CSC052X

Specialists in One-pot Cooking

- SINCE 1970 -

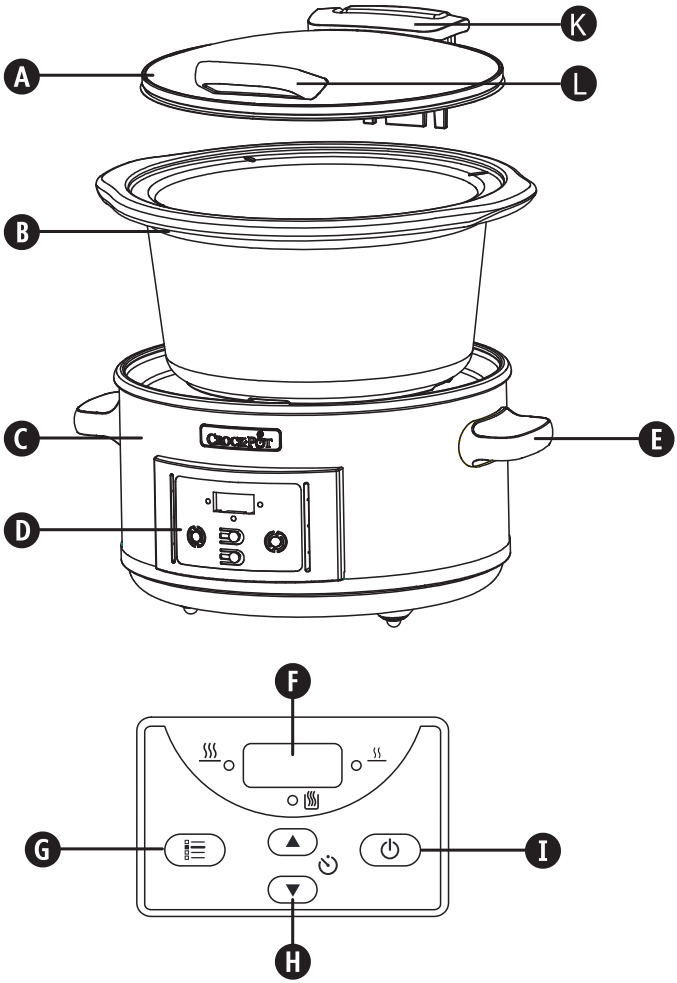
CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

Lift and Serve - 4.7L Digital Slow Cooker

Instruction manual • Notice d'utilisation • Bedienungsanleitung • Manual de instrucciones • Manual de instruções • Manuale di istruzioni • Gebruiksaanwijzing • Bruksanvisning • Ohjeet • Betjeningsvejledning • Instruksjonshåndbok • Instrukcja obsługi • Uživatelská příručka • Návod na použitie • Használati utasítás • Manual de utilizare • Ръководство за употреба • Priručnik za upotrebu • Εγχειρίδιο χρήσης

English 4
Svenska/Swedish 53
Suomi/Finnish 59
Dansk/Danish 65
Norsk/Norwegian 72


A
K
L
B
C
E
D
F
G
I
H

ENGLISH
IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.

⚠ Parts of the appliance are liable to get hot during use.

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

Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.

- This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused whilst in use or during cooling.
- Use oven gloves or a cloth and beware of escaping steam when opening or removing the lid.
- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- The heating base of the appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
- Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- NEVER attempt to heat any food item directly inside the base unit. Always use the removable stoneware.
- Some surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the appliance onto a surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulating pad or trivet under the appliance to prevent possible damage to the surface.
- The slow cooker lid is made of tempered glass. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.

PARTS

- **A** Glass lid
- **B** Stoneware
- **C** Heating base
- **D** Control panel
- **E** Carrying handles
- **F** Time setting display
- **G** Temperature select button
- **H** Timer up/down buttons
- **I** Standby button
- **J** Power cord (not shown)
- **K** Lid hinge
- **L** Lid lifting handle

PREPARING FOR USE

Before you use your Crock-Pot® slow cooker, remove all packaging and wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly.

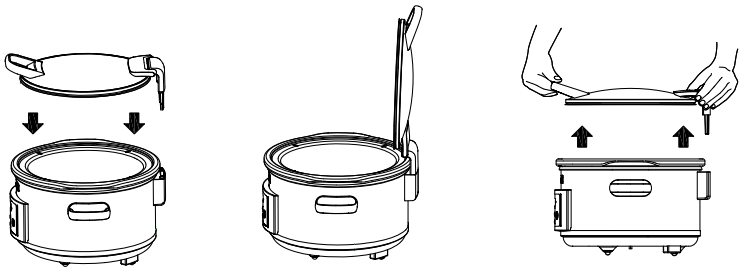
IMPORTANT NOTES: Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a heat sensitive surface. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before placing it on a table or countertop.

During initial use of this appliance, some slight smoke or odour may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

ASSEMBLY

1. Place the stoneware into the heating base.
2. Attach the lid by inserting the hinge mechanism into the hinge slot at the rear of the heating base.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients into the stoneware and cover with the lid. Plug in your slow cooker.
2. Select the temperature setting using the temperature select button **G**. The high temperature light ( ) or low temperature light ( ) will come on.

   NOTE: The KEEP WARM setting ( ) is ONLY for keeping food that has already been cooked warm. DO NOT cook on the WARM setting. We do not recommend using the WARM setting for more than 4 hours.
3. Press the timer up/down buttons **H** to select a cooking time. The time can be set in increments of 30 minutes up to 20 hours. Select the time based on the length of time indicated in the recipe. The time will begin to count down in one minute increments.
4. When cooking has finished, your slow cooker will automatically switch to the KEEP WARM setting and the keep warm light ( ) will come on.
5. To stop cooking, press the standby button **I**. Follow steps 2 and 3 above to return to cooking. To turn your slow cooker OFF, unplug it from the supply socket.

USAGE NOTES

- If the mains power has been interrupted (power cut), the display and lights will flash when the power is restored. All the slow cooker settings will have been lost. As a result, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was off, we suggest you discard the food inside.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware ½ to ¾ full and conform to the recommended cooking times.
- Do not overfill the stoneware. To prevent spillover, do not fill the stoneware higher than ¾ full.
- If desired, you can manually switch to the warm setting when your recipe has finished cooking.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid. Beware of escaping steam when opening the lid.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.

- The removable stoneware is ovenproof. Do not use removable stoneware on a gas burner, electric hob or under grill. Refer to chart below.

Part	Dishwasher safe	Oven safe	Microwave safe	Hob safe
Lid	Yes	No	No	No
Stoneware	Yes	Yes	Yes *	No

* Refer to your Microwave manual for operation with stoneware.

GUIDE TO ADAPTING RECIPES

This guide is designed to help you adapt your own and other recipes for your slow cooker. Many of the normal preparatory steps are unnecessary when using your slow cooker. In most cases all ingredients can go into your slow cooker at once and cook all day. General:

- Allow sufficient cooking time.
- Always cook with the lid on.
- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.

RECIPE TIME	COOK ON LOW (≋)	COOK ON HIGH (≋≋)
15 - 30 minutes	4 - 6 hours	1½ - 2 hours
30 - 45 minutes	6 - 10 hours	3 - 4 hours
50 minutes - 3 hours	8 - 10 hours	4 - 6 hours

PASTA AND RICE:

- For best results, use long grain rice unless the recipe states otherwise. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add an extra 1 to 1½ cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- For best pasta results, add the pasta to the slow cooker during the last 30 to 60 minutes of cook time.

BEANS:

- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

VEGETABLES:

- Many vegetables benefit from slow cooking and are able to develop their full flavour. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your hob.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables into the stoneware before meat. Vegetables usually cook more slowly than meat in the slow cooker and benefit from being partially immersed in the cooking liquid.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to help cooking.

MILK:

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during the last 15 to 30 minutes of cooking.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

SOUPS:

- Some recipes call for large amounts of water/stock. Add the soup ingredients to the stoneware first then add water/stock only to cover. If a thinner soup is desired, add more liquid when serving.

MEATS:

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat beforehand allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavour.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always ½ to ¾ full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more

connective tissue and fat such as brisket or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.

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

FISH:

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

LIQUID:

- It might appear that slow cooker recipes only have a small quantity of liquid in them but the slow cooking process differs from other cooking methods in that the added liquid in the recipe will almost double during the cooking time. If you are adapting a recipe for your slow cooker from a conventional recipe, please reduce the amount of liquid before cooking.

RECIPES

BEEF BOURGUIGNON Serves 3-4

Flour
Sea salt and pepper
700g braising steak, cut into 2.5 centimetre cubes
1½ large carrots, peeled and sliced
½ medium onion, sliced
3 strips cooked bacon, cut into 2.5 cm pieces
150ml beef stock
240ml red or Burgundy wine
7-8g tomato purée
1 cloves garlic, chopped
1½ sprigs fresh thyme, stemmed
1 bay leaf
225g fresh mushrooms, sliced

1. Coat beef in flour seasoned with salt and pepper. Sear beef in a frying pan on the hob (optional).
2. Place meat in Crock-Pot® slow cooker and add remaining ingredients.
3. Cover and cook on Low for 8–10 hours or on High for 6 hours, or until meat is tender.

LEMON HERB ROASTED CHICKEN Serves 4-6

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

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

CHICKEN CACCIATORE Serves 2-4

1–1½ onions, thinly sliced
500g chicken (breasts or thighs), skinned
200g can plum tomatoes, chopped
2 cloves garlic, chopped
200ml dry white wine or stock
15g capers

10 pitted Kalamata olives, chopped coarsely
Handful fresh parsley or basil, stemmed and coarsely chopped
Sea salt and pepper
Cooked pasta

1. Place sliced onion in Crock-Pot® slow cooker and cover with chicken.
2. In a bowl, stir tomatoes, salt, pepper, garlic and white wine together. Pour over chicken.
3. Cover and cook on Low for 6 hours or on High for 4 hours or, or until chicken is tender.
4. Stir in capers, olives and herbs just before serving.
5. Serve over cooked pasta.
   Note: Cooking chicken on the bone versus boneless will increase cook time about 30 minutes to 1 hour.

POT ROAST Serves 3–5

800g - 1kg shoulder of beef
1½ onions, sliced
Flour
1 stalk celery, sliced
Sea salt and pepper
120g mushrooms, sliced
1½ carrots, sliced
120ml beef stock or wine
1½ potatoes, peeled and quartered

1. Coat beef in flour seasoned with salt and pepper. Sear roast in a frying pan on hob (optional).
2. Place all vegetables in Crock-Pot® slow cooker, except mushrooms. Add roast and spread mushrooms on top. Pour in liquid.
3. Cover and cook on Low for 10 hours or on High for 6 hours, or until tender.

BEEF STEW Serves 3–4

500 - 600g shoulder of beef, cubed
Flour
Sea salt and pepper
350ml beef stock
7.5ml Worcestershire sauce
1½ cloves garlic, chopped
1 bay leaf
3 small potatoes, peeled and quartered
1-1½ onions, chopped
1½ celery stalks, sliced

1. Sprinkle flour, salt and pepper over meat. Place meat in Crock-Pot® slow cooker.
2. Add remaining ingredients and stir well.
3. Cover and cook on Low for 8–10 hours or on High for 6 hours, or until meat is tender. Stir thoroughly before serving.

CLEANING

ALWAYS unplug your slow cooker from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.

CAUTION: Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.

- The lid and stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the stoneware and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware or lid with cold water when they are hot.
- The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
- No other servicing should be performed.
- Note: After cleaning allow the stoneware to air dry before storing.

AFTER SALES SERVICE

These appliances are built to the very highest of standards. There are no user serviceable parts. Follow these steps if the unit fails to operate:

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

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

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

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, UK.
Telephone:
- 0800 525089 (free from UK landlines)
- 0161 621 6900 (standard rates apply)

Fax: 0161 626 0391
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com

GUARANTEE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SVENSKA
VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS NOGA OCH SPARA DEM OM DU BEHÖVER LÄSA DEM IGEN

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och 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. Barn får inte leka med denna apparat. Rengöring och användarunderhåll får endast utföras av barn om de är minst 8 år gamla och övervakas av en vuxen. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

⚠ Delar av apparaten kan bli heta vid användning.

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

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.

- Denna apparat producerar värme under användning. Tillräcklig försiktighet måste iakttas för att förhindra risken för brännskador, skållningsskador, 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 ugnshandskar eller annat skydd och se upp för het ånga om du öppnar eller lyfter av locket.
- 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.
- Värmeenheten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. 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 värmeenheten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt aldrig sladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Försök ALDRIG att värma upp mat direkt inne i värmeenheten. Använd alltid grytan.
- Vissa ytor är inte utformade för att motstå den långvariga värme som vissa apparater kan avge. Placera inte apparaten på en yta som kan skadas av värme. Vi rekommenderar att du ställer apparaten på en isolerande platta eller ett grytunderlägg för att förhindra eventuella skador på ytan.
- Slowcookerns lock är tillverkat av härdat glas. Kontrollera alltid locket och titta efter skärvor, sprickor eller andra skador. Använd inte glaslocket om det är skadat, eftersom det då kan splittras vid användning.

DELAR

- Ⓐ Glaslock
- Ⓑ Innerskål av stengods
- Ⓒ Uppvärmningsbas
- Ⓓ Kontrollpanel
- Ⓔ Bärhandtag
- Ⓕ Timerinställningsdisplay
- Ⓖ Temperaturvalsknapp
- Ⓗ Timerns upp-/nedknappar
- Ⓘ Standbyknapp
- Ⓙ Elsladd (ej på bild)
- Ⓚ Lockets gångjärn
- Ⓛ Lockets lyfthandtag

FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

Innan du använder din Crock.Pot® slowcooker ska du ta bort all förpackning och diska locket och den löstagbara grytan i varmt vatten och diskmedel och torka dem ordentligt.

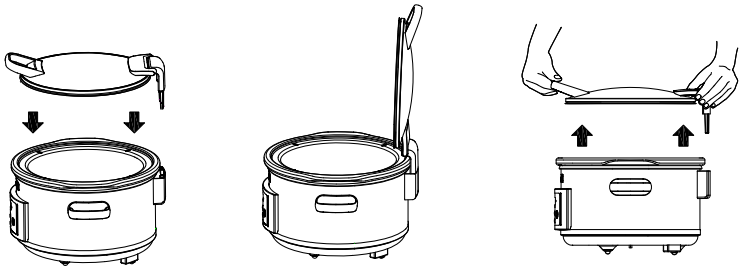
OBS! Vissa diskbänks- och bordsytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte den värmeenheten enheten eller grytan på en yta som är känslig för värme. Vi rekommenderar att ett grytunderlägg eller liknande läggs under din slowcooker för att förhindra eventuella skador på underlaget.

Var försiktig när du placerar innerskålen av stengods på en spis med keramisk häll, diskbänkar, bord eller andra ytor av keramik eller glas. På grund av stengodsets natur kan den skrovliga ytan på undersidan repa vissa ytor om man inte är försiktig. Placera alltid ett underlägg under innerskålen av stengods innan du placerar den på ett bord eller på diskbänken.

En mindre mängd rök eller lukt kan upplevas vid första användningen av den här produkten. Detta är normalt hos många uppvärmda produkter och försvinner efter ett par användningstillfällen.

MONTERING:

1. Sätt grytan i värmeenheten.
2. Sätt fast locket genom att placera gångjärnen i gångjärnshållaren på baksidan av värmeenheten.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN SLOWCOOKER

1. Placera innerskålen av stengods i uppvärmningsbasen, lägg ingredienserna i innerskålen av stengods och sätt på locket. Sätt i slowcooker-kontakten kontakt.
2. Ställ in temperaturen med temperaturvalsknappen **G**. Lampan för hög (≋) eller låg (≈) temperatur tänds.

   OBS! Läget för varmhållning (♨) avser ENDAST varmhållning av mat som redan har tillagats. Tillaga INTE mat i varmhållningsläget. Vi rekommenderar att varmhållningsläget inte används i mer än fyra timmar.
3. Tryck på timerns upp-/nedknappar **H** för att välja tillagningstid. Timern kan ställas in i steg om 30 minuter upp till 20 timmar. Välj den tid som anges i receptet. Tiden räknas ned en minut i taget under tillagningen.
4. Efter tillagningen övergår din slowcooker automatiskt till läget för varmhållning samtidigt som varmhållningsknappen (♨) tänds.
5. Om du vill avbryta tillagningen trycker du på standbyknappen **I**. Följ anvisningarna i steg 2 och 3 ovan för att börja tillaga maten igen. Stäng av din slowcooker genom att dra ut sladden ur eluttaget.

INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Om det inträffar ett strömavbrott börjar display och lampor att blinka när strömmen är tillbaka igen. Då måste du ange inställningarna för din slowcooker på nytt. Ett strömavbrott kan innebära att maten blir dålig. Om du inte vet hur länge strömavbrottet varade rekommenderar vi att du slänger maten.
- Undvik under- eller övertillagning genom att alltid fylla grytan till mellan ½ och ¾ och följa den rekommenderade tillagningstiden.
- Fyll inte på grytan för mycket. Förhindra att vätska rinner över genom att inte fylla på grytan mer än till ¾.
- Efter tillagningen kan du vid behov övergå från manuellt till värmeläget (♨).
- Tillaga alltid maten med locket på och under den rekommenderade tiden. Ta inte bort locket under de två första timmarna av tillagningen, så att grytan hinner bli tillräckligt varm.
- Använd alltid ugnsvantar när du handskas med locket eller den grytan. Se upp för het ånga när du öppnar eller lyfter av locket.

- Dra ut kontakten när maten är klar och innan du rengör din slowcooker.
- Den löstagbara innerskålen av keramik är ugnssäker. Använd inte den löstagbara innerskålen av keramik på en gaslåga eller elspis eller i ugnen. Se tabellen nedan.

Del	Kan diskas i diskmaskin	Ugnsfast	Mikrovågssäker	Säker att använda på häll
Lock	Ja	Nej	Nej	Nej
Innergryta av keramik	Ja	Ja	Ja*	Nej

* Se handboken för din mikrovågsugn för användning med keramikbehållare.

SÅ HÄR ANPASSAR DU RECEPT

Det här avsnittet är till för att hjälpa dig anpassa dina egna eller andra recept för din slowcooker. Många av de vanliga förberedelsestegen behövs inte när du använder din slowcooker. Du kan nästan alltid lägga i alla ingredienser på en gång i din slowcooker och tillaga dem hela dagen. Allmänna riktlinjer:

- Använd tillräcklig tillagningstid.
- Tillaga maten med locket på.
- För bästa resultat och för att förhindra att maten kokar torr eller bränns vid, bör man alltid se till att en lämplig mängd vätska används i receptet.

TID ENLIGT RECEPTET	LÅG KOKTEMPERATUR	HÖG KOKTEMPERATUR
15–30 minuter	4 - 6 timmar	1½ - 2 timmar
30 - 45 minuter	6 - 10 timmar	3 - 4 timmar
50 minuter till 3 timmar	8 - 10 timmar	4 - 6 timmar

PASTA OCH RIS:

- Använd långkornigt ris, basmatiris eller eventuellt specialris som anges i receptet för bästa resultat. Om riset inte är helt tillagat efter den föreslagna tiden, kan du lägga till cirka 1 till 2 dl vätska per 2 dl ris och fortsätta tillagningen i ytterligare 20 till 30 minuter.
- Lägg i pastan i slowcooker under de sista 30–60 minuterna av tillagningstiden för att få bästa resultat.

BÖNOR:

- Torkade bönor, särskilt röda trädgårdsbönor, ska kokas innan de används i ett recept.
- Det går också bra att använda färdigkokta bönor på burk i stället för torkade bönor.

GRÖNSAKER:

- Många grönsaker blir extra goda när de tillagas långsamt då detta ofta framhäver dess fulla smak. Grönsakerna överkokas inte lika lätt i din slowcooker som de kan göra i ugnen eller på spisen.
- Om man tillagar maträtter som innehåller både grönsaker och kött lägger man i grönsakerna i kokaren innan köttet. Grönsaker tar ofta längre tid att tillaga i slowcooker än kött.
- Lägg grönsakerna vid grytans sidor eller botten för att de ska tillagas ordentligt.

MJÖLK:

- Mjölk, grädde och crème fraîche kan skära sig vid alltför långa koktider. Tillsätt därför dessa under de sista 15 till 30 minuterna av tillagningen om möjligt.
- Soppkoncentrat kan användas i stället för mjölk och klarar av långa koktider.

SOPPOR:

- Vissa recept fordrar stora mängder vatten/buljong. Lägg först i ingredienserna till soppan i och tillför sedan vatten/buljong så att dessa precis täcks.

KÖTT:

- Putsa bort fett och torka av köttet noga med hushållspapper.
- Kött ska läggas i grytan på ett sätt som gör att det inte kommer i kontakt med locket
- Anpassa mängden grönsaker eller potatis efter storleken på köttstycket så att grytan alltid är fylld till mellan hälften och tre fjärdedelar.

- Köttbitarnas storlek och de rekommenderade tillagningstiderna är bara ungefärliga och kan variera beroende på hur köttet är tillskuret, vilken typ av kött det är, om det innehåller ben, etc. Magert kött som t.ex. kyckling eller fläskfilé brukar tillagas snabbare än kött med mer bindväv och fett som t.ex. grytkött eller bog. Om man tillagar köttet med eller utan ben påverkar också tillagningstiden.
- Skär köttet i mindre bitar om det ska tillagas med förkokta ingredienser som t.ex bönor eller frukt, lätta grönsaker som champinjoner, hackad lök, aubergine eller finhackade grönsaker. På så sätt kan alla ingredienser tillagas lika snabbt.

FISK:

- Fisk kokar snabbt och skall tillsättas i slutet av koktiden.

VÄTSKA:

- Det kan verka som om att våra slowcooker-recept endast innehåller en liten mängd vätska, men den långsamma tillagningsprocessen skiljer sig från andra tillagningsmetoder eftersom vätskemängderna i receptet nästan fördubblas under tillagningstiden. Om du ska anpassa ett vanligt recept till slowcookern ska du således minska vätskemängden innan du påbörjar tillagningen.

RECEPT

För fler recept, gå till www.crockpot.se & www.facebook.com/CrockPot.se

BEEF BOURGUIGNON Räcker till 3-4 personer

Vetemjöl
Havssalt och peppar
700g grytkött, skuret i 2,5 cm stora bitar
1½ stora morötter, skalade och skivade
½ medelstor skivad lök
3 bitar stekt bacon, skurna i 2,5 cm stora bitar
150ml köttbuljong
240ml rött vin eller Bourgognevin
7-8g tomatpuré
1 hackad vitlöksklyfta
1½ kvistar färsk timjan med stjälk
1 lagerblad
225g färska champinjoner, skivade

1. Täck köttet med vetemjölet kryddat med salt och peppar. Bryn köttet i en stekpanna på spisen (ej obligatoriskt).
2. Lägg köttet i Crock-Pot® låghastighetskokare och tillsätt resten av ingredienserna.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-10 timmar eller på High (Hög) i 6 timmar, eller tills köttet är mört.

GRILLAD KYCKLING MED CITRON OCH ÖRTER Räcker till 4-6 personer

1.5kg stekkyckling
1 liten hackad lök
Smör
Juice från en citron
2.5g havssalt
15g färsk persilja
5g torkad timjan
2.5g paprikapulver
100ml vatten eller buljong

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

KYCKLING CACCIATORE Räcker till 2-4 personer

1–1½ tunt skivade lökar
500g kyckling (bröst eller lår) utan skinn
1 burk plommontomater (cirka 200 g), hackade
2 hackade vitlöksklyftor
200ml torrt vitt vin eller buljong
15g kapris
10 urkärnade grovt hackade Kalamataoliver
½ knippe grovt hackad färsk persilja eller basilika, med stjälk
Havssalt och peppar
Kokt pasta

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

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

GRYTSTEK Räcker till 3-5 personer

800g - 1kg grytkött av nöt
1½ skivade lökar
Vetemjöl
1 stjälk selleri, skivad
Havssalt och pepparr
120g champinjoner, skivade
1½ skivade morötter
120ml köttbuljong eller vin
1½ potatisar, delade i fyra bitar

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

KÖTTGRYTA Räcker till 3-4 personer

500 - 600g grytkött av nöt, skuret i 2,5 cm stora bitar
Vetemjöl
Havssalt och peppar
350ml köttbuljong
7.5ml Worcestershiresås
1½ hackade vitlöksklyftor
1 lagerblad
3 små potatisar, delade i fyra bitar
1-1½ hackade lökar
1½ skivade selleristjälkar

1. Strö vetemjöl, salt och peppar över köttet. Lägg köttet i Crock-Pot® låghastighetskokare.
2. Tillsätt resten av ingredienserna och rör om ordentligt.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-10 timmar eller på High (Hög) i 6 timmar, eller tills köttet är mört. Rör om ordentligt innan servering.

RENGÖRING

Dra ALLTID ut sladden ur eluttaget och låt apparaten svalna innan du rengör den.

OBS! VAR FÖRSIKTIG: Doppa aldrig värmeenheten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

- Locket och innerskålen av stengods kan diskas i diskmaskinen eller med varmt vatten och diskmedel. Använd inte repande rengöringsmedel eller skrubbsvampar. En trasa, svamp eller gummispatel tar vanligtvis bort eventuella rester. Använd ett rengöringsmedel utan repande verkan eller ättika för att avlägsna kalkavlagringar och andra fläckar.
- Innerskålen av stengods och locket tål inte plötsliga temperaturväxlingar. Diska inte innerskålen av stengods eller locket med kallt vatten innan de har svalnat.
- Rengör utsidan av värmeenheten med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Torka noga. Använd inte repande rengöringsmedel.
- Utför inget annat underhåll.
- Obs! Låt innerskålen av stengods lufttorka efter rengöringen innan du ställer undan den.

GARANTI

Spara ditt kvitto, det 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 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (“JCS (Europe)”) 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:

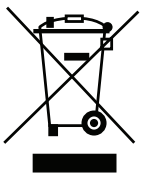
- du omedelbart meddelar inköpsstället eller Acreto AB om problemet.
- apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av Acreto AB/JCS (Europe).

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

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats. Kontakta oss per e-post på support@acreto.se för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
031-3000500
support@acreto.se



SUOMI
TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE TARKOIN JA PIDÄ TALLESSA

Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, 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. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli kahdeksanvuotiaita ja aikuisen valvonnassa. Pidä laite ja sen virtajohto alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottumattomissa.

⚠ Jotkin laitteen osat voivat kuumentua käytössä.

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

Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.

- Laite tuottaa käytettäessä lämpöä. Laitteen käytön tai jäähdyttämisen aikana sen ulkopinnan koskettamisesta johtuvien palovammojen, kuuman nesteen tai höyryn aiheuttamien palovammojen, palovaaran, henkilövammojen ja materiaalivaurioiden välttämiseksi on noudatettava riittävää varovaisuutta.
- Kun avaat tai poistat kannen, käytä suojakäsineitä tai liinaa ja varo ulostulevaa höyryä.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Laitteen kuumennusjalustaa ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasu- tai sähköliedelle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, siinä näkyy vaurioita tai 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 sen säilytykseen.
- Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, koskettaa kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmuun tai puristuksiin.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä lämmittää ruoka-aineita suoraan perusyksikössä. Käytä irrotettavaa kypsennyskulhoa.
- Joitakin pintoja ei ole suunniteltu kestämään joidenkin laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä laita laitetta pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Vältä vaurioittamasta pintoja käyttämällä laitteen alla eristävää suojusta tai pannunalusta.
- Haudutuspadan kansi on valmistettu karkaistusta lasista. Tarkista aina, onko kannessa säröjä, halkeamia tai muita vaurioita. Älä käytä vaurioitunutta lasikantta, koska se voi särkyä käytössä.

OSAT

- **A** Lasikansi
- **B** Keraaminen pata
- **C** Kuumennusjalusta
- **D** Ohjauspaneeli
- **E** Kantokahvat
- **F** Ajastimen näyttö
- **G** Lämpötilan valintapainike
- **H** Ajastimen ajan lisäys- ja vähennyspainikkeet
- **I** Valmiustilapainike
- **J** Virtajohto (ei näy)
- **K** Kannen sarana
- **L** Kannen nostokahva

ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennen kuin aloitat Crock-Pot® ruskistus- ja haudutuspadan käytön, poista kaikki pakkausmateriaalit ja pese kansi ja irrotettava kypsennyskulho lämpimässä vedessä astianpesuaineella ja kuivaa ne huolellisesti.

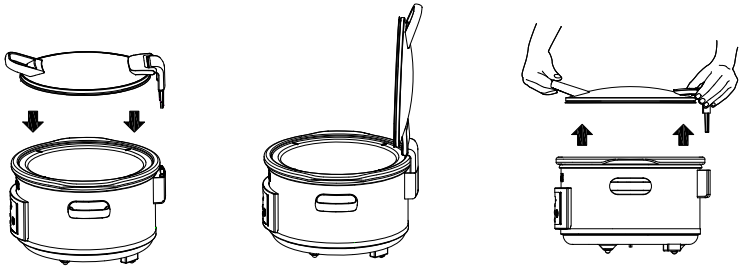
TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA: Kaikkia keittiötasoja ja pöytäpintoja ei ole suunniteltu kestämään tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä aseta lämmitettyä yksikköä tai kypsennyskulhoa lämmölle aralle pinnalle. Suosittelemme, että haudutuspadan alle laitetaan lämpöalunen tai pannunalunen pinnan vahingoittumisen estämiseksi.

Ole varovainen, kun lasket keraamisen padan keraamiselle tai lasipintaiselle liedelle, keittiötasolle, pöydälle tai muulle pinnalle. Keraamisen padan karkea pohja saattaa naarmuttaa joitakin pintoja, jos pataa käsitellään varomattomasti. Aseta keraamisen padan alle aina suojaava pehmuste ennen sen laskemista pöydälle tai keittiötasolle.

Käytettäessä laitetta ensimmäistä kertaa, havaittavissa voi olla jonkin verran savua tai muuta hajua. Tämä on tavallista monien lämmityslaitteiden kohdalla ja hajut häviävät muutaman käyttökerran jälkeen.

KOKOAMINEN:

1. Aseta irrotettava kypsennys kulho kuumennusjalustaan.
2. Kiinnitä kansi asettamalla saranamekanismi kuumennusjalustan takaosassa olevaan saranan aukkoon.



RUSKISTUS-HAUDUTUSPADAN KÄYTTÖOHJEET

1. Aseta keraaminen pata kuumennusjalustaan, lisää pataan ainekset ja peitä se kannella. Kytke haudutuspadan virtajohto pistorasiaan.
2. Valitse lämpötila-asetus lämpötilan valintapainikkeella **G**. Joko korkean lämpötilan ( ) tai matalan lämpötilan ( ) merkkivalo syttyy.

   HUOMAA: Lämpimänäpitoasetus ( ) on tarkoitettu VAIN jo kypsennettyjen ruokien pitämiseen lämpimänä. ÄLÄ valmista ruokaa lämmin-asetuksella. Emme suosittele käyttämään lämmin-asetusta yli neljän tunnin ajan.
3. Valitse valmistusaika ajan lisäys- ja vähennyspainikkeilla **H** Ajan voi määrittää 30 minuutin askelvälein enintään 20 tuntiin. Valitse aika reseptissä mainitun valmistusajan mukaisesti. Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin yhden minuutin välein.
4. Kun valmistusaika on kulunut, haudutuspata siirtyy automaattisesti lämpimänäpitoasetukselle, jonka merkkivalo ( ) syttyy.
5. Lopeta haudutus painamalla valmiustilan painiketta **I**. Jatka haudutusta yllä olevia vaiheita 2 ja 3 noudattamalla. Katkaise haudutuspadan virta irrottamalla pistotulppa pistorasiasta.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Jos verkkovirta on katkennut (sähkökatkos), näyttö ja valot vilkkuvat, kun virta palautuu. Samalla menetetään kaikki haudutuspadan asetukset. Tämän seurauksena ruokaa voi olla vaarallisia syödä. Jos ei ole varmuutta siitä, kuinka kauan virta oli poikki, suosittelemme, että padassa ollut ruoka heitetään pois.
- Vältä yli- tai alikypsennys täyttämällä kypsennyskulho aina ½ – ¾ täyteen ja noudattamalla suositeltuja valmistusaikoja.
- Älä täytä kypsennyskulhoa liian täyteen, vaan korkeintaan kolmeen neljäsosaan sen tilavuudesta, jotta ruoka ei läikkyisi yli.
- Voit halutessasi vaihtaa -lämpimänäpitoasetukselle manuaalisesti, kun reseptin valmistusaika on kulunut.
- Peitä pata aina kannella ruokaa kypsennettäessä ja jatka kypsennystä suositeltu aika. Älä avaa kantta kypsennyksen ensimmäisen kahden tunnin aikana, jotta lämpö nousee tehokkaasti.

- Käytä aina uunikintaita, käsitellessäsi kantta tai irrotettavaa kypsennyskulhoa. Varo ulos tulevaa höyryä, kun avaat tai poistat kannen.
- Irrota virtajohto pistorasiasta kypsennyksen päätyttyä ja ennen padan puhdistamista.
- Irrotettava keraaminen pata on uuninkestävä. Älä käytä irrotettavaa keraamista pataa kaasupolttimella, sähköliedellä ta grillivastuksen alla. Katso alla olevaa kaaviota.

Osa	Astianpesukoneessa	Uunissa	Mikroaaltouunissa	Liedellä
Kansi	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Keraaminen pata	Kyllä	Kyllä	Kyllä*	Ei

* Mikroaaltouunin käyttöohjeessa on lisätietoja keraamisten astioiden soveltuvuudesta.

OHJEITA RESEPTIEN MUOKKAAMISEEN

Näiden ohjeiden tarkoituksena on auttaa muokkaamaan reseptejä haudutuspadalle sopiviksi. Monet tavallisista valmisteluvaiheista ovat tarpeettomia haudutuspataa käytettäessä. Useimmissa tapauksissa kaikki raaka-aineet voidaan lisätä haudutuspataan kerralla ja niitä kypsennetään koko päivä. Yleisiä ohjeita:

- Varaa kypsennykseen riittävästi aikaa.
- Peitä pata kannella kypsennyksen ajaksi.
- Parhaat tulokset saadaan ja ruoan kuivuminen tai palaminen estetään varmistamalla, että ruokaohjeessa käytetään tarpeeksi nestettä.

RESEPTIN AIKA	⟅⟅-ASETUKSELLA	⟅⟅⟅-ASETUKSELLA
15–30 minuuttia	4–6 tuntia	1½–2 tuntia
30–45 minuuttia	6–10 tuntia	3–4 tuntia
50 minuuttia – 3 tuntia	8–10 tuntia	4–6 tuntia

PASTA JA RIISI:

- Riisi onnistuu parhaiten, käytettäessä pitkäjyväistä riisiä, basmatiriisiä tai erikoisriisiä ruoanvalmistusohjeen mukaan. Jos riisi ei ole täysin kypsynyt suositellun ajan jälkeen, lisää 1–1½ kupillista nestettä yhtä kupillista keitettyä riisiä kohden ja jatka keittämistä vielä 20–30 minuuttia.
- Pasta onnistuu parhaiten, kun se lisätään haudutuspataan kypsennysajan viimeisten 30–60 minuutin aikana.

PAVUT:

- Kuivat pavut, etenkin tarhapavut, on keitettävä ennen niiden lisäämistä ruokaohjeeseen.
- Kuivapavut voidaan korvata keitetyillä tölkkipavuilla.

VIHANNEKSET:

- Monien vihannesten paras maku pääsee esiin haudutuskypsennyksessä. Vihannekset eivät tule ylikypsiksi, kuten perinteisellä liedellä tai uunissa.
- Ruokaohjeen sisältäessä sekä lihaa että vihanneksia, laita vihannekset haudutuskeittimeen ennen lihaa. Vihannekset kypsyvät yleensä lihaa hitaammin haudutuskeittimessä.
- Sijoita vihannekset keitinastian sivuille tai pohjalle kypsentämisen helpottamiseksi.

MAITO:

- Maito, kerma ja hapankerma hajoavat pitkään kypsennettäessä. Siksi ne kannattaa lisätä vasta viimeisten 15-30 minuutin aikana.
- Ne voidaan korvata keittotiivisteillä, joita voidaan kypsentää pitkiä aikoja.

KEITOT:

- Jotkin reseptit sisältävät suuria määriä vettä/lientä. Lisää keittoainekset kypsennyskulhoon ensin ja lisää sitten vettä/lientä vain sen verran, että ainekset peittyvät. Jos keitosta halutaan ohuempaa, lisää nestettä vasta ennen tarjoilua.

LIHA:

- Poista lihoista rasvat, huuhtele ne hyvin ja taputtele liha kuivaksi paperipyyhkeillä.
- Jos liha ruskistetaan etukäteen, siitä irtoaa rasvaa ennen hauduttamista. Tämä syventää ruoan makua.
- Aseta liha kypsennyskulhoon niin, että se ei kosketa kantta.
- Sovita vihannesten tai perunoiden määrää lihanpalojen koon mukaan niin, että kulho on ½–¾ täynnä.
- Lihan määrä ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita ja saattavat vaihdella lihan laadun, tyypin ja luun rakenteen mukaan. Vähärasvaiset lihat, kuten kananliha tai porsaan ulkofilee, kypsyvät yleensä nopeammin kuin enemmän sidekudosta ja rasvaa, sisältävät lihat, kuten naudanpaisti tai porsaanlapa. Lihan kypsentäminen luun kanssa vaatii pidemmän kypsennysajan.
- Leikkaa liha pienempiin paloihin, kun kypsennät sitä esikeitettyjen ruokien kuten papujen tai hedelmien kanssa tai kevyiden vihannesten kuten sienien, pilkottujen sipulien, munakoison tai hienoksi pilkottujen vihannesten kanssa. Näin kaikki ruoat kypsyvät samaan tahtiin.

KALA:

- Kala kypsentyy nopeasti ja se tulisi lisätä vasta ruoan valmistuksen loppuvaiheessa ruoan valmistumiseen ollessa aikaa enää 15 minuuttia.

NESTE:

- Haudutuspatareseptit saattavat vaikuttaa siltä, että niissä käytetään liian vähän nesteitä. Hidas kypsennys kuitenkin eroaa muista valmistustavoista siinä, että reseptin mukaisesti lisätyn nesteen määrä lähes kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Jos haluat muokata tavallista reseptiä haudutuspataa varten, käytä vähemmän nesteitä kuin tavallisesti.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

BURGUNDINPATA 3-4 annosta

Jauhoja
Merisuolaa ja pippuria
700 g naudanpaistia, 2,5 cm:n kuutioiksi leikattuna
1½ suurta kuorittua ja viipaloitua porkkanaa
½ keskikokoinen viipaloitu sipuli
3 paistettua pekoninviipaletta, 2,5 cm:n paloiksi leikattuna
150 ml lihalientä
240 ml punaviiniä tai burgundinviiniä
7-8 g tomaattipyrettä
1 murskattua valkosipulinkynttä
1½ oksaa tuoretta timjamia, varsi poistettu
1 laakerinlehti
225 g tuoreita viipaloituja sieniä

1. Kuorruta liha jauhoilla, joihin on sekoitettu suola ja pippuri. Ruskista liha keittolevyllä paistinpannussa (valinnaista).
2. Laita liha Crock-Pot® -haudutuskeittimeen ja lisää muut ainekset.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8–10 tuntia tai korkealla asetuksella 6 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.

SITRUUNA-YRTTIKANA 4-6 annosta

1.5 kg kokonainen kana
1 pieni sipuli, silputtua
Voita
Yhden sitruunan mehu
2.5 g merisuolaa
15 g tuoretta persiljaa
5 g kuivattua timjamia
Ripaus paprikaa
100 ml vettä tai lihaliemi

1. Laita sipuli kanan sisälle ja hiero nahkaa voilla. Aseta kana Crock-Pot®-haudutuskeittimeen.
2. Purista sitruunamehua kanan päälle ja ripottele loput mausteet päälle. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8-10 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia.

METSÄSTÄJÄN KANA 2-4 annosta

1–1½ ohuesti viipaloitua sipulia
500 g nahatonta kananrintaa tai -reisiä
200 g pilkottuja tölkkiluumutomaatteja
2 murskattua valkosipulin kynttä
200 ml kuivaa valkoviiniä tai lientä
15 g kapriksia
10 kivetöntä Kalamata-oliivia, karkeasti pilkottuna
½ nippu persiljaa tai basilikaa, josta on poistettu varret ja joka on karkeasti pilkottu
Merisuolaa ja pippuria
Keitettyä pastaa

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

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

PATAPAISTI 3–5 annosta

800 g - 1 kg naudan luutonta etuselkää
1½ viipaloitua sipulia
Jauhoja
1 viipaloitua sellerinvartta
Merisuolaa ja pippuria
120 g viipaloituja sieniä
1½ viipaloitua porkkanaa
120 ml lihalientä tai viiniä
1½ perunaa paloiteltuna neljään osaan

1. Kuorruta paistiliha 120 grammalla jauhoja, suolaa ja pippuria. Ruskista liha keittolevyllä paistinpannussa (valinnaista).
2. Laita kaikki vihannekset Crock-Pot®-haudutuskeittimeen, paitsi sienet. Lisää liha ja levitä sienet päälle. Kaada neste astiaan.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 10 tuntia tai korkalla asetuksella 6 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.

NAUDANPATA 3–4 annosta

500-600 g naudan luutonta etuselkää, 2 cm:n paloina
Jauhoja
Merisuolaa ja pippuria
350 ml lihalientä
7.5 ml Worcestershire-kastiketta
1½ murskattua valkosipulin kynttä
1 laakerinlehteä
3 pientä perunaa, neljään osaan leikattuna
1-1½ paloiteltua sipulia
1½ viipaloitua sellerinvartta

1. Sirottele jauhot, suola ja pippuri lihan päälle. Aseta liha Crock-Pot® -haudutuskeittimeen.
2. Lisää muut ainekset ja sekoita hyvin.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8-10 tuntia tai korkealla asetuksella 6 tuntia tai siihen asti kunnes liha on mureaa. Sekoita hyvin ennen tarjoilua.

PUHDISTAMINEN

Irrota AINA virtajohto pistorasiasta ja anna haudutuspadan jäähtyä ennen sen puhdistamista.

HUOMIO: Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

- Kansi ja keraaminen pata voidaan pestä astianpesukoneessa tai käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai puhdistussieniä. Jäämät irtoavat yleensä liinalla, sienellä tai kumilastalla. Poista vesi- tai muut tahrat hankaamattomalla puhdistusaineella tai etikalla.
- Kuten hienokeramiikka yleensä, keraaminen pata ja sen kansi eivät kestä äkillisiä lämpötilan muutoksia. Älä pese keraamista pataa tai kantta kylmällä vedellä niiden ollessa kuumia.
- Puhdista kuumennusjalustan ulkopinta pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hiovia puhdistusaineita.
- Laitetta ei tarvitse huoltaa muulla tavoin.
- Huomaa: Anna keraamisen padan kuivua puhdistuksen jälkeen ennen säilytykseen laittoa.

TAKUU

Säilytä kuitti, koska tarvitset sitä mahdollisia takuuvaateita varten.

Tuotteella on 2 vuoden takuu. Takuuajan lasketaan alkavan ostohetkellä.

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

Tämän takuun myöntämät oikeudet ja edut myönnetään lakisääteisten oikeuksiesi lisäksi, eikä takuu vaikuta kyseisiin lakisääteisiin oikeuksiin. Vain Acreto-yrityksellä on oikeus muuttaa näitä takuuehtoja.

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

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

Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, vahingoittumisesta, laitteen kohtelemisesta väärin, laitteen väärällä jännitteellä käyttämisestä, luonnonmullistuksista, muista asioista, joihin Acreto -yrityksellä ei ole vaikutusvaltaa, muun kuin Acreto -yrityksen 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 myönnetyt 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.

Käytöstä poistettavia elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä mahdollisuuksien mukaan. Kirjoittamalla sähköpostiosoitteeseemme support@acreto.se saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

Acreto AB
+46 313000500
www.crockpot.fi
support@acreto.se

DANSK
VIGTIGE ANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT, OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG

Dette apparat må anvendes af børn på 8 år og derover samt 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. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er over 8 år og under opsyn. Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde af børn under 8 år.

⚠ Dele af apparatet kan blive varme under brug.

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

Brug aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet udendørs.

- 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 grillhandsker eller en grydelap, og pas på damp, der slipper ud, når låget åbnes eller løftes.
- 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.
- Apparatets opvarmningsfod 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.
- Opvarmningsfoden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af et bord, komme i kontakt med varme overflader, slå knuder eller komme i klemme.
- Forsøg ALDRIG at opvarme madvarer direkte inde 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.
- Slow cooker-låget er fremstillet i hærdet glas. Kontroller altid låget for skår, revner eller andre skader. Brug ikke glaslåget, hvis det er beskadiget, da det kan gå i stykker under brug.

DELE

- Ⓐ Glaslåg
- Ⓑ Stentøjsgryde
- Ⓒ Opvarmningsfod
- Ⓓ Betjeningspanel
- Ⓔ Bærehåndtag
- Ⓕ Tidsindstillingsdisplay
- Ⓖ Temperaturvælgerknap
- Ⓗ Timer op-/ned-knapper
- Ⓘ Standbyknap
- Ⓙ Ledning (ikke vist)
- Ⓚ Lågets hængsel
- Ⓛ Lågets løftehåndtag

FORBEREDELSE FØR BRUG

Før du tager din Crock-Pot®-sauterings-slow cooker i brug, skal du fjerne al emballage og vaske det aftagelige låg og tilberedningsskålen med varmt sæbevand og tørre omhyggeligt af.

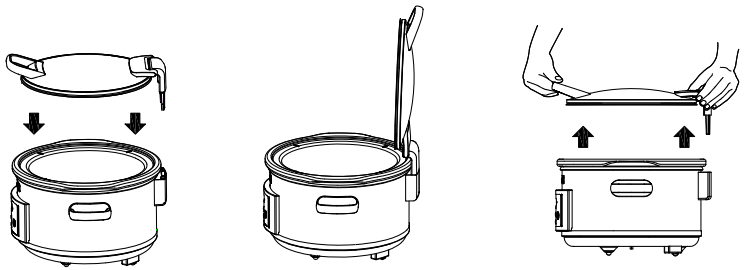
VIGTIGE BEMÆRKNINGER: Nogle køkkenborde og bordflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke den opvarmede enhed eller tilberedningsskålen på en varmefølsom overflade. Vi anbefaler at placere en bordskåner under din slow cooker for at forhindre eventuelle skader på underlaget.

Vær forsigtig, når du stiller stentøjsgryden på en keramisk eller glat glaskogeplade, køkkenbord, bord eller anden overflade. På grund af stentøjsgrydens karakter kan den ru bundoverflade muligvis ridse nogle overflader, hvis du ikke er forsigtig. Placer altid beskyttende polstring under stentøjsgryden, før du sætter den på bordet eller køkkenbordet.

Der kan opstå let røg eller lugt, når apparatet tages i brug for første gang. Dette er normalt for mange varmeapparater og gentager sig ikke, når apparatet har været i brug et par gange.

SAMLING

1. Sæt tilberedningskålen ned i opvarmningsfoden.
2. Fastgør låget ved at sætte hængselsmekanismen fast i hængselsrillen bag på opvarmningsfoden.



SÅDAN BRUGER DU SAUTERINGS-SLOW COOKEREN

1. Placer stentøjsgryden på opvarmningsfoden, anbring dine ingredienser i stentøjsgryden, og læg låget på. Tilslut slowcookeren.
2. Indstil temperaturen ved hjælp af temperaturvalgknappen Ⓖ. Høj temperatur-lampen ( ) eller lav temperatur-lampen ( ) tændes.

   BEMÆRK! Indstillingen HOLD VARM ( ) er KUN 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 fire timer.
3. Tryk på timer op-/ned-knapperne Ⓗ for at vælge tilberedningstid. Tiden kan indstilles i 30-minutters intervaller op til 20 timer. Vælg tiden baseret på den tilberedningstid, der angives i opskriften. Tiden begynder at tælle ned med ét minut ad gangen.
4. Når tilberedningen er færdig, skifter slowcookeren automatisk til HOLD VARM-indstillingen og hold varm-lampen ( ) tændes.
5. Tryk på standbyknappen Ⓘ. for at standse tilberedningen. Følg trin 2 og 3 ovenfor for at tænde igen. Sluk helt for slowcookeren ved at tage stikket ud af stikkontakten.

BEMÆRKNINGER OM BRUG

- Hvis hovedstrømforsyningen er blevet afbrudt (strømafbrydelse), vil displayet og lamperne blinke, når strømmen er tilbage igen. Alle slowcookerens indstillinger vil være gået tabt. Derfor er det muligvis ikke forsvarligt at spise maden. Hvis du ikke er sikker på, hvor længe strømmen har været afbrudt, foreslår vi, at du smider maden ud.
- For at undgå at maden koges for meget eller for lidt, skal du altid fylde tilberedningsskålen ½ til ¾ op og overholde de anbefalede tilberedningstider.
- Overfyld ikke tilberedningsskålen. Fyld ikke tilberedningsskålen mere end ¾ fuld for at forhindre, at den flyder over.
- Hvis du ønsker det, kan du manuelt slå over til indstillingen VARM, når retten er færdiglavet.
- Steg altid med låget på i den anbefalede tid. Fjern ikke låget i løbet af de to første timers tilberedning, så der skabes varme effektivt.
- Brug altid grillhandsker, når du rører ved låget eller den aftagelige tilberedningsskål. Pas på dampen der trænger ud, når låget åbnes eller løftes.
- Tag stikket ud, når tilberedningen er færdig og før rengøring.
- Stentøjsgryden, der kan tages ud, kan bruges i ovnen. Brug ikke stentøjsgryden, der kan tages ud, på et gasblus, elkomfur eller under grillen. Se oversigten nedenfor.

Del	Tåler opvaskemaskine	Tåler ovn	Tåler mikrobølgeovn	Tåler komfur
Låg	Ja	Nej	Nej	Nej
Stentøjsgryde	Ja	Ja	Ja*	Nej

* Se vejledningen til din mikrobølgeovn for oplysninger om brug med stentøj.

VEJLEDNING TIL TILPASNING AF OPSKRIFTER

Denne vejledning er udarbejdet for at hjælpe dig med at tilpasse dine egne og andre opskrifter til brug med din slow cooker. Mange af de normale tilberedningstrin er unødvendige, når du bruger din slow cooker. I de fleste tilfælde kan alle ingredienser anbringes i din slow cooker på én gang og stege hele dagen. Generelt:

- Sæt tilstrækkelig tid af til tilberedningen.
- Steg altid med låget på.
- For det bedste resultat og for at forhindre, at maden tørrer ud eller brænder på, skal du altid sørge for, at der bruges tilstrækkelig mængde væde i opskriften.

TIDSFORBRUG	STEG PÅ LAV	STEG PÅ HØJ
15 - 30 minutter	4 - 6 timer	1½ - 2 timer
30 - 45 minutter	6 - 10 timer	3 - 4 timer
50 minutter til 3 timer	8 - 10 timer	4 - 6 timer

PASTA OG RIS:

- Du opnår det bedste resultat med langkornede ris, basmatiris eller en særlig rissort, som er angivet i opskriften. Hvis risene ikke er helt kogte efter den angivne kogetid, kan du tilføje 1-1½ deciliter væske pr. deciliter kogt ris og fortsætte tilberedningen i 20-30 minutter.
- Du opnår det bedste resultat for pasta ved at hælde pastaen i slow cookeren i løbet af de sidste 30–60 minutters tilberedningstid.

BØNNER:

- Tørrede bønner, særligt røde kidneybønner, skal koges, før de tilføjes til en opskrift.
- Helkogte bønner på dåse kan bruges i stedet for tørrede bønner.

GRØNTSAGER:

- Langtidstilberedning gavner mange grøntsager, der udvikler deres fulde smag. De bliver ikke kogt for meget i en slow cooker, som det kan ske på komfuret eller i ovnen.
- Når der tilberedes opskrifter med grøntsager og kød, skal du lægge grøntsagerne i slow cookeren før kødet. Grøntsager steger som regel langsommere end kød i slow cookeren.
- Placer grøntsagerne nær stentøjsgrydens sider eller bund for at lette tilberedningen.

MÆLK:

- Mælk, fløde og cremefraiche nedbrydes under langvarig tilberedning. Tilføj det, hvis muligt, de sidste 15-30 minutter af tilberedningstiden.
- Kondenserede supper kan bruges i stedet for mælk og kan koge i lang tid.

SUPPER:

- Visse opskrifter kræver store mængder vand/fond. Hæld først suppens ingredienser i tilberedningsskålen, og tilføj derefter vand/fond nok til, at det lige dækker. Hvis du ønsker en tyndere suppe, kan du tilføje mere vand inden servering.

KØD:

- Skær fedtet fra, skyl grundigt og dup kødet tørt med køkkenrulle.
- Hvis kødet brunes på en separat stegepande eller grillpande, skilles fedtet fra før langtidstilberedningen, og det giver kødet en dybere smag.
- Kød skal placeres, så det hviler i stentøjsgryden uden at berøre låget.
- Ved mindre eller større stykker kød justerer du mængden af grøntsager eller kartofler, så stentøjsgryden altid er ½ til ¾ fuld.
- Kødets størrelse og de anbefalede tilberedningstider er kun vejledende og kan variere afhængigt af den specifikke udskæring, type og knoglestruktur. Magert kød såsom kylling og svinemørbrad steger som regel hurtigere end kød med mere bindevæv og fedt som fx oksebov eller svineskank. Tilberedning af kød med ben modsat uden ben vil forøge den nødvendige tilberedningstid.
- Skær kødet i mindre stykker, hvis det tilberedes sammen med tilberedte fødevarer som fx bønner eller frugt eller lette grøntsager som champignoner, hakket løg, aubergine eller fint hakkede grøntsager. På denne måde tilberedes al maden i samme takt.

FISK:

- Fisk tilberedes hurtigt og skal tilføjes til sidst i tilberedningscyklussen i de sidste 15 minutter til en time af tilberedningen.

VÆDE:

- Det kan se ud som om, at slow cooker-opskrifter kun indeholder en lille mængde væde, men langtidstilberedningsprocessen er forskellig fra andre tilberedningsmetoder, idet den tilførte væde i opskriften, næsten fordobles i løbet af tilberedningstiden. Hvis du tilpasser en opskrift til din slow cooker ud fra en almindelig opskrift, skal du reducere mængden af væde før tilberedning.

OPSKRIFTER

BØF BOURGUIGNON 3–4 personer

Mel
Havsalt og peber
700 g skært oksekød skåret i 2,5 cm store tern
1½ stor gulerod, skrællet og skåret i skiver
½ mellemstort løg i skiver
3 strimler bacon skåret i 2,5 cm stykker
150 ml oksekødsbouillon
240 ml rødvin eller bourgognevin
7-8 g tomatpuré
1 hakket fed hvidløg
1½ kvist frisk timian uden stilk
1 laurbærblad
225 g friske champignoner i skiver

1. Rul kødet i mel krydret med salt og peber. Brun kødet i en stegepande på komfuret (valgfrit).
2. Læg kødet i Crock-Pot®-slow cooker og tilføj resten af ingredienserne.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 8-10 timer eller Høj i 6 timer, eller indtil kødet er mørt.

STEGT KYLLING MED CITRON OG KRYDDERIER 4–6 personer

1,5 kg hel kylling
1 lille løg
Smør
Saften af 1 citron
2,5 g havsalt
15 g frisk persille
5 g tørret timian
Knivspids paprika
100 ml vand eller bouillon

1. Læg løget i skroget på kyllingen, og gnid skindet med smør. Læg kyllingen i Crock-Pot®-slow cookeren.
2. Pres citronsaft over kyllingen, og drys med resten af krydderierne. Tilføj vandet/bouillonen, læg låg på og steg på Lav i 8-10 timer eller Høj i 4 timer.

KYLLING CACCIATORE 2–4 personer

1–1½ fintsnittet løg
500 g kylling (bryst eller lår) uden skind
200 g dåse hakkede flåede tomater
2 fed hakket hvidløg
200 ml tør hvidvin eller bouillon
15 g capers
10 udstenede Kalamata-oliven, groft hakket
Håndfuld frisk persille eller basilikum uden stilk og groft hakket
Havsalt og peber
Kogt pasta

1. Læg skivet løg i Crock-Pot®-slow cookeren, og dæk med kylling.
2. Rør tomater, salt, peber, hvidløg og hvidvin sammen i en skål. Hæld det over kyllingen.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 6 timer eller Høj i 4 timer, eller indtil kyllingen er mør.
4. Rør capers, oliven og krydderurter i lige før servering.
5. Server med kogt pasta.

   Bemærk: Hvis du steger kylling med ben i stedet for uden ben, skal du lægge ca. 30 minutter til 1 time til tilberedningstiden.

GRYDESTEG 3–5 personer

800 g - 1 kg oksebov
1½ løg i skiver
Mel
1 stilk selleri i skiver
Havsalt og peber
120 g champignoner i skiver
1½ gulerod i skiver
120 ml oksekødsbouillon eller vin
1½ kartoffel, skrællet og i kvarter

1. Rul kødet i mel krydret med salt og peber. Brun stegen i en stegepande på komfuret (valgfrit).
2. Læg alle grøntsagerne, bortset fra champignonerne, i Crock-Pot®-slow cooker. Læg stegen i, og spred champignonerne ovenpå. Hæld væde ved.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 10 timer eller Høj i 6 timer, eller indtil mørt.

OKSEGRYDE 3–4 personer

500 - 600 g oksebov i tern
Mel
Havsalt og peber
350 ml oksebouillon
7,5 ml Worcestershire sauce
1½ fed hvidløg, hakket
1 laurbærblad
3 små kartofler, skrællet og i kvarter
1-1½ løg, hakket
1½ selleristilk, i skiver

1. Drys mel, salt og peber over kødet. Læg kødet i Crock-Pot®-slow cooker.
2. Tilføj resterende ingredienser og rør godt sammen.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 8-10 timer eller Høj i 6 timer, eller indtil kødet er mørt. Rør godt igennem før servering.

RENGØRING

Tag ALTID slow cookerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle af inden rengøring.

FORSIGTIG: Opvarmningsfoden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

- Låget og stentøjsgryden kan vaskes i opvaskemaskine eller med varmt sæbevand. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe. En klud, svamp eller gummiskraber er som regel nok til at fjerne madrester. Brug et ikke-skurende rengøringsmiddel eller eddike til at fjerne vandpletter og andre pletter.
- Ligesom fin keramik kan stentøjsgryden og låget ikke tåle pludselige temperaturændringer. Stentøjsgryden og låget må ikke vaskes af i koldt vand, når de er varme.
- Opvarmningsfodens yderside kan rengøres med en blød klud og varmt sæbevand. Tør af. Undlad at bruge slibende rengøringsmidler.
- Du bør ikke udføre andet eftersyn og vedligeholdelse.
- Bemærk! Når stentøjsgryden er rengjort, skal den lufttørre, inden den sættes væk.

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 Acreto, der må ændre disse betingelser.

Acreto 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 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 Acreto.

Fejl, der sker på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, brug med forkert spænding, force majeure, hændelser, som Acreto ikke har indflydelse på, reparation eller ændring af en person, der ikke er autoriseret af Acreto, 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.

Brugte elektriske produkter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Benyt venligst en genbrugsordning, hvis en sådan findes. Send en e-mail til os på support@acreto.se for at få yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.

Acreto
+46 3000500
www.crockpot.dk
support@acreto.se

NORSK
VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK

LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FRAMTIDIG REFERANSE

Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og 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. Barn skal ikke leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold må ikke foretas av barn som er under 8 år eller uten tilsyn. Hold produktet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

⚠ Deler av utstyret vil bli varmt under bruk.

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

Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

- 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 grillvotter eller en klut og vær oppmerksom varm damp når du åpner eller fjerner lokket.
- 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.
- Varmesokkelen til apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av varme overflater (for eksempel en gass- eller elektrisk komfyr).
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet, hvis det har synlige tegn på skader eller hvis det lekker.
- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømnettet 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.
- La aldri strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- Forsøk ALDRI å varme mat direkte inne i sokkelenheten. Bruk alltid den avtakbare tilberedningsbollen.
- Noen benkeplater og bordoverflater er ikke utformet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Ikke plasser den oppvarmede enheten på en varmefølsom overflate. Vi anbefaler å plassere et gryteunderlag eller en isolerende plate under apparatet for å forhindre eventuelle skader på overflaten.
- Lokket til på slowcookeren er laget av temperert glass. Inspiser alltid lokket for sprekker eller annen skade. Ikke bruk glasslokket hvis det er skadet, ettersom det da kan knuse under bruk.

DELER

- Ⓐ Glasslokk
- Ⓑ Steintøygryte
- Ⓒ Varmesokkel
- Ⓓ Kontrollpanel
- Ⓔ Bærehåndtak
- Ⓕ Timerinnstillingsskjerm
- Ⓖ Temperaturvelgerknapp
- Ⓗ Timer opp/ned-knapper
- Ⓘ Standbyknapp
- Ⓙ Strømledning (vises ikke)
- Ⓚ Lokkhengsel
- Ⓛ Løftehåndtak for lokk

KLARGJØRING FOR BRUK

Før du bruker Crock-Pot® slowcooker, fjerner du all emballasje, tar ut den innvendige tilberedningsbollen m/lokk og vasker disse grundig i varmt vann og såpe.

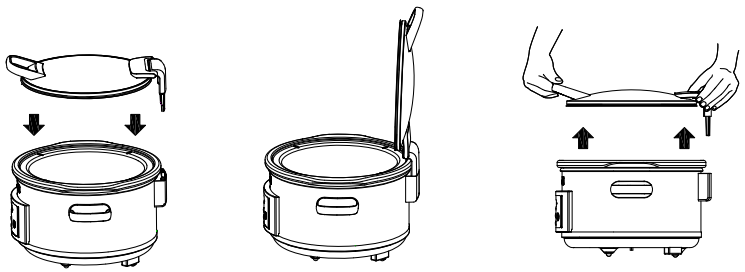
VIKTIGE MERKNADER: Noen benkeplater og bordoverflater er ikke utformet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Ikke plasser den oppvarmede enheten på en varmefølsom overflate. Vi anbefaler å plassere et gryteunderlag eller en isolerende plate under apparatet for å forhindre eventuelle skader på overflaten.

Vær forsiktig når du plasserer steintøygryten på en koketopp med keramisk eller glatt glasstopp, benkeplate, bord eller en annen overflate. På grunn av steintøygrytens natur kan den rue bunnen lage riper i enkelte overflater hvis du ikke er forsiktig. Bruk alltid beskyttende underlag under steintøygryten før du plasserer det på et bord eller en benkeplate.

Litt røyk og lukt kan oppstå første gang du bruker apparatet. Dette er normalt for mange varmeapparater, og skjer ikke etter noen gangers bruk.

MONTERING

1. Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen.
2. Fest lokket ved å føre hengselmekanismen inn i hengselsporet bak på varmesokkelen.



SLIK BRUKER DU DIN SLOWCOOKER

1. Plasser steintøygryten på varmesokkelen, tilsett ingrediensene i gryten, og sett på lokket. Koble til langsomkokeren.
2. Velg temperaturinnstillingen med temperaturvelgerknappen Ⓖ. Lyset for høy temperatur ( ) eller lyset for lav temperatur ( ) tennes.

   MERK: HOLD VARM-innstillingen ( ) er KUN ment for å holde mat som allerede er tilberedt, varm. IKKE tilbered mat på VARM-innstillingen. Vi anbefaler ikke å bruke VARM-innstillingen i mer enn fire timer.
3. Trykk på timerens opp/ned-knapper Ⓗ for å velge tilberedningstid. Tiden kan stilles inn i inkrementer på 30 minutter i opptil 20 timer. Velg tiden etter det som er angitt i oppskriften. Tiden vil begynne å telle ned i inkrementer på ett minutt.
4. Når tilberedingen er ferdig, kan langsomkokeren automatisk gå over til innstillingen HOLD VARM, og lyset for hold varm ( ) tennes.
5. Trykk på standbyknappen Ⓘ. for å stanse tilberedningen. Følg trinn 2 og 3 ovenfor for å begynne å tilberede maten igjen. Ta støpselet ut av stikkontakten for å slå langsomkokeren AV.

MERKNADER OM BRUK:

- Hvis hovedstrømforsyningen er blitt avbrutt (strømbrudd), vil skjermen og lampene blinke når strømmen er tilbake igjen. Alle innstillingene for langsomkokeren vil være tapt. Som et resultat er det ikke sikkert at maten er trygg å spise. Hvis du ikke vet hvor lenge strømmen var av, forslår vi at du kaster maten i langsomkokeren.
- For å unngå for mye eller lite koking, må du alltid fylle tilberedingsbollen ½ til ¾ full og hold deg til anbefalt tilberedningstid.
- Ikke fyll opp tilberedningsbollen for mye. Du bør ikke fylle tilberedningsbollen mer enn ¾ full, slik at du unngår at det flyter over.
- Hvis ønskelig, kan du skifte til innstillingen VARM manuelt når retten er tilberedt.
- Tilbered alltid med lokket på i anbefalt tid. Ikke ta av lokket i løpet av de to første timene av tilberedningen for å la varmen bygge seg opp effektivt.
- Du må alltid bruke grytevotter når du håndterer lokket eller den avtakbare tilberedningsbollen. Vær oppmerksom på at det vil strømme ut varm damp når du åpner eller fjerner lokket.
- Koble fra når tilberedningen er ferdig og før rengjøring.
- Gryten som kan flyttes, er ildfast. Ikke bruk denne gryten på en gassbrenner, elektrisk kokeplate eller under grillfunksjon. Se tabellen nedenfor.

Del	Kan vaskes i oppvaskmaskin	Ovnsikker	Mikrobølgeovnsikker	Kokeplatesikker
Lokk	Ja	Nej	Nej	Nej
Steintøy	Ja	Ja	Ja*	Nej

* Se bruksanvisningen for mikrobølgeovnen for å bruke den sammen med steintøy.

VEILEDNING FOR Å TILPASSE OPPSKRIFTER

Denne veiledningen er utformet for å hjelpe deg med å tilpasse dine egne og andre oppskrifter til slowcooker. Mange av de vanlige klargjørende trinnene er unødvendige når du bruker slowcooker. I de fleste tilfeller kan alle ingrediensene legges i slowcookeren samtidig og bli der hele dagen. Generelt:

- Planlegg tilstrekkelig med tilberedningstid.
- Tilbered maten med lokket på gryten.
- Pass alltid på at du bruker tilstrekkelig mengde væske i retten for å oppnå gode resultater og forhindre at maten blir tørr eller brent.

OPPSKRIFTSTID	TILBERED PÅ LAV	TILBERED PÅ HØY
15 til 30 minutter	4 til 6 timer	1½ til 2 timer
30 til 45 minutter	6 til 10 timer	3 til 4 timer
50 minutter til 3 timer	8 til 10 timer	4 til 6 timer

PASTA OG RIS:

- For best resultat bør du bruke langkornet ris, basmatiris eller spesialris i henhold til oppskriften. Hvis risen ikke er tilstrekkelig tilberedt etter den foreslåtte tiden, tilsetter du 1–1½ kopper væske per kopp ris og fortsetter tilberedningen i 20–30 minutter.
- For å få best resultater med pasta tilsetter du pastaen i apparatet i løpet av de siste 30–60 minuttene av tilberedningstiden.

BØNNER:

- Tørkede bønner, spesielt røde bønner, bør kokes før de brukes i en oppskrift.
- Ferdigkokte, hermetiske bønner kan brukes som erstatning for tørkede bønner.

GRØNNSAKER:

- Mange grønnsaker kan med fordel saktekokes og vil da få en fyldigere smak. De er ikke tilbøyelige til å overkokes i slowcookeren, slik de kan i ovnen eller på komfyren.
- Ved tilberedning av oppskrifter med grønnsaker og kjøtt, skal grønnsakene legges i slowcookeren før kjøttet. Grønnsaker koker vanligvis saktere enn kjøtt i slowcookeren.
- Plasser grønnsaker på siden eller nær bunnen av tilberedningsbollen for at de skal tilberedes riktig.

MELK:

- Melk, fløte og rømme brytes ned under lengre tids koking. Tilsett dette om mulig i løpet av de siste 15 til 30 minuttene av kokingen.
- Melk kan erstattes med kondenserte supper som kan kokes mye lenger.

SUPPER:

- Enkelte oppskrifter involverer store mengder vann/kraft. Legg først suppeingrediensene i tilberedningsbollen, og tilsett så bare nok vann/kraft til at ingrediensene dekkes. Hvis du ønsker en tynnere suppe, tilsetter du mer væske før servering.

KJØTT:

- Skjær bort fett, skyll godt og tørk godt av kjøttet med papirhåndklær.
- Hvis kjøttet brunes i en egen kasserolle eller grillpanne, vil fettet renne av før saktekoking, noe som også vil gi en mye fyldigere smak.
- Kjøtt skal plasseres, slik at det ligger i tilberedningsbollen uten å berøre lokket.
- Endre mengden av grønnsaker eller poteter etter størrelsen på kjøttstykkene, slik at steintøypotten alltid er ½ til ¾ full.
- Størrelsen på kjøttstykket og de anbefalte koketidene er bare anslått tid og kan variere, avhengig av det aktuelle kjøttstykket og beinstrukturen. Magert kjøtt, for eksempel kylling eller svinefilet, har en tendens til å koke raskere enn annet kjøtt med mer bindevev og fett, som oksehøyrygg eller svinebog. Hvis kjøttet kokes med bein i motsetning til beinløst, vil dette kreve lengre koketid.
- Skjær kjøttet i mindre biter når det skal kokes med forhåndskokrt mat, som bønner eller frukt, eller lette grønnsaker som sopp, hakket løk, aubergine eller finhakkede grønnsaker. All maten blir da kokt med samme hastighet.

FISK:

- Fisk koker raskt og bør tilsettes på slutten av kokesyklusen i løpet av de siste femten minuttene når koketiden er én time.

VÆSKE:

- Det kan virke som om oppskriftene kun har en liten mengde væske i dem, men slowcooking er annerledes enn andre tilberedningsmetoder, da tilført væske i oppskriften nesten fordobles under tilberedningstiden. Reduser derfor væskemengden før tilbereding hvis du tilpasser en vanlig oppskrift til slowcookeren.

OPPSKRIFTER

BOEUF BOURGUIGNON 3 til 4 porsjoner

Mel
Sjøsalt og pepper
700 g oksehøyrygg, skåret i 2,5 centimeter terninger
1½ store gulrøtter, skrelt og skåret i skiver
½ middels stor løk, skåret i skiver
3 baconstrimler, skåret i 2,5 centimeter stykker
150 ml oksekraft
240 ml rødvin eller Bourgogne-vin
7-8 g tomatpurré
1 hvitløkfedd, finhakket
1½ stilker frisk timian, renses av stilken
1 laurbærblad
225 g fersk sopp, skåret i skiver

1. Vend kjøttet i mel krydret med salt og pepper. Brun kjøttet i en stekepanne på komfyren (valgfritt).
2. Legg kjøttet i Crock-Pot®-saktekokeren, og tilsett resten av ingrediensene.
3. Legg på lokket og kok på Low i 8-10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt.

STEKT KYLLING MED SITRON OG URTER 4 til 6 porsjoner

1,5 kg hel kylling
1 løk, hakket
Smør
Saften av én sitron
2,5 g sjøsalt
15 g frisk persille
5 g tørket timian
Snev av paprika
100 ml vann eller buljong

1. Legg løken i hulrommet i kyllingen, og gni inn skinnet med smør. Legg kyllingen i Crock-Pot®-saktekokeren.
2. Kryst sitronsaft over kyllingen og strø på resten av krydderet og urtene. Legg på lokket og kok på Low i 8-10 timer eller på High i 4 timer.

KYLLING CACCIATORE 2 til 4 porsjoner

1–1½ løk, i tynne skiver
500 g kylling (bryst eller lår), skinnet fjernet
200 g boks plommetomater, hakket
2 hvitløkfedd, finhakket
200 ml tørr hvitvin eller kraft
15 g kapers
10 steinfrie Kalamata-oliven, grovhakket
½ bunt frisk persille eller basilikum, stilker fjernet og grovhakket
Sjøsalt og pepper
Kokt pasta

1. Legg skivet løk i Crock-Pot®-saktekokeren, og dekk den med kylling.
2. Rør sammen tomater, salt, pepper, hvitløk og hvitvin i en bolle. Hell blandingen over kyllingen.
3. Legg på lokket og kok på Low i 6 timer eller på High i 4 timer, eller til kyllingen er mør.
4. Rør i kapers, oliven og urter rett før servering.
5. Serveres over kokt pasta.

   Merk: Hvis kyllingen kokes med bein i motsetning til beinløs, vil dette forlenge koketiden med ca. 30 minutter til 1 time.

GRYTESTEK 3 til 5 porsjoner

800 g - 1 kg grytestek av oksehøyrygg
1½ løk, i skiver
Mel
1 selleristilker, i skiver
Sjøsalt og pepper
120 g sopp, skåret i skiver
1½ gulrøtter, i skiver
120 ml kjøttkraft eller vin
1½ poteter, delt i fire

1. Vend kjøttet i ½ kopp mel krydret med salt og pepper. Brun steken i en stekepanne på komfyren (valgfritt).
2. Legg alle grønnsakene i Crock-Pot®-saktekokeren, unntatt soppen. Legg i steken og spre sopp på toppen. Hell i væske.
3. Legg på lokket og kok på Low i 10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt.

LAPSKAUS 3 til 4 porsjoner

500 - 600 g lapskauskjøtt fra oksebog, skåret i 2,5 cm terninger
Mel
Sjøsalt og pepper
350 ml kjøttkraft
7,5 ml Worcestershire-saus
1½ hvitløkfedd, finhakket
1 laurbærblad
3 små poteter, delt i fire
1-1½ løk, hakket
1½ selleristilker, i skiver

1. Strø mel, salt og pepper over kjøttet. Legg kjøttet i Crock-Pot®-saktekokeren.
2. Tilsett resten av ingrediensene og rør godt.
3. Legg på lokket og kok på Low i 8 til 10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt. Rør grundig før servering.

RENGJØRING

Koble ALLTID slowcookeren fra stikkontakten og la den kjøle seg ned før rengjøring.

FORSIKTIG: Dypp aldri varmesokkelen, strømledningen eller kontakten i vann eller annen væske.

- Lokket og steintøygryten kan vaskes i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann. Ikke bruk skuremidler eller skuresvamper. En klut, svamp eller gummislikkepott er vanligvis tilstrekkelig til å fjerne matrester. Bruk et rengjøringsmiddel som ikke sliper eller eddik til å fjerne vannflekker eller andre flekker.
- Akkurat som andre keramiske produkter, tåler ikke steintøygryten og lokket plutselige temperaturendringer. Ikke vask steintøygryten eller lokket med kaldt vann når de er varme.
- Utsiden av varmesokkelen kan rengjøres med en myk klut og varmt såpevann. Tørk den. Ikke bruk skuremidler.
- Du skal ikke utføre annet vedlikehold.
- Merk: Etter rengjøring lar du steintøygryten lufttørke før den settes til oppbevaring.

GARANTI

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

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

Hvis enheten i garantiperioden mot formodning slutter å fungere grunnet en design- eller fabrikantfeil, 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 Acreto har rett til å endre disse betingelsene.

Acreto påtar seg, i garantiperioden å reparere eller erstatte enheten kostnadsfritt, eller enhver defekt del av enheten, forutsatt at:

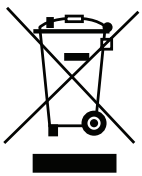
- du umiddelbart gir beskjed til innkjøpsstedet eller JCS (Europe) om problemet, og
- at enheten ikke er modifisert på noe vis, eller utsatt for skade, feilbruk, misbruk, reparasjon eller modifikasjon av noen som ikke er autorisert av JCS (Europe).

Feil som oppstår fra feilaktig bruk, skade, misbruk, bruk med feil strømspenning, naturfenomener, hendelser utenfor Acretos kontroll, reparasjon eller modifikasjon av en person utenom Acreto-autorisert servicepersonell, eller unnlatelse av å følge disse bruksanvisninger, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg vil alminnelig bruksslitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og riper, ikke være dekket av garantien.

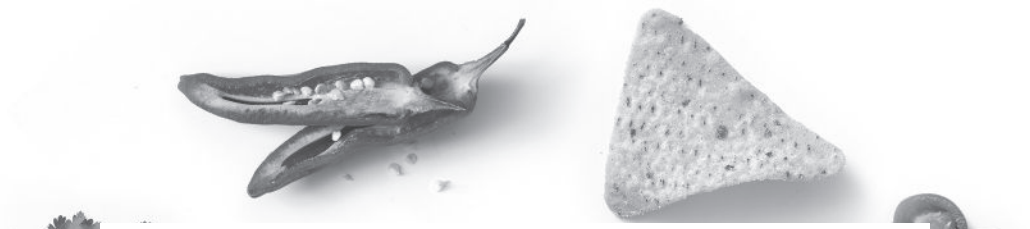
Rettigheter som dekkes av denne garantien skal kun gjelde for originalkunden, og kan ikke videreføres til kommersiell eller felles bruk.

Hvis apparatet 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.

Elektriske produkter skal ikke avhendes sammen med husholdningsavfall. Lever elektriske produkter ved egnede anlegg. Send oss en e-post til support@acreto.se for mer informasjon om resirkulering og WEEE.



Acreto AB
+46 31 3000500
www.crockpot.no
support@acreto.se



CROCK·POT®

THE ORIGINAL SLOW COOKER

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

www.crockpoteurope.com

email: enquiriesEurope@jardencs.com

© 2018 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.
All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
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,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China

CE

CSC052X_18MLM2 CSH-SL0418-CRP186895 P.N.194660 Rev A