

SCCPQK5025B




CROCK·POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

Stoneware SLOW COOKER

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
BENUTZERHANDBUCH
MANUAL DE INSTRUCCIONES
HANDLEIDING
BRUKSANVISNING
KÄYTTÄJÄN OHJEKIRJA
BRUGSANVISNING
PYKOBODCTBO
MANUALE DI ISTRUZIONI





English	2
Français/French	10
Deutsch/German	19
Español/Spanish	28
Nederlands/Dutch	37
Svenska/Swedish	46
Suomi/Finnish	55
Polski/Polish	64
РУССКІЙ/Russian	73
Italiano/Italian	83

ENGLISH

Thank you for purchasing this Crock-Pot® Stoneware Slow Cooker.

Cook your favourite meals in a few simple steps. Ideal for casseroles, stews, soups, rice dishes and much more - all at the touch of a button.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this manual carefully before using this appliance, as correct use will give the best possible performance.

Retain these instructions for future reference.

Mains connection

1. Read these instructions carefully, in conjunction with the illustrations, before using this appliance.
2. Before connecting this appliance, check that the voltage indicated on the rating plate (found on the underside of the appliance) corresponds to the mains voltage in your home.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent.

Safe positioning

1. DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES, USE THE HANDLES.
2. DO NOT position where it can be touched by children, especially the very young.
3. DO NOT position this appliance directly under an electrical socket.
4. DO NOT use this appliance outdoors.
5. DO NOT immerse the heating unit, cord or plug in water or other liquid.
6. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
7. DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner nor in a heated or microwave oven.
8. DO NOT allow the mains cord to overhang the edge of the counter or table.
9. DO NOT use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
10. Avoid sudden temperature changes such as adding refrigerated foods into a heated pot.
11. Always unplug the appliance from the electrical socket when not in use and before cleaning.
12. Allow the appliance to cool before cleaning and storing.
13. When using this appliance, allow adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. CAUTION is required on surfaces where heat may cause a problem. An insulated heat pad is recommended.
14. **THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR OTHER THAN THE INTENDED USE.**
15. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FITTING OF A PLUG - FOR U.K. AND IRELAND ONLY

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

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

If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard. Replacement 3A fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.

INSTALLATION OF A PLUG - APPLICABLE TO U.K. AND IRELAND WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The wires in the mains lead are coloured as such:

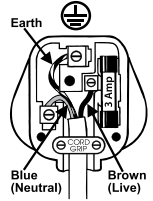
GREEN AND YELLOW	-	EARTH
BROWN	-	LIVE
BLUE	-	NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug. Please proceed as follows:

The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter 'E' or by the earth symbol \oplus or coloured GREEN or GREEN AND YELLOW.

The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.

The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "N" or is coloured BLACK.



KNOW YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER

(See Fig. 1)

- A. Removable Stoneware Cooking Pot
- B. Lid
- C. Heating unit
- D. Heat selector - HIGH - LOW - KEEP WARM

NOTE: KEEP WARM is only to be used for keeping food warm.

DO NOT cook on the KEEP WARM setting



BEFORE USING YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER

- Before first use: Wash, rinse and dry Stoneware Cooking Pot (A) and lid (B). (See cleaning p. 4). NEVER immerse the heating unit (C) in water or any other liquid.

IMPORTANT: DURING FIRST USE

Some slight smoke and/or odour may be detected. This is normal for heated appliances and will disappear after the first few uses.

USING YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients to the stoneware, and cover with the lid (See Fig. 1).
2. Plug in your Crock-Pot® slow cooker and select the temperature setting. Refer to your specific recipe for precise cook times.
NOTE: Some models feature a WARM setting. WARM is ONLY for keeping already cooked food warm. DO NOT cook on the WARM setting. We do not recommend using the WARM setting for more than 4 hours.
3. When cooking is done, unplug your slow cooker and allow it to cool before cleaning.

USAGE NOTES:

- If you suspect that the power has gone out, the food inside may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.
- For recipes that require a range of times, select the mid-range time. For example, for a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on LOW, cook for 8 hours.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware 1/2 to 3/4 full and conform to recommended cook times.
- Do not overfill stoneware. To prevent spillover, do not fill stoneware higher than 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 mitts when handling the lid or stoneware.
- Unplug when cooking is done and before cleaning.
- Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric burner or under broiler. Refer to chart below.

PART	DISHWASHER SAFE	OVEN SAFE	MICROWAVE SAFE	STOVETOP SAFE
Lid	Yes	No	No	No
Stoneware	Yes	Yes, but not up the grill	Yes	No

* Refer to your microwave oven manual for operation with stoneware.

HOW TO CLEAN YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER

BEFORE MOVING AND CLEANING THE SLOW COOKER

- **ALWAYS** switch off and unplug from the electrical socket.
- **ALWAYS** allow the appliance to cool.

NEVER IMMERSE THE HEATING UNIT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

HEATING UNIT

DO NOT immerse in water or any other liquid. Clean with a soft cloth which has been dampened with warm soapy water and wrung out. Dry with a clean dry cloth. DO NOT use abrasive cleaners.

REMOVABLE STONEWARE COOKING POT

CARING FOR THE REMOVABLE STONEWARE COOKING POT

The removable Stoneware Cooking Pot (A) and the lid go safely into the dishwasher or may be washed in hot soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds - a cloth, sponge or plastic spatula will usually remove any stubborn residue.

To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.

As with any fine ceramic, the Stoneware Cooking Pot will not withstand sudden temperature changes.

- If the Stoneware Cooking Pot has been pre-heated or is hot to the touch, DO NOT add refrigerated food. DO NOT pre-heat the Crock-Pot® Slow Cooker unless specified in the recipe. The Stoneware Cooking Pot should be at room temperature before adding hot foods.
- Wash the Stoneware Cooking Pot straight after cooking, use hot water. DO NOT pour in cold water if the Stoneware Cooking Pot is hot. DO NOT use abrasives or scouring pads or powder. Avoid using harsh abrasive cleaners or scouring pads as continued use will scratch the highly polished surface and make subsequent cleaning more difficult.

COOKING HINTS AND TIPS

- Trim fats and wipe meats well to remove residue. (If meats contain fats, brown in a separate skillet or pan and drain well before adding to the cooking pot). Season with salt and pepper. Place the meat in the cooking pot on top of vegetables.
- For pot roasts and stews, pour liquid over the meat. Use no more liquid than specified in the recipe. More juices are retained in meat and vegetables during slow cooking than in conventional cooking.
- Most vegetables should be thinly sliced or placed near the sides or bottom of the Stoneware Cooking Pot. In a Slow Cooker, meats generally cook faster than most vegetables.
- Fresh herbs and spices are preferred, but when dried, their flavor power may increase. Therefore, use half the recommended amount called for. If you use fresh herbs or dried ground herbs and spices, add during the last half hour of cooking.
- Because there is no direct heat at the bottom, always fill the Stoneware Cooking Pot at least half full, to conform with recommended times. Small quantities can be prepared, but cooking times may be affected.
- A specific liquid called for in a recipe may be varied if an equal quantity is substituted. For example, substituting a can of soup for a can of tomatoes or 1 cup of beef or chicken stock for 1 cup of wine.
- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. (**NOTE:** Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening).
Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe. Cover the beans with 3 times their volume of unsalted water and bring to the boil. Boil for 10 minutes, reduce the heat, cover and allow simmer for 1½ hours or until the beans are tender. Soaking in water, if desired should be completed before boiling. Discard the water after soaking or boiling.

GUIDE TO ADAPTING RECIPES

This guide is designed to help you adapt recipes for the Crock-Pot® Slow Cooker-your own favourites and prized recipes collected from friends, food companies, newspapers and magazines. Our aim is to save preparation time with fewer steps and less dirty dishes. and to keep cooking simple. In most cases all ingredients can go into your Slow Cooker in the beginning and cook all day. Many of the normal preparatory steps are unnecessary when using the Crock-Pot® Slow Cooker.

A few hints:

- Allow sufficient cooking time.
- Cook with the lid on.
- Do not add as much water as some non slow cooker recipes indicate.
- Remember - liquids do not "boil away" as in conventional cooking. Usually at the end of the cooking, you will have more liquid than less.
- This is "one-step" cooking: many steps in recipes can be deleted. Add ingredients to the Stoneware Cooking Pot at one time, adding liquid last, then cook for 8 - 10 hours.
- Vegetables do not overcook as they do when boiled on the hob or in the oven. Therefore everything can go into the Crock-Pot® Slow Cooker at one time. **EXCEPTION:** Milk, soured cream or cream should be added during the last hour of cooking.

TIME GUIDE

Most uncooked meat and vegetable combinations will require at least 8 hours on LOW.

IF RECIPE SAYS	COOK ON LOW	OR COOK ON HIGH
15 to 30 minutes	4 to 6 hours	1½ to 2 hours
31 to 45 minutes	6 to 10 hours	3 to 4 hours
50 minutes to 3 hours	8 to 10 hours	4 to 6 hours

PASTA AND RICE

If a recipe calls for cooking noodles, pasta or macaroni etc., cook on the hob in a saucepan before adding to the Slow Cooker. Do not overcook - just until slightly tender.

If rice is required, stir in with other ingredients. Add 60ml (4tbsp) cup of extra liquid per 60ml (4tbsp) cup of raw rice. Use long grain rice for best results.

LIQUIDS

Use less in Slow Cooking - usually about half the recommended amount. 250ml (8 fl.oz) of liquid is usually enough, unless it contains rice or pasta.

SAUTEING VEGETABLES

This is generally not necessary. Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients. The only exception to this is Aubergine which should be parboiled or sauteed, due to its strong flavour.

Since vegetables develop their full flavour potential with slow cooking, expect delicious results, even when you reduce quantities. Because vegetables take longer to cook than meat, slice or chop them where possible.

HERBS AND SPICES

Fresh herbs add flavor and color when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavor will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavor power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

MILK

Milk, cream and soured cream tend to breakdown during extended cooking. When possible, add during the last hour of cooking. Condensed soups may be substituted and can cook for extended times.

SOUPS

Some soup recipes call for 2-3 litres of water. Add other ingredients to the Removable Cooking Pot, then add the water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time. If milk based recipes have no other liquid for initial cooking, add 1 or 2 cups of water. Then during the final hour add milk or cream as required.

QUESTIONS AND ANSWERS

Q *"What if the food is not done after 8 hours..... when the recipe says 8 - 10 hours".*

A This can be due to voltage variations, altitude or even extreme humidity. Slight fluctuations in power are not normally noticeable on most appliances, however with Slow Cookers it can alter the cooking times. Allow plenty of time. You will learn through experience whether to increase or decrease cooking times.

Q *"Must the Slow Cooker be covered. Is it necessary to stir".*

A Always cook with the lid on. If the lid is removed, the Slow Cooker will not recover heat losses quickly on LOW setting. Significant amounts of heat escape whenever the lid is removed, therefore cooking times are extended. Avoid frequent removal of the lid for checking cooking progress or stirring. Never remove the lid during the first two hours when baking breads or cakes. It is not necessary to stir whilst cooking on LOW heat. Whilst using HIGH heat for short periods, occasional stirring improves the distribution of flavours.

Q *"How about thickening juices or making gravy".*

A Add some quick cooking tapioca to any recipe if you want to make a thick gravy. Add the tapioca at the beginning and it will thicken as it cooks. Alternatively, you can remove the solid foods, leaving the juices. Then prepare a smooth paste of approximately 100g (4oz) of flour or cornflour to 90ml (6tbsp) water or 4 tablespoons of melted butter. Pour the mixture into the liquid in the Stoneware Cooking Pot and stir well. Turn to HIGH and when it comes to the boil (about 15 minutes) it is ready.

Q “Can I cook a roast without adding water”.

A Yes - if cooked on LOW. We recommend a small amount of water because the gravies are especially tasty. The more fat or “marbelling” the meat has, the less liquid you need. The liquid is needed to properly soften and cook the vegetables.

RECIPES

SPINACH AND ARTICHOKE DIP

Serves 8-1

450 g mozzarella cheese, shredded	230 g chopped spinach
230 g Parmesan cheese, grated	1 red pepper, seeded and finely chopped
230 g mayonnaise	3 small cloves garlic, minced
230 g artichoke hearts, drained and chopped	Pita bread, sliced into triangles for serving

1. Place all ingredients except pita bread in Crock-Pot® slow cooker and mix thoroughly. Cover and cook on High for 1 hour, or until cheese is melted.
2. Mix again, turn to Warm and serve with pita bread.

BABY BACK RIBS

Serves 2

1 rack baby back ribs, cut into 3-4 pieces
1 cup barbecue sauce
1 medium onion, chopped

1. Place ribs in Crock-Pot® slow cooker. Top with onion and barbecue sauce.
2. Cover and cook on Low for 7-8 hours or on High for 4-5 hours, or until meat is tender.

BEEF STEW

Serves 3-4

1 Kg beef chuck stew meat, cut into 1-inch pieces	1 clove garlic, minced
¼ cup flour	1 bay leaf
Kosher salt and pepper	2 potatoes, cut into 2.5 cm pieces
1 ½ cups beef broth	1 onion, chopped
1 teaspoon Worcestershire sauce	1 stalk celery, sliced

1. Mix flour, salt and pepper together and coat meat.
2. Place meat in Crock-Pot® slow cooker and add remaining ingredients.
3. Cover and cook on Low for 10 to 12 hours or on High for 5 to 6 hours. Stir thoroughly before serving.

RECIPES

POT ROAST

Serves 2-3

1 Kg beef chuck pot roast	1 potato, quartered	1 onion, sliced
¼ cup flour	2 celery stalks, sliced	
Kosher salt and pepper	½ cup mushrooms, sliced	
2 carrots, sliced	½ cup water, beef broth or wine	

1. Coat roast with ¼-cup flour, salt, and pepper. Sear roast in a skillet on stovetop (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 10-12 hours or on High for 6-8 hours, or until tender.
-

CHICKEN CACCIATORE

Serves 3-4

1 onion, thinly sliced	1 ½ tablespoon capers
1,2 Kg chicken (breasts or thighs), skinned	10 pitted Kalamata olives, coarsely chopped
2 cups chopped fresh or canned plum tomatoes	½ bunch flat-leaf parsley or basil, stemmed and coarsely chopped
Kosher salt and pepper	Cooked pasta
2 cloves garlic, minced	
½ cup dry white wine or broth	

1. Place sliced onion in Crock-Pot® slow cooker and cover with chicken.
2. In a bowl stir together tomatoes, salt, pepper, garlic and white wine. Pour over chicken.
3. Cover and cook on Low for 5-6 hours or on High for 3-4 hours, or until chicken is tender.
4. Stir in capers, olives and fresh 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.

LEMON HERB ROASTED CHICKEN

Serves 2

1-1,4 Kg roasting chicken	¼ teaspoon Kosher salt
½ cup onion, chopped	1 tablespoon fresh parsley
1 tablespoon butter	¼ teaspoon dried thyme
Juice of one lemon	¼ teaspoon paprika

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 remaining seasonings. Cover and cook on Low 8-10 hours or on High 4-5 hours.

RECIPES

BBQ PULLED PORK

Serves 2-4

1 Kg pork loin, trimmed of fat
1 cup barbecue sauce

1 medium onion, chopped
2-4 hamburger buns or hard rolls

1. Place pork loin in Crock-Pot® slow cooker. Top with onion and barbecue sauce.
 2. Cover and cook on Low for 7-8 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 back into Crock-Pot® slow cooker and coat with sauce.
 4. Serve pulled pork on hamburger buns or hard rolls.
-

CHILI

Serves 2-4

1 onion, chopped
2 teaspoons garlic, minced
1 green pepper, chopped
700 g ground beef, cooked and drained
400 g can red, black or white beans, rinsed and drained

1 cup diced tomatoes, fresh or canned
1 jalapeño, chopped
1 teaspoon cumin
½ teaspoon cayenne pepper
½ cup beef broth

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

SAUSAGE AND MEATBALLS

Serves 2-4

2-4 sausages, hot and/or sweet, sliced
2-4 meatballs, uncooked
400 g can crushed tomatoes
400 g can plum tomatoes

2 cloves garlic, peeled and chopped
2 sprigs fresh basil, torn
Grated cheese
Cooked pasta

1. Brown sausage and meatballs in a skillet on stovetop (optional).
2. Add all ingredients to Crock-Pot® slow cooker except pasta and grated cheese.
3. Cover and cook on Low for 7-8 hours or on High for 4 hours.
4. Serve with cooked pasta and grated cheese.

RECIPES

EASY, HEALTHY FISH FILLET

Serves 2-4

1 Kg white fish (cod, sea bass,
tilapia or catfish), skinned

Fresh herbs (flat-leaf parsley, basil, tarragon,
savory or a combination of all)

2 lemons, thinly sliced

Prepared salsa or olive tapenade to garnish

Kosher salt and pepper

1. Salt and pepper both sides of the fish and place in Crock-Pot® slow cooker. Cover top of fish with herbs and lemon slices, and tuck some under 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.

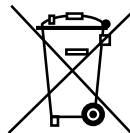
GUARANTEE

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 Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") has the right to change these terms. Holmes 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 Holmes 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 Holmes.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use. If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes and should be disposed separately throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal due to the presence of hazardous substances within the product, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of materials and resources. To return your used device, please use the return and collection systems available to you or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.



Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

FRANÇAIS

Merci d'avoir acheté cette mijoteuse en grès Crock-Pot® Préparez vos plats préférés simplement. Idéale pour les ragoûts, soupes, riz et beaucoup d'autres mets - il suffit d'appuyer sur un bouton.

IMPORTANT CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez lire ce manuel avec attention avant d'utiliser cet appareil. Il est essentiel de respecter ces instructions pour obtenir les meilleurs résultats.

Conservez ces instructions comme références à l'avenir.

BRANCHEMENT SUR L'ALIMENTATION DU SECTEUR

1. Lire ces instructions avec attention avant d'utiliser cet appareil.
2. Avant de brancher cet appareil sur l'alimentation du secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque (sous l'appareil) correspond bien à la tension du secteur de votre résidence.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son distributeur agréé.

CHOISIR UN EMPLACEMENT SÛR POUR SON UTILISATION

1. NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES, UTILISER LES POIGNÉES.
2. NE PAS poser cet appareil à portée des enfants en particulier en bas âge.
3. NE PAS poser cet appareil directement en dessous d'une prise électrique.
4. NE PAS utiliser cet appareil en plein air.
5. NE PAS immerger l'élément chauffant ou la prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Il faudra faire très attention en déplaçant l'appareil lorsqu'il contient un liquide chaud.
7. NE PAS placer cet appareil sur ou près d'une cuisinière au gaz ou électrique chaude, dans un four ou un four à micro-ondes chaud.
8. NE PAS laisser le câble d'alimentation électrique pendre de la table ou surface de travail.
9. NE PAS utiliser de produits abrasifs, de nettoyeurs caustiques ou de nettoyeurs pour fours pour nettoyer cet appareil.
10. Éviter tous changements soudains de température comme d'ajouter des aliments réfrigérés dans la mijoteuse chaude.
11. L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique avant tout nettoyage.
12. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
13. Laisser suffisamment d'espace au-dessus et tout autour de cet appareil en cours de fonctionnement pour permettre la circulation de l'air. Ne pas laisser cet appareil toucher les rideaux, le revêtement mural, les vêtements, les torchons ou autres matériaux inflammables en cours d'utilisation. **FAIRE ATTENTION** sur les surfaces sensibles où la chaleur peut causer un problème. Il est recommandé d'utiliser un dessous de plat résistant à la chaleur.
14. **N'UTILISER CET APPAREIL EXCLUSIVEMENT QUE POUR LA CUISINE. NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR DES APPLICATIONS AUTRES QUE CELLES POUR LESQUELLES IL A ÉTÉ CONÇU.**
15. Cet appareil n'est pas destiné à être employé par des personnes (dont des enfants) aux capacités physiques, FRANÇAIS sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissance, sauf si ces personnes ont reçu suffisamment de formation et d'instructions sur l'emploi de cet appareil par une personne qui se porte garante de leur sécurité. Les enfants doivent être sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

APPRENDRE A CONNAITRE SA MIJOTEUSE CROCK-POT®

(Voir Fig. 1)

- A. Cocotte en grès amobile
- B. Couvercle
- C. Élément chauffant

D. Sélecteur de chaleur – HIGH (Forte) - LOW (Basse) - KEEP WARM (Maintien au chaud)

NOTE: N'utiliser KEEP WARM (Maintien au chaud) que pour conserver la préparation au chaud. NE PAS faire cuire les aliments sur KEEP WARM (Maintien au chaud)



AVANT D'UTILISER VOTRE MIJOTEUSE CROCK-POT®

- **Avant de l'utiliser pour la première fois :** Laver, rincer et sécher la cocotte en grès (A) et le couvercle (B). (Voir Nettoyage p. 12). NE JAMAIS immerger l'élément chauffant (C) dans l'eau ou tout autre liquide.

IMPORTANT: PENDANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

IL EST POSSIBLE DE DETECTER UNE FUMÉE ET/OU UNE ODEUR LÉGÈRE. CECI EST NORMAL POUR LES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET DISPARAITRA APRES LES PREMIÈRES UTILISATIONS.

COMMENT UTILISER VOTRE MIJOTEUSE CROCK-POT®

1. Placer la cocotte sur l'élément chauffant, ajouter les ingrédients et mettre le couvercle (Voir Schéma No 1).
2. Brancher votre mijoteuse Crock-Pot® et choisir la température désirée. Vous reporter à la recette utilisée pour un temps de cuisson précis.

REMARQUE: Certains modèles possèdent une fonction de MAINTIEN AU CHAUD. Cette fonction n'est conçue QUE pour maintenir au chaud des aliments déjà cuits. NE PAS faire cuire les aliments avec la fonction MAINTIEN AU CHAUD. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction MAINTIEN AU CHAUD pendant plus de 4 heures.

3. Une fois la cuisson terminée, débrancher votre mijoteuse et la laisser refroidir avant de la nettoyer.

REMARQUES D'UTILISATION:

- Si vous croyez qu'il y a eu panne d'électricité, il est possible que les aliments dans la mijoteuse ne soient pas sains et mangeables. Si vous ne savez pas quelle fut la durée de la panne d'électricité, nous vous suggérons de jeter les aliments qui sont à l'intérieur de la mijoteuse.
- Pour des recettes à temps de cuisson variable, choisir le temps de cuisson moyen. Par exemple, pour une recette qui demande entre 7 à 9 heures de cuisson sur BASSE (LOW), faire cuire pendant 8 heures.

- Pour éviter de faire cuire trop longtemps ou de ne pas faire cuire suffisamment, toujours remplir la cocotte à moitié ou au $\frac{3}{4}$ et suivre les temps de cuisson recommandés.
- Ne pas faire déborder la cocotte. Pour éviter tout débordement, ne pas remplir la cocotte au delà des $\frac{3}{4}$.
- Toujours cuire avec le couvercle mis et pour le temps de cuisson recommandé. Ne pas retirer le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson pour laisser le temps à la température de monter rapidement.
- Toujours saisir le couvercle ou la cocotte avec des gants de cuisine.
- Débrancher quand la cuisson est terminée et avant de nettoyer.
- La cocotte amovible va au four traditionnel et au four à micro-ondes. Ne pas utiliser la cocotte amovible sur une gazinière, une plaque électrique ou sous un gril. Vous reporter au tableau ci-dessous.

ÉLÉMENTS	VA AU LAVE-VAISSELLE?	VA AU FOUR?	VA AU FOUR À MICRO-ONDES	VA SUR LA CUISINIÈRE ?
Couvercle	Oui	Non	Non	Non
Cocotte	Oui	Oui, mais pas sous le gril	Oui	Non

* Vous reporter au mode d'emploi de votre four à micro-ondes pour ce qui concerne l'utilisation de plats en gré.

NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

AVANT DE DÉPLACER ET DE NETTOYER LA MIJOTEUSE

- **TOUJOURS** éteindre et débrancher de la prise électrique.
- **TOUJOURS** laisser refroidir l'appareil.

NE JAMAIS IMMERGER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE

ELEMENT CHAUFFANT

NE PAS immerger l'élément chauffant dans l'eau ou tout autre liquide. Le nettoyer avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau savonneuse tiède et essorer. Sécher avec un chiffon sec propre. NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs.

COCOTTE EN GRÈS AMOVIBLE

Comment prendre soins de la cocotte en grès amovible

La cocotte en grès amovible (A) et le couvercle peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle ou peuvent être lavés à l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs—éliminer les résidus avec un chiffon, une éponge ou une spatule en plastique.

Pour éliminer les taches d'eau ou autres, utiliser un nettoyant non-abrasif ou du vinaigre.

Comme toutes les céramiques fines, la cocotte en grès ne supportera pas les changements soudains de température.

- Si la cocotte en grès a été préchauffée ou si elle est chaude, ne pas la toucher, NE PAS ajouter d'ingrédients réfrigérés. NE PAS préchauffer la mijoteuse Crock-Pot® si ce n'est pas spécifié dans la recette La cocotte en grès doit être à la température ambiante avant d'ajouter des ingrédients chauds.
- Laver la cocotte en grès tout de suite après la cuisson en utilisant de l'eau chaude. Si la cocotte en grès est chaude, NE PAS la remplir d'eau froide.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

- Couper le gras et essuyer la viande pour éliminer les résidus. (Si la viande est grasse, il faudra la faire revenir dans une poêle séparée et bien égoutter avant de la mettre dans la mijoteuse). Assaisonner de sel et de poivre. Placer la viande dans la mijoteuse sur les légumes.
- Pour les rôtis et ragoûts, verser un liquide sur la viande. Ne pas utiliser plus de liquide qu'il n'est spécifié dans la recette. La cuisson en mijoteuse conserve une plus grande quantité des jus naturels de la viande et des légumes que la cuisson conventionnelle en cocotte.
- La plupart des légumes doivent être coupés en tranches fines ou placés près des côtés ou sur le fond de la cocotte en grès. Dans une mijoteuse, la viande cuit généralement plus vite que la plupart des légumes.
- Utiliser des herbes aromatiques et des épices en feuilles pour obtenir les meilleurs résultats avec une mijoteuse. Si on utilise des herbes aromatiques et des épices en poudre, il faudra bien remuer la préparation pendant la dernière heure de la cuisson.
- En l'absence de chaleur directe au fond de l'appareil, il faut toujours remplir la cocotte en grès au moins à moitié pour se conformer aux temps de cuisson recommandés. On peut préparer des petites quantités mais le temps de cuisson peut être affecté.
- Il est possible de remplacer le liquide spécifié dans une recette par un autre en quantité égale. Par exemple, on peut substituer une boîte de soupe par une boîte de tomates ou 1 tasse de bouillon de viande ou de légumes par 1 verre de vin.
- Il faut faire ramollir complètement les haricots avant d'ajouter du sucre et/ou des ingrédients acides (**NOTE:** Le sucre et les acides ont pour effet de durcir les haricots et de les empêcher de se ramollir).

Les haricots secs, en particulier les haricots rouges doivent être cuits à l'eau avant de les ajouter à la recette. Couvrir les haricots de 3 fois leur volume d'eau non salée et amener à ébullition. Laisser bouillir pendant 10 minutes, réduire la chaleur, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1 1/2 heures ou jusqu'à ce que les haricots soient attendris. On peut au besoin laisser tremper les haricots dans l'eau avant de les faire cuire. Jeter l'eau après la trempe ou la cuisson.

GUIDE D'ADAPTATION DES RECETTES

Ce guide est conçu pour vous aider à adapter les recettes pour la mijoteuse Crock-Pot®, vos propres recettes favorites et les recettes spéciales obtenues d'amis, de fabricants d'ingrédients, journaux et magazines. Notre but est de réduire le temps de préparation avec moins d'étapes et moins de vaisselle à faire.... et de simplifier la cuisine. Dans la plupart des cas, tous les ingrédients peuvent être versés dans la mijoteuse dès le début et cuire toute la journée. Un grand nombre d'étapes de la préparation normale sont inutiles avec la mijoteuse Crock-Pot®.

Quelques conseils:

- Prévoir un temps de cuisson suffisant.
 - Cuire avec le couvercle.
 - Mettre moins d'eau que ce qui est recommandé dans les recettes n'utilisant pas de mijoteuse.
 - Ne pas oublier que les liquides ne réduisent pas comme dans une marmite conventionnelle. Normalement, il y a plus de liquide à la fin de la cuisson qu'au début.
 - C'est la cuisine "tout-en-un" : un grand nombre d'étapes des recettes peuvent être supprimées. Verser tous les ingrédients dans la cocotte en grès en même temps, ajouter le liquide en dernier puis laisser cuire pendant 8 - 10 heures.
 - Les légumes ne peuvent pas être trop cuits comme lorsqu'ils sont bouillis sur un réchaud ou cuits au four, il est donc acceptable de les mettre tous en même temps dans la mijoteuse Crock-Pot®.
- EXCEPTION :** Le lait, la crème aigre ou la crème doivent être ajoutés pendant la dernière heure de la cuisson.

GUIDE DE DURÉE DE CUISSON

La plupart des combinaisons de viande crue et de légumes demande au moins 8 heures sur LOW (Basse).

SI LA RECETTE SUGGÈRE FAIRE CUIRE SUR LOW (BASSE)	OU SUR HIGH (FORTE)	
15 - 30 minutes	4 - 6 heures	1½ - 2 heures
31 - 45 minutes	6 - 10 heures	3 - 4 heures
50 minutes - 3 heures	8 - 10 heures	4 - 6 heures

PATES ET RIZ

Si une recette prévoit de faire cuire des nouilles, des pâtes ou des macaronis etc., il faudra les faire cuire dans une casserole sur le feu avant de les ajouter à la préparation de la mijoteuse. Ne pas les faire cuire excessivement – juste les attendrir.

Pour le riz, il suffit de le mélanger aux autres ingrédients. Ajouter 60ml (4 cuillères à soupe) de liquide en plus pour chaque 60ml (4 cuillères à soupe) de riz. Pour les meilleurs résultats, utiliser du riz à long grain.

LIQUIDES

Utiliser moins de liquide dans la mijoteuse – normalement environ la moitié de la quantité recommandée 250ml de liquide suffit en principe, sauf s'il y a du riz ou des pâtes.

LÉGUMES SAUTÉS

Ceci n'est généralement pas nécessaire. Mélanger les légumes amincis ou en jardinière avec les autres ingrédients. La seule exception concerne les aubergines qui devraient être blanchies ou sautées à cause de leur fort arôme.

Comme le meilleur de l'arôme des légumes se révèle en cuisson lente, il faut s'attendre à des résultats délicieux, même en petite quantité. La cuisson des légumes étant plus longue que celle de la viande, il faut les émincer dans la mesure du possible.

Ceci n'est généralement pas nécessaire. Mélanger les légumes amincis ou en jardinière avec les autres ingrédients. La seule exception concerne les aubergines qui devraient être blanchies ou sautées à cause de leur forte arôme.

HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

Les herbes aromatiques et les épices en feuilles sont préférables mais leur arôme est plus puissant, il ne faut donc utiliser que la moitié de la quantité recommandée. Si vous utilisez des herbes et des épices séchées, les ajouter pendant la dernière heure de cuisson.

LE LAIT

Le lait, la crème et la crème fraîche, tendent à se séparer pendant une cuisson prolongée.

Il faudra dans la mesure du possible les ajouter pendant la dernière heure de cuisson. Les soupes condensées peuvent servir de substitut et cuire pendant de longues périodes.

SOUPES

Certaines recettes de soupe exigent 2 ou 3 litres d'eau. Ajouter les autres ingrédients dans la cocote amovible puis ajouter l'eau pour couvrir simplement. Pour une soupe moins épaisse, ajouter plus de liquide au moment de servir. Si la recette est à base de lait sans autre liquide pour commencer la préparation, ajouter 1 ou 2 tasses d'eau. Puis, pendant la dernière heure, ajouter le lait ou la crème.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q *Que faire si les aliments ne sont pas prêts après 8 heures de cuisson... lorsque la recette indique 8 - 10 heures”.*

A Ceci s'explique par les variations de tension du courant, l'altitude ou même des conditions extrêmement humides. Les faibles fluctuations de puissance n'affectent pas normalement la plupart des équipements électriques, cependant, dans le cas de la mijoteuse, elles interfèrent avec le temps de cuisson. Prévoir suffisamment de temps et ne pas oublier qu'il est pratiquement impossible de trop cuire. L'expérience vous montrera s'il faut rallonger ou raccourcir le temps de cuisson.

Q *“Faut-il toujours couvrir la mijoteuse? Faut-il mélanger pendant la cuisson ?”.*

A Le couvercle doit toujours être en place pendant la cuisson. Si le couvercle est retiré, la mijoteuse ne peut pas compenser rapidement la perte de chaleur en position LOW (Basse). Une quantité considérable de chaleur est perdue lorsque le couvercle est retiré, le temps de cuisson est donc rallongé. Éviter d'ouvrir la mijoteuse trop souvent pour vérifier la cuisson ou pour mélanger. Ne jamais retirer le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson du pain ou de gâteaux. Il n'est pas nécessaire de mélanger pendant la cuisson sur LOW (Basse) alors que sur HIGH (Forte), on peut mélanger occasionnellement un petit moment pour améliorer la distribution des arômes.

Q *“Et pour épaissir le jus ou faire une sauce ?”.*

A Ajouter un peu de tapioca qui cuit rapidement à toute recette si vous voulez une sauce épaisse. Ajouter le tapioca au début de la cuisson, il s'épaissira au fur et à mesure. Autrement, vous pouvez retirer les solides et laisser le jus, puis préparer une pâte molle avec environ 100g de farine de blé ou de maïs et 90ml (6 cuillères à soupe) d'eau ou 4 cuillères à soupe de beurre fondu. Verser le mélange dans le liquide de la cocotte en grès et bien mélanger. Tourner sur HIGH (Forte) et amener à ébullition (environ 15 minutes), c'est prêt.

Q *“Est-ce que je peux faire cuire un rôti sans ajouter d'eau ?”.*

A Oui - sur LOW (Basse). Nous recommandons un peu d'eau parce que la sauce est particulièrement bonne. Plus la viande est grasse ou 'marbrée', moins il faut de liquide. Le liquide est requis pour bien attendrir et faire cuire les légumes.

RECETTES

SAUCE DIP AUX EPINARDS ET A L'ARTICHAUT

Pour 8 à 10 personnes

450 g de mozzarella, râpé	1 poivron rouge, retirer les graines et hacher finement
230 g de parmesan, râpé	
230 g de mayonnaise	3 petites gousses d'ail, émincées
230 g de cœurs d'artichaut, rincés et hachés	Pain pita, coupé en triangles pour servir
230 g d'épinards hachés	

1. Mettre tous les ingrédients à l'exception du pain pita dans la mijoteuse Crock-Pot® et bien mélanger. Couvrir et laisser cuire sur FORTE (HIGH) pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
2. Mélanger à nouveau, mettre sur la position MAINTIEN AU CHAUD et servir avec le pain pita.

TRAVERS DE PORC

Pour 2 personnes

1 rack de travers de porc, coupé en 3-4 morceaux	1 oignon de taille moyenne, haché
1 tasse de sauce barbecue	

1. Mettre les travers de porc dans la mijoteuse Crock-Pot®. Placer au dessus l'oignon et la sauce barbecue.
2. Couvrir et laisser cuire sur BASSE (LOW) pendant 7 à 8 heures ou sur FORTE (HIGH) pendant 4 à 5 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

RAGOUT DE BOEUF

Pour 3 à 4 personnes

1 Kg de bœuf à braiser, coupé en petits morceaux d'1 pouce	1 gousse d'ail, émincée
¼ de tasse de farine	1 feuille de laurier
Sel et poivre Kasher	2 pommes de terre, coupées en morceaux de 2,5 cm
1 tasse et ½ de bouillon de viande	1 oignon, haché
1 cuillère à café de sauce Worcestershire	1 tige de céleri, coupée en rondelles

1. Mélanger farine, sel et poivre et couvrir la viande.
2. Mettre la viande dans la mijoteuse Crock-Pot® et ajouter le reste des ingrédients.
3. Couvrir et laisser cuire sur Basse (Low) pendant 10 à 12 heures ou sur Forte (High) pendant 5 à 6 heures. Bien mélanger avant de servir.

RECETTES

ROTI BRAISE

Pour 2 à 3 personnes

1 Kg de rôti de bœuf à braiser	1 oignon, coupé en rondelles
¼ tasse de farine	2 tiges de céleri, coupées en rondelles
Sel et poivre Kasher	½ tasse de champignons, coupés en rondelles
2 carottes, coupées en rondelles	½ tasse d'eau, de bouillon de viande ou de vin
1 pomme de terre, coupée en quatre	

1. Couvrir la viande avec ¼ de tasse de farine, sel et poivre. Faire griller la viande dans la poêle sur la cuisinière (optionnel).
2. Mettre tous les légumes dans la mijoteuse Crock-Pot®, sauf les champignons. Ajouter la viande et répandre les champignons au dessus de la viande. Verser le liquide.
3. Couvrir et laisser cuire sur Basse (Low) pendant 10 à 12 heures ou sur Forte (High) pendant 6 à 8 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

POULET CACCIATORE

Pour 3 à 4 personnes

1 oignon, haché finement	½ tasse de vin blanc sec ou de bouillon
1,2 Kg de poulet (poitrine ou cuisses), peau enlevée	1 cuillère à soupe et ½ de câpres
2 tasses de tomates prunes fraîches hachées ou en boîte	10 olives Kalamata, hachées grossièrement
Sel et poivre Kasher	½ bouquet de persil ou de basilic, équeuté et haché grossièrement
2 gousses d'ail, émincées	Pâtes cuites

1. Mettre l'oignon haché dans la mijoteuse Crock-Pot® et couvrir avec le poulet.
2. Dans un bol, mélanger tomates, sel, poivre, ail et vin blanc. Verser sur le poulet.
3. Couvrir et laisser cuire sur Basse (Low) pendant 5 à 6 heures ou sur Forte (High) pendant 3 à 4 heures, ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
4. Ajouter les câpres avec les olives et les herbes fraîches juste avant de servir.
5. Servir sur un lit de pâtes.

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

RECETTES

POULET ROTI A LA MELISSE

Pour 2 personnes

1-1,4 Kg de poulet à rôtir	½ cuillère à café de sel Kasher
½ tasse d'oignon, haché	1 cuillère à soupe de persil frais
1 cuillère à soupe de beurre	¼ de cuillère à café de thym séché
le jus d'un citron	¼ de cuillère à café de paprika

1. Mettre l'oignon dans l'orifice du poulet et étaler le beurre sur la peau. Mettre le poulet dans la mijoteuse Crock-Pot®.
2. Presser le citron sur le poulet et parsemer avec le reste de l'assaisonnement. Couvrir et faire cuire sur Basse (Low) pendant 8 à 10 heures ou sur Forte (High) pendant 4 à 5 heures.

VIANDE DE PORC EFFILEE SAUCE BBQ

Pour 2 à 4 personnes

1 Kg de filet de porc, dégraissé	1 oignon de taille moyenne, haché
1 tasse de sauce barbecue	2 à 4 petits pains pour hamburger

1. Mettre le filet de porc dans la mijoteuse Crock-Pot®. Recouvrir avec l'oignon et la sauce barbecue.
2. Couvrir et laisser cuire sur Basse (Low) pendant 7 à 8 heures ou sur Forte (High) pendant 4 à 5 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
3. Retirer le porc de la mijoteuse Crock-Pot® et effiler avec une fourchette. Le remettre dans la mijoteuse Crock-Pot® et couvrir de sauce.
4. Servir la viande de porc effilée sur des petits pains.

CHILI

Pour 2 à 4 personnes

1 oignon, haché	1 tasse de tomates en petits cubes, frais ou en boîte
2 cuillères à café d'ail, émincé	1 piment jalapeño, coupé en petits morceaux
1 poivron vert, coupé en morceaux	1 cuillère à café de cumin
700 g de bœuf haché, cuit et drainé	½ cuillère à café de poivre de Cayenne
400 g d'haricots rouges, blancs ou noirs en boîte, rincés et drainés	½ tasse de bouillon de bœuf

1. Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse Crock-Pot®.
2. Couvrir et laisser cuire sur Basse (Low) pendant 8 heures ou sur Forte (High) pendant 4 heures.

GARANTIE

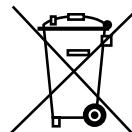
Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie. Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document. Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie. Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions. Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal. Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Cette marque indique que ce produit ne devrait pas être jeté avec les ordures ménagères, mais séparément partout à travers l'UE. Afin de prévenir tout dommage potentiel à la santé humaine ou à l'environnement par l'évacuation non contrôlée des déchets en raison de la présence de substances dangereuses dans le produit, recycler l'appareil de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matériaux et des ressources. Pour retourner votre produit usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de cueillette offerts à l'endroit où vous avez acheté le produit. Ils sont en mesure de reprendre votre produit afin de le recycler sans danger pour l'environnement.



Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

DEUTSCH

Vielen Dank für den Kauf dieses Crock-Pot® Steingut-Slow Cooker.

Kochen Sie Ihre Lieblingsspeisen in nur wenigen einfachen Arbeitsschritten. Ideal für Kasserollen, Eintöpfe, Suppen, Reisgerichte und vieles mehr – all das auf einen Knopfdruck!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie sich vor Inbetriebnahme dieses Geräts dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, da korrekte Bedienung die bestmögliche Leistung sicherstellt.

Heben Sie diese Anleitung für zukünftige Fragen auf.

NETZANSCHLUSS

1. Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts diese Anleitungen gemeinsam mit den Illustrationen sorgfältig durch.
2. Bevor Sie dieses Gerät anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung auf dem Geräteschild (an der Unterseite des Geräts) der Netzspannung in Ihrem Haus entspricht.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle ersetzt werden.

SICHERES AUFSTELLEN DES GERÄTS

1. DIE HEISSEN OBERFLÄCHEN NICHT BERÜHREN; VERWENDEN SIE DIE GRIFFE.
2. Für Kinder, v.a. Kleinkinder, unzugänglich aufstellen.
3. Gerät NICHT direkt unterhalb einer Steckdose aufstellen.
4. Gerät NICHT im Freien verwenden.
5. Heizeinheit des Geräts, Kabel oder Stecker NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
6. Besondere Vorsicht walten lassen, wenn ein Gerät mit heißen Flüssigkeiten transportiert wird.
7. Das Gerät NICHT auf oder in die Nähe heißer Gas- oder Elektrobreuner bzw. in ein heißes Mikrowellengerät stellen.
8. Netzkabel NICHT über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hängen lassen.
9. KEINE scharfen Scheuermittel, ätzenden Reiniger oder Backofenreiniger zum Reinigen des Geräts verwenden.
10. Plötzliche Temperaturschwankungen vermeiden, z.B. beim Einfüllen gekühlter Speisen in einen vorgeheizten Topf.
11. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist bzw. vor dem Reinigen stets durch Ausstecken von der Stromquelle trennen.
12. Gerät vor Reinigung und Aufbewahrung immer abkühlen lassen.
13. Bei Gebrauch dieses Geräts muss über dem Gerät und an den Seiten ausreichend Raum zur Luftzirkulation gelassen werden. Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht mit Vorhängen, Tapeten, Kleidung, Geschirrtüchern oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommen. VORSICHT bei Gebrauch auf nicht hitzefesten Oberflächen. Es wird empfohlen, eine Isolierunterlage zu verwenden.
14. **DIESES GERÄT EIGNET SICH AUSSCHLIESSLICH FÜR HAUSHALTSZWECKE. ES DARF NICHT FÜR ANDERE ZWECKE VERWENDET WERDEN.**
15. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden; es sei denn unter der Aufsicht und Anleitung einer Person, die für die Sicherheit solcher Personen verantwortlich ist. Es ist darauf zu achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

LERNEN SIE IHREN CROCK-POT® SLOW COOKER KENNEN

(Siehe Abb. 1)

- A. Herausnehmbarer Steingutkochtopf
- B. Deckel
- C. Heizeinheit
- D. Temperaturregler - HIGH (HOCH) - LOW (NIEDRIG) - KEEP WARM (WARMHALTEN)

HINWEIS: Die Einstellung - KEEP WARM (WARMHALTEN) darf nur zum Warmhalten von Speisen verwendet werden. Auf der Einstellung - KEEP WARM (WARMHALTEN) darf NICHT gekocht werden.



VOR GEBRAUCH IHRES CROCK-POT® SLOW COOKERS

- Vor der ersten Inbetriebnahme: Steinguttopf (A) und Deckel (B) waschen, ausspülen und abtrocknen. (Siehe Reinigung Seite 21) Heizeinheit (C) darf NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

WICHTIG: BEI DER ERSTEN INBETRIEBNAHME KANN ES ZU EINER GERINGFÜGIGEN RAUCH- UND/ODER GERUCHSENTWICKLUNG KOMMEN. DAS IST BEI BEHEIZTEN GERÄTEN NORMAL UND GIBT SICH NACH EINIGEN ANWENDUNGEN.

GEBRAUCH IHRES CROCK-POT® SLOW COOKER

1. Steinguttopf in die Heizeinheit stellen, alle Zutaten dem Steinguttopf hinzufügen und mit dem Deckel zudecken (siehe Abb. 1).
2. Crock-Pot® Slow Cooker einstecken und Temperatureinstellung wählen. Die genauen Kochzeiten entnehmen Sie aus den spezifischen Rezepten.

HINWEIS: Manche Modelle haben eine Einstellung WARM (WARMHALTEN). WARMHALTEN darf jedoch NUR zum Warmhalten gekochter Speisen verwendet werden. KEINESFALLS mit der Einstellung WARM (WARMHALTEN) kochen. Wir empfehlen, die Einstellung WARM (WARMHALTEN) nie länger als vier Stunden zu verwenden.

3. Nach Ablauf der Kochzeit, Slow Cooker ausstecken und vor dem Reinigen erst abkühlen lassen.

BENUTZUNGSHINWEISE:

- Sollte es zu einem Stromausfall kommen, dann sind die Nahrungsmittel möglicherweise nicht mehr genießbar und sollten nicht verzehrt werden. Falls Sie nicht wissen, wie lange der Stromausfall war, empfehlen wir das Nahrungsmittel wegzuerwerfen.
- Bei Rezepten mit Angabe eines Zeitbereichs wählen Sie die Durchschnittszeit. Wenn ein Rezept z. B. eine Kochzeit von 7 bis 9 Stunden auf LOW (NIEDRIG) hat, kochen Sie es 8 Stunden lang.
- Um Zerkochen oder Halbgar zu vermeiden, den Steinguttopf stets zur Hälfte oder zu Dreiviertel auffüllen und die empfohlenen Kochzeiten einhalten.
- Steinguttopf nicht zu voll machen. Um ein Überlaufen zu verhindern, den Steinguttopf nicht mehr als zu Dreiviertel auffüllen.

- Beim Kochen immer den Deckel während der empfohlenen Zeit verwenden. Deckel während der ersten zwei Stunden Kochzeit nicht entfernen, damit sich die Hitze effizient entfalten kann.
- Zum Anfassen des Deckels oder Topfes stets Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden.
- Stecken Sie das Gerät nach der Kochzeit aus und auch vor dem Reinigen.
- Herausnehmbarer Steinguttopf ist backofen- und mikrowellenfest. Herausnehmbarer Steinguttopf darf nicht auf einem Gas- oder Elektroherd oder unter einem Grill verwendet werden. Siehe untenstehende Tabelle.

Teil	Spülmaschinenfest	Ofenfest	Mikrowellenfest	Herdplattenfest
Deckel	Ja	Nein	Nein	Nein
Steinguttopf	Ja	Ja, aber nicht unter dem Backofengrill	Ja	Nein

* Beachten Sie hierzu die Bedienungsanleitung Ihres Mikrowellenherds für Steingut.

REINIGUNG IHRES CROCK-POT® SLOW COOKER

Vor Transport und Reinigung des Slow Cooker:

- **Gerät IMMER** ausschalten und Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **Gerät IMMER** abkühlen lassen.

HEIZEINHEIT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

HEIZEINHEIT

NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Mit einem weichen, in warmem Seifenwasser angefeuchteten und ausgedrückten Tuch reinigen. Mit trockenem, sauberen Tuch abtrocknen. KEINE aggressiven Scheuermittel verwenden.

HERAUSNEHMBARER STEINGUTTOPF

Pflege des herausnehmbaren Steinguttopfes

Der herausnehmbare Steinguttopf (A) und der Deckel sind spülmaschinenfest oder können in heißem Seifenwasser gespült werden. Zur Reinigung dürfen keine Scheuermittel verwendet werden. Hartnäckige Speisereste lassen sich normalerweise mit einem Spültuch, Schwamm oder Plastikspatel entfernen.

Zum Entfernen von Wasserflecken oder anderen Flecken einen scheuerfreien Reiniger oder Essig verwenden.

Wie alle anderen feinen Keramikwaren verträgt der Steinguttopf keine plötzlichen Temperaturschwankungen.

- Wenn der Steinguttopf vorgewärmt wurde oder sich heiß anfühlt, KEINE gekühlten Speisen einfüllen. Den Crock-Pot® Slow Cooker NICHT vorheizen, außer wenn dies im Rezept vorgeschrieben ist. Der Steinguttopf sollte vor Zugabe heißer Speisen Zimmertemperatur haben.
- Steinguttopf sofort nach dem Kochen mit heißem Wasser spülen. Wenn der Steinguttopf heiß ist, KEIN kaltes Wasser einfüllen.

KOCHTIPPS

- Fettränder von Fleisch abschneiden und Fleisch gut abtrocknen, um Rückstände zu entfernen. (Wenn das Fleisch Fett enthält, in einer separaten Pfanne anbräunen und gut abtropfen lassen, bevor Sie es in den Kochtopf geben.) Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auf das Gemüse in den Kochtopf legen.
- Bei Schmorbraten und Eintöpfen Flüssigkeit über das Fleisch gießen. Nur die im Rezept angegebene Flüssigkeitsmenge verwenden. Beim langsamen Kochen bleibt in Fleisch und Gemüse mehr Saft enthalten als bei konventionellen Zubereitungsmethoden.
- Die meisten Gemüsearten sollten in dünne Scheiben geschnitten oder an die Seiten oder auf den Boden des Steinguttopfes gelegt werden. Fleisch gart im Slow Cooker generell schneller als die meisten Gemüsesorten.
- Für besten und vollmundigsten Geschmack sollten bei der langsamen Kochmethode ganze Kräuter und Gewürze verwendet werden. Wenn gemahlene Kräuter und Gewürze verwendet werden, sollten sie in der letzten Stunde der Kochzeit eingerührt werden.
- Da keine direkte Hitze auf den Boden einwirkt, sollte der Steinguttopf immer mindestens zur Hälfte gefüllt werden, damit die empfohlenen Kochzeiten eingehalten werden. Kleinere Mengen können zubereitet werden, dies kann jedoch die Kochzeit beeinflussen.
- Eine bestimmte Flüssigkeit in einem Rezept kann durch die gleiche Menge einer anderen Flüssigkeit ersetzt werden. Beispiel: eine Dose Suppe kann durch eine Dose Tomaten, 1 Tasse Rindfleisch- oder Hühnerbrühe durch 1 Tasse Wein ersetzt werden.
- Bohnen müssen vor Zugabe von Zucker und/oder säurehaltiger Speisen völlig weich sein. (**HINWEIS:** Zucker und Säure härten Bohnen und verhindern das Garen).
Trockene Bohnen, speziell rote Kidney-Bohnen, sollten vor Hinzufügen zu einem Rezept gekocht werden. Bohnen mit der dreifachen Menge ungesalzener Wasserdampfbildung abdecken und zum Kochen bringen. 10 Minuten lang kochen, dann Hitze reduzieren, abdecken und 1 1/2 Stunden lang köcheln lassen (oder bis die Bohnen weich sind). Falls die Bohnen eingeweicht werden, sollte dies vor dem Kochen erfolgen. Einweich- oder Kochwasser weggießen.

HINWEISE ZUR ANPASSUNG VON REZEPTEN

Diese Anleitungen sollen Ihnen dabei helfen, Rezepte für den Crock-Pot® Slow Cooker anzupassen. Sie können Ihre eigenen Lieblingsrezepte und beliebte Rezepte von Freunden, Lebensmittelherstellern, aus Zeitungen und Zeitschriften verwenden. Unser Ziel ist dabei, die Zubereitungszeit durch weniger Arbeitsschritte und geringeren Geschirrvverbrauch zu reduzieren und somit das Kochen zu vereinfachen. In den meisten Fällen können alle Zutaten zu Beginn in den Slow Cooker gegeben und über den ganzen Tag hinweg gekocht werden. Viele der üblichen Vorbereitungs-schritte sind bei Verwendung des Crock-Pot® Slow Cooker nicht nötig.

Einige Tipps:

- Ausreichend Kochzeit einrechnen..
- Immer mit aufgesetztem Deckel kochen.
- Nicht ganz so viel Wasser hinzufügen, wie in manchen herkömmlichen Rezepten angegeben wird.
- Nicht vergessen: Flüssigkeiten "verkochen" nicht wie bei herkömmlichen Zubereitungsmethoden. Am Ende der Kochzeit bleibt normalerweise eher mehr als weniger Flüssigkeit übrig.
- "Kochen in einem Schritt": viele in einem Rezept angegebenen Arbeitsschritte können entfallen. Zutaten gleichzeitig in den Steinguttopf geben, zuletzt Flüssigkeit zugeben und dann 8 bis 10 Stunden lang kochen lassen.

LEITFADEN FÜR DIE KOCHZEITEN

Für die meisten Kombinationen von rohem Fleisch und Gemüse sind mindestens 8 Stunden Kochzeit auf NIEDRIGER Einstellung erforderlich.

ANGABEN IM REZEPT	AUF NIEDRIGER EINSTELLUNG	AUF HOHER EINSTELLUNG
15 - 30 Minuten	4 - 6 Stunden	1½ - 2 Stunden
31 - 45 Minuten	6 - 10 Stunden	3 - 4 Stunden
50 Minuten - 3 Stunden	8 - 10 Stunden	4 - 6 Stunden

PASTA UND REIS

Wenn ein Rezept gekochte Nudeln, Pasta oder Makkaroni verlangt, sollten diese vor Zugabe in den Slow Cooker in einem normalen Kochtopf auf dem Herd gekocht werden. Nicht zu weich kochen – nur etwas weich.

Wenn Reis benötigt wird, diesen mit den anderen Zutaten einrühren. 60 ml (4 Esslöffel) zusätzliche Flüssigkeit pro 60 ml. (4 Esslöffel) ungekochtem Reis hinzufügen. Mit Langkornreis erzielen Sie die besten Ergebnisse.

FLÜSSIGKEITEN

Beim langsamen Kochen sollte weniger Flüssigkeit verwendet werden – normalerweise etwa die Hälfte der empfohlenen Menge. 250 ml Flüssigkeit reichen üblicherweise aus, außer das Rezept enthält Reis oder Pasta.

ANBRATEN VON GEMÜSE

Das ist üblicherweise nicht nötig. Das kleingeschnittene oder in Scheiben geschnittene Gemüse in die anderen Zutaten einrühren. Die einzige Ausnahme sind Auberginen, die aufgrund ihres kräftigen Geschmacks entweder vorgekocht oder angebraten werden sollten.

Da Gemüse bei der langsamen Kochmethode seinen vollen Geschmack entfaltet, sind auch bei geringeren Mengen köstliche Ergebnisse zu erwarten. Da Gemüse zum Garen länger braucht als Fleisch, sollte es möglichst in Scheiben oder kleingeschnitten werden.

KRÄUTER UND GEWÜRZE

Ganze Kräuter oder Gewürze sind vorzuziehen, ihre Würzkraft kann sich jedoch steigern. Daher ist nur die Hälfte der empfohlenen Menge nötig. Bei Verwendung von getrockneten, gemahlene Kräutern und Gewürzen sollten diese erst in der letzten Stunde der Zubereitungszeit zugegeben werden.

MILCH

Milch, Sauerrahm und süße Sahne flocken bei längerer Kochzeit häufig aus.

Wenn möglich sollten diese erst in der letzten Stunde der Zubereitungszeit zugegeben werden. Sie können durch kondensierte Suppen ersetzt werden, die längere Zeit gekocht werden können.

SUPPEN

Für manche Suppenrezepte werden 2-3 Liter Wasser benötigt. Die anderen Zutaten in den herausnehmbaren Steinguttopf geben und dann nur so viel Wasser zugeben, bis die Zutaten bedeckt sind. Wenn eine dünnere Suppe erwünscht ist, kann vor dem Servieren mehr Flüssigkeit zugegeben werden. Wenn bei Rezepten auf Milchbasis keine andere Flüssigkeit für das anfängliche Kochen vorgesehen ist, 1 oder 2 Tassen Wasser zugeben. Die erforderliche Milch oder Sahne wird dann in der letzten Stunde der Kochzeit hinzugefügt.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Q *“Was soll ich tun, wenn das Essen nach 8 Stunden noch nicht gar ist ... wenn im Rezept 8 -10 Stunden Kochzeit angegeben sind?”*

A Dies kann aufgrund von Spannungsschwankungen, bei unterschiedlicher Höhe über dem Meeresspiegel oder sogar extremer Luftfeuchtigkeit vorkommen. Geringe Stromschwankungen werden von den meisten Geräten üblicherweise nicht wahrgenommen, beim Slow Cooker können sie jedoch die Kochzeiten beeinflussen. Sorgen Sie für ausreichend Kochzeit und vergessen Sie nicht, dass es praktisch unmöglich ist, die Speisen zu weich zu kochen. Sie lernen durch Erfahrung, ob es nötig ist, die Kochzeiten zu verlängern oder zu verkürzen.

Q *“Muss beim Kochen im Slow Cooker der Deckel verwendet werden? Muss während des Kochens umgerührt werden?”*

A Verwenden Sie beim Kochen immer den Deckel. Wenn der Deckel abgenommen wird, kann der Slow Cooker bei der NIEDRIGEN Wärmeeinstellung nicht rasch für die verlorene Hitze kompensieren. Beim Abnehmen des Deckels entweicht eine beträchtliche Hitzemenge, und die Kochzeiten sind daher länger. Vermeiden Sie ein häufiges Abnehmen des Deckels zum Umrühren oder Überwachen des Garprozesses. Beim Backen von Brot oder Kuchen darf der Deckel in den ersten beiden Stunden überhaupt nicht abgenommen werden.
Beim Kochen auf NIEDRIGER Einstellung muss nicht umgerührt werden. Beim kurzfristigen Kochen auf HOHER Einstellung wird durch gelegentliches Umrühren die Geschmacksverteilung verbessert.

Q *“Wie werden Bratensäfte angedickt oder Bratensaucen zubereitet?”*

A Wenn Sie eine dicke Bratensauce zubereiten möchten, fügen Sie dem Rezept etwas Tapioka hinzu. Fügen Sie die Tapioka gleich zu Beginn hinzu, damit sie während des Kochens andickt. Sie können auch die festen Lebensmittel herausnehmen und den Saft im Topf lassen. Rühren Sie dann aus circa 100 g Mehl oder Maismehl und 90 ml (6 Esslöffel) Wasser oder 4 Esslöffel zerlassener Butter eine glatte Paste an. Gießen Sie die Mischung zur Flüssigkeit im Steinguttopf und rühren Sie gut um. Stellen Sie den Temperaturregler auf HOCH, und wenn die Flüssigkeit (nach etwa 15 Minuten) kocht, ist sie fertig.

Q *“Kann ich einen Braten ohne Wasserzugabe zubereiten?”*

A Ja, wenn Sie ihn auf NIEDRIGER Einstellung kochen. Wir empfehlen eine kleine Wassermenge, da der Bratensaft dann besonders schmackhaft wird. Je fetter und durchwachsener das Fleisch ist, desto weniger Flüssigkeit benötigen Sie. Die Flüssigkeit ist nötig, damit das Gemüse richtig weich und gar wird.

REZEPTE

SPINAT- UND ARTISCHOCKEN-DIP

8 - 10 Portionen

450 g Mozzarella Käse, geraspelt
230 g Parmesankäse, gerieben
230 g Mayonnaise
230 g Artischockenherzen, abgetropft und
kleingeschnitten
230 g gehackter Spinat

1 rote Pfefferschote, entstielt und kleingehackt
3 kleine Knoblauchzehen, zerdrückt
Fladenbrot, zum Servieren in Dreiecke
schneiden

1. Alle Zutaten, mit Ausnahme des Fladenbrots, in den Crock-Pot® Slow Cooker geben und gründlich vermischen. Zudecken und eine Stunde lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis der Käse schmilzt.
 2. Noch einmal vermischen, auf WARM (WARMHALTEN) schalten und mit dem Fladenbrot servieren.
-

BABY BACK RIBS (RIPPCHEN)

2 Portionen

1 Rippenstück Baby Back Rippchen, in 3 bis 4
Stücke zerschneiden
Ca. 250 ml Barbecue-Soße

1 mittelgroße Zwiebel, gehackt

1. Rippchen in den Crock-Pot® Slow Cooker geben. Mit den Zwiebeln und der Barbecue-Soße bedecken.
 2. Zudecken und 7 – 8 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 - 5 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.
-

RINDFLEISCHTOPF/RINDSGULASCH

3 - 4 Portionen

1 kg Rindsgulaschfleisch, in ca. 2,5 cm große
Würfel schneiden
30 g Mehl
Koscheres Salz und Pfeffer
375 ml Fleischbrühe
1 Teelöffel Worcestershire-Soße

1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1 Lorbeerblatt
2 Kartoffeln, in ca. 2,5 cm große Würfel
geschnitten
1 Zwiebel, gehackt
1 Selleriestange, in Scheibchen geschnitten

1. Mehl, Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch damit bestäuben.
2. Fleisch in den Crock-Pot® Slow Cooker geben und die übrigen Zutaten.
3. Zudecken und 10 – 12 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 5 - 6 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen. Vor dem Servieren gründlich umrühren.

REZEPTE

SCHMORBRATEN

2 - 3 Portionen

1 kg Rinderschmorbraten	1 Zwiebel, in Scheiben
30 g Mehl	2 Selleriestangen, in Scheibchen
Koscheres Salz und Pfeffer	½ Tasse Pilze, in Scheibchen geschnitten
2 Karotten, in Scheiben	125 ml Wasser, Fleischbrühe oder Wein
1 Kartoffel, geviertelt	

1. Den Braten mit dem Mehl, Salz und Pfeffer einreiben. Braten in einer Pfanne auf dem Herd erst anbraten (optional).
2. Das gesamte Gemüse in den Crock-Pot® Slow Cooker geben, außer den Pilzen. Braten hinzufügen und die Pilze obendrauf verteilen. Flüssigkeit darüber gießen.
3. Zudecken und 10 – 12 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 6 - 8 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.

HÜHNCHEN CACCIATORE

3 - 4 Portionen

1 Zwiebel, in dünne Scheibchen geschnitten	125 ml trockener Weißwein oder Fleischbrühe
1,2 kg Hühnchen (Brust oder Hühnerschenkel), enthäutet	1,5 Esslöffel Kapern
2 Tassen kleingeschnittene frische oder eingemachte Eiertomaten	10 entsteinte Kalamata-Oliven, grob gehackt
Koscheres Salz und Pfeffer	½ Bund glattblättrige Petersilie oder Basilikum, entstielt und grob gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt	Abgekochte Pasta

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

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

REZEPTE

GEBRATENES HUHN MIT ZITRONENSAFT UND KRÄUTERN

2 Portionen

1 - 1,4 kg Brathuhn	½ Teelöffel koscheres Salz
½ halbe Tasse gehackte Zwiebeln	1 Esslöffel frisch gehackte Petersilie
Ca. 15 g Butter	1/4 Teelöffel getrockneter Thymian
Saft von einer Zitrone	1/4 Teelöffel Paprika

1. Zwiebeln in den Hühnchenbauch geben und die Haut mit der Butter einreiben. Hühnchen in den Crock-Pot® Slow Cooker geben.
2. Zitronensaft über das Hühnchen träufeln und mit den übrigen Gewürzen bestreuen. Zudecken und 8 – 10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 - 5 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen.

BBQ PULLED PORK (BARBECUE-SCHWEINELENDE)

2 - 4 Portionen

1 kg Schweinelende - Fettbestandteile entfernen	1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
Ca. 250 ml Barbecue-Soße	2 - 4 Hamburgerbrötchen oder knusprige Brötchenv

1. Schweinelende in den Crock-Pot® Slow Cooker geben. Mit den Zwiebeln und der Barbecue-Soße bedecken.
2. Zudecken und 7 – 8 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 - 5 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.
3. Schweinelende aus dem Crock-Pot® Slow Cooker nehmen und mit einer Gabel zerteilen. Fleisch wieder in den Crock-Pot® Slow Cooker geben und mit der Soße übergießen.
4. „Pulled Pork“ auf Hamburgerbrötchen oder knusprigen Brötchen servieren.

CHILI

2 - 4 Portionen

1 Zwiebel, gehackt	1 Tasse kleingeschnittene frische oder eingemachte Tomaten
2 Teelöffel Knoblauchzehen, zerdrückt	1 Jalapeño, gehackt
1 grüne Paprikaschote, gehackt	1 Teelöffel Kreuzkümmel
700 g Hackfleisch, gekocht und abgetropft	½ Teelöffel Cayenne-Pfeffer
400 g rote, schwarze oder weiße Bohnen, abgespült und abgetropft	Ca. 125 ml Fleischbrühe

1. Alle Zutaten in den Crock-Pot® Slow Cooker geben.
2. Zudecken und 8 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen.

REZEPTE

WURST UND HACKFLEISCHBÄLLCHEN

2 - 4 Portionen

2 - 4 Würste, scharfe und/oder milde, in
Scheiben geschnitten
2 - 4 Hackfleischbällchen, roh
400 g Dose zerkleinerte Tomaten
400 g Dose Eiertomaten

2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
2 Zweiglein frisches Basilikum, in kleine Stücke
zerrissen
Geriebenen Käse
Abgekochte Pasta

1. Wurststückchen und Hackfleischbällchen in einer Pfanne auf dem Herd erst anbraten (optional).
2. Alle Zutaten in den Crock-Pot® Slow Cooker geben, mit Ausnahme der Pasta und dem geriebenen Käse.
3. Zudecken und 7 - 8 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen.
4. Mit abgekochter Pasta und dem geriebenen Käse servieren.

EINFACHES, GESUNDES FISCHFILET

2 - 4 Portionen

Koscheres Salz und Pfeffer
1 kg Weißfisch (Kabeljau, Seebarsch, Tilapia
oder Katfish), enthäutet
Frische Kräuter (glattblättrige Petersilie,
Basilikum, Estragon, Bohnenkraut oder eine
Kombination davon)

2 Zitronen, in dünne Scheiben geschnitten
Fertige Salsa oder Oliventapenade zum
Garnieren

1. Beide Seiten des Fisches salzen und pfeffern und in den Crock-Pot® Slow Cooker geben. Oben auf den Fisch die Kräuter und Zitronenscheiben geben und einige unter den Fisch legen.
2. Zudecken und ca. 30 - 40 Minuten lang auf HOCH kochen oder solange bis der Fisch nicht mehr transluzent/glasig ist. Die Kochdauer hängt von der Dicke des Fisches ab.
3. Zitronenscheiben entfernen und mit Salsa oder Tapenade verzieren.

GARANTIE

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") geändert werden.

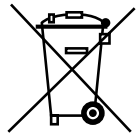
Holmes verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder Holmes unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von Holmes nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden. Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie- oder Gewährleistung geliefert wurde, sollten Sie sich nach deren Bedingungen und nicht nach dieser Garantie richten. Nötigenfalls kann Ihnen der örtliche Vertragshändler weitere Informationen geben.

Dieses Kennzeichen bedeutet, dass das Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf; es muss in der gesamten EU als Sondermüll entsorgt werden. Um mögliche Umweltschäden zu vermeiden und wegen der die Umwelt gefährdenden Substanzen im Produkt, darf dieses Gerät nur gemäß der geltenden Recycling- Vorschriften entsorgt werden. Wenn Sie das Gerät zurückgeben möchten, nutzen Sie bitte das Recycling-System Ihres Händlers. Der Händler wird das Produkt gemäß den Umweltschutzvorschriften entsorgen.



Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Großbritannien

ESPAÑOL

Felicidades por su compra de esta Olla Lenta de Barro Crock-Pot®.

Cocine sus comidas favoritas en unos sencillos pasos. Ideal para estofados, cocidos, sopas, arroces y mucho más – todo con solo tocar un botón.

MEDIDAS IMPORTANTES

Lea este manual detenidamente antes de usar este aparato, ya que el uso correcto le dará los mejores resultados posibles. Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Conexión eléctrica

1. Lea estas instrucciones detenidamente, junto con las ilustraciones, antes de usar este aparato.
2. Antes de conectar este aparato, compruebe que el voltaje indicado en la placa del fabricante (situada en la parte inferior del aparato) corresponde al voltaje en su vivienda.
3. Si el cable eléctrico está dañado, lo deberá cambiar el fabricante o su agente de servicio.

Colocación Segura

1. NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES, USE LOS ASAS.
2. NO lo coloque donde lo puedan tocar los niños, especialmente lo más pequeños.
3. NO coloque este aparato directamente bajo un enchufe eléctrico.
4. NO use este aparato en el exterior.
5. NO sumerja la unidad eléctrica, cable o clavija en agua u otro líquido.
6. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
7. NO coloque el aparato en o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico o en un horno caliente o microondas.
8. NO permita que el cable eléctrico cuelgue por el borde de la encimera o la mesa.
9. NO use abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos o limpiadores de horno para limpiar este aparato.
10. Evite los cambios bruscos de temperatura, como añadir ingredientes refrigerados a una olla caliente.
11. Desenchufe siempre el aparato de la electricidad cuando no lo use o antes de limpiarlo.
12. Deje enfriar el aparato antes de limpiar y guardar.
13. Cuando use este aparato, deje un espacio suficiente encima y en los lados para que circule el aire. No deje que durante el uso este aparato toque las cortinas, paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables. Debe proceder con PRECAUCION en las superficies donde el calor pueda ocasionar problemas. Se recomienda una almohadilla aislante.
14. **ESTE APARATO ES SOLO PARA USO DOMESTICO. NO USE EL APARATO PARA OTRO USO MAS QUE EL CONCEBIDO.**
15. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o sin experiencia o conocimiento, a menos que la persona encargada de su seguridad haya supervisado o instruido a dichas personas respecto del uso del aparato. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

FAMILIARICESE CON SU OLLA LENTA CROCK-POT®

(Ver Fig. 1)

A. Olla Extraíble de Barro

B. Tapa

C. Unidad Eléctrica

D. Selector de calor - ALTO - BAJO – MANTENER CALIENTE

NOTA: MANTENER CALIENTE sólo se usa para mantener la comida caliente.

NO cocine en la posición de MANTENER CALIENTE.



ANTES DE USAR LA OLLA LENTA CROCK-POT®

- Antes de usar por primera vez: Lave, aclare y seque la Olla de Barro (A) y la tapa (B). (Ver paso de limpieza 30). NUNCA sumerja la unidad eléctrica (C) en agua o cualquier otro líquido.

IMPORTANTE: DURANTE EL PRIMER USO

Se puede producir algo de humo y/u olor. Esto es normal en los aparatos eléctricos y desaparecerá después de los primeros usos.

USO DE LA OLLA LENTA CROCK-POT®

1. Coloque la olla de barro en la base de calentamiento, añada los ingredientes a la misma y cubra con la tapa (consulte la Fig. 1).
2. Enchufe la Olla Lenta Crock-Pot y seleccione la temperatura. Consulte la receta concreta para ver los tiempos de cocción exactos.

NOTA: Algunos modelos incluyen el ajuste MANTENER CALIENTE. MANTENER CALIENTE es SOLO para conservar calientes los alimentos ya cocinados. NO cocine con el ajuste MANTENER CALIENTE. No recomendamos usar el ajuste MANTENER CALIENTE durante más de 4 horas.

3. Una vez realizada la cocción, desenchufe la Olla Lenta y deje que se enfríe antes de limpiarla.

NOTAS DE USO:

- Si se ha producido un corte de corriente, los alimentos del interior pueden no ser seguros para consumir. Si no sabe cuánto tiempo ha durado el corte de corriente, le aconsejamos tirar los alimentos que haya dentro de la olla.
- En el caso de las recetas que requieren varios tiempos, seleccione el intermedio. Por ejemplo para una receta que especifique un tiempo de cocción de 7 a 9 horas a BAJA TEMPERATURA, cocine durante 8 horas.
- Para evitar una cocción insuficiente, llene siempre la Olla de Barro de $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de su capacidad y siga los tiempos de cocción recomendados.
- No llene la olla en exceso. Para evitar derrames, no la llene a más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Cocine siempre con la tapa PUESTA durante el tiempo recomendado. No quite la tapa durante las primeras dos horas de cocción para que el calor se acumule de forma eficaz.
- Póngase siempre manoplas protectoras cuando manipule la tapa o la olla.
- Desenchúfela cuando termine de cocinar y antes de limpiarla.
- La Olla de Barro extraíble se puede usar en el horno y en el microondas. No la coloque sobre quemadores de gas o eléctricos o en el grill. Consulte la tabla de abajo.

PARTE	SE PUEDE LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS	SE PUEDE USAR EN EL HORNO	SE PUEDE USAR EN EL MICROONDAS	SE PUEDE USAR EN EL FUEGO DE LA COCINA
Tapa	Sí	No	No	No
Olla de barro	Sí	Sí, pero sin tocar el grill	Sí	No

* Consulte el manual de su microondas para usarlo con la olla de barro.

COMO LIMPIAR LA OLLA LENTA CROCK-POT®

Antes de mover y limpiar la Olla Lenta:

- Apague y desenchufe **SIEMPRE** de la electricidad.
- Deje **SIEMPRE** que se enfríe el aparato.

NO SUMERJA NUNCA EL ELEMENTO ELÉCTRICO EN AGUA O CUALQUIER OTRO LIQUIDO.

OLLA DE BARRO EXTRAÍBLE

La Olla de Barro extraíble (A) y la tapa se pueden poner sin temor en el lavavajillas, o lavar en agua caliente jabonosa. No use limpiadores abrasivos – con un paño, esponja o espátula de plástico normalmente se limpia cualquier residuo pegado.

Para limpiar las marcas de agua y otras manchas, use un limpiador no abrasivo o vinagre.

ELEMENTO ELECTRICO

NO lo sumerja en agua o cualquier otro líquido. Limpie con un paño suave húmedo con agua caliente jabonosa y escurrido. Seque con un paño limpio y seco. NO use limpiadores abrasivos.

Cuidado de la Olla de Barro extraíble

La Olla de Barro extraíble y la tapa se pueden poner sin temor en el lavavajillas o en agua caliente jabonosa. No use limpiadores abrasivos - con un paño, esponja o espátula de plástico normalmente se limpia cualquier residuo pegado. Para limpiar las marcas de agua y otras manchas, use un

limpiador no abrasivo o vinagre. Al igual que con cualquier cerámica fina, la Olla de Barro extraíble no aguanta cambios bruscos de temperatura.

- Si se ha precalentado la Olla de Barro o está caliente al tacto, NO añada comida refrigerada. NO precaliente la Olla Crock-Pot® a menos que lo indique la receta. La Olla de Barro debe estar a temperatura ambiente antes de añadir ingredientes calientes.
- Lave la Olla de Barro inmediatamente después de guisar con agua caliente. NO ponga agua fría si la Olla de Barro está caliente. No use abrasivos, estropajos ni polvo de fregar. Evite usar limpiadores abrasivos fuertes o estropajos ya que el uso continuado araña la superficie pulida y dificulta la limpieza posterior.

CONSEJOS PARA COCINAR

- Recorte el sebo y limpie las carnes bien para eliminar los residuos. (Si las carnes contienen sebo, dórelas en una sartén o cacerola aparte y seque bien antes de añadir a la olla). Sazone con sal y pimienta. Coloque la carne en la olla encima de las verduras.
- Para asados y estofados en la olla, vierta el líquido sobre la carne. No use más líquido del indicado en la receta. La carne y verduras retienen más jugos durante la cocción lenta que durante la cocción convencional.
- La mayoría de verduras se deben partir en rodajas finas o colocar a los lados o en el fondo de la Olla de Barro. En una Olla Lenta, las carnes generalmente se cuecen más rápidamente que las verduras.
- Use hierbas enteras y especias para sacar el mejor y más completo sabor del método de cocción lento. Si usa hierbas y especias molidas, se deben remover durante la última hora de cocción.
- Debido a que no hay calor directo en el fondo, debe llenar siempre la Olla de Barro al menos hasta la mitad, para adaptar los tiempos de cocción recomendados. Se pueden preparar pequeñas cantidades, pero se verán afectados los tiempos de cocción.
- Cualquier receta que requiera un líquido en especial, se puede cambiar si se sustituye por una cantidad igual. Por ejemplo, se puede sustituir una lata de sopa por una lata de tomates o 1 taza de caldo de carne o pollo por 1 taza de vino.
- Las alubias se deben ablandar completamente antes de combinar con azúcar y/o ingredientes ácidos. (NOTA: El azúcar y ácido tienen un efecto endurecedor sobre las alubias, que impiden que se ablanden). Las alubias secas, especialmente las pintas, se deben cocer antes de añadir a una receta. Cubrir las alubias con 3 veces su volumen de agua sin sal y romper a hervir. Hervir durante 10 minutos, reducir el calor, tapar y cocer a fuego lento durante 1-1/2 horas o hasta que las alubias estén blandas. El remojo en agua, si se desea, se debe hacer antes de hervir. Tirar el agua del remojo o hervido.

GUIA PARA ADAPTAR RECETAS

Esta guía está pensada para ayudarle a adaptar las recetas a la Olla Lenta Crock-Pot® - sus recetas preferidas y las buenas recetas recogidas de amigos, compañías alimenticias, periódicos y revistas. Nuestra intención es ahorrar el tiempo de preparación con menos pasos y menos utensilios sucios, y hacer la cocina sencilla. En la mayoría de los casos se pueden poner todos los ingredientes en la Olla Lenta al principio y dejar cocinar todo el día. Muchos de los pasos normales de preparación son innecesarios cuando se use la Olla Lenta Crock-Pot®.

Algunos consejos:

- Disponga de suficiente tiempo para cocinar.
- Cocine con la tapa puesta.
- No añada tanta agua como indican algunas de las recetas que no son de la olla lenta.
- Recuerde – los líquidos no se “hervien” como en la cocina convencional. Normalmente al final de la cocción tendrá más líquido que menos.
- Esto es una cocción de “un paso”: muchos pasos de las recetas se pueden eliminar. Añada todos los ingredientes a la Olla de Barro de una vez, añadiendo el líquido en último lugar, y cocine durante 8 - 10 horas.
- Las verduras no se recuecen como sucede cuando se cuecen en la placa o en el horno. Por esta razón se puede poner todo junto en la Olla Lenta Crock-Pot®. **EXCEPCION:** La leche, nata o nata ácida se deben añadir durante la última hora de cocción.

GUIA DEL TIEMPO

La mayoría de combinaciones de carne cruda y verduras necesitarán al menos 8 horas en BAJO.

SI LA RECETA DICE	COCINE A BAJA TEMPERATURA	O COCINE A TEMPERATURA ALTA
15 a 30 minutos	4 a 6 horas	1½ a 2 horas
31 a 45 minutos	6 a 10 horas	3 a 4 horas
50 minutos a 3 horas	8 a 10 horas	4 a 6 horas

PASTA Y ARROZ

Si en una receta necesita cocer fideos, pasta o macarrones etc., cuézalos en una cazuela en la placa antes de añadir a la Olla Lenta. No cueza demasiado – justo hasta que estén ligeramente tiernos.

Si necesita arroz, añada con el resto de los ingredientes. Añada 60ml (4cucharadas) de líquido extra por cada 60ml (4cucharadas) de arroz crudo. Use arroz de grano largo para obtener los mejores resultados.

LIQUIDOS

Use menos en la Cocción Lenta – normalmente como la mitad de la cantidad recomendada. 250ml de líquido es suficiente, a menos que contenga arroz o pasta.

SALTEADO DE VERDURAS

Normalmente esto no es necesario. Añada las verduras picadas o partidas con el resto de los ingredientes. La única excepción es la Berenjena, que se debe precocer o saltear, debido a su fuerte sabor. Debido a que las verduras desarrollan su sabor totalmente con la cocción lenta, deberá obtener un resultado delicioso, incluso cuando reduzca las cantidades. Debido a que las verduras tardan más en hacerse que la carne, parta o píquelas siempre que sea posible.

HIERBAS Y ESPECIAS

Son preferibles las hierbas de hoja enteras y especias, pero puede aumentar su sabor, por lo que debe usar la mitad de la cantidad recomendada. Si usa hierbas y especias secas o molidas, añádalas durante la última hora de cocción.

LECHE

La leche, nata y nata ácida tienden a separarse durante una larga cocción. Cuando sea posible, añada esto durante la última hora de cocción. Se pueden sustituir sopas condensadas y cocinar durante un tiempo más largo.

SOPAS

Algunas recetas de sopa indican 2 - 3 litros de agua. Añada otros ingredientes a la Olla Extraíble, después añada agua sólo hasta cubrir. Si se desea una sopa más líquida, añada más líquido a la hora de servir. Si las recetas con leche no tienen otro líquido para la cocción inicial, añada 1 ó 2 tazas de agua y durante la hora final añada la leche o nata necesaria.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P *“¿Qué pasa si la comida no está hecha al cabo de 8 horas..... cuando la receta dice 8 - 10 horas?”.*

R Esto se puede deber a la variación de voltaje, altitud o incluso extrema humedad. Las ligeras fluctuaciones de energía normalmente no se notan en la mayoría de aparatos, sin embargo con las Ollas Lentas pueden cambiar los tiempos de cocción. Deje el tiempo suficiente y recuerde que es prácticamente imposible cocinar demasiado. Con la experiencia aprenderá a aumentar o reducir los tiempos de cocción.

P *“¿Se debe cubrir la Olla Lenta?. ¿Es necesario remover? “.*

R Siempre debe cocinar con la tapa puesta. Si se levanta la tapa, la Olla Lenta no recuperará rápidamente los líquidos perdidos en la posición BAJA. Al levantar la tapa se pierde gran cantidad de calor, por lo que se alargan los tiempos de cocción. Evite levantar la tapa con frecuencia para revisar como va la cocción o para remover. No levante nunca la tapa durante las primeras dos horas cuando haga pan o cueza pasteles. No es necesario remover durante la cocción con calor BAJO. Mientras usa el calor ALTO durante cortos períodos, el remover de vez en cuando mejora la distribución de los sabores.

P *“¿Cómo se espesan los jugos o se hace salsa”.*

R Añada algo de tapioca pre cocida a cualquier receta si quiere hacer una salsa espesa. Añada la tapioca al principio y espesará mientras se cocina. Alternativamente, puede sacar los sólidos, dejando los jugos. Prepare entonces una pasta suave de aproximadamente 100g de harina o harina de maíz con 90ml de agua o 4 cucharadas de mantequilla derretida. Vierta la mezcla en el líquido en la Olla de Barro y remueva bien. Ponga en ALTO y cuando rompa a hervir (unos 15 minutos) ya está listo.

P *“¿Puedo hacer un asado sin añadir agua”.*

R Sí – si lo hace en BAJO. Recomendamos una pequeña cantidad de agua ya que la salsa queda muy sabrosa. Cuanto más grasa, o “marmoleado” tenga la carne, menos líquido necesita. El líquido es necesario para ablandar y cocer las verduras.

RECETAS

DIP DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS

8-10 raciones

450 g de queso mozzarella rallado
230 g de queso parmesano rallado
230 g de mayonesa
230 g corazones de alcachofa, escurridos
y picados
230 g de espinacas picadas

1 pimiento rojo, sin semillas y picado finamente
3 dientes de ajo pequeños picados
Pan de pita, cortado en triángulos para servir

1. Coloque todos los ingredientes excepto el pan pita en la Olla Lenta Crock-Pot® y mezcle bien. Tape y cocine en ALTO durante 1 hora o hasta que el queso se haya derretido.
2. Mezcle de nuevo, ponga en MANTENER CALIENTE y sirva con pan de pita.

COSTILLAS DE CERDO

2 raciones

1 costillar de cerdo, cortado en 3-4 trozos
1 taza de salsa de barbacoa

1 cebolla mediana picada

1. Coloque las costillas en la Olla Lenta Crock-Pot®. Cúbralo con la cebolla y la salsa de barbacoa.
2. Tape y cocine en BAJO durante 7-8 horas o en ALTO durante 4-5 horas, o hasta que la carne esté tierna.

ESTOFADO DE CARNE

3-4 raciones

1 kg de carne de ternera para estofado cortada
en trozos de 2,5 cm
¼ taza de harina
Sal kosher y pimienta
1 ½ tazas de caldo de carne
1 cucharadita de salsa Worcestershire

1 diente de ajo picado
1 hoja de laurel
2 patatas, cortadas en trozos de 2,5 cm
1 cebolla picada
1 tallo de apio cortado en rodajas

1. Mezcle la harina, la sal y la pimienta y cubra la carne con la mezcla.
2. Coloque las costillas en la Olla Lenta Crock-Pot® y agregue los ingredientes restantes.
3. Tape y cocine en BAJO durante 10 a 12 horas o en ALTO de 5 a 6 horas. Remueva bien antes de servir.

RECETAS

CARNE ASADA

2-3 raciones

1 kg de carne de ternera para asar
¼ taza de harina
Sal kosher y pimienta
2 zanahorias en rodajas
1 patata en cuartos

1 cebolla en rodajas
2 tallos de apio en rodajas
½ taza de champiñones, cortados en láminas
½ taza de agua, de caldo de carne o vino

1. Ase la carne cubierta con ¼ de taza de harina, la sal y la pimienta. Dore en una sartén (opcional).
2. Coloque todas las verduras en la Olla Lenta Crock-Pot®, excepto los champiñones. Agregue el asado y reparta los champiñones por encima. Vierta el líquido.
3. Tape y cocine en BAJO durante 10-12 horas o en la ALTO durante 6-8 horas, o hasta que la carne esté tierna.

POLLO CACCIATORE

3-4 raciones

1 cebolla en rodajas finas
1,2 kg de pollo (pechugas o muslos) sin piel
2 tazas de tomates de pera naturales o en lata
Sal kosher y pimienta
2 dientes de ajo picados
½ taza de vino blanco seco o caldo
1 ½ cucharada de alcaparras

10 aceitunas Kalamata picadas gruesas
½ manojo de perejil o albahaca, sin el tallo
y picado grueso
Pasta cocida

1. Coloque las rodajas de cebolla en la Olla Lenta Crock-Pot® y cúbralas con el pollo.
2. En un tazón mezcle los tomates, la sal, la pimienta, el ajo y el vino blanco. Vierta sobre el pollo.
3. Tape y cocine en BAJO durante 5-6 horas o en la ALTO durante 3-4 horas, o hasta que el pollo esté tierno.
4. Mezcle las alcaparras, las aceitunas y las hierbas frescas justo antes de servir.
5. Sirva sobre la pasta cocida.

Nota: Cocinar el pollo con hueso incrementará el tiempo de cocción de unos 30 minutos a 1 hora.

RECETAS

POLLO ASADO A LA HIERBA LIMÓN

2 raciones

1-1,4 kg de pollo para asar
½ taza de cebolla picada
1 cucharada de mantequilla
Jugo de un limón

½ cucharadita de sal kosher
1 cucharada de perejil fresco
¼ cucharadita de tomillo seco
¼ cucharadita de pimentón

1. Introduzca la cebolla en el pollo y frotar la piel con mantequilla. Coloque el pollo en la Olla Lenta Crock-Pot®.
 2. Exprima el jugo de limón sobre el pollo y rocíelo con el resto de condimentos. Tape y cocine en BAJO 8-10 horas o en ALTO de 4-5 horas.
-

LOMO DE CERDO MECHADO A LA SALSA BARBACOA

2-4 raciones

1 kg de lomo de cerdo, sin grasa
1 taza de salsa de barbacoa

1 cebolla mediana picada
2-4 panes de hamburguesa o panecillos

1. Ponga el lomo de cerdo en la Olla Lenta Crock-Pot®. Cúbralo con la cebolla y la salsa de barbacoa.
 2. Tape y cocine en BAJO durante 7-8 horas o en ALTO durante 4-5 horas, o hasta que la carne esté tierna.
 3. Retire el cerdo de la Olla Lenta Crock-Pot® y desmenuce con un tenedor. Vuelva a poner el cerdo en la Olla Lenta Crock-Pot® y cubra con la salsa.
 4. Sirva la carne de cerdo mechada en el pan para hamburguesas o panecillos.
-

CHILE

2-4 raciones

1 cebolla picada
2 cucharaditas de ajo picado
1 pimiento verde picado
700 g de carne picada, cocinada y sin aceite
400 g de alubias en lata rojas, negras o blancas, enjuagadas y escurridas

1 taza de tomates cortados en cubitos, naturales o de lata
1 jalapeño picado
1 cucharadita de comino
½ cucharadita de pimienta de cayena
½ taza de caldo de carne

1. Añada todos los ingredientes a la Olla Lenta Crock-Pot®.
2. Tape y cocine en BAJO durante 8 horas o en ALTO durante 4 horas.

RECETAS

SALCHICHAS Y ALBÓNDIGAS

2-4 raciones

2-4 salchichas, especiadas y/o dulces en rodajas	2 dientes de ajo, pelados y picados
2-4 albóndigas, sin cocer	2 ramitas de albahaca fresca en trozos
400 g de tomates de lata triturados	Queso rallado
400 g de tomates de pera de lata	Pasta cocida

1. Dore las salchichas y las albóndigas en una sartén (opcional)
 2. Añada todos los ingredientes a la Olla Lenta Crock-Pot®, excepto la pasta y el queso rallado.
 3. Tape y cocine en BAJO durante 7-8 horas o en ALTO durante 4 horas.
 4. Sirva con la pasta cocida y el queso rallado.
-

PESCADO SANO Y FÁCIL

2-4 raciones

Sal kosher y pimienta	2 limones en rodajas finas
1 kg. de pescado blanco (bacalao, lubina, tilapia o bagre), sin piel	Paté de aceitunas o salsa preparada para decorar
Hierbas aromáticas frescas (perejil, albahaca, estragón, ajedrea o una combinación de todas)	

1. Salpimiente ambos lados del pescado y colóquelo en la Olla Lenta Crock-Pot®. Cubra la parte superior del pescado con hierbas aromáticas y rodajas de limón, y meta algunas dentro del pescado.
2. Tape y cocine en ALTO durante aproximadamente 30-40 minutos, o hasta que ya no esté translúcido. Los tiempos de cocción varían en función del grosor del pescado.
3. Retire las rodajas de limón y cubra con el paté de aceitunas o la salsa.

GARANTIA

Guarde este recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de caja y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") tiene derecho a cambiar estos términos.

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

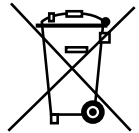
- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

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

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos sino que debe hacerse por separado en toda la UE. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a los seres humanos a partir de la eliminación de residuos no controlada debido a la presencia de sustancias peligrosas en este producto, debe reciclarlo de modo responsable para promover la reutilización sostenible de materiales y recursos. Para devolver su dispositivo usado, por favor utilice los sistemas de devolución y recolección disponibles o comuníquese con el comercio donde compró el producto. Ellos pueden tomar este producto para su respectivo reciclado de modo seguro y responsable con el medio ambiente.



Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Reino Unido



NEDERLANDS

Dank u wel dat u deze Crock-Pot® heeft gekocht Aardewerk Slowcooker.

U hoeft slechts enkele eenvoudige stappen te volgen om uw favoriete maaltijden te koken. Ideaal voor ovenschotels, stoofpotten, soep, rijstschotels en veel meer - allemaal door één druk op de knop.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Lees deze handleiding voorzichtig door voordat u dit apparaat gebruikt, aangezien een juist gebruik de allerbeste prestaties geeft.

Deze instructies voor toekomstig gebruik bewaren

Aansluiting op stroomvoorziening

1. Deze instructies samen met de illustraties voorzichtig doorlezen voordat u dit apparaat gebruikt.
2. Wilt u voordat u dit apparaat aansluit, controleren of het voltage dat op de kenplaat (aan de onderkant van het apparaat) staat aangegeven, overeenkomt met de netspanning in uw huis.
3. Als het stroomsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn servicebureau vervangen worden.

Veilig plaatsen

1. HETE OPPERVLAKKEN NIET AANRAKEN, HANDVATEN GEBRUIKEN.
2. NIET neerzetten waar het door kinderen, vooral zeer jonge kinderen, aangeraakt kan worden.
3. Dit apparaat NIET direct onder een stopcontact plaatsen.
4. Dit apparaat NIET buiten gebruiken.
5. Verwarmingsapparaat, snoer of stekker NIET onderdompelen in water of andere vloeistof.
6. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat gevuld met hete vloeistof.
7. Apparaat NIET op of bij een hete gasbrander-of elektrische kookplaat zetten, of in een verwarmde oven of magnetron.
8. Stroomsnoer NIET over de rand van het aanrecht of tafel laten hangen.
9. GEEN krassende schuur-of bijtende middelen, of ovenreinigers gebruiken bij het schoonmaken van dit apparaat.
10. Voorkom plotselinge temperatuurveranderingen door bijvoorbeeld voedselproducten direct uit de koelkast in een verwarmde schaal te leggen.
11. Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen als het niet gebruikt wordt en voordat het schoongemaakt wordt.
12. Het apparaat laten afkoelen voor het schoonmaken en opbergen.
13. Tijdens het gebruik voor luchtcirculatie zorgen door genoeg ruimte boven en aan alle kanten van het apparaatvrij te laten. Zorg dat dit apparaat tijdens gebruik geen gordijnen, behang, kleding, vaatdoeken of andere brandgevaarlijke stoffen raakt. Men dient VOORZICHTIG te zijn op oppervlakken die gevoelig zijn voor warmte. Het is raadzaam een warme isolatiekussentje te gebruiken. DIT APPARAAT IS UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. APPARAAT NIET VOOR ANDERE DOELEINDEN GEBRUIKEN DAN WAAR HET VOOR BESTEMD IS.
14. **DIESES GERÄT EIGNET SICH AUSSCHLIESSLICH FÜR HAUSHALTSZWECKE. ES DARF NICHT FÜR ANDERE ZWECKE VERWENDET WERDEN.**
15. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt. Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

WAT U MOET WETEN OVER UW CROCK-POT® SLOWCOOKER

(Zie afb. 1)

- A. Uitneembare Aardewerk Kookpot
- B. Deksel
- C. Verwarmingselement

D. Warmte keuzeschakelaar – HIGH (HOOG)- LOW (LAAG) - KEEP WARM (WARM HOUDEN)
N.B. : KEEP WARM (WARM HOUDEN) mag alleen gebruikt worden om voedsel warm te houden.
NIET koken op de stand KEEP WARM (WARM HOUDEN)



VOORDAT U UW CROCK-POT® SLOW COOKER GAAT GEBRUIKEN

- Voor het eerste gebruik: Aardewerk Kookpot (A) en deksel (B) afwassen, afspoelen en afdrogen. (Zie schoonmaken blz. 39). Het verwarmingselement (C) NOOIT in water of ander vocht onderdompelen.

BELANGIJK: DE EERSTE KEER IS LICHTE ROOK EN/OF GEUR MOGELIJK WAARNEEMBAAR. DIT IS NORMAAL BIJ VERWARMDE APPARATEN EN VERDWIJNT ALS HET APPARAAT EEN PAAR KEER IS GEBRUIKT.

HET GEBRUIK VAN UW CROCK-POT® SLOWCOOKER

1. Plaats de pot van aardewerk in het verwarmingsonderstel, voeg de ingrediënten toe en sluit af met het deksel (zie afbeelding 1).
2. Sluit uw Crock-Pot® slowcooker aan en kies de juiste temperatuurstelling. Raadpleeg het recept voor de juiste bereidingstijden.
LET OP: sommige modellen hebben een WARM-instelling. WARM is UITSLUITEND voor het warmhouden van reeds bereid voedsel. NIET koken op de WARM-instelling. Wij adviseren de WARM-instelling niet langer dan 4 uur te gebruiken.
3. Wanneer de bereiding klaar is, dient u de slowcooker uit te schakelen en te laten afkoelen voordat u deze reinigt.

OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK:

- Als u vermoedt dat de stroom is uitgevallen, dan bestaat de mogelijkheid dat het voedsel in de stoomkoker niet veilig is voor consumptie. Als u niet weet hoe lang de stroomtoevoer onderbroken is geweest, adviseren wij u het voedsel in de stoomkoker weg te gooien.
- Kies de gemiddelde kooktijd voor recepten met verschillende kooktijden. Bijvoorbeeld, indien het recept een bereidingstijd vermeldt van 7 tot 9 uur op LAAG, kook het voedsel dan gedurende 8 uur.
- Om te voorkomen dat de maaltijd te kort wordt gekookt, dient u de aardewerken pot altijd 1/2 tot 3/4 te vullen en de aanbevolen bereidingstijden aan te houden.

- Vul de aardewerken pot niet te veel op. Om te voorkomen dat de pot overkookt, dient u de aardewerken pot tot maximaal 3/4 te vullen.
- Het deksel gedurende de gehele aanbevolen bereidingstijd gesloten houden. Het deksel niet verwijderen tijdens de eerste twee uur van de bereidingstijd, zodat de hitte zich op efficiënte wijze kan opbouwen.
- U dient altijd ovenwanten te gebruiken bij het hanteren van het deksel of de aardewerken pot.
- De stekker na het koken en voor reiniging uit het stopcontact verwijderen.
- Verwijderbaar aardewerk is ovenvast en mag in de magnetron. Gebruik verwijderbaar aardewerk niet op een gasbrander, op een elektrische kookplaat of onder de grill. Zie grafiek hieronder.

Onderdeel	Vaatwasmachinebestendig	Ovenvast	Geschikt voor de magnetron	Geschikt voor kookplaat
Deksel	Ja	Nee	Nee	Nee
Aardewerk	Ja	Ja, maar niet op de grill	Ja	Nee

* Raadpleeg de handleiding voor uw magnetron voor gebruik in combinatie met aardewerk.

HET SCHOONMAKEN VAN UW CROCK-POT® SLOWCOOKER

Voor het verplaatsen en schoonmaken van de Slowcooker:

- Het apparaat **ALTIJD** uitzetten en stekker uit het stopcontact halen.
- Het apparaat **ALTIJD** laten afkoelen

HET VERWARMINGSELEMENT NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF ONDERDOMPELEN.

VERWARMINGSELEMENT

NIET onderdompelen in water of een andere vloeistof. Zachte doek bevochtigen in een warm zeepsopje en uitwringen om schoon te maken. Met schone droge doek afdrogen. GEEN schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

UITNEEMBARE AARDEWERK KOOKPOT

Reiniging van de uitneembare Aardewerk Kookpot

De uitneembare Aardewerk Kookpot (A) en deksel mogen veilig in de vaatwasser of in een heet zeepsopje afgewassen worden. Geen krassende schuurmiddelen gebruiken – met een doek, spons of plastic spatel verwijdert men meestal koppige restanten.

Gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel of azijn om watervlekken en andere vlekken te verwijderen.

De Aardewerk Kookpot is net als andere fijne keramiek niet bestand tegen plotselinge temperatuurschommelingen.

- GEEN voedselproducten uit de koelkast toevoegen als de Aardewerk Kookpot al voorverwarmd is of te heet is om aan te raken. De Crock-Pot® Slowcooker mag NIET voorverwarmd worden tenzij anders is aangegeven in het recept. De Aardewerk Kookpot dient op kamertemperatuur te zijn voordat men heet voedsel toevoegt.
- Was de Aardewerk Kookpot onmiddellijk na het koken en gebruik heet water. GEEN koud water ingieten als de Aardewerk Kookpot heet is.

KOOKTIPS

- Snij vet weg en veeg vlees goed af om restanten te verwijderen. (Als het vlees vet is, eerst apart bruineren in een koekenpan en goed afgieten alvorens het in de kookpot te leggen). Op smaak brengen met zout en peper. Leg het vlees in de kookpot bovenop de groenten.
- Bij braadschotels en stoofpotten, vocht over het vlees gieten. Niet meer vocht gebruiken dan in het recept wordt aangegeven. Vlees en groenten behouden meer vet en vocht tijdens het slow cooken dan tijdens een conventionele kookmethode.
- De meeste groenten moeten dun gesneden worden of tegen de zijkanen op de bodem van de Aardewerk Kookpot worden gelegd. In een Slowcooker kookt vlees in het algemeen sneller dan de meeste groenten.
- Gebruik hele bladeren van kruiden en spijzen omdat dat het beste en volste aroma geeft met de slow cook methode. Als men gemalen kruiden en spijzen gebruikt, dienen deze tijdens het laatste uur van het koken ingeroerd te worden.
- Omdat er geen directe hitte is aan de onderkant, moet de Aardewerk Kookpot minstens half vol worden gevuld om overeen te stemmen met de aanbevolen tijden. Kleine hoeveelheden mogen ook bereid worden, maar dit kan gevolgen hebben voor de kooktijd.
- Men mag een bepaalde vloeistof in een recept door een andere vervangen mits men dezelfde hoeveelheid gebruikt. Men kan bijvoorbeeld een blikje soep vervangen door een blikje tomaten, of 1 kopje rundvlees- of kippenbouillon door 1 glas wijn.
- Bonen dienen volledig zacht gemaakt te worden voordat zij gecombineerd worden met suiker en/of zure voedselproducten. (**N.B.:** Suiker en zuur hebben een verhardende uitwerking op bonen en voorkomen het zacht worden).

Gedroogde bonen, vooral rode kievitsonen moeten gekookt worden voordat zij aan een recept worden toegevoegd. Bedek de bonen met 3 maal hun hoeveelheid ongezuurd water en breng aan de kook. 10 minuten laten koken, warmtebron lager zetten, bedekken en 1½ uur laten sudderen of totdat de bonen zacht zijn. Het eventuele weken in water moet voor het koken voltooid te zijn. Water na het weken of koken weggooiën.

HANDLEIDING VOOR HET AANPASSEN VAN RECEPTEN

Met behulp van deze handleiding kunt u recepten aanpassen voor de Crock-Pot® Slowcooker – uw eigen favoriete en geliefde recepten van vrienden, voedingsbedrijven, uit kranten en tijdschriften. Onze bedoeling is om u bereidingstijd en vuile afwas te besparen... en om koken eenvoudig te houden. In de meeste gevallen kunnen alle ingrediënten al meteen aan het begin in de Slowcooker worden gedaan en de hele dag koken. Veel gebruikelijke voorbereidende stappen zijn niet nodig als u de Crock-Pot® Slowcooker gebruikt.

Een paar tips:

- Zorg voor voldoende kooktijd.
- Met gesloten deksel koken.
- Niet evenveel water toevoegen als wordt aangegeven in sommige recepten die niet voor slowcookers zijn.
- Vergeet niet dat vocht niet “wegkookt” zoals bij conventioneel koken het geval is. Gewoonlijk heeft u aan het eind van het koken eerder meer vocht dan minder.
- Dit is koken “in één stap”: veel stappen in de recepten kunnen weggelaten worden. Voeg de ingrediënten één voor één toe aan de Aardewerk Kookpot met het vocht als laatste en laat daarna 8 – 10 uur koken.
- Groenten koken niet over zoals op het gasfornuis of in de oven. Daarom mag alles in één keer in de Crock-Pot® Slowcooker gedaan worden. UITZONDERING: Melk, zure room of room dient men tijdens het laatste uur van het koken toe te voegen.

TIJDGIDS

De meeste rauw vlees en ongekookte groentecombinaties hebben minstens 8 uur op LAAG nodig.

ALS ER IN HET RECEPT STAAT	OP LAAG KOKEN	OF OP HOOG KOKEN
15 - 30 minuten	4 - 6 uur	1½ - 2 uur
31 - 45 minuten	6 - 10 uur	3 - 4 uur
50 minuten - 3 uur	8 - 10 uur	4 - 6 uur

PASTA EN RIJST

Als een recept vraagt om gekookte noedels, pasta of macaroni enz., dienen deze eerst in een pan op het fornuis gekookt te worden alvorens ze in de Slowcooker worden toegevoegd. Niet te lang koken – koken totdat ze net gaar zijn.

Rijst wordt, indien gewenst met andere ingrediënten ingeroerd. Een kopje (60ml) extra vocht toevoegen per kopje (60ml) ongekookte rijst. Voor het beste resultaat langkorrelige rijst gebruiken.

VOCHT

Minder gebruiken bij het Slow cooken – meestal ongeveer de helft van de aanbevolen hoeveelheid. 250ml vocht is meestal genoeg, tenzij het recept rijst of pasta bevat.

HET SAUTEREN VAN GROENTEN

Dit is meestal niet nodig. Fijngehakte of fijngesneden groenten met andere ingrediënten inroeren. De enige uitzondering hierop is Aubergine die geblancheerd of gesauteerd moet worden in verband met de sterke smaak.

Aangezien groenten hun volle aroma behouden tijdens het slow cooken, mag u een verrukkelijk resultaat verwachten, zelfs als u de hoeveelheden vermindert. Aangezien groenten langer dan vlees moeten koken, moeten ze indien mogelijk fijngesneden of –gehakt worden.

KRUIDEN EN SPIJZEN

Blad of ongemalen kruiden en spijzen genieten de voorkeur, maar het aroma ervan kan sterker worden. Daarom is het raadzaam om de helft van de aanbevolen hoeveelheid te gebruiken. Als gedroogde gemalen kruiden en spijzen worden gebruikt, dienen deze tijdens het laatste uur van het koken te worden toegevoegd.

MELK

Melk, room en zure room hebben de neiging om af te breken tijdens een lange kookperiode. Indien mogelijk, tijdens het laatste uur van het koken toevoegen. Ter afwisseling kan men gecondenseerde soep gebruiken die lang mag koken.

SOEP

Sommige soepprecepten vragen om 2–3 liter water. Overige ingrediënten aan de Uitneembare Kookpot toevoegen en vervolgens genoeg water tot alles net bedekt is. Als men liever dunnere soep heeft, bij het opdienen meer vocht toevoegen. Als recepten met melk als basis geen ander vocht aan het begin van het koken gebruiken, 1 of 2 kopjes water toevoegen. Tijdens het laatste uur van het koken melk of room naar wens toevoegen.

VRAAG EN ANTWOORD

Q *“Wat moet ik doen als het eten na 8 uur nog niet gaar is... terwijl in het recept 8 -10 uur staat?”*

A Dit kan het gevolg zijn van spanningsveranderingen, hoogte of zelfs extreme vochtigheid. Kleine stroomwisselingen hebben bij de meeste apparaten doorgaans geen effect, maar bij Slowcookers kan het gevolgen hebben voor de kooktijden. Zorg voor voldoende tijd en vergeet niet dat het in feite niet mogelijk is om iets te lang te laten koken. Uit ervaring leert u of u uw kooktijden moet vermeerderen of verminderen.

Q *“Moet de Slowcooker gesloten worden. Is roeren noodzakelijk?”*

A Altijd met gesloten deksel koken. Als de deksel afgenomen wordt, zal de Slowcooker warmteverlies op de stand LAAG niet snel goedmaken. Er ontsnappen beduidende hoeveelheden warmte elke keer dat de deksel afgenomen wordt en daarom moet men de kooktijden verlengen. Vermijd het veelvuldig afnemen van de deksel om even te controleren of te roeren. Deksel nooit verwijderen tijdens de eerste twee uren bij het bakken van brood of taarten.
Roeren is niet nodig als er op de stand LAAG gekookt wordt. Tijdens korte kooktijden op HOOG wordt de verspreiding van de aroma's verbeterd door af en toe te roeren.

Q *“Hoe kan ik sappen binden of jus maken?”*

A Wat snel kokende tapioca toevoegen aan ongeacht welk recept om dikke jus te maken. De tapioca aan het begin toevoegen en de jus verdikt zich tijdens het koken.
Als alternatief kunt u het vaste voedsel uitnemen en de sappen achterlaten. Bereid vervolgens een glad papje van ongeveer 100g bloem of maïzena op 90ml water of 4 eetlepels gesmolten boter. Het mengsel bij de vloeistof in de Aardewerk Kookpot gieten en goed roeren. Op HOOG zetten en als het aan de kook raakt (ongeveer 15 minuten), is het klaar.

Q *“Kan ik iets braden zonder water toe te voegen?”*

A Ja – als er op LAAG gekookt wordt. Het is raadzaam om een kleine hoeveelheid water te gebruiken omdat de jus vooral veel smaak heeft. Hoe meer vet of hoe “gemarmerder” het vlees is, hoe minder vocht u nodig heeft. Het vocht heeft u nodig om de groenten goed zacht te maken en te koken.

RECEPTEN

SPINAZIE- EN ARTISJOKDIPSAUS

Voor 8-10 personen

450 g mozzarellakaas, geraspt	1 rode paprika, zonder zaadjes en fijngesneden
230 g Parmezaanse kaas, geraspt of fijngesneden	3 kleine knoflooktenen, gehakt
230 g mayonaise	Pitabrood, in driehoeken gesneden
230 g artisjokhartes, uitgelekt en fijngesneden	
230 g fijngesneden spinazie	

1. Doe alle ingrediënten, behalve het pitabrood, in de Crock-Pot® slowcooker. Goed mengen. Afsluiten en gedurende 1 uur op Hoog koken totdat de kaas is gesmolten.
2. Nogmaals doorroeren, op Warm zetten en serveren met pitabrood.

BABYBACKVLEESRIBBEN

Voor 2 personen

1 ribstuk babybackvleesribben, in 3-4 stukken gesneden	1 middelgrote ui, fijngesneden
1 kop (0,236 liter) barbecuesaus	

1. Doe de ribben in Crock-Pot® slowcooker. Bedek ze met ui en barbecuesaus.
2. Afdekken en op Laag koken gedurende 7-8 uur of op Hoog gedurende 4-5 uur of totdat het vlees mals is.

RUNDERSTOOFSCHOTEL

Voor 3-4 personen

1 kg dikke riblappen in stukken van 2,5 cm gesneden	1 knoflookteen, fijngehakt
¼ kop (30 gram) bloem	1 laurierblaadje
Koosjer (niet-geïoniseerd) zout en peper	2 aardappelen in stukken van 2,5 cm
1 ½ kop (0,355 liter) runderbouillon	1 fijngesneden ui
1 theelepels Worcestershiresaus	1 selderiestengel, in plakjes

1. Meng de bloem, het zout en de peper en bedek het vlees met het mengsel.
2. Leg het vlees in Crock-Pot® slowcooker en voeg de overige ingrediënten toe.
3. Afdekken en gedurende 10 tot 12 uur op Laag koken of 5 tot 6 uur op Hoog. Voor het serveren goed doorroeren.

RECEPTEN

GEBRADEN RUNDVLEES

Voor 2-3 personen

1 kg dikke ribblappen rundvlees	1 ui in plakjes
¼ kop (30 gram) bloem	2 selderiestengels in plakjes
Koosjer (niet-geïoniseerd) zout en peper	½ kop champignons in plakjes
2 wortels, in plakjes	½ kop water, runderbouillon of wijn
1 aardappel in blokjes	

1. Bedek het vlees met ¼ kop bloem, zout en peper. Het vlees (eventueel) dichtbranden in een braadpan.
2. Alle groenten in Crock-Pot® slowcooker doen, behalve de champignons. Het vlees toevoegen en de champignons erbovenop verspreiden. Het vocht toevoegen.
3. Afdekken en op Laag koken gedurende 10-12 uur of op Hoog gedurende 6-8 uur of totdat het vlees mals is.

KIP CACCIATORE

Voor 3-4 personen

1 ui, zeer fijn gesneden	½ kop droge, witte wijn of bouillon
1,2 kg kippenvlees (filet of dijnen), zonder vel	1 ½ eetlepel kappertjes
2 koppen fijngesneden pruimtomaten, vers of uit blik	10 kalamataolijven, zonder pit, grofgehakt
Koosjer (niet-geïoniseerd) zout en peper	½ bosje ongekrulde peterselie of basilicum, zonder steeltjes en grofgehakt
2 knoflooktenen, fijngehakt	Gekookte pasta

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

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

RECEPTEN

GEGRILDE KIP MET CITROENGRAS

Voor 2 personen

1-1,4 kg kip om te roosteren	½ theelepel koosjer (niet-geïoniseerd) zout
½ kop fijngesneden ui	1 eetlepel verse peterselie
1 eetlepel boter	¼ theelepel gedroogde tijm
Sap van een citroen	¼ theelepel paprikapoeder

1. Doe de ui in de holte van de kip en wrijf het vel in met boter. Doe de kip in Crock-Pot® slowcooker.
2. Citroensap over de kip uitknippen en bestrooien met de overige kruiden. Afdekken en op Laag koken gedurende 8-10 uur of op Hoog gedurende 4-5 uur.

BBQ PULLED PORK

Voor 2-4 personen

1 kg varkenslende, mager of vet	1 middelgrote ui, fijngesneden
1 kop (0,236 liter) barbecuesaus	2-4 hamburgerbroodjes of harde bolletjes

1. Doe de varkenslende in Crock-Pot® slowcooker. Bedekken met ui en barbecuesaus.
2. Afdekken en op Laag koken gedurende 7-8 uur of op Hoog gedurende 4-5 uur of totdat het vlees mals is.
3. Haal het varkensvlees uit Crock-Pot® slowcooker en met een vork in stukjes snijden. Terugplaatsen in Crock-Pot® stoomkoker en bedekken met saus.
4. Serveer het varkensvlees op hamburgerbroodjes of harde bolletjes.

CHILI

Voor 2-4 personen

1 fijngesneden ui	1 kop tomaten in blokjes, vers of uit blik
2 theelepels fijngehakte knoflook	1 jalapeñopeper, fijngesneden
1 groene paprika, fijngesneden	1 theelepel komijn
700 g rundergehakt, bereid en uitgelekt	½ theelepel cayennepeper
400 g blik met rode, bruine of witte bonen, afgespoeld en uitgelekt	½ kop (0,355 liter) runderbouillon

1. Alle ingrediënten toevoegen aan de Crock-Pot® slowcooker.
2. Afdekken en op Laag koken gedurende 8 uur of op Hoog gedurende 4 uur.

RECEPTEN

WORST EN GEHAKTBALLEN

Voor 2-4 personen

2-4 worstjes, pittig en/of zoet, in plakjes
2-4 rauwe gehaktballen
400 g blik met geperste tomaten
400 g blik pruimtomaten

2 knoflooktenen, gepeld en fijngesneden
2 takjes verse basilicum, gerist
Geraspte kaas
Gekookte pasta

1. De worst en gehaktballen (eventueel) in een braadpan op het vuur aanbakken.
2. Alle ingrediënten in Crock-Pot® slowcooker doen, behalve pasta en de geraspte kaas.
3. Afdekken en op Laag koken gedurende 7-8 uur of op Hoog gedurende 4 uur.
4. Serveren met gekookte pasta en geraspte kaas.

EENVOUDIGE EN GEZONDE VISFILET

Voor 2-4 personen

Koosjer (niet-geïoniseerd) zout en peper
1 kg witte vis (kabeljauw, zeebaars, tilapia of
meerval), zonder vel

Verse kruiden (niet-gekrulde peterselie,
basilicum, dragon, bonenkruid of een
mengsel van alles)

2 citroenen, in dunnen plakjes
Kant-en-klare salsa of olijventapenade voor de
garnering

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

GARANTIE

Bewaar uw reçu omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen.

Het product wordt tot 2 jaar na de aanschafdatum gegarandeerd, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat tijdens de garantieperiode defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, brengt u het samen met uw reçu en een kopie van deze garantie terug naar de plaats van aanschaf.

Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen Holmes Products (Europa) Ltd. ("Holmes") is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

Holmes verplicht zich ertoe binnen de garantieperiode het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet juist werkt, gratis te repareren of vervangen op voorwaarde dat:

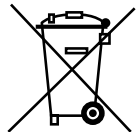
- U het probleem onmiddellijk meldt bij de plaats van aankoop of bij Holmes, en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die. Mängel, die auf unsachgemäÙe Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse auÙerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. AuÙerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop Holmes geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door Holmes is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

De rechten onder deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke aankoper en zijn niet van toepassing op commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als u bij uw apparaat een landspecifieke garantie hebt ontvangen, raadpleegt u de bepalingen van die landspecifieke garantie in plaats van deze garantie of neemt u voor meer informatie contact op met uw plaatselijke gemachtigde dealer.

Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval mag worden verwijderd en dat het afzonderlijk moet worden verwijderd doorheen de EG. Om te vermijden dat ongecontroleerde afvalverwijdering mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid veroorzaakt door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen in het product, recycle het product op een degelijke manier om het duurzaam hergebruik van materialen en hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikt toestel te retourneren, gebruik de voorhanden retour- en inzamelingsystemen of neem contact op met de detailhandelaar van wie het product werd gekocht. Zij kunnen uw product aanvaarden voor milieuvriendelijke recycling.



Holmes Products (Europa) Limited
1 Francis Grove
Londen
SW19 4DT
Groot-Brittannië

SVENSKA

Tack för att du köpt denna Crock-Pot® låghastighetskokare i stengods.

Laga dina älsklingsrätter i några få enkla snäpp. Idealisk till grytor, raguer, soppor, risrätter och mycket mer - Du behöver bara trycka på en knapp.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Läs den här handboken noga, innan du tar apparaten i bruk, då korrekt användning ger bästa resultat.

Spara de här anvisningarna för framtida bruk.

NÄTANSLUTNING

1. Läs de här anvisningarna noga tillsammans med illustrationerna, innan du börjar använda apparaten.
2. Kontrollera att elspänningen som anges på märkplåten (på undersidan på apparaten) överensstämmer med elspänningen i ditt hem, innan du ansluter den här apparaten.
3. Om matningssladden skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller servicerepresentanten.

SÄKER PLACERING

1. RÖR INTE VID DE HETA YTORNA! ANVÄND HANDTAGEN!
2. Placera den INTE så att små barn - i synnerhet riktigt små barn - kan nå åt den.
3. Placera INTE den här apparaten omedelbart under en elsockel!
4. Använd INTE den här apparaten utomhus!
5. Sänk INTE ner uppvärmningsenheten, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska!
6. Man måste vara ytterst försiktig när man flyttar apparaten med het vätska i.
7. Placera INTE apparaten på heta gas- eller elbrännare eller i närheten därav, inte heller i uppvärmd ugn eller mikrovågsugn.
8. Låt INTE huvudsladden hänga ner över bänk- eller bordskanten.
9. Använd INTE kärva slipmedel, frätande rengöringsmedel eller ugnsgöringsmedel, när du rengör den här apparaten.
10. Undvik plötsliga temperaturförändringar, som att lägga ner kylda matvaror i den upphettade kokaren.
11. Dra alltid ut proppen ur elsockeln när apparaten inte är i bruk eller före rengöring.
12. Låt apparaten svalna, innan den görs ren eller ställs undan till förvar.
13. Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och runt omkring apparaten, när du använder den, så att luft kan cirkulera. Se till att apparaten inte kommer i beröring med gardiner, tapeter, kläder, kökshanddukar eller andra antändbara material medan den är i bruk. FÖRSIKTIGHET krävs på ytor där hetta kan orsaka problem. En isolerad värmeplatta rekommenderas.
14. **DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR BRUK I HUSHÅLLET. ANVÄND INTE APPARATEN TILL ÄNDAMÅL SOM DEN INTE ÄR AVSEDD TILL.**
15. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med fysisk, sensorisk eller mental funktionsnedsättning eller som saknar erfarenhet och kunskap om hur enheten används såvida de inte är under överinseende eller fått instruktioner av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas för att försäkra sig om att de inte leker med enheten.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

LÄR KÄNNA DIN CROCK-POT® LÅGHASTIGHETSKOKARE

(Se Bild. 1)

- A. Flyttbar stengodskokare
- B. Lock
- C. Uppvärmningsenhet
- D. Värmeinställning - HIGH (HÖG) - LOW (LÅG) – KEEP WARM (HÅLL VARM)

MÄRK: KEEP WARM (HÅLL VARM) används endast för att hålla maten varm. Tillred INTE på KEEP WARM (HÅLL VARM) -läget.



INNAN DU ANVÄNDER DIN CROCK-POT® LÅGHASTIGHETSKOKARE

- Innan den används för första gången: diska, skölj och torka stengodskokaren (A) och locket (B). (Se rengöring sid. 48). Sänk ALDRIG ner uppvärmningsenheten (C) i vatten eller annan vätska.

VIKTIGT: FÖRSTA GÅNGEN DEN ANVÄNDS, KAN MAN MÄRKA EN ANING RÖK OCH/ELLER LUKT.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU CROCK-POT® LÅGHASTIGHETSKOKAREN

1. Sätt stengodskokaren på uppvärmningsenheten, fyll kokaren med önskade ingredienser och sätt på locket. (Se fig. 1).
2. Sätt i kontakten till Crock-Pot® låghastighetskokare och välj temperaturinställning. Se de specifika recepten för exakta tillagningstider.
OBS! Vissa modeller har en inställning som är benämnd WARM (VARM). Denna inställning är endast till för att hålla redan tillagad mat varm. Tillaga INTE maten med denna inställning. Vi rekommenderar att aldrig använda inställningen WARM (VARM) i mer än 4 timmar i sträck.
3. När tillagningen är klar drar du ut kontakten till låghastighetskokaren och låter den svalna innan rengöring.

OBSERVATIONER GÄLLANDE ANVÄNDNING:

- Om du misstänker att strömmen har stängts av under tillagningen kan maten i kokaren vara farlig att förtära. Om du inte känner till hur länge strömmen har varit avstängd rekommenderar vi att du slänger maten som är i kokaren.
- För recept där olika tillagningstider anges bör du välja en genomsnittlig tid. Om ett recept exempelvis anger en tillagningstid på mellan 7 och 9 timmar på inställningen LOW (LÅG) så bör du tillaga maten i 8 timmar.
- För att undvika att maten blir överkokt eller underkokt bör du alltid fylla stengodskokaren mellan $\frac{1}{2}$ och $\frac{3}{4}$ och hålla dig till rekommenderade tillagningstider.
- Fyll inte stengodskokaren med alltför mycket mat. Fyll aldrig stengodskokaren mer än till $\frac{3}{4}$ då maten kan koka över.
- Låt alltid locket vara på under den tid som rekommenderas. Ta aldrig bort locket under de första två timmarna av tillagning för att försäkra att det blir tillräckligt varmt i kokaren.
- Använd alltid grytlappar när du tar på locket eller stengodskokaren.
- Dra ut kontakten när tillagningen är klar och innan rengöring.
- Den flyttbara stengodskokaren är ugnssäker och mikrosäker. Använd inte stengodskokaren på gas- eller elspis eller under grillen. Se tabellen nedan.

DEL	DISKMASKIN-SÄKER	UGNSSÄKER	MIKRO-SÄKER	SPIS-SÄKER
Lock	Ja	Nej	Nej	Nej
Stengodskokaren	Ja	Ja, men inte med grillfunktionen	Ja	Nej

* Se efter i bruksanvisningen för din mikrovågsugn när det gäller användning med stengods.

SÅ HÄR RENGÖR DU DIN CROCK-POT® LÅGHASTIGHETSKOKARE

Innan du flyttar på din låghastighetskokare och rengör den:

- stäng ALLTID av strömmen och drag ut proppen ur elsockeln.
- låt ALLTID apparaten svalna.

SÄNK ALDRIG NER UPPVÄRMNINGSENHETEN I VATTEN ELLER ANNAN VÄTSKA.

UPPVÄRMNINGSENHETEN

Sänk INTE ner i vatten eller annan vätska. Rengör med mjuk trasa, som fuktats i varmt tvålatten och vridits ur. Torka med ren torr handduk. Använd INTE rengöringsmedel som innehåller slipmedel.

FLYTTBAR STENGODSKOKARE

Skötsel av den flyttbara stengodskokaren

Den flyttbara stengodskokaren (A) och locket kan tryggt maskindiskas eller diskas i hett tvålatten. Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel - det brukar räcka med trasa, svamp eller plastspatel för att få bort envisa rester. Använd slipmedelsfritt rengöringsmedel eller ättika för att få bort vattenfläckar och andra fläckar.

I likhet med all fin keramik tål inte stengodskokaren plötsliga temperaturförändringar.

- Om stengodskokaren värmts upp eller känns varm när man rör vid den, ska man INTE lägga i kylda varor. Värm INTE upp "Crock Pot" låghastighetskokaren i förväg, såvida det inte står så i receptet. Stengodskokaren ska vara rumsvarm, innan varma matvaror läggs i.
- Diska stengodskokaren i hett vatten omedelbart efter användning. Håll INTE i kallt vatten om stengodskokaren är varm.

TILLREDNINGSRÅD OCH TIPS

- Putsa bort fett och torka av köttet noga. (Om köttet innehåller fett, bryn det i stekpanna eller kastrull och dränera ordentligt innan det läggs i kokaren). Krydda med salt och peppar. Placera köttet i kokaren ovanpå grönsakerna.
- Till grytstekar och grytor ska vätskan hällas över köttet. Använd inte mer vätska än vad som anges i receptet. Kött och grönsaker bibehåller sin saftighet i högre grad vid låghastighetstillredning än vid vanlig matlagning.
- De flesta grönsaker bör finstrimlas eller placeras runt sidorna eller längst ner i botten på stengodskokaren. I en låghastighetskokare blir kött i regel färdigt före de flesta grönsaker.
- Använd hela blad av örter och kryddor för att locka fram bästa fylliga smak ur låghastighetsmetoden. Om man använder malda örter och kryddor, bör dessa röras i under den sista tillredningstimmen.
- Eftersom det inte finns någon direkt värme längst ner i botten, ska stengodskokaren alltid fyllas minst halvfull för att tiderna som rekommenderas ska stämma. Det går att laga små mängder, men tillagningstiden kan då påverkas.
- Det går att byta ut en särskild vätska som efterfrågas i receptet genom att ersätta den med samma mängd. Att ersätta en burk soppa med en burk tomater t. ex. eller 1 kopp nöt- eller kycklingbuljong med 1 kopp vin.
- Bönor måste mjukas upp helt, innan de blandas med socker och/eller syrliga varor. (MÄRK VÄL: socker och syra inverkar hårdnande på bönor och förhindrar att de mjuknar).
Torkade bönor, särskilt röda trädgårdsbönor, ska kokas innan de används i ett recept.
Täck bönorna med 3 gånger så mycket osaltat vatten som volymen bönor och låt ligga i blöt tills de mjuknat. Blötlagningen i vatten bör helst vara klar innan bönorna kokas. Kasta bort vattnet som de legat i blöt och kokats i.

HJÄLP MED ATT ANPASSA RECEPT

Met behulp van deze handleiding kunt u recepten aanpassen voor de Crock-Pot® Slowcooker – uw eigen favoriete en geliefde recepten van vrienden, voedingsbedrijven, uit kranten en tijdschriften. Onze bedoeling is om u bereidingstijd en vuile afwas te besparen... en om koken eenvoudig te houden. In de meeste gevallen kunnen alle ingrediënten al meteen aan het begin in de Slowcooker worden gedaan en de hele dag koken. Veel gebruikelijke voorbereidende stappen zijn niet nodig als u de Crock-Pot® Slowcooker gebruikt.

Några små råd:

- Beräkna tillräckligt med tid.
- Laga till med locket på.
- Tillsätt inte så mycket vatten som vissa recept för låghastighetskokare anger.
- Kom ihåg - vätskor "kokar inte bort" som vid vanlig matlagning. När tillredningen är klar, har man i regel mer snarare än mindre vätska kvar.
- Detta är matlagning i "ett snäpp": många moment i recepten kan tas bort. Lägg i ingredienserna i stengodskokaren på en gång, håll sist på vätskan, låt koka i 8 - 10 tim.
- Grönsaker kokar inte sönder, som när de lagas till på platta eller i ugn. Därför kan allting läggas ner i Crock-Pot® låghastighets-kokaren på en och samma gång. UNDTANTAG: mjölk, sur gräddde eller gräddde ska hällas i under den sista tillredningstimmen.

TID

De flesta kombinationer med rått kött och råa grönsaker behöver minst 8 timmar på LÅG.

OM DET STÅR I RECEPTET	TILLRED PÅ LÅG	ELLER TILLRED PÅ HÖG
15 - 30 minuter	4 - 6 timmar	1½ - 2 timmar
31 - 45 minuter	6 - 10 timmar	3 - 4 timmar
50 minuter - 3 timmar	8 - 10 timmar	4 - 6 timmar

Om det behövs nudlar, pasta eller makaroner m.m. till receptet, kokas de upp på plattan i kastrull, innan de läggs i låghastighets-kokaren. Koka dem inte för mycket – bara tills de blir lite uppmjukade. Om receptet innehåller ris, rörs det i tillsammans med de övriga ingredienserna. Lägg till 60ml (4msk) extra vätska per 60ml (4msk) rätt ris. Långkornigt ris ger bästa resultat.

VÄTSKOR

Låghastighetsmetoden kräver mindre – i regel hälften av den mängd som rekommenderas. 250ml (8 fl.oz) vätska räcker i regel till, såvida det inte ingår ris eller pasta i receptet.

SAUTERING AV GRÖNSAKER

Detta behövs i regel inte. Rör i hackade och skivade grönsaker tillsammans med övriga ingredienser. Det enda undantaget till detta är aubergine, som bör förvällas eller sauteras på grund av den starka smaken.

Då låghastighetsmetoden gör att den mustiga smaken i grönsaker kommer till sin fulla rätt, kan du förvänta dig delikata resultat, även när du minskar ner mängden. Eftersom grönsaker tar längre tid på sig att bli genomkokta än kött, är det bäst att skiva eller hacka dem, där så är möjligt.

ÖRTER OCH KRYDDOR

Blad eller hela örter och kryddor är att föredra, men smakstyrkan hos dem kan ökas. Det är därför bäst att använda bara halva den rekommenderade mängden. Om du använder torkade malda örter och kryddor, läggs de i under den sista timmen av tillredningstiden.

MJÖLK

Mjolk, grädde och sur grädde har en tendens att skära sig under tillagningen.

Håll i dem under den sista timmen av tillredningstiden, när så är möjligt. Kondenserade soppor kan användas som ersättning och stå på och koka under längre tid.

SOPPOR

Till vissa sopprecept behövs det 2 - 3 liter vatten. Lägg övriga ingredienser i den flyttbara kokaren, håll sedan på lagom mycket vatten så att de täcks. Om man vill ha soppan tunnare, kan man späda ut med mera vatten strax innan den serveras. Om mjölkbaserade recept inte innehåller någon annan vätska från början, är det bäst att hålla på 1 eller 2 koppar vatten. Mjolk eller grädde hålls sedan på efter behov under den sista timmen.

FRÅGOR OCH SVAR

Q *“Vad händer om maten inte är färdigkokt efter 8 timmar.... när det står 8 - 10 timmar i receptet?”*

A Detta kan bero på variationer i elspänningen, höjden över havet eller extrem luftfuktighet. Lätta växlingar i strömmen märks vanligtvis inte på de flesta apparater, men med låghastighetskokare kan de förändra tillredningstiden. Beräkna gott om tid och kom ihåg att det är så gott som omöjligt att koka sönder någonting. Erfarenheten säger dig snart om du behöver öka eller minska på tiden.

Q *“Måste kokaren vara täckt? Behöver man röra om?”*

A Tillred alltid med locket på. Om locket tas av, kan låghastighetskokaren inte snabbt återhämta värmeförlusten på LÅG- läget. Betydliga värmemängder försvinner varje gång locket tas av, därför förlängs tillredningstiden. Undvik att ta av locket ofta för att kontrollera hur det går med tillredningen eller för att röra om. Tag aldrig av locket under de två första timmarna när du bakar bröd eller kakor.

Man behöver inte röra om medan man lagar till på LÅG värme. När man använder HÖG värme under korta perioder, fördelas smakerna bättre, om man rör om några enstaka gånger.

Q *“Hur reder man av safter eller såser?”*

A Lägg till lite snabbkokande tapioka till vilket recept som helst, om du vill göra en tjock sås. Lägg till tapiokan från början så tjocknar såsen vart efter.

Alternativt kan du ta ur de fasta matvarorna och bara låta saften vara kvar. Gör sedan en slät kräm av ungefär 100g (4oz) mjöl eller majsmjöl till 90ml (6msk) vatten eller 4 msk smält smör. Håll i blandningen i vätskan i stengodskokaren och rör om noga. Vrid om till HÖG och när det börjar koka (ca 15 min) är såsen färdig.

Q *“Kan jag laga till en stek utan extra vatten?”*

A Ja – om den tillreds på LÅG. Vi rekommenderar en liten mängd vatten, därför att såsarna blir speciellt välsmakande. Ju mer fett eller “marmorering” det finns i köttet, desto mindre vätska behövs det. Vätskan behövs för att grönsakerna ska bli mjuka och ordentligt genomkokta.

RECEPT

SPENAT- OCH KRONÄRTSKOCKSDIPP

Räcker till 8-10 personer

450 g mozzarellaost i bitar	1 finhackad röd paprika utan kärnor
230 g riven Parmesanost	3 små finhackade vitlöksklyftor
230 g majonnäs	Pitabröd, skuret i trekantiga bitar för servering
230 g avrunna och hackade kronärtskockshjärtan	
230 g hackad spenat	

1. Lägg alla ingredienser utom pitabrödet i Crock-Pot® låghastighetskokare och blanda ordentligt. Lägg på locket och tillaga på inställningen High (Hög) i en timme eller tills osten har smält.
2. Blanda igen, vrid till läget Warm (Varm) och servera med pitabröd.

BABY BACK RIBS

Räcker till 2 personer

1 rack revben av typen baby back ribs, skuret i 3-4 bitar	1 medelstor hackad lök
---	------------------------

Knappt 2,5 dl barbecuesås

1. Lägg revbenen i Crock-Pot® låghastighetskokare. Täck med lök och barbecuesås.
2. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 7-8 timmar eller på High (Hög) i 4-5 timmar, eller tills köttet är mört.

KÖTTGRYTA

Räcker till 2 personer

1 kg grytkött av nöt, skuret i 2,5 cm stora bitar	1 hackad vitlöksklyfta
Drygt 1/2 dl mjöl	1 lagerblad
Kosher-salt och peppar	2 potatisar, skurna i 2,5 cm stora bitar
3,5 dl köttbuljong	1 hackad lök
1 tesked Worcestershiresås	1 skivad selleristjälk

1. Blanda mjöl, salt och peppar och täck köttet med blandningen.
2. Lägg köttet i Crock-Pot® låghastighetskokare och tillsätt resten av ingredienserna.
3. Lägg på locket och tillaga på Low (Låg) i 10 till 12 timmar eller på High (Hög) i 5 till 6 timmar. Rör om ordentligt innan servering.

RECEPT

GRYTSTEK

Räcker till 2-3 personer

1 kg grytkött av nötkött
Drygt 1/2 dl mjöl
Kosher-salt och peppar
2 skivade morötter
1 potatis delad i fyra bitar

1 skivad lök
2 skivade selleristjälkar
Drygt 1 dl skivade champinjoner
Drygt 1 dl vatten, köttbuljong eller vin

1. Täck steken med drygt 1/2 dl mjöl, salt och peppar. Bryn steken i en stekpanna på spisen (ej obligatoriskt).
2. Lägg alla grönsaker utom champinjoner i Crock-Pot® låghastighetskokare. Tillsätt steken och lägg champinjoner ovanpå denna. Håll i vätskan.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 10-12 timmar eller på High (Hög) i 6-8 timmar, eller tills köttet är mört.

KYCKLING CACCIATORE

Räcker till 3-4 personer

1 tunt skivad lök
1,2 kg kyckling (bröst eller lår) utan skinn
Knappt 5 dl hackade färska eller konserverade plommontomater
Kosher-salt och peppar
2 hackade vitlöksklyftor

Drygt 1 dl torrt vitt vin eller buljong
1 1/2 matsked kapris
10 urkärnade grovt hackade Kalamataoliver
1/2 knippe grovt hackad flatbladig persilja eller basilika med stjälk
Kokt pasta

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

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

RECEPT

GRILLAD KYCKLING MED CITRON OCH ÖRTER

Räcker till 2 personer

1-1,4 kg kyckling	½ tesked Kosher-salt
Drygt 1 dl hackad lök	1 matsked färsk persilja
1 matsked smör	¼ tesked torkad timjan
Juice från en citron	¼ tesked paprikapulver

1. Stoppa in löken i kycklingen och gnid in skinnet med smör. Lägg kycklingen i Crock-Pot® låghastighetskokare.
2. Pressa citronjuice över kycklingen och strö över resten av kryddorna. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-10 timmar eller på High (Hög) i 4-5 timmar.

DRAGET FLÄSK I BBQ-SÅS

Räcker till 2-4 personer

1 kg fläskfilé, putsad eller med fett	1 medelstor hackad lök
Knappt 2,5 dl barbecuesås	2-4 hamburgerbröd eller småfranskor

1. Lägg fläskfilén i Crock-Pot® låghastighetskokare. Täck med lök och barbecuesås.
2. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 7-8 timmar eller på High (Hög) i 4-5 timmar, eller tills köttet är mört.
3. Ta ur köttet från Crock-Pot® låghastighetskokare och strimla det med en gaffel. Lägg tillbaka köttet i Crock-Pot® låghastighetskokare och täck med sås.
4. Servera det dragna fläsket på hamburgerbröd eller småfranskor.

CHILI

Räcker till 2-4 personer

1 hackad lök	Knappt 2,5 dl tärnade tomater, färska eller konserverade
2 teskedar hackad vitlök	1 hackad jalapenopeppar
1 hackad grön paprika	1 tesked kummin
700 g tillagad och avrunnen köttfärs	½ tesked cayennepeppar
400 g röda, svarta eller vita bönor på burk, sköljda och avrunna	Drygt 1 dl köttbuljong

1. Lägg alla ingredienser i Crock-Pot® låghastighetskokare.
2. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar.

RECEPT

KORV OCH KÖTTBULLAR

Räcker till 2-4 personer

2-4 skivade korvar, starka eller milda
2-4 råa köttbullar
400 g konserverade krossade tomater
400 g konserverade plommontomater

2 skalade och hackade vitlöksklyftor
2 små kvistar klippt färsk basilika
Riven ost
Kokt pasta

1. Bryn korven och köttbullarna i en stekpanna på spisen (ej obligatoriskt).
 2. Lägg alla ingredienser utom pastan och den rivna osten i Crock-Pot® låghastighetskokare.
 3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 7-8 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar.
 4. Servera med kokt pasta och riven ost.
-

LÄTTLAGAD OCH NYTTIG FISKFILÉ

Räcker till 2-4 personer

Kosher-salt och peppar
1 kg vit fisk (torsk, havsaborre, tilapia eller havskatt), utan skinn
Färska örter (flatbladig persilja, basilika, dragon, kyndel eller en blandning av samtliga dessa örter)

2 tunt skivade citroner
Färdig salsa eller olivtapenade till garnering

1. Salta och peppra bägge sidorna av fisken och lägg i den i Crock-Pot® låghastighetskokare. Täck fiskens ovansida med örter och citronskivor och stick även under några under fisken.
2. Lägg på locket och tillaga på läget High (Hög) i cirka 30-40 minuter eller tills fisken inte längre är genomskinlig. Tillagningstiden kan variera beroende på hur tjock fisken är.
3. Ta bort citronskivorna och toppa med salsa eller tapenade.

GARANTI

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

Den här produkten garanteras i 2 år efter ditt inköp enligt beskrivningen i det här dokumentet.

Om det osannolika skulle inträffa under garantiperioden, att apparaten slutar fungera på grund av konstruktions- eller tillverkningsfel, ska du ta den med till inköpsplatsen tillsammans med kvittot och en kopia av garantin.

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") har rätt att ändra villkoren.

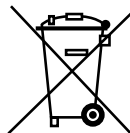
Holmes åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller Holmes om problemet.
- Apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av Holmes. Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop Holmes geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door Holmes is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som Holmes inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av Holmes eller försummelse att följa bruksanvisningen. Slitage vid normal användning täcks inte heller av garantin, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor. Rättigheterna i den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och avser inte kommersiellt eller offentligt bruk.

Om din apparat innefattar en landsspecifik garanti eller garantibilaga, ska du läsa villkoren i den garantin i stället för den här garantin eller kontakta din lokala auktoriserade försäljare för mer information.

Denna symbol betyder att produkten inte får kastas bland hushållssopor men skall bortskaffas separat inom EU. För att skydda miljön och människors hälsa från okontrollerad bortskaffning av sopor som innehåller farliga ämnen skall produkten återvinnas. Var god lämna in apparaten på en samlingsplats för elektriska apparater eller kontakta återförsäljaren. Denne kan omhänderta apparaten för säker återvinning.



Holmes Products (Europa) Limited
1 Francis Grove
Londen
SW19 4DT
UK

SUOMI

Kiitämme sinua tämän kivikeraamisen Crock-Pot® -haudutuskeittimen ostamisesta.

Voit valmistaa suosikkiruokasi muutamalla helpolla vaiheella. Tuote sopii erinomaisesti pataruokiin, haudutukseen, keittoihin, riisiruokiin ja moneen muuhun – kaikki vain yhden painikkeen painalluksella.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä, sillä vain oikea käyttö takaa parhaat tulokset.

Säilytä ohjeet myöhempäa tarvetta varten.

Verkkovirtaliitäntä

1. Lue nämä ohjeet huolellisesti ja tarkastele kuvia ennen laitteen käyttöä.
2. Tarkista ennen laitteen käyttöä, että laitteen pohjassa olevan kilven jännitearvo sopii kotisi verkkovirtalähteeseen.
3. Jos virtajohto on viallinen, se on annettava valmistajan tai tämän huoltoedustajan vaihdettavaksi.

Turvallinen sijainti

1. ÄLÄ KOSKETA KUUMIA PINTOJA, KÄYTÄ KAHVOJA.
2. ÄLÄ aseta laitetta paikkaan, jossa pienet lapset pääsevät siihen käsiksi.
3. ÄLÄ aseta laitetta aivan sähköpistorasian alle.
4. ÄLÄ käytä laitetta ulkotiloissa.
5. ÄLÄ upota lämpöelementtiä, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
6. Kuumia nesteitä sisältävää laitetta siirrettäessä on noudatettava erityistä varovaisuutta.
7. ÄLÄ aseta laitetta kuumalle kaasu- tai sähköliedelle eikä kuumaan uuniin tai mikroaaltouuniin.
8. ÄLÄ anna virtajohdon roikkua alustan tai pöydän reunan yli.
9. ÄLÄ käytä kovia hankausaineita, emäksisiä pesuaineita tai uninpesuaineita laitteen puhdistamiseen.
10. Vältä äkillisiä lämpötilan vaihteluja, esim. jääkaapissa olleen ruoan lisäämistä kuumaan astiaan.
11. Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun laite ei ole käytössä ja ennen sen puhdistamista.
12. Anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistamista ja varastoimista.
13. Jätä laitetta käytettäessä riittävästi tilaa laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin. Älä anna laitteen koskettaa verhoja, seinäpaperia, vaatteita, astiapyyhkeitä tai muita syttyviä materiaaleja käytön aikana. Pinnoilla, joilla lämpö voi aiheuttaa ongelman, on noudatettava erityistä VAROVAISUUTTA. Eristetyn alusen käyttö on suositeltavaa.
14. **LAITE ON TARKOITETTU VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN. SITÄ EI SAA KÄYTTÄÄ MUUHUN KUIN ILMOITETTUUN KÄYTTÖTARKOITUKSEEN.**
15. Tätä lämmitintä ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysinen, aistitoiminnallinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunutta tai joilla ei ole tarpeeksi kokemusta ja tietoa, jollei heille ole annettu ohjeita ja neuvottu laitteen käytössä heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön toimesta. Lapsille tulee kertoa, ettei laitteen kanssa saa leikkiä.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

CROCK-POT® - HAUDUTUSKEITTIMEN OSAT

(Kuva 1)

A. Irrotettava kivikeraaminen keitinastia

B. Kansi

C. Lämpöelementti

D. Lämpötilan valitsin - HIGH (Matala) - LOW (Korkea) - KEEP WARM

HUOMAA: KEEP WARM -asetus on tarkoitettu vain ruoan pitämiseen lämpimänä.

KEEP WARM -asetusta EI saa käyttää ruoan valmistamiseen.



ENNEN KUIN KÄYTÄT CROCK-POT® - HAUDUTUSKEITINTÄ

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese, huuhtelee ja kuivaa kivikeraaminen keitinastia (A) ja kansi (B). (Katso puhdistus, s. 57). Lämpöelementtiä (C) EI saa upottaa veteen eikä muihin nesteisiin.

TÄRKEÄÄ: ENSIMMÄISELLÄ KÄYTTÖKERRALLA

SAATETAAN HAVAITA HIEMAN SAVUA JA/TAI HAJUA. TÄMÄ ON NORMAALIA

LÄMMITYSLAITTEILLE, JA SE HÄVIÄÄ MUUTAMAN ENSIMMÄISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN.

CROCK-POT® - HAUDUTUSKEITTIMEN KÄYTTÖ

1. Aseta kivikeraaminen keitinastia lämpöelementin sisään, lisää ainekset astiaan ja peitä keitin kannella (Katso kuvaa 1).
2. Kytke Crock-Pot®-haudutuskeittimen virtajohto pistorasiaan ja valitse haluttu lämpötila-asetus. Katso reseptistä tarkka kypsennysaika.
HUOMAA: Joissakin malleissa on WARM-asetus (lämmin). WARM-asetus on tarkoitettu AINOASTAAN jo valmistetun ruoan lämpimänä pitämiseen. Sitä EI SAA käyttää ruoan valmistamiseen. Emme suosittele WARM-asetuksen käyttöä yli 4 tunnin ajan.
3. Kun ruoka on valmistettu, irrota pistoke pistorasiasta ja annan keittimen jäähtyä ennen puhdistusta.

KÄYTTÖHUOMAUTUKSIA:

- Jos epäilet, että virta on katkennut valmistuksen aikana, haudutuskeittimessä oleva ruoka ei ehkäpä ole turvallista syötäväksi. Jos et ole varma siitä, kuinka pitkään virta oli poissa päältä, suosittelemme astiassa olleen ruoan pois heittämistä.
- Valitse ohjeaikojen välille asettava kypsennysaika sellaisia reseptejä varten, joista on ilmoitettu kypsennysajanjaksot. Jos reseptissä lukee esimerkiksi, että kypsennysaika on 7-9 tuntia LOW-asetuksella (matala), kypsennä ruokaa 8 tuntia.
- Voit välttää yli- tai alikypsennyksen täyttämällä astian aina ½-¾ täydeksi ja noudattamalla suositeltuja kypsennysaikoja.
- Älä täytä astiaa liikaa. Älä täytä astiaa ¾ täydemmäksi, jotta vältät yli läikkyamisen.
- Pidä kypsennettäessä kansi aina päällä suositellun ajanjakson ajan. Älä poista kantta ensimmäisten kahden kypsennystunnin aikana, jotta lämpö kasvaa tehokkaasti.
- Käytä aina uunikintaita kantta tai astiaa käsitellessäsi.
- Poista pistoke pistorasiasta, kun kypsennys on valmis, ja ennen puhdistamista.
- Irrotettava keitinastia on uunin- ja mikroaaltouuninkestävä. Älä käytä irrotettavaa keitinastiaa kaasui- tai sähköliedellä tai parilan alla. Katso alla olevaa taulukkoa.

OSA	ASTIANPESU- KONEEN KESTÄVÄ	UUNINK- ESTÄVÄ	MIKROAAL- TOUUNIN KESTÄVÄ	LIESITASON KESTÄVÄ
Kansi	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Keitinastia	Kyllä	Kyllä, mutta ei parilankestävä	Kyllä	Ei

* Katso mikroaaltouunin käsikirjasta ohjeita keitinastian kanssa käytöstä.

CROCK-POT® - HAUDUTUSKEITTIMEN PUHDISTUS

Innan du flyttar på din låghastighetskokare och rengör den:

- Kytke **AINA** laitteen virta pois päältä ja irrota sähköjohto pistorasiasta.
- Anna **AINA** laitteen jäähtyä.

ÄLÄ KOSKAAN UPOTA LÄMPÖELEMENTTIÄ VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen

LÄMPÖELEMENTTI

ÄLÄ upota veteen tai muuhun nesteeseen. Puhdista pehmeällä liinalla, joka on kostutettu lämpimällä saippuavedellä ja puristettu kuivaksi. Kuivaa puhtaalla, kuivalla liinalla. ÄLÄ käytä hankaavia pesuaineita.

IRROTETTAVA KIVIKERAAMINEN KEITINASTIA

Irrotettavan kivikeraamisen keitinastian hoito

Irrotettava kivikeraaminen keitinastia (A) ja sen kansi voidaan panna astianpesukoneeseen tai pestä kuumassa saippuavedessä. Älä käytä hankaavia pesuaineita. Vaikeat jäämät irtoavat yleensä liinalla, sienellä tai muovilastalla.

Poista vesi- ja muut tahrat hankaamattomalla pesuaineella tai etikalla.

Muiden keraamisten astioiden tapaan myös kivikeraaminen keitinastia ei kestä äkillisiä lämpötilamuutoksia.

- Jos keitinastia on esikuumennettu tai se on liian kuuma kosketettavaksi, ÄLÄ lisää siihen jääkaappilämpöistä ruokaa. ÄLÄ esikuumenna Crock-Pot® -haudutuskeitintä, ellei ruokaohjeessa niin pyydetä. Keitinastian on oltava huoneenlämpöinen ennen kuumien ruokien lisäämistä.
- Pese keitinastia heti ruoan kypsennyksen jälkeen kuumalla vedellä. ÄLÄ kaada kylmää vettä kuumaan keitinastiaan.

KYPSENNYSVIHJEITÄ JA -VINKKEJÄ

- Poista lihoista rasvat ja niiden jäänteet. (Jos lihassa on rasvaa, ruskista se erillisessä ritilässä tai pannussa ja valuta hyvin ennen keitinastiaan siirtämistä.) Mausta suolalla ja pippurilla. Aseta liha keitinastiaan vihannesten päälle.
- Jos valmistat lihapatoja, kaada neste lihojen päälle. Käytä vain ruokaohjeessa mainittu määrä nestettä. Hitaan haudutuksen aikana lihaan ja vihanneksiin jää enemmän nestettä kuin perinteisessä ruoanvalmistuksessa.
- Useimmat vihannekset on viipaloitava ohuesti tai asetettava lähelle kivikeraamisen keitinastian sivuja tai pohjaa. Lihapaput kypsyvät haudutuskeittimessä yleensä nopeammin kuin useimmat vihannekset.
- Saat täyteläisimmän maun haudutus kypsennyksessä käyttämällä yrttien koko lehtiä ja kokonaisia mausteita. Jos käytät jauhettuja yrttejä tai mausteita, hämmennä ne joukkoon viimeisen kypsennystunnin aikana.
- Koska kivikeraamisen keitinastian pohjaan ei kohdistu suoraan lämpöä, täytä se aina vähintään puoli täyteen suositeltavien aikojen noudattamiseksi. Pieniäkin määriä voidaan kypsennää, mutta kypsennysajat muuttuvat.
- Ruokaohjeessa mainittu neste voidaan vaihtaa toiseen, jos käytetään yhtä suurta nestemäärää. Esimerkiksi purkillinen keittoa voidaan vaihtaa tölkilliseen tomaatteja tai kupillinen liha- tai kanaliitettä kupilliseen viiniä.
- Papujen on annettava pehmentyä täysin ennen niiden lisäämistä sokeriin ja/tai happamiin ruokiin. (HUOMAA: Sokeri ja hapot kovettavat papuja ja estävät niitä pehmenemästä.)
Kuivat pavut, etenkin tarhapavut, on keitettävä ennen niiden lisäämistä ruokaohjeeseen. Peitää pavut kolminkertaisella määrällä suolaton vettä ja kuumenna ne kiehumispisteeseen. Keitä papuja 10 minuuttia, vähennä lämpöä, peitä ja anna hautua 1½ tuntia tai kunnes ne ovat pehmeitä. Papuja voi liottaa vedessä myös ennen keittämistä. Kaada vesi pois liottamisen tai keittämisen jälkeen.

RUOKAOHJEIDEN SOVELTAMINEN

Tämän ohjeen tarkoituksena on auttaa sinua soveltamaan omia suosikkiohjeitasi ja muita ystävilta, einyrityksiltä, sanoma- ja aikakauslehdistä ym. kerättyjä ruokaohjeita Crock-Pot®-haudutuskeittimelle sopiviksi. Pyrimme vähentämään valmistusvaiheita ja aikaa sekä likaamaan vähemmän astioita... ja yksinkertaistamaan siten ruoanvalmistusta. Useimmissa tapauksissa kaikki ainekset voidaan panna haudutuskeittimeen heti alussa, ja niitä voidaan kypsennää koko päivän. Useimmat tavalliset valmistusvaiheet ovat tarpeettomia Crock-Pot®-haudutuskeitintä käytettäessä.

Muutamia vihjeitä:

- Varaa riittävästi kypsennysaikaa.
- Pidä kansi päällä kypsennyksen aikana.
- Jos käytät ruokaohjeita, joita ei ole kirjoitettu haudutuskeitintä varten, lisää vähemmän vettä.
- Muista, että nesteet eivät haihdu kuiviin kuten perinteisessä ruoanlaitossa. Nestemäärä on yleensä suurempi kypsennyksen lopussa kuin alussa.
- Tämä on "yksivaiheista" ruoanlaittoa: useimmat ruokaohjeen vaiheet voidaan jättää pois. Lisää ainekset kerralla kivikeraamiseen keitinastiaan, lisää neste lopuksi ja kypsennä 8–10 tuntia.

- Vihannokset eivät tule ylikypsiksi, kuten perinteisellä liedellä tai uunissa. Siksi kaikki ainekset voidaan asettaa Crock-Pot®-haudutuskeittimeen samalla kertaa. POIKKEUS: Maito, hapankerma tai kerma on lisättävä astiaan vasta viimeisen kypsennystunnin aikana.

OHJEAIKOJA

Useimmat raa'an lihan ja vihannesten yhdistelmät vaativat vähintään 8 tuntia LOW - asetuksella

JOS RUOKAOHJEESSA SANOTAAN	KYSENNÄ MATALASSA (LOW) LÄMMÖSSÄ: TAI	KYSENNÄ KORKEASSA (HIGH) LÄMMÖSSÄ
15 - 30 minuuttia	4 - 6 tuntia	1½ - 2 tuntia
31 - 45 minuuttia	6 - 10 tuntia	3 - 4 tuntia
50 minuuttia - 3 tuntia	8 - 10 tuntia	4 - 6 tuntia

PASTA JA RIISI

Jos ruokaohjeessa käytetään makaronia, pastaa jne., kypsennä niitä liedellä ennen haudutuskeittimeen asettamista. Älä kypsennä liikaa, vain kunnes ne ovat hiukan pehmentyneitä.

Jos käytät riisiä, sekoita se muiden aineiden sekaan. Lisää 60 ml ylimääräistä nestettä jokaista 60 ml:n kupillista kohti keittämätöntä riisiä. Parhaat tulokset saadaan käyttämällä pitkäjyväistä riisiä.

NESTEET

Käytä vähemmän haudutuskeittimessä – tavallisesti noin puolet suositeltavasta määrästä. 250 ml nestettä on tavallisesti riittävä, jos ei käytetä riisiä eikä pastaa.

VIHANNESTEN KEVYT RUSKISTAMINEN

Tämä ei ole yleensä tarpeellista. Sekoita paloitellut tai viipaloidut vihannokset muiden aineiden joukkoon. Tästä on poikkeuksena munakoiso, jota on keitettävä ensin hiukan tai ruskistettava kevyesti sen voimakkaan maun tähden.

Vihannesten paras maku pääsee esiin haudutus kypsennyksessä, ja siksi voit odottaa herkullisia tuloksia myös pienemmillä määrillä. Koska vihannokset kypsyvät hitaammin kuin liha, ne kannattaa viipaloida tai paloitella, mikäli mahdollista.

YRTIT JA MAUSTEET

Lehti- tai kokonaiset yrtit ja mausteet ovat parempia kuin yrtti- ja maustejauheet, mutta niiden maku voi voimistua, joten on parasta käyttää vain puolet suositeltavasta määrästä. Jos käytät kuivattuja yrtti- ja maustejauheita, lisää ne viimeisen kypsennystunnin aikana.

MAITO

Maito, kerma ja hapankerma hajoavat pitkään kypsennettäessä.

Siksi ne kannattaa lisätä vasta viimeisen kypsennystunnin aikana. Ne voidaan korvata keittotiivisteillä, joita voidaan kypsennää pitkiä aikoja.

KEITOT

Joissakin keittojen valmistusohjeissa käytetään 2–3 litraa vettä. Pane ensin muut ainekset irrotettavaan keitinastiaan ja lisää sitten tarpeeksi vettä niiden peittämiseksi. Jos haluat juoksevaa keittoa, lisää enemmän nestettä tarjoiluvaiheessa. Jos maitopohjaisissa ruokaohjeissa ei käytetä muuta nestettä alkukypsennykseen, lisää 1–2 kupillista vettä. Lisää maito tai kerma vasta viimeisen tunnin aikana.

USEIN ESITETTYJÄ KYSYMYKSIÄ

Q *“Entä jos ruoka ei ole valmista 8 tunnin kuluttua... kun ohjeessa sanotaan 8–10 tuntia?”*

A Tämä voi johtua jännitevaihteluista, korkeusasteesta tai jopa äärimmäisen kosteista oloista. Pienet tehovaihtelut eivät ole yleensä havaittavia useimmissa laitteissa, mutta haudutuskeitimiä käytettäessä ne voivat vaikuttaa kypsennysaikoihin. Varaa runsaasti aikaa ja muista, että aineksia on lähes mahdoton ylikypsentää. Kokemuksen karttuessa opit tietämään, kannattaako kypsennysaikoja pidentää vai lyhentää.

Q *“Täytyykö haudutuskeitimen kantta käyttää? Entä täytyykö ruokaa sekoittaa?”*

A Pidä kansi aina päällä kypsennyksen aikana. Jos kansi poistetaan, haudutuskeitin ei pysty korvaamaan lämmönmenetystä nopeasti LOW -asetuksessa. Kun kansi poistetaan, lämmönhukan määrä on suuri ja kypsymisajat pidentyvät. Älä avaa kantta usein sekoittaaksesi ruokaa tai tarkistaaksesi sen kypsymisen. Älä koskaan poista kantta ensimmäisen kahden tunnin aikana leipää tai kakkuja paistettaessa.

Aineksia ei tarvitse sekoittaa LOW - asetusta käytettäessä. Kun HIGH -asetusta käytetään lyhyitä aikoja, maut jakaantuvat paremmin, jos aineksia sekoitetaan silloin tällöin.

Q *“Entä mehujen saostaminen tai liemien valmistaminen?”*

A Lisää ruokaohjeeseen pikakypsennykseen tarkoitettua tapiokaa, jos haluat sakean liemen. Lisää tapioka heti alussa, sillä se sakenee kypsennyksen aikana.

Vaihtoehtoisesti voit poistaa kiinteät ruoat ja jättää mehut astiaan. Valmista sitten tasainen tahna, jossa on noin 100 g vehnä- tai maissijauhoa ja 90 ml vettä tai 4 ruokalusikallista sulatettua voita. Kaada seos keraamisessa keitinastiassa olevaan nesteeseen ja sekoita hyvin. Käännä asetukseksi HIGH. Kun seos alkaa kiehua (noin 15 minuutin kuluttua), se on valmis.

Q *“Voinko kypsentää paahtopaistin vettä lisäämättä?”*

A Kyllä – jos käytät LOW-asetusta. Suosittelemme, että käytät kuitenkin pienen määrän vettä, koska syntynyt liemi on erityisen maukas. Mitä enemmän rasvaa lihassa on, sitä vähemmän nestettä tarvitset. Neste on tarpeen, jotta vihannekset pehmenevät ja kypsyvät hyvin.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

PINAATTI-ARTISOKKADIPPI

8-10 annosta

450 g raastettua mozzarellajuustoa	1 punainen paprika, josta on poistettu siemenet ja joka on pieneksi paloitetu
230 g raastettua parmesanjuustoa	3 pientä murskattua valkosipulin kynttä
230 g majoneesia	Pita-leipää, joka on leikattu kolmioiksi tarjoilua varten
230 g valutettuja ja paloitetuja artisokan sydämiä	
230 g pilkottua pinaattia	

1. Laita kaikki ainesosat paitsi pita-leipä Crock-Pot®-haudutuskeittimeen ja sekoita kunnolla. Peitä kannella ja kypsennä High-asetuksella (korkea) tunnin ajan, tai siihen asti, kunnes juusto on sulanut.

2. Sekoita uudelleen, vaihda asetukseksi Warm (lämmin) ja tarjoile pita-leivän kanssa.

PORSAANKYLKI

2 annosta

1 porsaan kylkirivi, leikattu 3-4 palaan	1 keskikokoinen paloitetu sipuli
2,3 dl grillikastiketta	

1. Aseta kyljet Crock-Pot®-haudutuskeittimeen. Laita sipuli ja grillikastike niiden päälle.

2. Peitä kannella ja kypsennä Low-asetuksella (matala) 7-8 tuntia tai High-asetuksella (korkea) 4-5 tuntia, tai kunnes liha on mureaa.

NAUDANPATA

2 annosta

1 kg naudan luutonta etuselkää, 2 cm:n paloina	1 murskattu valkosipulin kynsi
0,6 dl jauhoja	1 laakerinlehti
Kosher-suolaa ja pippuria	2 perunaa, 2 cm:n paloina
3,5 dl lihalientä	1 paloitetu sipuli
1 tl Worcestershire-kastiketta	1 viipaloitu sellerinvarsi

1. Sekoita jauhot, suola ja pippuri yhteen ja kuorruta liha niillä.

2. Aseta liha Crock-Pot®-haudutuskeittimeen ja lisää muut ainesosat.

3. Peitä kannella ja kypsennä Low-asetuksella (matala) 10-12 tuntia tai High-asetuksella (korkea) 5-6 tuntia. Sekoita hyvin ennen tarjoilua.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

PATAPAISTI

2-3 annosta

1 kg naudan luutonta etuselkää

0,6 dl jauhoja

Kosher-suolaa ja pippuria

2 viipaloitua porkkanaa

1 peruna, joka on paloitetu neljään osaan

1 viipaloitu sipuli

2 viipaloitua sellerinvartta

1,2 dl viipaloituja sieniä

1,2 dl vettä, lihalientä tai viiniä

1. Kuorruta paistiliha 0,6 dl:lla jauhoja, suolaa ja pippuria. Ruskista liha paistinpannussa (valinnaista).
2. Laita kaikki vihannekset Crock-Pot®-haudutuskeittimeen, paitsi sienet. Lisää liha ja levitä sienet päälle. Kaada neste astiaan.
3. Peitä kannella ja kypsennä Low-asetuksella (matala) 10-12 tuntia tai High-asetuksella (korkea) 6-8 tuntia, tai kunnes liha on mureaa.

METSÄSTÄJÄN KANA

3-4 annosta

1 ohuesti viipaloitu sipuli

1,2 kg nahatonta kananrintaa tai -reisiä

2 cup pilkottuja tuoreita tai tökkiluumutomaatteja

Kosher-suolaa ja pippuria

2 murskattua valkosipulin kynttä

1,2 dl kuivaa valkoviiniä tai lientä

1,5 rl kapriksia

10 kivetöntä Kalamata-oliivia, karkeasti pilkottuna

½ nippu persiljaa tai basilikaa, josta on poistettu varret ja jotka on karkeasti pilkottu

Keitettyä pastaa

1. Aseta viipaloitu sipuli Crock-Pot®-haudutuskeittimeen ja peitä se kananlihalla.
2. Sekoita kulhossa tomaatit, suola, pippuri, valkosipuli ja valkoviini. Kaada sekoitus kananlihan päälle.
3. Peitä kannella ja kypsennä Low-asetuksella (matala) 5-6 tuntia tai High-asetuksella (korkea) 3-4 tuntia, tai kunnes kananliha on mureaa.
4. Juuri ennen tarjoilua sekoita mukaan kaprikset, oliivit ja tuoreet yritt.
5. Tarjoile keitetyn pastan kanssa.

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

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

SITRUUNA-YRTTIKANA

2 annosta

1-1,4 kg kokonainen kana	0,5tl kosher-suolaa
1,2 dl paloiteltua sipulia	1 rl tuoretta persiljaa
1 rl voita	¼ tl kuivattua timjamia
Yhden sitruunan mehu	¼ tl paprikaa

1. Laita sipuli kanan sisälle ja hiero nahkaa voilla. Aseta kana Crock-Pot®-haudutuskeittimeen.
2. Purista sitruunamehua kanan päälle ja ripottele mausteet päälle. Peitä kannella ja kypsennä Low-asetuksella (matala) 8-10 tuntia tai High-asetuksella (korkea) 4-5 tuntia.

RIIVITTYÄ BARBECUE-PORSASTA

2-4 annosta

1 kg porsaanlapaa, josta on poistettu rasva	1 keskikokoinen paloiteltu sipuli
2,3 dl grillikastiketta	2-4 hampurilais- tai muuta sämpylää

1. Aseta porsaanliha Crock-Pot®-haudutuskeittimeen. Laita sipuli ja grillikastike päälle.
2. Peitä kannella ja kypsennä Low-asetuksella (matala) 7-8 tuntia tai High-asetuksella (korkea) 4-5 tuntia, tai kunnes liha on mureaa.
3. Poista porsaanliha Crock-Pot®-haudutuskeittimestä ja revi suikaleiksi haarukalla. Laita liha takaisin Crock-Pot®-haudutuskeittimeen ja kaada kastike päälle.
4. Tarjoile porsaanliha sämpylän välissä.

CHILI

2-4 annosta

1 paloiteltu sipuli	1,2 dl kuutioituja tuoreita tai tölkkitomaatteja
2 tl murskattua valkosipulia	1 pilkottu jalopeno
1 paloiteltu vihreä paprika	1 tl kuminaa
700 g keitettyä ja valutettua jauhelihaa	½ tl cayennepippuria
400 g tölkki punaisia, mustia tai valkoisia papuja, jotka on huuhdeltu ja valutettu	0,6 dl lihalientä

1. Lisää kaikki ainekset Crock-Pot®-haudutuskeittimeen.
2. Peitä kannella ja kypsennä Low-asetuksella (matala) 8 tuntia tai High-asetuksella (korkea) 4 tuntia.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

MAKKARA JA LIHAPULLAT

2-4 annosta

2-4 viipaloitua makkaraa, jotka voivat olla tulisia ja/tai makeita

2-4 keittämätöntä lihapullaa

400 g tölkki murskattua tomaattia

400 g tölkki luumutomaatteja

2 kuorittua ja pilkottua valkosipulin kynttä

2 oksaa revittyä tuoretta basilikaa

Juustoraastetta

Keitettyä pastaa

1. Ruskista makkara ja lihapullat paistinpannussa (valinnaista).
 2. Lisää kaikki ainekset Crock-Pot®-haudutuskeittimeen paitsi pasta ja juustoraaste.
 3. Peitä kannella ja kypsennä Low-asetuksella (matala) 7-8 tuntia tai High-asetuksella (korkea) 4 tuntia.
 4. Tarjoile keitetyn pastan ja juustoraasteen kanssa.
-

HELPPO JA TERVEELLINEN KALAFILEE

2-4 annosta

Kosher-suolaa ja pippuria

1 kg kalaa (turskaa, meribassia, tilapiaa tai kissakalaa), josta on poistettu nahka

Tuoreita yrttejä (sileälehtinen persilja, basilika, rakuuna, kynteli tai näiden yhdistelmä)

2 ohuesti viipaloitua sitruunaa

Koristeeksi valmista salsaa tai oliivitapenadia

1. Laita suolaa ja pippuria kalan molemmille puolille ja aseta se Crock-Pot®-haudutuskeittimeen. Peitä kala yrteillä ja sitruunanviipaleilla ja laita niitä myös kalan alle.
2. Peitä kannella ja kypsennä High-asetuksella (korkea) 30-40 minuuttia, tai kunnes kala ei ole enää läpikuultava. Kypsennysajat vaihtelevat kalan paksuudesta riippuen.
3. Poista sitruunanviipaleet ja laita päälle salsaa tai tapenadia.

2 VUODEN - TAKUU

Säilytä kuitti, koska tarvitset sitä mahdollisia takuuvaateita varten.

Tuotteella on 2 vuoden takuu. Takuuajan lasketaan alkavan ostohetkellä.

Jos laite ei tämän takuuajan jälkeen enää toimi suunnittelu- tai valmistusvirheen johdosta, palauta se ostopaikkaan kuitin ja takuutodistuksen kopion kanssa.

Tämän takuun myöntämät oikeudet ja edut myönnetään lakisääteisten oikeuksiesi lisäksi, eikä takuu vaikuta kyseisiin lakisääteisiin oikeuksiin. Vain Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") -yrityksellä on oikeus muuttaa näitä takuehtoja.

Holmes sitoutuu määritettynä takuuajanjaksona korjaamaan tai vaihtamaan uuteen laitteeseen veloituksetta minkä tahansa viallisen laitteen osan seuraavien ehtojen täytyessä:

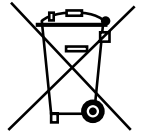
- Ostopaikalle tai Holmesille ilmoitetaan ongelmasta heti; ja
- Laitetta ei ole muutettu mitenkään tai kohdeltu kaltoin tai vahingoitettu eikä sen korjaukseen tai muutostöihin ole osallistunut muita kuin Holmesin valtuuttamia henkilöitä.

Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, vahingoittumisesta, laitteen kohtelemisesta väärin, laitteen väärällä jännitteellä käyttämisestä, luonnonmullistuksista, muista asioista, joihin Holmesilla ei ole vaikutusvaltaa, muun kuin Holmesin valtuuttaman henkilön tekemistä korjaus- tai muutostöistä tai ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia ongelmia. Lisäksi takuu ei kata tavallista kulumista, muun muassa pieniä värin muutoksia tai naarmuja.

Tässä takuussa myönnettyt oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa eivätkä ne ulotu kaupalliseen tai yhteisölliseen käyttöön.

Jos laitteella on maakohtainen takuu, käytä kyseisen takuun ehtoja tämän takuun sijasta tai pyydä lisätietoja paikalliselta valtuutetulta jälleenmyyjältä.

Tämä merkki osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana, vaan se on kierrätettävä asianmukaisesti koko EU:n alueella. Tuote saattaa sisältää ympäristölle ja terveydelle vaarallisia aineita, mistä syystä se on kierrätettävä asianmukaisesti, ja materiaalia on käytettävä uudelleen mahdollisuuksien mukaan luonnonvarojen säästämiseksi. Kun on tullut aika hävittää laite, käytä asianmukaista kierrätysjärjestelmää tai palauta laite ostopisteeseen. Myyjä toimittaa laitteen asianmukaisesti kierrätysjärjestelmään



Holmes Products (Europa) Limited
1 Francis Grove
Londen
SW19 4DT
UK

POLSKI

Gratulujemy trafnej decyzji i zakupu elektrycznego garnka do wolnego gotowania Crock-Pot® firmy

Przed przystąpieniem do gotowania, prosimy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

Garnek umożliwi Państwu szybkie i proste przygotowywanie ulubionych potraw. Urządzenie idealnie nadaje się do przygotowywania dan jednogarnkowych, zup, potraw z ryżu oraz całej gamy innych posiłków - a to wszystko za jednym naciśnięciem przycisku.

SRODKI OSTROZNOŚCI

Przed przystąpieniem do gotowania prosimy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

Prawidłowe użycie garnka pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty.

Instrukcje należy zachować.

Podłączanie do sieci

1. Przed użyciem garnka należy dokładnie zapoznać się z treścią całej instrukcji i rysunkami.
2. Przed włączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej (na spodzie garnka) odpowiada napięciu w sieci w domu.
3. Wymiany uszkodzonego przewodu może dokonywać wyłącznie producent lub pracownik autoryzowanego punktu serwisowego.

Bezpieczne ustawianie garnka

1. **NIE DOTYKAC GORĄCYCH POWIERZCHNI. DO OTWIERANIA LUB PRZENOSZENIA GARNKA NALEŻY POSŁUGIWAC SIĘ PRZEZNACZONYMI DO TEGO CELU UCHWYTAMI.**
2. NIE stawiać garnka w miejscu, gdzie mogą dotknąć go małe dzieci.
3. NIE stawiać garnka bezpośrednio pod gniazdkiem elektrycznym.
4. Urządzenie przeznaczone jest **WYŁACZNIE** do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.
5. NIE WOLNO zanurzać elementu grzewczego, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w innej cieczy.
6. Należy zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu garnka, jeżeli znajdują się w nim gorące płyny.
7. Garnka NIE NALEŻY umieszczać na gorącym gazowym lub elektrycznym palniku na płycie lub w jego pobliżu ani w rozgrzanym piekarniku lub w kuchence mikrofalowej.
8. Przewód NIE POWINIEN zwisac ze stołu lub blatu kuchennego.
9. Do czyszczenia garnka NIE NALEŻY używać środków ściernych, zranych ani środków do czyszczenia piekarników.
10. Należy unikać nagłych zmian temperatury (np. nie wkładać do nagrzanego garnka produktów prosto z lodówki).
11. Jeżeli garnek nie jest używany lub przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
12. Nie przystępować do czyszczenia ani nie chować garnka dopóki nie ostygnie.
13. Należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza wokół urządzenia. Włączony garnek nie powinien dotykać zasłon, tapet, odzieży, ściereczek, ani łatwopalnych materiałów. Należy zachować OSTROŻNOŚĆ w przypadku powierzchni, które mogą ulec uszkodzeniu na skutek wysokiej temperatury. Zaleca się stosowanie specjalnej podkładki pod gorące naczynia.
14. **URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁACZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. GARNKA NALEŻY UŻYWAĆ WYŁACZNIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM.**
15. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna. Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

(zob. rys. 1)

A. wymiowana misa kamionkowa

B. pokrywa

C. element grzewczy

D. regulator temperatury - ustawienia HIGH - LOW - KEEP WARM

UWAGA: funkcja KEEP WARM służy wyłącznie do utrzymywania ciepłoty przygotowanego posiłku.

Ustawienia KEEP WARM nie należy używać do gotowania potraw.



PRZED PIERWSZYM UZYCIEM GARNKA

- Przed użyciem garnka po raz pierwszy należy umyć, wypłukać i wysuszyć kamionkową misę (A) i pokrywę (B) (zob. czyszczenie na str. 67). W ZADNYM WYPADKU nie należy zanurzać elementu grzewczego (C) w wodzie ani w innej cieczy.

UWAGA: PO WŁĄCZENIU URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

Po włączeniu garnka po raz pierwszy może zacząć się wydzielac niewielka ilość dymu i/lub charakterystyczny zapach. Jest to normalne w przypadku urządzeń nagrzewających się; dym i zapach znikną po kilkakrotnym użyciu garnka.

INSTRUKCJA KORZYSTANIA Z GARNKA DO WOLNEGO GOTOWANIA

1. Misę kamionkową umieścić w elemencie grzewczym, włożyć składniki do miski kamionkowej i przykryć pokrywką (Zobacz Rys. 1).
2. Podłączyć garnek Crock-Pot® do sieci i wybrać ustawienie temperatury. Czas gotowania ustawić zgodnie z czasem podanym w przepisie.
UWAGA: Niektóre modele wyposażone są w funkcję WARM (podgrzewanie). Funkcja WARM służy WYŁĄCZNIE do utrzymywania ciepłoty przygotowanego posiłku. Ustawienia WARM NIE NALEŻY używać do gotowania potraw. Nie zaleca się używania funkcji WARM przez czas dłuższy niż 4 godziny.
3. Po zakończeniu gotowania i przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć garnek z sieci.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

- Jeśli istnieje podejrzenie, że doszło do przerwy w zasilaniu, przygotowywany posiłek może nie nadawać się do spożycia. Jeśli nie ma pewności jak długo trwała przerwa w zasilaniu, zalecamy wyrzucenie przygotowywanego posiłku.
- W przypadku przepisów wymagających gotowania w różnych zakresach czasu, należy wybrać średni czas gotowania. Na przykład, jeśli przepis wymaga gotowania od 7 do 9 godzin na ustawieniu LOW, należy gotować przez 8 godzin.
- Aby uniknąć rozgotowania lub niedogotowania, misę kamionkową należy wypełniać do do objętości i przestrzegać zalecanego czasu gotowania.
- Misy kamionkowej nie należy przepelniać. Aby nie dopuścić do wycieku, nie należy napełniać miski kamionkowej powyżej jej objętości.
- Zawsze należy gotować z założoną pokrywą i przez zalecany czas. W czasie pierwszych dwóch godzin gotowania nie należy zdejmować pokrywy, aby pozwolić na uzyskanie odpowiedniej temperatury.
- Zdejmując pokrywę lub dotykając miski kamionkowej należy zawsze zakładać rękawice kuchenne.
- Po zakończeniu gotowania lub przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie z prądu.
- Wyjmowana miska kamionkowa może być używana w piekarniku i kuchence mikrofalowej. Wyjmowanej misce kamionkowej nie wolno używać na płycie elektrycznej lub gazowej ani pod grillu. Patrz poniższa tabela.

OSA	ASTIANPESU-KONEEN KESTÄVÄ	UUNINK-ESTÄVÄ	MIKROAAL-TOUUNIN KESTÄVÄ	LIESITASON KESTÄVÄ
Kansi	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Keitinastia	Kyllä	Tak, ale nie na grillu	Kyllä	Ei

*Informacje dotyczące stosowania wyrobów z kamionki w kuchence mikrofalowej znajdują się w Instrukcji kuchenki.

CZYSZCZENIE GARNKA CROCK-POT®

Przed przenoszeniem i czyszczeniem garnka:

- **ZAWSZE** należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- **ZAWSZE** należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

W ZADNYM WYPADKU NIE WOLNO ZANURZAC ELEMENTU GRZEWCZEGO W WODZIE ANI W INNEJ CIECZY.

WYJMOWANA MISA KAMIONKOWA

Wymowana misa kamionkowa (A) wraz z pokrywą nadają się do mycia w zmywarce lub do mycia ręcznego w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać ściernych środków czyszczących - do usunięcia resztek jedzenia wystarczy ściereczka, gąbka lub plastikowa łopatka.

Do usuwania zacieków i innych plam należy stosować środki czyszczące nie zawierające składników ściernych lub ości.

ELEMENT GRZEWCZY

Elementu grzewczego NIE WOLNO zanurzać w wodzie ani w innej cieczy. Do czyszczenia używać miękkiej ściereczki zwilżonej w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wytrzeć. Wytrzeć do sucha czystą ściereczką. NIE używać ściernych środków czyszczących.

Czyszczenie misy kamionkowej

Wymowana misa kamionkowa wraz z pokrywą nadają się do mycia w zmywarce lub do mycia ręcznego w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać ściernych środków czyszczących - do usunięcia resztek jedzenia wystarczy ściereczka, gąbka lub plastikowa łopatka.

Do usuwania zacieków i innych plam należy stosować środek czyszczący nie zawierający składników ściernych lub ości.

Podobnie jak delikatne wyroby ceramiczne, misa kamionkowa nie jest odporna na nagłe zmiany temperatury.

- Jeżeli misa została nagrzana lub jest gorąca w dotyku NIE należy wkładać do niej produktów z lodówki. Garnka elektrycznego NIE NALEŻY nagrzewać przed przystąpieniem do gotowania, o ile nie wymaga tego przepis. Gorące produkty wolno wkładać wyłącznie do misy o temperaturze pokojowej.
- Po zakończeniu gotowania mise należy umyć gorącą wodą. Do gorącej misy NIE WOLNO wlewać zimnej wody. Nie używać ściernych środków czyszczących, druciaków ani proszków do szorowania, ponieważ w rezultacie długiego stosowania mogą one porysować wypolerowaną powierzchnię i utrudnić czyszczenie naczyń.

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYRZĄDZANIA DAN

- Odkroić tłuszcz i dobrze wytrzeć mięso (jeżeli mięso zawiera tłuszcz, należy je podsmażyć i zrumienić na osobnej patelni i dobrze osaczyć przed włożeniem do garnka). Posolic i popieprzyć. Umieścić mięso w garnku na warzywach.
- W przypadku pieczenia i dan jednogarnkowych, mięso zalać płynem w ilości podanej w przepisie. Podczas wolnego gotowania mięso i warzywa zachowują więcej własnych sosów niż w przypadku gotowania tradycyjnego.
- Większość warzyw należy pokroić na cienkie plasterki lub umieścić po bokach lub dnie misy. W garnku elektrycznym mięso na ogół gotuje się szybciej niż warzywa.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty należy stosować całe ziarna. Mielone ziarna lub przyprawy dodaje się w ostatniej godzinie gotowania.
- Ponieważ na dnie nie ma bezpośredniego źródła ciepła, mięso należy napelnić co najmniej do połowy po to, aby nie zmieniać zalecanego czasu gotowania. Można przygotowywać potrawy w małych ilościach, ale wówczas czas gotowania może ulec zmianie.
- Zamiast płynu podanego w przepisie można stosować inny płyn pod warunkiem, że użyje się go w takiej samej ilości. Na przykład, zamiast zupy w puszcze można użyć pomidorów w puszcze, lub zamiast jednej filiżanki wina można użyć jednej filiżanki wywaru z wołowiny lub kury.
- Fasole i groch należy zmiekczyć przed dodaniem kukurzyki i/lub produktów o dużej zawartości kwasów. (**UWAGA:** cukier i kwasy powodują ztwardnienie fasoli i uniemożliwiają ich zmiekczenie). Suszona fasola, zwłaszcza czerwona, należy ugotować przed dodaniem jej do garnka. Fasole zalać niesoloną wodą w ilości trzykrotnie większej od ilości fasoli i zagotować. Gotować na ostrym ogniu przez 10 minut, następnie zmniejszyć płomień, przykryć i dusić przez 1,5 godziny aż fasola będzie miękka. Fasole można namoczyć przed gotowaniem. Wode po namoczeniu lub gotowaniu fasoli należy wylać.

JAK MODYFIKOWAC PRZEPISY

Ponizej przedstawiamy sposoby dostosowywania ulubionych, gromadzonych latami przepisów do gotowania w garnku elektrycznym. Garnek pozwala zaoszczędzić czas – gotowanie jest mniej pracochłonne i nie pozostaje po nim góra naczyń do mycia.

W większości przypadków wszystkie składniki można włożyć do garnka na samym początku i gotować je przez cały dzień. Czas poświęcony na przygotowywanie produktów jest o wiele krótszy niż w przypadku tradycyjnego gotowania.

Kilka praktycznych wskazówek:

- Należy przestrzegać czasu zalecanego w przepisie.
- Nie zdejmować pokrywy podczas gotowania.
- Nie należy dodawać tak dużo wody, jak podają przepisy na dania do wolnego gotowania.
- Nie wolno zapominać o tym, że płyny nie wygotowują się jak w przypadku tradycyjnego gotowania. Pod koniec gotowania w garnku zwykle zostaje spora ilość płynu.
- Gotowanie w garnku elektrycznym to gotowanie "za jednym zamachem": wiele czynności, jakie trzeba wykonywać w przypadku tradycyjnych przepisów, można wyeliminować. Wszystkie składniki należy włożyć do miski w tym samym czasie, na końcu dodając płyn, a następnie gotować przez 8 - 10 godzin.
- Warzywa nie rozgotowują się tak jak w przypadku gotowania na płycie czy w piekarniku, dlatego do garnka można włożyć wszystkie składniki jednocześnie. WYJATEK stanowią mleko, śmietana i śmietanka, które dodajemy w ostatniej godzinie.

CZAS GOTOWANIA

W większości przypadków surowe mięso z warzywami należy gotować przez co najmniej osiem godzin w niskiej temperaturze (LOW).

CZAS WG PRZEPISU	NA "LOW" GOTUJEMY	NA "HIGH" GOTUJEMY
15 do 30 min	4 do 6 godz	1,5 - 2 godz
31 do 45 min	6 do 10 godz	3 do 4 godz
50 min. do 3 godz	8 do 10 godz	4 do 6 godz

MAKARON I RYZ

Jeżeli chcemy ugotować kluski lub makaron, należy ugotować je w rondlu na płycie a następnie włożyć do garnka elektrycznego. Należy uważać, aby makaronu nie rozgotować – makaron powinien być lekko twardy.

Jeżeli chcemy ugotować ryż, wystarczy wymieszać go z pozostałymi składnikami. Na każde 60 ml nieugotowanego ryżu należy dodać 60 ml płynu. Dla uzyskania najlepszych rezultatów należy stosować ryż długoziarnisty.

PLYN

Do wolnego gotowania należy używać płynów w ilościach mniejszych niż normalnie – zwykle połowę zalecanej ilości. 250 ml płynu na ogół wystarcza, o ile danie nie zawiera ryżu czy makaronu.

SMAZENIE WARZYW

Jest to zwykle niepotrzebne. Pokrojone warzywa dodaje się razem z pozostałymi składnikami. Jedyny wyjątek stanowią baklazany, które należy podgotować lub podsmażyć ze względu na ich mocny smak. Ponieważ wolne gotowanie w pełni uwalnia smak warzyw, rezultaty są znakomite, nawet w przypadku mniejszych ilości. Ponieważ warzywa gotuje się dłużej niż mięso należy pokroić je na kawałki lub plasterki.

ZIOLA I PRZYPRAWY

Najlepiej stosować świeże zioła i przyprawy w całości, ale ponieważ ich smak może być intensywniejszy, lepiej stosować połowę zalecanej ilości. Suszone zioła i przyprawy należy dodawać w ostatniej godzinie gotowania.

MLEKO

Mleko, smietanka i kwasna smietana moga sie zwarzyc, gdy sie je zbyt dlugo gotuje. W miare mozliwosci nalezy dodawac je w ostatniej godzinie gotowania. Jezeli zastapimy je zupa skondensowana czas gotowania mozna wydluzyc.

ZUPY

Niektóre zupy wymagaja 2 –3 litrów wody. Do misy kamionkowej wlozyc wszystkie skladniki, a nastepnie zalac je woda, aby je przykryla. Jezeli chcemy, aby zupa byla mniej gesta, nalezy dodac wiecej plynu przy rozlewaniu. W przypadku zup na mleku nalezy dodac jedna lub dwie filizanki wody, a mleko lub smietanke dodac w ostatniej godzinie gotowania.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

Q *Co bedzie, jezeli po osmiu godzinach potrawa nadal nie bedzie gotowa.... a czas podany w przepisie wynosi 8 - 10 godzin?*

A Moze to byc spowodowane przez wahania napiecia lub amplitudy czy nawet przez nadmierna wilgotnosc. Nieznaczne wahania mocy sa normalnie niezauwazalne, natomiast w przypadku elektrycznego garnka do wolnego gotowania moga one wplynac na zmiane czasu gotowania. Nalezy w zwiazku z tym przeznaczyc na gotowanie wystarczajaco duzo czasu i pamietac, ze rozgotowanie jest praktycznie niemozliwe. Dostosowywanie czasu gotowania to kwestia praktyki.

Q *Czy garnek musi byc przykryty? Czy potrawe trzeba mieszac?*

A W trakcie gotowania pokrywy nie wolno zdejmowac. Po zdjeciu pokrywy garnek nie bedzie w stanie szybko odzyskac utraconej cieplyoty na ustawieniu LOW. Zdjecie pokrywy powoduje znaczna utrate ciepla, co z kolei prowadzi do wydłużenia czasu gotowania. Nalezy unikac czestego zdejmowania pokrywy w celu sprawdzenia, jak potrawa sie gotuje lub jej zamieszania. W zadnym wypadku nie wolno zdejmowac pokrywy w ciagu pierwszych dwóch godzin podczas pieczenia chleba lub ciasta. Podczas gotowania na ustawieniu LOW potrawy nie trzeba mieszac. Jezeli gotujemy na ustawieniu HIGH przez krótkie odcinki czasu, potrawe mozna od czasu do czasu wymieszac, co poprawi jej smak.

Q *W jaki sposób moge zageszczac lub przyrzedzac sosy?*

A Aby przyrzedzic gesty sos wystarczy dodac szybko gotujaca sie tapioke. Tapioka dodana na poczatku gotowania bedzie stopniowo gestniec. Mozna takze wyjac produkty stale, pozostawiajac w naczyniu sos. Nastepnie przyrzedzic gladka paste z ok. 100 g zwykłej maki lub maki kukurydzianej wymieszanej z 90 ml (6 łyżkami stołowymi) wody lub 4 łyżkami stołowymi roztopionego masła. Wlac paste do sosu w naczyniu i dobrze wymieszac. Zmienic ustawienie na HIGH i po zagotowaniu (po ok. 15 minutach) sos bedzie gotowy.

Q *Czy moge przyrzedzac pieczen bez dodawania wody?*

A Tak – pod warunkiem, ze temperatura bedzie nastawiona na LOW. Nalezy uzywac niewielkiej ilosci wody, poniewaz poprawia to smak sosu. Im wiecej tluszczu zawiera mieso lub im jest bardziej "marmurkowate", tym mniej potrzeba plynu. Plyn potrzebny jest do zmiekczenia i ugotowania warzyw.

PRZEPISY

DIP ZE SZPINAKU I KARCZOCHÓW

8-10 porcji

około 450 g startej mozzarelli

230 g startego parmesanu

230 g majonezu

230 g odcedzonych i posiekanych serc

karczochów

230 g posiekanego szpinaku

1 oczyszczona i pokrojona czerwona papryka

3 małe, wyciśnięte ząbki czosnku

Chlebek pita, pokrojony w trójkąty, do podania

1. Wszystkie składniki oprócz chlebka Pita umieścić w garnku do wolnego gotowania Crock-Pot® i dobrze wymieszać. Przykryć i gotować 1 godzinę na ustawieniu wysokim (High) lub do czasu rozpuszczenia sera.
2. Ponownie zamieszać, przełączyć w ustawienie Warm i podawać z chlebkiem pita.

ŻEBERKA BABY BACK

2 porcje

1 pasek żeberka baby back, pocięty na 3-4 kawałki

1 szklanka sosu barbecue

1 średnia, posiekana cebula

1. Włożyć żeberka do garnka Crock-Pot®. Na wierzchu położyć cebulę i polać sosem barbecue.
2. Przykryć i gotować na ustawieniu Low przez 7-8 godzin lub na ustawieniu High przez 4-5 godzin, lub do czasu gdy mięso będzie miękkie.

GULASZ WOŁOWY

3-4 porcje

1 kg karkówki wołowej, pokrojonej w 2 cm kawałki

¼ szklanki mąki

Koszerna sól i pieprz

1 ½ szklanki bulionu wołowego

1 łyżeczka sosu Worcestershire

1 wyciśnięty ząbek czosnku

1 liść laurowy

2 ziemniaki, pocięte w 2,5 cm kawałki

1 posiekana cebula

1 pokrojony w plastry seler

1. Wymieszać mąkę z solą i pieprzem, obtoczyć mięso.
2. Włożyć mięso do garnka Crock-Pot® i dodać pozostałe składniki.
3. Przykryć i gotować na ustawieniu Low przez 10 do 12 godzin lub na ustawieniu High przez 5 do 6 godzin. Wymieszać przed podaniem.

DUSZONE MIĘSO

2-3 porcje

1 kg karkówki wołowej do duszenia
¼ szklanki mąki
Koszerna sól i pieprz
2 pokrojone w plasterki marchewki
1 pokrojony na ćwiartki ziemniak

1 pokrojona w plastry cebula
2 pokrojone w plasterki selery
½ szklanki pokrojonych w plasterki pieczarek
½ szklanki wody, bulionu wołowego lub wina

1. Obtoczyć mięso mąką (¼ szklanki) wymieszaną z solą i pieprzem. Obsmażyć mięso na patelni (opcjonalnie).
2. Do garnka Crock-Pot® włożyć wszystkie warzywa oprócz pieczarek. Dodać mięso, a na górze rozłożyć pieczarki. Polać płynem.
3. Przykryć i gotować na ustawieniu Low przez 10-12 godzin lub na ustawieniu High przez 6-8 godzin, lub do miękkości.

KURCZAK CACCIATORE (PO MYŚLIWSKU)

3-4 porcje

1 pokrojona w cienkie plastry cebula
1,2 kg kurczaka (piersi lub udka), bez skóry
2 szklanki pokrojonych podłużnych pomidorów,
świeżych lub z puszki
Koszerna sól i pieprz
2 wyciśnięte ząbki czosnku
½ szklanki białego wytrawnego wina lub bulionu

1 ½ łyżki kaparów
10 oliwek Kalamata bez pestek, grubo
pokrojonych
½ pęczka natki pietruszki lub bazylii, bez łodyg
1 grubo pociętej
Ugotowany makaron

1. Włożyć pokrojoną cebulę do garnka Crock-Pot®, a na nią dodać kurczaka.
2. W misce wymieszać pomidory, sól, pieprz, czosnek i białe wino. Podać tym kurczaka.
3. Przykryć i gotować na ustawieniu Low przez 5-6 godzin lub na ustawieniu High przez 3-4 godzin, lub do czasu gdy kurczak będzie miękki.
4. Przed podaniem dodać kapary, oliwki i świeże zioła, wymieszać.
5. Podawać z ugotowanym makaronem.

UWAGA: Gotowanie kurczaka z kośćmi wymaga dłuższego gotowania (od 30 minut do 1 godziny) niż mięsa bez kości.

PRZEPISY

PIECZONY KURCZAK CYTRYNOWO ZIOŁOWY

2 porcje

1-1,4 kg kurczak do pieczenia
½ szklanki posiekanej cebuli
1 łyżka masła
Sok z jednej cytryny

½ łyżeczki koszernej soli
1 łyżka świeżej pietruszki
¼ łyżeczki suszonego tymianku
¼ łyżeczki papryki

1. Kurczaka nafaszerować cebulą i posmarować z wierzchu masłem. Włożyć kurczaka do garnka Crock-Pot®.
 2. Na kurczaka wycisnąć cytrynę i posypać pozostałymi przyprawami. Przykryć i gotować na ustawieniu Low przez 8 -10 godzin lub na ustawieniu High przez 4 - 5 godzin.
-

GOTOWANA WIEPRZOWINA W SOSIE BARBECUE

2-4 porcje

1 kg oczyszczonego z tłuszczu schabu
1 szklanka sosu barbecue

1 średnia, posiekana cebula
2-4 bułki do hamburgerów lub kajzerki

1. Włożyć schab do garnka Crock-Pot®. Na wierzchu położyć cebulę i polać sosem barbecue.
 2. Przykryć i gotować na ustawieniu Low przez 7-8 godzin lub na ustawieniu High przez 4-5 godzin, lub do czasu gdy mięso będzie miękkie.
 3. Wyjąć mięso z garnka Crock-Pot® i widelcem porozdzielać na kawałki. Ponownie włożyć do garnka Crock-Pot® i polać sosem.
 4. Podawać z bułkami do hamburgerów lub kajzerkami.
-

CHILI

2-4 porcje

1 posiekana cebula
2 łyżeczki wyciśniętego czosnku
1 posiekana zielona papryka
700 g mielonej wołowiny, ugotowanej i odcedzonej
400 g czerwonej, czarnej lub białej fasoli z puszki, opłukanej i odcedzonej

1 szklanki pokrojonych pomidorów, świeżych lub z puszki
1 posiekana papryczka jalapeño
1 łyżeczka kminu
½ łyżeczki pieprzu cayenne
½ szklanki bulionu wołowego

1. Wszystkie składniki włożyć do garnka Crock-Pot®.
2. Przykryć i gotować na ustawieniu Low przez 8 godzin lub na ustawieniu High przez 4 godziny.

PRZEPISY

KIEŁBASA I KLOPSIKI

2-4 porcje

2-4 pokrojone w plastry kielbaski, ostre i/lub łagodne

2-4 klopsiki, nieugotowane

400 g puszka pokrojonych pomidorów

400 g puszka podłużnych pomidorów

2 obrane i wyciśnięte ząbki czosnku

2 gałązki świeżej, porwanej bazylii

Starty ser

Ugotowany makaron

1. Obsmażyć kielbasę i klopsiki na patelni (opcjonalnie).
 2. Wszystkie składniki, oprócz makaronu i startego sera, włożyć do garnka Crock-Pot®.
 3. Przykryć i gotować na ustawieniu Low przez 7 - 8 godzin lub na ustawieniu High przez 4 godziny.
 4. Podawać z ugotowanym makaronem i startym serem.
-

ŁATWE DO PRZYGOTOWANIA, ZDROWE FILETY RYBNE

2-4 porcje

Koszerna sól i pieprz

1 kg białej ryby (dorsz, strzępiel, tilapia lub sum),
bez skóry

Świeże zioła (natka pietruszki, bazylii, estragon,
cząber lub mieszanka tych ziół)

2 pokrojona w cienkie plastry cytryny

Gotowa salsa lub tapenada z oliwek do
przybrania

1. Rybę posolić i popieprzyć z obu stron i włożyć do garnka Crock-Pot®. Na wierzchu ryby ułożyć zioła i plastry cytryny, część włożyć pod rybę.
2. Przykryć i gotować na ustawieniu High przez około 30-40 minut lub do czasu, gdy ryba stanie się biała. Czas gotowania zależy od grubości ryby.
3. Zdjąć plastry cytryny i położyć salsę lub tapenadę.

GWARANCJA

Prosimy o zachowanie rachunku, ponieważ jego okazanie będzie konieczne w przypadku jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych.

Niniejszy produkt objęty gwarancją obowiązującą przez okres 2 lat od daty zakupu produktu, zgodnie z warunkami określonymi w tym dokumencie.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji.

Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Holmes Products (Europe) Ltd. („Holmes”).

Firma Holmes zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

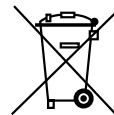
- Użytkownik powinien natychmiast poinformować o zaistniałym problemie punkt sprzedaży lub firmę Holmes; oraz
- Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, uszkodzone lub eksploatowane w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze strony firmy Holmes.

Gwarancją nie będą objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego używania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma Holmes nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy Holmes lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkowania. Ponadto, niniejsza gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia i zniszczenia, w tym między innymi, drobnych odbarwień i zadrapań.

Prawa określone w tej gwarancji dotyczą tylko pierwotnego nabywcę produktu i nie obejmują użytkowania o charakterze komercyjnym i komunalnym.

Jeżeli do urządzenia załączona jest ulotka gwarancyjna przeznaczona dla danego kraju, prosimy odwołać się do warunków określonych w tej gwarancji, która zastępuje niniejszą gwarancję, lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym dealerm w sprawie uzyskania dokładniejszych informacji.

To oznakowanie wskazuje, że produkt ten nie powinien być przekazywany jako odpad razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego, lecz należy pozbywać się go oddzielnie na obszarze UE. Aby zapewnić jak najmniejsze zagrożenie dla środowiska lub zdrowia ludzkiego na skutek niekontrolowanego pozbywania się odpadów tego produktu zawierających szkodliwe substancje, należy poddawać go odpowiedzialnemu recyklingowi, aby promować ekologiczne ponowne wykorzystanie materiałów i zasobów. Należy zwracać produkt korzystając z dostępnego systemu zbiórki odpadów, lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego produkt został nabyty. Sprzedawca może przyjąć produkt i poddać go bezpiecznemu dla środowiska recyklingowi.



Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Wielka Brytania

РУССКИЙ

Благодарим вас за приобретение аппарата для медленной варки из керамики Crock-Pot®.

Готовьте вашу любимую еду за несколько простых шагов. Идеален для запеканок, тушеных блюд, супов, блюд из риса и многого другого – все готовится простым нажатием кнопки.

ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед тем, как использовать устройство, так как наилучшие результаты достигаются при правильном применении.

Сохраните эти инструкции для использования в будущем.

Подсоединение к сети

1. Пожалуйста, внимательно прочитайте эти инструкции и просмотрите иллюстрации перед тем, как использовать это устройство.
2. Прежде, чем подсоединить устройство к сети, проверьте, чтобы электрическое напряжение, указанное на табличке с техническими данными (находящейся на нижней части прибора), соответствовало электрическому напряжению в вашем доме.
3. Не включайте прибор, если провод питания поврежден. Он должен быть заменен изготовителем или центром обслуживания.

Безопасное расположение

1. НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ, БЕРИТЕ УСТРОЙСТВО ЗА РУЧКИ.
2. НЕ ставьте устройство там, где до него могут дотянуться дети, особенно очень маленькие.
3. НЕ ставьте устройство непосредственно под электрической розеткой.
4. НЕ используйте устройство на вне помещения.
5. НЕ погружайте нагревательную базу, провод или штепсель в воду или другие жидкости.
6. Нужно быть крайне осторожными при переноске устройства, содержащего горячие жидкости.
7. НЕ ПОМЕЩАЙТЕ устройство на горячую газовую или электрическую горелку или около нее, или на/в электрическую или микроволновую печь.
8. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ проводу питания перевешиваться через край столешницы или стола.
9. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ жесткие абразивы, каустические чистящие средства или средства для чистки духовок при чистке этого устройства.
10. Избегайте резких перепадов температур, таких как добавление замороженной пищи в нагретую кастрюлю.
11. Всегда отсоединяйте устройство от электрической сети, когда он не используется или перед чисткой.
12. Дайте устройству остыть перед чисткой и хранением.
13. При использовании этого прибора сверху и со всех сторон должно быть достаточное пространство для циркуляции воздуха. Не позволяйте устройству касаться занавесок, обоев, одежды, кухонных полотенец и других огнеопасных материалов во время использования. Требуется ОСТОРОЖНОСТЬ на поверхностях, где нагрев может вызвать проблемы. Рекомендуется использовать термостойкий коврик для изоляции.
14. **ЭТО УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ УСТРОЙСТВО НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.**
15. Устройство не должно эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (включая детей), не имеющими достаточного опыта или знаний, без соответствующего инструктажа, касающегося эксплуатации изделия, который проводит человек, отвечающий за их безопасность. Не оставляйте детей без присмотра, следите за тем, чтобы они не играли с устройством.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ МЕДЛЕННОЙ ВАРКИ Crock-Pot®

(См. рис.1)

А. Съемный керамический горшок для варки

В. Крышка

С. Нагревательная база

Д. Переключатель нагрева – HIGH (большая мощность) – LOW (низкая мощность) – KEEP

WARM (подогрев).

ПРИМЕЧАНИЕ: KEEP WARM (подогрев) используется только для поддержания пищи в подогретом состоянии. НЕ готовьте на установке KEEP WARM (подогрев).



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАШЕГО УСТРОЙСТВА ДЛЯ МЕДЛЕННОЙ ВАРКИ Crock-Pot®

- Перед первым использованием: вымойте, прополощите и вытрите керамическую емкость для варки (А) и крышку (В). (см. Очистка на стр.76). НИКОГДА не погружайте нагревательную базу (С) в воду или другие жидкости.

ВАЖНО: ВО ВРЕМЯ ПЕРВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Может быть замечен легкий дым и/или запах. Это нормально для нагревательных приборов и исчезнет после нескольких включений.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО ДЛЯ МЕДЛЕННОЙ ВАРКИ

1. Установите керамическую емкость на нагревательную базу, поместите ингредиенты в керамическую емкость и накройте крышкой (см. Рис. 1).
2. Включите устройство для медленной варки Crock-Pot® в розетку электросети и выберите настройку температуры. Время необходимое для приготовления блюда указано в рецепте.
ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые модели имеют режим подогрева WARM. Режим WARM предназначен ТОЛЬКО для того, чтобы поддерживать теплой уже готовую пищу. НЕ ГОТОВЬТЕ пищу в режиме подогрева WARM. Мы не рекомендуем использовать режим подогрева WARM больше, чем 4 часа.
3. Когда пища готова, отсоедините устройство для медленной варки от сети и дайте ему остыть, прежде чем его чистить.

ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

- Если вы подозреваете, что произошло отключение электроэнергии, пища внутри устройства может быть небезопасной для употребления.
- Для рецептов, в которых указан диапазон времени приготовления, используйте среднее значение. Например, если рецепт рекомендует время приготовления от 7 до 9 часов в режиме низкой температуры (LOW), готовьте 8 часов.
- Чтобы избежать чрезмерного или недостаточного проваривания, всегда заполняйте керамическую емкость до уровня от 1/2 до 3/4 и следуйте рекомендациям по проолжительности варки.
- Не переполняйте керамическую емкость. Чтобы избежать перелива через край, наполняйте керамическую емкость не более, чем на 3/4.
- Всегда готовьте пищу с закрытой крышкой и в течение рекомендованного времени. Не снимайте крышку в течение первых двух часов, чтобы прогрев происходил эффективно.
- Используйте кухонную варежку или хваталку всегда, когда вы прикасаетесь к крышке или керамической емкости.
- После окончания приготовления пищи и перед чисткой отключите устройство от электросети.
- Съёмная керамическая емкость может использоваться в духовке и микроволновой печи. Не используйте съёмную керамическую емкость на газовых или электрических горелках или под бройлером. Смотрите таблицу ниже.

Деталь	Мыть в посудомойке	Ставить в духовку	Использовать в микроволновке	Нагревать на плите
Крышка	Да	Нет	Нет	Нет
Керамика	Да	Да, но не на гриле	Да	Нет

* Обратитесь к инструкции для вашей микроволновой печи, чтобы узнать как обращаться с керамической посудой.

КАК ЧИСТИТЬ ВАШЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ МЕДЛЕННОЙ ВАРКИ Crock-Pot®

Перед тем, как перемещать и чистить аппарат для медленной варки:

- **ВСЕГДА** выключайте устройство и вынимайте штепсель из розетки.
- **ВСЕГДА** давайте устройству остыть.

НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ БЛОК В ВОДУ ИЛИ ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ.

СЪЕМНАЯ КЕРАМИЧЕСКАЯ ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВАРКИ

Съемную керамическую емкость для варки (A) и крышку можно безопасно мыть в посудомоечной машине или в горячей мыльной воде. Не используйте абразивные чистящие составы – тряпка, губка или пластмассовая лопатка обычно могут снять любой твердый осадок.

Чтобы снять водяные пятна или другие пятна, используйте неабразивный очиститель или уксус.

НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ БАЗА

НЕ погружайте в воду или любые другие жидкости. Очищайте мягкой тряпкой, которая была смочена в теплой мыльной воде и отжата. Вытирайте чистой сухой тряпкой. НЕ используйте абразивные чистящие средства.

Заботьтесь о съемной керамической емкости для варки

Съемную керамическую емкость для варки (A) и крышку можно безопасно мыть в посудомоечной машине или в горячей мыльной воде. Не используйте абразивные чистящие составы – тряпка, губка или пластмассовая лопатка обычно могут снять любой твердый осадок.

Чтобы снять водяные пятна или другие пятна, используйте неабразивный очиститель или уксус.

Гак и другая тонкая керамика, керамическая емкость для варки не выдерживает резких перепадов температур.

- Если керамическая емкость для варки была предварительно нагрета или ощущается горячей, НЕ добавляйте замороженную пищу. НЕ нагревайте устройство для медленной варки Crock-Pot® заранее, кроме тех случаев, когда этого требует рецепт. Керамическая емкость для варки должна быть комнатной температуры перед тем, как в нее кладут горячую пищу.
- Мойте керамическую емкость для варки сразу после приготовления пищи, используя горячую воду. НЕ наливайте холодную воду, если керамическая емкость для варки еще не остыла. Не используйте абразивы или проволочные губки, так как они могут поцарапать полированную поверхность и сделать дальнейшую чистку более трудной.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- Обрезайте жир и хорошо вытирайте мясо, чтобы избежать накипи. (Если мясо содержит жир, хорошо поджарьте его в кастрюле с ручкой или на сковороде и тщательно осушите прежде, чем класть в горшок для варки). Приправьте солью и перцем. Кладите мясо в емкость для варки поверх овощей.
- Для жаркого и тушеных блюд, налейте жидкость на мясо. Не используйте больше жидкости, чем указано в рецепте. В мясе и овощах сохраняется больше сока в течение медленной варки, чем при обычной варке.
- Большинство овощей должны быть тонко нарезаны или помещены по сторонам или на дне керамической емкости для варки. В аппарате для медленной варки мясо обычно готовится быстрее, чем большинство овощей.
- Используйте листовые травы и специи для придания более полного и лучшего вкуса при методе медленной варки. Если используются перемолотые травы и специи, они должны

- быть добавлены и перемешаны во время последнего часа приготовления пищи.
- Так как на дне нет прямого нагревания, всегда наполняйте керамическую емкость для варки, по крайней мере, наполовину, в соответствии с рекомендованным временем приготовления. Можно готовить небольшое количество пищи, но это повлияет на время ее приготовления.
 - Определенные жидкости, указанные в рецепте, могут варьироваться, если они заменяются равным количеством другой жидкости. Например, можно заменить банку супа на банку томатов или одну чашку мясного или куриного бульона на одну чашку вина.
 - Бобы должны быть совершенно мягкими перед тем, как соединять их с сахаром и/или кислой пищей. (ПРИМЕЧАНИЕ: Сахар и кислота производят на бобы отверждающий эффект и будут препятствовать размягчению). Сухие бобы, особенно красные бобы, должны быть сварены прежде, чем добавить их в рецепт. Покройте бобы в 3 раза большим объемом несоленой воды и доведите до кипения. Варите 10 минут, затем уменьшите нагрев, закройте крышкой и варите, не доводя до кипения, в течение 1 1/2 часов или до тех пор, пока бобы не размягчатся. Замачивание в воде, если желательно, должно быть завершено перед варкой. Вылейте воду после замачивания или варки.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИСПОСАБЛИВАНИЮ РЕЦЕПТОВ

Это руководство написано для того, чтобы помочь вам приспособить рецепты для устройства медленной варки Crock-Pot® ваши собственные любимые рецепты и удачные рецепты, полученные от друзей, от компаний, производящих пищевые продукты, рецепты из газет и журналов. Нашей целью является сберечь время приготовления пищи с помощью меньшего количества подготовительных шагов и менее грязной посуды, и сохранить приготовление пищи простым. В большинстве случаев все ингредиенты могут быть помещены в ваш аппарат для медленной варки в самом начале и готовиться весь день. Многие обычные подготовительные шаги не являются необходимыми, когда используется устройство для медленной варки Crock-Pot®.

Несколько подсказок:

- Готовьте в течение достаточного времени.
- Готовьте под закрытой крышкой.
- Не добавляйте так много воды как рекомендуют рецепты не предназначенные для устройств медленного приготовления.
- Помните – жидкости не “выкипают”, как при обычной варке. Обычно в конце варки будет больше, а не меньше жидкости.
- Это “одношаговая” варка: многих шагов в рецептах можно избежать. Все ингредиенты кладутся в керамическую емкость для варки одновременно, последней добавляется жидкость, затем пища готовится 8 -10 часов.
- Овощи не переварятся, как случается, если они варятся на горелке или в печи. Следовательно, все можно класть в устройство для медленной варки Crock-Pot® одновременно. **ИСКЛЮЧЕНИЕ:** Молоко, сметана или сливки должны добавляться в течение последнего часа приготовления.
- **ИСКЛЮЧЕНИЕ:** Молоко, сметана или сливки должны добавляться в течение последнего часа приготовления.

РУКОВОДСТВО ПО ВРЕМЕНИ

Большинство комбинаций неприготовленного мяса и овощей требует варки, по крайней мере, 8 часов на низкой мощности (LOW).

Если в рецепте сказано	Готовьте на низкой мощности (LOW)	Или готовьте на высокой мощности (HIGH)
от 15 до 30 минут	от 4 до 6 часов	от 1 1/2 до 2 часов
от 31 до 45 минут	от 6 до 10 часов	от 3 до 4 часов
от 50 минут до 3 часов	от 8 до 10 часов	от 4 до 6 часов

МАКАРОНЫ И РИС

Если в рецепте указаны отварная лапша или макароны, приготовьте их на плите в кастрюле перед тем, как класть их в устройство для медленной варки. Не переварите – сварите их так, чтобы они были только слегка мягкими.

Если в рецепте указан рис, смешайте его с другими ингредиентами. Добавьте чашку дополнительной жидкости в 60 мл (4 столовых ложки) на чашку сырого риса в 60 мл (4 ст.л.). Для наилучших результатов используйте длиннозернистый рис.

ЖИДКОСТИ

Используйте меньше жидкости в устройстве для медленной варки – обычно половину рекомендованного количества. 250 мл (8 жидких унций) жидкости обычно достаточно, если только рецепт не содержит рис или макароны.

СЛЕГКА ПОДЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ (“СОТЭ”)

Обычно нет необходимости слегка поджаривать овощи. Смешайте нарубленные или нарезанные овощи с другими ингредиентами. Единственным исключением является баклажан, который должен быть слегка отварен или поджарен из-за его сильного привкуса.

Так как овощи достигают полного потенциала вкуса при медленной варке, то ожидайте, что в результате они окажутся очень вкусными, даже когда вы уменьшите их количество. Так как овощи готовятся медленнее, чем мясо, нарежьте или порубите их где только это возможно.

ТРАВЫ И СПЕЦИИ

Предпочтительно употреблять листовые или целые травы и специи, но сила их вкуса может увеличиться, поэтому используйте половину рекомендованного количества. Если вы используете сухие перемолотые травы и специи, добавляйте их в течение последнего часа приготовления блюда.

МОЛОКО

Молоко, сливки и сметана имеют тенденцию к разрушению в течение продолжительного приготовления пищи. Когда это возможно, добавляйте их в течение последнего часа приготовления блюда.

Заменой могут служить концентрированные супы, которые можно готовить в течение продолжительного времени.

СУПЫ

В некоторых рецептах супов указано использовать 2-3 литра воды. Положите другие ингредиенты в съемную емкость для варки, затем добавьте воды только, чтобы покрыть их. Если требуется жидкий суп, добавьте в него больше жидкости перед подачей к столу. Если в рецептах на основе молока не указано другой жидкости для первоначального приготовления, добавьте 1 или 2 чашки воды. Затем в течение последнего часа варки добавьте нужное количество молока или сливок.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Вопрос: “Что если еда ещё не готова после 8 часов варки... когда в рецепте сказано 8 – 10 часов?”

Ответ: Это может произойти из-за колебаний напряжения, высоты над уровнем моря или даже большой влажности. Легкие перепады напряжения обычно незаметны для большинства электроприборов, но в аппаратах для медленной варки это может изменить время приготовления. Используйте достаточно много времени для приготовления пищи и помните, что практически невозможно испортить блюдо чрезмерной варкой. Со временем вы приобретете опыт и научитесь, когда нужно увеличивать или уменьшать время приготовления.

Вопрос: “Должно ли устройство для медленной варки быть накрыто крышкой? Необходимо ли перемешивать?”

Ответ: Всегда готовьте с закрытой крышкой. Если крышка снята, то устройство для медленной варки не сможет быстро восстановить потери тепла на установке низкой мощности (LOW). Значительное количество тепла теряется каждый раз, когда крышка снимается и, следовательно, время приготовления увеличивается. Избегайте частого снятия крышки, чтобы проверить процесс приготовления или перемешать ингредиенты. Никогда не снимайте крышку в течение первых двух часов, когда Вы печете хлеб или кексы. При использовании высокой мощности (HIGH) в течение короткого времени, помешивание время от времени улучшает распределение вкуса.

Вопрос: “Как насчет приготовления густых соусов или подливки?”

Ответ: Добавляйте немного тапиоки быстрого приготовления, если вы хотите приготовить густую подливку. Добавьте тапиоку в начале варки и она загустеет по мере приготовления. В качестве альтернативы вы можете вынуть твердую пищу и оставить только соус. Затем приготовьте однородную пасту из примерно 100 г (4 унции) муки или кукурузной муки на 90 мл (6 столовых ложек) воды или 4 столовых ложки растопленного масла. Влейте смесь в жидкость, находящуюся в керамической емкости для варки и хорошо перемешайте. Поверните переключатель на высокую мощность (HIGH) и когда жидкость закипит (примерно через 15 минут) – она готова.

Вопрос: “Могу ли я приготовить жареное мясо без добавления воды?”

Ответ: Да – если готовить на низкой мощности (LOW). Мы рекомендуем добавить небольшое количество воды, потому что подливки особенно вкусны. Чем больше жира или жировых прослоек в мясе, тем меньше нужно жидкости. Жидкость нужна, чтобы смягчать мясо должным образом и готовить овощи.

РЕЦЕПТЫ

СОУС ИЗ ШПИНАТА И АРТИШОКА

8-10 порций

16 унций тертого сыра моцарелла
230 г крупно натертого сыра пармезан
230 г майонеза
230 г сердцевины артишока, слить жидкость и нарубить
230 г нарубленного шпината

1 красный перец, отделить от семян и мелко нарубить
3 маленьких зубчика чеснока, измельчить
Хлеб пита, нарезать на треугольники для сервировки

1. Положить все ингредиенты, кроме хлеба, в устройство для медленной варки Crock-Pot® и тщательно перемешать. Накрыть и варить при высокой температуре (High) в течение 1 часа или пока сыр расплавится.
2. Еще раз перемешать и включить на подогрев (Warm). Подавать с хлебом пита.

МОЛОДЫЕ РЕБРЫШКИ

2 порции

1 полоска молодых ребер, разрезать на 3-4 части
1 чашка соуса барбекю

1 средняя луковица, нарубить

1. Положить ребра в устройство для медленной варки Crock-Pot®. Сверху положить лук и соус барбекю.
2. Накрыть и готовить при низкой температуре (Low) в течение 7-8 часов или при высокой температуре (High) в течение 4-5 часов, или пока мясо станет мягким.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА

3-4 порции

1 кг мяса говяжьей лопатки, нарезать на куски примерно 2,5 см. чашки муки
Кошерная соль и перец
1 ½ чашки говяжьего бульона
1 чайная ложка Вустерширского соуса

1 лавровый лист
2 картофелины, нарезать на кусочки по 2,5 см
1 луковица, нарубить
1 стебель сельдерея, нарезать

- 1 зубчик чеснока, измельчить
1. Смешать муку, соль и перец и покрыть этой смесью мясо.
2. Положить мясо в устройство для медленной варки Crock-Pot® и добавить остальные ингредиенты.
3. Накрыть и готовить при низкой температуре (Low) в течение 10-12 часов или при высокой температуре (High) в течение 5-6 часов. Перед сервировкой тщательно перемешать.

РЕЦЕПТЫ

МЯСО ТУШЕНОЕ В ГОРШКЕ

2-3 порции

1 кг мяса говяжьей лопатки
¼ чашка муки
Кошерная соль и перец
2 морковки, нарезать
1 картофеля, нарезать кубиками

1 луковица, нарезать
2 стебля сельдерея, нарезать
½ чашки грибов, нарезать
½ чашки воды, говяжьего бульона или вина

1. Покрывать мясо смесью из ¼ чашки муки, соли и перца. Обжарьте мясо на сковороде на плите (необязательно).
2. Поместите все овощи, кроме грибов, в устройство для медленной варки Crock-Pot®. Сверху положите мясо и разложите грибы. Влейте жидкость.
3. Накрывать и готовить при низкой температуре (Low) в течение 10-12 часов или при высокой температуре (High) в течение 6-8 часов, или пока мясо станет мягким.

КУРИЦА КАЧИАТОРЕ

3-4 порции

1 луковица, тонко нарезать
1,2 кг курицы (грудки или бедра), без кожи
2 чашки рубленных свежих или консервированных помидор-сливок
Кошерная соль и перец
2 зубчика чеснока, измельчить

½ чашки сухого белого вина или бульона
1 ½ столовых ложки каперсов
10 оливок каламата без косточек, крупно на рубить
½ пучка плосколистной петрушки или базилика, снять со стеблей и крупно на рубить
Отварные макаронные изделия

1. Поместить нарезанный лук в устройство для медленной варки Crock-Pot® и положить на лук курицу.
2. В миске смешать помидоры, соль, перец, чеснок и белое вино. Вылить смесь на курицу.
3. Накрывать крышкой и готовить при низкой температуре (Low) в течение 5-6 часов или при высокой температуре (High) в течение 3-4 часов, или пока курица станет мягкой.
4. Перед подачей на стол добавить каперсы, оливки и свежую зелень, перемешать.
5. Подавать поверх отварных макаронных изделий.

Примечание: Если курица готовится на кости, то время приготовления увеличивается примерно на период от 30 минут до 1 часа, по сравнению с куриной мякотью без костей.

РЕЦЕПТЫ

ТУШЕНАЯ КУРИЦА С ЛИМОНОМ И ТРАВАМИ

2 порции

1-1,4 кг курицы	½ чайной ложки кошерной соли
½ чашки нарубленного лука	1 столовая ложка свежей петрушки
1 столовая ложка сливочного масла	¼ чайной ложки сухого тимьяна
Сок одного лимона	¼ чайной ложки паприки

1. Положите лук внутрь курицы и намажьте ее кожу маслом. Поместите курицу в устройство для медленной варки Crock-Pot®.
 2. Выдавите лимонный сок на курицу и посыпьте остальными пряностями. Накройте крышкой и готовьте при низкой температуре (Low) в течение 8-10 часов или при высокой температуре (High) в течение 4-5 часов.
-

БАРБЕКЮ ИЗ СВИНИНЫ

2-4 порции

1 кг свиного филе, срезать жир	1 средняя луковица, нарубить
1 чашка соуса барбекю	2-4 булki для гамбургеров или булki с твердой коркой

1. Поместите свинину в устройство для медленной варки Crock-Pot®. Сверху выложите лук и соус барбекю.
 2. Накроить и готовить при низкой температуре (Low) в течение 7-8 часов или при высокой температуре (High) в течение 4-5 часов, или пока мясо станет мягким.
 3. Вынуть мясо из устройства для медленной варки Crock-Pot® и размять вилкой. Поместить мясо обратно в устройство для медленной варки Crock-Pot® и смешать с соусом.
 4. Подавать мясо на булках для гамбургеров или на булках с твердой коркой.
-

ЧИЛИ

2-4 порции

1 луковица, нарубить	1 чашка рубленых помидоров, свежих или консервированных
2 чайных ложки измельченного чеснока	1 перец халапеньо, нарубить
1 зеленый перец, нарубить	1 чайная ложка тмина
700 г говяжьего фарша, пассеровать и слить жидкость	½ чайной ложки кайенского красного перца
400 г консервированной красной, черной или белой фасоли, промыть и слить жидкость	½ чашки говяжьего бульона

1. Поместить все ингредиенты в устройство для медленной варки Crock-Pot®.
2. Накроить и готовить при низкой температуре (Low) в течение 8 часов или при высокой температуре (High) в течение 4 часов.

РЕЦЕПТЫ

КОЛБАСКИ И ФРИКАДЕЛЬКИ

2-4 порции

2-4 колбаски, острые и/или сладкие, нарезать	2 зубчика чеснока, очистить и нарубить
2-4 фрикадельки, сырые	2 ростка свежего базилика, порвать на части
400 г консервированных дробленых помидор	Тертый сыр
400 г консервированных помидор-сливок	Отварные макаронные изделия

1. Обжарьте колбаски и фрикадельки на сковороде на плите (необязательно).
 2. Поместить все ингредиенты, кроме макарон и тертого сыра, в устройство для медленной варки Crock-Pot®.
 3. Накрыть и готовить при низкой температуре (Low) в течение 7-8 часов или при высокой температуре (High) в течение 4 часов.
 4. Подавать с макаронными изделиями и тертым сыром.
-

ПРОСТОЕ ЗДОРОВОЕ РЫБНОЕ ФИЛЕ

2-4 порции

Кошерная соль и перец	2 лимона, тонко нарезать
1 кг белой рыбы (трески, морского окуня, тилапии или зубатки), снять кожу	Соус сальса или оливки для приправы
Свежие травы (плосколистная петрушка, базилик, эстрагон, сатурея или их смесь)	

1. Посолите и поперчите обе стороны рыбы и поместите ее в устройство для медленной варки Crock-Pot®. Покройте рыбу сверху травами и ломтиками лимона и положите немного под рыбу.
2. Накройте крышкой и готовьте при высокой температуре (High) в течение примерно 30-40 минут, или пока рыба перестанет быть прозрачной. Время приготовления может варьироваться в зависимости от толщины рыбы.
3. Снимите с поверхности рыбы лимон и положите на нее сальсу или оливки.

ГАРАНТИЯ

Сохраняйте квитанцию о покупке, так как она может потребоваться в случае возникновения претензий, предъявляемых в соответствии с условиями данной гарантии.

На данное устройство предоставляется гарантия на 2 года после покупки, как описано в настоящем документе.

Если в течение данного гарантийного периода устройство перестанет работать вследствие дефекта конструкции или неправильного изготовления, верните его по месту покупки вместе с квитанцией о покупке и копией этой гарантии.

Права и привилегии, которыми наделяет эта гарантия, дополняют законные права потребителя, не отраженные в этой гарантии. Правом на изменение этих условий обладает только Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes").

Holmes обязуется в течение установленного гарантийного периода бесплатно отремонтировать или заменить устройство или любую неисправную деталь прибора в случае дефекта при условии, что:

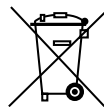
- Вы своевременно сообщили о проблеме по месту покупки или в компанию Holmes; и
- прибор не подвергался каким-либо изменениям любым из существующих способов, а также не был приведен в негодность или в состояние, требующее ремонта, вследствие повреждения, неправильно обращения или ремонта каким-либо лицом, не уполномоченным компанией Holmes;

Настоящая гарантия не распространяется на неисправности, возникшие вследствие неправильного обращения, повреждения, подключения к источнику питания с несоответствующим напряжением, стихийного бедствия, событий, неконтролируемых компанией Holmes, ремонтом или модификацией лицом, не являющимся уполномоченным специалистом Holmes, а также несоблюдением указаний в инструкциях по эксплуатации. Кроме того, данная гарантия не распространяется на нормальный износ, включая помимо всего прочего мелкие изменения окраски и царапины.

Правами на получение данной гарантии обладает только первоначальный покупатель. Она не распространяется на использование в коммерческих или коммунальных целях.

Если для устройства прилагается гарантия для конкретной страны или гарантийный вкладыш, см. условия прилагаемой гарантии вместо настоящей гарантии или обратитесь к уполномоченному дилеру для получения дополнительных сведений.

Данное обозначение предупреждает о том, что прибор нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Утилизация такого оборудования в странах ЕС должна производиться отдельно. Для предотвращения ущерба окружающей среде или здоровью человека вследствие неконтролируемой ликвидации отходов, в том числе и данного продукта, в состав которого входят опасные вещества, необходимо утилизировать прибор надлежащим образом. Это способствует рациональному повторному использованию материалов и ресурсов. Для возврата прибора, воспользуйтесь предлагаемой в вашем регионе схемой возврата или обратитесь к торговому представителю, у которого было приобретено изделие, и который обеспечит его экологически безопасную переработку.



Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

ITALIANO

La ringraziamo di aver scelto di acquistare questa stufaiola in ceramica grès Crock-Pot®.

Preparate i vostri piatti preferiti in pochi semplici passi. Ideale per la preparazione di stufati, zuppe, piatti a base di riso e moltissimi altri. E tutto ciò premendo semplicemente un tasto.

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di fare uso dell'apparecchio poiché un uso corretto garantirà le migliori prestazioni possibili. Conservare queste informazioni per un'eventuale futura consultazione.

Collegamento alla rete di alimentazione

1. Leggere attentamente queste istruzioni, facendo riferimento alle illustrazioni, prima di servirsi di questo apparecchio.
2. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sulla targhetta posizionata sulla parte inferiore dell'unità corrisponda alla tensione della rete di alimentazione disponibile.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dalla casa produttrice o da un tecnico autorizzato.

Posizionamento sicuro

1. NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE, SERVIRSI DEI MANICI.
2. NON posizionare in un luogo dove sia alla portata di bambini, specialmente i più piccoli.
3. NON posizionare questo apparecchio direttamente sotto una presa elettrica.
4. NON usare questo apparecchio all'esterno.
5. NON immergere l'unità di riscaldamento, il cavo o la spina in acqua o in liquido di altro genere.
6. È necessario prestare particolare attenzione quando si spostano apparecchi contenenti liquidi caldi.
7. NON posizionare l'apparecchio direttamente sopra o accanto ad un bruciatore elettrico o a gas né in un forno a gas, elettrico o microonde.
8. NON lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del piano di appoggio.
9. NON usare abrasivi troppo potenti, detersivi caustici o per forni per la pulizia di questo apparecchio.
10. Evitare cambiamenti improvvisi di temperatura, p.es. non aggiungere cibi refrigerati in un contenitore riscaldato.
11. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso o prima di pulirlo.
12. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo via.
13. Nel fare uso di questo apparecchio, assicurare che ci sia un passaggio d'aria sufficiente sopra e intorno all'unità. Non lasciare che l'apparecchio venga a contatto durante l'uso con tendami, carte da parati, abiti, panni da cucina o altri materiali infiammabili. È necessario prestare ATTENZIONE con superfici per le quali il calore può avere effetti avversi. Si raccomanda l'uso di un pannello termoisolante.
14. **QUESTO APPARECCHIO È PROGETTATO PER IL SOLO USO DOMESTICO. NON SERVIRSENE PER UN USO DIVERSO DA QUELLO PREVISTO.**
15. Questo apparecchio non è preposto per l'utilizzo da parte di persone (bambini inclusi) con inabilità fisiche, sensorie o mentali, o di persone non esperte, a meno che non sia garantita la supervisione o siano state addestrate sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di un responsabile della loro sicurezza. I bambini dovranno essere controllati al fine di garantire che non giochino con l'apparecchio.

SALVARE QUESTE ISTRUZIONI

IMPARARE A CONOSCERE LA PROPRIA STUFAIOLA CROCK-POT®

(vedi fig. 1)

A. Recipiente di cottura amovibile in ceramica grès

B. Coperchio

C. Unità di riscaldamento

D. Selettore della temperatura – HIGH (Alta) – LOW (Bassa) – KEEP WARM (Mantenimento a caldo)

NB: L'impostazione KEEP WARM (Mantenimento a caldo) è prevista per tenere caldi i cibi.

Non cucinare con questa impostazione.



PRIMA DI UTILIZZARE LA STUFAIOLA CROCK-POT®

- Prima di usare per la prima volta: lavare, sciacquare e asciugare il recipiente di cottura in ceramica grès (A) e il coperchio (B). (Vedi istruzioni per la pulizia p. 86). Non immergere MAI l'unità di riscaldamento (C) in acqua o in qualsiasi altro liquido.

IMPORTANTE: DURANTE LA PRIMA UTILIZZAZIONE

Sarà possibile rilevare una leggera presenza di fumo e/o un odore particolare. Tutto ciò è normale nel caso di apparecchi termici e sparirà dopo i primi usi.

MODO D'IMPIEGO DELLA STUFAIOLA CROCK-POT®

1. Porre il recipiente di cottura nell'unità di riscaldamento, aggiungere gli ingredienti e applicare il coperchio (vedere la fig. 1).
2. Inserire la spina della stufaiola Crock-Pot® in una presa di corrente elettrica e selezionare l'impostazione. Fare riferimento alla ricetta specifica per i tempi di cottura precisi.
NOTA: alcuni modelli prevedono una regolazione WARM, che è prevista SOLO per mantenere in caldo cibi già cotti. NON cucinare con l'impostazione WARM. Sconsigliamo l'uso dell'impostazione WARM per più di 4 ore.
3. Al termine della cottura rimuovere la spina dalla presa e lasciar raffreddare prima di eseguire la pulizia.

NOTE PER L'USO:

- Se si sospetta un'interruzione dell'alimentazione, non si è più sicuri che il cibo rimasto all'interno sia conforme alle norme di sicurezza. Se si ignora la durata dell'interruzione di corrente, suggeriamo di smaltire il cibo rimasto all'interno.
- Per le ricette che richiedono un periodo di cottura in un arco di tempo, selezionare il tempo medio. Per esempio, per una ricetta che prevede da 7 a 9 ore sull'impostazione LOW, cucinare per 8 ore.
- Per evitare una cottura insufficiente o eccessiva, riempire sempre il recipiente di cottura da $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ della sua capacità e rispettare gli orari di cottura raccomandati.
- Non riempire eccessivamente il recipiente di cottura. Per evitare versamenti, non riempire il recipiente di cottura oltre $\frac{3}{4}$ della sua capacità.
- Cuocere sempre con il coperchio per il tempo raccomandato. Non rimuovere il coperchio durante le prime due ore di cottura per consentire al calore di svilupparsi efficacemente.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio o il recipiente di cottura
- Rimuovere la spina dalla presa di corrente al termine della cottura e prima di pulire.
- Il recipiente di cottura rimovibile può andare nel forno normale e in quello a microonde. Non usarlo su un fornello a gas o elettrico o sotto una graticola. Fare riferimento alla tabella seguente.

PARTE	LAVABILE IN LAVASTOVOIGLIE	ADATTO PER COTTURA IN FORNO NORMALE	ADATTO PER COTTURA IN FORNO A MICROONDE	ADATTO PER COTTURA SUL FUOCO
Coperchio	Sì	No	No	No
Recipiente di cottura	Sì	Sì, ma non sulla griglia	Sì	No

* Fare riferimento al proprio forno a microonde per operazioni con pentole in ceramica.

COME PULIRE LA STUFAIOLA CROCK-POT®

Prima di spostare o pulire la stufaiola:

- Bisogna **SEMPRE** spegnere l'apparecchio e scollegare dalla rete elettrica.
- Bisogna **SEMPRE** lasciare che l'apparecchio si raffreddi.

NON IMMERGERE MAI L'UNITÀ DI RISCALDAMENTO IN ACQUA O IN QUALSIASI ALTRO LIQUIDO.

RECIPIENTE DI COTTURA AMOVIBILE IN CERAMICA GRÈS

Il recipiente di cottura amovibile (A) e il coperchio sono idonei al lavaggio in lavastoviglie o possono essere lavati in acqua calda e sapone. Non utilizzare composti detergenti abrasivi – per rimuovere residui resistenti sarà sufficiente utilizzare un panno, una spugna o una spatola in plastica.

Per rimuovere macchie d'acqua o altre macchie, usare un detergente non abrasivo o dell'aceto.

UNITÀ DI RISCALDAMENTO

NON immergere in acqua o in qualsiasi altro liquido. Pulire con un panno morbido dopo averlo immerso in una soluzione di acqua tiepida e dopo avere successivamente eliminato l'eccesso di liquido strizzandolo. Asciugare con un panno asciutto e pulito. NON usare detergenti abrasivi.

Per la cura del recipiente di cottura amovibile in ceramica grès

Non utilizzare composti detergenti abrasivi – per rimuovere residui resistenti sarà sufficiente utilizzare un panno, una spugna o una spatola in plastica. Per rimuovere macchie d'acqua o altre macchie, usare un detergente non abrasivo o dell'aceto.

Come nel caso di qualsiasi altra ceramica delicata, il recipiente di cottura non è adatto a sopportare cambiamenti improvvisi di temperatura.

- Se il recipiente di cottura è stato preriscaldato o è caldo, NON aggiungere cibi refrigerati. NON preriscaldare il recipiente in ceramica Crock-Pot® a meno che non lo richieda la ricetta. Il recipiente di cottura dovrebbe essere a temperatura ambiente prima di aggiungere gli ingredienti caldi.
- Lavare il recipiente di cottura in acqua calda immediatamente dopo essersene serviti per cucinare. NON versare acqua fredda nel recipiente di cottura in ceramica se caldo. Non usare abrasivi, panni ruvidi o detergenti in polvere. Evitare di utilizzare detergenti abrasivi troppo forti o panni ruvidi poiché un impiego prolungato righerà la superficie lucidata e renderà più difficili le operazioni di pulizia successive.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Sgrassare e strofinare bene le carni per rimuovere i residui. (Se le carni contengono grassi, rosolare separatamente in una padella e scolare bene prima di aggiungere nel recipiente di cottura). Condire con sale e pepe. Porre la carne sopra le verdure all'interno del recipiente di cottura.
- Per gli arrostiti e gli stufati, versare il liquido sopra la carne. Usare liquidi nelle quantità richieste dalle ricette. Una quantità maggiore di sughi è trattenuta da carni e verdure durante la cottura a lento rispetto ai metodi di cottura tradizionali.
- La maggior parte delle verdure deve essere tagliata in fettine sottili o posta in prossimità dei bordi o sul fondo del recipiente di cottura in ceramica. In una stufaiola le carni cuociono generalmente più rapidamente della maggior parte delle verdure.
- Usare erbe e spezie intere per ottenere sapori migliori e più pieni con il sistema di cottura a lento. Se si fa uso di erbe e spezie tritate, aggiungerle nel recipiente durante l'ultima ora di cottura e mescolare.
- Poiché non c'è nessuna sorgente di calore diretta sul fondo, riempire sempre il recipiente di cottura almeno a metà, per rispettare i tempi di cottura raccomandati. È anche possibile preparare piccole quantità, ma i tempi di cottura potrebbero dovere essere modificati.
- È possibile sostituire liquidi specifici indicati in una ricetta con una stessa quantità di un altro liquido. Per esempio sostituire una zuppa in scatola con una scatola di pomodori o una tazza di brodo di manzo o pollo con una tazza di vino.
- I fagioli devono essere ammorbiditi completamente prima di unire lo zucchero e/o i cibi acidi. **(NB: lo zucchero e l'acido hanno un effetto indurente sui fagioli e impediranno loro di ammorbidirsi).** I fagioli secchi, specialmente i fagioli rossi, devono essere bolliti prima di essere aggiunti ad una ricetta. Coprire i fagioli con una quantità d'acqua pari a tre volte il loro volume senza aggiungere sale e portare ad ebollizione. Fare bollire per 10 minuti, ridurre il calore, coprire con un coperchio e lasciare cuocere per un'ora e mezza o finché i fagioli non saranno teneri. L'ammollo in acqua, se lo si desidera, deve essere completato prima di cominciare la cottura. Eliminare l'acqua dopo l'ammollo o la bollitura.

GUIDA ALL'ADATTAMENTO DELLE RICETTE

Questa guida è ideata per aiutarvi ad adattare le ricette per la stufaiola Crock-Pot® - a partire dalle vostre ricette preferite, raccolte da amici, ditte alimentari, giornali e riviste. Il nostro scopo è risparmiare sui tempi di preparazione con meno tappe e meno piatti da lavare. E mantenere la cucina semplice. Nella maggior parte dei casi, tutti gli ingredienti possono essere messi nella stufaiola all'inizio e possono continuare a cuocere tutto il giorno. Molte delle normali operazioni di preparazione non sono necessarie quando si cucina con la stufaiola Crock-Pot®.

Alcuni consigli:

- Prevedere un tempo di cottura sufficiente.
- Fare cuocere a coperto chiuso.
- Non aggiungere più acqua di quella indicata nelle ricette con la stufatrice.
- È importante non dimenticare che i liquidi non evaporano come nelle tecniche di cucina tradizionali.
Generalmente, al termine della cottura la quantità di liquido sarà aumentata piuttosto che diminuita.
- Questa è cucina in una sola tappa: molte delle tappe nelle ricette tradizionali possono essere eliminate.
Aggiungere tutti gli ingredienti allo stesso tempo nel recipiente di cottura in ceramica grès, aggiungendo il liquido alla fine. Fare cuocere quindi per 8-10 ore.
- Le verdure non scuociono come quando sono fatte bollire sui fornelli o sono preparate al forno. Quindi tutto può essere messo nella stufaiola Crock-Pot® in una sola volta. **ECCEZIONE:** il latte, la panna acida o la panna da cucina devono essere aggiunti durante l'ultima ora di cottura.

GUIDA AI TEMPI DI COTTURA

La maggior parte delle combinazioni di carne e verdure crude necessiteranno di almeno 8 ore sull'impostazione LOW (Bassa)

Se la ricetta indica	Fare cuocere su impostazione LOW (Bassa)	Oppure fare cuocere su impostazione HIGH (Alta)
da 15 a 30 minuti	da 4 a 6 ore	da 1 1/2 a 2 ore
da 31 a 45 minuti	da 6 a 10 ore	da 3 a 4 ore
da 50 minuti a 3 ore	da 8 a 10 ore	da 4 a 6 ore

PASTA E RISO

Se una ricetta richiede l'aggiunta di pasta, prepararla separatamente in una pentola prima di aggiungerla nella stufaiola. Non cuocerla troppo a lungo – preparare la pasta al dente.

Se si richiede l'aggiunta di riso, aggiungerlo insieme agli altri ingredienti e mescolare. Aggiungere una tazza da 60 ml (4 cucchiaini da cucina) di liquido in più per una tazza da 60 ml (4 cucchiaini da cucina) di riso crudo. Per i migliori risultati, usare il riso in chicchi lunghi.

LIQUIDI

Usare meno liquidi nella cottura a lento – generalmente all'incirca la metà della quantità raccomandata. 250 ml di liquido è normalmente sufficiente, a meno che la ricetta non contenga riso o pasta.

VERDURE ROSOLATE

Generalmente questo non è necessario. Aggiungere le verdure tagliate a cubetti o a fettine insieme agli altri ingredienti. L'unica eccezione a questa regola sono le melanzane che devono essere sbollentate o rosolate a fiamma viva, a causa del sapore molto forte.

Poiché le verdure tirano fuori tutto il loro sapore con la cucina a lento, aspettatevi risultati deliziosi, anche riducendo le quantità. Considerando i tempi di cottura più lunghi per le verdure rispetto alla carne, tagliatele a fette o in cubetti se possibile.

ERBE E SPEZIE

Erbe e spezie sono preferibili in foglie o intere, ma il loro sapore potrebbe manifestarsi più marcatamente. È quindi consigliabile dimezzare le dosi consigliate. Se si usano erbe o spezie triturate, aggiungerle durante l'ultima ora di cottura.

LATTE

Il latte, la panna da cucina e la panna acida tendono a separarsi se fatti cuocere per lunghi periodi di tempo. Qualora sia possibile, aggiungerli durante l'ultima ora di cottura. È possibile sostituire zuppe condensate che possono cuocere per lunghi periodi di tempo.

ZUPPE

Le ricette per alcuni tipi di zuppe richiedono 2 - 3 litri d'acqua. Aggiungere gli altri ingredienti al recipiente di cottura amovibile, quindi aggiungere l'acqua fino a coprire. Se si desidera una zuppa più liquida, aggiungere una quantità superiore di liquido al momento di servire. Se le ricette a base di latte non contengono altri liquidi per la cottura iniziale, aggiungere 1 o 2 tazze d'acqua. Quindi, durante l'ultima ora di cottura, aggiungere latte o panna secondo il bisogno.

DOMANDE E RISPOSTE

D *“Cosa fare se il cibo non è pronto dopo 8 ore quando la ricetta indica un tempo di cottura compreso fra 8 e 10 ore?”*

R Questo può essere dovuto a variazioni della tensione di alimentazione, dell'altitudine o persino a dei livelli di umidità estremi. Lievi fluttuazioni della potenza non sono generalmente percettibili con la maggior parte degli apparecchi ma nel caso di una stufaiola esse possono influenzare i tempi di cottura. Prevedete tempi di cottura molto estesi e ricordate che è praticamente impossibile fare scuocere i cibi. Con l'esperienza imparerete se è necessario aumentare o diminuire i tempi di cottura.

D *“La stufaiola deve essere coperta? Si deve mescolare?”*

R La stufaiola va adoperata sempre con il coperchio chiuso. Se si toglie il coperchio, l'apparecchio non recupererà la perdita di calore sull'impostazione LOW (Bassa). Ogni volta che si toglie il coperchio, si disperde una quantità notevole di calore e i tempi di cottura ne risultano quindi estesi. Evitate di togliere il coperchio frequentemente per controllare la cottura o mescolare. Non rimuovere mai il coperchio durante le prime due ore quando si preparano pane o torte. Non è necessario mescolare quando si cucina sull'impostazione di temperatura LOW (Bassa). Quando si cucina per brevi periodi di tempo sull'impostazione HIGH (Alta), mescolare di tanto in tanto giova ad una migliore distribuzione dei sapori.

D *“E per quel che riguarda i sughi e le salse dense?”*

R Per la preparazione di sughi densi, è possibile aggiungere ad ogni ricetta della tapioca a cottura rapida. Aggiungere la tapioca all'inizio ed essa si addenserà nel corso della cottura. Altrimenti, rimuovere i cibi solidi lasciando solamente la parte liquida. Preparare quindi un impasto omogeneo di all'incirca 100 g di farina di grano o di mais con 90 ml (6 cucchiaini) di acqua o 4 cucchiaini di burro fuso. Versare la miscela nel liquido di cottura e mescolare bene. Portare l'apparecchio sull'impostazione HIGH (Alta). Il sugo sarà pronto una volta raggiunta l'ebollizione (circa 15 minuti).

D *“Posso preparare l'arrosto senza aggiungere acqua?”*

R Sì – se cucinato sull'impostazione LOW (Bassa). Si raccomanda una piccola quantità d'acqua perché il sugo è particolarmente saporito. Maggiore sarà la quantità di grasso o “marmorizzazione” della carne, meno sarà necessario aggiungere acqua. Il liquido è necessario per ammorbidire adeguatamente e far cuocere le verdure.

RICETTE

CREMA DI SPINACI E CARCIOFI

Per 8-10 persone

450 gr di mozzarella tritata
230 gr parmigiano in scaglie
230 gr maionese
230 gr carciofini, scolati e tritati
230 gr spinaci tritati

1 peperone rosso, precotto e tritato finemente
3 piccoli spicchi di aglio, tagliati a fettine
Focaccia, tagliata in triangoli per servire

1. Porre tutti gli ingredienti, salvo la focaccia, nella stufaiola Crock-Pot® e mischiare con cura. Coprire e cuocere su HIGH per 1 ora o fino a che il formaggio sia fuso.
 2. Mescolare di nuovo, girare il selettore sull'impostazione WARM e servire sulla focaccia.
-

BABY BACK RIBS (COSTINE DI MAIALE)

Per 2 persone

1 costata di maiale, tagliata in 3-4 pezzi
1 tazza di salsa barbecue

1 cipolla media tritata

1. Porre le costine nella sfufaiola Crock-Pot®. Coprire con la cipolla e la salsa barbecue.
 2. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 7-8 ore o su HIGH per 4-5 ore o fino a che la carne sia tenera.
-

SPEZZATINO DI MANZO

Per 3-4 persone

1 Kg di carne tagliata in pezzi da 2,50 cm
¼ di tazza di farina
sale e pepe
1 tazza e mezza di brodo di manzo
1 cucchiaino da té di salsa Worcestershire

1 spicchio d'aglio tritato
1 foglia di alloro
2 patate tagliate in pezzi da 2,5 cm
1 cipolla tritata
1 gambo di sedano tagliato a fettine

1. Mischiare farina, sale e pepe e spalmare sulla carne.
2. Porre la carne nella stufaiola Crock-Pot® e aggiungere gli altri ingredienti.
3. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 10 - 12 ore o su HIGH per 5 - 6 ore. Mescolare bene prima di servire.

RICETTE

AGNARROSTO BRASATO

Per 2-3 persone

1 Kg di spalla di manzo per brasato
¼ di tazza di farina
sale e pepe
2 carote tagliate a fettine
1 patata in quarti

1 cipolla tagliata a fette
2 gambi di sedano tagliati a fettine
½ tazza di funghi affettati
½ tazza di acqua, brodo di manzo o vino

1. Coprire la carne con la farina, il sale e il pepe. Arrostitirla in padella o su una graticola (a scelta).
2. Porre tutte le verdure nella stufaiola Crock-Pot® salvo i funghi. Aggiungere l'arrosto e spargere sopra i funghi. Versare del liquido.
3. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 10-12 ore o su HIGH per 6-8 ore o fino a che la carne sia tenera.

POLLO ALLA CACCIATORA

Per 3-4 persone

1 cipolla tagliata a fettine sottili
1,2 Kg di pollo (petto o cosce), privato della pelle
2 tazze di pomodori pelati tritati freschi o in scatola
sale e pepe
2 spicchi d'aglio tritati

½ bicchiere di vino bianco secco o di brodo
1 cucchiaino e mezzo da tavola di capperi
10 olive nere senza nocciolo, tagliate grossolanamente
½ un mazzolino di prezzemolo a foglie piatte e tritato grossolanamente
Pasta già cotta

1. Porre le fette di cipolla nella stufaiola Crock-Pot® e coprirle con il pollo.
2. In una ciotola mescolare insieme pomodori, sale, pepe, aglio e vino bianco. Versare sul pollo. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 5-6 ore o su HIGH per 3-4 ore o fino a che il pollo sia tenero.
3. Versare i capperi, le olive e le erbe poco prima di servire e mescolare.
4. Servire sulla pasta già cotta.

Nota: il tempo di cottura del pollo con l'osso rispetto al pollo disossato aumenta da 30 minuti a 1 ora.

RICETTE

POLLO ARROSTO AL LIMONE ED ERBE

Per 2 persone

1 pollo intero da un chilo e un quarto	1 pizzico di sale
½ di tazza di cipolla tritata	1 manciata di prezzemolo
15 gr di burro	Una puntina di timo secco
Succo di un limone	1 puntina di paprika

1. Porre la cipolla nella cavità del pollo e strofinare la pelle con il burro. Porre il pollo nella stufaiola Crock-Pot®.
2. Versare il succo di limone sul pollo e spargere il resto dei condimenti. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 8-10 ore o su HIGH per 4-5 ore.

LOMBATA DI MAIALE IN SALSA BBQ

Per 2-4 persone

1 Kg lombata di maiale ripulita del grasso	1 cipolla media tritata
1 tazza di salsa barbeque	2-4 panini

1. Porre la lombata nella stufaiola Crock-Pot®. Coprire con la cipolla e la salsa barbecue.
2. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 7-8 ore o su HIGH per 4-5 ore o fino a che la carne sia tenera.
3. Rimuovere la carne dalla stufaiola Crock-Pot® e sminuzzarla con una forchetta. Rimettere la carne nella stufaiola Crock-Pot® e ricoprirla con la salsa.
4. Servire la carne sui panini.

CHILI

Per 2-4 persone

1 cipolla tritata	1 tazza di pomodori freschi o in scatola
2 cucchiaini di aglio tritato	1 jalapeño, tritato
1 peperone verde tritato	1 cucchiaino di cumino
700 gr di manzo macinato, cotto e scolato	½ cucchiaino di pepe di cayenna
400 gr di fagioli rossi, neri o bianchi in scatola, sciacquati e scolati	½ tazza di brodo di carne

1. Porre tutti gli ingredienti nella stufaiola Crock-Pot®.
2. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 8 ore o su HIGH per 4 ore.

RICETTE

SALSICCE E POLPETTE DI CARNE

Per 2-4 persone

2-4 salsicce piccanti o dolci
2-4 polpette di carne crude
400 gr passata di pomodoro
400 gr pomodori pelati in scatola

2 spicchi di aglio, pelati e tritati
2 ramoscelli di basilico tritati
Formaggio grattugiato
Pasta già cotta

1. Dorare le salsicce e le polpette in padella o sulla griglia (a scelta).
2. Aggiungere tutti gli ingredienti alla stufaiola Crock-Pot® ad eccezione della pasta e del formaggio grattugiato.
3. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 7-8 ore o su HIGH per 4 ore.
4. Servire con la pasta e il formaggio grattugiato.

COTTURA FACILE E SANA DI FILETTI DI PESCE

Per 2-4 persone

sale e pepe

1 Kg di pesce bianco (dentice, orata, nasello, spigola), privato della pelle

Erbe fresche (prezzemolo a foglie larghe, basilico, dragoncello, singolarmente o in combinazione)

2 limoni tagliati a fettine sottili

Salsa già pronta o tapenade per guarnire

1. Salare e pepare entrambi i lati del pesce e porre quest'ultimo nella stufaiola Crock-Pot®. Coprire il lato superiore del pesce con le erbe e le fettine di limone e inserirne qualcuna anche sotto il pesce.
2. Applicare il coperchio e cuocere su HIGH per circa 30-40 minuti o fino a che il pesce non appare più traslucido. I tempi di cottura dipendono dallo spessore del pesce.
3. Rimuovere le fettine di limone e coprire con la salsa o la tapenade.

GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questo prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

Holmes si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a Holmes; e
- L'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes.

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da Holmes, riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettanti all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

Questo simbolo indica che è vietato smaltire il prodotto unitamente agli altri rifiuti domestici e che deve essere smaltito separatamente in base alle leggi dell'UE. Al fine di evitare qualsiasi danno ambientale o rischio per la salute in seguito a uno smaltimento scorretto dei rifiuti per la presenza di sostanze pericolose all'interno dell'apparecchio, si raccomanda di riciclarlo in modo responsabile, promuovendo il riuso sostenibile di materiali e risorse. Al momento dello smaltimento del vostro apparecchio usato, utilizzare i sistemi di raccolta e smaltimento disponibili, altrimenti rivolgersi al produttore dove avete acquistato il prodotto; potrebbe essere riciclato a salvaguardia dell'ambiente.

Holmes Products (Europe)
Limited
1 Francis Grove
Londra
SW19 4DT
UK



CROCK·POT®

• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

UK:

Holmes Products (Europe) Ltd.
1 Francis Grove,
London SW19 4DT, England
Fax: 020 8947 8272
Email: enquiriesEurope@jardencs.com
UK Free Phone Customer Service Helpline:
0800 052 3615

FRANCE:

Holmes Products France
1015, Rue du Marechal Juin
Z.I Vaux Le Penil
77000 Melun – France
Téléphone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32
FRANCE - SERVICE
CONSOMMATEURS: 0 825 85 85 82

ESPAÑA:

Oster Electrodomesticos Iberica, S.L.
C/ Basauri 17
Edificio Valreality - B
Planta Baja Derecha
28023 – La Florida (Aravaca)
Madrid, España
Tel. +34 91 708 22 61
Fax. +34 91 372 93 77
Servicio Atención al Cliente
902 051 506

<http://www.crockpoteurope.com/CustomerService.aspx>

-
- © 2011 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.
- © 2011 Sunbeam Products, SA sous la marque Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé. Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Grande Bretagne.
- © 2011 Sunbeam Products, Inc., tätig unter dem Namen Jarden Consumer Solutions. Alle Rechte vorbehalten. Vertrieb durch Holmes Products (Europa) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Großbritannien.
- © 2011 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.
- © 2011 Sunbeam Products, Inc. toimii nimellä Jarden Consumer Solutions. Kaikki oikeudet pidätetään. Jakelijat: Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Yhdistynyt kuningaskunta.
- © 2011 Sunbeam Products, Inc. prowadząca działalność jako Jarden Consumer Solutions. Wszystkie prawa zastrzeżone. Dystrybucja: Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londyn SW19 4DT, Wielka Brytania.
- © 2011 SunBean Products, Inc., under namnet Jarden Consumer Solutions. Med ensamrätt. Distribueras av Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Storbritannien.
- © 2011 Sunbeam Products, Inc. в бизнесе как Jarden Consumer Solutions. Все права защищены. Распространяется Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.
- © 2011 Sunbeam Products, Inc. is actief onder de naam Jarden Consumer Solutions. Alle rechten voorbehouden. Gedistribueerd door Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londen SW19 4DT, Verenigd Koninkrijk.
- © 2011 Sunbeam Products, Inc. in commercio come Jarden Consumer Solutions. Tutti i diritti riservati. Distribuito da Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londra SW19 4DT, Regno Unito.