

# ENGLISH

## IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

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

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

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

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

## PARTS

- |                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| <b>A</b> Glass lid            | <b>G</b> Temperature select button |
| <b>B</b> Stoneware            | <b>H</b> Timer up/down buttons     |
| <b>C</b> Heating base         | <b>I</b> Standby button            |
| <b>D</b> Control panel        | <b>J</b> Power cord (not shown)    |
| <b>E</b> Carrying handles     |                                    |
| <b>F</b> Time setting display |                                    |

## PREPARING FOR USE





Before you use your Crock-Pot® slow cooker, remove all packaging and wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly.

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


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

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

## 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. Plug in your slow cooker.
2. Select the temperature setting using the temperature select button **G**. The high temperature light () or low temperature light () will come on.  
**NOTE:** The KEEP WARM setting () 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. Press the timer up/down buttons **H** to select a cooking time. The time can be set in increments of 30 minutes up to 20 hours. Select the time based on the length of time indicated in the recipe. The time will begin to count down in one minute increments.
4. When cooking has finished, your slow cooker will automatically switch to the KEEP WARM setting and the keep warm light () will come on.
5. To stop cooking, press the standby button **I**. Follow steps 2 and 3 above to return to cooking. To turn your slow cooker OFF, unplug it from the supply socket.

### USAGE NOTES

- If the mains power has been interrupted (power cut), the display and lights will flash when the power is restored. All the slow cooker settings will have been lost. As a result, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was off, we suggest you discard the food inside.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware  $\frac{1}{2}$  to  $\frac{3}{4}$  full and conform to the recommended cooking times.
- Do not overfill the stoneware. To prevent spillover, do not fill the stoneware higher than  $\frac{3}{4}$  full.
- If desired, you can manually switch to the warm setting () when your recipe has finished cooking.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid. Beware of escaping steam when opening the lid.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.

- The removable stoneware is ovenproof. Do not use removable stoneware on a gas burner, electric hob or under grill. Refer to chart below.

| Part      | Dishwasher safe | Oven safe | Microwave safe | Hob safe |
|-----------|-----------------|-----------|----------------|----------|
| Lid       | Yes             | Yes       | No             | No       |
| Stoneware | Yes             | Yes       | Yes *          | No       |

\* Refer to your Microwave manual for operation with stoneware.

## GUIDE TO ADAPTING RECIPES

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

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

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

### PASTA AND RICE:

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

### BEANS:

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

### VEGETABLES:

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

### MILK:

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

### SOUPS:

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

### MEATS:

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat beforehand allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavour.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always ½ to ¾ full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more

connective tissue and fat such as brisket or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.

- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, aubergine, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.

#### **FISH:**

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

#### **LIQUID:**

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

## **CLEANING**

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

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

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

## **AFTER SALES SERVICE**

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

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

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 0900 81 65 10 (Spain), 0805 542 055 (France), 0800 028 7154 (rest of EU) or by email at [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com)

## GUARANTEE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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



## עברית

### אמצעי בטיחות חשובים

קראו בקפידה ושמרו לעיון עתידי

מכשיר זה מתאים לשימוש ילדים בגילאי 8 ומעלה ואנשים עם יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות או חסרי ניסיון וידע ובלבד שיהיו תחת השגחה או יקבלו הנחיה בנוגע לשימוש בטוח במכשיר ויבינו את הסיכונים הכרוכים בשימוש בו. יש להרחיק מהישג ידם של ילדים. ניקוי ותחזוקה לא יתבצעו על ידי ילדים, אלא אם הם מעל גיל 8 שנים ותחת השגחה. יש לאחסן את המכשיר ואת הכבל שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות מ-8 שנה. 

כדי למנוע סכנה, אם כבל האספקה פגום, יש להחליפו על-ידי היצרן, סוכן שירות מטעמו או אנשים עם הסמכה דומה.

לעולם אין להשתמש במכשיר זה לכל דבר אחר מלבד השימוש לו הוא מיועד. מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש במכשיר זה בחוץ. אין לטבול את בסיס החימום, כבל החשמל או את התקע במים או בכל נוזל אחר. ניתן לשטוף את המכסה ואת כלי החרס במדיחי הכלים או במי חמים עם מעט סבון (ניתן לעיין בפרק ניקוי).

- מכשיר זה מפיק חום בזמן השימוש. יש לנקוט באמצעי זהירות נאותים כדי למנוע את הסיכונים לכוויות, שרפות או נזקים אחרים לגוף או לרכוש, אשר עלולים להיגרם בעת השימוש או במהלך הקירור.
- בעת הסרת המכסה, יש להשתמש בכפפות לתנור או במטלית ובעת פתיחת המכסה יש להיזהר מפליטת אדים.
- יש להקפיד תמיד לייבש את הידיים לפני ההתעסקות בתקע או הפעלת המכשיר.
- תמיד יש להשתמש במכשיר על משטח יציב, מאובטח, יבש וישר.
- אין להניח את בסיס החימום של המכשיר על או בקרבת משטחים שעלולים להיות חמים (כגון כיריים גז או כיריים חשמליים).
- אין להשתמש במכשיר אם הוא נפל, אם קיימים סימנים לנזק או אם הוא דולף.
- יש לוודא שהמכשיר כבוי ומנותק משקע החשמל לאחר השימוש ולפני הניקוי.
- לפני ניקוי או אחסון, יש לתת למכשיר זמן להתקרר.
- אין לאפשר לכבל החשמל להידלדל מקצה משטח עבודה, לגעת במשטחים חמים או שיווצרו בו קשרים, שיהיה תקוע במקום מסוים או בין שני דברים.
- אין לנסות בשום אופן לחמם כל פריט מזון ישירות בתוך יחידת הבסיס. תמיד יש להשתמש בחלקי החרס הנשלפים.
- חלק מהמשטחים אינם מיועדים לעמוד בחשיפה ארוכה לחום המופק ממכשירים מסוימים. אין להניח את המכשיר על משטח אשר עלול להיפגע מחום. אנו ממליצים להניח תחתית מבודדת מתחת למכשיר, כדי למנוע נזק למשטח.
- מכסה סיר הבישול האיטי עשוי מזכוכית מחוסמת. יש לבדוק באופן קבוע אם ישנם סדקים, פגיעות או נזקים אחרים במכסה. אין להשתמש במכסה הזכוכית במידה והוא ניזוק, שכן הוא עלול להתפוצץ בזמן השימוש.

## חלקים

|                     |   |                 |   |
|---------------------|---|-----------------|---|
| לחצן בחירת טמפרטורה | G | מכסה זכוכית     | A |
| לחצני מעלה/מטה של   | H | כלי חרס         | B |
| שעון העצר           | I | בסיס חימום      | C |
| לחצן מצב המתנה      | I | לוח בקרה        | D |
| (Standby)           | I | ידיות נשיאה     | E |
| כבל חשמל (לא מוצג)  | J | תצוגת הגדרת זמן | F |

## הכנה לשימוש

לפני השימוש בסיר הבישול האיטי החשמלי Crock-Pot®, יש להוציא את כל חלקי האריזה ולשטוף את המכסה ואת קערת הבישול הנשלפת במים חמים עם סבון לאחר מכן, יש לייבש ביסודיות.

**הערות חשובות:** חלק ממשטחי השיש והשולחנות אינם מיועדים לעמוד בחום שנוצר על-ידי מכשירים מסוימים למשך זמן ממושך. אין להניח את היחידה המחוממת על משטח אשר רגיש לחום. מומלץ להניח תחתית עמידה לחום מתחת לסיר הבישול האיטי החשמלי כדי למנוע נזק אפשרי למשטח.

יש לנקוט זהירות בעת הנחת כלי החרס על משטח קרמיקה או זכוכית חלקה על כיריים, שיש או דלפק, שולחן או כל משטח אחר. בשל טבעם של כלי חרס, המשטח הקשיח התחתון עלול לשרוט משטחים מסוימים אם לא תינקט מידת זהירות. תמיד יש להניח תחתית מגנה מתחת לכלי חרס לפני הנחתם על שולחן או משטח שיש.

במהלך השימוש הראשוני במכשיר זה, ייתכן שיהיו מעט עשן או ריח. מדובר בתופעה תקינה המתרחשת במכשירי חימום רבים והיא תיפסק לאחר מספר שימושים.

## כיצד להשתמש בסיר הבישול האיטי שלך

- יש להכניס את כלי החרס אל תוך בסיס החימום, להוסיף את המרכיבים לתוך כלי החרס ולכסות עם המכסה. יש לחבר את סיר הבישול האיטי אל החשמל.
- יש לבחור את הגדרת הטמפרטורה באמצעות לחצן בחירת הטמפרטורה **G**. נורית הטמפרטורה הגבוהה (☀️) או נורית הטמפרטורה הנמוכה (☁️) תידלק.  
הערה: ההגדרה שמירה על חום (WARM) (☀️) מיועדת אך ורק לשמירה על חום מזון שכבר בושל. אין לבשל באמצעות מצב חימום (WARM). לא מומלץ להשתמש במצב חימום (WARM) למשך יותר מ-4 שעות.
- יש ללחוץ על לחצני קוצב הזמן מעלה/מטה **H** כדי לבחור את זמן הבישול. ניתן להגדיר את הזמן במרווחים של 30 דקות ועד 20 שעות. יש לקבוע את משך הזמן על פי משך הזמן המצוין במתכון. תחל ספירה לאחור של משך הזמן במרווחים קבועים של דקה אחת.
- עם סיום הבישול, סיר הבישול האיטי החשמלי יעבור אוטומטית למצב שמירה על חום (KEEP WARM) ונורית מצב זה (☀️) תדלק.
- כדי להפסיק את הבישול, יש ללחוץ על לחצן מצב המתנה (Standby) **I**. יש לבצע את שלבים 2 ו-3 לעיל כדי להפעיל שוב את הבישול. כדי לכבות את סיר הבישול האיטי החשמלי, יש לנתק אותו משקע החשמל.

### הערות שימוש

- אם אספקת החשמל הופסקה (הפסקת חשמל), הצג והנוריות יבהבו כאשר אספקת החשמל תשוב. כל הגדרות סיר הבישול האיטי החשמלי יאבדו. כתוצאה מכך, ייתכן כי האוכל לא יהיה טוב למאכל. אם לא ידוע לך לכמה זמן נמשכה הפסקת החשמל, מומלץ להשליך את המזון אשר בתוך סיר הבישול.
- כדי למנוע בישול חלקי ולא מספק, תמיד יש למלא את קערת הבישול בין 1/2 ל-4% מגודלה ולבשל בהתאם לזמני הבישול המומלצים.
- אין למלא את כלי החרס יתר על המידה. כדי למנוע גלישה, אין למלא את כלי החרס גבוה יותר מ-4%.
- במידת הצורך, ניתן לעבור ידנית למצב חימום (☀️) לאחר סיום בישול המתכון.
- יש לבשל תמיד עם המכסה סגור למשך הזמן המומלץ. אין להסיר את המכסה בשעתיים הראשונות של הבישול, זאת כדי לאפשר התחממות יעילה.
- יש לעטות תמיד כפפות תנור בעת השימוש במכסה. יש להיזהר מפליטת אדים בעת פתיחת המכסה.
- יש לנתק את השקע לאחר סיום הבישול ולפני הניקוי.
- כלי החרס הנשלף מתאים לשימוש בתנור. אין להשתמש בכלי החרס הנשלף על מבער גז, כיריים חשמליות או בגריל. ניתן לעיין בתרשים שלהלן.
- \* מומלץ לעיין במדריך למיקרוגל שלך לגבי השימוש בכלי חרס.

## מדריך להתאמת מתכונים

| חלק     | בטוח לשימוש במדיח כלים | בטוח לשימוש בתנור | בטוח לשימוש במיקרוגל | בטוח לשימוש בכיריים |
|---------|------------------------|-------------------|----------------------|---------------------|
| מכסה    | כן                     | כן                | לא                   | לא                  |
| כלי חרס | כן                     | כן                | כן *                 | לא                  |

מדריך זה נועד לעזור לך להתאים את המתכונים שלך ומתכונים אחרים לסיר הבישול האיטי שלך. רוב שליבי ההכנה הרגילים אינם נחוצים בעת השימוש בסיר הבישול האיטי. ברוב המקרים, כל המרכיבים יכולים להיכנס לסיר הבישול האיטי בבת אחת ולהתבשל כל היום. כללי:

- יש לאפשר מספיק זמן בישול.
- יש לבשל תמיד עם המכסה.
- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, וכדי למנוע את ייבוש או שרפת המזון, תמיד יש להקפיד על שימוש בכמות נוזלים מתאימה למתכון.

| זמני מתכונים     | בישול עם חום נמוך (☹) | בישול עם חום גבוה (☹☹) |
|------------------|-----------------------|------------------------|
| 15 - 30 דקות     | 4 - 6 שעות            | 1½ - 2 שעות            |
| 30 - 45 דקות     | 6 - 10 שעות           | 3 - 4 שעות             |
| 50 דקות - 3 שעות | 8 - 10 שעות           | 4 - 6 שעות             |

### פסטה ואורז:

- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מומלץ להשתמש באורז ארוך, אלא אם כן המתכון מציין אחרת. אם האורז אינו מבושל כראוי לאחר הזמן המוצע, יש להוסיף 1 עד 1½ כוסות נוזל לכול כוס אורז מבושל, ולהמשיך בבישול למשך 20 עד 30 דקות נוספות.
- לקבלת התוצאות הטובות ביותר בעת הכנת פסטה, יש להוסיף את הפסטה למשך 30-60 הדקות האחרונות של זמן הבישול.

### שעועית:

- יש להרתיח שעועית מיובשת במים לפני הוספתה למתכון, במיוחד שעועית אדומה.
- אפשר להשתמש בשעועית מבושלת משימורים כתחליף לשעועית יבשה.

### ירקות:

- ירקות רבים רק משתבחים עם בישול איטי, הדבר מאפשר לטעמים שלהם להיפתח באופן מלא יותר. הם נוטים שלא להתבשל יתר על המידה בסיר בישול איטי, בניגוד למה שעלול להתרחש בתנור או על הכיריים.
- כאשר מתכוני הבישול כוללים ירקות ובשר, יש להוסיף את הירקות לסיר הבישול האיטי החשמלי לפני הוספת הבשר. לרוב, ירקות מתבשלים יותר לאט מבשר בבישול איטי, ואף ייטב להם לטבול בנוזל הבישול.
- יש להניח את הירקות בתחתית או צדי קערת הבישול כדי לעזור לתהליך הבישול.

### חלב:

- חלב, שמנת ושמן חמוצה עלולים להתפרק במהלך בישול ארוך. מומלץ להוסיף אותם לבישול ב-15 עד 30 דקות האחרונות, ככל שהדבר ניתן.
- אפשר להשתמש באבקת מרק במקום בחלב, מאחר וניתן לבשל אותה למשך זמן ממושך יותר.

### מרכיבים:

- מתכונים מסוימים דורשים כמויות גדולות של מים/נוזל. יש להוסיף תחילה את מרכיבי המרק לכלי החרס, ורק לאחר מכן להוסיף מים/נוזלים עד שיכסו את שאר המרכיבים. אם רוצים מרק דליל יותר, יש להוסיף עוד נוזלים בעת ההגשה.

### בשרים:

- יש לחתוך את השומן, לשטוף היטב וליבש את הבשר בטפוחות קלות עם מגבת נייר.
- צריבה של הבשר מראש מאפשרת להיפטר מהשומן לפני הבישול האיטי, ומוסיפה עומק לטעם.
- יש למקם את הבשר כך שהוא מונח בכלי החרס מבלי לגעת במכסה.
- לנתיחי בשר קטנים או גדולים יותר, יש לשנות את כמות הירקות או תפוחי האדמה כך שהקערה תהיה תמיד ½ עד ¼ מלאה.



- גודל הבשר וזמני הבישול המומלצים הם רק הערכה, הם עשויים להשתנות בהתאם לצורת החיתוך, סוג הבשר, ומבנה העצם. בשרים דלי שומן, כגון עוף או פילה, נוטים להתבשל מהר יותר מאשר בשרים עם רקמות ושומנים כגון צלעות או בשר כתף. בישול בשר עם עצם, לעומת בשר בלי עצם, דורש יותר זמן בישול.
- יש לחתוך את הבשר לחתיכות קטנות יותר כשמבשלים עם מזונות שבושלו מראש, כגון שעועית או פירות, או ירקות קלים כגון פטריות, בצל קצוץ, חציל או ירקות קצוצים דק. כך כל המזון יתבשל באותו קצב.

#### דגים:

- דגים מתבשלים במהירות ויש להוסיף אותם בסוף תהליך הבישול, ב-15 דקות האחרונות עד לשעה האחרונה של הבישול.

#### נוזל:

- ייתכן ויראה לך כי המתכונים בבישול איטי כוללים רק כמות קטנה של נוזל, אך תהליך הבישול האיטי שונה משיטות בישול אחרות בכך שהנוזל שמוסיפים במתכונים כמעט ויכפיל עצמו במהלך הבישול. אם ברצונך להתאים מתכון לבישול איטי, יש להפחית את כמות הנוזל לפני הבישול.

## ניקוי

### יש להקפיד לנתק תמיד את סיר הבישול האיטי החשמלי משקע החשמל, ולאפשר לו להתקרר, לפני הניקוי.

- אזהרה: אין לטבול את בסיס החימום, כבל החשמל או את התקע במים או בכל נוזל אחר.
- יש לשטוף את מכסה הזכוכית וכלי החרס הנשלף במדיח כלים או במים חמים עם סבון. אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או במטלית גסה. לרוב יסיפיק השימוש בדי, ספוג או מרית גומי כדי להסיר את כל שאריות המזון. על מנת להסיר את כתמי המים וכתמים אחרים יש להשתמש בחומר ניקוי לא מאכל או בחומץ.
- כמו עם כל כלי חרס עדין, כלי החרס והמכסה אינם עומדים בפני שינויי טמפרטורה פתאומיים. אין לשטוף את כלי החרס או את המכסה במים קרים כשהם חמים.
- ניתן לנקות את החלק החיצוני של המכשיר במטלית רכה או במים חמים עם סבון. יש לנגב עד ייבוש מלא. אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים.
- אין לבצע שירותי תחזוקה אחרים.
- הערה: לאחר הניקוי יש להניח לכלי החרס להתייבש באוויר לפני אחסון.

## שירות לאחר הרכישה

מכשירים אלה מיוצרים בהתאם לתקנים המחמירים ביותר. אין בהם חלקים הניתנים לטיפול על-ידי המשתמש. אם היחידה אינה פועלת כראוי, יש לבצע את השלבים הבאים:

1. יש לוודא כי כל ההוראות בוצעו כהלכה.
2. יש לוודא שהנתין לא נשרף.
3. יש לוודא שהמתח החשמלי פועל כראוי.

במקרה שהמכשיר אינו פועל אך תחת אחריות, יש להחזירו למקום ממנו נרכש לטובת החלפה. לתשומת לבך: יהיה עליך לספק הוכחת רכישה תקפה. לקבלת תמיכה נוספת, יש לפנות למחלקת שירות הלקוחות שלנו בטלפון 0900-81-65-10 (ספרד), 0805-542-055 (צרפת), 0800-028-7154 (שאר האיחוד האירופי) או בדואר אלקטרוני [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com)

## אחריות

יש לשמור על הקבלה מאחר ויהיה עליך להציג אותה בכל תביעה הקשורה לאחריות.

המכשיר באחריות למשך שנתיים לאחר הרכישה, כמתואר במסמך זה.

במהלך תקופת אחריות זו, בכל מקרה בלתי סביר בו המכשיר לא יפעל עקב תקלה בתכנון או בייצור, יש להחזירו למקום הרכישה עם הקבלה ועותק אחריות זו.

הזכויות וההטבות במסגרת האחריות הן בנוסף לזכויותיך החוקיות, שאינן מושפעות מהאחריות. רק JCS (Europe) ("JCS Consumer Solutions (Europe) Limited") זכאית לשנות תנאים אלה.

במסגרת תקופת האחריות, JCS (Europe) מתחייבת לתקן או להחליף את המכשיר, או כל חלק של המכשיר, שלא במצב תקין ללא תשלום, בתנאי ש:

- תימסר הודעה באופן מיידי למקום הרכישה או ל-JCS (אירופה) על הבעיה; ובנוסף

- המכשיר לא עבר שום שינוי בשום צורה ולא חווה נזק, שימוש לא נכון, שימוש קלוקל, תיקון או עבר שינוי על-ידי אדם שאינו מורשה לכך על-ידי JCS (Europe).

כשלים שנגרמו בשל שימוש לא נכון, נזק, שימוש קלוקל, שימוש במתח חשמלי שגוי, בידי הטבע, אירועים מעבר לשליטת JCS (Europe), תיקון או שינויים שנעשו על-ידי אדם שאינו מורשה לכך על-ידי JCS (Europe) או אי-ציות להוראות השימוש, אינם מכוסים על-ידי אחריות זו. בנוסף, בלאי רגיל לרבות אך לא רק, דהייט צבע קלה ושריטות קלות אינם מכוסים על-ידי אחריות זו.

הזכויות במסגרת אחריות זו יחולו רק על הרוכש המקורי ולא יחולו על שימוש מסחרי או משותף.

אם המכשיר שברשותך כולל אחריות ספציפית למדינה, יש לעיין בתנאים ובהגבלות של האחריות במקום באחריות זו, או לפנות לספק המקומי המורשה לקבלת מידע נוסף.

אין להשליך מוצרי פסולת אלקטרונית לאשפה ביתית. יש למחזר במתקנים המיועדים לכך. ניתן לשלוח לנו דואר אלקטרוני לכתובת [crockpoteurope@newellco.com](mailto:crockpoteurope@newellco.com) כדי לקבל מידע נוסף בנושא מיחזור ו-WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

Lakeside 5400

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

UK





# CROCK·POT®



For Customer Service details, please see the website.

[www.crockpoteurope.com](http://www.crockpoteurope.com)

email: [crockpoteurope@newellco.com](mailto:crockpoteurope@newellco.com)

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc.

Due to continuing product development, the product inside the packaging may differ slightly from the one shown on the packaging.

Printed In China

