

201004



CROCK·POT[®]
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

2,4L

SLOW COOKER

För det lilla hushållet

BRUKSANVISNING

Tack för att du köpt en Crock-Pot®.

Laga dina älsklingsrätter i några få enkla steg. Idealisk till grytor, raguer, soppor, risrätter och mycket mer - Du behöver bara trycka på en knapp.

NÄTANSLUTNING

1. Läs de här anvisningarna noga tillsammans med illustrationerna, innan du börjar använda apparaten.
2. Kontrollera att elspänningen som anges på märkplåten (på undersidan på apparaten) överensstämmer med elspänningen i ditt hem, innan du ansluter den.
3. Om sladden skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller servicerepresentanten.

SÄKER PLACERING

1. TA INTE PÅ DE HETA YTORNA - ANVÄND HANDTAGEN. .
2. Placera den INTE så att små barn - i synnerhet riktigt små barn - kan nå åt den.
3. Placera INTE den här apparaten omedelbart under ett eluttag!
4. Använd INTE den här apparaten utomhus!
5. Sänk INTE ner uppvärmningsenheten, sladden eller stickproppen i vatten eller i annan vätska!
6. Man måste vara ytterst försiktig när man flyttar apparaten med het vätska i.
7. Ställ INTE apparaten på eller i närheten av varm gas eller elplatta eller i en varm ugn eller mikrovågsugn.
8. Låt INTE elsladden hänga över kanten på arbetsytan eller bordet.
9. Använd INTE kärva slipmedel, frätande rengöringsmedel eller ugnsgörningsmedel, när du rengör den.
10. Undvik plötsliga temperaturförändringar, som att lägga ner kylda matvaror i den upphettade grytan.
11. För att stänga av, tryck på On/Off-knappen och dra ut kontakten ur eluttaget. Dra alltid ut sladden när apparaten inte används samt innan rengöring.
12. Låt apparaten svalna, innan den görs ren eller ställs undan till förvar.
13. Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och runt omkring apparaten, när du använder den, så att luft kan cirkulera. Se till att apparaten inte kommer i beröring med gardiner, tapeter, kläder, kökshanddukar eller andra antändbara material medan den är i bruk. FÖRSIKTIGHET krävs på ytor där hetta kan orsaka problem. En isolerad värmeplatta rekommenderas.
14. Använd alltid apparaten på en värmeresistent yta.
15. DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR BRUK I HUSHÅLLET. ANVÄND INTE APPARATEN TILL ÄNDAMÅL SOM DEN INTE ÄR AVSEDD TILL.
16. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet eller kunskaper, såvida de inte övervakas eller har fått anvisningar om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn måste övervakas så att de inte leker med apparaten.

LÄR KÄNNA DIN CROCK-POT



C. Uppvärmningsenhet

A. Flyttbar keramikgryta

D. Värmereglage

B. Löstagbart glaslock

INNAN DU ANVÄNDER DIN CROCK-POT®

Innan den används för första gången: diska, skölj och torka keramikgrytan (A) och locket (B). (Se rengöring sid. 48). Sänk **ALDRIG** ner uppvärmningsenheten (C) i vatten eller annan vätska.

VIKTIGT: FÖRSTA GÅNGEN DEN ANVÄNDS, KAN MAN KÄNNA EN ANING RÖKLUKT.

KONTROLLPANELEN

1. Sätt grytan på uppvärmningsenheten, fyll den med önskade ingredienser och sätt på locket. Sätt i kontakten till din Crock-Pot®.
2. Vrid reglaget för rätt tid för tillagningen (HIGH/HÖG eller LOW/LÅG).

Tänk på: Om grytan fylls till mindre än $\frac{3}{4}$ måste man minska tillagningstiden för receptet.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN CROCK-POT®

1. Sätt grytan på uppvärmningsenheten, fyll kokaren med önskade ingredienser och sätt på locket.
2. Sätt i kontakten till Crock-Pot® och välj temperaturinställning. Se de specifika recepten för exakta tillagningstider.
3. När tillagningen är klar drar du ur kontakten och låter den svalna innan rengöring.

OBSERVERA!

- Om du misstänker att strömmen har stängts av under tillagningen kan maten i grytan vara farlig att förtära. Om du inte känner till hur länge strömmen har varit avstängd rekommenderar vi att du slänger maten.
- För recept där olika tillagningstider anges bör du välja en genomsnittlig tid. Om ett recept exempelvis anger en tillagningstid på mellan 7 och 9 timmar på inställningen LOW (LÅG) så bör du tillaga maten i 8 timmar.
- För att undvika att maten blir överkokt eller underkokt bör du alltid fylla grytan mellan ½ och ¾ och hålla dig till rekommenderade tillagningstider.
- Fyll inte grytan med alltför mycket mat. Fyll aldrig grytan mer än till ¾ 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 för att försäkra att det blir tillräckligt varmt.
- Använd alltid grytlappar när du tar i locket eller grytan.
- Dra ut kontakten när tillagningen är klar och innan rengöring.

DEL	DISKMASKINS-SÄKER	UNGSSÄKER	MICROSÄKER	SPISSÄKER
Lock	Ja	Nej	Nej	Nej
Gryta	Ja	Ja, men inte under grillen	Ja*	Nej

* Se efter i bruksanvisningen för din mikrovågsugn när det gäller användning med keramik.

SÅ HÄR RENGÖR DU DIN CROCK-POT®

Innan du flyttar på din Crock-Pot® och rengör den:

- stäng ALLTID av strömmen och drag ur proppen ur eluttaget.
- låt ALLTID apparaten svalna.

SÄNK ALDRIG NER UPPVÄRMNINGSENHETEN I VÄTSKA.

UPPVÄRMNINGSENHETEN

Sänk INTE ner den i vatten eller annan vätska. Rengör med mjuk trasa, som fuktats i varmt tvålwater och vridits ur. Torka med ren torr handduk. Använd INTE rengöringsmedel som innehåller slipmedel.

FLYTTBAR KERAMIKGRYTA

Den flyttbara grytan och locket kan maskindiskas eller diskas i hett tvålwater. Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel - det brukar räcka med trasa, svamp för att få bort envisa rester. Använd slipmedelsfritt rengöringsmedel eller ättika för att få bort vattenfläckar och andra fläckar.

I likhet med all fin keramik tål inte grytan plötsliga temperaturförändringar.

- Om grytan värmts upp eller känns varm när man rör vid den, ska man INTE lägga i kylda varor. Värm INTE upp din Crock-Pot® i förväg, såvida det inte står så i receptet. Grytan ska vara rumsvarm innan varma matvaror läggs i.
- Diska grytan i hett vatten omedelbart efter användning. Håll INTE i kallt vatten om grytan är varm.

TILLAGNINGSRÅD OCH TIPS

- Putsa bort fett och torka av köttet noga. (Om köttet innehåller fett, bryn det i stekpanna eller kastrull och dränera ordentligt innan det läggs i grytan). Krydda med salt och peppar. Placera köttet i grytan ovanpå grönsakerna.
- Till grytstekar och grytor ska vätskan hällas över köttet. Använd inte mer vätska än vad som anges i receptet. Kött och grönsaker bibehåller sin saftighet i högre grad vid slow cooking än vid vanlig matlagning.
- De flesta grönsaker bör finstrimlas eller placeras runt sidorna eller längst ner i botten på grytan. I en Crock-Pot® blir kött i regel färdigt före de flesta grönsaker.
- Använd hela blad av örter och kryddor för att locka fram bästa fylliga smak. Om man använder malda örter och kryddor, bör de röras i under den sista tillagningstimmern.
- Eftersom det inte finns någon direkt värme längst ner i botten, ska grytan alltid fyllas minst halvfull för att tiderna som rekommenderas ska stämma. Det går att laga små mängder, men tillagningstiden kan då påverkas.
- Det går att byta ut en särskild vätska som efterfrågas i receptet genom att ersätta den med samma mängd. Att ersätta en burk soppa med en burk tomater t. ex. eller 1 kopp nöt- eller kycklingbuljong med 1 kopp vin.
- Bönor måste mjukas upp helt, innan de blandas med socker och/eller syrliga varor. MÄRK VÄL: socker och syra kan förhindra att bönorna mjuknar). Torkade bönor, särskilt röda trädgårdsbönor, ska kokas innan de används i ett recept. Täck bönorna med 3 gånger så mycket osaltat vatten som volymen bönor och låt ligga i blöt tills de mjuknat. Blötlaggningsen i vatten bör helst vara klar innan bönorna kokas. Kasta bort vattnet som de legat i blöt och kokats i. Det går bra att använda färdigkokta bönor på burk.

HJÄLP MED ATT ANPASSA RECEPT

Denna guide är utformad för att hjälpa dig att anpassa dina favoritrecept, som samlats in från vänner, livsmedelsföretag, tidningar och tidskrifter, för din Crock-Pot®. Vårt mål är att spara förberedelsestid med färre steg och hålla matlagningen enkel. I de flesta fall kan alla ingredienser läggas ner i din Crock-Pot® från början och koka hela dagen.

Några små råd:

- Beräkna tillräckligt med tid.
- Laga till med locket på.
- Tillsätt inte så mycket vatten som vissa recept för Crock-Pot® anger.
- Kom ihåg - vätskor "kokar inte bort" som vid vanlig matlagning. När tillagningen är klar, har man i regel mer än mindre vätska kvar.
- Detta är matlagning i få steg: många moment i förberedelserna kan tas bort. Lägg i ingredienserna i grytan på en gång, håll sist på vätskan, låt koka i 8 - 10 tim.
- Grönsaker kokar inte sönder, som när de lagas till på platta eller i ugn. Därför kan allting läggas ner på en och samma gång. UNDTANTAG: mjölk, creme fraiche eller gräde ska hållas i under den sista tillagningstimen.

TID

De flesta kombinationer med rått kött och råa grönsaker behöver minst 8 tim på LÅG.

Om det står i receptet	Tillred på LÅG	Tillred på HÖG
15 - 30 minuter	4 - 6 timmar	1,5 - 2 timmar
31 - 45 minuter	6 - 10 timmar	3 - 4 timmar
50 minuter - 3 tim	8 - 10 timmar	4 - 6 timmar

PASTA

Om det behövs nudlar, pasta eller makaroner m.m. till, kokas de i en kastrull, innan de läggs i. Koka dem inte för mycket – bara tills de blir lite uppmjukade. Om receptet innehåller ris, rörs det i tillsammans med de övriga ingredienserna. Lägg till 4 msk extra vätska per 4 msk rått ris. Långkornigt ris ger bästa resultat.

VÄTSKOR

Slow cooking kräver mindre – i regel hälften av den mängd som rekommenderas. 2,5 dl vätska räcker i regel till, såvida det inte ingår ris eller pasta i receptet.

BRYNING AV GRÖNSAKER

Detta behövs i regel inte. Rör i hackade och skivade grönsaker tillsammans med övriga ingredienser. Det enda undantaget till detta är aubergine, som bör förvällas eller brynas. Slow cooking gör att den mustiga smaken i grönsaker kommer till sin fulla rätt, så du kan förvänta dig delikata resultat, även när du minskar ner mängden. Eftersom grönsaker tar längre tid på sig att bli genomkokta än kött, är det bäst att skiva eller hacka dem, där så är möjligt.

ÖRTER OCH KRYDDOR

Blad eller hela örter och kryddor är att föredra, men smakstyrkan hos dem kan ökas. Det är därför bäst att använda bara halva den rekommenderade mängden. Om du använder torkade malda örter och kryddor, läggs de i under den sista timmen av tillagningstiden.

MJÖLK

Mjölk, gräde och creme fraiche har en tendens att skära sig under tillagningen. Håll i dem under den sista timmen av tillagningstiden, när så är möjligt. Kondenserade soppor kan användas som ersättning och stå på och koka under längre tid.

SOPPOR

Till vissa sopprecept behövs det 2 - 3 liter vatten. Lägg övriga ingredienser i den flyttbara grytan, håll sedan på lagom mycket vatten så att de täcks. Om mjölkbaserade recept inte innehåller någon annan vätska från början, är det bäst att hålla på 1 eller 2 koppar vatten. Mjölk eller grädde hålls sedan på efter behov under den sista timmen.

FRÅGOR OCH SVAR

F: "Vad händer om maten inte är färdigkokt efter 8 timmar.... när det står 8 - 10 tim i receptet?"

S: Detta kan bero på variationer i elspänningen, höjden över havet eller extrem luftfuktighet. Lätta växlingar i strömmen märks vanligtvis inte på de flesta apparater, men med en Crock-Pot® kan de förändra tillagningstiden. Beräkna gott om tid och kom ihåg att det är så gott som omöjligt att koka sönder någonting. Erfarenheten säger dig snart om du behöver öka eller minska på tiden.

F: "Måste locket vara på? Behöver man röra om?"

S: Tillaga alltid med locket på. Om locket tas av, kan den inte snabbt återhämta värmeförlusten på LÅG- läget. Betydliga värmemängder försvinner varje gång locket tas av, därför förlängs tillagningstiden. Undvik att ta av locket ofta för att kontrollera hur det går med tillagningen eller för att röra om. Tag aldrig av locket under de två första timmarna när du bakar bröd eller kakor. Man behöver inte röra om medan man lagar till på LÅG värme. När man använder HÖG värme under korta perioder, fördelas smakerna bättre, om man rör om någon enstaka gång.

F: "Hur reder man av safter eller såser?"

S: Lägg till lite snabbkokande tapioka till vilket recept som helst, om du vill göra en tjock sås. Lägg till tapiokan från början så tjocknar såsen vart efter. Alternativt kan du ta ur de fasta matvarorna och bara låta saften vara kvar. Gör sedan en slät kräm av ungefär 100g mjöl eller majs mjöl till 6 msk vatten eller 4 msk smält smör. Håll i blandningen i vätskan i grytan och rör om noga. Vrid om till HÖG och när det börjar koka (ca 15 min) är såsen färdig.

F: "Kan jag laga till en stek utan extra vatten?"

S: Ja – om den tillreds på LÅG. Vi rekommenderar en liten mängd vatten, därför att såsarna blir speciellt välsmakande. Ju mer fett eller "marmorering" det finns i köttet, desto mindre vätska behövs det. Vätskan behövs för att grönsakerna ska bli mjuka och ordentligt genomkokta.

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 inträffar, 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 Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") har rätt att ändra villkoren. Holmes 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 Holmes 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 Holmes. Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som Holmes inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av Holmes 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 landsspecifikt 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. Holmes Products (Europe) Limited, 1 Francis Grove, Londen, SW19 4DT UK.



CROCK-POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

Off Low High

ACRETO AB

Norra Ägatan 10

416 64 Göteborg, SVERIGE

Tel: +46 31 3000500

Email: info@acreto.se

se www.acreto.se