

201009



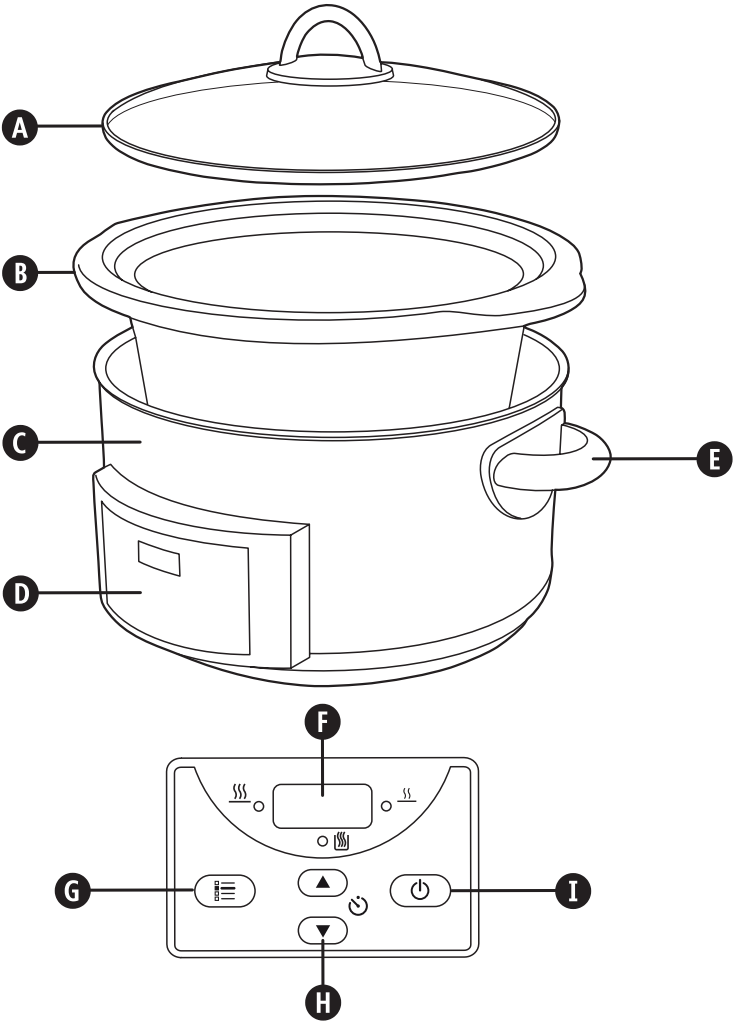
CROCK·POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

SLOW COOKER
med timer

BRUKSANVISNING



LÄS OCH SPARA INSTRUKTIONERNA



SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Denna apparat bör inte användas av barn under 8 års ålder eller av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet om de inte har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt. Barn får inte leka med denna apparat. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan handledning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år. Var mycket försiktig när du flyttar apparaten om den innehåller varm mat eller varm vätska. Delar av apparaten kan bli heta vid användning. Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

- ⚠ Lämna tillräckligt med utrymme för luftcirkulation på ovensidan och alla sidor. Apparaten får inte vidröra lättantändligt material (till exempel gardiner eller tapeter) under användning. Den får inte användas under ett skåp.
- ⚠ 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.
- ⚠ Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller varm mat eller dryck.
- ⚠ Undvik plötsliga temperaturförändringar, till exempel vid tillsättning av djupfryst mat i en uppvärmd innerskål.
- ⚠ Använd inte apparaten om den har blivit tappad, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
- ⚠ 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 någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- ⚠ Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- ⚠ Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. håll/platta på en gas- eller elspis).
- ⚠ Vidrör inte apparatens yttre ytor under användning eftersom de kan bli mycket varma. Använd ugnsvantar eller duk när du lyfter av locket. Se upp för het ånga när du lyfter av locket.
- ⚠ Använd aldrig apparaten om den är tom, saknar lock eller om locket är sprucket eller skadat.
- ⚠ Placera inte innerskålen på en yta som påverkas av hetta. Placera alltid skålen på en trefot eller ett kastrullunderlägg.
- ⚠ Var försiktig när du placerar innerskålen direkt på ömtåliga eller polerade ytor eftersom skålens basplatta är oglaserad och således kan få repor eller andra märken. Vi rekommenderar att du lägger ett underlägg under skålen som skyddar dess yta.

DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR BRUK I HUSHÅLLET. ANVÄND INTE APPARATEN TILL ÄNDAMÅL SOM DEN INTE ÄR AVSEDD TILL.

FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder slowcookern måste du ta bort allt förpackningsmaterial och diska locket och grytan med varmt vatten och torka dessa noggrant.

VIKTIGT: Placera inte innergrytan på en yta som påverkas av värme. Placera alltid skålen på en trefot eller ett kastrullunderlägg.

Var försiktig när du placerar innergrytan direkt på ömtåliga eller polerade ytor eftersom grytans basplatta är oglaserad och således kan få repor eller andra märken. Vi rekommenderar att du lägger ett underlägg under skålen som skyddar dess yta.

CROCK-POTENS DELAR

- | | | | |
|----------|-----------------------|----------|--------------------------|
| A | Glaslock | F | Timerinställningsdisplay |
| B | Innerskål av stengods | G | Temperaturvalsknapp |
| C | Uppvärmningsbas | H | Timerns upp-/nedknapp |
| D | Kontrollpanel | I | Standbyknapp |
| E | Handtag | J | Elsladd (ej på bild) |

HUR MAN ANVÄNDER SLOWCOOKERN

1. Sätt stengodsgrytan på uppvärmningsenheten, fyll den med önskade ingredienser och sätt på locket. Anslut Crock-Poten till ett eluttag.
2. Ställ in temperaturen med temperaturvalsknappen (**G**). Högtemperaturlampan (SS) eller lågtemperaturlampan SS tänds.
OBS! Läget för varmhållning (H) avser ENDAST varmhållning av mat som redan har tillagats. Tillaga INTE i varmläget. Vi rekommenderar inte bruk av varmläget i mer än 4 timmar.
3. Tryck på timerns upp-/nedknapp (**H**) för att välja tillagningstid. Timern kan ställas in i steg om 30 minuter upp till 20 timmar. Välj den tid som anges i receptet. Tiden räknas ned en minut i taget under tillagningen.
4. Efter tillagningen övergår slowcookern automatiskt till läget för varmhållning samtidigt som varmhållningsknappen (H) tänds.
5. Tryck på standby-knappen (**I**) om du vill att maten ska sluta kokas. Följ steg 2 och 3 enligt ovan när du vill börja koka den igen. Du stänger av långsamkokaren genom att dra ut sladden ur eluttaget.

OBSERVATIONER GÄLLANDE ANVÄNDNING:

- Om det blir strömavbrott medan tillagningen pågår kommer apparaten att vara avstängd när strömmen kommer tillbaka. Alla inställningar kommer att ha raderats och måste ställas in på nytt. Tänk på att maten kan ha blivit förstörd om detta inträffar. Om du inte känner till hur länge strömmen har varit avstängd rekommenderar vi att du slänger maten som är i kokaren.
- Efter tillagningen kan du vid behov övergå manuellt till läget för varmhållning.
- Undvik under- eller övertillagning genom att alltid fylla grytan till mellan $\frac{1}{2}$ och $\frac{3}{4}$ och följa den rekommenderade tillagningstiden.
- Fyll inte grytan med alltför mycket mat. Fyll aldrig mer än till $\frac{3}{4}$ då maten kan koka över.
- Låt alltid locket vara på under den tid som rekommenderas. Ta aldrig bort locket under de första två timmarna av tillagning så att det blir tillräckligt varmt i kokaren.
- Använd alltid grytlappar när du tar på locket eller grytan.
- Dra ut kontakten när tillagningen är klar och innan rengöring.
- Den flyttbara grytan är ugnssäker och mikrosäker. Använd inte grytan på gas- eller elspis eller under grillen.

SÅ HÄR RENGÖR DU DIN SLOWCOOKER

- Dra ALLTID ut sladden ur eluttaget och låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Locket och grytan går att diska i diskmaskin eller med varmt tvålvatten. Använd inte slipmedel eller skrubborstar. En trasa eller gummiskrapa brukar räcka för att ta bort eventuella rester.
- Precis som när det gäller all fin keramik klarar grytan och locket inte av plötsliga temperaturskillnader. Diska därför inte grytan eller locket med kallt vatten om de är varma.
- Uppvärmningsenhetens utsida kan rengöras med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Torka torrt.
- Använd inte slipande rengöringsmedel.
- FÖRSIKTIGHET: Sänk aldrig ned uppvärmningsenheten i vatten eller annan vätska.
- Inget annat underhåll bör utföras på apparaten.

OBS! Låt grytan lufttorka innan förvaring efter att du diskat den för hand.

TIPS

PASTA OCH RIS:

- Om receptet innehåller nudlar, makaroner etc. ska du tillaga dessa på en vanlig spis tills de mjuknar något och sedan överföra dem till långsamkokaren för ytterligare 30 minuters tillagning. Om du använder ris ska du omröra det tillsammans med de andra ingredienserna och tillsätta en ¼ kopp extra vätska för varje ¼ kopp ris. Du erhåller det bästa resultatet med långkornigt ris.

BÖNOR:

- Bönor måste vara helt mjuka innan de blandas med socker och/eller syrliga ingredienser. Socker och syra gör att bönorna blir hårda och förhindrar att de mjuknar.
- 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.

ÖRTER OCH KRYDDOR:

- Färska örter ger smak och färg men bör tillsättas mot slutet av tillagningen eftersom smaken kan försvinna om de får ligga i alltför länge.
- Malda och/eller torkade örter och kryddor fungerar däremot bra för långsam tillagning och kan läggas i från första början.
- Hur mycket örter och kryddor smakar varierar mycket beroende på hur starka de är och hur gamla de är. Använd örter sparsamt och provsmaka mot slutet av tillagningen och justera kryddningen strax innan maten ska serveras.

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 mjök och klarar av långa koktider.

SOPPOR:

- Vissa sopprecept innehåller stora mängder vatten. Tillsätt soppans övriga ingredienser i låghastighetskokaren först och tillsätt sedan bara tillräckligt med vatten för att täcka dessa. Om man vill ha en tunnare soppa kan man tillsätta mer vätska när soppan ska serveras.

KÖTT:

- Putsa bort fett och torka av köttet noga med hushållspapper.
- Om man bryner köttet i en separat stekpanna först kan man låta fettets rinna av innan man lägger i det vilket ger en djupare smak.
- Kött ska läggas i grytan på ett sätt som gör att det inte kommer i kontakt med locket.
- För mindre eller större köttbitar anpassar man mängden grönsaker och potatis så att stengodsgrytan 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 fläskbög. 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.
- Tillsätt minst 2,5 deciliter varm vätska vid tillagning av fryst kött. Vätskan kommer att skydda grytan mot plötsliga temperaturförändringar. 4 extra timmars tillagning på LOW (LÅG) eller 2 timmar på HIGH (HÖG) behövs vanligtvis. För större bitar fryst kött kan det ta mycket längre tid att tina upp köttet och få det mörkt.

FISK:

- Fisk kokar snabbt och skall tillsättas i slutet av koktiden, under de sista femton till sextio minuterna.

LIQUID:

- 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.
- Det kan verka som om våra 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 försöker anpassa ett recept till slowcookern ska du således minska vätskemängden innan du påbörjar tillagningen.

RECEPT

BABY BACK RIBS Räcker till 3-5 personer

2-3 baby back ribs, samtliga skurna i 3-4 bitar 600ml

barbequesås

1-1½ hackade lökar

1. Lägg revbenen i Crock-Pot®. Täck med lök och barbequesås.
2. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar, eller tills köttet är mört.
3. Skär upp revbenen i bitar och håll över extra sås om så önskas.

BBQ PULLED PORK Räcker till 3-4 personer

1 kg fläskfilé, putsad eller med fett

600ml barbequesås

1-1½ hackade lökar

3-4 hamburgerbröd eller småfrallor

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

BEEF BOURGUIGNON Räcker till 3-4 personer

Vetemjöl

Havssalt och peppar

700g grytkött, skuret i 2,5 cm stora bitar

1½ stora morötter, skalade och skivade

½ medelstor skivad lök

3 bitar stekt bacon, skurna i 2,5 cm stora bitar

150ml köttbuljong

240ml rött vin eller Bourgognevin

7-8g tomatpuré

1 hackad vitlöksklyfta

1½ kvistar färsk timjan med stjälk

1 lagerblad

225g färska champinjoner, skivade

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

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

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

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

KYCKLING CACCIATORE Räcker till 2-4 personer

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

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

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

CHILE CON CARNE Räcker till 3-4 personer

1 stor hackad lök
2-3 hackade vitlöksklyftor
1 hackad grön paprika
500g köttfärs, stekt och avrunnen
400g röda bönor på burk, sköljda och avrunna
200g tärnade tomater, konserverade
1 jalapeño, urkärnade och hackade
7-8g tomatpuré
2.5g cayennepeppar
100ml köttbuljong

1. Lägg alla ingredienser i Crock-Poten.
2. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-9 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar.

GRYKSTEK Räcker till 3-5 personer

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

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

KÖTTGRYTA Räcker till 3-4 personer

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

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

LÄTTLAGAD NYTTIG FISKFILÉ Räcker till 2-3 personer

Havssalt och peppar
500 g vit fisk, utan skinn
Färska örter (slätbladig persilja, basilika, dragon, kyndel eller en blandning av samtliga dessa örter)
1-1½ tunt skivade citroner
Färdig salsa eller olivtapenade som garnering

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

GARANTI

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

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

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

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Acreto AB har rätt att ändra villkoren.

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

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller Acreto 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

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

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

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



Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
SVERIGE
031-3000500

CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

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

www.crockpoteurope.com

email: enquiriesEurope@jardencs.com

© 2014 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).

The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.

Imprimé en Chine

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China

