

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

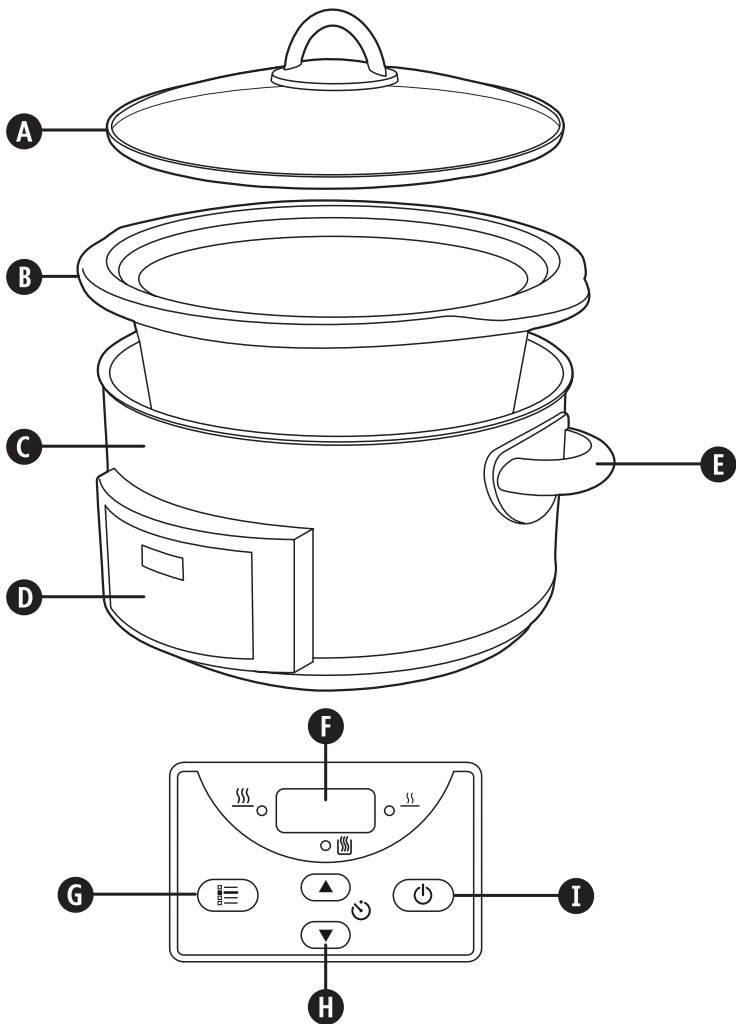
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. 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.
- 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 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 | Stoneware | G | Temperature select button |
| C | Heating base | H | Timer up/down buttons |
| D | Control panel | I | Standby button |
| E | Carrying handles | J | Power cord (not shown) |

PREPARING FOR USE





Before you use your slow cooker, remove all packaging components 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 surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulated pad or suitably sized 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 Crock-Pot® 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 electrical outlet.

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 KEEP 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. Do not use removable stoneware on a gas burner, electric hob or under a grill.

HINTS AND TIPS

PASTA AND RICE:

- If a recipe requires noodles, macaroni etc. to be added, cook on a conventional stove until slightly tender and add to your slow cooker during the last 30 minutes of cooking. To use rice, stir in with the other ingredients and add ¼ cup extra of liquid for every ¼ cup of rice. Long grain rice gives better results.

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 in slow cooker before meat. Vegetables usually cook more slowly than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to facilitate 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.

SOUPS:

- Some recipes call for large amounts of water. Add the soup ingredients to the slow cooker first then add water 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 in a separate skillet or grill pan 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 beef chuck 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 fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, aubergine or finely chopped vegetables. This enables all food to cook at the same rate.
- When cooking frozen meats, at least 1 cup of warm liquid must first be added. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden temperature changes. An additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH is typically required. For larger cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderise.

FISH:

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

LIQUID:

- 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.

RECIPES

BABY BACK RIBS Serves 3–5

2–3 racks of baby back ribs cut into 3–4 pieces
600ml barbecue sauce
1-1½ onions, chopped

1. Place ribs in Crock-Pot® slow cooker. Top with onion and barbecue sauce.
2. Cover and cook on Low for 7–9 hours or on High for 4–5 hours, or until meat is tender.
3. To serve, cut ribs between bones and coat with extra sauce as desired.

BBQ PULLED PORK Serves 3–4

1 kg pork loin, trimmed of fat
600ml barbecue sauce
1–1½ onions, chopped
3–4 burger buns or soft rolls

1. Place pork loin in Crock-Pot® slow cooker. Top with onion and barbecue sauce.
2. Cover and cook on Low for 7–9 hours or on High for 4–5 hours, or until meat is tender.
3. Remove pork from Crock-Pot® slow cooker and shred with a fork. Add pork back into Crock-Pot® slow cooker and coat with sauce.
4. Serve BBQ pulled pork on burger buns or soft rolls.

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.

LEMON HERB ROASTED CHICKEN Serves 4-6

1.5kg roasting chicken
1 small onion
Butter
Juice of one lemon
2.5g sea salt
15g fresh parsley
5g dried thyme
Pinch paprika
100ml water or stock

1. Place the onion in the cavity of the chicken and rub the skin with butter. Place chicken in Crock-Pot® slow cooker.
2. Squeeze lemon juice over chicken and sprinkle with the remaining seasonings. Add the water/stock then cover and cook on Low 8–10 hours or on High 4 hours.

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.

CHILLI Serves 3-4

1 large onion, chopped
2-3 cloves garlic, chopped
1 green pepper, chopped
500g minced beef
400g can red kidney beans, drained
200g can diced tomatoes
1 chilli pepper (optional), seeded and chopped
7-8g tomato purée
2.5g cayenne pepper
100ml beef stock

1. Add all ingredients to Crock-Pot® slow cooker.
2. Cover and cook on Low for 8–9 hours or on High for 4 hours.

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.

EASY, HEALTHY FISH FILLET Serves 2-3

Sea salt and pepper
500 g white fish (cod, sea bass, etc), skinned
Fresh herbs (parsley, basil, tarragon, etc.)
1-1½ lemons, thinly sliced
Prepared salsa or olive tapenade to garnish

1. Season both sides of the fish and place in Crock-Pot® slow cooker. Cover top of fish with herbs and lemon slices, and place some under the fish.
2. Cover and cook on High for approximately 30–40 minutes, or until no longer translucent. Cook times vary depending on thickness of fish.
3. Remove lemon slices and top with salsa or tapenade.

CLEANING

- ALWAYS unplug your slow cooker from the electrical outlet and allow it to cool before cleaning.
- 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.
- CAUTION: Never immerse the heating base in water or any other liquid.
- No other servicing should be performed.

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

FITTING A PLUG (UK & IRELAND ONLY)

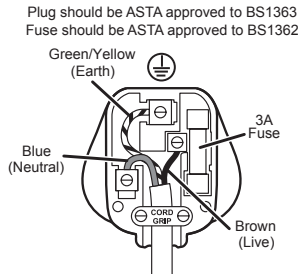
This appliance must be earthed.

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.



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).

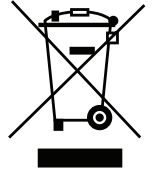
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally,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

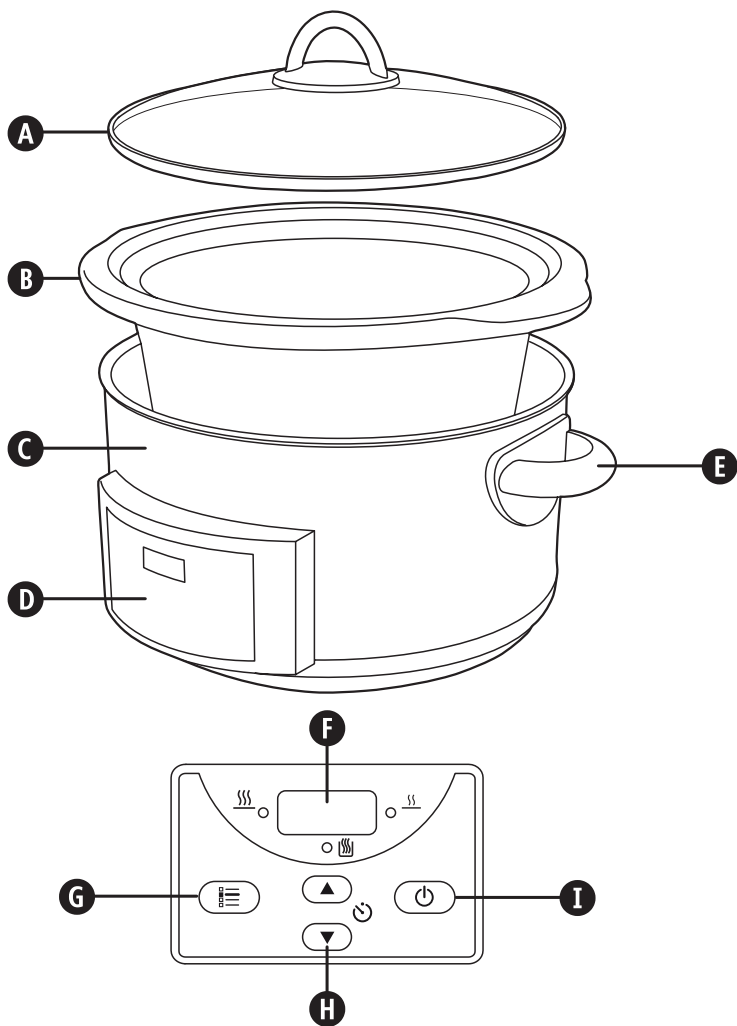
מכשיר זה מתאים לשימוש ילדים בגילאי 8 ומעלה ואנשים עם יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות או חסרי ניסיון וידע ובלבד שיהיו תחת השגחה או יקבלו הנחיה בנוגע לשימוש בטוח במכשיר ויבינו את הסיכונים הכרוכים בשימוש בו. יש להרחיק מהישג ידם של ילדים. ניקוי ותחזוקה לא יתבצעו על ידי ילדים, אלא אם הם מעל גיל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

כלי חרס **B**
 בסיס חימום **C**
 לוח בקרה **D**
 ידיות נשיאה **E**

לחצן בחירת טמפרטורה **G**
 לחצני מעלה/מטה של שעון העצר **H**
 לחצן מצב המתנה (Standby) **I**
 כבל חשמל (לא מוצג) **J**

הכנה לשימוש

לפני השימוש בסיר הבישול האיטי, יש להסיר את כל רכיבי האריזה ולשטוף את המכסה ואת כלי החרס במים חמים עם מעט סבון, ואז לייבש באופן יסודי.

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 עלול להיפגע מהחום. מומלץ להניח תחתית מבודדת 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 Crock-Pot®.
- 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 **I**. יש לחזור על שלבים 2 ו-3 לעיל כדי להפעיל שוב את הבישול. כדי לכבות את סיר הבישול האיטי החשמלי, יש לנתקו 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.
- במידת הצורך, ניתן לעבור ידנית למצב חימום לאחר סיום בישול המתכון.
- כדי למנוע בישול חלקי ולא מספק, תמיד יש למלא את קערת הבישול בין 1/2 ל-3/4 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-1/4%.
- 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. אין להשתמש בכלי החרס הנשלף על מבער גז, כיריים חשמליות או בגריל.

עצות וטיפים

פסטה ואורז:

- אם המתכון דורש להוסיף אטריות, מקרוני וכו', יש לבשל בתנור רגיל עד התרככות קלה ולהוסיף לסיר הבישול האיטי ב-30 הדקות האחרונות של הבישול. כדי להשתמש באורז, יש לערבב עם המרכיבים האחרים ולהוסיף רבע כוס נוספת של נוזל לכל רבע כוס אורז. אורז ארוך יספק תוצאות טובות יותר.

שעועית:

- יש לרכך לחלוטין את השעועית לפני שילוב עם סוכר ו/או עם מזונות חומציים. סוכר וחומציות עשויים להקשות את השעועית וימנעו ריכוך.
- 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 מתכני הבישול כוללים ירקות ובשר, יש להוסיף את הירקות לסיר הבישול האיטי החשמלי לפני הוספת הבשר. לרוב, ירקות מתבשלים יותר לאט מבשר בבישול איטי.
- יש להניח את הירקות בצדדים או בתחתית כלי החרס כדי לעזור לתהליך הבישול.

עשבי תיבול ותבלינים:

- עשבי תיבול טריים מוסיפים טעם וצבע, אך יש להוסיף אותם בסוף הבישול, משום שהטעם ייחלש בזמני בישול ארוכים.
- עשבי תיבול טחונים ו/או תבלינים מיובשים עובדים היטב בבישול איטי וניתן להוסיף אותם כבר בהתחלה.
- עוצמת הטעמים של כל עשבי התיבול והתבלינים עשויה להשתנות מאוד בהתאם לעוצמתם ולחיי המדף הספציפיים שלהם. יש להשתמש בצמחי תבלין במשורה, לטעום בסוף תהליך הבישול ולתקן תיבול לפני ההגשה.

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. 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 בטפחות קלות עם מגבת נייר.
- צריבה של הבשר מראש במחבת נפרדת מאפשרת להיפטר מהשומן לפני הבישול האיטי, וזה גם מוסיף 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 $\frac{1}{2}$ עד $\frac{3}{4}$ 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 עלוות 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 שבשלו מראש, כגון שעועית או פירות, או ירקות קלים כגון פטריות, בצל קצוץ, חציל או ירקות קצוצים דק. כך כל המזון יתבשל באותו קצב.
- כאשר מבשלים בשרים קפואים, יש להוסיף תחילה כוס אחת של נוזל חם. הנוזל יפעל "לריכוך" כדי למנוע שינויים פתאומיים בטמפרטורה. לרוב, יידרשו 4 שעות נוספות בחום נמוך (LOW) או שתיים בחום גבוה (HIGH). עבור נתחים גדולים יותר של בשר קפוא, ייתכן שיידרש הרבה יותר זמן להפשרה ובישול נכון.

דגים:

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

נוזל:

- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, וכדי למנוע את יבוש או שרפת המזון, תמיד יש להקפיד על שימוש נכון בכמות הנוזל למתכון.
- ייתכן ויראה לך כי המתכונים שלנו כוללים רק כמות קטנה של נוזל, אך תהליך הבישול האיטי שונה משיטות בישול אחרות בכך שהנוזל שמוסיפים במתכונים כמעט ויכפיל עצמו במהלך הבישול. לכן, אם ברצונך להתאים מתכון לבישול איטי, יש להפחית את כמות הנוזל לפני הבישול.

מתכונים

בייבי ריבס 3-5 מנות

3-2 שדירות בייבי ריבס חתוכות ל-3-4 חתיכות

600 מ"ל רוטב ברביקיו

1-1/2 בצל קצוץ

1. יש להניח את הבייבי ריבס בסיר הבישול האיטי Crock-Pot®. יש להניח מעל את הבצל ורוטב הברביקיו.
2. מכסים ומבשלים במצב חום נמוך (Low) במשך 8 עד 10 שעות או במצב גבוה (High) במשך 6 שעות, או עד שהבשר יהיה רך.
3. להגשה, יש לחתוך את הצלעות בין העצמות ולהוסיף מעל מהרוטב לפי הטעם.

בשר מפורק ברוטב ברביקיו 3-4 מנות

1 ק"ג בשר מותן חזיר ללא השומן

600 מ"ל רוטב ברביקיו

1-1/2 בצל קצוץ

3-4 לחמניות המבורגר או ארוכות רכות

1. יש להניח את הנתח בסיר הבישול האיטי Crock-Pot®. יש להניח מעל את הבצל ורוטב הברביקיו.
2. מכסים ומבשלים בחום נמוך (LOW) למשך 7-9 שעות או בחום גבוה (HIGH) למשך 4-5 שעות, או עד שהבשר יהיה רך.
3. לאחר מכן, יש להוציא את הבשר מסיר הבישול האיטי Crock-Pot®, ולפרק אותו באמצעות מזלג. יש להוסיף את הבשר חזרה אל תוך סיר הבישול האיטי Crock-Pot® ולצפות מעל עם הרוטב.
4. מגישים את הבשר ברוטב ברביקיו על גבי לחמניות המבורגר או הארוכות הרכות.

ביף בורגינין 3-4 מנות

קמח

מלח ים ופלפל

700 גרם סטייק ברוטב, חתוך לקוביות של 2.5 סנטימטר

1/2 גזרים גדולים, מקולפים ופרוסים

1/2 בצל בינוני פרוס

3 רצועות בייקון מבושל חתוך לחתיכות של 2.5 ס"מ

150 מ"ל ציר בקר

240 מ"ל יין אדום או יין בורגנדי

7-8 גרם רסק עגבניות

1 שיני שום קצוצות

1/2 גבעולי טימין טריים ללא הגבעול

עלה דפנה אחד

225 גרם פטריות טריות פרוסות

1. יש לצפות את בשר הבקר בקמח עם תיבול של מלח ופלפל. מומלץ לצרוב את הבשר במחבת על הכיריים (אך לא הכרחי).
2. יש להניח את הבשר בסיר הבישול האיטי Crock-Pot® ולהוסיף את שאר המרכיבים.
3. מכסים ומבשלים בחום נמוך (Low) למשך 8-10 שעות או בחום גבוה (High) למשך 6 שעות, או עד שהבשר יהיה רך.

עוף צלוי בעשב לימון 4-6 מנות

- 1.5 ק"ג עוף צלוי
- 1 בצל קטן
- חמאה
- מיץ מלימון אחד
- 2.5 גרם מלח ים
- 15 גרם פטרוזיליה טרייה
- 5 גרם תימין יבש
- מעט פפריקה
- 100 מ"ל מים או ציר

1. יש להניח את הבצל בתוך העוף עצמו, ולעסות את עור העוף בחמאה. יש להניח את העוף בסיר הבישול האיטי Crock-Pot®.
2. סוחטים את מיץ הלימון מעל העוף ומתבלים עם שארית התבלינים. מוסיפים את המים/ציר, מכסים ומבשלים במשך 8-10 שעות בחום נמוך (Low) או 4 שעות בחום גבוה (High).

עוף ברוטב עגבניות 2-4 מנות

- 1-1/2 בצל פרוס דק
- 500 גרם עוף (חזה או ירכיים), ללא העור
- 200 גרם עגבניות שזיף, קצוצות
- 2 שיני שום קצוצות
- 200 מ"ל יין לבן יבש או ציר
- 15 גרם צלפים
- 10 זיתי קלמטה קצוצים גס
- פטרוזיליה או בזיליקום טריים קצוצים
- מלח ים ופלפל
- פסטה מבושלת

1. יש להניח את הבצל הפרוס בסיר הבישול האיטי Crock-Pot® ולכסות עם העוף.
 2. מערבבים בקערה עגבניות, מלח, פלפל, שום ויין לבן. שופכים את התערובת מעל העוף.
 3. מכסים ומבשלים על חום נמוך (Low) במשך 6 שעות או בחום גבוה (High) במשך 4 שעות, או עד שהעוף יהיה רך ומוכן.
 4. ניתן לערבב פנימה צלפים, זיתים ועשבי תיבול לפני ההגשה.
 5. מגישים על מצע פסטה מבושלת.
- הערה: בישול עוף עם העצם, לעומת עוף ללא עצמות, יאריך את זמן הבישול בכ-30 דקות עד שעה אחת.

צ'ילי 3-4 מנות

- 1 בצל גדול קצוץ
- 2-3 שיני שום קצוצות
- 1 פלפל ירוק קצוץ
- 500 גרם בשר טחון
- 400 גרם שעועית אדומה משימורים ללא הנוזל
- 200 גרם עגבניות חתוכות לקוביות
- 1 פלפל צ'ילי (רשות), ללא זרעים וקצוץ
- 7-8 גרם רסק עגבניות
- 2.5 גרם פלפל קאיין
- 100 מ"ל ציר בקר

1. יש להוסיף את כל המרכיבים לסיר הבישול האיטי Crock-Pot®.
2. מכסים ומבשלים על חום נמוך (Low) למשך 8-9 שעות או חום גבוה (High) למשך 4 שעות.

תבשיל קדירה 3-5 מנות

800 גרם - 1 קילו כתף בקר

1½ בצל פרוס

קמח

1 גבעול סלרי פרוס

מלח ים ופלפל

120 גרם פטריות פרוסות

1½ גזרים פרוסים

120 מ"ל ציר בשר או יין

1½ תפוחי אדמה, מקולפים וחתוכים לרבעים

1. יש לצפות את בשר הבקר בקמח עם תיבול של מלח ופלפל. מומלץ לצלות את הבשר במחבת על הכיריים (אך לא הכרתי).
2. יש להניח את כל הירקות בסיר בישול איטי Crock-Pot®, למעט הפטריות. יש להוסיף את הבשר ולפרט פטריות מעל. מוסיפים את הנוזל.
3. מכסים ומבשלים במצב חום נמוך (Low) במשך 8 עד 10 שעות או במצב גבוה (High) במשך 6 שעות, או עד שהבשר יהיה רך.

תבשיל בקר 3-4 מנות

500-600 גרם כתף בקר, חתוך לקוביות

קמח

מלח ים ופלפל

350 מ"ל ציר בקר

7.5 מ"ל רוטב ויסטרשייר

1½ שיני שום קצוצות

עלה דפנה אחד

3 תפוחי אדמה קטנים, מקולפים וחתוכים לרבעים

1-1½ בצל קצוץ

1½ גבעולי סלרי קצוצים

1. יש לפזר את הקמח, המלח והפלפל על הבשר. יש להניח את הבשר בסיר הבישול האיטי Crock-Pot®.
2. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים היטב.
3. מכסים ומבשלים במצב חום נמוך (Low) במשך 8 עד 10 שעות או במצב גבוה (High) במשך 6 שעות, או עד שהבשר יהיה רך. לפני ההגשה יש לערבב היטב.

פילה דג בריא וקל 2-3 מנות

מלח ים ופלפל

500 גרם דג לבן (קוד, בס וכו'), ללא העור

עשבי תיבול טריים (פטרזיליה, בזיליקום, טרגון וכו')

1-1½ לימונים פרוסים דק

מכינים את הסלסה או את טפנד הזיתים לקישוט

1. מתבלים את שני צידי הדג ושמים אותו בסיר הבישול האיטי Crock-Pot®. מכסים את החלק העליון של הדג עם עשבי התיבול ופרוסות הלימון, וגם קצת מתחת לדג.
2. מכסים ומבשלים בחום גבוה (High) למשך כ-30 עד 40 דקות, או עד שהדג אינו שקוף יותר. זמני בישול משתנים בהתאם לעובי הדגים.
3. מוציאים את פרוסות לימון ומכסים בסלסה או טפנד.

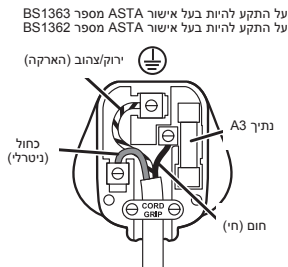
ניקוי

- יש להקפיד לנתק תמיד את סיר הבישול האיטי החשמלי משקע החשמל ולאפשר לו להתקרר, לפני הניקוי.
 - 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 בבוך, 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 שינוי 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 לגב עד יבוש מלא. אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים.
 - אזהרה: אין לטבול את בסיס החימום במים או בכל נוזל אחר.
 - אין לבצע שירותי תחזוקה אחרים.
- הערה: לאחר הניקוי ביד יש להניח לכלי החרס להתייבש באוויר לפני אחסון.

התאמת תקע (אנגליה/אירלנד בלבד)

מכשיר זה חייב הארקה.

- אם התקע אינו מתאים לשקעים בבייתך, ניתן להסירו ולהחליפו בתקע מסוג מתאים. אם יש להחליף את הנתוך בתקע יצוק, יש להחליף את מכסה הנתיכים. 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 מידני. אם הטרמינלים בתקע אינם מסומנים, אם הסימון אינו ברור, או אם יש ספק כלשהו לגבי התקנת התקע, יש לפנות לחשמלאי מוסמך.



יש לוודא כי בידוד הכבל חיצוני מהודק היטב לתפס הכבל.

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 enquiriesEurope@jardencs.com כדי לקבל מידע נוסף בנושא מיחזור ו-WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

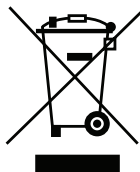
Lakeside 5400

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

