

CSC024X



CROCK·POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

SLOW and MULTI COOK

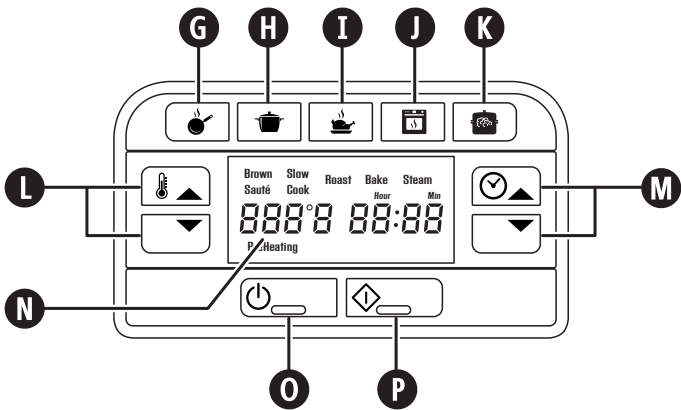
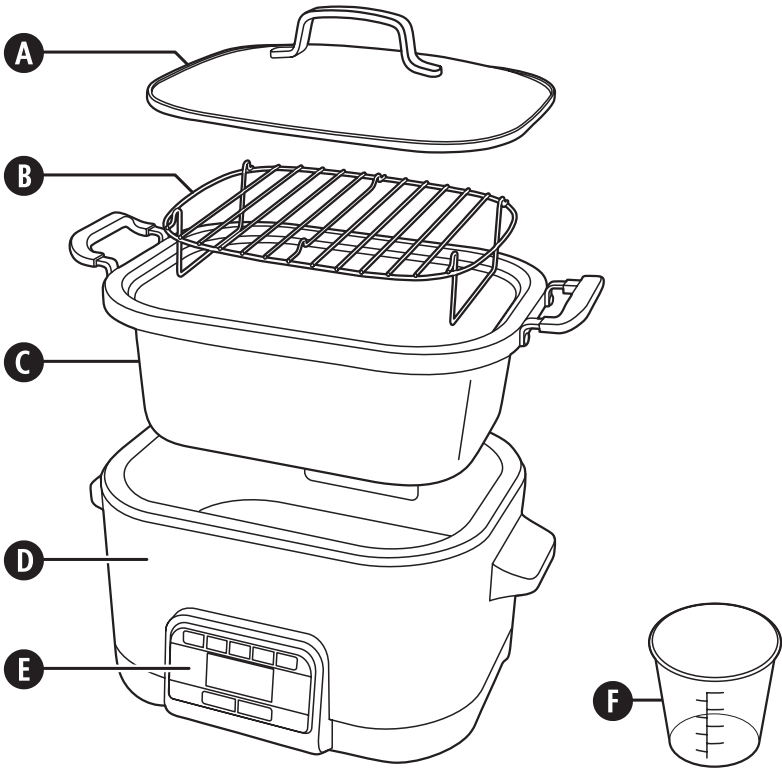


INSTRUCTION MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
BETRIEBSAN LEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUALE DI ISTRUZIONI
GEBRUIKSAANWIJZING
BRUKSANVISNING
KÄYTTÖOHJE
BRUGSANVISNING
BRUKSANVISNING
NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA POUŽITIE
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
MANUAL DE UTILIZARE
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

English	4
Français/French	12
Deutsch/German	20
Español/Spanish	28
Português/Portuguese	36
Italiano/Italian	44
Nederlands/Dutch	51
Svenska/Swedish	58
Suomi/Finnish	65
Dansk/Danish	72
Norsk/Norwegian	79
Polski/Polish	86
ČESKY/Czech	94
Slovenčina/Slovakian	101
Magyar/Hungarian	108
Română/Romanian	116
български/Bulgarian	124
РУССКИЙ/Russian	132





IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Keep the product and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance must not be done by children.

This product must be positioned on a stable surface with the handles positioned to avoid the spillage of hot liquids.

Surfaces of the product are liable to get hot during use.

Never operate the product by means of an external timer or separate remote-control system.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused whilst in use or during cooling.
- Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
- Never immerse the body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- Always allow adequate air space above and on all sides for air circulation. Never use the appliance under cupboards or curtains or other flammable materials.
- Do not touch the external surfaces of the appliance during use as they may become very hot. Use oven gloves or a cloth when removing the lid. Beware of escaping steam when removing the lid.
- NEVER attempt to heat any food item directly inside the base unit. Always use the cooking bowl.
- Some surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the appliance onto a surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulating pad or trivet under the appliance to prevent possible damage to the surface.

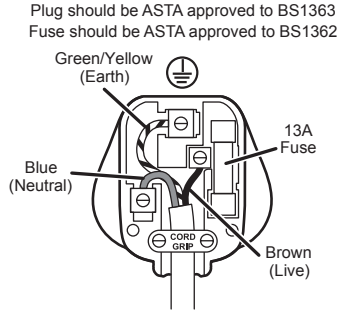
FITTING OF A PLUG - FOR U.K. AND IRELAND ONLY

⚠ This appliance must be earthed.

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

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

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



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

PREPARING FOR USE

⚠ Make sure your multi-cooker is switched off and unplugged from the mains supply socket before cleaning. Never immerse the heating base, cord or plug in water or any other liquid

- Before using your multi-cooker for the first time, wash the lid, cooking bowl, 2-way rack and rice measure in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use harsh abrasives, chemicals or oven cleaners.
- Before cooking for the first time, wipe the interior of the cooking bowl with a light coat of cooking oil to condition the cooking surface.
- Using a damp cloth or sponge, wipe the exterior and interior of the heating base. Use a mild detergent solution. Dry thoroughly.

IMPORTANT NOTES: Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulated pad or suitably sized trivet under your multi-cooker to prevent possible damage to the surface.

PARTS

- | | |
|--------------------------------------|--|
| A Lid | I Roast function button |
| B 2-way rack | J Bake function button |
| C Cooking bowl | K Steam function button |
| D Heating base | L Increase/decrease temperature buttons |
| E Control panel | M Increase/decrease timer buttons |
| F Rice measure | N Display |
| G Sauté/brown function button | O Standby button |
| H Slow cook function button | P Stop/start button |

COOKING FUNCTIONS

Your Crock-Pot® multi-cooker has five cooking functions:

Sauté/browning Use this function to seal or brown meat and poultry before cooking. This is especially useful when you intend cooking meat using the slow cooker function. Your multi-cooker has five sauté/browning temperatures.

Slow cooking Slow cooking works by building up heat and maintaining an even temperature. For the best results do not remove the glass lid before half the cooking time has elapsed. The glass lid allows you to monitor cooking progress without interrupting the cooking time.

Roasting Use your multi-cooker to roast meat and poultry, potatoes and other root vegetables

Baking The baking function of your multi-cooker can be used to bake everything from fish to cakes.

Steaming Effortlessly create perfect fluffy rice or steam vegetables and fish for delicious, healthy meals.

USAGE NOTES

- Never fill the cooking bowl to the rim. Always allow a 2.5 cm gap between the contents of the cooking bowl and the rim.
- Changes to the cooking time or selected cooking temperatures can be made at any time during cooking using the timer or temperature increase/decrease buttons.
- If additional time is needed after the cooking cycle has finished, first, press the required function button (Roast, Bake, Steam, etc.). Next, use the increase/decrease time buttons to set the additional cooking time required (in 5 minute increments) then press the start/stop button. Your multi-cooker will continue cooking for the added time.
- The Sauté/Brown function and the Steam functions can be used without setting the timer. However, if desired, you can use the timer feature of your multi-cooker by setting a time using the timer increase/decrease buttons.
- After use, unplug your multi-cooker from the supply socket. **Your multi-cooker does not switch off automatically.**

SAUTÉ/BROWN FUNCTION

1. Place the cooking bowl into the heating base. Plug in your Crock-Pot® multi-cooker.
2. Press the standby button (⏻) Your multi-cooker will beep and the red standby button light will come on. The display will flash.
3. Press the sauté/brown function button (🔥). The display will stop flashing and show HI. This is the default sauté temperature. To change the temperature use the increase/decrease temperature buttons (⬆️) to select either High, Medium High, Medium, Medium Low or Low.
4. Add oil to the bowl if you are using it then press the start/stop button (⏹). The button will light up green and the display will show "PreHeating".
5. Your multi-cooker will start to heat up. Once the selected temperature has been reached, your multi-cooker will beep.
6. Trim meat and pat dry before browning. Sauté or brown the food in small batches. **The cooking bowl and other parts of your multi-cooker will be HOT!**
7. After you have finished, press the start/stop button to exit the sauté function. The green light will go out and the display will flash. You can switch off the sauté function at any time by pressing the start/stop button.

SLOW COOKING FUNCTION

1. Place the cooking bowl into the heating base, add your ingredients into the cooking bowl and cover with the lid. Browning meat before slow cooking adds flavour and depth. Use the Sauté/browning features of your multi-cooker to do this. Plug in your Crock-Pot® multi-cooker. To avoid under and over cooking, fill cooking bowl ½ to ¾ full (do not fill over ¾ full to avoid spillovers).
2. Press the standby button (⏻) Your multi-cooker will beep and the red standby button light will come on. The display will flash.

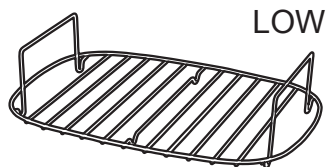
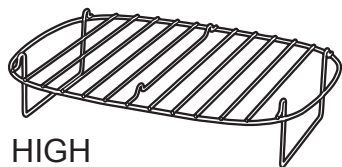
- Press the slow cook function button (🍲). The display will stop flashing and show LO and 6:00. These are the default slow cooking and time settings. To change the cooking setting use the increase/decrease temperature buttons (🌡️) to select either Low, High or Warm.

NOTE: The Warm setting is ONLY for keeping food warm that has already been cooked. DO NOT try to cook on the Warm setting. We do not recommend using the Warm setting for more than 4 hours.

- Next, set the required cooking time. The default cooking time is 6 hours but you can change it in 30 minute increments by using the increase/decrease timer buttons (🕒).
- Press the start/stop button (⏏) to begin cooking. The button will light up green and your multi-cooker will start to heat up. The timer will count down in 1 minute increments.
- When cooking has finished your multi-cooker will beep three times and then automatically switch to the keep warm mode. Your multi-cooker will remain in keep warm mode until you press the stop/start button, standby button or disconnect the unit from the mains supply.
- You can cancel the slow cooking function at any time by pressing the start/stop button.

ROASTING FUNCTION

- Place the cooking bowl into the heating base, then place the rack into the cooking bowl. The rack can be used in the high position or the low position depending on what you are roasting. You can also use aluminium foil when roasting. Fit the lid.



- Press the standby button (⏻). Your multi-cooker will beep and the red standby button light will come on. The display will flash.
- Press the roast function button (🍖). The display will stop flashing and show 150°C and 02:00. These are the default roasting temperature and time settings. To change the temperature setting use the increase/decrease temperature buttons (🌡️) to select a temperature between 65°C and 230°C. To change the cooking time, use the increase/decrease timer buttons (🕒) as required.
- Press the start/stop button (⏏). The button will light up green and the display will show "PreHeating".
- Your multi-cooker will start to heat up. Once the selected temperature has been reached, your multi-cooker will beep.
- The timer will start to count down as soon as the unit has pre heated to the selected temperature so add the food as soon as possible. **The cooking bowl and other parts of your multi-cooker will be HOT!**
- When the timer has counted down to zero and cooking has finished your multi-cooker will beep three times and the green start/stop switch light will go out and the display will flash.
- You can switch off the roasting function at any time by pressing the start/stop button.

Tips

If a browner skin is required when you are roasting poultry, place the poultry with the breast side down for the first 30 minutes of cooking. Then, turn it the right way up for the rest of the cooking time.

For a superb roast, brown the meat first using the sauté function before wrapping it in kitchen foil. Carefully wipe the cooking bowl clean with kitchen paper before placing the meat onto the rack. This will stop any roasting juices from escaping out of the steam vent in the lid.

BAKING FUNCTION

1. Place the cooking bowl into the heating base, then place the rack into the cooking bowl if you are using it. Fit the lid.
2. Press the standby button (⏻). Your multi-cooker will beep and the red standby button light will come on. The display will flash.
3. Press the bake function button (🍲). The display will stop flashing and show 175°C and 01:00. These are the default baking temperature and time settings. To change the temperature setting use the increase/decrease temperature buttons (⬆️/⬇️) to select a temperature between 65°C and 230°C. You must now enter a cooking time. Use the increase/decrease timer buttons (⌚) to enter the time in 5 minute increments.
4. Press the start/stop button (⏻). The button will light up green and the display will show “PreHeating”.
5. Your multi-cooker will start to heat up. Once the selected temperature has been reached, your multi-cooker will beep.
6. Cooking will start when the unit has pre heated to the selected temperature so add the food as soon as possible. **The cooking bowl and other parts of your multi-cooker will be HOT!**
7. When the timer has counted down to zero and cooking has finished your multi-cooker will beep three times and the green start/stop switch light will go out and the display will flash.
8. You can switch off the baking function at any time by pressing the start/stop button.

Tips

Certain ingredients can be cooked directly in the cooking bowl. However, cakes and other recipes with a high fat/sugar content should be cooked in suitable bakeware placed on the 2-way rack. When baking directly in the cooking bowl, line it with baking paper to prevent ingredients sticking.

STEAMING FUNCTION

Steaming food is healthy. It doesn't require any fat and less of the nutrients and vitamins in the food are lost. When steaming, the food is placed on the 2-way rack so it is kept clear of the water then water is added to the cooking bowl. The amount of water you can add to the bowl is dependant on the rack position.

1. Place the cooking bowl into the heating base, then place the rack into the cooking bowl in the high or low position as required. With the rack in the low position, add 180ml of cold water. This will give about 5 minutes of steaming—perfect for leafy vegetables and asparagus. With the rack in the high position, add 1.2 litres of cold water. This will provide steam for about 45 minutes.
2. Press the standby button (⏻). Your multi-cooker will beep and the red standby button light will come on. The display will flash.
3. Press the steam function button (🍲). The display will stop flashing and show HI. Program the cooking time using the increase/decrease timer buttons (⌚) as required. You don't need to set the timer
4. Press the start/stop button (⏻). The button will light up green and the display will show “PreHeating”.
5. Your multi-cooker will start to heat up. Once it has heated up sufficiently to produce steam, your multi-cooker will beep.
6. The timer will start to count down as soon as the unit has pre heated so add the food as soon as possible. **The cooking bowl and other parts of your multi-cooker will be HOT!**
7. When the timer has counted down to zero and cooking has finished your multi-cooker will beep three times and the green start/stop switch light will go out and the display will flash.
8. You can switch off the steaming function at any time by pressing the start/stop button.

Food	Rack Position	Approx. Time	Notes
Asparagus spears	Low	4-5 minutes	Cut off woody ends
Spinach	Low	3-4 minutes	Whole, cleaned
Carrots	High	7-10 minutes	Peel and cut into 5mm slices
New potatoes	High	15-20 minutes	Scrub and leave whole
Cabbage	High	10-15 minutes	Cut into quarters, remove core

Food	Rack Position	Approx. Time	Notes
Broccoli	High	5-8 minutes	Trim stalk and cut into florets
Corn on the cob	High	10-15 minutes	Whole, husks removed
Leeks	High	8-10 minutes	Clean and cut into 1cm rounds
Cauliflower	High	5-10 minutes	Cut into florets
Sugar snap peas	High	5-8 minutes	Top and tail, leave whole
Brussel sprouts	High	10-15 minutes	Peel and cut cross on the base
Celery	High	5-10 minutes	Leave whole or dice
Butternut Squash	High	10-12 minutes	Peel and cut into 2cm cubes
Sweet potatoes	High	8-12 minutes	Peel and cut into 2cm cubes
Chicken fillet	High	10-15 mins depending on size	Trim, leave whole
Salmon fillet	High	6-10 minutes, depending on size	Add seasoning if required
Small whole fish	High	10-15 minutes depending on size	Gut, rinse then dry
Whole prawns	High	5-7 minutes	Wash then dry
Dim Sum	High	Cook according to pack instructions	

Boil Dry Safety Feature

If the water runs out during steaming, your multi-cooker will turn itself off as a safety feature. If this happens, the display will show OFF. If you have finished steaming and your food is cooked through you don't need to do anything else except switch off your multi-cooker. However, if you need to carry on steaming or want to steam other items, do the following:

1. Switch off your multi-cooker by pressing the standby button (⏻).
2. Refill the water tank with cold water as required (180ml minimum).
3. Let your multi-cooker stand for 2 minutes to allow the boil dry safety feature to reset itself.
4. Switch your multi-cooker on by pressing the standby button (⏻).
5. Press the steam function button (🍲).
6. Press the start/stop button (⏻). The button will light up green and the display will show "PreHeating". Once the unit has pre heated, you can carry on cooking as before.
7. If the display doesn't show "PreHeating", switch off your multi-cooker and allow it to cool down for longer before continuing from step 4 again.

Cooking Rice with your Multi-cooker

Your multi-cooker will cook brown and white rice beautifully. You don't need to set the timer because your multi-cooker will automatically switch off when the rice is cooked.

Cooking time will vary depending on the amount of water and rice added to the bowl but as an example, 2 cups of washed basmati rice take about 10 minutes, (including preheating).

- Always rinse white/basmati uncooked rice in cold water prior to cooking. This removes the starchy residue and produces fluffy rice. Place the rice into a suitable sieve and rinse well until the water runs clear. Allow to drain for 5 minutes.
- When steaming rice, place the water into the cooking bowl first, then add the washed rice. Ensure the rice is evenly spread around the base of the bowl before steaming.
- The preheating cycle of your multicooker is included in the cooking time, so place your rice in the unit before preheating.
- When steaming smaller amounts of rice, there may be some slight spitting of water from the steam vent in the lid. This is entirely normal, however we advise that you position your multi-cooker away from any electrical sockets etc.

- You may notice that a sticky residue of cooked rice is left on the bowl after steaming your rice. Most of this should be removable using a non-metallic spoon or spatula. The remainder can be removed by soaking the bowl in hot soapy water for a few minutes.
- Cooking rice using your multi-cooker will only work when the correct ratio of rice and water is used. Therefore, it is imperative that you measure out the rice and water using the rice measure provided. Do not try to guess.
- Always use cold water.
- Always place the lid on your multi-cooker when steaming rice
- The rice does not need to be stirred during the steaming process.
- Once cooked your multi-cooker will automatically switch off. However, leaving the rice in the bowl with the lid on for 1 or 2 minutes will allow the rice to soften further.

White Basmati Rice

Uncooked rice measures	Cold water measures	Cooked rice portions
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Brown Rice

Uncooked rice measures	Cold water measures	Cooked rice portions
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

CLEANING

Never immerse any part of the heating base or power cord and plug in water or any other liquid.

- ALWAYS unplug your multi-cooker from the electrical outlet and allow it to cool before cleaning.
- Wash the lid, 2-way rack, cooking bowl and rice measure in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots from the surface of the cooking bowl, soak it in a solution of vinegar or lemon juice and warm water for 30 minutes. Rinse thoroughly then dry.
- The lid and 2-way rack can also be washed in the dishwasher. Although the cooking bowl is dishwasher safe, we recommend hand washing only.
- The outside of the heating base can be cleaned with a soft cloth dampened with warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
- No other servicing should be performed.

GUARANTEE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
031-3000500



SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Den här apparaten får inte användas av barn under 8 år. Denna apparat får användas av barn från 8 års ålder, om de hålls under ständig uppsikt. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn.

Var mycket försiktig när du flyttar apparaten om den innehåller varm mat eller varm vätska.

Produkten måste placeras på ett stabilt underlag med handtagen monterade för att undvika att spilla varma vätskor.

Delar av apparaten kan bli heta vid användning.

Apparaten får aldrig sättas på/stängas av med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

- Denna apparat producerar värme under användning. Tillräcklig försiktighet måste iakttas för att förhindra risken för brännskador, skällningsskador, bränder eller andra skador på personer eller egendom som orsakas av att apparatens utsida vidrörs medan den är i bruk eller håller på att svalna.
- Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.
- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. håll/platta på en gas- eller elspis).
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.
- Doppa aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Vidrör inte apparatens utsida under användning eftersom den kan bli mycket varm. Använd ugnsvantar eller grytlapp när du tar bort locket. Se upp för het ånga när du lyfter av locket.
- Försök ALDRIG att värma upp mat direkt inne i basenheten. Använd alltid den löstagbara grytan.
- Vissa ytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte apparaten på en yta som kan skadas av hetta. Vi rekommenderar att du ställer apparaten på en isolerande platta eller ett grytunderlägg för att förhindra eventuella skador på ytan.

FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

⚠ Se till att din multikokare är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget före rengöring. Doppa aldrig uppvärmningsbasen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

- Innan du använder multikokaren för första gången ska du diska locket, grytan, tvålågesställningen och måttbägaren i varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka noga. Använd inte slipande rengöringsmedel, kemikalier eller ugnsgrengöringsmedel.
- Innan du lagar mat första gången ska du stryka insidan av matlagingsgrytan med ett tunt lager matolja för att förbereda matlagingsytan.
- Använd en fuktig trasa eller svamp för att torka av uppvärmningsbasens in- och utsida. Använd ett mildt diskmedel. Torka noga.

OBS! Vissa diskbänks- och bordsytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte den uppvärmda enheten på en yta som kan skadas av hetta. Vi rekommenderar att du placerar ett kastrullunderlägg eller en trefot under multikokaren för att förhindra eventuella skador på ytan.

DELAR

- | | |
|---|--|
| A Lock | I Funktionsknapp för grillning |
| B Tvålågesställning | J Funktionsknapp för bakning |
| C Gryta | K Funktionsknapp för ånga |
| D Uppvärmningsbas | L Knapp för att höja/sänka temperatur |
| E Kontrollpanel | M Timerns öknings-/sänkningsknappar |
| F Måttbägare för ris | N Display |
| G Funktionsknapp för sauté/bryning | O Standbyknapp |
| H Funktionsknapp för långkok | P Stopp-/startknapp |

MATLAGNINGSFUNKTIONER

Din Crock-Pot® multikokare har fem funktioner:

Sauté/bryning – använd den här funktionen för att tätta kött eller fågel eller ge det färg före matlagningen. Detta är särskilt användbart när du tänker laga kött med långkokfunktionen. Det finns fem olika temperaturer för sauté-/bryningsfunktionen.

Långkok – långkok fungerar genom att bygga upp värme och bibehålla en jämn temperatur. För bästa resultat, ta inte bort glaslocket innan halva tillagningstiden har gått. Med glaslocket kan du övervaka tillagningsförloppet utan att avbryta tillagningen.

Grillning – använd multikokaren för att grilla kött och fågel, potatis och andra rotfrukter

Bakning – multikokarens bakkingsfunktion kan användas för att baka allt från fisk till kakor.

Ångkok – skapa ett perfekt fluffigt ris eller ångkoka grönsaker eller fisk för goda och hälsosamma måltider.

INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Fyll aldrig grytan helt. Lämna alltid ett 2,5 cm avstånd mellan innehållet och kanten på grytan.
- Du kan när som helst ändra tid eller temperatur under tillagningen med timern eller temperaturknapparna.
- Om du behöver extra tid när tillagningen är klar, tryck först på rätt funktionsknapp (grillning, bakning, ånga osv.) Använd sedan tidsknapparna för att ställa in extra tillagningstid (i steg om 5 min) och tryck sedan på start-/stopppknappen. Multikokaren fortsätter tillagningen under den tillagda tiden.
- Sauté-/bryningsfunktionen och ånga kan användas utan att ställa in timern. Du kan också använda multikokarens timerfunktion genom att ställa in tiden med timerns öknings- och sänkningsknappar.
- Dra ur multikokarens elsladd från eluttaget efter användningen. **Multikokaren stängs inte av automatiskt.**

SAUTÉ-/BRYNINGSFUNKTION

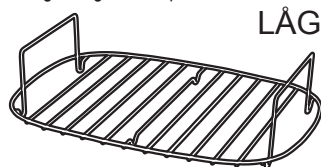
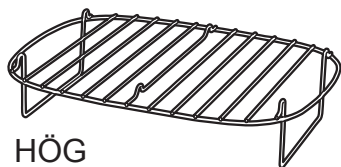
1. Sätt grytan i uppvärmningsbasen. Anslut Crock-Pot®-multikokaren till ett eluttag.
2. Tryck på standbyknappen (⏻) Multikokaren avger en pipsignal och den röda standbylampan tänds. Displayen blinkar.
3. Tryck på funktionsknappen för sauté/bryning (🔥). Displayen slutar blinka och HI visas. Detta är standardtemperaturen för sauté. Ändra temperatur med temperaturknapparna (🌡️) och välj Hög, Medelhög, Medel, Medellåg eller Låg inställning.
4. Tillsätt olja i grytan och du ska använda den och tryck på start-/stoppknappen (⏪). Knappen lyser grönt och PreHeating (Uppvärmning) visas på displayen.
5. Multikokaren börjar värmas upp. När den valda temperaturen har uppnåtts avger multikokaren en pipsignal.
6. Trimma köttet och klappa det torrt innan det ska brynas. Sautéera eller bryn köttet i omgångar. **Grytan och andra delar av multikokaren är VARMA!**
7. Tryck på start-/stoppknappen när du har brynt klart för att stänga av funktionen. Den gröna lampan slocknar och displayen blinkar. Du kan när som helst stänga av sauté-funktionen genom att trycka på start-/stoppknappen.

LÅNGKOK

1. Placera grytan i uppvärmningsbasen, lägg ingredienserna i och sätt på locket. Om du bryner köttet innan det långkokas får det mer smak. Använd sauté-/bryningsfunktionen för detta. Anslut Crock-Pot®-multikokaren till ett eluttag. För att undvika under- och överkokning ska du bara fylla halva eller 3/4 av grytan (fyll den inte mer än 3/4 för att undvika spill).
2. Tryck på standbyknappen (⏻) Multikokaren avger en pipsignal och den röda standbylampan tänds. Displayen blinkar.
3. Tryck på funktionsknappen för långkok (🍲). (symbol). Displayen slutar blinka och LO och 6:00 visas. Detta är standardinställningarna för långkok. Ändra inställning med temperaturknapparna (🌡️) och välj låg, hög eller varm inställning.
4. OBS! Värmeläget (Warm) är ENDAST till för varmhållning av mat som redan har tillagats. Tillaga INTE i varmeläget. Vi rekommenderar att varmeläget inte används i mer än 4 timmar.
5. Justera sedan matlagningstiden. Standardtiden är 6 timmar, men du kan ändra den i steg om 30 minuter genom att använda timerknapparna (🕒).
6. Tryck på start-/stoppknappen (⏪) för att börja tillagningen. Knappen lyser grönt och multikokaren börjar värmas upp. Timern räknar ned en minut i taget under tillagningen.
7. Efter tillagningen avger multikokaren tre pipsignaler och övergår sedan automatiskt till läget för varmhållning. Multikokaren blir kvar i varmhållningsläget tills du trycker på stopp-/startknappen, standbyknappen eller kopplar bort nätanslutningen från enheten.
8. Du kan när som helst stänga av långkoksfunktionen genom att trycka på start-/stoppknappen.

UGNSGRILLFUNKTION

1. Sätt grytan i uppvärmningsbasen och sätt i ställningen i grytan. Du kan sätta ställningen i högt eller lågt läge beroende på vad du ska ugnsgrilla. Du kan också använda aluminiumfolie under grillningen. Sätt på locket.



2. Tryck på standbyknappen (⏻) Multikokaren avger en pipsignal och den röda standbylampan tänds. Displayen blinkar.
3. Tryck på funktionsknappen för ugnsgrillning (🔥). Displayen slutar blinka och 150°C och 02:00 visas. Detta är standardinställningarna för ugnsgrillning. Ändra temperaturinställning med temperaturknapparna (🌡️) och välj en temperatur mellan 65 °C och 230 °C. Ändra tillagningstiden med timerknapparna (🕒) efter behov.
4. Tryck på start-/stoppknappen (⏪). Knappen lyser grönt och PreHeating (Uppvärmning) visas på displayen.
5. Multikokaren börjar värmas upp. När den valda temperaturen har uppnåtts avger multikokaren en pipsignal.
6. Timern börjar räkna ned så snart enheten har värmts upp till vald temperatur. Lägg i maten så snart som möjligt. Grytan och andra delar av multikokaren är VARMA!

7. När timern har räknat ned till noll och tillagningen är klar, avger multikokaren tre pipsignaler och den gröna lampan på start-/stoppknappen slocknar och displayen blinkar.
8. Du kan när som helst stänga av ugnsgrillningsfunktionen genom att trycka på start-/stoppknappen.

Tips

Om du vill ha ett mörkare skinn på fågeln vid grillningen lägger du fågeln med bröstet nedåt de första 30 minuterna av tillagningen. Vänd sedan på det för resten av tillagningstiden.

För ett optimalt resultat ska du först bryna köttet med sautéfunktionen innan du lindar in det i folie. Torka rent grytan med hushållspapper innan du lägger köttet på ställningen. Detta gör att kötsaften inte tränger ut genom ångventilen i locket.

BAKFUNKTION

1. Sätt grytan i uppvärmningsbasen och sätt i ställningen i grytan. Sätt på locket.
2. Tryck på standbyknappen (⏻). Multikokaren avger en pipsignal och den röda standbylampan tänds. Displayen blinkar.
3. Tryck på funktionsknappen för bakning (🍞). Displayen slutar blinka och 175°C och 01:00 visas. Detta är standardinställningarna för bakning. Ändra temperaturinställning med temperaturknapparna (🔼) och välj en temperatur mellan 65 °C och 230 °C. Ange tillagningstid. Använd timerknapparna (🕒) för att ange tillagningstid i steg om 5 minuter.
4. Tryck på start-/stoppknappen (⏻). Knappen lyser grönt och PreHeating (Uppvärmning) visas på displayen.
5. Multikokaren börjar värmas upp. När den valda temperaturen har uppnåtts avger multikokaren en pipsignal.
6. Tillagningen börjar när enheten har värmts upp till vald temperatur. Lägg i maten så snart som möjligt. **Grytan och andra delar av multikokaren är VARMA!**
7. När timern har räknat ned till noll och tillagningen är klar, avger multikokaren tre pipsignaler och den gröna lampan på start-/stoppknappen slocknar och displayen blinkar.
8. Du kan när som helst stänga av bakfunktionen genom att trycka på start-/stoppknappen..

Tips

Vissa ingredienser kan tillagas direkt i grytan. Kakor och andra recept med högt fett- eller sockernehåll ska dock bakas i särskilda bakformar som placerad på tvålägesställningen. Lägg bakplåtspapper i grytan om ingredienser ska placeras direkt i den för att undvika att de fastnar.

ÅNGFUNKTION

Det är hälsosamt att ångkoka mat. Du behöver inget fett och mindre mängd näringsämnen och vitaminer går förlorade. Vid ångning lägger du maten på tvålägesställningen så att den inte vidrör vattnet. Tillsätt sedan vatten i grytan. Hur mycket vatten du kan tillsätta beror på ställningens läge.

1. Sätt grytan i uppvärmningsbasen och sätt i ställningen i grytan på högt eller lågt läge. Om ställningen står i lågt läge tillsätter du 180 ml kallt vatten. Detta ger ungefär 5 minuters ångtid – perfekt för bladiga grönsaker och sparris. Om ställningen står i högt läge tillsätter du 1,2 l kallt vatten. Detta ger en ångtid på ungefär 45 minuter.
2. Tryck på standbyknappen (⏻). Multikokaren avger en pipsignal och den röda standbylampan tänds. Displayen blinkar.
3. Tryck på ångfunktionsknappen (🌫️). Displayen slutar blinka och HI visas. Ställ in tillagningstiden med timerknapparna (🕒) Du behöver inte ställa timern.
4. Tryck på start-/stoppknappen (⏻). Knappen lyser grönt och PreHeating (Uppvärmning) visas på displayen.
5. Multikokaren börjar värmas upp. Multikokaren avger en pipsignal när den är tillräckligt varm för att avge ånga.
6. Timern börjar räkna ned så snart enheten har värmts upp. Lägg i maten så snart som möjligt. **Grytan och andra delar av multikokaren är VARMA!**
7. När timern har räknat ned till noll och tillagningen är klar, avger multikokaren tre pipsignaler och den gröna lampan på start-/stoppknappen slocknar och displayen blinkar.
8. Du kan när som helst stänga av ångfunktionen genom att trycka på start-/stoppknappen.

Livsmedel	Ställningens placering	Tillagningstid	Obs!
Sparris	LÅG	4-5 minuter	Skär av de träiga ändarna
Spenat	LÅG	3-4 minuter	Hela, rena
Morötter	HÖG	7-10 minuter	Skala och skär i 5 mm skivor
Nypotatis	HÖG	15-20 minuter	Skrubba och låt de vara hela
Kål	HÖG	10-15 minuter	Skär i kuber, ta bort mittdelen
Broccoli	HÖG	5-8 minuter	Trimma stjälken och skär i buketter
Majskolv	HÖG	10-15 minuter	Hela, ta bort skal
Purjolök	HÖG	8-10 minuter	Tvätta och skär i 1 cm skivor
Blomkål	HÖG	5-10 minuter	Skär i buketter
Sockerärtor	HÖG	5-8 minuter	Snoppa av, lämna hela
Brysselkål	HÖG	10-15 minuter	Skala och skär ett kryss undertill
Selleri	HÖG	5-10 minuter	Lämna hela eller skär i kuber
Butternutpumpa	HÖG	10-12 minuter	Skala och skär i 2 cm kuber
Sötpotatis	HÖG	8-12 minuter	Skala och skär i 2 cm kuber
Kycklingfilé	HÖG	10-15 minuter beroende på storlek	Trimma, lämna hel
Laxfilé	HÖG	6-10 minuter, beroende på storlek	Krydda vid behov
Liten hel fisk	HÖG	10-15 minuter dberoende på storlek	Rensa, skölj och torka av.
Hela räkor	HÖG	5-7 minuter	Skölj och torka.
Dim Sum	HÖG	Tillaga enligt anvisningarna på förpackningen	

Säkerhetsfunktion vid torrkokning

Om vattnet tar slut under ångningen stängs multikokaren av automatiskt som en säkerhetsåtgärd. OFF (av) visas då tillfälligt på displayen. Om ångningen är klar och maten är genomkokt behöver du bara stänga av multikokaren. Om du däremot vill fortsätta ångningen eller vill ånga andra livsmedel, gör följande:

1. Stäng av multikokaren genom att trycka på standbyknappen (⏻).
2. Fyll på grytan med så mycket kallt vatten som behövs (minst 180 ml).
3. Låt multikokaren stå i minst 2 minuter för att låta säkerhetsfunktionen för torrkokning återställas.
4. Slå på multikokaren genom att trycka på standbyknappen (⏻).
5. Tryck på ångfunktionsknappen (🌀).
6. Tryck på start-/stoppknappen (⏻). Knappen lyser grönt och PreHeating (Uppvärmning) visas på displayen. När enheten är uppvärmd kan du fortsätta tillagningen som förut.
7. Om PreHeating inte visas på displayen stänger du av multikokaren och låter den svalna en stund innan du fortsätter med steg 4 igen.

Koka ris med multikokaren

Du behöver inte ställa timern eftersom multikokaren stängs av automatiskt när riset är klart.

Tillagningstiden varierar men som ett exempel, 2 koppar tvättat vitt ris tar ca 10 minuter, (inklusive uppvärmning).

- Skölj alltid vitt okokt ris i kallt vatten före tillagningen. Låt stå i 5 minuter.
- Häll först i vattnet i multikokaren och tillsätt sedan riset. Sprid ut riset jämnt.

- Placera risen i enheten före uppvärmningen.
- Du måste använda medföljande måttenhet när du mäter upp riset och vattnet. Försök inte att gissa.
- Använd alltid kallt vatten.
- Sätt på locket vid ångning.
- Du behöver inte röra om riset under tillagningen.
- Multikokaren stängs av automatiskt när riset är klart. Du kan dock lämna riset i grytan med locket på i ytterligare 1 eller 2 minuter för att det ska bli extra mjukt.

Vitt basmatiris

Måttanvisningar för okokt ris	Måttanvisningar för kallt vatten	Portioner kokt ris
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Råris

Måttanvisningar för okokt ris	Måttanvisningar för kallt vatten	Portioner kokt ris
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

RENGÖRING

Doppa aldrig någon del av uppvärmningsbasen, nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.

- Dra ALLTID ut sladden ur eluttaget och låt multikokaren svalna innan du rengör den.
- Diska locket, tvålågesställningen, grytan och måttbägaren i varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka noga. Använd inte repande rengöringsmedel eller skrubbsvampar. En trasa, svamp eller gummisspatel tar vanligtvis bort eventuella rester. För att ta bort vattenfläckar från grytans yta blöter du den i en lösning av vinäger eller citronsaft och varmt vatten i 30 minuter. Skölj noga och torka.
- Locket och tvålågesställningen kan diskas i diskmaskinen. Även om grytan tål maskindisk, rekommenderar vi enbart handdisk.
- Rengör utsidan av uppvärmningsbasen med en mjuk trasa fuktad med varmt vatten och diskmedel. Torka noga. Använd inte repande rengöringsmedel.
- Utför inget annat underhåll.

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 Acreto AB har rätt att ändra villkoren.

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

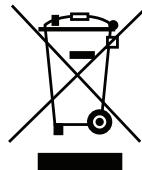
- du omedelbart meddelar inköpsstället eller Acreto om problemet.
- Apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av JCS (Europe).

Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som Acreto inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av Acreto 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.

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
Sverige
Tel 031-3000500



SUOMI

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

0–8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta. Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset saavat käyttää laitetta, jos he ovat aikuisen jatkuvassa valvonnassa. Fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Pidä laite ja sen virtajohto alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta.

Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, jos se sisältää kuumaa ruokaa tai kuumaa nestettä.

Tämä tuote on asetettava vakaalle pinnalle ja kahvat asetettava niin, että kuumaa nestettä ei läiky.

Jotkin laitteen osat voivat kuumentua käytössä.

Älä koskaan käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän välityksellä.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

- Laite tuottaa käytettäessä lämpöä. Laitteen käytön tai jäädyttämisen aikana sen ulkopinnan koskettamisesta johtuvien palovammojen, kuuman nesteen tai höyryn aiheuttamien palovammojen, palovaaran, henkilövammojen ja materiaaliavurioiden välttämiseksi on noudatettava riittävää varovaisuutta.
- Laitetta saa käyttää vain sen aiotuun käyttötarkoitukseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Laitetta ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasui- tai sähköhellalle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, jos siinä näkyy vaurioita tai jos se vuotaa.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sitä säilytykseen.
- Älä koskaan kasta laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, koskettama kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmulle tai puristuksiin.
- Älä koske laitteen ulkopintoihin käytön aikana, sillä ne voivat olla erittäin kuumia. Käytä uunikintaita tai pannulappuja, kun avaat laitteen kantta. Varo ulostulevaa höyryä, kun avaat laitteen kantta.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä lämmittää ruoka-aineita suoraan perusyksikössä. Käytä irrotettavaa kypsennyskuhoa.
- Joitakin pintoja ei ole suunniteltu kestämaan joidenkin laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä laita laitetta pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Vältä vaurioittamasta pintoja käyttämällä laitteen alla eristävää suojusta tai pannunalusta.

ENNEN KÄYTTÖÄ

⚠ Katkaise monitoimipadan virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista. Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

- Ennen kuin käytät monitoimipataa ensimmäistä kertaa, pese kansi, kypsennyskulho, kaksisuuntainen teline ja riisimitta lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. Älä käytä voimakkaita hankausaineita, kemikaaleja tai uuninpuhdistusaineita.
- Pyyhi ennen ensimmäistä kypsennyskertaa kypsennyskulhon sisäpinta ohuella kerroksella ruokaöljyä kypsennyspinnan käsittelyä varten.
- Pyyhi kuumennusjalustan ulko- ja sisäpinta kostealla liinalla tai sienellä. Käytä mietoa pesuaineliuosta. Kuivaa huolellisesti.

TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA: Kaikkia keittiötasoja ja pöytäpintoja ei ole suunniteltu kestäämään tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä aseta kuumaa yksikköä pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Pintojen vaurioituminen voidaan välttää käyttämällä monitoimipadan alla eristävää suojusta tai sopivan kokoista pannunalusta.

OSAT

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A Kansi | I Paahotoiminnon painike |
| B Kaksisuuntainen teline | J Paistotoiminnon painike |
| C Kypsennyskulho | K Höyrytystoiminnon painike |
| D Kuumennusjalusta | L Lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeet |
| E Ohjauspaneeli | M Ajustimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeet |
| F Riisimitta | N Näyttö |
| G Ruskistustoiminnon painike | O Valmiustilapainike |
| H Haudutustoiminnon painike | P Käynnistys-/pysäytyspainike |

VALMISTUSTOIMINNOT

Crock-Pot®-monitoimipadassa on viisi toimintoa ruoanvalmistuksen:

Ruskistus – Tällä toiminnolla voidaan ruskistaa liha tai kana ennen sen valmistusta. Tästä on erityisesti hyötyä, kun liha valmistetaan haudutustoiminnon avulla. Monitoimipadassa on viisi ruskistuslämpötilaa.

Haudutus – Haudutus toimii kokoamalla lämpöä ja ylläpitämällä tasaista lämpötilaa. Parhaat tulokset saadaan, kun lasikannta ei poisteta ennen kuin puolet valmistusajasta on kulunut. Lasikannen avulla ruoanvalmistuksen etenemistä voidaan seurata haudutusta keskeyttämättä.

Paahoto – Monitoimipadalla voidaan paahottaa lihaa, kanaa, perunoita ja muita juureksia.

Paisto – Monitoimipadan paistotoiminnolla voidaan paistaa kaikkea kaloista kakkuihin.

Höyrytys – Luo vaivattomasti täydellisen kuohkeaa riisiä tai herkullisia ja terveellisiä ateriota vihanneksia ja kalaa höyryttämällä.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Älä koskaan täytä kypsennyskulhoa yläreunaan asti. Jätä 2,5 cm:n rako kypsennyskulhon sisällön ja yläreunan väliin.
- Valmistusaikaa tai valittua lämpötilaa voidaan muuttaa milloin vain ruoanvalmistuksen aikana ajastimen ajan tai lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeilla.
- Jos tarvitaan lisää aikaa valmistusjakson päätyttyä, paina ensin vaaditun toiminnon painiketta (paahoto, paisto, höyrytys jne.). Aseta sitten vaadittu lisäaika ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla (viiden minuutin tarkkuudella) ja paina käynnistys-/pysäytyspainiketta. Monitoimipata jatkaa toimintoa lisätyn ajan verran.
- Ruskistus- ja höyrytystoimintoja voidaan käyttää ajastinta asettamatta. Haluttaessa monitoimipadan ajastintoimintoa voidaan käyttää asettamalla aika ajastimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla.
- Irrota monitoimipadan pistoke käytön jälkeen pistorasiasta. **Monitoimipadan virta ei katkea automaattisesti.**

RUSKISTUSTOIMINTO

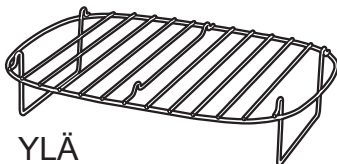
1. Aseta kypsennyskuhlo kuumennusjalustaan. Kytke Crock-Pot®-monitoimipadan virtajohto pistorasiaan.
2. Paina valmiustilapainiketta (⏻) Monitoimipata antaa äänimerkin, ja punainen valmiustilapainikkeen valo syttyy. Näyttö vilkkuu.
3. Paina ruskistustoiminnon painiketta (🔥). Näyttö lakkaa vilkkumasta, ja siinä näkyy HI. Tämä on oletusruskistuslämpötila. Muuta lämpötilaa lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeilla (⬆️) Valittavana on High (suuri), Medium High (melko suuri), Medium (keskitaso), Medium Low (melko alhainen) tai Low (alhainen).
4. Lisää öljyä kuhlo, jos sitä käytetään, ja paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (⏪). Painike syttyy vihreäksi, ja näytössä näkyy PreHeating (esilämmitys).
5. Monitoimipata alkaa lämmitä. Kun valittu lämpötila on saavutettu, monitoimipata antaa äänimerkin.
6. Poista lihasta rasva ja kuivaa ennen ruskistusta. **Ruskista ruoka pienissä erissä. Kypsennyskuhlo ja muut monitoimipadan osat ovat KUUMIA!**
7. Kun olet lopettanut ruskistuksen, poistu ruskistustoiminnosta painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. Vihreä valo sammuu, ja näyttö vilkkuu. Ruskistustoiminto voidaan kytkeä pois milloin vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

HAUDUTUSTOIMINTO

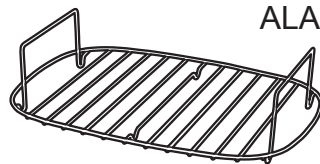
1. Aseta kypsennyskuhlo kuumennusjalustaan, lisää ainekset kypsennyskuhlo ja peitä se kannella. Lihan ruskistus ennen haudutusta parantaa makua. Tämä tehdään monitoimipadan ruskistustoiminnolla. Kytke Crock-Pot®-monitoimipadan virtajohto pistorasiaan. Vältä liiallinen tai liian vähäinen kypsytminen täyttämällä kypsennyskuhlo $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ täyteen (älä täytä yli $\frac{3}{4}$, jotta ruokaa ei roisku).
2. Paina valmiustilapainiketta (⏻) Monitoimipata antaa äänimerkin, ja punainen valmiustilapainikkeen valo syttyy. Näyttö vilkkuu.
3. Paina haudutustoiminnon painiketta (🍲). Näyttö lakkaa vilkkumasta, ja siinä näkyy LO ja 6:00. Ne ovat oletusarvoiset haudutuksen ja ajan asetukset. Muuta asetuksia lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeilla (⬆️) Valittavana on Low (alhainen), High (suuri) tai Warm (lämmin).
HUOMAUTUS: Warm (lämmin) -asetus on tarkoitettu VAIN jo kypsennettyjen ruokien pitämiseen lämpimänä. ÄLÄ valmista ruokaa tällä lämpimänäpitoasetuksella. Emme suosittele käyttämään lämpimänäpitoasetusta yli neljän tunnin ajan.
4. Aseta seuraavaksi haluttu haudutusaika. Oletusaika on kuusi tuntia, mutta sitä voidaan muuttaa 30 minuutin tarkkuudella ajastimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla (⌚).
5. Aloita haudutus painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (⏪) Painike syttyy vihreäksi, ja monitoimipata alkaa lämmitä. Ajastin laskee aikaa alaspäin yhden minuutin välein.
6. Kun valmistusaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin kolmesti ja siirtyy automaattisesti lämpimänäpitoilaan. Monitoimipata pysyy lämpimänäpitoilassa, kunnes käynnistys-/pysäytyspainiketta tai valmiustilapainiketta painetaan tai kunnes yksikkö irrotetaan pistorasiasta.
7. Haudutustoiminto voidaan peruuttaa milloin vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

PAAHTOTOIMINTO

1. Aseta kypsennyskuhlo kuumennusjalustaan ja aseta sitten teline kypsennyskuhlo. Telineä voidaan käyttää ylä- tai ala-asennossa paahdettavan ruoan mukaan. Paahattamisen aikana voidaan myös käyttää alumiinifoliota. Aseta kansi paikalleen.



YLÄ



ALA

2. Paina valmistilapainiketta (🔌) Monitoimipata antaa äänimerkin, ja punainen valmistilapainikkeen valo syttyy. Näyttö vilkkuu.
3. Paina paahotoiminnon painiketta (🔥). Näyttö lakkaa vilkkumasta, ja siinä näkyy 150°C ja 02:00. Ne ovat oletusarvoiset paahdon ja ajan asetukset. Muuta lämpötila-asetusta (65–230 °C) lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeilla (🔧) Muuta paahtamisaikaa ajastimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla (🕒) tarvittaessa.
4. Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (⏪). Painike syttyy vihreäksi, ja näytössä näkyy PreHeating (esilämmitys).
5. Monitoimipata alkaa lämmitä. Kun valittu lämpötila on saavutettu, monitoimipata antaa äänimerkin.
6. Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin heti, kun yksikkö on esilämmennyt valittuun lämpötilaan, joten lisää ruoka niin pian kuin mahdollista. **Kypsennyskuhlo ja muut monitoimipadan osat ovat KUUMIA!**
7. Kun ajastin on laskenut nolleen ja valmistusaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin kolmesti, käynnistys-/pysäytyskytkimen vihreä valo sammuu, ja näyttö vilkkuu.
8. Paahotoiminto voidaan kytkeä pois milloin vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

Vinkkejä

Jos kanaa paahtettaessa tarvitaan ruskeampaa ihoa, aseta kana rintapuoli alas ensimmäisten 30 minuutin ajaksi. Käännä se sitten oikein päin paahtamisen loppuajaksi.

Erinomaiset tulokset saavutetaan ruskistamalla liha ensin ruskistustoiminnolla ennen sen käärimistä folioon. Pyyhi kypsennyskuhlo huolellisesti talouspaperilla ennen lihan asettamista telineeseen. Näin lihan nesteet eivät karkaa kannen höyrynpoistoaukosta.

PAISTOTOIMINTO

1. Aseta kypsennyskuhlo kuumennusjalustaan ja aseta sitten teline kypsennyskuhlo, jos sitä käytetään. Aseta kansit paikalleen.
2. Paina valmistilapainiketta (🔌) Monitoimipata antaa äänimerkin, ja punainen valmistilapainikkeen valo syttyy. Näyttö vilkkuu.
3. Paina paistotoiminnon painiketta (🍳). Näyttö lakkaa vilkkumasta, ja siinä näkyy 175°C ja 01:00. Ne ovat oletusarvoiset paiston ja ajan asetukset. Muuta lämpötila-asetusta (65–230 °C) lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeilla (🔧) Anna sitten paistoaika. Anna aika viiden minuutin tarkkuudella ajastimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla (🕒).
4. Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (⏪). Painike syttyy vihreäksi, ja näytössä näkyy PreHeating (esilämmitys).
5. Monitoimipata alkaa lämmitä. Kun valittu lämpötila on saavutettu, monitoimipata antaa äänimerkin.
6. Paistaminen alkaa, kun yksikkö on esilämmennyt valittuun lämpötilaan, joten lisää ruoka niin pian kuin mahdollista. **Kypsennyskuhlo ja muut monitoimipadan osat ovat KUUMIA!**
7. Kun ajastin on laskenut nolleen ja valmistusaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin kolmesti, käynnistys-/pysäytyskytkimen vihreä valo sammuu, ja näyttö vilkkuu.
8. Paistotoiminto voidaan kytkeä pois milloin vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

Vinkkejä

Tietyt ainekset voidaan paistaa suoraan kypsennyskuhlossa. Kakut ja muut paljon rasvaa/sokeria sisältävät ruoat on kuitenkin paistettava sopivassa kaksisuuntaisen telineen päälle asetetussa vuoaassa. Suoraan kypsennyskuhlossa paistettaessa se on reunustettava leivinpaperilla, jotta ainekset eivät tartu kuhlo.

HÖYRYTSTOIMINTO

Höyrytetty ruoka on terveellistä. Se ei edellytä rasvaa, ja ruoan ravintoaineita ja vitamiineja häviää vähemmän. Höyryttämisen aikana ruoka asetetaan kaksisuuntaiselle telineelle, jotta se pysyy pois vedestä, minkä jälkeen kypsennyskuhloon lisätään vettä. Kuhloon lisättävän veden määrä riippuu telineen asennosta.

1. Aseta kypsennyskuhlo kuumennusjalustaan ja aseta sitten teline kypsennyskuhlo ylä- tai ala-asentoon. Kun kuhlo on ala-asennossa, lisää 180 ml kylmää vettä. Tämä mahdollistaa noin viiden minuutin höyryttämisen, mikä on ihanteellinen lehtivihanneksille ja parsalle. Kun kuhlo on yläasennossa, lisää 1,2 litraa kylmää vettä. Tämä mahdollistaa noin 45 minuutin höyryttämisen.
2. Paina valmistilapainiketta (🔌). Monitoimipata antaa äänimerkin, ja punainen valmistilapainikkeen valo syttyy. Näyttö vilkkuu.
3. Paina höyrytystoiminnon painiketta (🌫️). Näyttö lakkaa vilkkumasta, ja siinä näkyy HI. Ohjelmoi höyrytysaika ajastimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla (🕒) tarvittaessa. Ajastinta ei tarvitse asettaa.

- Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (◊). Painike syttyy vihreäksi, ja näytössä näkyy PreHeating (esilämmitys).
- Monitoimipata alkaa lämmentä. Kun se on lämmennyt tarpeeksi höyryn tuottamiseksi, monitoimipata antaa äänimerkin.
- Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin heti, kun yksikkö on esilämmennyt, joten lisää ruoka niin pian kuin mahdollista.
Kypsennyskulho ja muut monitoimipadan osat ovat KUUMIA!
- Kun ajastin on laskenut nolleen ja valmistusaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin kolmesti, käynnistys-/pysäytyskytkimen vihreä valo sammuu, ja näyttö vilkkuu.
- Höyrytystoiminto voidaan kytkeä pois milloin vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

Ruoka	Telineen asento	Valmistusaika	Huomautuksia
Parsa	ALA	4-5 minuuttia	Leikkaa puiset päät pois
Pinaatti	ALA	3-4 minuuttia	Kokonaisena ja puhdistettuna
Porkkanat	YLÄ	7-10 minuuttia	Kuori ja leikkaa 5 mm:n viipaleiksi
Uudet perunat	YLÄ	15-20 minuuttia	Hankaa ja jätä kokonaisiksi
Kaali	YLÄ	10-15 minuuttia	Leikkaa neljänneksiksi, poista ydin
Parsakaali	YLÄ	5-8 minuuttia	Poista varsi ja leikkaa kukinnoiksi
Maissintähkä	YLÄ	10-15 minuuttia	Kokonaan, kuoret poistettuina
Purjosipuli	YLÄ	8-10 minuuttia	Puhdista ja leikkaa 1 cm:n renkaiksi
Kukkakaali	YLÄ	5-10 minuuttia	Leikkaa kukinnoiksi
Sokeriherneet	YLÄ	5-8 minuuttia	Yläosa ja häntä, jätä kokonaisiksi
Ruusukaali	YLÄ	10-15 minuuttia	Kuori ja leikkaa risti kantaan
Selleri	YLÄ	5-10 minuuttia	Jätä kokonaisiksi tai leikkaa kuutioiksi
Myskikurpitsa	YLÄ	10-12 minuuttia	Kuori ja leikkaa 2 cm:n kuutioiksi
Bataatit	YLÄ	8-12 minuuttia	Kuori ja leikkaa 2 cm:n kuutioiksi
Kanafilee	YLÄ	10-15 minuuttia koosta riippuen	Poista rasva, jätä kokonaisiksi
Lohifilee	YLÄ	6-10 minuuttia, koosta riippuen	Lisää mausteita tarvittaessa
Pieni kokonainen kala	YLÄ	10-15 minuuttia koosta riippuen	Perkaa, huuhtelee ja kuivaa
Kokonaiset katkaravut	YLÄ	5-7 minuuttia	Pese ja kuivaa
Dim sum	YLÄ	Valmista pakkauksen ohjeiden mukaan	

Kuivaksi kiehumisen turvatoiminto

Jos vesi loppuu höyryttämisen aikana, monitoimipata kytkeytyy pois käytöstä turvallisuuden vuoksi. Jos näin käy, näytössä näkyy OFF (POIS). Jos höyrytys on valmis ja ruoka on kypsää, ei tarvitse tehdä muuta kuin kytkeä monitoimipata pois käytöstä. Jos höyryttämistä on kuitenkin jatkettava tai haluat höyryttää muita ruokia, toimi seuraavasti:

- Kytke monitoimipata pois käytöstä painamalla valmiustilapainiketta (⏻).
- Täytä kypsennyskulho kylmällä vedellä tarpeen mukaan (vähintään 180 ml).
- Anna monitoimipadan seistä kahden minuutin ajan, jotta kuivaksi kiehumisen turvatoiminto nollautuu.
- Kytke monitoimipata käyttöön painamalla valmiustilapainiketta (⏻).
- Paina höyrytystoiminnon painiketta (☁️).
- Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (◊). Painike syttyy vihreäksi, ja näytössä näkyy PreHeating (esilämmitys). Kun yksikkö on esilämmitetty, käyttöä voidaan jatkaa entiseen tapaan.
- Jos näytössä ei näy PreHeating (esilämmitys), kytke monitoimipata pois käytöstä ja anna sen jäähtyä kauemmin ennen vaiheesta 4 jatkamista.

Riisin keittäminen monitoimipadassa

Ajastinta ei tarvitse asettaa, koska monitoimipata kytkeytyy pois automaattisesti, kun riisi on keitetty.

Keittoaika vaihtelee, mutta esimerkiksi kaksi kupillista pestyä valkoista riisiä voidaan keittää noin kymmenessä minuutissa (mukaan lukien esilämmitys).

- Huuhtelee valkoinen keittämätön riisi kylmässä vedessä ennen keittämistä. Anna valua viiden minuutin ajan.
- Kaada vesi ensin kypsennyskulhoon ja lisää sitten pesty riisi. Levitä riisi tasaisesti.
- Aseta riisi yksikköön ennen esilämmitystä.
- On tärkeää mitata riisi ja vesi toimitukseen kuuluvalla riisimitalla. Älä yritä arvata.
- Käytä kylmää vettä.
- Aseta kansi paikalleen höyryttämisen aikana.
- Riisiä ei tarvitse sekoittaa keittämisen aikana.
- Monitoimipata kytkeytyy automaattisesti pois käytöstä, kun riisi on keitetty. Riisi voidaan kuitenkin jättää kannella varustettuun kulhoon yhdeksi tai kahdeksi minuutiksi, jolloin riisi pehmenee lisää.

Valkoinen basmatiriisi

Keittämättömän riisin mitat	Kylmän veden mitat	Kypsan riisin annokset
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Ruskea riisi

Keittämättömän riisin mitat	Kylmän veden mitat	Kypsan riisin annokset
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

PUHDISTAMINEN

Älä upota mitään kuumennusjalustan, virtajohdon tai pistokkeen osaa veteen tai muuhun nesteeseen.

- Irrota AINA virtajohto pistorasiasta ja anna monitoimipadan jäähtyä ennen sen puhdistamista.
- Pese kansi, kaksisuuntainen teline, kypsennyskulho ja riisimita kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai puhdistussieniä. Jäämät irtoavat yleensä liinalla, sienellä tai kumilastalla. Poista vesitahrat kypsennyskulhon pinnasta liottamalla se lämpimän veden ja etikan tai sitruunamehun sekoituksessa 30 minuutin ajan. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa.
- Kansi ja kaksisuuntainen teline voidaan myös pestä astianpesukoneessa. Vaikka kypsennyskulhon voi pestä astianpesukoneessa, käsipesua suositellaan.
- Kuumennusjalustan ulkopinta voidaan puhdistaa pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Laitetta ei tarvitse huoltaa muulla tavoin.

TAKUU

Säilytä kuitti, koska tarvitset sitä mahdollisia takuuväitteitä 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 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") -yrityksellä on oikeus muuttaa näitä takuehtoja.

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

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

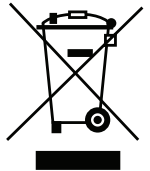
Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, vahingoittumisesta, laitteen kohtelemisesta väärin, laitteen väärällä jännitteellä käyttämisestä, luonnonmullistuksista, muista asioista, joihin Acreto ABilla ei ole vaikutusvaltaa, muun kuin Acreto ABin valtuuttaman henkilön tekemistä korjaus- tai muutostöistä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

Tässä takuussa myönnetty 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.

Acreto AB
Norra Ägatan 10
416 64 Göteborg
Sverige
Tel 031-3000500



DANSK

VIGTIGE ANVISNINGER

Apparatet må ikke anvendes af børn under 8 år. Dette apparat må anvendes af børn på 8 år og derover, såfremt de er under konstant opsyn. Dette apparat må anvendes af personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen. Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde af børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn.

Vær yderst varsom, når apparatet flyttes, mens det indeholder varm mad eller varm væske.

Dette produkt skal stilles på en stabil overflade med håndtagene placeret således, at der er mindst risiko for at spilde varme væsker.

Dele af apparatet kan blive varme under brug.

Brug aldrig apparatet sammen med en separat timer eller et fjernbetjeningssystem.

Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.

- Dette apparat bliver varmt under brug. Du skal tage rimelige forholdsregler for at undgå forbrændinger, skoldning, brand og andre person- eller tingsskader som følge af berøring af ydersiden under brug eller afkøling.
- Brug aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet uden døre.
- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, inden du rører ved stikket eller tænder for apparatet.
- Brug altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af potentielt varme overflader (f.eks. kogeplader).
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det bærer synlige tegn på skader eller lækager.
- Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket er trukket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.
- Lad altid apparatet køle ned inden rengøring eller opbevaring.
- Nedsænk aldrig nogen del af apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af et bord, komme i kontakt med varme overflader, slå knuder eller komme i klemme.
- Undlad at røre ved apparatets ydersider under brug, da de kan blive meget varme. Brug grillhandske eller grydelapper, når du tager låget af. Pas på dampen, der undslipper, når låget løftes.
- Forsøg ALDRIG at opvarme madvarer direkte inden i hovedenheden. Benyt altid den tilberedningskål, der kan tages ud.
- Visse overflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke apparatet på en overflade, der ikke kan tåle varme. Vi anbefaler, at du placerer en bordskåner eller trefod under apparatet for at forhindre mulig beskadigelse af overfladen.

FORBEREDELSE FØR BRUG

⚠ Sørg for, at multi-cookeren er slukket, og at strømstikket er taget ud af stikkontakten, inden den rengøres. Opvarmningsfoden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

- Inden du bruger din multi-cooker for første gang, skal du vaske låget, tilberedningsskålen, 2-vejsristen og rismåleren i varmt sæbevand. Skyl og aftør grundigt. Undlad at bruge skrappeslibemidler, kemikalier eller ovnrens.
- Inden første tilberedning skal der smøres en tyndt lag madolie på tilberedningsskålens indvendige overflade, så den er klar til brug.
- Brug en fugtig klud eller svamp til at aftørre opvarmningsfoden indvendigt og udvendigt. Brug en mild opløsning med rengøringsmiddel. Tør grundigt af.

VIGTIGE BEMÆRKNINGER: Nogle køkkenborde og bordflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke det opvarmede apparat på en overflade, der ikke kan tåle varme. Vi anbefaler, at du placerer en isolerende bordskåner eller trefod i en passende størrelse under multi-cookeren for at forhindre mulig beskadigelse af overfladen.

DELE

- | | |
|---|---|
| A Låg | I Knap til stegefunktion |
| B 2-vejsrist | J Knap til bagefunktion |
| C Tilberedningsskål | K Knap til dampfunktion |
| D Opvarmningsfod | L Knapper til temperaturforøgelse/-reduktion |
| E Betjeningspanel | M Knapper til timerforøgelse/-reduktion |
| F Rismåler | N Display |
| G Knap til sauterings-/brunerfunktion | O Standbyknap |
| H Funktionsknap til langtidstilberedning | P Stop-/startknap |

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Crock-Pot® multi-cookeren har fem tilberedningsfunktioner:

Sautering/bruning – Brug denne funktion til at brune kød og fjerkræ før tilberedning. Denne funktion er især praktisk, hvis du skal langtidstilberede kød. Multi-cookeren har fem sauterings-/brunertemperaturer.

Langtidstilberedning – Langtidstilberedning fungerer ved, at der opbygges varme og opretholdes en jævn temperatur. De bedste resultater opnås ved at lade glaslåget sidde på, indtil halvdelen af tilberedningstiden er gået. Glaslåget gør det muligt for dig at overvåge tilberedningen uden at udsætte tilberedningstiden.

Stegning – Brug multi-cookeren til at stege kød og fjerkræ, kartofler og andre rodfrugter.

Bagning – Bagefunktionen på multi-cookeren kan bruges til at bage alt fra fisk til kager.

Dampning – Let tilberedning af lækre, sunde måltider med perfekte ris eller dampning af grønsager og fisk.

BEMÆRKNINGER OM BRUG

- Fyld aldrig tilberedningsskålen op til kanten. Der skal altid være et mellemrum på 2,5 cm mellem indholdet i tilberedningsskålen og kanten.
- Ændringer af tilberedningstiden eller de valgte tilberedningstemperaturer kan foretages når som helst under tilberedningen vha. knapperne til forøgelse/reduktion af timeren eller temperaturen.
- Hvis der skal bruges ekstra tid, efter at tilberedningscyklussen er gennemført, skal du først trykke på den relevante funktionsknap (stegning, bagning, dampning osv.) Dernæst skal du benytte knapperne til forøgelse/reduktion af tiden. Indstil den relevante ekstra tilberedningstid (i 5 minutters intervaller). Tryk derefter på start/stop-knappen. Multi-cookeren fortsætter tilberedningen i den ekstra tid, der er lagt til.
- Sauterings-/brunerfunktionen og dampfunktionerne kan bruges uden at indstille timeren. Du kan dog efter eget ønske bruge timerfunktionen på din multi-cooker ved at indstille en tid på knapperne til timerforøgelse/-reduktion.
- Sluk for multi-cookeren efter brug, og træk stikket ud af stikkontakten. **Multi-cookeren slukker ikke automatisk.**

SAUTERINGS-/BRUNERFUNKTION

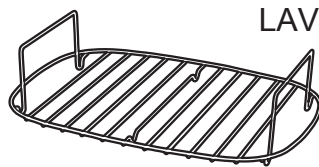
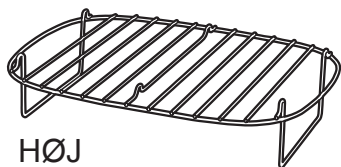
1. Sæt tilberedningsskålen ned i opvarmningsfoden. Sæt stikket til din Crock-Pot® multi-cooker i stikkontakten.
2. Tryk på standbyknappen (⏻) Multi-cookeren bipper, og den røde standbyknaps lampe tændes. Displayet blinker.
3. Tryk på knappen til sauterings-/brunerfunktionen (🔥). Displayet holder op med at blinke og viser HI. Dette er sauteringsens standardtemperatur. Du kan ændre temperaturen ved at bruge knapperne til temperaturforøgelse/-reduktion (⬆️) og vælge enten høj, mellemhøj, mellem, mellemlav eller lav.
4. Hæld olie i skålen, hvis du bruger den, og tryk derefter på start/stop-knappen (⏻). Knappen lyser grønt, og "PreHeating" vises på displayet.
5. Multi-cookeren begynder at varme op. Når den valgte temperatur er nået, bipper multi-cookeren.
6. Skær kødet til og dup det tørt før bruning. Sauter eller brun lidt af maden ad flere omgange. **Tilberedningsskålen og andre dele af multi-cookeren er VARME!**
7. Når du er færdig, skal du trykke på start/stop-knappen for at afslutte sauteringsfunktionen. Den grønne lampe slukkes, og displayet blinker. Du kan altid slukke sauteringsfunktionen ved at trykke på start/stop-knappen..

LANGTIDSTILBEREDNINGSFUNKTION

1. Placer tilberedningsskålen i opvarmningsfoden, hæld dine ingredienser i tilberedningsskålen, og læg låget på. Bruning af kød før langtidstilberedning giver mere smag og dybde. Brug sauterings-/brunerfunktionerne på din multi-cooker til dette formål. Sæt stikket til din Crock-Pot® multi-cooker i stikkontakten. For at undgå at maden bliver stegt for meget eller for lidt, skal du altid fylde tilberedningsskålen ½ til ¾ fuld (fyld ikke over 3/4 fuld for at undgå risiko for spild).
2. Tryk på standbyknappen (⏻) Multi-cookeren bipper, og den røde standbyknaps lampe tændes. Displayet blinker.
3. Tryk på funktionsknappen til langtidstilberedning (🕒). Displayet holder op med at blinke og viser LO og 6:00. Dette er standardværdierne for langtidstilberedningens tidsindstilling. Du kan ændre tilberedningsindstillingen ved at bruge knapperne til temperaturforøgelse/-reduktion (⬆️) og vælge enten lav, høj eller varm.
BEM/ERK: Indstillingen Varm er KUN beregnet til at holde mad, der allerede er tilberedt, varmt. Mad MÅ IKKE tilberedes på indstillingen Varm. Vi anbefaler ikke, at indstillingen Varm bruges i mere end 4 timer.
4. Dernæst skal du indstille den ønskede tilberedelsestid. Standardværdien for tilberedelsestiden er 6 timer, men du kan ændre den i 30 minutters intervaller ved at bruge knapperne til timerforøgelse/-reduktion. (⌚).
5. Tryk på start/stop-knappen (⏻) for at begynde tilberedningen. Knappen lyser grønt, og multi-cookeren begynder at varme op. Timeren begynder at tælle ned i intervaller på et minut.
6. Når tilberedningen er færdig, bipper multi-cookeren tre gange og skifter derefter automatisk til hold varm-tilstanden. Multi-cookeren bliver i hold varm-tilstanden, indtil du trykker på start/stop-knappen, standbyknappen eller trækker enhedens stik ud af stikkontakten.
7. Du kan altid afbryde langtidstilberedningen ved at trykke på start/stop-knappen.

STEGEFUNKTION

1. Sæt tilberedningsskålen ned i opvarmningsfoden. Sæt derefter risten ned i tilberedningsskålen. Risten kan bruges i den høje position eller den lave position afhængigt af, hvad du skal stege. Du kan også bruge sølvpapir til stegning. Sæt låget på.



2. Tryk på standbyknappen (⏻) Multi-cookeren bipper, og den røde standbyknaps lampe tændes. Displayet blinker.
3. Tryk på knappen til stegefunktionen (🔥). Displayet holder op med at blinke og viser 150° C og 02:00. Dette er standardværdierne for stegetemperaturen og tidsindstillingen. Du kan ændre temperaturindstillingen ved at bruge knapperne til temperaturforøgelse/-reduktion (⬆️) og vælge en temperatur mellem 65° C og 230° C. Du ændrer tilberedningstiden ved at bruge knapperne til timerforøgelse/-reduktion (⌚) efter behov.

- Tryk på start/stop-knappen (◊). Knappen lyser grønt, og "PreHeating" vises på displayet.
- Multi-cookeren begynder at varme op. Når den valgte temperatur er nået, bipper multi-cookeren.
- Timeren begynder at tælle ned, når enheden er varmet op til den valgte temperatur. Du anbefales at tilføje madvarer snarest muligt. Tilberedningsskålen og andre dele af multi-cookeren er VARME!
- Når timeren har talt ned til nul, og tilberedningen er færdig, bipper din multi-cooker tre gange. Den grønne start/stop-kontakts lampe slukkes, og displayet blinker.
- Du kan altid slukke for stegefunktionen ved at trykke på start/stop-knappen.

Tip

Hvis skindet på fjerkræ skal være brunt, skal du placere kødet med brystsiden nedad i de første 30 stegeminutter. Vend det derefter om på den rigtige side i resten af stegetiden.

En fantastisk stegning opnås ved først at brune kødet med sauteringsfunktionen og derefter pakke det ind i køkkenfolie. Tør tilberedningsskålen grundigt ren med køkkenrulle, og læg kødet på risten. Dette forhindrer, at stegesafter kan slippe ud af dampaftrækket i låget.

BAGEFUNKTION

- Sæt tilberedningsskålen ned i opvarmningsfoden. Sæt derefter risten ned i tilberedningsskålen, hvis den skal bruges. Sæt låget på.
- Tryk på standbyknappen (⏻) Multi-cookeren bipper, og den røde standbyknaps lampe tændes. Displayet blinker.
- Tryk på knappen til bagefunktionen (🍞). Displayet holder op med at blinke og viser 175° C og 01:00. Dette er standardværdierne for bagetemperaturen og tidsindstillingen. Du kan ændre temperaturindstillingen ved at bruge knapperne til temperaturforøgelse/-reduktion (⬆️) og vælge en temperatur mellem 65° C og 230° C. Du skal nu indstille en tilberedningstid. Brug knapperne til timerforøgelse/-reduktion (⌚) for at indstille tiden i 5 minutters intervaller.
- Tryk på start/stop-knappen (◊). Knappen lyser grønt, og "PreHeating" vises på displayet.
- Multi-cookeren begynder at varme op. Når den valgte temperatur er nået, bipper multi-cookeren.
- Tilberedningen begynder, når enheden er varmet op til den valgte temperatur. Du anbefales at tilføje madvarer snarest muligt. **Tilberedningsskålen og andre dele af multi-cookeren er VARME!**
- Når timeren har talt ned til nul, og tilberedningen er færdig, bipper din multi-cooker tre gange. Den grønne start/stop-kontakts lampe slukkes, og displayet blinker.
- Du kan altid slukke for bagefunktionen ved at trykke på start/stop-knappen.

Tip

Visse madvarer kan tilberedes direkte i tilberedningsskålen. Dog skal kager samt andre opskrifter på mad med et højt fedt-/sukkerindhold tilberedes i egnede bageforme anbragt på 2-vejsristen. Baging direkte i tilberedningsskålen kræver, at den beklædes med bagepapir for at undgå, at ingredienser sætter sig fast.

DAMPFUNKTION

Dampning af mad er sundt. Der skal ikke bruges fedt, og færre af næringsstofferne og vitaminerne går tabt. Når mad dampes, anbringes den på 2-vejsristen, så den holdes fri af vandet. Derefter hældes der vand i tilberedningsskålen. Mængden af vand, du kan hælde i skålen, afhænger af ristens position.

- Sæt tilberedningsskålen ned i opvarmningsfoden. Sæt derefter risten ned i tilberedningsskålen i den høje eller lave position alt efter behov. Med risten i den lave position tilsættes der 180 ml koldt vand. Dette giver ca. 5 minutters dampning – perfekt til bladgrøntsager og asparges. Med risten i den høje position tilsættes der 1,2 liter koldt vand. Dette er nok til dampning i ca. 45 minutter.
- Tryk på standbyknappen (⏻) Multi-cookeren bipper, og den røde standbyknaps lampe tændes. Displayet blinker.
- Tryk på knappen til dampfunktionen (🌫️). Displayet holder op med at blinke og viser HI. Programmér tilberedningstiden vha. knapperne til timerforøgelse/-reduktion (⌚) efter behov. Du behøver ikke indstille timeren
- Tryk på start/stop-knappen (◊). Knappen lyser grønt, og "PreHeating" vises på displayet.
- Multi-cookeren begynder at varme op. Når den er varmet nok op til at generere damp, bipper multi-cookeren.

6. Timeren begynder at tælle ned, når enheden er varmet op. Du anbefales at tilføje madvarer snarest muligt.
Tilberedningsskålen og andre dele af multi-cookeren er VARME!
7. Når timeren har talt ned til nul, og tilberedningen er færdig, bipper din multi-cooker tre gange. Den grønne start/stop-kontakts lampe slukkes, og displayet blinker.
8. Du kan altid slukke for dampfunktionen ved at trykke på start/stop-knappen.

Fødevarer	Ristposition	Tilberedningstid	Bemærkninger
Aspargesspyd	LAV	4-5 minutter	Skær træagtige ender af
Spinat	LAV	3-4 minutter	Hel, rensat
Gulerødder	HØJ	7-10 minutter	Skræl og skær i skiver på 5 mm
Nye kartofler	HØJ	15-20 minutter	Skrub og lad være hele
Kål	HØJ	10-15 minutter	Skær i kvarte stykker, fjern kerne
Broccoli	HØJ	5-8 minutter	Skær stilken til og skær i buketter
Majskolbe	HØJ	10-15 minutter	Hel, uden blade
Porrer	HØJ	8-10 minutter	Rens og skær i skiver på 1 cm
Blomkål	HØJ	5-10 minutter	Skær i buketter
Sukkerærter	HØJ	5-8 minutter	Top og endestykke, lad være hele
Rosenkål	HØJ	10-15 minutter	Skræl og skær kryds i bunden
Selleri	HØJ	5-10 minutter	Lad være helt eller skær i terninger
Butternut squash	HØJ	10-12 minutter	Skræl og skær i terninger på 2 cm
Søde kartofler	HØJ	8-12 minutter	Skræl og skær i terninger på 2 cm
Kyllingefilet	HØJ	10-15 minutter afhængig af størrelse	Skær til, lad være hel
Laksefilet	HØJ	6-10 minutter, afhængig af størrelse	Tilsæt salt/peber efter behov
Lille hel fisk	HØJ	10-15 minutter afhængig af størrelse	Fjern indmad, skyl og tør derefter
Hele rejer	HØJ	5-7 minutter	Vask, og tør derefter
Dim Sum	HØJ	Følg tilberedningsanvisningerne på pakken	

Sikkerhedsfunktion ved tørkogning

Hvis vandet løber ud under dampning, slukker multi-cookeren sig selv som en sikkerhedsfunktion. Sker dette, vises OFF på displayet. Hvis du er færdig med at dampe mad, og maden er gennemstegt, skal du ikke gøre andet end at slukke for multi-cookeren. Hvis du er nødt til at fortsætte med at dampe maden eller vil dampe andre madvarer, skal du gøre følgende:

1. Sluk for multi-cookeren ved at trykke på standbyknappen (⏻).
2. Fyld tilberedningsskålen op igen med koldt vand efter behov (mindst 180 ml)
3. Lad multi-cookeren stå i 2 minutter, indtil sikkerhedsfunktionen mod tørkogning har nulstillet sig selv.
4. Tænd for multi-cookeren ved at trykke på standbyknappen (⏻).
5. Tryk på knappen til dampfunktionen (☁).
6. Tryk på start/stop-knappen (⏻). Knappen lyser grønt, og "PreHeating" vises på displayet. Når enheden er varmet op, kan du fortsætte tilberedningen som før.
7. Hvis displayet ikke viser "PreHeating", skal du slukke for multi-cookeren og lade den køle yderligere af, før du atter fortsætter til trin 4.

Riskogning med multi-cookeren

Du behøver ikke indstille timeren, fordi multi-cookeren automatisk slukkes, når risene er kogt.

Kogetiden varierer, men som et eksempel tager det ca. 10 minutter (inklusive opvarmning) at koge 2 kopper skyllede, hvide ris.

- Skyl altid hvide, ukogte ris i koldt vand, før du koger dem. Lad dem dræne i 5 minutter.
- Hæld først vand i tilberedningsskålen, og tilføj derefter de skyllede ris. Spred risene jævnt ud.
- Anbring risene i enheden før opvarmning.
- Det er afgørende, at du måler mængden af ris og vand vha. den medfølgende rismåler. Forsøg ikke at gætte dig frem.
- Brug altid koldt vand.
- Sæt altid låget på, når du damper mad.
- Der skal ikke røres i risene, mens de koger.
- Multi-cookeren slukkes automatisk, når risene er kogt. Du bør dog lade risene være i skålen med låget på i 1 eller 2 minutter, så risene bliver endnu blødere.

Hvide basmatiris

Målt mængde af ukogte ris	Målt mængde af koldt vand	Serveringer af kogte ris
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Brune ris

Målt mængde af ukogte ris	Målt mængde af koldt vand	Serveringer af kogte ris
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

RENGØRING

Nedsænk aldrig nogen del af opvarmningsfoden, ledningen eller stikket i vand eller andre væsker.

- Tag ALTID multi-cookerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle af inden rengøring.
- Vask låget, 2-vejsristen, tilberedningsskålen og rismåleren i varmt sæbevand. Skyl og aftør grundigt. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe. En klud, svamp eller gummiskraber er som regel nok til at fjerne madrester. Vandmærker på overfladen af tilberedningsskålen fjernes ved at sætte den i blød i en opløsning af eddike og citronsaft samt varmt vand i 30 minutter. Skyl grundigt og aftør derefter.
- Låget og 2-vejsristen kan også vaskes i opvaskemaskinen. Selvom tilberedningsskålen kan vaskes i opvaskemaskine, anbefaler vi, at den kun vaskes i hånden.
- Opvarmningsfodens yderside kan rengøres med en blød klud fugtet med varmt sæbevand. Tør af. Undlad at bruge slibende rengøringsmidler.
- Du bør ikke udføre andet eftersyn og vedligeholdelse.

GARANTI

Gem kvitteringen. Den skal forevises ved enhver klage under denne garanti.

Der er 2 års garanti på dette apparat efter dit køb som beskrevet i dette dokument.

Hvis det usandsynlige skulle ske i denne garantiperiode, at apparatet ikke længere fungerer på grund af en design- eller fabrikationsfejl, bedes du returnere det til købsstedet sammen med kvitteringen og en kopi af denne garanti.

Rettighederne og fordelene ved denne garanti ligger ud over dine lovbestemte rettigheder, som ikke er påvirket af denne garanti. Det er kun Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)"), der må ændre disse betingelser.

Acreto AB påtager sig inden for garantiperioden gratis at reparere eller udskifte apparatet og enhver del af apparatet, der er konstateret ikke at fungere korrekt, forudsat at:

- Du omgående underretter købsstedet eller Acreto AB om problemet; og
- Apparatet ikke er blevet ændret på nogen måde eller udsat for beskadigelse, forkert brug, misbrug, reparation eller ændring af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe).

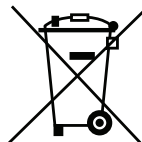
Fejl, der sker på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, brug med forkert spænding, force majeure, hændelser, som Acreto AB ikke har indflydelse på, reparation eller ændring af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe), eller manglende overholdelse af brugsanvisningen, er ikke dækket af denne garanti. Desuden er normal slitage, herunder, men ikke begrænset til, mindre misfarvning og skrammer, ikke dækket af denne garanti.

Rettighederne under denne garanti skal kun gælde for den oprindelige køber og skal ikke udvides til kommerciel eller kollektiv brug.

Hvis der med dit apparat fulgte en landespecifik erklæring eller garanti, gælder de vilkår og betingelser, der er angivet i det pågældende dokument forud for bestemmelserne i nærværende garanti. I modsat fald bedes du kontakte din lokale autoriserede forhandler for at få flere oplysninger.

Denne markering viser, at produktet ikke må kasseres sammen med husholdningsaffald. Det skal kasseres separat overalt i den europæiske union. For at afværge mulige miljøskader eller humane sundhedsskader på grund af tilstedeværelsen af farlige stoffer i materialet, skal der fremmes holdbar recirkulering af materialer og ressourcer. For at returnere den brugte anordning, bedes du anvende de affaldsdepoter, som er tilgængelige, eller kontakte den detailhandler, hvor du købte produktet. De kan tage produktet til et miljømæssigt sikkert recirkuleringssted.

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
Sverige
Tel 031-3000500



NORSK

VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK

Dette produktet skal ikke brukes av barn mellom 0 år og 8 år. Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover forutsatt at de er under kontinuerlig tilsyn. Dette produktet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert. Hold produktet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn.

Produktet må stå på en stabil overflate med håndtakene i posisjon for å unngå søling av varm væske.

Deler av utstyret vil bli varmt under bruk.

Ikke bruk apparatet ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Hvis tilførselsslangen er skadet må den erstattes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå skade.

- Dette apparatet genererer varme under bruk. Det må tas tilstrekkelig forholdsregler for å forebygge risikoen for forbrenninger, skåldinger, brann eller andre skader på personer eller eiendom forårsaket ved at utsiden berøres under bruk eller under avkjøling av apparatet.
- Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.
- Sørg alltid for at hendene er tørre før du tar i strømkontakten eller slår på apparatet.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- Dette apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av varme overflater (som f.eks. en gass- eller elektrisk komfyr).
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet, hvis det har synlige tegn på skader eller hvis det lekket.
- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømmettet etter bruk, før rengjøring.
- La alltid apparatet bli kaldt før rengjøring eller oppbevaring.
- Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.
- Aldri la strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- Ikke rør apparatets ytre overflater under bruk, da de kan bli svært varme. Bruk grytekluter eller en klut til å fjerne lokket. Vær obs på damp når du fjerner lokket.
- Forsøk ALDRI å varme mat direkte inne i sokkelenheten. Bruk alltid den avtakbare tilberedningsbollen.
- Enkelte overflater er ikke designet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Apparatet må ikke plasseres på en overflate som kan ta skade av varme. Vi anbefaler deg å plassere en grytelapp eller trefot under apparatet for å forhindre potensiell skade på overflaten.

KLARGJØRING FOR BRUK

▲ Påse at multikokeren er skrudd av og støpselet trukket ut av stikkkontakten før rengjøring. Dypp aldri varmesokkelen, ledningen eller kontakten i vann eller annen væske.

- Før du bruker multikokeren for første gang må du vaske lokket, tilberedningsbollen, toveisristen og rismåleren i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig. Ikke bruk sterke skuremidler, kjemikalier eller stekeovnsrens.
- Før første bruk, smør innsiden av bollen med et lett lag matolje for å klargjøre overflaten i tilberedningsbollen.
- Bruk en våt klut eller svamp, og vask utsiden og innsiden av varmebasen. Bruk en mild vaskemiddelopløsning. Tørk grundig.

VIKTIGE MERKNADER: Noen benkeplater og bordoverflater er ikke utformet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Den oppvarmede enheten skal ikke plasseres på en overflate som kan ta skade av varme. Vi anbefaler at du legger en gryteklut eller trefot i passelig størrelse under langsmokokeren for å forhindre potensiell skade på overflaten.

DELER

- | | |
|--|--|
| A Lok | I Knapp for stekefunksjon |
| B Toveisrist | J Knapp for bakefunksjon |
| C Tilberedningsbolle | K Knapp for dampefunksjon |
| D Varmesokkel | L Knapper for å øke/reducere temperatur |
| E Kontrollpanel | M Knapper for å øke/reducere timer |
| F Rismål | N Skjerm |
| G Knapp for sautere-/brunefunksjon | O Standbyknapp |
| H Knapp for langtidskokingsfunksjon | P Start/stopp-knapp |

TILBEREDNINGSFUNKSJONER

Crock-Pot®-multikokeren har fem tilberedningsfunksjoner:

Sautere/brune – bruk denne funksjonen for å lukke porene eller brune kjøtt og fjærkre før videre tilberedning. Dette er spesielt nyttig når du skal tilberede kjøttet ved bruk av funksjonen for langtidskoking. Multikokeren har fem temperaturer for sautering/bruning.

Langtidskoking – langtidskoking fungerer ved å bygge opp varme, og så holde en jevn temperatur. For best resultat må du ikke fjerne glasslokket før halve tilberedningstiden har gått. Glasslokket lar deg følge med på tilberedelsesprosessen uten å avbryte tilberedningstiden.

Steking – bruk multikokeren til å steke kjøtt og fjærkre, poteter og andre rotgrønnsaker.

Baking – bakefunksjonen til multikokeren kan brukes til å bake alt fra fisk til kaker.

Damping – helt enkelt kan du lage perfekt luftig ris, eller dampe grønnsaker og fisk for nydelige og sunne måltider.

MERKNADER OM BRUK

- Aldri fyll tilberedningsbollen til randen. La det alltid være 2,5 cm til gode mellom innholdet i tilberedningsbollen og kanten.
- Du kan endre tilberedningstiden eller valgte tilberedningstemperaturer til enhver tid under tilberedelse ved hjelp av knappene for å øke/reducere timeren og temperaturen.
- Hvis du trenger mer tid etter at tilberedningssyklusen er ferdig, trykker du først på ønsket funksjonsknapp (steke, bake, dampe osv.). Deretter bruker du timerknappene for å bestemme ønsket tilleggstid (i 5-minutters trinn) før du trykker på start/stopp-knappen. Multikokeren vil nå fortsette å tilberede i tilleggstiden.
- Funksjonene for å sautere/brune og dampe kan brukes uten å stille inn timeren. Men, om du skulle ønske det, kan du bruke multikokerens timer ved å stille inn en tid med øke/reducere-knappene for timeren.
- Etter bruk kobler du multikokeren fra stikkontakten. **Multikokeren skrur seg ikke av automatisk.**

SAUTERE-/BRUNEFUNKSJON

1. Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen. Plugg inn Crock-Pot®-multikokeren.
2. Trykk på standbyknappen (⏻) Multikokeren piper, og det røde standbyknapplyset lyser. Skjermen blinker.
3. Trykk på sautere-/brunefunksjonsknappen (🔥). Trykk på sautere-/brunefunksjonsknappen (symbol). Skjermen slutter å blinke og viser HI. Dette er standardtemperaturen for sautering. For å endre temperaturen bruker du knappene for å øke/reducere temperaturen (↕) til å velge enten High (høy), Medium High (middels høy), Medium (middels), Medium Low (middels lav) eller Low (lav).
4. Ha olje i bollen hvis du skal bruke det, og trykk så på start/stopp-knappen (⏻). Knappen lyser grønt, og skjermen vil vise «PreHeating» (forvarmer).

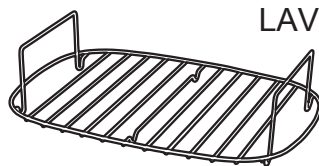
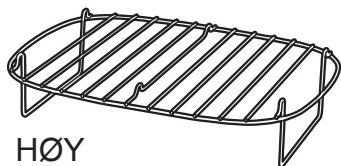
- Multikokeren begynner nå å varmes opp. Når den valgte temperaturen er nådd, piper multikokeren.
- Skjær til kjøttet, og tørk av det før du bruner det. Sauter eller brun maten i små porsjoner. Tilberedningsbollen og andre deler av multikokeren vil være **VARME!**
- Etter at du er ferdig, trykk på start/stopp-knappen for å avslutte sauteringsfunksjonen. Det grønne lyset slås av, og skjermen blinker. Du kan skru av sauteringsfunksjonen når som helst ved å trykke på start/stopp-knappen.

LANGTIDSKOKINGSFUNKSJON

- Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen, tilsett ingrediensene i tilberedningsbollen og sett på lokket. Brun kjøttet før du langtidskoker det for mer smak og dybde. Bruk multikokerens funksjoner for sautering/bruning til å gjøre dette. Plugg inn Crock-Pot®-multikokeren. For å unngå å tilberede maten for lenge eller ikke lenge nok, fyll tilberedningsbollen mellom ½ og ¾ full (ikke fyll over ¾ for å unngå søl).
- Trykk på standbyknappen (⏻) Multikokeren piper, og det røde standbyknapplyset lyser. Skjermen blinker.
- Trykk på knappen for langtidskoking (🍲). Skjermen slutter å blinke og viser LO og 6:00. Dette er standardinnstillinger for temperatur og tid for langtidskoking. For å endre innstillingene, bruk knappene for å øke/reducere temperaturen (⬆️) til å velge enten Low (lav), High (høy) eller Warm (varm).
MERK: Warm-innstillingen er KUN ment for å holde varmen på mat som allerede er tilberedt. IKKE tilbered på Warm-innstillingen. Vi anbefaler ikke å bruke Warm-innstillingen i mer enn fire timer.
- Nå kan du stille inn tilberedningstiden. Standard tilberedningstid er seks timer, men du kan endre den i 30-minutters trinn ved å bruke knappene for å øke/reducere innstillingen på timeren (⌚).
- Trykk på start/stopp-knappen (⏻) for å begynne tilberedningen. Knappen lyser grønt, og multikokeren begynner å varmes opp. Timeren teller ned i trinn på ett minutt.
- Når tilberedningen er ferdig, vil multikokeren pipe tre ganger, og så gå over til hold-varme-modus. Multikokeren vil forbli i denne modusen til du trykker på start/stopp-knappen, standby-knappen eller trekker ut strømkontakten.
- Du kan skru av langtidskokingsfunksjonen når som helst ved å trykke på start/stopp-knappen.

STEKEFUNKSJON

- Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen, og sett så risten på bollen. Risten kan brukes på høy eller lav stilling, avhengig av hva du steker. Du kan også bruke aluminiumsfolie når du steker. Sett på lokket.



- Trykk på standbyknappen (⏻) Multikokeren piper, og det røde standbyknapplyset lyser. Skjermen blinker.
- Trykk på knappen for stekefunksjonen (🍖). Skjermen slutter å blinke og viser 150 °C og 02:00. Dette er standardinnstillinger for temperatur og tid for steking. For å endre temperaturen, bruk knappene for å øke/reducere temperaturen (⬆️) til å velge en temperatur mellom 65 °C og 230 °C. For å endre tilberedningstiden, bruk knappene til å øke/reducere tiden på timeren (⌚) etter behov.
- Trykk på start/stopp-knappen (⏻). Knappen lyser grønt, og skjermen vil vise «PreHeating» (forvarmer).
- Multikokeren begynner nå å varmes opp. Når den valgte temperaturen er nådd, piper multikokeren.
- Timeren vil begynne nedtellingen så snart forvarmingen har nådd ønsket temperatur, så ha i maten så fort som mulig. Tilberedningsbollen og andre deler av multikokeren vil være **VARME!**
- Når timeren har nådd null og tilberedningen er ferdig, piper multikokeren tre ganger, det grønne lyset slås av og skjermen blinker.
- Du kan skru av stekefunksjonen når som helst ved å trykke på start/stopp-knappen.

Tips

Om du ønsker brunere skinn når du steker fjærkre, plasser kjøttet med bryststykket ned for de første 30 minuttene av tilberedningen. Så snur du det med den riktige siden opp resten av tilberedningstiden.

For en perfekt stek, brun kjøttet først med sauteringsfunksjonen, og pakk det så inn i stekefolie. Tørk forsiktig av tilberedningsbollen med tørkepapir før du plasserer kjøttet på risten. Dette vil sørge for saftene ikke kommer ut gjennom dampventilen i lokket.

BAKEFUNKSJON

1. Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen, og sett så risten på tilberedningsbollen hvis du skal bruke den. Sett på lokket.
2. Trykk på standbyknappen (⏻). Multikokeren piper, og det røde standbyknapplyset lyser. Skjermen blinker.
3. Trykk på knappen for bakefunksjonen (🍲). Skjermen slutter å blinke og viser 175 °C og 01:00. Dette er standardinnstillingen for temperatur og tid for baking. For å endre temperaturen, bruk knappene for å øke/reducere temperaturen (⬆️) til å velge en temperatur mellom 65 °C og 230 °C. Du må så legge inn en tilberedningstid. Bruk knappene til å øke/reducere tiden (⌚) til å legge inn en tid i 5-minutters trinn.
4. Trykk på start/stopp-knappen (⏪). Knappen lyser grønt, og skjermen vil vise «PreHeating» (forvarmer).
5. Multikokeren begynner nå å varmes opp. Når den valgte temperaturen er nådd, piper multikokeren.
6. Tilberedningen vil begynne så snart forvarmingen har nådd ønsket temperatur, så ha i maten så fort som mulig. Tilberedningsbollen og andre deler av multikokeren vil være **VARME!**
7. Når timeren har nådd null og tilberedningen er ferdig, piper multikokeren tre ganger, det grønne lyset slås av og skjermen blinker.
8. Du kan skru av bakefunksjonen når som helst ved å trykke på start/stopp-knappen."

Tips

Visse ingredienser kan tilberedes direkte i tilberedningsbollen. Men kaker og andre oppskrifter med høyt innhold av fett eller sukker, bør tilberedes i passende bakeformer på toveisristen. Når du baker rett i tilberedningsbollen, kle den med bakepapir for å forhindre at ingrediensene setter seg fast. "

DAMPFUNKSJON

Det er sunt å dampe mat. Det krever ikke stekefett, og færre næringsstoffer og vitaminer går tapt. Når du damper, plasser maten på toveisristen slik at den står klar for vannet når vannet tilsettes tilberedningsbollen. Mengden vann du kan fylle i bollen avhenger av høyden du setter risten på.

1. Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen, og sett så risten på tilberedningsbollen i høy eller lav posisjon etter behov. Når risten er i lav posisjon, ha i 180 ml kaldt vann. Dette gir rundt 5 minutter med damping – perfekt for bladgrønnsaker og asparges. Når risten er i høy posisjon, ha i 1,2 liter kaldt vann. Dette gir nok damp for rundt 45 minutter.
2. Trykk på standbyknappen (⏻). Multikokeren piper, og det røde standbyknapplyset lyser. Skjermen blinker.
3. Trykk på knappen for dampfunksjonen (🍷). Skjermen slutter å blinke og viser HI. Programmer tilberedningstiden med knappene for å øke/reducere timeren (⌚) etter behov. Du behøver ikke stille inn timeren.
4. Trykk på start/stopp-knappen (⏪). Knappen lyser grønt, og skjermen vil vise «PreHeating» (forvarmer).
5. Multikokeren begynner nå å varmes opp. Når den er varm nok til å produsere damp, vil multikokeren pipe.
6. Timeren vil begynne nedtellingen så snart forvarmingen er ferdig, så ha i maten så fort som mulig. Tilberedningsbollen og andre deler av multikokeren vil være **VARME!**
7. Når timeren har nådd null og tilberedningen er ferdig, piper multikokeren tre ganger, det grønne lyset slås av og skjermen blinker.
8. Du kan skru av dampfunksjonen når som helst ved å trykke på start/stopp-knappen.

Matvarer	Ristposisjon	Tilberedningstid	Merknader
Aspargesspyd	Lav	4-5 minutter	Kutt av harde ender
Spinat	Lav	3-4 minutter	Hele, vaskede
Gulrøtter	Høy	7-10 minutter	Skrell og kutt i skiver på 5 mm

Matvarer	Ristposisjon	Tilberedningstid	Merknader
Nypoteter	Høy	15-20 minutter	Skrubb og bruk hele
Kål	Høy	10-15 minutter	Del i fire, fjern kjerne
Brokkoli	Høy	5-8 minutter	Skjær av stilken og del i buketter
Maiskolbe	Høy	10-15 minutter	Hele, uten skall
Purre	Høy	8-10 minutter	Vask og kutt i skiver på 1 cm
Blomkål	Høy	5-10 minutter	Del i buketter
Sukkererter	Høy	5-8 minutter	Hode og hale, la være hele
Rosenkål	Høy	10-15 minutter	Skrell og skjær et kryss på basen
Selleri	Høy	5-10 minutter	La være hele, eller i terninger
Butternutgresskar	Høy	10-12 minutter	Skrell og kutt i terninger på 2 cm
Søtpoteter	Høy	8-12 minutter	Skrell og kutt i terninger på 2 cm
Kyllingfilet	Høy	10-15 minutter, avhengig av størrelse	Skjær til, la være hel
Laksefilet	Høy	6-10 minutter, avhengig av størrelse	Krydre etter ønske og behov
Små hele fisk	Høy	10-15 minutter, avhengig av størrelse	Sløy, skyl og tørk
Hele reker	Høy	5-7 minutter	Vask, tørk deretter
Dim Sum	Høy	Tilbered etter instruksjonene på pakken	

Sikkerhetsfunksjon ved tørrkoking

Hvis vannet brukes opp under damping, vil multikokeren automatisk skru seg av som en sikkerhetsfunksjon. Hvis dette skjer, vil skjermen vise OFF (av). Hvis du er ferdig med å dampe, og maten din er gjennomkokt, trenger du ikke gjøre annet en å skru av multikokeren. Men, hvis du skal fortsette å dampe, eller ønsker å dampe andre ting, gjør følgende:

1. Skru av multikokeren ved å trykke på standbyknappen (⏻).
2. Fyll opp igjen tilberedningsbollen med kaldt vann etter behov (minst 180 ml).
3. La multikokeren stå i 2 minutter for å la sikkerhetsfunksjonen ved tørrkoking nullstille seg.
4. Skru på multikokeren ved å trykke på standbyknappen (⏻).
5. Trykk på knappen for dampfunksjonen (🍲).
6. Trykk på start/stopp-knappen (⏮). TKnappen lyser grønt, og skjermen vil vise «PreHeating» (forvarmer). Når enheten har forvarmet ferdig, kan du fortsette å tilberede mat som tidligere.
7. Hvis skjermen ikke viser «PreHeating», skru av multikokeren og la den kjøle seg ned litt lengre før du fortsetter igjen fra trinn 4.

Koke ris med multikokeren

Du behøver ikke stille inn timeren, multikokeren skrur seg automatisk av når ris er kokt.

Koketidene vil variere, men som et eksempel vil to kopper vasket hvit ris ta rundt 10 minutter (inkludert forvarming).

- Du bør alltid skylle hvit ukokt ris i kaldt vann før tilberedning. La den renne av seg i 5 minutter.
- Ha vannet i tilberedningsbollen først, og ha så i den vaskede ris. Fordel ris en jevnt.
- Ha ris i enheten før forvarming.
- Det er viktig at du måler ris og vannet med medfølgende rismål. Ikke prøv å gjette.
- Bruk alltid kaldt vann.
- Sett alltid på lokket ved damping.

- Risen trenger ikke å røres under tilberedning.
- Når den er ferdig, vil multikokeren automatisk skru seg av. Men hvis du lar risen være i bollen i 1–2 minutter til, vil den bli enda mykere.

Hvit basmatiris

Mål av ukokt ris	Mål av vann	Porsjoner ferdig ris
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Brun ris

Mål av ukokt ris	Mål av vann	Porsjoner ferdig ris
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

RENGJØRING

Dypp aldri noen del av varmesokkelen eller ledningen med støpselet i vann eller annen væske.

- Koble ALLTID multikokeren fra stikkontakten og la den kjøle seg ned før rengjøring.
- Vask lokket, toveisristen, tilberedningsbollen og rismåleren i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig. Ikke bruk skuremidler eller skuresvamber. En klut, svamp eller gummislikkepott er vanligvis tilstrekkelig til å fjerne matrester. For å fjerne vannflekker fra overflaten på tilberedningsbolle skal du legge den i en løsning av eddik eller sitronsaft og varmt vann i 30 minutter. Skyll godt og tørk av.
- Lokket og toveisristen kan også vaskes i oppvaskmaskin. Selv om tilberedningsbollen kan vaskes i oppvaskmaskin, anbefaler vi at den kun håndvaskes.
- Utsiden av varmesokkelen kan rengjøres med en myk klut fuktet med varmt såpevann. Tørk den. Ikke bruk skuremidler.
- Du skal ikke utføre annet vedlikehold.

GARANTI

Vennligst behold kvitteringen, som kreves for eventuelle hevdelser under garantien.

Dette produktet garanteres i 2 år etter salgsdato, i samsvar med betingelser som gjengis i dette dokumentet.

Under garantiperioden, hvis enheten usannsynligvis slutter å fungere grunnet en design- eller fabrikanfeil, skal den leveres tilbake til innkjøpsstedet sammen med kvittering og kopi av garantien.

Rettigheter og fordeler som gis under garantien, kommer i tillegg til lovmessige rettigheter, som ikke berøres av garantien. Kun Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rett til å endre disse betingelsene.

Acreto AB påtar seg, innen garantiperioden å gratis reparere eller erstatte enheten, eller enhver defekt del av enheten, forutsatt at:

- Du umiddelbart gir beskjed til innkjøpsstedet eller Acreto AB om problemet; og
- at enheten ikke er modifisert på noe vis, eller utsatt for skade, feilbruk, misbruk, reparasjon eller modifikasjon av noen som ikke er autorisert av JCS (Europe).

Feil som oppstår fra feilaktig bruk, skade, misbruk, bruk med feil strømspenning, naturfenomener, hendelser utenom Acreto AB kontroll, reparasjon eller modifikasjon av en person utenom JCS (Europe)-autorisert servicepersonell, eller unnlattelse i å følge disse bruksanvisninger, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg vil alminnelig bruksslitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og riper, ikke bli garantidekket.

Rettigheter som dekkes av denne garantien skal kun gjelde for originalkunden, og kan ikke videreføres til kommersielt eller felles bruk.

Hvis din enhet omfattes av landsspesifikk garanti eller garantivedlegg, henvises det til vilkårene som gjelder for slike garantier framfor det som framgår nedenfor. Du kan også henvende deg til din lokale autoriserte representant for mer informasjon.

Dette symbolet angir at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall, men kastes separat i EØS-området. For å hindre skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering på grunn av farlige stoffer i produktet, må det resikuleres ansvarlig for å muliggjøre bærekraftig gjenbruk av materialer og ressurser. Vennligst bruk retur- og innsamlingssystemer tilgjengelig for å returnere brukt produkt, eller kontakt forhandleren du kjøpte produktet av. De kan ta imot produktet for miljøvennlig resirkulering.

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
Sverige
Tel 031-3000500



CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consulter le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.crockpoteurope.com

email: support@acreto.se

© 2015 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Jarden Corporation (NYSE: JAH).
En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.

Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Jarden Corporation (NYSE: JAH).
El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China

