

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

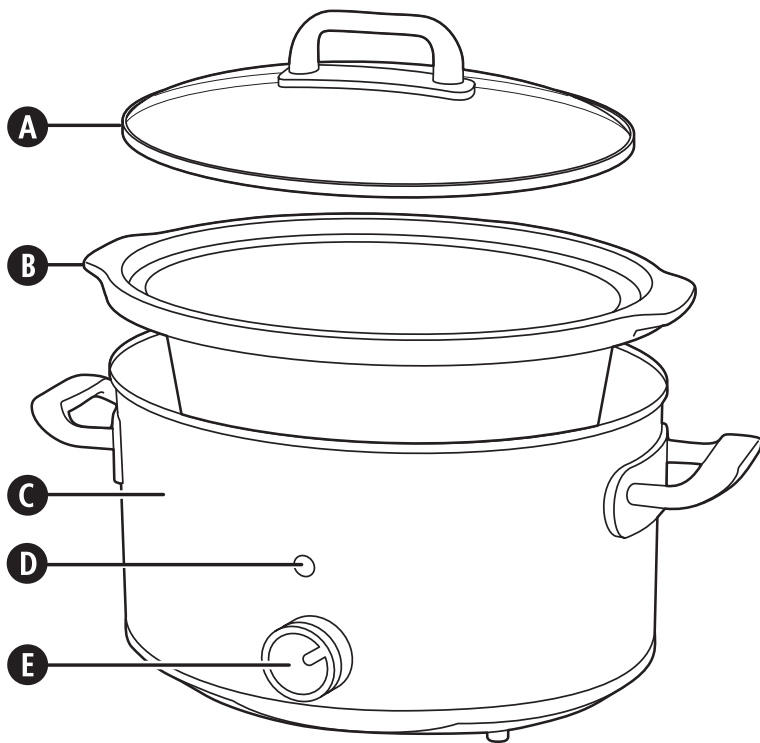
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. 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.

- 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.
- Always wear oven gloves when handling the lid or stoneware. Beware of escaping steam when opening 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.
- This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
- Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- NEVER attempt to heat any food item directly inside the base unit. Always use the removable cooking bowl.
- Some surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the appliance onto a surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulating pad or trivet under the appliance to prevent possible damage to the surface.
- 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

- A** Lid
- B** Stoneware cooking bowl
- C** Heating base
- D** Power light
- E** 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 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 top cooking 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 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.

USING 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 or Low cooking temperature.
Note: The 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. 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 $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full and conform to the recommended cooking times.
- Do not overfill the stoneware. To prevent spillover, do not fill the stoneware higher than $\frac{3}{4}$ full.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid or stoneware.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.
- The removable stoneware is ovenproof and microwave safe. DO NOT use the removable stoneware on a gas or electric hob or under a grill. The lid is NOT ovenproof or microwave safe.

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 Crock-Pot® slow cooker during the last 30–60 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 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.

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

FISH:

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

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.

RECIPES

Root Vegetable Soup Serves 4

- 150g carrots, peeled and cut into approx. 5cm pieces
- 150g celeriac, peeled and cut into approx. 5cm pieces
- 150g leeks, trimmed and washed and cut into approx. 5cm lengths
- 150g swede, peeled and cut into approx. 5cm pieces
- 1 small onion, diced
- 800ml of good quality vegetable stock
- 1 bay leaf
- Seasoning

1. Place all the ingredients into the stoneware bowl and fit the lid.
2. Cook on Low for 6-7 hours or High for 4-5 hours.
3. Allow to cool slightly before removing the bay leaf and transferring to a blending jug. Blend the soup to the desired consistency. Alternatively transfer the soup to a container suitable for hand blending.
4. Serve garnished with a swirl of crème fraiche and some snipped chives.

Simple Pot Roast Beef Serves 4-5

- 750g lean beef brisket
- 15ml vegetable oil
- 1 red onion, peeled and chopped
- 1 carrot, peeled and chopped
- 1 sticks of celery, washed and chopped
- Half a small butternut squash, peeled, deseeded and roughly chopped
- 200ml good, hot beef stock
- 2 bay leaves
- 5g freshly chopped thyme leaves

1. Heat a medium sized frying pan until hot. Add the oil and sauté the brisket until browned.
2. Add the prepared vegetables to the stoneware. Make sure that they are cut to roughly the same size (this ensures even cooking).
3. Place the browned brisket on top of the vegetables.
4. Pour over the beef stock then add the bay leaves and thyme. Replace the lid.
5. Cook on Low for 7-8 hours or High for 5-6 hours.
6. Remove the joint from the cooker and serve thickly sliced with creamy mashed potatoes and the slow cooked vegetables.

Mediterranean Braised Lamb Shanks Serves 4

- 15ml vegetable oil
 - 4 small lamb shanks
 - 1 large red onion, roughly chopped
 - 1 medium carrot, peeled and chopped
 - 2 cloves garlic, chopped
 - 400g tin chopped tomatoes
 - 15g roughly chopped fresh Oregano or 10g dried Oregano
 - 250ml red wine
 - 30g tomato purée
1. Heat a suitable frying pan until hot, add the oil, then sauté the lamb shanks until browned on all sides.
 2. Place the lamb into the stoneware, add the remaining ingredients and stir well to combine.
 3. Cover and cook on Low for 8-9 hours or High for 6-7 hours.
 4. Thicken the sauce if required with a little cornflour mixed with water. Serve with roasted root vegetables and couscous.

Nutty Apple Crumble Serves 4

- 150g plain flour
 - 50g rolled oats
 - 100g light brown sugar
 - 3g ground cinnamon
 - 2g ground nutmeg
 - 150g butter, cut into cubes
 - 125g chopped walnuts
 - 50g caster sugar, or to taste
 - 20g cornflour
 - 2.5g ground ginger
 - 2.5g ground cinnamon
 - 800g cooking apples - peeled, cored and sliced
 - 30ml lemon juice
1. Place the flour, brown sugar, oats and spices into a large mixing bowl. Add the cubed butter and rub with your fingertips until a mixture that looks like crumbs is formed. Stir in the chopped walnuts and set aside.
 2. Set aside one spoonful of the caster sugar then combine the remaining sugar, cinnamon and ginger in a small bowl.
 3. Place the prepared apples into the stoneware bowl in layers, sprinkling each layer with the sugar and spice mixture.
 4. Mix together the reserved caster sugar, cornflour and lemon juice then pour it over the top layer of apples.
 5. Top with the crumb mixture, fit the lid and cook on Low for 4-5 hours or High for 2-3 hours (or until the apples are tender).
 6. Once the cooking time has finished, partially remove the lid for about 30 minutes to allow the crumble topping to become firm. Serve with vanilla ice cream or hot creamy custard.

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

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

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

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

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

FITTING A PLUG (UK & IRELAND ONLY)

This appliance must be earthed.

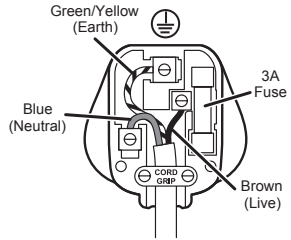
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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

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

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

Plug should be ASTA approved to BS1363
Fuse should be ASTA approved to BS1362



Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

GUARANTEE

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

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

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

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

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

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

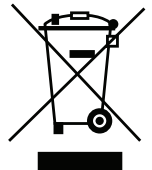
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally,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

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

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

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

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



עברית אמצעי בטיחות חשובים

קראו בקפידה ושמרו לעיון עתידי

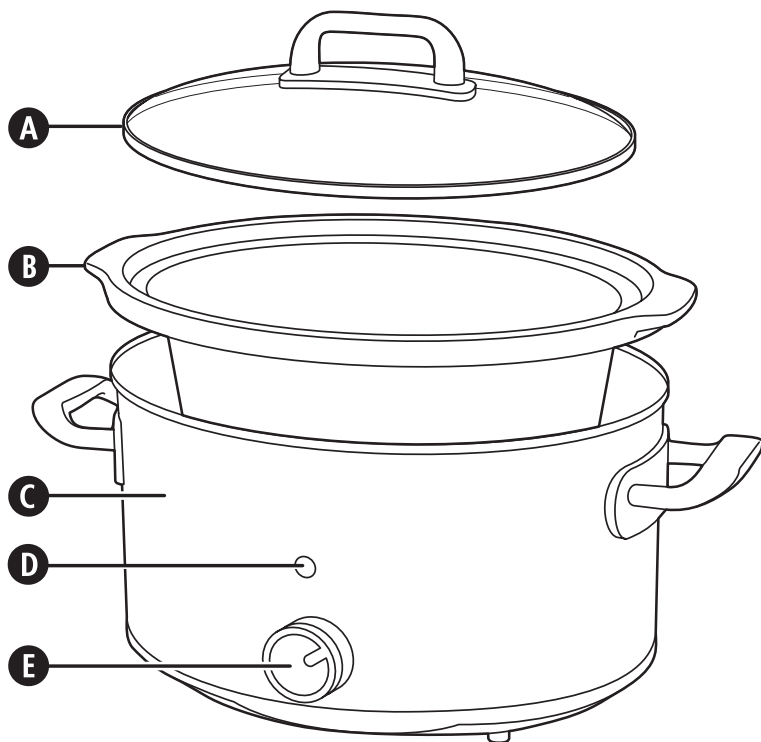
מכשיר זה מתאים לשימוש ילדים בגילאי 8 ומעלה ואנשים עם יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות או חסרי ניסיון וידע ובלבד שיהיו תחת השגחה או יקבלו הנחיה בנוגע לשימוש בטוח במכשיר ויבינו את הסיכונים הכרוכים בשימוש בו. יש להרחיק מהישג ידם של ילדים. ניקוי ותחזוקה לא יתבצעו על ידי ילדים, אלא אם הם מעל גיל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

⚠ חלקי המכשיר עלולים להתחמם במהלך השימוש.

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.

- 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.
- יש לעטות תמיד כפפות תנור בעת השימוש במכסה או בכלי החרס. יש להיזהר מפליטת אדים בעת פתיחת המכסה.
- 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 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 לטבול את בסיס החימום, כבל החשמל או את התקע במים או בכל נוזל אחר.
- 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. יש להקפיד להשתמש בקערת הבישול הנשלפת.
- 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 להתנפץ בזמן השימוש.



חלקים

- מכסה **A**
- קערת בישול מחרס **B**
- בסיס חימום **C**
- נורית הפעלה **D**
- בורר הגדרות **E**

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. אין לטבול את בסיס החימום, כבל החשמל או את התקע במים או בכל נוזל אחר.

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.

שימוש בסיר הבישול האיטי

- יש להכניס את כלי החרס אל תוך בסיס החימום, להוסיף את המרכיבים לתוך כלי החרס ולכסות עם המכסה.
- יש לחבר את סיר הבישול האיטי וכוונן את בורר ההגדרות לטמפרטורת בישול גבוהה (High) או נמוכה (Low). 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.
- בסיום הבישול, יש לנתק את סיר הבישול האיטי ולאפשר לו להתקרר לפני הניקוי.

הערות שימוש

- ניתן במידת הצורך להעביר את סיר הבישול האיטי החשמלי למצב חימום (WARM) באופן ידני, כשבישול המתכון הסתיים.
- כדי למנוע בישול חלקי ולא מספק, תמיד יש למלא את קערת הבישול בין 1/2 ל-4/5 מגודלה ולבשל בהתאם לזמני הבישול המומלצים.
- אין למלא את כלי החרס יותר על המידה. כדי למנוע גלישה, אין למלא את כלי החרס גבוה יותר מ-4%.
- 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 או בכלי החרס.
- יש לנתק את השקע לאחר סיום הבישול ולפני הניקוי.
- כלי החרס הנשלף מתאים לשימוש בתנור ובמיקרוגל. אין להשתמש בכלי החרס הנשלף על כיריים עם גז או חשמליים או בגריל. המכסה אינו בטוח לשימוש בתנור או במיקרוגל.

מדריך להתאמת מתכונים

מדריך זה נועד לעזור לך להתאים את המתכונים שלך ומתכונים אחרים לסיר הבישול האיטי שלך. רוב שלבי 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 בחום נמוך (LOW)	בישול בחום גבוה (HIGH)
15 - 30 דקות	4 - 6 שעות	1 1/2 - 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 לכלי החרס 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 להניח את הירקות בסיר 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 קערת הבישול כדי לעזור לתהליך הבישול.

חלב:

- חלב, שמנת ושמנת 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 לסיר הבישול האיטי, 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, וזה גם מוסיף עומק לטעם.
- יש למקם את הבשר כשהוא מונח בקערת הבישול מבלי לגעת במכסה.
- לנתחי בשר קטנים או גדולים יותר, יש לשנות את כמות הירקות או תפוחי האדמה כך שהקערה תהיה תמיד ½ עד ¾ 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 כאשר מבשלים 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.

מתכונים

מרק ירקות שורש 4 מנות

- 150 גרם גזרים, מקולפים וחתוכים לחתיכות של בערך 5 ס"מ
- 150 גרם סלרי, מקולפים וחתוכים לחתיכות של בערך 5 ס"מ
- 150 גרם כרשה, שטוף וחתוך לאורך לחתיכות של בערך 5 ס"מ
- 150 גרם לפת, מקולף וחתוך לחתיכות של בערך 5 ס"מ
- 1 בצל קטן חתוך לקוביות
- 800 מ"ל ציר ירקות באיכות טובה
- עלה דפנה אחד
- תיבול

1. יש להכניס את כל המרכיבים לכלי החרס וסגרו את המכסה.
2. מבשלים בחום נמוך (LOW) כ-7-6 שעות או בחום גבוה (HIGH) 4-5 שעות.
3. יש לאפשר למרק להתקרר מעט לפני הסרת עלה הדפנה והעברת המרק לבלנדר. יש לטחון את המרק עד לקבלת המרקם הרצוי. לחלופין, ניתן להעביר את המרק למכל מתאים ולטחון בבלנדר סטיק.
4. ניתן לקשט בקרם פרש ומעט חתיכות צלפים.

צלי בקר פשוט וקל 4-5 מנות

- 750 גרם בשר ללא שומן
- 15 מ"ל שמן ירקות
- 1 בצל אדום מקולף וקצוץ
- 1 גזר מקולף וקצוץ
- 1 מקל סלרי שטוף וקצוץ
- חצי דלורית קטנה, מקולפת, ללא הזרעים וקצוצה גס
- 200 מ"ל ציר בקר חם ואיכותי
- 2 עלי דפנה
- 5 גרם עלי תימין טריים קצוצים

1. יש לחמם מחבת ביוניט עד שתהיה חמה. יש להוסיף את השמן וצרבו את הבשר עד להשחמתו.
2. יש להוסיף את הירקות המוכנים לכלי החרס. יש לוודא שכל הירקות חתוכים בגודל זהה (זה יאפשר בישול אחיד של כל הירקות).
3. יש להניח את הבשר הצרוב מעל הירקות.
4. שופכים מעל את ציר הבשר ולאחר מכן מוסיפים את עלי הדפנה ואת תימין. סוגרים עם המכסה.
5. מבשלים בחום נמוך (Low) כ-8-7 שעות או בחום גבוה (High) 5-6 שעות.
6. יש להוציא את התבשיל מהסיר ולהגיש בנתחים עבים עם פירה תפוחי אדמה במרקם קרמי וירקות מבושלים בישול ארוך.

שוק כבש בסגנון ים תיכוני 4 מנות

- 15 מ"ל שמן ירקות
- 4 שוקי כבש קטנים
- 1 בצל אדום גדול קצוץ גס
- 1 גזר בינוני מקולף וקצוץ
- 2 שיני שום קצוצות
- 400 גרם עגבניות קצוצות
- 15 גרם אורגנו טרי קצוץ או 10 גרם אורגנו מייבש
- 250 מ"ל יין אדום
- 30 גרם רסק עגבניות

1. יש לחמם מחבת מתאימה עד שתהיה חמה, הוסיפו את השמן, ולאחר מכן צרבו את שוקי הכבש עד שיהיו מושחמות מכל הצדדים.
2. יש להניח את הכבש בתוך כלי החרס, הוסיפו את שאר המרכיבים וערבבו היטב.
3. מכסים ומבשלים בחום נמוך (Low) למשך 8-9 שעות או בחום גבוה (High) למשך 6-7 שעות.
4. ניתן להסמיך את הרטב במידת הצורך עם מעט קורנפלור מעורבב במים. מגישים עם ירקות שורש קלויים וקוסקוס.

קראמבל תפוחים אגוזי 4 מנות

- 150 גרם קמח לבן
- 50 גרם שיבולת שועל
- 100 גרם סוכר חום בהיר
- 3 גרם קינמון טחון
- 2 גרם מוסקט טחון
- 150 גרם חמאה חתוכה לקוביות
- 125 גרם אגוזים קצוצים
- 50 גרם טוסטר עם סוכר לבן, או על פי הטעם
- 20 גרם קורנפלור
- 2.5 גרם ג'ינג'ר טחון
- 2.5 גרם קינמון טחון
- 800 גרם תפוחים לבישול - מקולפים, ללא הליבה ופרוסים
- 30 מ"ל מיץ לימון

1. מניחים את הקמח, הסוכר חום, שיבולת השועל והתבלינים בקערת ערבוב גדולה. מוסיפים את קוביות החמאה וערבבו בקצות אצבעותיכם עד קבלת תערובת הנראית כמו פירורים (קראמבל). מערבבים פנימה את האגוזים הקצוצים והניחו בצד.
2. יש לשים בצד כפית סוכר לבן אחת, ואת יתר הסוכר לערבב עם הקינמון והג'ינג'ר בקערה קטנה.
3. מניחים את התפוחים המוכנים בכלי החרס בשכבות ומפזרים שכבה של סוכר ותבלינים.
4. לאחר מכן, מערבבים יחד את הסוכר שהונח בצד, את הקורנפלור ואת מיץ הלימון ושופכים מעל השכבה העליונה של התפוחים.
5. לסיום, מכסים בפירורים, סוגרים את המכסה ומבשלים בחום נמוך (Low) למשך 4-5 שעות או בחום גבוה (High) במשך 2-3 שעות (או עד שהתפוחים יהיו רכים).
6. לאחר סיום הבישול, פותחים את המכסה באופן חלקי למשך כ-30 דקות, כדי לאפשר לפירורים להתקשות. מגישים עם גלידת וניל או רפרפת חמה וקרמית.

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 יספיק השימוש בבד, 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 יבוש מלא. אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים.

אין לבצע שירותי תחזוקה אחרים.

הערה: לאחר הניקוי ביד 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 שהנתיך לא נשרף.

3. יש לוודא שהמתח החשמלי פועל כראוי.

אם המכשיר עדיין לא פועל, יש להחזירו למקום ממנו נרכש לטובת החלפה. כדי להחזיר את המכשיר למחלקת שירות לקוחות, יש לבצע את השלבים הבאים:

1. יש לארוז אותו בזהירות (רצוי בקרטון המקורי). יש לוודא שהיחידה נקייה.

2. יש לכלול שם, כתובת ומספר דגם בכל התכתבות.

3. יש לפרט את הסיבה להחזרה.

4. אם תקופת האחריות חלה, יש לציין מתי והיכן נרכש המכשיר ולכלול הוכחת רכישה (לדוגמה קבלה).

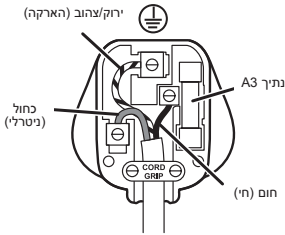
5. יש לשלוח את הבקשה למחלקת שירות הלקוחות שלנו בכתובת הבאה:

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, UK

טלפון: 0161-621-6900 פקס: 0161-626-0391
enquiriesEurope@jardencs.com דואר אלקטרוני:

התאמת תקע (אנגליה/אירלנד בלבד)

על התקע להיות בעל אישור ASTA מספר BS1363
על התקע להיות בעל אישור ASTA מספר BS1362



יש לוודא כי בידוד הכבל חיצוני מהודק היטב לתפס הכבל.

מכשיר זה חייב הארקה.

אם התקע אינו מתאים לשקעים בביתך, ניתן להסירו ולהחליפו בתקע מסוג מתאים.

אם יש להחליף את הנתוך בתקע יצוק, יש להחליף את מכסה הנתכים. אין להשתמש במכשיר ללא כיסוי נתיכים.

אם התקע אינו מתאים, יש לפרק ולהוציא אותו מכבל החשמל ולהתקין תקע מתאים על פי פירוט המכשיר. אם התקע יוסר, אין לחבר אותו לשקע של 13 אמפר ויש להיפטר מהתקע באופן מיד.

אם הטרימנילים בתקע אינם מסומנים, אם הסימון אינו ברור, או אם יש ספק כלשהו לגבי התקנת התקע, יש לפנות לחשמלאי מוסמך.

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.

הזכיות 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 מידתי 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).

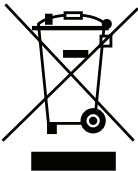
כשלים שנגרמו בשל שימוש לא נכון, נזק, שימוש קלוקל, שימוש במתח חשמלי שגוי, בידי הטבע, אירועים מעבר לשליטת JCS (Europe), תיקון או שינויים שנעשו על-ידי אדם שאינו מורשה לכך על-ידי JCS (Europe) או אי-ציות להוראות השימוש, אינם מכוסים על-ידי אחריות זו. בנוסף, בלאי רגיל לרבות אך לא רק, דהיינו צבע קלה ושריטות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

הזכיות 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 enquiriesEurope@jardencs.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®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



For Customer Service details, please see the website.

www.crockpoteurope.com

email: enquiriesEurope@jardencs.com

© 2018 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

