

point

Slow Cooker

POSC45
User Manual

LIFE MADE **EASIER**

GB

Thank you for purchasing your new POINT Slow Cooker. These operating instructions will help you use it properly and safely. We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order that you fully understand all the operational features it offers. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

NO

Takk for at du kjøpte ditt nye POINT -Saktekoker . Denne bruksanvisningen vil hjelpe deg med å bruke den på en trygg og riktig måte. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene som tilbys. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

FI

Kiitos, kun valitsit uuden POINT- Haudutuspatata . Tämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. On suositeltavaa käyttää aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toiminnallisia ominaisuuksia tuote tarjoaa. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

DK

Tak for købet af dit nye Slow Cooker fra POINT SERIES. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

SE

Tack för att du har köpt ditt nya Slow Cooker från POINT SERIES. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den på ett säkert och korrekt sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftfunktioner som den erbjuder. Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Instruction Manual – English	page	4-12
Bruksanvisning – Norsk	side	13-20
Käyttöopas - Suomi	sivu	21-29
Brugervejledning – Dansk	side	30-38
Bruksanvisning – Svenska	sida	39-47

GB

NO

FI

DK

SE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from mains power socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. Do not operate any appliance with a damaged mains power cable or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. Make sure that the voltage shown on the rating label of the appliance corresponds with the one in your living area. Ensure that the mains power wall socket is properly grounded.
8. To protect against electrical shock do not immerse mains power cable, plug, or base in water or any other liquids.
9. **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.
10. Never try to adjust the appliance yourself. If the mains power cable is
11. damaged it must be replaced by an authorized service agent or qualified technician to avoid a shock hazard. Return the appliance to the nearest authorized service center for repair

and maintenance.

12. Do not use outdoors.
13. Do not let mains power cable hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. Do not place the appliance on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. Always attach the plug to the appliance first, then plug mains power cable into the mains power wall socket. To disconnect, turn off the appliance, then remove the plug from the mains power wall socket.
17. To disconnect the slow cooker, turn off and then remove the plug from mains power.
18. **Caution:** To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable liner.
19. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated ceramic pot.
20. Do not operate appliance in any way other than the intended use.
21. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
22. This appliance is intended to be used for household use only

PRODUCT OVERVIEW



- 1) Start/Stop Button
- 2) HIGH/LOW/WARM Button
- 3) Digital Display
- 4) Adjust Time Button
- 5) Cooking Time Button
- 6) Delay Time Button

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

USING FOR THE FIRST TIME

Before using the digital slow cooker for the first time, remove all labels and tags from the product.

Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.

IMPORTANT: DO NOT IMMERSE THE DIGITAL SLOW COOKER BASE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Note: During initial use you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear soon.

Remark: Due to ongoing product improvements, specifications and accessories may change without notice. Actual product may differ slightly to that depicted. Some of the shown accessories / features may be optional and not included in the delivery.

HOW TO USE

- Always set your slow cooker on a level and stable heat resistant surface. Make sure the feet are set secure on the table.
- Assemble your ingredients in the ceramic pot and place the pot into the base. Cover with the glass lid. If you need to precook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan on the stove, not in the slow cooker.
- To begin cooking, plug the mains power cable into a mains power wall socket and press the START/STOP button once.
- To set the COOKING TIME, press the COOKING TIME button first, then press the UP or DOWN button to reach your desired time. Each press of the button will change the time in 30 minutes increments or decrements.
- To set the DELAY time, press the DELAY TIME button first, then press the UP or DOWN button to reach your desired delay time and secondly press the COOKING TIME button, then press the UP or DOWN button to reach your desire cooking time.
- When you finish time setting, press the HIGH./LOW/WARM button to select the cooking mode according to your requirement, for example, If you want to cook with HIGH mode, just press the button once, then the light for HIGH mode will flash, to confirm the cooking mode after 5 seconds automatically, then the product starts to work. The cooking time on the control panel then starts to count down.
- The maximum time you can set the timer is 16 hours. The minimum time is 30 minutes.
- When the KEEP WARM timer has expired, the unit will automatically switch to ----.

- The panel box will blink until you unplug the slow cooker. Remove the ceramic pot using oven gloves.

Suitable Foods for Slow Cooking & Preparation

Most foods are suited to slow cooking methods; however there are a few guidelines that need to be followed.

- Cut root vegetable into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in the Slow cooker.
- Do not use the Slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
- Insert a meat thermometer into joints of roasts, ham, or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures therefore the ceramic pot may have minor surface blemishes, the glass lid may rock slightly due to these imperfection. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface may start appearing “crack”.
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob.

- Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- Do not allow the pot to stand in water for a long time (you can leave water in the pot to soak).
- There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water, this should be avoided.
- DO NOT SWITCH THE COOKER ON WHEN THE CERAMIC POT IS EMPTY OR OUT OF THE BASE.

Tips for slow cooking & preparation

- The slow cooker must be at least half full for best results.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low) and simmer for 30 to 45 minutes.
- The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid, allow an additional 10 minutes to the cooking time. If cooking soups, leave 5cm space between the top of the pot and the food to allow simmering.
- Many recipes demand all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the ceramic pot and add liquid/gravy. Select the required setting.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low or 4-6 hours on high. Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook - water and fat content, initial temperature of the food and also the size of the food.

- Food cut into small pieces will cook more quickly. A degree of “trial and error” will be required to fully optimize the potential of your Slow cooker.
- Vegetables usually take longer to cook than meat, so try to put vegetables in the lower half of the pot.
- After the food is cooked, switch the slow cooker off and leave it covered with the lid on.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce.
- Pre-browning meat and onions in a pan to seal in the juices also reduces the fat content before adding to the ceramic pot. This is not necessary if time is limited, but improves the flavor.
- When cooking joints of meat, ham, and poultry etc. the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot and fully cover with water. If necessary cut in two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit.

CARE & CLEANING

Always make sure the slow cooker is unplugged and in the OFF position before storing away or cleaning. Make sure it has cooled down completely before cleaning.

- The ceramic pot is dishwasher safe or can also be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the inside of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.
- The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried. DO NOT use a harsh abrasive cleaner or a scouring pad to clean any part of the slow cooker as this will damage the surfaces.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

WARNING:

1. NEVER SUBMERGE THE ENTIRE SLOW COOKER INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID AS THIS MAY DAMAGE THE SLOW COOKER.
2. NEVER PUT THE GLASS LID IN THE REFRIGERATOR, OTHERWISE IT MAY CRACK.
3. WHEN THE CERAMIC POT IS TAKEN OUT FROM REFRIGERATOR, DO NOT USE IT IMMEDIATELY. WAIT UNTIL IT GETS TO ROOM TEMPERATURE AFTER ABOUT 40MIN., OTHERWISE IT MAY CRACK.
4. NEVER PUT THE CERAMIC POT ON THE GAS STOVE TO USE, OTHERWISE IT MAY CRACK.
5. DO NOT DO THE COOKING UNTIL THE FOOD IS TOTALLY DEFROSTED.

SPECIFICATION:

Model: POSC45

Rated voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Rated power: 280W



This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU.

For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.

Imported and Exclusively marketed by:

Power Internatonal AS

PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundeservice/>

T: 08 517 66 000

VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

Ved bruk av elektriske apparater må alltid grunnleggende forholdsregler for sikkerhet følges, blant annet følgende:

1. Les alle instruksjoner før bruk.
2. Ikke ta på varme overflater. Bruk alltid håndtak eller knotter.
3. Barn må holdes under strengt oppsyn når de bruker apparatet.
4. Koble fra stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøle seg ned før du setter på eller tar av deler.
5. Ikke bruk et apparat med en skadet strømkabel eller støpsel eller hvis apparatet har en feil eller har blitt skadet på noen måte. Send apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for undersøkelse, reparasjon eller justering.
6. Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten kan føre til personskader.
7. Sørg for at spenningen som vises på merkeetiketten på apparatet, stemmer overens med den i strømmettet. Kontroller at strømuttaket er riktig jordet.
8. Ikke la strømledningen, støpselet eller basen komme under vann eller i annen væske, da dette kan føre til elektrisk støt.
9. **ADVARSEL:** Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inklusive barn) med reduserte fysiske evner, sanseevner eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått instruksjoner som gjelder bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
10. Du må aldri prøve å justere apparatet selv. Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes av en autorisert servicerepresentant eller kvalifisert fagperson for å unngå fare for elektrisk støt. Send apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for reparasjon og vedlikehold.
11. Ikke bruk den utendørs.
12. Ikke la strømkabelen henge over kanten av et bord eller en

benk eller komme nær varme overflater.

13. Ikke sett enheten på eller nær en gassbrenner eller kokeplate eller i en oppvarmet stekeovn.
14. Du må være ekstremt forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
15. Koble alltid støpselet til apparatet først, og sett deretter støpselet på strømledningen i stikkontakten. Når du skal koble fra, slår du først av apparatet før du tar støpselet ut av stikkontakten.
16. Når du skal koble fra saktekokeren, slår du den først av før du tar støpselet ut av stikkontakten.
17. **Forsiktig:** For å unngå skade eller elektrisk støt skal du ikke lage mat i basen. Bruk et avtagbart innlegg.
18. Unngå plutselige temperaturendringer, for eksempel at du legger til nedkjølt mat i en oppvarmet leirgryte.
19. Ikke bruk apparatet til noe annet enn tiltenkt formål.
20. Apparatet er ikke beregnet på å kunne kontrolleres ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
21. Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk

PRODUKTOVERSIKT



- 1) Start/Stopp-knapp
- 2) Høy/lav/varm-knapp
- 3) Digital skjerm

- 4) Tidsjusteringsknapper
- 5) Tilberedningstid-knapp
- 6) Tidsforsinking-knapp

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

NÅR APPARATET BRUKES FØRSTE GANG

Før du bruker den digitale saktekokeren for første gang, må du fjerne alle etiketter og merker fra produktet.

Vask leirgryten og glasslokket i varmt såpevann med en svamp eller en oppvaskklut, skyll grundig og tørk av.

VIKTIG: IKKE DYPP BASEN TIL DEN DIGITALE SAKTEKOKEREN I VANN ELLER ANNEN VÆSKE.

Merk: Under første bruk kan du merke en svak lukt på grunn av at produksjonsrester avbrennes. Dette er helt normalt, og det forsvinner snart.

Merknad: På grunn av pågående produktforbedringer kan spesifikasjoner og tilbehør endres uten varsel. Det faktiske

produktet kan avvike noe fra det som er avbildet. Noe av tilbehøret/funksjonene som vises kan være valgfrie og medfølger ikke i leveransen.

SLIK BRUKES OVNEN

- Sett alltid saktekokeren på en jevn, stabil og varmebestandig overflate. Sørg for at føttene alltid står godt på bordet.
- Legg ingrediensene i leirgryten, og plasser gryten i basen. Dekk til med glasslokket. Hvis du skal forhåndstilberede eller brune noen matvarer før saktekoking, må dette gjøres i en panne på komfyren og ikke i saktekokeren.
- For å starte matlagingen kobler du strømkabelen til en stikkontakt og trykker Start/stopp-knappen én gang.
- Slik setter du inn tilberedningstid: Trykk først Tilberedningstid-knappen, og trykk deretter Opp eller Ned-pilen for å nå ønsket tid for å stille inn ønsket tid. Hvert trykk på en av pilene endrer tiden opp eller ned i trinn på 30 minutter.
- For å stille inn FORSINKELSESTID trykker du først FORSINKELSESTID-knappen, så trykker du OPP- eller NED-knappen for å stille inn ønsket tid, så trykker du TILBEREDNINGSTID-knappen og deretter OPP- eller NED-knappen for å stille inn ønsket tilberedningstid.
- Når du er ferdig med klokkeslettet, trykk Høy/lav/varm-knappen for å velge tilberedningsmodus i henhold til kravet ditt. Hvis du for eksempel vil lage mat i Høy modus, trykker du bare knappen én gang. Lampen for Høy-modus blinker automatisk for å bekrefte tilberedningsmodus etter 5 sekunder, så går produktet i gang. Tilberedningstiden på kontrollpanelet begynner deretter å telle ned.
- Maksimum tid du kan stille inn tidtakeren er 16 timer. Den minste tiden er 30 minutter.
- Når Hold varm-tidtakeren er utløpt, bytter enheten automatisk over til ----.
- Panelboksen blinker til du trekker ut saktekokeren fra stikkontakten. Fjern leirgryten med grytevatner.

Egnet mat for saktekoking og forberedelser

De fleste matvarer er egnet for saktekoking. Det er imidlertid noen retningslinjer som må følges.

- Klipp rotgrønnsaker i små, jevne stykker, da de trenger lengre tid enn kjøtt. De bør sauteses forsiktig i 2–3 minutter før saktekoking. Sørg for at rotgrønnsaker alltid plasseres på bunnen av gryten og at alle ingrediensene er nedsenket i væsken.
- Fjern alt overflødig fett fra kjøttet før matlaging, da saktekoking ikke lar fett fordampe.
- Hvis du justerer en eksisterende oppskrift fra konvensjonell matlaging, må du kanskje redusere mengden væske. Væske vil ikke fordampe fra saktekokeren i samme grad som ved konvensjonell matlaging.
- La aldri rå mat stå i romtemperatur i saktekokeren.
- Ikke bruk saktekokeren til å gjenoppvarme mat.
- Rå røde bønner må fuktes og kokes i minst 10 minutter for å fjerne giftstoffer før de brukes i saktekoker.
- Sett et kjøttermometer inn i steker, skinker eller hele kyllinger for å sikre at de blir kokt til ønsket temperatur.
- Autentisk steintøy brennes ved høye temperaturer, så derfor kan leirgryten ha små overflatefeil. Glasslokket kan riste litt på grunn av slike feil. Matlaging ved lave temperaturer skaper ikke damp, så det blir lite varmetap. På grunn av normal slitasje gjennom produktets levetid kan den ytre overflaten begynne å se «sprukket» ut.
- Ikke legg leirgryten eller glasslokket i ovn, fryser eller mikrobølgeovn eller på en gassbrenner/kokeplate.
- Ikke utsett leirgryten for plutselige temperaturendringer. Hvis du har kaldt vann i en veldig varm gryte, kan det gjøre at den sprekker.
- Ikke la gryten stå lenge i vann. (Du kan la det stå vann i gryten for bløtlegging.)
- Det er et punkt på undersiden av leirgryten som må forbli uglasert av produksjonshensyn. Dette uglaserte området er porøst og vil derfor suge opp vann; dette bør unngås.
- **IKKE SLÅ PÅ KOKEREN HVIS LEIRGRYTEN ER TOM ELLER UTE AV BASEN.**

Tips for saktekoking og forberedelser

- Saktekokeren må være minst halvfull for å få best resultat.
- Saktekoking beholder fuktighet. Hvis du vil redusere fuktigheten i komfyren, fjerner du lokket etter tilberedning og dreier kontrollen til høyt nivå (hvis den er satt lavt) og småkoker i 30 til 45 minutter.
- Lokket er ikke helt forseglet. Ikke ta det av unødvendig, da den oppnådde varmen vil unnslippe. Hver gang du fjerner lokket, må du legge til 10 minutter i tilberedningstiden. Hvis du lagrer supper, lar du det være 5 cm mellom toppen av gryten og maten for småkoking.
- Mange oppskrifter tar hele dagen. Hvis du ikke har tid til å lage mat på morgenen, gjør du det klart natten før og lagrer maten i en tildekket beholder i kjøleskapet. Ha maten over i leirgryten, og legg til væske/kraft. Velg nødvendig innstilling.
- De fleste kjøtt- og grønnsaksoppskrifter krever 8-10 timer på lav eller 4-6 tidtaker på høy innstilling. Noen ingredienser er ikke egnet for saktekoking. Pasta, sjømat, melk og krem skal legges til på slutt etter koking. Det er mye som kan påvirke hvor raskt en oppskrift gir deg mat: vann- og fettinnhold, opprinnelig temperatur på matvarene og også størrelsen på matvarene.
- Matvarer som er skjært i små stykker kokes raskere. Du blir nødt til å «prøve og feil» en del for å optimalisere potensialet til saktekokeren.
- Grønnsaker må vanligvis koke lengre enn kjøtt, så prøv å ha grønnsaker i den nedre halvdelen av gryten.
- Når maten er stekt, slår du av saktekokeren og legger lokket på.
- All maten skal være tildekket med væske, kraft eller saus.
- Du kan brune kjøtt og løk i en panne på forhånd før det legges til leirgryten for å lukke inn saften. Dette reduserer også fettinnholdet. Dette er ikke nødvendig hvis du har begrenset tid, men det forbedrer smaken.
- Når du skal koke steker, skinke, fjærfe osv. er størrelsen og fasongen på kjøttstykket viktig. Prøv å holde kjøttet i den nedre 2/3 av gryten, og dekk til fullstendig med vann. Om nødvendig skjærer du stykket i to. Vekten til stykket bør holdes innenfor maksimumsgrensen.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Sørg alltid for at saktekokeren er tatt ut av stikkontakt og satt til Av før du oppbevaring eller rengjøring. Sørg for at den er helt avkjølt før rengjøring.

- Leirgryten kan vaskes i oppvaskmaskin, og den kan også rengjøres med varmt såpevann. For å fjerne matvarer som har kokt fast på innsiden av gryten kan du bløtlegge over natten i såpevann og skylle den dagen derpå.
- Utsiden på saktekokeren kan tørkes med en fuktig klut og tørkes av. Bruk IKKE et hardt slipemiddel eller en skurepute til å rengjøre noen del av saktekokeren, da dette vil skade overflatene.
- All annen form for reparasjon skal utføres av en autorisert serviceagent.

ADVARSEL:

1. SAKTEKOKEREN SKAL ALDRI SENKES HELT NED I VANN ELLER NOEN ANNEN VÆSKE, DA DEN KAN BLI SKADET.
2. GLASSLOKKET SKAL ALDRI SETTES I KJØLESKAP, DA DET KAN SPREKKE.
3. NÅR LEIRGRYTEN TAS UT FRA KJØLESKAP, SKAL DEN IKKE BRUKES MED DET SAMME. VENT CA. 40 MIN. TIL DEN HAR NÅDD ROMTEMPERATUR, ELLERS KAN DEN SPREKKE.
4. LEIRGRYTEN SKAL ALDRI SETTES PÅ GASSBRENNER, DA DEN KAN SPREKKE.
5. IKKE TILBERED MATVARER FØR DE ER HELT OPPTINT.

SPESIFIKASJONER:

Modell: POSC45

Merkespenning: 220-240V~ 50-60Hz

Merkeeffekt: 280W



Dette symbolet på produktet eller i anvisningene betyr at det elektriske og elektroniske utstyret må leveres atskilt fra husholdningsavfall når det ikke lenger skal brukes. Det finnes egne innsamlingssystemer for resirkulering i EU.

Du får nærmere informasjon ved å kontakte lokale myndigheter eller forhandleren du kjøpte produktet hos.

Importert og utelukkende markedsført av:

Power International AS
Postboks 523, N-1471Lørenskog, Norge

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitetta käyttäessäsi tulee aina noudattaa perusvarotoimenpiteitä, mukaan lukien seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä.
2. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä aina kahvoja tai nuppeja.
3. Tarkka valvonta on tarpeen, kun lapset käyttävät laitetta tai sitä käytetään lähellä lapsia.
4. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien lisäämistä tai irrottamista.
5. Älä käytä mitään laitetta vaurioituneen virtajohdon tai liittimen kanssa tai laitteiden virhetoimintojen jälkeen, tai jos laite on millään tavoin vaurioitunut. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltokeskukseen tutkimusta, korjausta tai säätöä varten.
6. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.
7. Varmista, että laitteen arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa alueellasi käytettävää jännitettä. Varmista, että seinäpistorasia on asianmukaisesti maadoitettu.
8. Sähköiskun välttämiseksi älä upota virtakaapelia, pistoketta tai alustaa veteen tai muuhun nesteeseen.
9. **VAROITUS:** Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöille (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt, tai puutetta kokemuksesta ja tiedosta, ellei heille ole annettu valvontaa tai ohjeita koskien laitteen käyttöä sellaisen henkilön toimesta, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
10. Älä yritä säätää laitetta itse. Jos virtakaapeli on vahingoittunut, vain valtuutettu huoltoedustaja tai pätevä teknikko saa vaihtaa sen sähköiskuvaaran välttämiseksi. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltokeskukseen korjausta tai kunnossapitoa varten.

11. Ei saa käyttää ulkona.
12. Älä anna virtajohdon riippua pöydän reunan yli olla kosketuksissa kuumien pintojen kanssa.
13. Älä sijoita laitetta kuuman kaasu- tai sähkölämmittimen päälle tai kuumaan uuniin.
14. Ole hyvin varovainen, kun siirrät laitetta, jossa on sisällä kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
15. Liitä virtajohto aina ensin laitteeseen ja vasta sen jälkeen pistorasiaan. Irrota laite verkkovirrasta kytkemällä laite pois päältä ja sen jälkeen irrottamalla pistoke pistorasiasta.
16. Irrota haudutuspata verkkovirrasta kytkemällä laite pois päältä ja sen jälkeen irrottamalla pistoke pistorasiasta.
17. **Vaara:** Estääksesi vahingon tai sähköiskun vaaran, älä kypsennä paljaan tason päällä. Kypsennä vaihdettavan suoja-alustan päällä
18. Vältä äkillisiä lämpötilan muutoksia, kuten pakasteiden lisäämistä kuumaan keraamiseen astiaan.
19. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen tarkoitettuun käyttöön.
20. Laitetta ei ole suunniteltu ohjattavaksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän kanssa.
21. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

TUOTTEEN YLEISKATSAUS



- 1) Käynnistys/Pysäytys-painike
- 2) KORKEA/MATALA/LÄMMIN-painike
- 3) Digitaalinen näyttö
- 4) Säädä aika -painike
- 5) Kypsennysaika-painike
- 6) Viiveaika-painike

SÄILYÄ OHJEET TALLESSA VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Ennen kuin käytät digitaalista haudutuspataa, poista tuotteesta kaikki tarrat ja merkinnät

Pese keraaminen vuoka ja lasikansi kuumassa pesuaineliuoksessa sienellä tai puhdistusliinalla, huuhtelee perusteellisesti ja kuivaa.

TÄRKEÄÄ: ÄLÄ UPOTA DIGITAALISEN HAUDUTUSPADAN ALUSTAA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen.

Huomautus: Ensimmäisellä käyttökerralla voi ilmetä hieman

valmistusjäämien palamisen aiheuttamaa hajua. Tämä on aivan normaali ja se katoaa nopeasti.

Huomautus: Tuotteen jatkuvien parannusten vuoksi tekniset tiedot ja lisävarusteet voivat muuttua ilman ilmoitusta. Todellinen tuote voi erota hieman kuvatuista. Jotkut kuvatuista lisävarusteista/ominaisuuksista voivat olla valinnaisia, eivätkä ne kuulu toimitukseen.

LAITTEEN KÄYTTÄMINEN

- Aseta haudutuspata aina tasaiselle ja vakaalle, kuumuudenkestävälle pinnalle. Varmista, että jalat on aina asetettu vakaasti pöytätasolle.
- Kokoa ainekset keraamiseen vuokaan ja aseta vuoka alustaan. Aseta päälle lasikansi. Jos ruokaa on esikypsennettävä tai ruskistettava ennen haudutusta, se on tehtävä paistinpannulla liedellä, ei haudutuspadassa.
- Aloita kypsennys liittämällä virtajohto pistorasiaan ja painamalla sitten kerran Käynnistä/Pysäyt -painiketta.
- Asettaaksesi Kypsennysaika -valinnan, paina ensin Kypsennysaika -painiketta ja paina sen jälkeen Ylös - tai Alas -nuolta valitaksesi haluamasi ajan. Jokainen nuolen painallus muuttaa aikaa 30 minuutin lisäyksin tai vähennyksin.
- Asettaaksesi VIIVEAJAN, paina ensin VIIVEAIKA-painiketta, paina sitten YLÖS- tai ALAS-painiketta saavuttaaksesi halutun viiveajan ja paina sitten KYPSENNYSAIKA-painiketta. Paina sitten YLÖS- tai ALAS-painiketta saavuttaaksesi halutun kypsennysajan.
- Kun olet lopettanut ajan asetuksen, paina KORKEA/MATALA/LÄMMIN -painiketta valitaksesi tarvittavan kypsennystilan. Jos esimerkiksi haluat kypsentää KORKEA -tilassa, paina painiketta kerran, tällöin KORKEA -tilan valo alkaa vilkkua kypsennystilan vahvistamiseksi 5 sekunnin

kuluttua automaattisesti, sen jälkeen tuote alkaa toimia. Tällöin ohjauspaneelissa näkyvän kypsennysajan laskenta alkaa.

- Ajastimen asetettavissa oleva enimmäisaika on 16 tuntia. Minimiaika on 30 minuuttia.
- Kun L MPIM N PITO -ajastin on käynyt loppuun, näyttöön tulee automaattisesti näkyviin ----.
- Paneelin ruutu vilkkuu, kunnes irrotat haudutuspadan virtajohdon pistorasiasta. Poista keraaminen vuoka uunikintaita käyttämällä.

Haudutukseen sopivat ruoat ja niiden valmistelu

Useimmat ruoat soveltuvat haudutettaviksi; on kuitenkin jotakin ohjeita, joita on syytä seurata.

- Leikkaa juurekset pieniksi, tasakokoisiksi kappaleiksi, ne vaativat pitemmän kypsennysajan kuin liha. Niitä pitää kuullottaa varovasti 2–3 minuuttia ennen kypsennystä. Aseta juurekset aina vuoan pohjalle ja varmista, että kaikki ainekset ovat nestepinnan alapuolella.
- Poista liika rasva lihasta ennen kypsennystä, koska haudutuskypsennysmenetelmä ei anna rasvan haihtua.
- Jos sovellat perinteisen kypsennystavan reseptiä, käytetyn nesteen määrää on ehkä vähennettävä. Nestettä ei haihdu haudutuspadasta yhtä paljon kuin perinteisellä kypsennystavalla.
- Älä koskaan jätä haudutuspataan kypsentämätöntä ruokaa huonelämpötilaan.
- Älä käytä haudutuspataa ruoan uudelleen lämmittämiseen.
- Raakoja punaisia papuja on myrkkyjen poistamiseksi liotettava ja keitettävä vähintään 10 minuuttia ennen haudutuspataan laittamista.
- Aseta lihalämpömittari paahdettavaan lihaan, kinkkuun tai kokonaiseen broileriin varmistaaksesi niiden kypsymisen haluttuun lämpötilaan.
- Alkuperäinen kivitavara poltetaan korkeissa lämpötiloissa. Sen vuoksi keraamisessa vuoassa voi olla vähäisiä pintavikoja;

lasikansi voi näiden puutteellisuuksien vuoksi olla paikoillaan hieman epätasaisesti. Haudutus ei tuota höyryä, joten lämpöhukka on vähäistä. Tuotteen normaalin käytön aiheuttamasta kulumisesta johtuen, pinnassa voi alkaa ilmetä säröilyä.

- Älä aseta keraamista kulhoa tai lasikantta uuniin, pakastimeen ja mikroaaltouuniin tai kaasu/sähköliedelle.
- Älä altista keraamista kulhoa äkillisille lämpötilanmuutoksille. Kylmän veden lisääminen hyvin kuumaan kulhoon voi aiheuttaa sen halkeamisen.
- Älä jätä kulhoa veteen pitkäksi aikaa (voit jättää kulhoon vettä sen liottamiseksi).
- Keraamisen kulhon alustassa on lasittamaton alue, joka on jäänyt siihen tuotannollisista syistä. Tämä lasittamaton alue on huokoista, joka imee vettä, jota siis tulee välttää.
- **ÄLÄ KYTKE HAUDUTUSPATAA PÄÄLLE, KUN KERAAMINEN KULHO ON TYHJÄ TAI POIS ALUSTASTA.**

Haudutus- ja valmisteluvinkkejä

- Haudutuspadan on oltava vähintään puolillaan aineksista parhaiden tulosten saamiseksi.
- Haudutus säilyttää kosteuden. Jos haluat vähentää kosteutta kulhosta, pois kansi kypsennyksen jälkeen ja kierrä ohjain korkea-asentoon (jos se on ollut matala-asennossa) ja kiehuta hiljalleen 30–45 minuuttia.
- Kansi ei ole tiivis. Älä poista sitä syyttä kertyneen lämmön haihtumisen estämiseksi. Joka kerta, kun poistat kannen, lisää kypsennysaikaan 10 minuuttia. Kun kypsennät keittoa, jätä 5 cm tilaa kulhon yläreunan ja ruoan väliin kiehuttamista varten.
- Monet reseptit vaativat koko päivän kypsennyksen. Jollei sinulla ole aikaa ryhtyä valmistamaan ruokaa aamulla, valmista se edellisenä yönä ja säilytä sitä jääkaapissa kannellisessa astiassa. Siirrä ruoka keraamiseen kulhoon ja lisää neste/liemi. Valitse vaadittu asetus.

- Useimmat liha- ja vihannesreseptit vaativat 8-10 tuntia matalalla tai 4-6 tuntia korkealla asetuksella. Kaikki ainekset eivät sovellu haudutukseen. Pasta, kala ja äyriäiset, maito ja kerma tulee lisätä vasta kypsennyksen lopussa. Useat seikat vaikuttavat ruokalajin kypsymiseen - vesi- ja rasvasisältö, aineiden alkulämpötila sekä koko.
- Pieniksi kappaleiksi pilkottu ruoka kypsyy nopeammin. Jonkun verran "yritystä ja erehdystä" vaaditaan haudutuspadan mahdollisuuksien täydelliseen optimointiin.
- Vihannekset vaativat yleensä pitemmän kypsytysajan kuin liha, joten pyri asettamaan vihannekset kulhon pohjalle.
- Kun ruoka on kypsää, kytke haudutuspata pois päältä ja jätä kansi päälle.
- Kaiken ruoan tulee olla nesteen, liemen tai kastikkeen peitossa.
- Esiruskista lihat ja sipulit paistinpannulla lihanesteen säilyttämiseksi ja myös vähentääksesi rasvasisältöä ennen asettamista keraamiseen kulhoon. Tämä ei ole välttämätöntä, jos aika ei salli, mutta se parantaa ruoan makua.
- Kypsennettäessä lihaa, kinkkua ja siipikarjaa jne. lihakappaleen muoto on tärkeä. Pyri pitämään lihakappale kulhon alemmassa 2/3 osassa ja peitä se kokonaan vedellä. Jos on tarpeen, leikkaa liha kahteen kappaleeseen. Lihapalan paino tulee pitää maksimirajan sisällä.

HOITO JA PUHDISTUS

Varmista aina että haudutuspata on irrotettu pistorasiasta ja Pois-asennossa ennen varastointia tai puhdistusta. Varmista, että se on jäähtynyt kokonaan ennen puhdistusta.

- Keraaminen kulho on konepestävä tai sen voi puhdistaa lämpimässä pesuaineliuoksessa. Poistaaksesi kaiken ruoan, joka on jäänyt kypsennettäessä kulhon sisään, liota kulhoa yli yön pesuaineliuoksella ja huuhtelee seuraavana päivänä.
- Haudutuspadan ulkopinnan voi pyyhkiä kostealla liinalla ja sen jälkeen kuivata. ÄLÄ käytä karkeita, hiovia

puhdistusaineita tai hankaustuppoja minkään haudutuspadan osan puhdistamiseen, se voi vahingoittaa pintoja.

- Kaikki muu huolto tulee teettää valtuutetulla huoltoedustajalla.

VAROITUS:

1. ÄLÄ KOSKAAN UPOTA KOKO HAUDUTUSPATAA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen, SE VOI VAHINGOITAA LAITETTA.
2. ÄLÄ KOSKAAN SÄILYTÄ LASIKANTTA JÄÄKAAPISSA, SE VOI HALJETA.
3. KUN KERAAMINEN KULHO OTETAAN ULOS JÄÄKAAPISTA, ÄLÄ KÄYTÄ SITÄ VÄLITTÖMÄSTI. ODOTA, KUNNES SE LÄMPIÄÄ HUONELÄMPÖTILAAN NOIN 40 MINUUTISSA, MUUTEN SE VOI HALJETA.
4. ÄLÄ KOSKAAN ASETA KERAAMISTA KULHOA KAASULIEDELLÄ KÄYTETTÄVÄKSI, SE VOI HALJETA.
5. ÄLÄ ALOITA RUOAN KYPSENTÄMISTÄ ENNEN KUIN SE ON KOKONAAN SULANUT

TEKNISET TIEDOT:

Malli: POSC45

Nimellisjännite: 220–240V~ 50–60Hz

Nimellisteho: 280W



Tämä tuotteeseen tai ohjeisiin merkitty symboli tarkoittaa, että sähkölaitteet ja elektroniikka on hävitettävä käyttökänsä päättyessä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on kierrätystä varten erilliset keruujärjestelmät.

Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin tai tuotteen myyneeseen liikkeeseen.

Maahantuont ja markkinointi yksinoikeudella:

Power International AS
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norjassa:
<https://www.power.no/kundeservice/>
P: 21 00 40 00

Expert Tanskassa:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
P: 70 70 17 07

Power Tanskassa:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
P: 70 33 80 80

Punkt 1 Tanskassa:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
P: 70 70 17 07

Expert Suomessa:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
P: 020 7100 670

Power Suomessa:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
P: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundsservice/>
P: 08 517 66 000

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektriske apparater, er der nogle grundlæggende sikkerhedsregler, der altid skal følges. Disse omfatter:

1. Læs alle instruktioner før brug.
2. Varme overflader må ikke berøres! Brug altid håndtagene eller grebene.
3. Der skal altid holdes nøje øje med børn, når der bruges et apparat i nærheden af dem.
4. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges, og før det skal rengøres. Lad apparatet afkøle, inden du sætter dele på eller fjerner dele.
5. Brug ikke apparatet med en beskadiget netledning eller stik, eller hvis det på nogen anden måde er blevet beskadiget eller ikke fungerer. Send apparatet tilbage til den nærmeste autoriserede serviceforhandler til undersøgelse, reparation eller justering.
6. Brug af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan medføre personskader.
7. Sørg for, at spændingen i stikkontakten svarer til spændingen, der er angivet på apparatets typeskilt. Sørg for at stikkontakten har jordforbindelse.
8. For at undgå elektrisk stød må hverken netledningen, stikket eller apparatet komme i vand eller anden væske.
9. **ADVARSEL:** Apparatet er ikke beregnet til anvendelse af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner. Det må heller ikke bruges af personer med manglende erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn af eller er blevet vejledt i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
10. Forsøg ikke selv at reparere apparatet. Hvis netledningen beskadiges, skal den skiftes af en autoriseret servicetekniker

eller en kvalificeret fagmand, så du undgår at få elektrisk stød. Indlever apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted, hvis det skal undersøges eller repareres.

11. Apparatet må ikke bruges udendørs.
12. Lad ikke netledningen hænge ud over bordkanten eller berøre varme overflader.
13. Stil ikke apparatet på eller i nærheden af varme gas- eller el-brændere eller i en opvarmet ovn.
14. Vær yderst forsigtig, når en maskine flyttes, hvis den indeholder varm olie eller andre varme væsker.
15. Sæt altid først stikket i apparatet, før du sætter det i stikkontakten. Sluk først for apparatet, og træk så stikket ud af stikkontakten, hvis du vil afbryde apparatet.
16. Sluk først for apparatet, og træk så stikket ud af stikkontakten, hvis du vil afbryde slow cookeren.
17. **Forsigtig:** For at forhindre beskadigelse eller fare for elektrisk stød må du ikke koge noget i selve den yderste del af gryden. Kog kun i den aftagelige inderbeholder.
18. Undgå pludselige temperaturændringer som fx ved at tilsætte for kolde fødevarer i en varm keramiske gryde.
19. Brug ikke apparatet på anden måde end den, det er beregnet til.
20. Apparatet er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
21. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

PRODUKTOVERSIGT



- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1) Start/Stop-knap | 4) Indstil tid-knap |
| 2) HØJ/LAV/VARM-knap | 5) Kogetid-knap |
| 3) Digital skærm | 6) Forsinkelse-knap |

GEM DISSE INSTRUKTIONER MÅ KUN BRUGES I HUSHOLDNINGEN

NÅR DU SKAL BRUGE APPARATET FØRSTE GANG

Før du bruger den digitale slow cooker første gang, skal du fjerne alle mærkater og tags fra produktet.

Vask den keramisk gryde samt glaslåget i varmt sæbevand med en svamp eller vaskeklud, skyl og lad tørre.

VIGTIGT: DEN DIGITALE SLOW COOKER MÅ IKKE KOMMES I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.

Bemærk: Når du bruger apparatet først gang, kan der komme en svag lugt, når rester fra produktionen brændes af. Dette er normalt og går væk efter kort tid.

Bemærkning: Da vi løbende forbedrer produktet, kan dets

specifikationer og tilbehør ændres uden varsel. Det konkrete produkt kan være lidt anderledes end på billederne. Noget af det viste tilbehør/funktioner kan være tilkøb, som ikke nødvendigvis følger med dit apparat.

SÅDAN BRUGES APPARATET

- Anbring altid slow cookeren på en plan og stabil varmekast overflade. Sørg for, at apparatets fødder altid står på bordet.
- Anbring ingredienserne i den keramisk gryde og stil denne ind i grydebeholderen. Sæt glaslåget på. Hvis du har brug for at forkoge eller brune fødevarer inden du slow cooker det, skal dette ske på en pande på konfuret og ikke i slow cookeren.
- Du begynder kogningen med at sætte stikket i stikkontakten og trykke på START/STOP.
- Du kan indstille KOGETIDEN ved at trykke på KOGETID, hvorefter du trykker på OP eller NED pilene for at indstille tiden. Hver gang du trykker på en piletast, ændres tiden med 30 minutter op eller ned Når du har indstillet tiden.
- For at indstille UDSÆTTELSESTIDEN, skal du først trykke på UDSÆT TID-knappen, og brug derefter OP og NED-knappen til, at indstille den ønskede udsættelsestid. Tryk derefter på TILBEREDNINGSTID-knappen, og brug derefter OP og NED-knappen til, at indstille den ønskede tilberedningstid.
- trykker du på HØJ/LAV/VARM for at vælge kogefunktion alt efter behov. Hvis du fx vil koge i HØJ tilstand, trykker du blot én gang på knappen, hvorefter lyset for HØJ funktion vil blinke for at vise dit valg. Efter 5 sekunder starter kogningen automatisk. Kogetiden på betjeningspanelet vil tælle ned.
- Du kan højst indstille timeren til 16 timer. Du skal mindst angive 30 minutter.
- Når HOLD VARM-timeren er løbet ud, skifter apparatet automatisk til ----.

- Panelet vil blinke, indtil du trækker stikket ud af stikkontakten. Tag den keramisk gryde ud med ovnhandsker.

Velegnede fødevarer til Slow cooking & forberedelse heraf

De fleste fødevarer er velegnede til at slow cooke. Du bør dog følge nogle få retningslinjer.

- Skær grøntsager ud i små, ensartede stykker, da de ellers kræver længere kogetid end kød. De bør sauteses let i 2-3 minutter, før de slow cookes. Rodfrugter bør altid lægges i bunden af gryden, hvorefter alle andre ingredienser tilsættes i kogevasen.
- Skær overflødig fedt af kødet, da slow cooking ikke steger fedtet væk.
- Hvis du tilpasser en eksisterende opskrift beregnet til traditionel tilberedning, skal du muligvis bruge en mindre mængde væske. Æsken vil ikke fordampe fra slow cookeren i samme omfang som ved traditionel kogning.
- Efterlad aldrig ikke-tilberedte fødevarer ved stuetemperatur i slow cookeren.
- Brug ikke slow cookeren til at genopvarme mad i.
- Ikke-tilberedte røde bønner skal lægges i blød og koges i mindst 10 minutter for at fjerne toksiner, før du kommer dem i slow cookeren.
- Sæt et stegetermometer i større stykker kød eller hele kyllinger så du kan tjekke, at de koges til den ønskede temperatur.
- Rigtigt stentøj brændes ved høje temperaturer under produktionen, hvorfor den keramiske gryde kan have mindre overfladefejl. Glaslåget kan vippe lidt pga. disse ujævnheder. Kogning ved lav varme danner ikke damp, så der sker kun et ringe varmetab. Pga. normal slitage gennem produktets levetid kan der med tiden fremkomme mindre revner i den ydre overflade.
- Stil ikke den keramisk gryde eller glaslåget i ovnen, fryseren, mikrobølgeovnen eller på en gas- eller elektrisk kogeplade.

- Udsæt ikke den keramisk gryde for pludselige temperaturændringer. Hvis du hælder koldt vand i en meget varm keramisk gryde, kan den sprække.
- Lad ikke gryden stå i vand i meget lang tid (du kan lade vandet stå i gryden for at sætte den i blød).
- Der er et område i bunden af den keramisk gryde som af produktionstekniske årsager ikke er glaseret. Dette uglaserede område er porøst, hvorfor der vil trænge vand ind i keramikken her, hvilket skal undgås.
- TÆND IKKE FOR SLOW COOKEREN HVIS DEN KERAMISK GRYDE ER TOM ELLER ER TAGET UD AF GRYDEBEHOLDEREN.

Tips til Slow cooking & forberedelse

- Slow cookeren skal være mindst halvt fyldt for at opnå de bedste resultater.
- Slow cooking bevarer fugten. Hvis du vil have retten til at koge lidt ind, skal du tage låget af efter kogning og skrue op på høj tilstand (hvis du har kogt på lav) og lade retten simre i 30-45 minutter.
- Låget lukker ikke lufttæt til. Tag det ikke af uden grund, da den opbyggede varme vil forsvinde. Hver gang du tager låget af, bør du tillægge 10 minutters kogetid. Hvis du koger suppe, skal du efterlade 5 cm fri plads øverst i gryden, så suppen kan simre.
- Mange opskrifter kræver kogning en hel dag. Hvis du ikke har tid til at forberede retten om morgenen, kan du gøre det aftenen i forvejen og opbevare fødevarer i en lukket beholder i køleskabet. Hæld herefter retten i den keramisk gryde og tilsæt væske. Vælg den ønskede indstilling.
- De fleste kødretter og retter med grøntsager kræver 8-10 timers kogning på lav, eller 4-6 timer på høj. Nogle ingredienser er ikke velegnede til slow cooking. Pasta, seafood, mælk og fløde bør tilsættes sidst i tilberedningen. Mange ting kan påvirke, hvor hurtigt en ret bliver færdig - vand- og fedtindhold, fødevarers starttemperatur samt den samlede mængde.

- Ingredienser, der skæres i små stykker, koger hurtigere. Det kan kræve nogle forsøg før du lærer at udnytte slow cookerens fulde potentiale.
- Grøntsager tager som regel længere tid at koge end kød, så tilstræb at lægge grøntsager nederst i gryden.
- Når retten er kogt færdig, skal du slukke for slow cookeren og lade den stå med låget på.
- Alle ingredienser bør være dækket af væske eller sauce.
- Hvis du bruner kød og løg på en pande inden kogning, holder du på saften og reducerer fedtindholdet, før du hældes det i den keramisk gryde. Dette er ikke strengt nødvendigt, hvis din tid er begrænset, men forbedrer smagen.
- Hvis du koger større kødstykker, skinke eller fjerkræ, er kødstykkernes størrelse og form væsentlig. Prøv at lægge kødstykkerne i den nederste 2/3 af gryden og dæk helt med vand. Skær det evt. i to stykker. Stykkernes vægt skal holdes under den maksimale grænse.

VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

Tag altid stikket ud af stikkontakten og står på SLUKKET, før du stiller den på plads eller rengør den. Sørg for, at apparatet er kølet helt ned, før du rengør det.

- Den keramisk gryde kan kommes i opvaskemaskinen, men kan også rengøres med varmt sæbevand. For at fjerne eventuelle fødevarer, der er kogt fast på indersiden af gryden, skal du blot lade det stå i blød natten over i sæbevand og skylle dagen efter.
- Rengør apparatets yderside med en fugtig klud. Tør godt efter. Du MÅ IKKE bruge skuresvamp eller rengøringsmidler med slibemiddel til at rengøre nogen del af slow cookeren, da dette vil beskadige overfladerne.
- Al anden vedligeholdelse bør udføres af en autoriseret servicetekniker.

ADVARSEL:

1. KOM ALDRIG SLOW COOKEREN I VAND ELLER ANDRE VÆSKER, DA DET KAN BESKADIGE SLOW COOKEREN.
2. STIL ALDRIG GLASLÅGET I KØLESKABET, DA DET KAN KNÆKKE.
3. HVIS DU TAGER DEN KERAMISK GRYDE UD AF KØLESKABET, MÅ DU IKKE BRUGE DEN MED DET SAMME. VENT TIL DEN HAR OPNÅET STUETEMPERATUR EFTER CA. 40 MINUTTER, DA DEN ELELRS KAN KNÆKKE.
4. STIL ALDRIG DEN KERAMISK GRYDE PÅ ET GASKOMFUR, DA DEN KAN KNÆKKE.
5. START IKKE KOGNING FØR ALLE FØDEVARER ER TØET HELT OP.

SPECIFIKATIONER:

Model: POSC45

Nominel spænding: 220-240V~ 50-60Hz

Nominel effekt: 280W



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at det udtjente elektriske eller elektroniske udstyr ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I EU-lande findes der separate genbrugsordninger.

Kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren for yderligere oplysninger.

Importeret og markedsføres udelukkende af:

Power International AS
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Expert Finland:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 020 7100 670

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner före användning.
2. Vidrör inte varma ytor. Använd alltid handtag eller knoppar.
3. Noggrann uppsikt är nödvändig när apparaten används av eller i närheten av barn.
4. Koppla bort enheten från elnätet när den inte används och före rengöring. Vänta tills apparaten svalnat innan delar sätts på eller tas av.
5. Använd inte någon apparat med en skadad nätsladd eller kontakt eller när apparaten har slutat fungera eller har skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste godkända serviceverkstad för undersökning, reparation eller justering.
6. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
7. Kontrollera att spänningen som visas på apparaten motsvarar den som finns där du bor. Säkerställ att vägguttaget är ordentligt jordat.
8. För att skydda mot elektriska stötar ska nätkabeln, kontakten eller basen inte sänkas i vatten eller annan vätska.
9. **VARNING:** Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap såvida de inte har överinseende eller fått instruktioner om användning av apparaten, av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
10. Försök aldrig att justera apparaten själv. Om nätkabeln är skadad så måste den ersättas av en auktoriserad serviceagent eller behörig tekniker, för att undvika fara. Returnera apparaten till närmaste godkända servicecenter för reparation och underhåll.
11. Använd inte utomhus.
12. Låt inte elsladden hänga över kanten på ett bord eller

arbetsbänk eller vidröra heta ytor.

13. Placera inte apparaten på eller i närheten av en het gas- eller elektrisk spis eller i en upphettad ugn.
14. Extrem försiktighet måste vidtas när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra varma vätskor.
15. Koppla alltid i kontakten i apparaten först och koppla sedan in strömkabeln i vägguttaget. För att koppla ifrån, slå av apparaten och ta sedan ut kontakten från vägguttaget.
16. Slow cookern kopplas ifrån genom att först stänga av den och sedan ta bort kontakten från vägguttaget.
17. **Försiktighet!** För att förhindra skada eller stötar ska basen inte användas för kokning. Koka bara i den uttagbara insatsen.
18. Undvik plötsliga temperaturförändringar såsom att tillsätta kylskåpskalla livsmedel i den uppvärmda keramiska grytan.
19. Använd inte apparaten på något annat sätt än den är avsedd för.
20. Apparaten är inte avsedd att kontrolleras med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
21. Denna apparat är endast avsedd för användning i hushåll

PRODUKTÖVERSIKT



- 1) Start-/stoppknapp
- 2) Knapp för
- 3) HÖG/LÄG/VÄRM
Digital skärm
- 4) Knapp för tidsjustering
- 5) Knapp för kokningstid
- 6) Knapp för fördröjningstid

SPARA DESSA INSTRUKTIONER ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan den digitala slow cookern används för första gången ska alla etiketter och taggar tas bort från produkten.

Använd en svamp eller disktrasa för att diska den keramiska grytan, skölj nogga och torka.

VIKTIGT: SÄNK INTE NED DEN DIGITALA SLOW COOKERNS BAS I VATTEN ELLER ANNAN VÄTSKA.

Obs! Under initial användning kan du märka tillstymmelse till odör på grund av att restprodukter från tillverkningen bränns. Detta är helt normalt och upphör snart.

Anmärkning: På grund av fortlöpande produktförbättringar kan specifikationer och tillbehör förändras utan föregående meddelande. Den faktiska produkten kan skilja sig aningen från den på bilden. Vissa av tillbehören/funktionerna kan vara tillval och inte ingå i leveransen.

ANVÄNDNING

- Ställ alltid din slow cooker på en jämn och stabil yta som är värmetålig. Kontrollera att fötterna står säkert på bordet.
- Lägg dina ingredienser i den keramiska grytan och placera grytan på basen. Täck över med glasslocket. Om du måste förkoka eller bryna livsmedlet innan de ska långkokas måste det göras i en panna på spisen och inte i slow cooker.
- För att börja koka så sätt i elkabeln i vägguttaget och tryck en gång på knappen STARTA/STOPPA.
- För att ställa in KOKNINGSTID, tryck en gång på knappen KOKNINGSTID först och tryck sedan på pil UPP eller NED för att nå din önskade tid. Varje tryck på pilen ändrar tiden genom att öka eller minska den med 30 minuter.
- För att ställa in fördröjningstid, tryck först på knappen fördröjningstid, tryck sedan på UPP- eller NER-knappen för att nå önskad fördröjningstid och tryck sedan på knappen tillagningstid, tryck sedan på UPP- eller NER-knappen för att få önskad tillagningstid.
- När du är klar med att ställa in tiden så tryck på knappen HÖG/LÅG/VÄRM för att välja det kokningsläge du behöver. Om du exempelvis vill koka med HÖG-läget så trycker du bara på knappen en gång så börjar lampan för HÖG-läget att blinka automatiskt efter 5 sekunder för att bekräfta kokningsläget och

sedan arbetar produkten. Kokningstiden på kontrollpanelen börjar sedan nedräkningen.

- Den maximala tiden du kan ställa in på timern är 16 timmar. Den minsta möjliga tiden är 30 minuter.
- När timern KEEP WARM (HÅLL VARM) har gått ut byter enheten automatiskt till ----.
- Panelboxen blinkar tills du kopplar ur slow cookern. Ta ut den keramiska grytan med ugnsvantar.

Lämpliga livsmedel för slow cooking och förberedelse

De flesta livsmedel är lämpliga för slow cooking-metoder men det finns emellertid några få riktlinjer som måste följas.

- Skär rotfrukterna i små och jämna bitar eftersom det tar längre tid för dem att koka än det gör för köttet. De ska fräsas försiktigt i 2-3 minuter innan de långkokas. Kontrollera att rotfrukterna alltid är placerad längst ned i grytan och att alla ingredienser är nedsänkta i kokspadet.
- Skär av allt överflödigt fett från köttet innan kokning eftersom slow cooking-metoden inte låter fett avdunsta.
- Om ett recept från vanligt matlagning anpassas måste du använda mindre vätska. Vätska avdunstar inte från slow cookern i samma utsträckning som vid vanlig kokning.
- Låt inte olagat livsmedel ligga i rumstemperatur i slow cookern.
- Använd inte slow cookern för att värma lagad mat.
- Okokade röda bönor måste blötläggas och kokas i minst 10 minuter för att ta bort gifter innan de används i en slow cooker.
- Sätt i en kötttermometer i ungsstekar, skinka eller hela kycklingar för att säkerställa att de kokas till den önskade temperaturen.
- Äkta stengods bränns i höga temperatur och därför kan den keramiska grytan ha mindre skönhetsfläckar på ytan och på grund av detta kan glaslocket vara aningen ostadigt. Kokning på låg värme producerar inte ånga så värmeförlusten är liten. På grund av normalt slitage under produktens livslängd kan den yttre ytan börja bli "sprucken".

- Lägg inte den keramiska grytan eller glaslocket i en ugn, frys eller mikrovågsugn eller på en gas-/elektrisk kokplatta.
- Utsätt inte den keramiska grytan för plötsliga förändringar i temperatur. Att tillsätta kallt vatten till en mycket varm gryta kan göra att den spricker.
- Lämna inte grytan stående i vatten en längre tid (du kan ha vatten i grytan för att blötlägga den).
- Den keramiska grytans bas har en del som inte är glaserat eftersom tillverkningen kräver det. Den oglaserade delen är porös och suger därför upp vatten och det ska undvikas.
- **SLÅ INTE PÅ COOKERN NÄR DEN KERAMISKA GRYTAN ÄR TOM ELLER INTE PLACERAD PÅ BASEN.**

Tips för slow cooking och förberedelse

- Slow cookern måste vara minst halvfull för bästa resultat.
- Matlagning i slow cookern bevarar vätska. Om du vill minska vätska i apparaten, ta bort locket efter matlagningen och vrid reglaget till högt (om det är inställt på lågt) och sjud i 30 till 45 minuter.
- Locket sluter inte tätt. Ta inte av det för mycket eftersom den värme som alstrats försvinner. Varje gång du tar bort locket bör 10 minuter läggas till för matlagningstiden. Om du lagar soppa så lämna 5 cm utrymme mellan grytans överkant och livsmedlet så att det kan sjuda.
- Många recept kräver kokning en hel dag och har du inte tid att förbereda livsmedel på morgonen samma dag så förbered den kvällen innan och förvara livsmedlet i en övertäckt behållare i kylskåpet. Flytta livsmedlet till den keramiska grytan och tillsätt vätska/sky. Välj den inställning som du behöver.
- De flesta kött- och grönsaksrecept kräver 8-10 timmar på låg och 4-6 timmar på hög. Vissa ingredienser är inte lämpliga för långkokning. Pasta, skaldjur, mjölk och grädde ska läggas till i slutet av kokningstiden. Många saker kan påverka hur snabbt ett recept kokas - vatten- och fetttinnehåll, initial temperatur för maten och även livsmedlets storlek.

- Livsmedel som skurits i små delar kokas fortare. Det krävs ett visst mått av "örsöka till du lyckas" för att fullt ut optimera potentialen för din slow cooker.
- Det tar vanligtvis längre tid att tillaga grönsaker än kött så försök att lägga grönsaker i den nedre delen av grytan.
- När livsmedlet kokat klart stäng av slow cookern och låt locket ligga kvar.
- Alla livsmedel ska täckas med vätska, sky eller sås.
- Att förbryna kött och lök i en panna för att få köttsaften att inneslutas minskar även fettinnehållet innan det läggs i den keramiska grytan. Det är inte nödvändigt om tiden är begränsad men förstärker smaken.
- När kött-, skink- eller fågelstek etc. kokas är storleken och formen på steken viktig. Försök att hålla steken i den nedre 2/3-delen av grytan och ha den helt täckt med vatten. Om det behövs så skär den i två bitar. Stekens vikt ska hållas inom den maximala gränsen.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Kontrollera alltid att slow cookern är fränkopplad och i AV-läget innan förvaring och rengöring. Kontrollera att den kylts ned helt och hållet innan rengöring.

- Den keramiska grytan går att diska i maskin eller så kan den även rengöras med varmt vatten med diskmedel. För att ta bort alla matrester inuti grytan efter kokningen så blötlägg med tillsatt diskmedel och skölj nästa dag.
- Slow cookerns utsida får bara torkas med trasor, först en fuktig och sedan en torr. ANVÄND INTE hårt slipande rengöringsmedel eller en skursvamp för att rengöra någon del av slow cookern eftersom det skadar ytorna.
- All annan service ska utföras av en behörig servicerepresentant.

VARNING:

1. SÄNK ALDRIG NED HELA SLOW COOKERN I VATTEN ELLER NÅGON ANNAN VÄTSKA EFTERSOM DET KAN SKADA SLOW COOKERN.
2. LÄGG ALDRIG GLASLOCKET I KYLSKÅPET EFTERSOM DET DÅ KAN SPRICKA.
3. NÄR DEN KERAMISKA GRYTAN TAS UT FRÅN KYLSKÅPET SKA DET INTE ANVÄNDAS OMEDELBART. VÄNTA TILLS DEN BLIR RUMSTEMPERERAD EFTER UMGIFVANDEN TEMPERATUR. I ANNAT FALL KAN DEN SPRICKA.
4. FÖRSÖK ALDRIG ANVÄNDA DEN KERAMISKA GRYTAN PÅ SPISEN EFTERSOM DEN KAN SPRICKA.
5. MAT SOM SKA TILLAGAS SKA ALLTID VARA FULLSTÄNDIGT TINAD.

SPECIFIKATION:

Modell: POSC45

Märkspänning: 220-240 V~ 50-60 Hz

Märkeffekt: 280W



Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att dina elektriska och elektroniska apparater ska källsorteras när de är förbrukade och att de inte får slängas i hushållssoporna. Det finns särskilda insamlingssystem för återvinning inom EU.

För ytterligare information, kontakta din kommun eller din återförsäljare där du köpte produkten.

Importerat och exklusivt marknadsförd av:

Power International AS
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Expert Finland:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 020 7100 670

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundsservice/>
T: 08 517 66 000