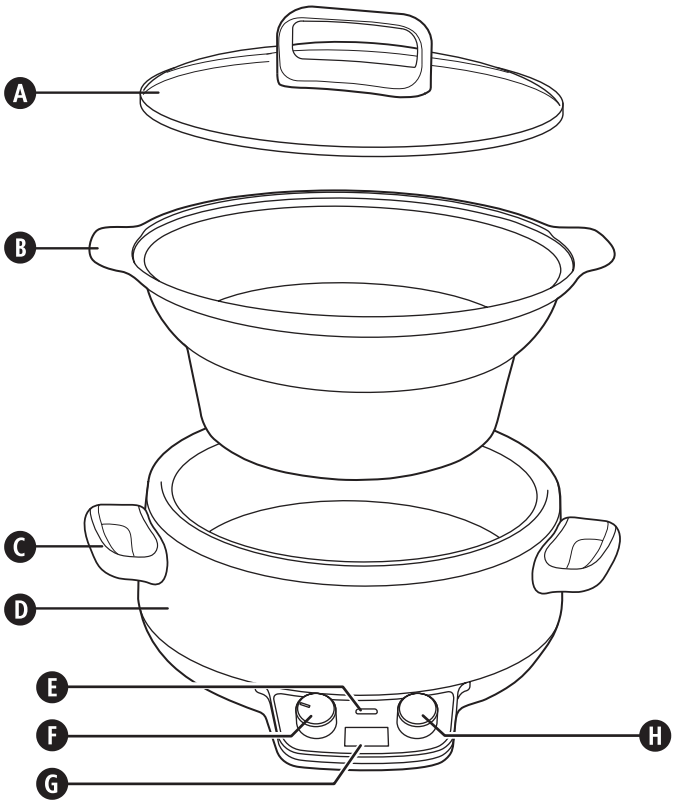
201020

CROCK·POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

6L SAUTÉ SLOW COOKER WITH DURACERAMIC™ COATING

INSTRUCTION MANUAL
INSTRUKTIONSMANUAL
OHJEET
BETJENINGSVEJLEDNING
INSTRUKSJONSHÅNDBOK

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS


A
B
C
D
E
F
G
H

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

PARTS

Ⓐ Glass lid
Ⓑ Removable cooking bowl
Ⓒ Carrying handles
Ⓓ Heating base
Ⓔ Power indicator light
Ⓕ Mode selector
Ⓖ Display
Ⓗ Timer control

PREPARING FOR USE

Before you use your Crock-Pot® sauté slow cooker, remove all packaging and wash the lid and removable cooking bowl with warm soapy water and dry thoroughly. We recommend that you wash the removable cooking bowl by hand only, with a non-abrasive cleaning product and cloth, to preserve the DuraCeramic™ coating. Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.

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 or cooking bowl on a heat sensitive surface. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

REMOVABLE COOKING BOWL

The removable cooking bowl features the exclusive DuraCeramic™ coating. This specialised natural ceramic coating is designed to transfer heat quicker and more efficiently than standard non-stick coatings – meaning faster cooking times for your delicious home-cooked meals. In addition, the DuraCeramic™ coating is scratch resistant and 4 times more durable than standard non-stick coatings – this is a product built to last. Peace of mind comes from the fact that DuraCeramic™ is PTFE and PFOA free, so not only is this exclusive coating durable and easy to clean, it's also natural and super safe for the whole family.

DuraCeramic™ coating – designed to handle whatever you throw at it with ease.

The die-cast removable cooking bowl and glass lid are designed to withstand extreme temperatures and can even be used in your oven. You can also store the cooking bowl in your refrigerator or freezer. The cooking bowl can then be placed directly into the heating base straight from the refrigerator (always allow any frozen foods to fully defrost before cooking). This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them using the same cooking bowl. The high-sided design and glass lid prevent foods from spitting and splashing during cooking. Use your cooking bowl for sautéing, frying, browning/sealing, stir-frying etc. It also makes a great cooking pot ideal for cooking large quantities of food.

HOW TO USE YOUR SAUTÉ SLOW COOKER

1. Add your ingredients to the removable cooking bowl and cover with the glass lid.
2. Plug in your Crock-Pot® sauté slow cooker. The power indicator light will flash.
3. Use the mode selector **F** to select 1 (LOW) or 2 (HIGH).

   NOTE: The 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.
4. Set the cooking time using the timer control **H**. The timer control sets the time in 30 minute increments. Note that if, after setting the timer, you change the cooking mode from 1 to 2 or vice versa the timer will reset itself to 0:00 and you will have to re-enter the time again.
5. After setting the cooking time your Crock-Pot® sauté slow cooker will start to heat up and the timer will count down in 1 minute increments.
6. When the cooking time has ended, your Crock-Pot® sauté slow cooker will switch to WARM mode. When in WARM mode the display will show a moving pattern of bars (- - - -) which will cycle slowly from the top to the bottom of the display. Your Crock-Pot® sauté slow cooker will remain in WARM mode until you switch the mode selector to 0 (standby) or unplug the unit. You can switch to the WARM setting manually at any time by moving the mode selector to the (♨) setting.

USAGE NOTES

- If there is a power cut during cooking all cooking settings will be lost when the power is restored and the unit will be in a standby state with the power light flashing. If you are unaware how long the power was off the food may be unsafe to eat and we suggest you discard the food.
- If desired, you can manually switch to the WARM setting when your recipe has finished cooking.
- To avoid over or under-cooking, always fill the cooking bowl ½ to ¾ full and conform to the recommended cooking times.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid or removable cooking bowl.

- Unplug when cooking has finished and before cleaning.
- The removable cooking bowl and lid are ovenproof. The cooking bowl is suitable for use on a gas, electric or induction hob and under a grill.

Part	Dishwasher safe	Oven safe	Microwave safe	Hob safe
Lid	Yes	Yes	No	Yes
Removable cooking bowl	No*	Yes	No	Yes

*We recommend that you wash the removable cooking bowl by hand only, with a non-abrasive cleaning product and cloth, to preserve the DuraCeramic™ coating.

COOKING HINTS AND TIPS

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 Crock-Pot® slow cooker during the last 30–60 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 slow cooker 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 bottom of the cooking bowl 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 slow cooker 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 cooking bowl without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the bowl is always ½ to ¾ full.
- The size of the meat and the recommended cooking times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase the required cooking time.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, aubergine, or finely chopped vegetables. This enables all food to cook at the same rate.

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.

Wash the glass lid and removable bowl with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove any food residue.

We recommend that you wash the removable cooking bowl by hand only, with a non-abrasive cleaning product and cloth, to preserve the DuraCeramic™ coating.

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 by hand allow the cooking bowl to air dry before storing.

FITTING OF A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

This appliance must be earthed.

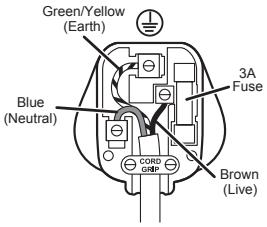
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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.

Plug should be ASTA approved to BS1363
Fuse should be ASTA approved to BS1362



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

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 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 unit 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: 0161 621 6900 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

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 nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, 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.
- 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 nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Vidrör inte apparatens utsida under användning eftersom den kan bli mycket varm. Använd ugnsvantar eller grytlapp när du tar bort locket. Se upp för het ånga när du lyfter av locket.
- Försök ALDRIG att värma upp mat direkt inne i värmeenheten. Använd alltid den löstagbara 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.
- Slow cookerns 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

FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

Innan du använder slowcookern måste du ta bort allt förpackningsmaterial och diska locket och innergrytan med varmt vatten och torka dessa noggrant. Vi rekommenderar att du endast diskar den löstagbara grytan för hand, med en trasa och en rengöringsprodukt som inte är repande, för att bevara grytans DuraCeramic™-beläggning. Doppa aldrig värmeenheten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

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

LÖSTAGBAR GRYTA

Den löstagbara grytan har den exklusiva DuraCeramic™-beläggningen. Vår speciella keramikbeläggning leder värme snabbare och mer effektivt än vanliga non-stick-beläggningar. Det betyder kortare tillagningstid för dina hemlagade rätter. Dessutom är DuraCeramic™-beläggningen reptålig och fyra gånger mer hållbar än vanliga non-stick-beläggningar. Det här är med andra ord en produkt som håller länge. DuraCeramic™ är fri från PTFE och PFOA så den exklusiva beläggningen är inte bara hållbar och lätt att göra ren, den är också naturlig och ett säkert val för hela familjen.

DuraCeramic™-beläggningen kan utstå det mesta utan problem.

Den formgjutna grytan och glaslocket är utformade för att tåla extrema temperaturer och kan till och med användas i ugnen och på alla spisar även induktionshäll. Du kan även förvara grytan i kylskåpet eller frysen. Grytan kan sättas i värmeenheten direkt från kylskåpet. Tack vare den här mångsidigheten kan du laga mat, långkoka, förvara rester och värma upp dem i en och samma gryta. De höga kanterna och glaslocket förhindrar att maten stänker över vid tillagningen. Använd grytan till att sautera, steka, bryna, woka med mera i. Den fungerar även som en vanlig gryta, perfekt för att laga stora mängder mat.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN SAUTÉ-LÅNGSAMKOKARE

1. Lägg i ingredienserna i den löstagbara grytan och täck med glaslocket.
2. Anslut Crock-Pot® slowcookern till ett eluttag. Strömlampan blinkar då.
3. Använd lägesväljaren för att välja **1** (LÅG) eller **2** (HÖG).

   OBS! Varmhållningsläget (♨) är ENDAST till för varmhållning av mat som redan har tillagats. Tillaga INTE i varmhållningsläget. Vi rekommenderar att varmhållningsläget inte används i mer än 4 timmar.
4. Ställ in tillagningstiden med timerreglaget. Timern kan ställas in i steg om 30 minuter. Observera att om du ändrar tillagningsläget från läge 1 till 2 eller tvärtom efter det att du har ställt in timern så nollställs timern och du blir tvungen att ställa in tiden igen.
5. När tillagningstiden har ställts in börjar Crock-Pot® slowcookern att värma upp och timern räknar ner minut för minut.
6. När tillagningstiden är slut går Crock-Pot® slowcookern in i varmhållningsläge. I varmhållningsläget visas ett mönster med streck (- - - -) på displayen. Strecken rör sig långsamt uppifrån och ned. Crock-Pot® sauté-Slow cookern är kvar i varmhållningsläget tills du vrider lägesväljaren till **0** (standby) eller drar ur sladden till enheten. Du kan växla manuellt till varmhållningsläget när som helst genom att vrida lägesväljaren till läge ♨

INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Om strömmen går under tillagning nollställs alla inställningar och enheten går in i standby-läge med blinkande strömlampa när strömmen kommer tillbaka. Om du inte vet hur länge strömavbrottet varade kan maten ha blivit dålig, och då rekommenderar vi att du slänger maten.
- Vid behov kan du manuellt övergå till varmhållningsläget.
- Undvik under- eller övertillagning genom att alltid fylla grytan till mellan hälften och tre fjärdedelar. Följ alltid den rekommenderade tillagningstiden.
- Tillaga alltid maten med locket på och under den rekommenderade tiden. Ta inte bort locket under de två första timmarna av tillagningen, så att innergrytan hinner bli tillräckligt varm.
- Använd alltid ugnsvantar när du handskas med locket eller innersgrytan. Se upp för het ånga när du lyfter av locket.
- Dra ut kontakten när maten är klar och innan du rengör din slowcooker.
- Den löstagbara grytan och locket är ugnssäkra. Grytan kan användas på gas- och elspis, på induktionshäll och under ett grillelement.

Del	Kan diskas i diskmaskin	Ugnsfast	Mikrovågssäker	Kan användas på häll
Lock	Ja	Ja	Nej	Ja
Löstagbar gryta	Nej*	Ja	Nej	Ja

*Vi rekommenderar att du endast diskar den löstagbara grytan för hand, med en trasa och en rengöringsprodukt som inte är repande, för att bevara grytans DuraCeramic™-beläggning.

TIPS OCH TRICKS FÖR TILLAGNINGEN

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 Crock-Pot® 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 låghastighetskokare 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 låghastighetskokaren än kött.
- Lägg grönsakerna vid stengodsgrytans 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 slowcookern och tillför sedan vatten/buljong så att dessa precis täcks. Om en tunnare soppa önskas kan mer vatten läggas till vid serveringen.

KÖTT:

- Putsa bort fett och torka av köttet noga med hushållspapper.
- Om du bryner köttet före långkokningen smälter en del av fettet ut, och smaken blir rikare.
- Kött ska ligga i grytan utan att nudda locket.
- För mindre eller större köttbitar anpassar man mängden grönsaker och potatis så att innergrytan alltid fylls till mellan ½ och ¾.
- 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 fläskbog. 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, under de sista femton till sextio minuterna.

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.

RENGÖRING

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

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

Locket och innergrytan av keramik 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.

Vi rekommenderar att du endast diskar den löstagbara grytan för hand, med en trasa och en rengöringsprodukt som inte är repande, för att bevara grytans DuraCeramic™-beläggning.

Rengör utsidan av värmeenheten med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Torka noga. Använd inte repande rengöringsmedel.

Utför inget annat underhåll.

OBS! Grytan ska rengöras för hand. Låt grytan lufttorka innan du ställer undan den.

GARANTI

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

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

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

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Acreto har rätt att ändra villkoren. Acreto åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

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

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.
- 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 sähköhellalle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, jos siinä näkyy vaurioita tai jos se vuotaa.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sitä säilytykseen.
- Älä koskaan 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 solmulle tai puristuksiin.
- Älä koske laitteen ulkopintoihin käytön aikana, sillä ne voivat olla erittäin kuumia. Käytä uunikintaita tai pannulappuja, kun avaat laitteen kantta. Varo ulostulevaa höyryä, kun avaat laitteen kantta.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä lämmittää ruoka-aineita suoraan perusyksikössä. Käytä irrotettavaa 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** Irrotettava kypsennyskulho
- **C** Kantokahvat
- **D** Kuumennusjalusta
- **E** Virran merkkivalo
- **F** Tilanvalitsin
- **G** Näyttö
- **H** Ajastin

ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennen haudutuskeittimen käyttöönottoa poista kaikki pakkausmateriaalit, pese kansi ja keitinastia lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa täysin. Suosittelemme pesemään irrotettavan kypsennyskulhon vain käsin hankaamattomalla puhdistusaineella ja -liinalla, jotta DuraCeramic™-pinnoite säilyy. Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

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

IRROTETTAVA KYPSENNYSKULHO

Irrotettavassa kypsennyskulhossa on erityinen DuraCeramic™-pinnoite. Tämä luonnonkeraaminen pinnoite on suunniteltu siirtämään lämpöä nopeammin ja tehokkaammin kuin tavalliset tarttumattomat pinnoitteet, mikä lyhentää herkullisten kotiruokien kypsennysaikoja. DuraCeramic™-pinnoite ei myöskään naarmuunnu helposti, sillä se on neljä kertaa kestävämpää kuin tavalliset tarttumattomat pinnoitteet ja siten hyvin pitkäikäinen. DuraCeramic™ ei sisällä PTFE- tai PFOA-yhdisteitä, joten pinnoite on sekä kestävä ja helppo puhdistaa että luonnollinen ja erittäin turvallinen koko perheelle.

DuraCeramic™-pinnoite: suunniteltu selviytymään helposti kaikista ruoanlaittotehtävistä.

Painevalettu irrotettava kypsennyskulho ja lasikansi on suunniteltu kestämään erittäin korkeita lämpötiloja, ja niitä voi käyttää myös uunissa. Voit myös säilyttää kypsennyskulhoa jääkaapissa tai pakastimessa. Kypsennyskulhon voi siirtää kuumennusjalustaan suoraan jääkaapista (sulata pakastetut elintarvikkeet kokonaan ennen kypsennystä). Kypsennyskulho on monikäyttöinen: voit valmistaa ruokaa, hauduttaa, säilyttää ylijäänyttä ruokaa ja lämmittää sen uudelleen samassa kulhossa. Korkeiden reunojen ja lasikannen ansiosta ruoka ei roisku kypsennyksen aikana. Käytä kypsennyskulhoa ruskistukseen, paistamiseen, paahtamiseen, pikapaistamiseen jne. Se on myös hyvä keittoastia, jolla voi valmistaa suuria määriä ruokaa.

RUSKISTUS-HAUDUTUSPADAN KÄYTTÖOHJEET

1. Lisää ainekset irrotettavaan kypsennyskulhoon ja aseta lasikansi päälle.
2. Kytke Crock-Pot®-ruskistus-haudutuspadan virtajohto pistorasiaan. Virran merkkivalo vilkkuu.
3. Käännä tilanvalitsin kohtaan **1** (ALHAINEN) tai **2** (KORKEA).

   HUOMAUTUS: Lämmin-asetus (♨) on tarkoitettu VAIN jo kypsennettyjen ruokien pitämiseen lämpimänä. ÄLÄ valmista ruokaa lämmin-asetuksella. Emme suosittele käyttämään lämmin-asetusta yli neljän tunnin ajan.
4. Aseta kypsennysaika ajastimella. Ajastin toimii 30 minuutin tarkkuudella. Huomaa, että jos muutat kypsennystilan 1:stä 2:een tai päinvastoin ajastuksen jälkeen, ajastin nollautuu (**0:00**) ja aika on asetettava uudelleen.
5. Kypsennysajan asettamisen jälkeen Crock-Pot®-ruskistus-haudutuspata alkaa lämmetä, ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin yhden minuutin välein.
6. Kun kypsennysaika on lopussa, Crock-Pot®-ruskistus-haudutuspata siirtyy lämpimänäpitotilaan. Kun laite on lämpimänäpitotilassa, näytössä näkyy liikkuva viivajono (- - - -), joka kiertää hitaasti näytön yläosasta alaosaan. Crock-Pot®-ruskistus-haudutuspata pysyy lämpimänäpitotilassa, kunnes käännät tilanvalitsimen kohtaan **0** (valmiustila) tai irrotat laitteen johdon pistorasiasta. Voit valita lämpimänäpitotilan manuaalisesti milloin tahansa kääntämällä tilanvalitsimen ♨-kohtaan.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Jos kypsennyksen aikana tapahtuu sähkökatkos, kaikki kypsennysasetukset nollautuvat virran palauduttua. Laite siirtyy valmiustilaan, ja virran merkkivalo vilkkuu. Jos et tiedä sähkökatkoksen kestoa, ruoka saattaa olla syötäväksi kelpaamatonta, ja suosittelemme ruoan hävittämistä.
- Voit halutessasi vaihtaa WARM-lämpimänäpitoasetukselle manuaalisesti, kun reseptin valmistusaika on kulunut.
- Vältä yli- tai alikypsennys täyttämällä kypsennyskulho aina ½ – ¾ täyteen ja noudattamalla suositeltuja valmistusaikoja.
- 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, kun käsittelet kantta tai keraamista pataa. Varo ulostulevaa höyryä, kun avaat laitteen kantta.
- Irrota virtajohto pistorasiasta kypsennyksen päätyttyä ja ennen padan puhdistamista.

- Irrotettava kypsennyskulho ja kansi ovat uuninkestäviä. Kypsennyskulho soveltuu käyttöön kaasu-, sähkö- ja induktioliedellä sekä grillivastuksen alla.

Osa	Astianpesukoneessa	Uunissa	Mikroaaltouunissa	Liedellä
Kansi	Kyllä	Kyllä	Ei	Kyllä
Irrotettava kypsennyskulho	Ei*	Kyllä	Ei	Kyllä

*Suosittelemme pesemään irrotettavan kypsennyskulhon vain käsin hankaamattomalla puhdistusaineella ja -liinalla, jotta DuraCeramic™-pinnoite säilyy.

RUOANVALMISTUSVINKKEJÄ

PASTA JA RIISI:

- Riisi onnistuu parhaiten, kun käytetään 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 Crock-Pot®-haudutuspataan kypsennysajan viimeisen 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.
- Jos ruokaohje sisältää 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 haudutuspataan ensin ja lisää sitten vettä/lientä vain sen verran, että ainekset peittyvät. Jos keitosta halutaan laihempaa, 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.
- Mukauta vihannesten tai perunoiden määrää lihapalojen koon mukaan niin, että
- kulho on ½–¾ täynnä.
- Lihan määrä ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita ja saattavat vaihdella lihapalan laadun, tyypin ja luun rakenteen perusteella. Vähärasvaiset lihat kuten kananliha tai porsaan ulkofilee kypsyvät yleensä nopeammin kuin lihat, jotka sisältävät enemmän sidekudosta ja rasvaa, kuteni 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 tulisi lisätä vasta ruoan valmistuksen loppuvaiheessa, kun ruoan valmistumiseen on 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.

Pese lasikansi ja irrotettava kulho kuumalla pesuainevedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai puhdistussieniä.

Ruoan jäämät irtoavat yleensä liinalla, sienellä tai kumilastalla.

Suosittelemme pesemään irrotettavan kypsennyskulhon vain käsin hankaamattomalla puhdistusaineella ja -liinalla, jotta DuraCeramic™-pinnoite säilyy.

Puhdista kuumennusjalustan ulkopinta pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitetta ei tarvitse huoltaa muulla tavoin.

HUOMAUTUS: Käsinpuhdistuksen jälkeen anna kypsennyskulhon kuivua huoneilmassa 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 AB/JCS (Europe) -yrityksellä on oikeus muuttaa näitä takuuehtoja.

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

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

Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, vahingoittumisesta, laitteen kohtelemisesta väärin, laitteen väärällä jännitteellä käyttämisestä, luonnonmullistuksista, muista asioista, joihin Acreto AB illa ei ole vaikutusvaltaa, muun kuin Acreto AB in 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 enquiriesEurope@jardencs.com saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

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

DANSK
VIGTIGE ANVISNINGER

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 uden døre.

- 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.
- 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.
- Undlad at røre ved apparatets ydersider under brug, da de kan blive meget varme. Brug grillhandsker eller grydelapper, når du tager låget af. Pas på dampen, der undslipper, når låget løftes.
- Forsøg ALDRIG at opvarme madvarer direkte inden i hovedenheden. Benyt altid den tilberedningskål, der kan tages ud.
- Visse overflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke apparatet på en overflade, der ikke kan tåle varme. Vi anbefaler, at du placerer en bordskåner eller trefod under apparatet for at forhindre mulig beskadigelse af overfladen.
- Slow cooker-låget er fremstillet i hærdet glas. Kontroller altid låvet for skår, revner eller andre skader. Brug ikke glaslåget, hvis det er beskadiget, da det kan gå i stykker under brug.

DELE

Ⓐ Glaslåg
Ⓑ Tilberedningsskål, der kan tages udd
Ⓒ Bærehåndtag
Ⓓ Opvarmningsfod
Ⓔ Strømindikatorlampe
Ⓕ Tilstandsvælger
Ⓖ Display
Ⓗ Timer-vælger

FORBEREDELSE FØR BRUG

Før du tager din slow cooker i brug, skal du fjerne al emballage og vaske låget og stentøjsgryden med varmt sæbevand og tørre den omhyggeligt. Vi anbefaler, at du kun vasker tilberedningsskålen, der kan tages ud, i hånden og bruger et ikke-skurende rengøringsmiddel og en klud, så DuraCeramic™-belægningen ikke beskadiges. Opvarmningsfoden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

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.

TILBEREDNINGSSKÅL, DER KAN TAGES UD

Tilberedningsskålen, der kan fjernes, er belagt med den eksklusive DuraCeramic™-belægning. Det er en særlig, naturlig keramiske belægning, der er designet til at overfører varme hurtigere og mere effektivt end almindelige non-stick-belægninger. Det betyder kortere tilberedningstid for dine lækre hjemmelavede måltider. Desuden er DuraCeramic™-belægningen ridsefast og fire gange så holdbar som almindelige non-stick-belægninger – det her er et produkt, der designet, så det holder. Det giver ro i sindet, at DuraCeramic™ er fri for PTFE og PFOA, så denne eksklusive belægning er ikke bare holdbar og nem at gøre ren, den er også naturlig og fuldstændig sikker for hele familien.

DuraCeramic™-belægning – designet til at håndtere alt, hvad du udsætter den for, med lethed.

Den sprøjtestøbte tilberedningsskål, der kan tages ud, og glaslåget er designet til at kunne modstå ekstreme temperaturer og tåler endda ovn. Du kan også opbevare tilberedningsskålen i køleskabet eller i fryseren. Tilberedningsskålen kan derefter placeres på opvarmningsfoden direkte fra køleskabet (sørg for altid at optø frosne madvarer helt før tilberedning). Denne alsidighed giver dig mulighed for at tilberede madvarer, langtidstilberede, opbevare rester og genopvarme dem – alt sammen i den samme tilberedningsskål. Designet med de høje sider og glaslåget forhindrer stænk og sprøjt under madlavning. Du kan bruge tilberedningsskålen til sautering, stegning, bruning/tilsmeltning, lynstegning osv. Den er også ideel som gryde til at koge store mængder mad i.

SÅDAN BRUGER DU SAUTERINGS-SLOW COOKEREN

1. Placer ingredienserne i tilberedningsskålen, der kan tages ud, og sæt glaslåget på.
2. Sæt stikket fra Crock-Pot®-sauterings-slow cookeren i stikkontakten. Strømindikatorlampen blinker.
3. Brug tilstandsvælgeren til at vælge **1** (LAV) eller **2** (HØJ).

   BEMÆRK: Indstillingen VARM (♨) er KUN til at holde mad, der allerede er tilberedt, varm. Mad MÅ IKKE tilberedes på indstillingen VARM. Vi anbefaler ikke, at indstillingen VARM bruges i mere end fire timer.
4. Indstil tilberedningstiden ved hjælp af timer-vælgeren. Timer-vælgeren indstiller tiden i intervaller på 30 minutter. Bemærk, at hvis du ændrer tilberedningstilstand fra 1 til 2 eller omvendt, efter du har indstillet timeren, nulstiller timeren sig selv, og du skal indstille tiden forfra.
5. Efter du har indstillet tilberedningstiden, begynder din Crock-Pot®-sauterings-slow cooker at opvarme, og timeren tæller ned i intervaller på 1 minut.
6. Når tilberedningstiden er nået til ende, skifter Crock-Pot®-sauterings-slow cookeren til tilstanden Hold varm. Når apparatet er i tilstanden Hold varm, viser displayet et mønster af bjælker (- - - -) i langsom bevægelse fra toppen mod bunden af displayet. Crock-Pot®-sauterings-slow cookeren forbliver i tilstanden Hold varm, indtil du vælger tilstanden **0** (standby) eller trækker stikket ud af enheden. Du kan til enhver tid skifte manuelt til tilstanden Hold varm ved at flytte tilstandsvælgeren til indstillingen ♨.

BEMÆRKNINGER OM BRUG

- Hvis der er strømafbrydelse under tilberedningen, forsvinder alle indstillinger, når strømmen kommer tilbage, og enheden går på standby, mens strømindikatoren blinker. Hvis du er usikker på, hvor længe strømmen har været afbrudt, er det ikke sikkert, at maden er spiselig, og vi foreslår, at du smider den ud.
- Hvis du ønsker det, kan du manuelt slå over til indstillingen VARM, når retten er færdiglavet.
- 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.
- 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 stentøjsgryden. Pas på dampen, der undslipper, når låget løftes.

- Tag stikket ud, når tilberedningen er færdig og før rengøring.
- Tilberedningsskålen, der kan tages ud, samt låget kan tåle at komme i ovnen. Tilberedningsskålen kan bruges på elektrisk komfur, gas- eller induktionskomfur og under en grill.

Del	Tåler opvaskemaskine	Tåler ovn	Tåler mikrobølgeovn	Tåler komfur
Låg	Ja	Ja	Nej	Ja
Tilberedningsskål, der kan tages ud	Nej*	Ja	Nej	Ja

*Vi anbefaler, at du kun vasker tilberedningsskålen, der kan tages ud, i hånden og bruger et ikke-skurende rengøringsmiddel og en klud, så DuraCeramic™-belægningen ikke beskadiges.

RÅD OG TIP TIL TILBEREDNING

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 Crock-Pot®-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 slow cookeren, 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 forhånd, skilles fedtet fra før langtidstilberedningen, og det giver kødet en dybere smag.
- Kød skal placeres, så det hviler i tilberedningsskålen uden at berøre låget.
- Ved mindre eller større stykker kød justeres mængden af grøntsager eller kartofler, så skålen 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 svineskulder. 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.

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.

Vask glaslåget og tilberedningsskålen, der kan tages ud, i varmt sæbevand. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe.

En klud, svamp eller gummiskraber er som regel nok til at fjerne eventuelle madrester.

Vi anbefaler, at du kun vasker tilberedningsskålen, der kan tages ud, i hånden og bruger et ikke-skurende rengøringsmiddel og en klud, så DuraCeramic™-belægningen ikke beskadiges.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 tilberedningsskålen er vasket af i hånden, 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 AB, der må ændre disse betingelser.

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

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

Fejl, der sker på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, brug med forkert spænding, force majeure, hændelser, som Acreto AB ikke har indflydelse på, reparation eller ændring af en person, der ikke er autoriseret af Acreto AB, 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 AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
Sverige
+46 31-3000500
support@acreto.se

NORSK
VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK

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 skal 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 tilførselsslangen 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.
- 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 (som f.eks. en gass- eller elektrisk komfyr).
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet, hvis det har synlige tegn på skader eller hvis det 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 varmesokkelen, strømledningen eller kontakten i vann eller annen væske.
- Aldri la strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- Ikke rør apparatets ytre overflater under bruk, da de kan bli svært varme. Bruk grytekluter eller en klut til å fjerne lokket. Vær obs på damp når du fjerner lokket.
- Forsøk ALDRI å varme mat direkte inne i sokkelenheten. Bruk alltid den avtakbare tilberedningsbollen.
- Enkelte overflater er ikke designet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Apparatet må ikke plasseres på en overflate som kan ta skade av varme. Vi anbefaler deg å plassere en grytelapp eller trefot under apparatet for å forhindre potensiell skade på overflaten.
- Lokket til langtidskokeren er laget av temperert glass. Alltid inspiser lokket for sprekker eller annen skade. Ikke bruk glasslokket hvis det er skadet, siden det da kan knuse under bruk.

DELER

KLARGJØRING FOR BRUK

Fjern alt pakkemateriale og vask lokket og steintøypotten med varmt såpevann og tørk grundig før du tar saktekokeren i bruk. Vi anbefaler at du kun vasker den avtakbare tilberedningsbollen for hånd, med rengjøringsmiddel og klut som ikke sliper, for å bevare DuraCeramic™-belegget. Dypp aldri varmesokkelen, strømledningen eller kontakten i vann eller annen væske.

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 eller tilberedningsbollen på en varmefølsom overflate. Vi anbefaler å plassere et gryteunderlag eller en trefot under langsomkokeren din for å forhindre eventuelle skader på overflaten.

AVTAKBAR TILBEREDNINGSBOLLE

Den avtakbare tilberedningsbollen har det eksklusive DuraCeramic™-belegget. Dette spesialiserte, naturlige keramikkbelegget er designet for å overføre varme raskere og mer effektivt enn standard klebefrie belegg – noe som betyr raskere tilberedningstid for dine velsmakende hjemmelagede måltider. I tillegg er DuraCeramic™-belegget ripebestandig og fire ganger mer holdbart enn standard klebefrie belegg. Dette er et produkt som er laget for å vare lenge. DuraCeramic™ er PTFE- og PFOA-fritt, så det eksklusive belegget er ikke bare holdbart og lett å rengjøre, det er også naturlig og et sikkert valg for hele familien.

DuraCeramic™-belegget – designet for å håndtere det meste uten problemer.

Den formstøpte avtakbare tilberedningsbollen og glasslokket er designet for å tåle ekstreme temperaturer, og kan også brukes i ovnen. Du kan også oppbevare tilberedningsbollen i kjøleskapet eller fryseren. Tilberedningsbollen kan deretter settes direkte på varmesokkelen rett fra kjøleskapet (la alltid frosne matvarer tine fullstendig før tilberedning). Takket være denne allsidigheten kan du tilberede mat, langkoke den, oppbevare rester og varme dem opp igjen med samme tilberedningsbolle. De høye sidene og glasslokket hindrer at mat spruter eller spytter og freser under tilberedning. Bruk tilberedningsbollen til sautering, steking, bruning/tørrsteking, wokking osv. Den er også ideell for å tilberede store mengder mat.

SLIK BRUKER DU DIN SAUTERINGS-LANGSOMKOKER

1. Ha ingrediensene i den avtakbare tilberedningsbollen og dekk med glasslokket.
2. Plugg inn sauterings-langsomkokeren fra Crock-Pot®. Strømindikatoren blinker.
3. Bruk modusvelgeren for å velge **1** (LAV) eller **2** (HØY).

   MERK: 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.
4. Still inn koketiden med tidtakerkontrollen. Tidtakerkontrollen stiller inn tiden i 30-minutters intervaller. Merk at hvis du endrer tilberedningsmodus fra 1 til 2 eller vice versa etter at du har stilt inn tidtakeren, kommer tidtakeren til å tilbakestille seg selv til **0:00**, og du vil måtte angi tiden på nytt.
5. Når du har stilt inn koketiden, begynner sauterings-langsomkokeren fra Crock-Pot® å varme seg opp, og tidtakeren begynner å telle ned i 1-minutts intervaller.
6. Når koketiden er over, går sauterings-langsomkokeren fra Crock-Pot® over i Hold varm-modus. I Hold varm-modus viser skjermen et vekslende mønster av linjer (- - - -) som kretser langsomt fra toppen til bunnen av skjermen. Din sauterings-langsomkoker fra Crock-Pot® forblir i Hold varm-modus til du slår modusvelgeren til 0 (standby) eller trekker ut stikkontakten. Du kan bytte til Hold varm-innstillingen manuelt når som helst ved å flytte modusvelgeren til denne ♨ innstillingen.

MERKNADER OM BRUK:

- Ved et eventuelt strømbrudd under tilberedning kommer alle tilberedningsinnstillinger til å gå tapt når strømmen kommer tilbake, og enheten settes i standby-modus med blinkende strømlampe. Hvis du ikke vet hvor lenge strømmen har vært borte, er det ikke sikkert at maten er trygg å spise. Vi anbefaler deg i så fall å kaste den.
- Hvis ønskelig, kan du skifte til innstillingen VARM manuelt når retten er tilberedt.
- For å unngå for mye eller lite koking bør du alltid fylle tilberedningsbollen ½ til ¾ full og holde deg til anbefalt tilberedningstid.
- 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.

- Bruk alltid varmebeskyttende utstyr når du tar i lokket eller gryten. Vær obs på damp når du fjerner lokket.
- Koble fra når tilberedningen er ferdig og før rengjøring.
- Den avtakbare tilberedningsbollen og lokket er ildfaste. Tilberedningsbollen passer for bruk på gass-, elektriske eller induksjonskokeplater og under en grill.

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

*Vi anbefaler at du kun vasker den avtakbare tilberedningsbollen for hånd, med rengjøringsmiddel og klut som ikke sliper, for å bevare DuraCeramic™-belegget.

TIPS OG RÅD FOR TILBEREDNING

PASTA OG RIS:
- For best resultat bør du bruke lang 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 Crock-Pot®-apparatet i løpet av de siste 20–30 minuttene av tilberedningstiden.

BØNNER:
- Tørkede bønner, spesielt røde nyrebønner, bør kokes før de brukes i en oppskrift.
- Ferdigkokte, hermetiske bønner kan brukes som en 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 saktekokeren, slik de kan i ovnen eller på komfyren.
- Ved tilberedning av oppskrifter med grønnsaker og kjøtt, skal grønnsakene legges i saktekokeren før kjøttet. Grønnsaker koker vanligvis saktere enn kjøtt i saktekokeren.
- Plasser grønnsaker nær bunnen av tilberedningsbollen for å underlette kokingen.

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

SOUPS:
- Enkelte oppskrifter involverer store mengder vann/ekstra. Tilsett suppeingrediensene i saktekokeren først, og tilsett deretter vann/ekstra bare for å dekke. 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 du bruner kjøtt på forhånd, kan fettet siles av før langkokingen, noe som også gir en rikere smak.
- Kjøtt skal plasseres slik at det hviler i tilberedningsbollen uten å berøre lokket.
- For mindre eller større kjøttstykker, tilpass mengden av grønnsaker eller poteter slik at bollen alltid er mellom halvfull og tre fjerdedels 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 ferdigkokt 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 til en time med koking.

VÆSKE:

- Det kan virke som om oppskriftene kun har en liten mengde væske i dem, men langkokingen 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 saktekokeren.

RENGJØRING

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

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

Vask glasslokket og den avtakbare bollen med varmt såpevann. Bruk ikke skuremidler eller skuresvamper. En klut, svamp eller gummislikkepott er vanligvis tilstrekkelig til å fjerne alle matrester.

Vi anbefaler at du kun vasker den avtakbare tilberedningsbollen for hånd, med rengjøringsmiddel og klut som ikke sliper, for å bevare DuraCeramic™-belegget.

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 for hånd lar du tilberedningsbollen lufttørke før den settes til oppbevaring.

GARANTI

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

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

Under garantiperioden, hvis enheten usannsynligvis slutter å fungere grunnet en design- eller 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 AB har rett til å endre disse betingelsene.

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

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

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

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

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

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

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
Sverige
+46 31-3000500
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.crockpot.se/no/dk/fi

email: support@acreto.se

© 2016 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

CE

CSC027X_Rev2 06/16

P.N.187697-RevB