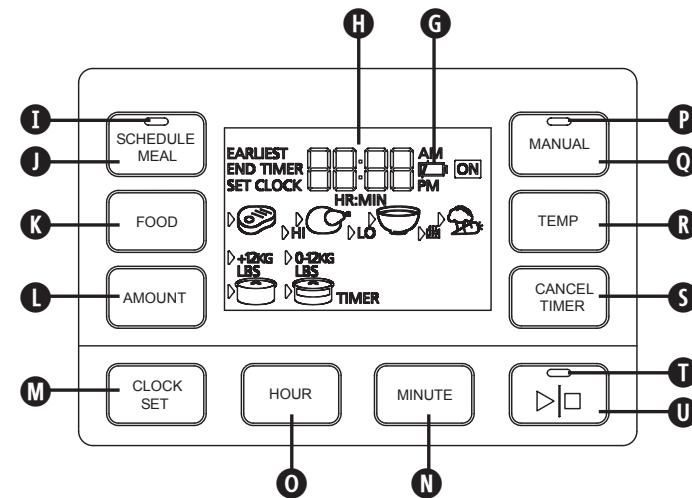
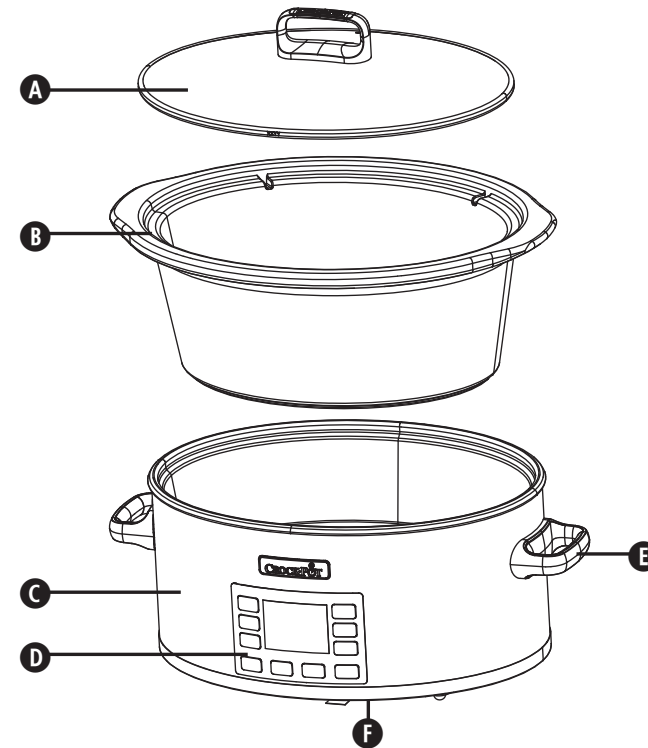


English	4
Français/French	9
Deutsch/German	15
Español/Spanish	21
Português/Portuguese	27
Italiano/Italian	33
Nederlands/Dutch	39
Svenska/Swedish	45
Suomi/Finnish	50
Dansk/Danish	55
Norsk/Norwegian	61
Polski/Polish	66
Česky/Czech	72
Slovenčina/Slovakian	78
Magyar/Hungarian	84
Română/Romanian	90
български/Bulgarian	96
Hrvatski/Croatian	102
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	108



FITTING A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

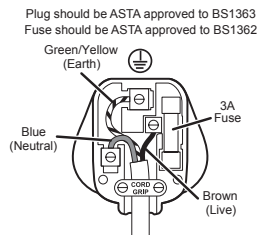
This appliance must be earthed.

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

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

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

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



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. The heating element surface is subject to residual heat after 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. Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.

The lid and the stoneware can be washed in the dishwasher or with hot soapy water (See Cleaning Section).

This product contains a user replaceable battery. See Battery Section for detailed instructions for replacement and disposal instructions.

- 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 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 | K Food Button |
| B Stoneware | L Amount Button |
| C Heating base | M Clock Set Button |
| D Control panel | N Minute Button |
| E Carrying handles | O Hour Button |
| F Battery compartment and Battery protector strip | P Manual Indicator Light |
| G Low battery symbol | Q Manual Button |
| H Time Setting Display Screen | R Temp Button |
| I Schedule Meal Indicator Light | S Cancel Timer Button |
| J Schedule Meal Button | T Start/Stop Indicator Light |
| | U Start/Stop Button |

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.

Remove the orange battery protective strip by fully pulling out. This will control the clock when the unit is not plugged in.

HOW TO USE MANUAL FUNCTION ON 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 and select "MANUAL" on the right side of the controller.
2. Select "TEMP" to choose the temperature setting from HIGH, LOW, or KEEP WARM.
NOTE: "KEEP WARM" is ONLY for keeping already cooked food warm. DO NOT cook on the "KEEP WARM" setting. We do not recommend using the "KEEP WARM" setting for more than 4 hours.
3. Use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to select cook time in increments of 15 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. Use "CANCEL TIMER" to clear the countdown timer. This will allow your slow cooker to remain on its current setting until turned off. To cancel the Manual function select the Start/Stop button.
4. For recipes that require a range of times, select the time closest to the setting on your slow cooker. For example, to cook a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on LOW, cook for 8 hours.
5. When the cooking time has completed, the Crock-Pot® slow cooker automatically shifts to the "KEEP WARM" setting.
6. To turn the Crock-Pot® slow cooker off, press the "START/STOP" button and unplug the unit from the outlet.
7. When cooking is done, unplug your slow cooker and allow it to cool before cleaning.

HOW TO USE TIMESELECT TECHNOLOGY

- Place the stoneware into the heating base, add ingredients into the stoneware and cover with the lid.
 - Plug Crock-Pot® 5.6L TimeSelect Slow Cooker into an electrical outlet.
 - Choose "SCHEDULE MEAL" on the left side of the control panel.
 - Select "FOOD" to choose from a list of 4 preset functions: MEAT , POULTRY , SOUP , and VEGGIES .
- NOTE:** Make "FOOD" selection based on the recipe type being cooked. If the recipe that you are cooking is not on the preset list, please choose the main ingredient that most closely relates, or cook using the "MANUAL" function.
- NOTE:** Stews should be cooked using the "MEAT  food selection. To achieve the best results when cooking large pieces of meat or poultry, please add additional time to the meal's earliest end time.
- NOTE:** For those recipes containing a large quantity of root vegetables these will require cooking for a longer period of time at a higher temperature. We recommend these recipes are cooked on Manual HIGH setting instead of VEGGIES  setting.
- Use the "AMOUNT" button to select weight or capacity of food being cooked. If "MEAT  or "POULTRY  is selected, the slow cooker will give a weight option of "+1 KG" or "0-1 KG". If "SOUP  or "VEGGIES  is chosen, the slow cooker will give a capacity option of "FULL POT  or "HALF POT .
- NOTE:** "FULL POT  is referencing a cooking pot that is filled $\frac{3}{4}$ of the way full.
- Next, use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to select the time that you would like your meal to be complete (e.g. 8:00pm), then press "START". Initial time displayed on the screen is the meal's earliest end time, based on food and amount being cooked.
- NOTE:** "SCHEDULE MEAL" function will not cook food longer than 12 hours from the meal cook-start time. Once the clock is past the scheduled meal time, the slow cooker will automatically turn to "KEEP WARM".
- NOTE:** TimeSelect technology automatically determines the correct heat setting based on the above inputs. Food will always be kept at a food safe temperature, unless there is a power outage. See page 9 for more details, in the event of a power outage.

USAGE NOTES

- To change between LBS and KGS, hold "AMOUNT" button for 3 seconds.
- To change the current time, hold "CLOCK SET" for 3 seconds. Adjust the time using "HOUR" and "MINUTE", then press "CLOCK SET" to confirm the selection.
- Should the clock setting stop working or low battery symbol displayed after plugging back in the battery may need replacing. See Battery Section for details.
- If there is a Power outage, the display and lights blink when the Power is restored. All slow cooker settings have been cleared and must be reset. As a result, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full and conform to the recommended cooking times.
- Do not overfill the stoneware. To prevent spillover, do not fill the stoneware higher than $\frac{3}{4}$ full.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid. 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	Yes	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	$1\frac{1}{2}$ - 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 $1\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ 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.

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 appliance 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.
- Do not use wet cloths around the battery compartment

BATTERY

Always unplug the unit from the mains before removing the battery cover. To change the battery, first unplug the unit, then remove cover on the bottom of the unit. Press in on silver tab to dislodge battery, then remove and properly dispose of the old battery to replace with the new one.

Always replace the battery with type CR2025 or equivalent. Do not use rechargeable batteries in this unit.

Ensure battery is correctly orientated as shown:

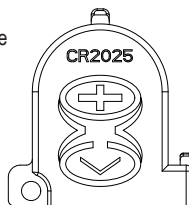


Keep battery away from children.

Do not swallow. If swallowed, seek immediate medical advice.

Ensure old batteries are disposed of in a safe manner. Refer to local guidelines regarding how to dispose of safely. Do not dispose in normal household waste.

Batteries can explode or leak if heated, disassembled, shorted, recharged or inserted incorrectly. Take care with leaking batteries.



AFTER SALES SERVICE

In the case the appliance still does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at United Kingdom: 0800 028 7154 | Spain: 0900 81 65 10 | France: 0805 542 055. For all other countries, please call +44 800 028 7154. International rates may apply. Alternatively, e-mail: CrockpotEurope@newellco.com.

WASTE DISPOSAL

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



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 apparaten. Rengöring och användarunderhåll får endast utföras av barn om de är minst 8 år gamla och övervakas av en vuxen. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.

⚠ Delar av apparaten kan bli heta vid användning. Värme stannar kvar på värmeelementets yta efter 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.

Doppa aldrig värmeenheten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Locket och grytan i stengods kan diskas i diskmaskinen eller med varmt vatten och diskmedel (Se avsnittet om rengöring). Den här produkten innehåller ett batteri som kan bytas ut av användaren. Se batteriavsnittet för detaljerade anvisningar för utbyte och kassering av batteriet.

- Denna apparat producerar värme under användning. Tillräcklig försiktighet måste iaktas 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 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 tappats i golvet, 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.
- 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.
- Slowcookers lock är tillverkat av härdat glas. Kontrollera alltid locket och titta efter skårar, sprickor eller andra skador. Använd inte glaslocket om det är skadat, eftersom det då kan splittras vid användning.

DELAR

- | | |
|---|--|
| A Glaslock | N Knappen Minute (Minut) |
| B Innerskål av stengods | O Knappen Hour (Timme) |
| C Uppvärmningsbas | P Indikatorlampa för Manual (Manuell) |
| D Kontrollpanel | Q Knappen Manual (Manuell) |
| E Bärhandtag | R Knappen Temp (Temperatur) |
| F Batterifack och skyddsremsa för batteri | S Knappen Cancel Timer (Avbryt timer) |
| G Symbol för lågt batteri | T Indikatorlampa för start/ |
| H Skärm för inställning av tid | U Start-/stopppknapp |
| I Indikatorlampa för Schedule Meal (Schemalägg måltid) | |
| J Knappen Schedule Meal (Schemalägg måltid) | |
| K Knappen Food (Mat) | |
| L Knappen Amount (Mängd) | |
| M Knappen Clock Set (Inställning av klocka) | |

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 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 håll, diskbänkar, bord eller andra ytor av keramik eller glas. På grund av stengodsens 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 för många uppvärmda produkter och försvinner efter ett par användningstillfällen.

Ta bort den orangefärgade skyddsremsan för batteriet genom att dra ut den helt. Detta kommer att styra klockan när enheten inte är inkopplad.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU TIMESELECT-TEKNIK

- Placera innergrytan i uppvärmningsbasen, lägg ingredienserna i grytan och sätt på locket.
 - Sätt i Crock-Pot® TimeSelect slowcooker som rymmer 5,6 liter i ett eluttag.
 - Välj "SCHEDULE MEAL" (Schemalägg måltid) på kontrollpanelens vänstra sida.
 - Välj "FOOD" (Mat) för att välja från en lista med fyra förinställda funktioner: KÖTT , FÅGEL , SOPPA  och GRÖNSAKER .
- OBS!** Gör matvalet baserat på vilket recept som tillagas. Om receptet som du tillagar inte finns med på snabbvalslistan ska du välja den huvudingrediens som stämmer in bäst, eller laga maten med hjälp av funktionen "MANUAL" (Manuell).
- OBS!** Grytor ska tillagas med valet "MEAT" . För att uppnå bästa möjliga resultat när du tillagar stora bitar av kött eller fågel ska du lägga till ytterligare tid till måltidens tidigaste sluttid.
- OBS!** De recept som innehåller en stor mängd rotfrukter kommer att kräva tillagning under en längre tid vid en högre temperatur. Vi rekommenderar att dessa recept tillagas på den manuella inställningen HIGH (HÖG) istället för på inställningen VEGGIES  (GRÖNSAKER).
- Använd knappen "AMOUNT" (Mängd) för att välja vikt eller kapacitet för maten som tillagas. Om "MEAT"  (Kött) eller "POULTRY"  (Fågel) väljs kommer din slowcooker att ge ett viktalternativ på "+1 KG" eller "0-1 KG". Om du väljer "SOUP"  (Soppa) eller "VEGGIES"  (Grönsaker) kommer din slowcooker att ge ett kapacitetsalternativ på "FULL POT"  (Full gryta) eller "HALF POT"  (Halv gryta).
- OBS!** Med "FULL POT"  menas en gryta som fylls till 3/4.
- Använd sedan knapparna "HOUR" (Timme) och "MINUTE" (Minut) för att välja den tidpunkt som du vill att måltiden ska vara klar (t.ex. 20.00) och tryck sedan på "START". Tiden som visas på skärmen är måltidens tidigaste sluttid, baserat på livsmedel och mängd som tillagas.

OBS! "SCHEDULE MEAL"-funktionen (Schemalägg måltid) tillagar inte maten i mer än 12 timmar från måltidens starttid. När klockan har passerat den schemalagda tiden kommer din slowcooker automatiskt att övergå till "KEEP WARM" (Varmhållning).

OBS! TimeSelect-tekniken bestämmer lämplig värmeinställning automatiskt baserat på ovanstående val. Mat kommer alltid att hållas i en livsmedelssäker temperatur, såvida det inte sker ett strömavbrott. Se sidan 9 för mer information i händelse av ett strömavbrott.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU MANUELL FUNKTION PÅ DIN SLOWCOOKER

- Placera innergrytan i uppvärmningsbasen, lägg ingredienserna i grytan och sätt på locket. Anslut din slowcooker och välj "MANUAL" (Manuell) på höger sida av styrenheten.
- Välj "TEMP" för att välja temperaturinställning. Välj mellan HIGH (Hög), LOW (Låg) eller KEEP WARM (Varmhållning). **OBS!** "KEEP WARM" (Varmhållning) är endast till för att hålla tillagad mat varm. Tillaga INTE mat i läget "KEEP WARM". Vi rekommenderar inte att du använder läget "KEEP WARM" i mer än 4 timmar.
- Använd knapparna "HOUR" (Timme) och "MINUTE" (Minut) för att välja tillagningstid i steg om 15 minuter, upp till 20 timmar. Välj den tid som anges i receptet. Tiden räknas ned en minut i taget under tillagningen. Använd "CANCEL TIMER" (Avbryt timer) för att nollställa nedräkningsklockan. Detta gör det möjligt för din slowcooker bli kvar i den aktuella inställningen tills den stängs av. Välj start/stoppp-knappen för att avbryta den manuella funktionen.
- För recept som kräver flera tider väljer du den tid som är närmast inställningen på din slowcooker. Om du till exempel vill tillaga ett recept som kräver en tillagningstid på 7–9 timmar på LOW (Låg) tillagar du maten i 8 timmar.
- När tillagningstiden har passerats ändrar Crock-Pot® automatiskt till inställningen "KEEP WARM" (Varmhållning).
- För att stänga av Crock-Pot® trycker du på knappen "START/STOP" och drar ur kontakten.
- Dra ur kontakten när du är klar med matlagningen och låt din slowcooker svalna helt innan du rengör den.

INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Om du vill växla mellan LBS och KG håller du ned knappen "AMOUNT" (Mängd) i 3 sekunder.
- Om du vill ändra aktuell tid håller du in "CLOCK SET" (Inställning av klocka) i 3 sekunder. Justera tiden med "HOUR" (Timme) och "MINUTE" (Minut) och tryck sedan på "CLOCK SET" (Inställning av klocka) för att bekräfta valet.
- Om klockinställningen slutar fungera eller om symbolen för lågt batteri visas efter att du har satt tillbaka batteriet kan det behöva bytas ut. Se batteriavsnittet för mer information.
- Om det sker ett strömavbrott blinkar displayen och lamporna när strömmen återställs. Alla inställningar har nollställts och måste ställas in 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 eller övertillagning genom att alltid fylla grytan till mellan 1/2 och MAX 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 MAX.
- 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 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. Se tabellen nedan.

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

* Se handboken för din mikrovågsgugn 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 kidneybönor, 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:

- Mjök, 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 ingredienserna 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, champinjoner eller lätta grönsaker som 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 slowcooken ska du således minska vätskemängden innan du påbörjar tillagningen.

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 gummisspatel 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 apparaten med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Torka noga. Använd inte slipande rengöringsmedel.
- Utför inget annat underhåll.
- Obs! Låt innerskålen av stengods lufttorka efter rengöringen innan du ställer undan den.
- Använd inte våta trasor runt batterifacket.

BATTERI

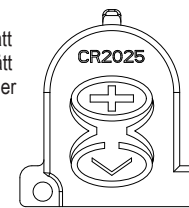
Koppla alltid ur enheten från elnätet innan du tar bort batteriluckan. Om du vill byta batteri ska du först koppla ur enheten och sedan ta bort luckan på enhetens undersida. Tryck in silverfliken för att lossa batteriet, ta sedan bort och kassera det gamla batteriet på rätt sätt. Ersätt med ett nytt. Ersätt alltid batteriet med ett nytt av typen CR2025 eller motsvarande. Använd inte laddningsbara batterier i den här enheten.

Se till att batteriet är korrekt placerat enligt bilden:



Håll batteriet borta från barn.

Svälj inte. Uppsök omedelbart läkare vid förtäring. Se till att gamla batterier kasseras på ett säkert sätt. Se lokala anvisningar för säker kassering. Släng inte batterier i det vanliga hushållsavfallet. Batterier kan explodera eller läcka om de hettas upp, monteras isär, kortsluts, laddas eller sätts i felaktigt. Var försiktig med läckande batterier.



EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDELAR

Om apparaten inte fungerar och garantin fortfarande gäller returnerar du produkten till inköpsstället så att den kan bytas ut. Tänk på att ett giltigt inköpsbevis krävs. Kontakta vår kundtjänstavdelning om du behöver ytterligare hjälp: Sverige: ring +46 31 300 05 00. Internationella priser kan gälla. Du kan också skicka e-post: support@acreto.se.

AVFALLSHANTERING

Elektriskt avfall ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Produkterna bör i möjligaste mån återvinnas. Skicka e-post till oss på support@acreto.se om du vill veta mer om återvinning och WEEE.



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. Lämmityselementin pintaan kohdistuu jäännöslämpöä käytön jälkeen.

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.

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

Kansi ja keraaminen pata voidaan pestä astianpesukoneessa tai käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. (Lisätietoja on puhdistusta käsittelevässä kohdassa).

Tämä tuote sisältää käyttäjän vaihdettavan pariston. Katso paristoa käsittelevästä osiosta tarkat ohjeet pariston vaihtoon ja hävittämiseen.

- Laite tuottaa käytettäessä lämpöä. Laitteen käytön tai jäädyttämisen aikana sen ulkopinnan koskettamisesta johtuvien palovammojen, kuuman nesteen tai höyryn aiheuttamien palovammojen, palovaaran, henkilövammojen ja materiaali- tai vaurioiden 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 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 kypsennyskuilhoa.
- Joitakin pintoja ei ole suunniteltu kestämään joidenkin laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä laita laitetta pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Vältä vaurioittamista 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 lasikanntaa, koska se voi särkyä käytössä.

OSAT

- A** Lasikansi
- B** Keraaminen pata
- C** Kuumennusjalusta
- D** Ohjauspaneeli
- E** Kantokahvat
- F** Paristolokero ja pariston suojaaluska
- G** Paristo vähissä -symboli
- H** Ajastimen näyttöruutu
- I** Aterian ajastuksen merkkivalo
- J** Schedule Meal (Aterian ajastus) -painike
- K** Food (Ruoka) -painike
- L** Amount (Määrä) -painike
- M** Clock Set (Kellon asetus) -painike
- N** Minute (Minuutti) -painike
- O** Hour (Tunti) -painike
- P** Manuaalinen-merkkivalo
- Q** Manual (Manuaalinen) -painike
- R** Temp (Lämpötila) -painike
- S** Cancel Timer (Ajastuksen peruutus) -painike
- T** Käynnistys/pysäytys-merkkivalo
- U** Start/Stop (Käynnistys/pysäytys) -painike

ENNEN KÄYTTÖÄ

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














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

Ole varovainen, kun lasket keraamisen padan keraamiselle tai lasipintaiselle liedelle, keittötasolle, 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 keittötasolle.

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.

Irrota oranssi pariston suojaaluska vetämällä se kokonaan irti. Tämä ohjaa kelloa, kun laitetta ei ole kytketty.

TIMESELECT-TEKNIIKAN KÄYTTÖ

1. Aseta keraaminen pata kuumennusjalustaan, lisää pataan ainekset ja peitä se kannella.
 2. Kytke Crock-Pot® 5.6L TimeSelect -haudutuspadan virtajohto pistorasiaan.
 3. Valitse ohjauspaneelin vasemmalta puolelta SCHEDULE MEAL (ATERIAN AJASTUS).
 4. Valitse FOOD (RUOKA) ja valitse jokin neljästä esiasetetusta toiminnosta: MEAT , POULTRY , SOUP , VEGGIES  (LIHA, SIIPIKARJA, KEITTO, KASVIKSET).
- HUOMAA:** Tee FOOD (RUOKA) -valinta kypsennettävän ateriatyyppin perusteella. Jos kypsennettävä ateria ei ole esiasetusten luettelossa, valitse pääainesosa, joka on lähimpänä jotakin niistä, tai kypsennä käyttämällä MANUAL (MANUAALINEN) -toimintoa.
- HUOMAA:** Pataruoat on kypsennettävä MEAT  -valinnalla. Suurikokoisten liha- tai siipikarjapalojen kypsennyksessä saadaan parhaat tulokset asettamalla lisäaikaa aterian aikaisimpaan päättymisaikaan.
- HUOMAA:** Reseptit, jotka sisältävät suuren määrän juureksia, vaativat pidemmän kypsennysajan ja korkeamman lämpötilan. Suosittelemme, että kyseiset reseptit valmistetaan manuaalisella asetuksella HIGH (KORKEA) asetuksen VEGGIES  (KASVIKSET) sijaan.
5. Valitse kypsennettävän ruoan paino tai tilavuus AMOUNT (MÄÄRÄ) -painikkeella. Jos valitset MEAT  (LIHA) tai POULTRY  (SIIPIKARJA), haudutuspata antaa painovalinnat +1 KG tai 0–1 KG. Jos valitset SOUP  (KEITTO) tai VEGGIES  (KASVIKSET), haudutuspata antaa tilavuusvalinnat FULL POT  (TÄYSI PATA) tai HALF POT  (PUOLIKAS PATA).
- HUOMAA:** FULL POT  (TÄYSI PATA) tarkoittaa kypsennyspataa, joka on 3/4 täynnä.
6. Valitse seuraavaksi HOUR (TUNTI)- ja MINUTE (MINUUTTI) -painikkeilla aika, jolloin haluat aterian olevan valmis (esim. 20.00), ja paina sitten START (KÄYNNISTÄ). Näytössä ensin näkyvä aika on aterian kypsennyksen aikaisin päättymisaika, joka perustuu kypsennettävään ruokaan ja määrään.

HUOMAA: SCHEDULE MEAL (ATERIAN AJASTUS) -toiminto ei kypsennä ruokaa pidempään kuin 12 tuntia kypsennyksen alkamisajasta. Kun ajastetun aterian kellonaika on ylittynyt, haudutuspata siirtyy automaattisesti KEEP WARM (LÄMPIMÄNPITO) -asetukselle.

HUOMAA: TimeSelect-tekniikka määrittää automaattisesti oikean lämpöasetuksen edellä mainittujen asetusten perusteella. Ruoka pidetään aina elintarviketurvallisessa lämpötilassa, paitsi sähkökatkoksen sattuessa. Katso lisätietoja sähkökatkosiin liittyen sivulta 9.

HAUDUTUSPADAN MANUAALISEN TOIMINNON KÄYTTÖ

1. Aseta keraaminen pata kuumennusjalustaan, lisää pataan ainekset ja peitä se kannella. Kytke haudutuspadan pistoke pistorasiaan ja valitse ohjauspaneelin oikealta puolelta MANUAL (Manuaalinen).
2. Valitse TEMP (LÄMPÖTILA) ja valitse sitten jokin seuraavista lämpötila-asetuksista: HIGH, LOW, KEEP WARM (KORKEA, MATALA, LÄMPIMÄNPITO).
HUOMAA: KEEP WARM (LÄMPIMÄNPITO) on tarkoitettu VAIN valmiiksi kypsennetyn ruoan pitämiseen lämpimänä. ÄLÄ kypsennä ruokaa KEEP WARM (LÄMPIMÄNPITO) -asetuksella. Emme suosittele käyttämään KEEP WARM (LÄMPIMÄNPITO) -asetusta yli neljän tunnin ajan.
3. Valitse kypsennysaika HOUR (TUNTI)- ja MINUTE (MINUUTTI) -painikkeilla. Ajan voi määrittää 15 minuutin välein enintään 20 tuntiin. Valitse aika reseptissä mainitun valmistusajan mukaisesti. Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin yhden minuutin välein. Nollaa aikalaskuri CANCEL TIMER (AJASTUKSEN PERUUTUS) -painikkeella. Tällöin haudutuspadan nykyinen asetusta pysyy käytössä, kunnes laite sammutetaan. Voit peruuttaa manuaalisen toiminnon valitsemalla käynnistys-/lopetuspainikkeen.
4. Jos käytät reseptejä, joiden kypsennysajat ovat liukuvia, valitse haudutuspadan asetusta lähimpänä oleva aika. Jos reseptissä esimerkiksi neuvotaan kypsennämään 7–9 tuntia LOW (MATALA) -asetuksella, kypsennä 8 tunnin ajan.
5. Kun kypsennysaika on päättynyt, Crock-Pot®-haudutuspata siirtyy automaattisesti KEEP WARM (LÄMPIMÄNPITO).
6. Voit katkaista Crock-Pot®-haudutuspadan virran painamalla START/STOP (KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS) -painiketta ja irrottamalla laitteen pistokkeen pistorasiasta.
7. Kun kypsennys on valmis, irrota haudutuspadan pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Voit vaihtaa painoyskikköjen LBS ja KG välillä pitämällä AMOUNT (MÄÄRÄ) -painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan.
- Voit vaihtaa nykyistä aikaa pitämällä CLOCK SET (KELLON AJASTUS) -painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan. Säädä aika HOUR (TUNTI)- ja MINUTE (MINUUTTI) -painikkeilla ja vahvista valinta painamalla CLOCK SET (KELLON ASETUS) -painiketta.
- Jos kellon asetusta lakkauttaa toimimasta tai pariston alhaisen varauksen symboli näytetään laitteen kytkemisen jälkeen, paristo on ehkä vaihdettava. Katso lisätietoja paristoa käsittelevästä osiosta.
- Jos tapahtuu sähkökatkos, näyttö ja valot vilkkuvat, kun virta palautuu. Kaikki haudutuspadan asetukset nollautuvat ja ne on asetettava uudelleen. Tämän seurauksena ruokaa voi olla vaarallista 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 $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ täyteen ja noudattamalla suositeltuja valmistusaikoja.
- Älä täytä kypsennyskulhoa liian täyteen, vaan korkeintaan kolmeen neljäsosaan sen tilavuudesta, jotta ruoka ei läikkyisi yli.
- 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 unikinaita 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 tai grillivastuksen alla. Katso alla olevaa kaaviota.

Osa	Astianpesukoneessa	Uunissa	Mikroaaltouunissa	Liedellä
Kansi	Kyllä	Kyllä	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 haudutuspadalla käytettäessä. Useimmissa tapauksissa kaikki raaka-aineet voidaan lisätä haudutuspadan 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.

AIKA RESEPTIN MUKAAN	MATALA KYSPENNYSLÄMPÖTILA	ASETUKSELLE
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 kypsytetty 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 haudutuspadan kypsennysajan viimeisten 30–60 minuutin aikana.

PAVUT:

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

VIHANNEKSET:

- Monien vihannesten paras maku pääsee esiin haudutus kypsennyksessä. 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 haudutuskeitimessä.
- Sijoita vihannekset keitinastian sivuille tai pohjalle kypsennyksen helpottamiseksi.

MAITO:

- Maito, kerma ja hapankerma hajoavat pitkään kypsennettäessä. Siksi ne kannattaa lisätä vasta viimeisten 15–30 minuutin aikana.
- Ne voidaan korvata keittotiivistillä, joita voidaan kypsennää 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, huuhtelee ne hyvin ja taputtelee liha kuivaksi paperipyyhkeillä.
- Jos liha ruskistetaan etukäteen, siitä irtoaa rasvaa ennen hauduttamista. Ruskistus syventää myös ruoan makua.
- Aseta liha kypsennyskulhoon niin, että se ei kosketa kantta.
- Sovita vihannesten tai perunoiden määrää lihanpalojen koon mukaan niin, että kulho on $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ täynnä.
- Lihan määrä ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita ja saattavat vaihdella riippuen siitä, miten liha on leikattu, mikä liha on kyseessä tai sisältäkö se luita. Vähärasvaiset lihat, kuten kananliha tai porsaan ulkofilee, kypsyvät yleensä nopeammin kuin enemmän sidekudosta ja rasvaa sisältävät lihat, kuten naudanpaisti tai porsaanlapa. Lihan kypsennäminen luun kanssa vaatii pidemmän kypsennysajan.
- Leikkaa liha pienempiin paloihin, kun kypsennät sitä esikeitettujen 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 kypsenty 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.

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.
- Laitteen ulkopinta voidaan puhdistaa pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Laitetta ei tarvitse huoltaa muulla tavoin.
- Huomaa: Anna keraamisen padan kuivua puhdistuksen jälkeen ennen säilytystä laittoon.
- Älä käytä merkkiä liinoja paristolokeron ympärillä.

PARISTO

Irrota laite aina verkkovirrasta ennen paristolokeron kannen irrottamista. Vaihda paristo irrottamalla ensin laite verkkovirrasta ja irrota sitten paristolokeron kansi laitteen pohjasta. Irrota paristo painamalla hopeanväristä läppää, poista paristo ja hävitä se asianmukaisesti. Aseta uusi paristo paikalleen. Varmista aina, että uusi paristo on tyyppiä CR2025 tai vastaava. Älä käytä tässä laitteessa ladattavia paristoja.

Varmista, että paristo on oikeinpäin kuvan mukaisesti:



Pidä paristo poissa lasten ulottuvilta.

Ei saa niellä. Jos paristo on nielty, hakeudu välittömästi lääkäriin. Varmista, että vanhat paristot hävitetään turvallisesti. Katso ohjeet turvallisesta hävittämisestä paikallisista ohjeista. Ei saa hävittää tavallisen talousjätteen mukana.

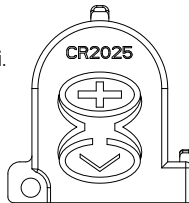
Paristot voivat räjähtää tai vuotaa, jos niitä lämmitetään, puretaan, oikosuljetaan, ladataan uudelleen tai asetetaan väärin. Varo vuotavia paristoja.

HUOLTO JA VAIHTO-OSAT

Jos laite ei toimi ja sen takuu on voimassa, palauta se ostopaikkaan vaihtotuotetta varten. Huomaa, että tuotteesta on esitettävä kelvollinen kuitti. Lisätukea saa ottamalla yhteyden asiakaspalveluun: +46 31 300 05 00. Ulkomaanpuhelimaksuja voidaan veloittaa. Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyden sähköpostilla: support@acreto.se

JÄTTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Sähkötuotteita ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana. Vie ne mahdollisuuksien mukaan kierrätykseen. Saat lisätietoja kierrätyksestä ja WEEE-direktiivistä lähettämällä sähköpostia osoitteeseen support@acreto.se.



DANSK VIGTIGE ANVISNINGER

LÆS OMHYGGELEGT, 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, medmindre 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. Varmelegemet's overflade kan være varmt et stykke tid efter 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.

Basisenheden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

Låget og den keramiske indsats kan vaskes i opvaskemaskine eller med varmt sæbevand (Se afsnittet om rengøring).

Dette produkt indeholder et batteri, der kan udskiftes af brugeren. Se afsnittet Batteri for detaljerede anvisninger for udskiftning og bortskaffelse.

- 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 basisenhed 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.
- 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 keramiske indsats.
- 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.
- Slowcooker-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

- | | |
|---|--|
| A Glaslåg | N Knappen Minute (Minut) |
| B Keramisk indsats | O Knappen Hour (Time) |
| C Opvarmingsfod | P Indikatoren for Manual (Manuel funktion) |
| D Betjeningspanel | Q Knappen Manual (Manuel funktion) |
| E Bærehåndtag | R Knappen Temp (Temperatur) |
| F Batterirum og batteristrimmel | S Knappen Cancel Timer (Annuller tidsindstilling) |
| G Symbol for lavt batteriniveau | T Indikator for start/stop |
| H Displaybillede for tidsindstilling | U Start-/stopknop |
| I Indikatoren for Schedule Meal (Planlæg måltid) | |
| J Knappen Schedule Meal (Planlæg måltid) | |
| K Knappen Food (Fødevarer) | |
| L Knappen Amount (Mængde) | |
| M Knappen Clock Set (Urindstilling) | |

FORBEREDELSE FØR BRUG

Før du tager din Crock-Pot®-sauterings-slowcooker i brug, skal du fjerne al emballage og vaske det aftagelige låg og den keramiske indsats 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 basisenheden eller den keramiske indsats på en varmfølsom overflade. Vi anbefaler at placere en bordskåner under din slowcooker for at forhindre eventuelle skader på underlaget.

Vær forsigtig, når du stiller den keramiske indsats på induktions- og keramiske kogeplader, køkkenbord, bord eller anden overflade. På grund af indsatsens karakter kan den ru bundoverflade muligvis ridse nogle overflader, hvis du ikke er forsigtig. Placer altid en bordskåner under den keramiske indsats, 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.

Fjern den orange batteristrimmel ved at trække den helt ud. Batteriet strømforsyner uret, når enheden ikke er tilsluttet en stikkontakt.

SÅDAN ANVENDES TIMESELECT-TEKNOLOGI

- Placer den keramiske indsats på basisenheden anbring ingredienserne i den keramiske indsats og læg låget på.
- Sæt din Crock-Pot® 5.6L TimeSelect Slow Cooker i en stikkontakt.
- Vælg "SCHEDULE MEAL" (Planlæg måltid) i venstre side af betjeningspanelet.
- Vælg "FOOD" (Fødevarer) for at vælge fra en liste med 4 forudindstillede funktioner: MEAT (Kød), POULTRY (Fjerkræ), SOUP (Suppe) og VEGGIES (Grøntsager).

BEMÆRK: Vælg typen af fødevarer med knappen "FOOD" alt efter, hvilken type opskrift der tilberedes. Hvis den opskrift, du tilbereder, ikke er på listen over forudindstillinger, skal du vælge den hovedingrediens, der er tættest på, eller tilberede maden ved hjælp af den manuelle funktion ("MANUAL").

BEMÆRK: Gryderetter skal tilberedes med funktionen "MEAT". For at opnå de bedste resultater når du tilbereder store stykker kød eller fjerkræ, bør du lægge yderligere tid til måltidets tidligste sluttidspunkt.

BEMÆRK: I opskrifter med en stor mængde rodfrugter kræves en længere tilberedningstid ved en højere temperatur. Vi anbefaler, at disse opskrifter tilberedes ved indstillingen Manual HIGH (manuel høj) i stedet for VEGGIES (grøntsager).

- Brug knappen "AMOUNT" (Mængde) til at vælge vægt eller volumen af den fødevarer, der skal tilberedes. Hvis der vælges MEAT (Kød) eller POULTRY (Fjerkræ), giver slowcookeren dig mulighed for at vælge mellem to vægtindstillinger: "+ 1 KG" eller "0-1 KG". Hvis der vælges "SOUP" (Suppe) eller "VEGGIES" (Grøntsager), giver slowcookeren dig mulighed for at vælge mellem to volumenindstillinger: "FULL POT" (Hel gryde) eller "HALF POT" (Halv gryde).

BEMÆRK: "FULL POT" (Hel gryde) henviser til en gryde, der er ¾ fuld.

- Brug derefter knapperne "HOUR" (Time) og "MINUTE" (Minut) til at vælge det ønskede tidspunkt, hvor dit måltid skal være færdigt (fx 20:00), og tryk derefter på "START". Den første tid, der vises på displayet, er måltidets tidligste sluttidspunkt, som fastlægges ud fra fødevarer og mængden, der tilberedes.

BEMÆRK: Funktionen "SCHEDULE MEAL" (Planlæg måltid) tilbereder ikke mad i mere end 12 timer fra tilberedningens starttidspunkt. Når uret har passeret det planlagte måltidstidspunkt, aktiverer slowcookeren automatisk funktionen "KEEP WARM" (Hold varm).

BEMÆRK: TimeSelect-teknologien fastsætter automatisk den korrekte varmeindstilling baseret på de ovenstående input. Fødevarer skal altid opbevares ved en temperatur, der er egnet og sikker til fødevarer, medmindre der er strømafbrydelse. Se side 9 for at få flere oplysninger i tilfælde af strømafbrydelse.

SÅDAN BRUGES SLOWCOOKERENS MANUELLE FUNKTION

- Placer den keramiske indsats på basisenheden, anbring dine ingredienser i den keramiske indsats, og læg låget på. Tilslut din slowcooker, og vælg "MANUAL" (Manuel) i betjeningspanelets højre side.
- Vælg "TEMP" for at vælge mellem temperaturindstillingerne fra HIGH (Høj), LOW (Lav) eller KEEP WARM (Hold varm).
BEMÆRK: Funktionen "KEEP WARM" (Hold varm) må KUN anvendes til at holde mad varm, som allerede er tilberedt. Mad må IKKE tilberedes på indstillingen "KEEP WARM" (Hold varm). Vi anbefaler ikke, at indstillingen "KEEP WARM" (Hold varm) anvendes i mere end 4 timer.
- Brug knapperne "HOUR" (Time) og "MINUTE" (Minut) til at vælge tilberedningstid på op til 20 timer i trin på 15 minutter. Vælg tiden baseret på den tilberedningstid, der angives i opskriften. Tiden begynder at tælle ned med ét minut ad gangen. Brug "CANCEL TIMER" (Annuller tidsindstilling) for at rydde nedtællingsuret. Dette gør det muligt for din slowcooker at forblive på dens aktuelle indstilling, indtil den slukkes. Tryk på start/stop-knappen for at annullere den manuelle funktion.
- Når du tilbereder opskrifter med en tilberedningstid inden for et område, skal du vælge den tid, der er tættest på indstillingen på din slowcooker. Hvis du fx tilbereder en opskrift, der kræver en tilberedningstid på 7 til 9 timer på indstillingen LOW (Lav), skal tilberedningstiden indstilles til 8 timer.
- Når tilberedningstiden er gået, skifter Crock-Pot®-slowcookeren automatisk til indstillingen "KEEP WARM" (Hold varm).
- Sluk for din Crock-Pot®-slowcooker ved at trykke på knappen "START/STOP" og tage stikket ud af stikkontakten.
- Når tilberedningen er afsluttet, skal du trække stikket ud og lade slowcookeren køle helt af, inden den gøres ren.

BEMÆRKNINGER OM BRUG

- Hvis du vil skifte mellem LBS og KGS, skal du holde knappen "AMOUNT" (Mængde) nede i 3 sekunder.
- Hvis du vil ændre det aktuelle tidspunkt, skal du holde "CLOCK SET" (Urindstilling) nede i 3 sekunder. Juster tiden ved hjælp af "HOUR" (Time) og "MINUTE" (Minut), og tryk derefter på "CLOCK SET" (Urindstilling) for at bekræfte valget.
- Hvis urindstillingen ikke virker, eller symbolet for lavt batteriniveau vises, efter stikket tilsluttes stikkontakten, skal batteriet muligvis udskiftes. Se afsnittet Batteri for nærmere oplysninger.
- I tilfælde af strømafbrydelse blinker displayet og indikatorerne, når strømmen genoprettes. Alle slowcookerens indstillinger er blevet ryddet og skal gendannes. Derfor er maden muligvis ikke sikker at spise. Hvis du ikke er sikker på, hvor længe strømmen har været afbrudt, anbefaler vi, at du kasserer maden i gryden.
- For at undgå at maden koges for meget eller for lidt, skal du altid fylde den keramiske indsats ½ til MAX op og overholde den anbefalede tilberedningstid.
- Overfyld ikke den keramiske indsats. Fyld ikke tilberedningsskålen mere end MAX fuld for at forhindre, at den flyder over.
- Steg altid med låget på i den anbefalede tid. Fjern ikke låget i løbet af de to første timers tilberedning, så opvarmningen bliver effektiv.
- Brug altid grillhandsker, når du rører ved låget eller den keramiske indsats. Pas på dampen, der trænger ud, når låget åbnes eller løftes.
- Tag stikket ud, når tilberedningen er færdig og før rengøring.
- Den keramiske indsats kan bruges i ovnen. Brug ikke den keramiske indsats på et gasblus eller elkomfur. Se oversigten nedenfor.

Del	Tåler opvaskemaskine	Tåler ovn	Tåler mikrobølgeovn	Tåler komfur
Låg	Ja	Ja	Nej	Nej
Keramisk indsats	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 slowcooker. Mange af de normale tilberedningstrin er unødvendige, når du bruger din slowcooker. I de fleste tilfælde kan alle ingredienser anbringes i din slowcooker på én gang og tilberedes 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 væske i opskriften.

TIDSFORBRUG	TILBERED PÅ LAV	TILBERED 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 slowcookeren i løbet af de sidste 30-60 minutters tilberedningstid.

BØNNER:

- Tørrede bønner, særligt røde kidneybønner, skal koges, før de bruges i retten.
- 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 slowcooker, som det kan ske på komfuret eller i ovnen.
- Når der tilberedes opskrifter med grøntsager og kød, skal du lægge grøntsagerne i slowcookeren før kødet. Grøntsager steger som regel langsommere end kød i slowcookeren.
- Placer grøntsagerne nær den keramiske indsats 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.
- Kondenseret suppe 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 den keramiske indsats, 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 den keramiske indsats uden at berøre låget.
- Ved mindre eller større stykker kød justerer du mængden af grøntsager eller kartofler, så den keramiske indsats altid er ½ til ¾ fuld.
- Kødens 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. Kød med ben vil have længere tilberedningstid sammenlignet med kød uden ben.
- 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.

VÆSKE:

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

RENGØRING

Tag **ALTID** slowcookerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle af inden rengøring.

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

- Låget og den keramiske indsats kan vaskes i opvaskemaskine eller med varmt sæbevand. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe. En klud, svamp eller gummiskrabber 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 den keramiske indsats og låget ikke tåle pludselige temperaturændringer. Den keramiske indsats og låget må ikke vaskes af i koldt vand, når de er varme.
- Apparatets udvendige dele kan rengøres med et blød klud og varmt sæbevand. Tørres med en tør klud. Undlad at bruge slibende rengøringsmidler.
- Du bør ikke udføre andet eftersyn og vedligeholdelse.
- Bemærk! Når den keramiske indsats er rengjort, skal den lufttørre, inden den sættes væk.
- Undgå at bruge en våd klud i nærheden af batterirummet

BATTERI

Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du fjerner batteridækslet. Hvis du vil udskifte batteriet, skal du først frakoble enheden og derefter fjerne dækslet i bunden af enheden. Tryk på den sølvfarvede tap for at løsne batteriet, og tag det gamle batteri ud. Bortskaf det på hensigtsmæssig vis, og sæt det nye batteri i.

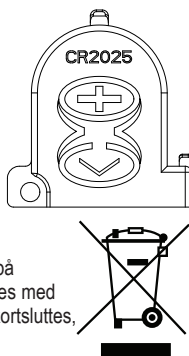
Udskift altid batteriet med et af typen CR2025 eller tilsvarende. Brug ikke genopladelige batterier i denne enhed.

Sørg for, at batteriet vender korrekt som vist:



Batterier skal opbevares utilgængeligt for børn.

Må ikke sluges. Søg omgående lægehjælp ved indtagelse. Sørg for, at gamle batterier bortskaffes på sikker vis. Der henvises til lokale retningslinjer for sikker bortskaffelse af batterier. Må ikke bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald. Batterier kan eksplodere eller lække, hvis de opvarmes, skilles ad, kortsluttes, genoplades eller isættes forkert. Utætte batterier skal håndteres forsigtigt.



EFTERSALG OG RESERVEDELE

Hvis apparatet ikke virker, men er dækket af garantien, skal produktet returneres til det oprindelige købssted med henblik på udskiftning. Bemærk, at et gyldigt købsbevis er påkrævet. Kontakt vores kundeserviceafdeling for yderligere support: +46 31 300 05 00. Internationale takster kan være gældende. Det er også muligt at sende en e-mail til: support@acreto.se

BORTSKAFFELSE AF AFFALD

Elektriske affaldsprodukter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. De bør om muligt indleveres på et genbrugsanlæg. Send en e-mail til os på support@acreto.se for at få yderligere oplysninger om genbrug samt affald af elektrisk og elektronisk udstyr.



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 det medfører. 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 blir varmt under bruk. Varmeelementets overflate er utsatt for gjenværende varme etter bruk.

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

Bruk aldri apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun egnet til hudholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.

Lokket og tilberedningsbollen kan vaskes i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann se rengjøringsavsnittet.

Dette produktet inneholder et batteri som kan skiftes ut av brukeren. Se batteridelen for detaljerte instruksjoner for utskifting og avhending.

- Dette apparatet genererer varme under bruk. Ta tilstrekkelige 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 på damp når du åpner eller tar av 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 strømmettet etter bruk, før rengjøring.
- La alltid apparatet bli kaldt før rengjøring eller oppbevaring.
- 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 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 legge 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

- | | |
|---|---|
| A Glasslokk | O Hour-knapp (time) |
| B Steintøygryte | P Manual Indicator-lampe (manuell indikator) |
| C Varmesokkel | Q Manual-knapp (manuell) |
| D Kontrollpanel | R Temp-knapp (temperatur) |
| E Bærehåndtak | S Cancel Timer-knapp (avbryt timer) |
| F Batterirommet og batteribeskyttelsesstripe | T Start/stopp-indikatorlys |
| G Symbol for lavt batterinivå | U Start/stopp-knapp |
| H Tidsinnstillings skjerm | |
| I Indikatorlys for Schedule Meal (måltidsplanlegger) | |
| J Schedule Meal-knapp (måltidsplanlegger) | |
| K Food-knapp (mat) | |
| L Amount-knapp (mengde) | |
| M Clock Set-knapp (klokkeinnstilling) | |
| N Minute-knapp (minutt) | |

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.

VIKTIG: 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 legge 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 rive bunnen lage riper i enkelte overflater hvis du ikke er forsiktig. Bruk alltid beskyttende underlag under steintøygryten før du plasserer den 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.

Fjern den oransje batteribeskyttelsesstripen ved å trekke den ut. Dette vil drive klokken når enheten ikke er koblet til strøm.

SLIK BRUKER DU TIMESELECT-TEKNOLOGI

- Plasser steintøygryten på varmesokkelen, ha ingrediensene i gryten og sett på lokket.
- Koble Crock-Pot® 5,6 L TimeSelect Slow Cooker til en stikkontakt.
- Trykk «SCHEDULE MEAL» (PLANLEGG MÅLTID) på venstre side av kontrollpanelet.
- Trykk «FOOD» (MAT) for å velge fra en liste over fire forhåndsinnstilte funksjoner: MEAT (KJØTT), POULTRY (FJÆRFE), SOUP (SUPPE) OG VEGGIES (GRØNNSAKER).
MERK: Velg type «FOOD» (MAT) basert på oppskriftstypen som tilberedes. Hvis oppskriften du følger står på den på den forhåndsinnstilte listen, kan du velge de hovedingrediensen som ligger nærmest, eller bruke «MANUAL» (MANUELL)-funksjonen.
MERK: Gryteretter skal tilberedes ved bruk av «MEAT»-alternativene. For å oppnå best mulig resultat når du tilbereder store biter med kjøtt eller fjærfe, må du legge til tid til måltidets tidligste sluttidspunkt.
MERK: Oppskrifter med store mengder rotgrønnsaker trenger lengre koketid på høyere temperatur. Vi anbefaler at slike oppskrifter tilberedes på innstillingen Manual HIGH (Maneuell høy) i stedet for VEGGIES (Grønnsaker).
- Bruk «AMOUNT» (MENGDE)-knappen til å angi hvor mye maten som skal tilberedes, veier eller mengden. Hvis «MEAT» (KJØTT) eller «POULTRY» (FJÆRFE) er valgt, vil Slow Cooker angi vektalternativer på «+ 1 KG» eller «0-1 KG». Hvis «SOUP» (SUPPE) eller «VEGGIES» (GRØNNSAKER) er valgt, vil Slow Cooker gi deg valget mellom «FULL POT» (FULL GRYTE) eller «HALF POT» (HALVFULL GRYTE).
MERK: «FULL POT» (FULL GRYTE) betyr en gryte som er 3/4 full.
- Bruk «HOUR» (TIME)- og «MINUTE» (MINUTT)-knappene til å velge klokkeslettet for når du ønsker at måltidet skal være ferdig (f.eks. 20:00), og trykk deretter på «START». Den første tiden som vises på skjermen, er matens tidligste ferdigtid, basert på type mat og mengde som tilberedes.

MERK: «SCHEDULE MEAL» (PLANLEGG MÅLTID)-funksjonen vil ikke koke maten lenger enn 12 timer fra tilberedelsens starttid. Når klokken har nådd planlagt ferdigtid, vil Slow Cooker automatisk slå over til «KEEP WARM» (HOLD VARM)-modus.

MERK: TimeSelect-teknologi avgjør automatisk riktig varmeinnstilling basert på opplysningene over. Maten vil alltid holdes på en temperatur som er sikker for maten, med mindre det er strømbrydd. Se side 9 for mer informasjon ang. strømbrydd.

SLIK BRUKER DU MANUELL FUNKSJON PÅ SLOW COOKER

- Plasser steintøygryten på varmesokkelen, ha ingrediensene i steintøygryten, og sett på lokket. Koble til Slow Cooker og velg «MANUAL» (MANUELL) på høyre side av kontrollpanelet.
- Trykk «TEMP» for å velge temperaturinnstillingen. Enten HIGH (HØY), LOW (LAV) eller KEEP WARM (HOLD VARM).
MERK: «KEEP WARM» (HOLD VARM) er kun ment for å holde maten varm. IKKE tilbered mat på «KEEP WARM» (HOLD VARM)-innstillingen. Vi anbefaler ikke å bruke «KEEP WARM» (HOLD VARM)-innstillingen i mer enn fire timer.
- Bruk «HOUR» (TIME)- og «MINUTE» (MINUTT)-knappene til å velge tilberedningstid i trinn på 15 minutter, opptil 20 timer. Velg tiden etter det som er angitt i oppskriften. Tiden vil begynne å telle ned i intervaller på ett minutt. Bruk «CANCEL TIMER» (AVBRYT TIMER) til å nullstille timeren. Slik kan Slow Cooker opprettholde den nåværende innstillingen frem til den blir slått av. Hvis du vil avbryte den manuelle funksjonen, velger du Start/stopp-knappen.
- For oppskrifter som angir flere alternativer til tilberedningstider, bør du velge den tiden som ligger nærmest innstillingene på Slow Cooker. For eksempel, hvis en oppskrift angir en tilberedningstid på 7 til 9 timer på LAV, lar du den koke i 8 timer.
- Når koketiden er over, skifter Crock-Pot® Slow Cooker automatisk over til «KEEP WARM» (HOLD VARM).
- Hvis du vil slå av Crock-Pot® Slow Cooker, trykker du på «START/STOPP»-knappen og tar enhetens støpsel ut av stikkkontakten.
- Når tilberedningen er over, tar du Slow Cookers støpsel ut av stikkkontakten, og lar den avkjøle før rengjøring.

MERKNADER OM BRUK:

- Når du skal skifte mellom LBS og KG, holder du inne «mengde»-knappen inne i 3 sekunder.
- Når du skal endre gjeldende klokkeslett, hold «CLOCK SET» (KLOKKEINNSTILLING) inne i tre sekunder. Juster tiden ved hjelp av «HOUR» (TIME) og «MINUTE» (MINUTT), og trykk deretter på «CLOCK SET» (KLOKKEINNSTILLING) for å bekrefte valget.
- Hvis klokkeinnstillingen slutter å fungere eller symbolet for lavt batterinivå vises etter at du har koblet til strøm, kan det hende at batteriet må skiftes ut. Se batteridelen for mer informasjon.
- Hvis det oppstår strømbrydd, blinker skjermen og lysene når strømmen er kommet tilbake. Alle Slow Cooker-innstillingene er blitt annullert og må angis på nytt. Derfor er det ikke sikkert at maten er trygg å spise. Hvis du ikke vet hvor lenge strømmen var av, foreslår vi at du kaster maten som ligger i gryten.
- For å unngå for mye eller lite koking, må du alltid fylle tilberedningsbollen 1/2 til MAX full og holde deg til anbefalt tilberedningstid.
- Ikke fyll tilberedningsbollen for mye. Du bør ikke fylle tilberedningsbollen mer enn MAX full, slik at du unngår at det renner over.
- Hvis du vil, 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 varmen bygge seg opp effektivt.
- Du må alltid bruke grytelapper 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 eller elektrisk kokeplate. Se tabellen nedenfor.

Del	Kan vaskes i oppvaskmaskin	Ovnsikker	Mikrobølgeovnsikker	Kokeplatesikker
Lokk	Ja	Ja	Nei	Nei
Gryte	Ja	Ja	Ja*	Nei

* 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 Slow Cooker. Mange av de vanlige klagjørende trinnene er unødvendige når du bruker slowcooker. I de fleste tilfellene kan alle ingrediensene legges i slowcookeren samtidig og bli der hele dagen. Generelt:

- Beregn nok 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 som angitt i oppskriften. Hvis risen ikke er tilstrekkelig tilberedt etter den foreslåtte tiden, tilsetter du 1–1½ kopp væske per kopp ris og fortsetter tilberedningen i 20–30 minutter.
- For å få best resultat 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 dekkkes. 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 fettene 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 steintøybollen 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 oksehørygg eller svinebø. Hvis kjøttet kokes med bein i motsetning til beinløst, vil det kreve lengre koketid.
- Skjær kjøttet i mindre biter når det skal kokes med forhåndskokt mat, som bønner eller frukt, eller lette grønnsaker som sopp, hakket løk, aubergine eller finhakkede grønnsaker. All maten blir da ferdigkokt med samme tidforbruk.

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 tilberedning hvis du tilpasser en vanlig oppskrift til slowcookeren.

RENGJØRING

Koble ALLTID slowcookeren fra stikkontakten og la den avkjøle 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 rester. 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 temperaturrendringer. Ikke vask steintøygryten eller lokket med kaldt vann når de er varme.
- Utsiden av apparatet kan rengjøres med en myk klut og varmt såpevann. Tørk av. Ikke bruk skuremidler.
- Du skal ikke utføre annet vedlikehold.
- Merk: Etter rengjøring lar du steintøygryten lufttørke før den settes til oppbevaring.
- Ikke bruk våt klut rundt batterirommet.

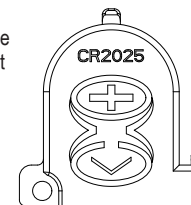
BATTERI

Koble alltid enheten fra strømmettet før du fjerner batteridekselet. For å skifte batteriet må du først koble fra enheten og deretter fjerne dekselet fra bunnen av enheten. Trykk på sølvflisen for å løsne batteriet. Fjern og avhend det gamle batteriet på riktig måte, og sett inn et nytt batteri. Skift alltid ut batteriet med type CR2025 eller tilsvarende. Ikke bruk oppladbare batterier i denne enheten. Påse at batteriet er riktig plassert, som vist:



Hold batteriet unna barn.

Påse at gamle batterier avhendes på en sikker måte. Se lokale retningslinjer for hvordan du kan avhende trygt. Ikke kast i vanlig husholdningsavfall. Batterier kan eksplodere eller lekke hvis de overopphetes, demonteres, kortsletter, lades eller settes inn feil. Vær forsiktig med batterier som lekker.



ETTERSALG OG RESERVEDELER

Hvis apparatet ikke fungerer, men er under garanti, må du returnere produktet til stedet det ble kjøpt for en erstatning. Vær oppmerksom på at en gyldig form for kjøpsbevis vil være nødvendig. Hvis du vil ha mer støtte, kan du kontakte vår forbrukerserviceavdeling i: +46 31 300 05 00. Internasjonale priser kan påløpe. Eller send en e-postmelding til: support@acreto.se.

AVFALLSHÅNDTERING

Elektriske produkter skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Resirkuler der slike anlegg finnes. Dersom du har spørsmål angående resirkulering eller WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulation), kan du sende en e-postmelding til support@acreto.se.





CROCK·POT®



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.crockpot.se

email: support@acreto.se

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.

Svensk distributör: Acreto AB, Norra Ågatan 10, 41664 Göteborg. www.acreto.se

Made In China

