

CSC026X

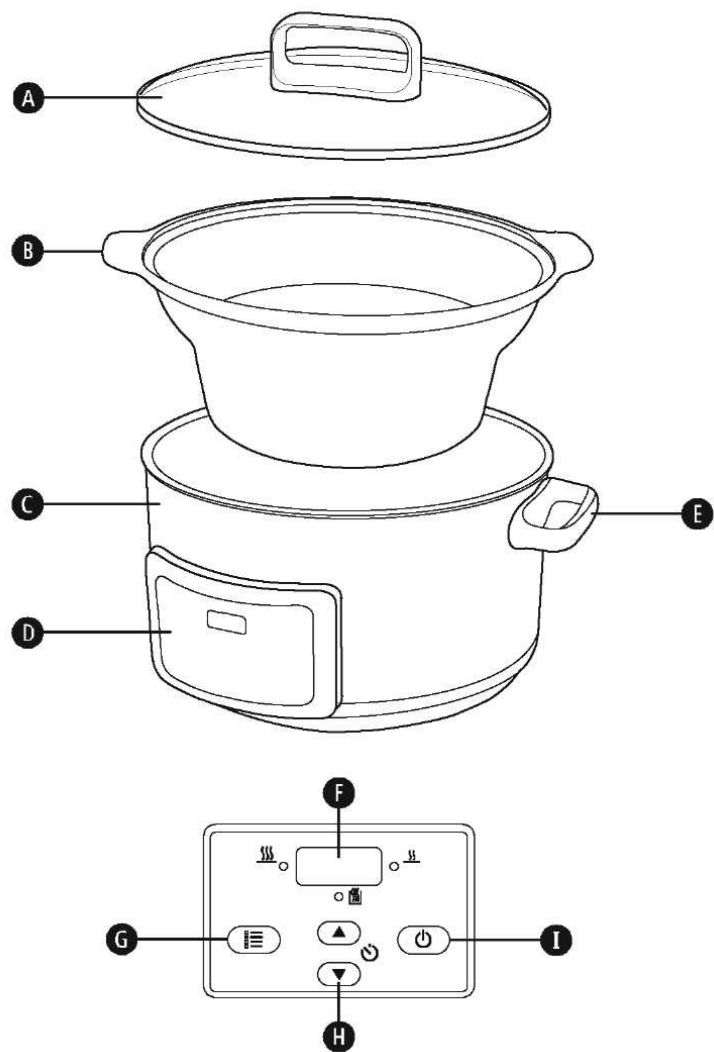


CROCK·POT.
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

5L SAUTÉ AEGLANE KÜPSETAJA *DURACERAMIC™* KATTEGA

KASUTUSJUHE

LUGEGE JUHISED LÄBI JA HOIDKE ALLES



OLULISED ETTEVAATUSABINÕUD

Lapsed alates 8. eluaastast ja vähenenud füüsiliste, sensoorsete ning vaimsete võimetega või ilma vastavate kogemuste ja teadmisteta inimesed võivad seadet kasutada, kui neid on seadme ohutu kasutamise osas vastavalt juhendatud ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on enam kui 8-aastased ja neid juhendatakse vastavalt. Hoidke seadet ja juhhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

 Seadme osad võivad kasutamise ajal kuumeneda.

Kui toitejuhe saab viga, peab tootja, hoolduse spetsialist või sarnase pädevusega isik selle ohtude vältimiseks asendama.

Kasutage seadet ainult otstarbekohaselt. Seade on mõeldud kodumajapidamises kasutamiseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

- Seadme kasutamisega kaasneb kuumuse teke. Olge ettevaatlik ja hoiduge põletustest, vältige tulekahju, muid vigastusi inimestele või varale seadme kasutamise või jahtumise ajal.
- Kaane eemaldamiseks kasutage pajakinnast või riidekangast. Olge ettevaatlik, kaane eemaldamisel eraldub auru.
- Veenduge alati, et enne pistiku puudutamist või seadme sisselülitamist oleksid teie käed kuivad.
- Asetage seade kasutamise ajaks stabiilsele, kindlale, kuivale ja ühetasasele pinnale.
- Seadme kuumutusosalust ei tohi asetada võimalike kuumade pindade peale ega lähedale (nt gaasipliidi või elektripliidi plaat).
- Ärge kasutage seadet, kui see on maha kukkunud, kui sellel on silmaganähtavaid vigastusi või kui see lekib.
- Veenduge, et seade on pärast kasutamist ja enne puhastamist välja lülitatud ja pistik toitepesast lahti ühendatud.
- Laske seadmel enne puhastamist või hoiustamist alati maha jahtuda.
- Ärge kunagi kastke kuumutamisalust, toitejuhhet või lüliti vette ega muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhhet kunagi rippuma üle töötasapinna serva, vastu kuumat pinda, sõlme ega millegi vahele kinni.
- ÄRGE MITTE KUNAGI püüdke soojendada toitu otse põhjaosas. Kasutage alati eemaldatavat küpsetuskaussi.
- Teatud pinnad ei talu seadmete poolt tekitatavat pikaajalist kuumust. Ärge asetage seadet pinnale, mida kuumus võib vigastada. Soovitame asetada seadme alla isoleermati või metallaluse, et seade ei kahjustaks pinda.
- Aeglase küpsetaja kaas on toodetud karastatud klaasist. Veenduge, et kaas ei oleks pragunenud või sellel ei oleks muid vigastusi. Ärge kasutage kaant, kui see on viga saanud, kuna see võib kasutamise ajal puruneda.

OSAD

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| A Klaaskaas | F Aja seadistamise näidik |
| B Eemaldatav küpsetuskauss | G Temperatuuri valiku nupp |
| C Kuumutussalus | H Taimeri reguleerimise nupud |
| D Juhtpaneel | I Ooterežiimi nupp |
| E Käepidemed | |

KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

Enne *Crock-Pot® sauté* aeglase küpsetaja kasutamist eemaldage kõik pakendid, peske kaant ja eemaldatavat küpsetuskaussi sooja seebise veega ning kuivatage korralikult. Soovitame eemaldatavat küpsetuskaussi pesta ainult käsitsi, mitteabasiivse puhastusvahendi ja kangaga, nii säilitate *DuraCeramic™* katte. Ärge kunagi pange kuumutamiselust, toitejuhet või lüliti vette ega muu vedeliku sisse.

OLULINE! Mõned töötasapinnad ja lauapinnad ei talu seadmete poolt tekitatavat pikaajalist kuumust. Ärge asetage kuumutatud osa ega küpsetuskaussi õrnale pinnale. Soovitame asetada seadme alla kuuma- või metallaluse, et seade ei kahjustaks pinda.

EEMALDATAV KÜPSETUSKAUSS

Eemaldatav küpsetuskauss on *DuraCeramic™* kattega. See spetsiaalne naturaalne keraamiline kate on disainitud eesmärgiga edastada kuumust kiiremini ja tõhusamalt kui seda teevad tavapärased nakkumisvastased katted - see omakorda kiirendab maitsevate koduste toitude valmistamist. Lisaks sellele on *DuraCeramic™* kate kriimustuskindel ja 4 korda kestmam kui tavapärased nakkumisvastased katted. See on toode, mis kestab kaua. Meelekindlust lisab asjaolu, et *DuraCeramic™* ei sisalda polütetrafluoreteeni ega perfluorooktaanhapet, seega ei ole kate mitte ainult kauakestev ja kergesti puhastatav, vaid ka naturaalne ja äärmiselt turvaline, et valmistada sellega toitu kogu perele.

DuraCeramic™ kate on väga vastupidav.

Valatud eemaldatav küpsetuskauss ja klaaskaas kannatavad äärmuslikke temperatuure ja neid võib panna ka ahju. Küpsetuskausi võib panna ka külmutuskappi või sügavkülma. Külmutuskapist võttes võib küpsetuskausi panna otse kuumutuslasele (laske jäätunud toidul enne toiduvalmistamist täielikult sulada). See võimaldab teil toitu valmistada, kasutada aeglast toiduvalmistamist, säilitada toidu ülejääke ja kuumutada toitu uuesti ning teha seda kõike kasutades sama kaussi. Kõrge servaga disain ja klaaskaas tagavad, et toitu ei pritsi valmistamise ajal üle serva. Kasutage küpsetuskaussi pruunistamiseks, praadimiseks, segades praadimiseks jne. Sobib hästi ka suure toidukoguse valmistamiseks.

KUIDAS PEAKSITE OMA AEGLAST KÜPSETAJAT KASUTAMA

1. Pange küpsetuskauss kuumutuslasele, lisage toiduained ja pange kaas peale. Ühendage krokkipoti pistik vooluvõrku.
2. Valige temperatuuri seadistamise nupu  abil sobiv temperatuur. Süttib kas kõrge () või madala () temperatuuri tuli.
NB! Seadistust SOOJENDAMINE () saab kasutada AINULT juba valmistatud toidu soojas hoidmiseks. ÄRGE kasutage seda seadistust küpsetamiseks. Soovitame kasutada SOOJENDAMISE seadistust maksimaalselt 4 tundi.
3. Küpsetusaja valimiseks vajutage taimerit üles/alla nuppe . Aega saab valida kasvuga 30 minutit kuni 20 tundi. Valige aeg vastavalt retseptis kirjeldatule. Aeg hakkab vähenema üheminutilise sammuga.
4. Toiduvalmistamise lõpetamisel lülitage teie aeglane küpsetaja automaatselt seadistusele SOOJENDAMINE ja süttib toidu soojas hoidmise tuli ().
5. Toiduvalmistamise lõpetamiseks vajutage ooteloleku nuppu . Küpsetamise jätkamiseks järgige ülalkirjeldatud etappe 2 ja 3. Lülitage aeglane küpsetaja VÄLJA, ühendage pistik vooluvõrgust lahti.

KASUTAMINE

- Kui seade on vooluvõrgust eraldatud (voolukatkestus), hakkavad ekraan ja tuled vooluvõrku ühendamisel vilkuma. Kõik aeglase küpsetaja seadistused on tühistatud. Seetõttu võib juhtuda, et toit ei ole söömiskõlblik. Kui te ei tea, kui kaua voolukatkestus kestis, soovitame teil toidu ära visata.
- Soovi korral võite lülitada küpsetaja käsitsi seadistusele SOOJENDAMINE, kui retsepti järgi peaks toit valmis olema.
- Liigse või vähesese küpsetamise vältimiseks täitke küpsetuskauss alati $\frac{1}{2}$ kuni $\frac{3}{4}$ ulatuses ja kinnitage soovitatavad küpsetusajad.
- Toiduvalmistamisel peab kaas alati soovitatud aja vältel peal olema. Ärge võtke kaant esimese kahe tunni vältel pealt, et kuumus saaks tõhusalt koguneda.
- Kaane või küpsetuskausi puudutamiseks kasutage alati pajakindaid.
- Toiduvalmistamise lõpetamisel või enne puhastamist võtke pistik seinast.

- Eemaldatavat küpsetuskaussi ja kaant võib kasutada ahjus. Küpsetuskaussi saab kasutada gaasipliidil, elektripliidil või induktioonpliidil ja grilli all.

Osa	Võib pesta nõudepesumasinas	Võib kasutada ahjus	Võib kasutada mikrolaineahjus	Võib asetada pliidiplaadile
Kaas	Jah	Jah	Ei	Jah
Eemaldatav küpsetuskauss	Ei*	Jah	Ei	Jah

*Soovitame eemaldatavat küpsetuskaussi pesta ainult käsitsi, mitteabrasiivse puhastusvahendi ja kangaga, nii säilitate *DuraCeramic™* katte.

NÕUANDEID JA SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

PASTA JA RIIS:

- Parima tulemuse saavutamiseks kasutage pikateralist riisi, välja arvatud juhul, kui retseptis on nähtud ette teisiti. Kui riis ei ole pärast soovitatud küpsetusaega siiski valmis saanud, lisage 1 kuni 1/4 tassi vedelikku iga keedetud riisi tassi kohta ja küpsetage veel 20 kuni 30 minutit.
- Parima pasta saate, kui panete pasta Crock-Pot® aeglasesse küpsetajasse viimase 30-60 minuti jooksul.

OAD:

- Kuivatatud ube, eriti punaseid neeruube, tuleb enne retsepti lisamist keeta.
- Kuivatatud ubade asemel võib kasutada keedetud konservube.

JUURVILJAD:

- Paljude juurviljade puhul tuleb just aeglase küpsetamisega nende parim maitse esile. Ahjus või pliidiplaadil valmistades küpsevad need sageli üle, seda ei juhtu, kui kasutate aeglast küpsetajat.
- Kui valmistate toitu retsepti järgi, mis sisaldab nii juurvilju kui ka liha, pange juurviljad aeglasesse küpsetajasse enne liha. Juurviljad küpsevad aeglasel küpsetajas üldjuhul aeglasemalt kui liha ja maitsevad paremini, kui neisse imbub küpsetusvedelikku.
- Pange juurviljad küpsetuskausi põhja.

PIIM:

- Piim, koor ja hapukoor ei talu pikaajalist küpsetamist. Võimalusel lisage need viimase 15 kuni 30 minuti jooksul.

SUPID:

- Mõne retsepti puhul on vaja suurel hulgal vett või puljongit. Pange esmalt küpsetajasse supi koostisained, seejärel lisage vett või puljongit ainult nii palju, et need oleksid kaetud. Kui soovite vedelat suppi, lisage vedelikku serveerimise ajal.

LIHAD:

- Eemaldage rasv, loputage liha korralikult ja kuivatage paberrätikuga.
- Liha pruunistamine võimaldab rasva eemaldada, enne kui panete liha aeglasesse küpsetajasse, see annab ka parema maitse.
- Liha tuleb panna küpsetuskaussi nii, et see ei läheks vastu kaant.
- Reguleerige juurviljade või kartulite kogust vastavalt liha kogusele, nii et kauss oleks alati 1/2 kuni 3/4 ulatuses täis.
- Liha kogus ja soovitatavad küpsetusajad on hinnangulised ning võivad varieeruda, sõltuvalt liha tüübist ja kontide struktuurist. Lahja liha (nt kana või sea sisefilee) küpseb üldjuhul kiiremini kui liha, milles on rohkem sidekudet ja rasva, nt veise või sea abaliha). Kondiga liha küpsetamine vajab pikemat küpsetusaega.
- Liha valmistamisel koos eeltöödeldud toiduga lõigake liha väiksemateks tükkideks (nt oad või puuviljad, seened, sibulakuubikud, baklažaan või peeneks hakitud juurviljad). See tagab, et kõik koostisained valmivad samaaegselt.

KALA:

- Kala küpseb kiiresti ning tuleks seetõttu lisada küpsetamise lõpus, tunniajase küpsetamise korral viimase 15 minuti jooksul.

VEDELIK:

- Võib juhtuda, et aeglase küpsetajaga küpsetamise retseptides on väheses koguses vedelikku, aeglase küpsetamise protsess erineb muudest meetoditest selle poolest, et retseptis nõutav vedeliku kogus peaaegu kahekordistub toiduvalmistamise ajal. Kui mugandate tavaretsepti kasutamiseks aeglase küpsetajaga, vähendage vedeliku kogust.

PUHASTAMINE

Ühendage oma aeglane küpsetaja ALATI pistikupesast lahti ja laske jahtuda, kui plaanite seadet puhastama hakata.

ETTEVAATUST! Ärge kunagi kastke kuumutusosalust, toitejuhet või lüliti vette ega muu vedeliku sisse.

Peske klaaskaant ja eemaldatavat kaussi sooja seebiveega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega küürimisnuustikuid. Toidujäätmete eemaldamiseks piisab, kui kasutate kangast, käsna või kummist spaatlit.

Soovitame eemaldatavat küpsetuskaussi pesta ainult käsitsi, mitteabrasiivse puhastusvahendi ja kangaga, nii säilitate *DuraCeramic™* katte.

Kuumutusala välispinda puhastage pehme kangaga ja sooja seebiveega. Kuivatage. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid.

Muud hooldust seade ei vaja.

NB! Pärast käsitsi pesemist laske seadmel enne hoiule panemist korralikult kuivada.

MÜÜGIJÄRGNE HOOLDUS

Seade vastab kõige kõrgematele standarditele. Seadme kasutaja ei pea selle ühtegi osa ise hooldama. Kui seade ei tööta:

1. vaadake üle, kas olete juhiseid täpselt järginud;
2. vaadake, ega kaitse ei ole läbi põlenud;
3. kontrollige elektritoidet;

kui seade ei hakka siiski tööle, tagastage seade kauplusesse. Teile antakse uus seade. Seadme tagastamiseks toimige järgnevalt.

1. Pakkige seade korralikult (võimalusel originaalpakendisse). Veenduge, et seade oleks puhas.
2. Lisage oma nimi ja aadress, mudeli number.
3. Tagastamise põhjus.
4. Kui seadmel on kehtiv garantii, peate teadma, millal ja kust see osteti, lisage ostutšekk.

GARANTII

Hoidke ostutšekk alles, see on vajalik garantiinõuete korral.

Seadmele kehtib 2-aastane garantii alates ostupäevast

Kui garantiiperioodi vältel juhtub vähetõenäoline olukord, et seade ei tööta, mille põhjuseks on disaini- või tootmisviga, viige seade tagasi kauplusesse, kust te selle ostsite, võtke kaasa ostuostutšekk ja käesolev garantii tõendus.

Garantii ei kata järgnevat: tavapärane kulumine, kerged muutused värvitoonis, kriimustused.

Garantii kehtib ainult seadme ostjale ega laiene kommertskasutuses olevale seadmele.

Elektriseadmeid ei tohi panna majapidamisjäätmete hulka. Võimalusel viige seade jäätmekäitluspunkti.

