

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.
- Use oven gloves or a cloth when removing the lid. 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.
- 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 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 | Glass lid | F | Time setting display |
| B | Removable cooking bowl | G | Temperature select button |
| C | Heating base | H | Timer up/down buttons |
| D | Control panel | I | Standby button |
| E | Carrying handles | | |

PREPARING FOR USE

Before you use your Crock-Pot® sauté slow cooker, remove all packaging and wash the lid and removable cooking bowl with warm soapy water and dry thoroughly. We recommend that you wash the removable cooking bowl by hand only, with a non-abrasive cleaning product and cloth, to preserve the DuraCeramic™ coating. 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 or cooking bowl on a heat sensitive surface. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

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.





REMOVABLE COOKING BOWL

The aluminium removable cooking bowl features the exclusive DuraCeramic™ coating. This specialised natural ceramic coating is designed to transfer heat quicker and more efficiently than standard non-stick coatings – meaning faster cooking times for your delicious home-cooked meals. In addition, the DuraCeramic™ coating is scratch resistant – this is a product built to last. Peace of mind comes from the fact that DuraCeramic™ is PTFE and PFOA free, so this coating is durable *and* easy to clean.

DuraCeramic™ coating – designed to handle whatever you throw at it with ease.

The die-cast removable cooking bowl and glass lid are designed to withstand extreme temperatures and can even be used in your oven. You can also store the cooking bowl in your refrigerator or freezer. The cooking bowl can then be placed directly into the heating base straight from the refrigerator (always allow any frozen foods to fully defrost before cooking). This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them using the same cooking bowl. The high-sided design and glass lid prevent foods from spitting and splashing during cooking. Use your cooking bowl for sautéing, frying, browning/sealing, stir-frying etc. It also makes a great cooking pot ideal for cooking large quantities of food.

HOW TO USE YOUR SAUTÉ SLOW COOKER

1. Place the cooking bowl into the heating base, add your ingredients and cover with the lid. Plug in your Crock-Pot® sauté 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 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 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.
- 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 cooking bowl ½ to ¾ full and conform to the recommended cooking times.
- 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 removable cooking bowl.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.

- The removable cooking bowl and lid are ovenproof. The cooking bowl is suitable for use on a gas, electric or induction hob and under a grill.

Part	Dishwasher safe	Oven safe	Microwave safe	Hob safe
Lid	Yes	Yes	No	Yes
Removable cooking bowl	No*	Yes	No	Yes

*We recommend that you wash the removable cooking bowl by hand only, with a non-abrasive cleaning product and cloth, to preserve the DuraCeramic™ coating.

COOKING HINTS AND TIPS

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.

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.

Wash the glass lid and removable bowl with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove any food residue.

We recommend that you wash the removable cooking bowl by hand only, with a non-abrasive cleaning product and cloth, to preserve the DuraCeramic™ coating.

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 cooking bowl to air dry before storing.

FITTING A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

This appliance must be earthed.

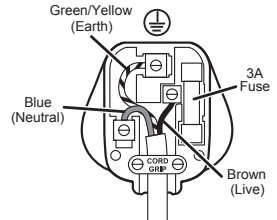
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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

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

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

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



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

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

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).

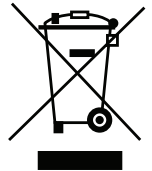
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally,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



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.
- בעת הסרת המכסה, יש להשתמש בכפפות לתנור או במטלית. 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 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 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

תצוגת הגדרת זמן	F	מכסה זכוכית	A
לחצן בחירת טמפרטורה	G	קערת בישול נשלפת	B
לחצני מעלה/מטה של שעון העצר	H	בסיס חימום	C
לחצן מצב המתנה (Standby)	I	לוח בקרה	D
		ידיות נשיאה	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. מומלץ לשטוף את קערת הבישול הנשלפת ביד בלבד, עם מוצרי ניקוי ובד שאינו גס או מחוספס, כדי לשמור על ציפוי ה-DuraCeramic™. 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 או את קערת הבישול על משטח אשר רגיש לחום. מומלץ להניח תחתית עמידה לחום מתחת לסיר הבישול האיטי החשמלי כדי למנוע נזק אפשרי למשטח.

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

קערת בישול נשלפת

קערת הבישול הנשלפת מאלומיניום מגיעה עם ציפוי DuraCeramic™ ייחודי. ציפוי מיוחד זה עשוי קרמיקה טבעית והוא מתוכנן להוליד חום במהירות וביעילות רבה יותר מאשר ציפוי רגיל המונע הידבקות - הדבר מבטיח זמני בישול מהירים יותר לארוחות ביתיות טעימות. בנוסף, ציפוי ה-DuraCeramic™ עמיד בפני שריטות - זהו מוצר שבנוי כדי להחזיק מעמד. הנה עובדה שמביאה עמה שקט נפשי, DuraCeramic™ הוא נטול PTFE ו-PFOA, כך שהציפוי גם עמיד וגם קל לניקוי.

ציפוי DuraCeramic™ - מתוכנן להתמודד עם כל מה שיזרקו עליו, ובקלות.

קערת הבישול הנשלפת ומכסה הזכוכית מתוכננים כך שיעמדו בטמפרטורות קיצוניות, וניתן להשתמש בהם בתנור. ניתן גם לאחסן את קערת הבישול במקרר או במקפיא. לאחר מכן, ניתן להעביר את קערת הבישול מהמקרר היישר אל בסיס החימום (לפני כל בישול חשוב לאפשר למזונות הקפואים להפשר לגמרי). רב-תכליתיות זו מאפשרת לך להכין מאכלים, לבשל בישול איטי, לאחסן שאריות ולחמם אותם מחדש, כול זאת עם אותה קערת בישול. העיצוב עם הדפנות הגבוהות ומכסה הזכוכית מונעים גלישת והתזת מזון בזמן הבישול. ניתן להשתמש בקערת הבישול לבישול איטי, טיגון, השחמה/צריבה, טיגון בשמן עמוק ועוד. היא גם יכולה להיות סיר בישול אידיאלי לכמויות גדולות של מזון.

כיצד להשתמש בסיר הבישול האיטי החשמלי

- יש להכניס את קערת הבישול לבסיס החימום, להוסיף את המרכיבים ולסות במכסה. יש לחבר את סיר הבישול האיטי החשמלי Crock-Pot® לחשמל.
- יש לבחור את הגדרת הטמפרטורה באמצעות לחצן בחירת הטמפרטורה **G**. נורית הטמפרטורה הגבוהה (☀️) או נורית הטמפרטורה הנמוכה (☁️) תידלק.
- הערה: להגדרת 'חימום' (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 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 הפוסקה (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.
- 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 ½ ל-¼ מגודלה ולבשל בהתאם לזמני הבישול המומלצים.
- 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 טיפול בקערת הבישול הנשלפת.

- יש לנתק את השקע לאחר סיום הבישול ולפני הניקוי.
- קערת הבישול והמכסה הנשלפים מתאימים לשימוש בתנור. קערת הבישול מתאימה לשימוש על גז, עם חשמל או אינדוקציה, וגם על גריל.

חלק	בטוח לשימוש במדיח כלים	בטוח לשימוש בתנור	בטוח לשימוש במיקרוגל	בטוח לשימוש בכיריים
מכסה	כן	כן	לא	כן
קערת בישול נשלפת	לא*	כן	לא	כן

*אנו ממליצים לטווח את קערת הבישול הנשלפת באופן ידני בלבד, באמצעות מוצר ניקוי ומטלית שאינם גסים, כדי לשמור על ציפוי ה-DuraCeramic™.

עצות וטיפים לבישול

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 חלב, מאחר וניתן לבשל אותה למשך זמן ממושך יותר.

מרקים:

- 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, לטווח היטב וליבש את הבשר בטפחות קלות עם מגבת נייר.
- צריבה של הבשר מראש מאפשרת להיפטר מהשומן לפני הבישול האיטי, ומוסיפה 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 שבשולו 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 והקערה הנשלפת במים חמים עם סבון. אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או במטלית גסה. לרוב יהיה די בביד, ספוג או מרית גומי כדי להסיר את כל שאריות המזון.

מומלץ לשטוף את קערת הבישול הנשלפת ביד בלבד, עם מוצרי ניקוי וביד שאינו גס או מחוספס, כדי לשמור על ציפוי ה-DuraCeramic™.

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 ניקוי ידני, יש לתת לקערת הבישול להתייבש באוויר לפני אחסונה.

התאמת תקע (אנגליה/אירלנד בלבד)

מכשיר זה חייב הארקה.

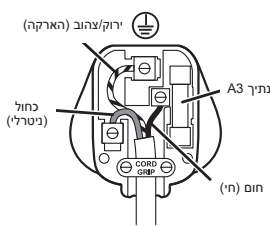
אם התקע אינו מתאים לשקעים בביתך, ניתן להסירו ולהחליפו בתקע מסוג מתאים.

אם יש להחליף את הנת"ך בתקע יצוק, יש להחליף את מכסה הנת"כים. אין להשתמש במכשיר ללא כיסוי נת"כים.

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

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.

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 שהנת"ך 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 בהירות (רצוי בקרטון המקורי). יש לוודא שהיחידה נקיה.
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
דואר אלקטרוני: enquiriesEurope@jardencs.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 (Europe) 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 (Europe) (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 enquiriesEurope@jardencs.com כדי לקבל מידע נוסף בנושא מיחזור ו-WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

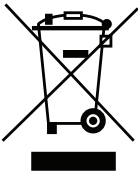
Lakeside 5400

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

© 2017 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

