

CSC022X/CSC023X/CSC025X

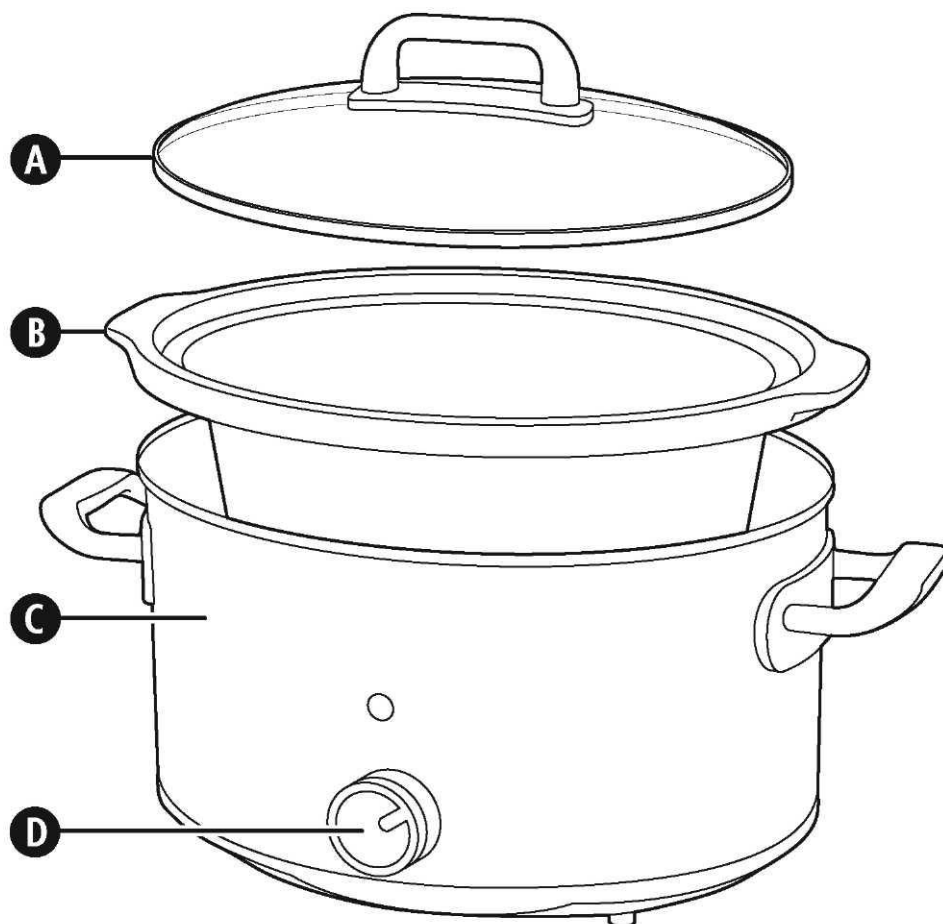


CROCK·POT™
♦ THE ORIGINAL SLOW COOKER ♦

3,5-LIITRINE
AEGLANE KÜPSETAJA

KASUTUSJUHEND

LUGEGE JUHISED LÄBI JA HOIDKE ALLES



OLULISED ETTEVAATUSABINÕUD

Lapsed alates 8. eluaastast võivad seadet kasutada, kui neid on seadme ohutu kasutamise osas vastavalt juhendatud ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on enam kui 8-aastased ja neid juhendatakse vastavalt. Hoidke seadet ja juhet 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.

- Seadme kasutamisega kaasneb kuumuse teke. Olge ettevaatlik ja hoiduge põletustest, vältige tulekahju, muid vigastusi inimestele või varale seadme kasutamise või jahtumise ajal.
- Kasutage seadet ainult otstarbekohaselt. Seade on mõeldud kodumajapidamises kasutamiseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.
- Veenduge alati, et enne pistiku puudutamist või seadme sisselülitamist oleksid teie käed kuivad.
- Asetage seade kasutamise ajaks stabiilsele, kindlale, kuivale ja ühetasasele pinnale.
- Seadet 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 seadet ega toitejuhet või lüliti vette ega muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet kunagi rippuma üle töötasapinna serva, vastu kuuma pinda, sõlme ega millegi vahele kinni.
- Ärge puudutage kasutamise ajal seadme välispinda, see võib minna kuumaks. Kaane eemaldamiseks kasutage pajakinnast või riidekangast. Olge ettevaatlik, kaane eemaldamisel eraldub auru.
- 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.

OSAD

- Ⓐ Kaas
- Ⓑ Keraamiline küpsetuskauss
- Ⓒ Kuumutussalus
- Ⓓ Temperatuuri reguleerija

KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

Enne aeglase küpsetaja kasutamist eemaldage kõik pakendid, peske kaant ja keraamilist nõud sooja seebiveega ning kuivatage korralikult.

OLULINE! Mõned töötasapinnad ja lauapinnad ei talu seadmete poolt tekitatavat pikaajalist kuumust. Ärge asetage kuuma seadet viimistletud puitpinnale. Soovitame asetada seadme alla kuuma- või metallaluse, et seade ei kahjustaks pinda.

Olge ettevaatlik, kui asetate keraamilise poti keraamilisele või siledale pliidiplaadile, töötasapinnale, lauale või muule pinnale. Keraamilise nõu omaduste tõttu võib kare põhi mõnda pinda kraapida, kui te ei ole piisavalt ettevaatlik. Enne lauale või töötasapinnale tõstmist pange alati keraamilise poti alla kaitsev alus.

KUIDAS PEAKSITE OMA AEGLAST KÜPSETAJAT KASUTAMA

1. Asetage keraamiline nõu kuumutusalusele, lisage toiduained ja katke kaanega.
2. Pange oma Crock-Pot® aeglase küpsetaja pistik seinakontakti ja valige temperatuuri valija abil küpsetamise temperatuur (KÕRGE või MADAL).

NB! Seadistust SOOJENDAMINE saab kasutada AINULT juba valmistatud toidu soojas hoidmiseks. ÄRGE kasutage seda seadistust küpsetamiseks. Soovitame kasutada SOOJENDAMISE seadistust maksimaalselt 4 tundi.

3. Pärast küpsetamise lõpetamist ühendage oma aeglase küpsetaja pistikupesast lahti ja laske enne puhastamist jahtuda.

KASUTAMINE

- Soovi korral võite lülitada küpsetaja käsitsi seadistusele SOOJENDAMINE, kui retsepti järgi peaks toit valmis olema.
- Liigse või vähese küpsetamise vältimiseks täitke küpsetuskauss alati $\frac{1}{2}$ kuni $\frac{3}{4}$ ulatuses ja kinnitage soovitatavad küpsetusajad.
- Ärge pange keraamilisesse nõusse liiga palju toitu. Üle ääre loksumise vältimiseks täitke nõu maksimaalselt $\frac{3}{4}$ ulatuses.
- Toiduvalmistamisel peab kaas alati soovitatud aja vältel peal olema. Ärge võtke kaant esimese kahe tunni vältel pealt, et kuumus saaks tõhusalt koguneda.
- Kaane või keraamilise nõu puudutamiseks kasutage alati pajakindaid.
- Toiduvalmistamise lõpetamisel või enne puhastamist võtke pistik seinast.

- Eemaldatava keraamilise nõu võib panna ahju. Ärge asetage eemaldatavat keraamilist nõud gaasipliidil, elektripliidile ega grilliga.

NÕUANDEID JA SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

- Eemaldage rasv ja pühkige liha jääkidest puhastamiseks. Pruunistage küpsetuspotis ja nõrutage korralikult. Maitsestage soola ja pipraga. Pange liha küpsetuspotis juurviljade peale.
- Hautiste ja ühepajatoitude puhul valage vedelik liha peale. Ärge kasutage rohkem vedelikku kui retseptis ette nähtud. Nii jääb aeglase küpsetamise ajal lihasse ja juurviljadesse rohkem mahla kui tavapärase küpsetamisega.
- Enamus juurvilju tuleb peenelt viilutada või panna keraamilise küpsetuspoti servadesse või põhja. Aeglases küpsetajas küpsevad lihad üldjuhul kiiremini kui enamus juurvilju.
- Aeglase küpsetamise puhul saate parima maitse, kui kasutate terve lehega ürte ja maitseaineid.
- Kuna poti põhjas ei ole otsest kuumust, täitke keraamiline nõu alati vähemalt poolenisti, et soovitud küpsetusaegu järgida. Väikeses koguses võib toitu valmistada, kuid siis võib küpsetusaeg olla erinev.
- Retseptis ette nähtud spetsiaalset vedelikku võib muuta, kui asendada see sama suure kogusega. Näiteks võite asendada konservsupi tomatikonserviga või 1 tassi veise- või kanapuljongit 1 tassi veiniga.
- Oad tuleb keeta pehmeks, enne kui panete need kokku suhkruga ja/või happeliste toitudega. (NB! Suhkur ja hape muudavad oad kõvemaks ja takistavad nende valmistamist).

JUHEND RETSEPTIDE KOHANDAMISEKS

Selle juhendi abil saate kohandada enda ja teiste retsepte Crock-Pot® aeglases küpsetajas küpsetamiseks. Kui kasutate Crock-Pot® aeglast küpsetajat, on paljud tavapärased ettevalmistavad etapid mittevajalikud. Üldjuhul võib kõik koostisosad panna koos aeglasesse küpsetajasse ja küpsetada neid kogu päeva. Üldist:

- Laske toidul piisavalt kaua küpseda.
- Küpsetamise ajal peab kaas alati peal olema.
- Parima tulemuse saate ja hoiate ära toidu kuivamise või kõrbemise, kui veendute, et retseptis on ette nähtud kasutada piisavalt vedelikku.
- Võib tunduda, et meie 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.

RETSEPTIS OLEV AEG	MADALAL KUUMUSEL KÜPSETAMINE	KÕRGEL KUUMUSEL KÜPSETAMINE
15 - 30 minutit	4 - 6 tundi	1 ½ - 2 tundi
30 - 45 minutit	6 - 10 tundi	3 - 4 tundi
50 minutit - 3 tundi	8 - 10 tundi	4 - 6 tundi

PASTA JA RIIS:

- Parima tulemuse saavutamiseks kasutage pikateralist riisi, välja arvatud juhul, kui retseptis on nähtud ette teisiti. Kui riis ei ole pärast soovitud 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 keedate pastat esmalt mõnda aega keevas vees. Lisage pasta viimase 30 minuti jooksul.

OAD:

- Oad tuleb keeta pehmeks, enne kui panete need kokku suhkruga ja/või happeliste toitudega. Suhkur ja hape muudavad oad kõvemaks ja takistavad nende valmistamist.
- 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.

ÜRDID JA MAITSEAINED:

- Värsked ürdid lisavad maitset ja värvi, kuid need tuleb lisada küpsetamise lõpus, kuna pikaajalisel küpsetamisel maitse hajub.
- Jahvatatud ja/või kuivatatud ürdid ja maitseained toimivad aeglasel küpsetamisel hästi ja need võib lisada küpsetamise alguses.
- Ürtide ja maitseainete maitse tugevus võib suuresti erineda, sõltuvalt nende tugevusest ja säilivusajast. Kasutage ürte mõõdukalt, maitse küpsetamise lõpus ja maitsestage enne serveerimist.

PIIM:

- Piim, koor ja hapukoor ei talu pikaajalist küpsetamist. Võimalusel lisage need viimase 15 kuni 30 minuti jooksul.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

LIHA:

- 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 $\frac{1}{2}$ kuni $\frac{3}{4}$ ulatuses täis.
- Liha valmistamisel koos eeltöödeldud toiduga lõigake liha väiksemateks tükkideks (nt oad või puuviljad, seemned, sibulakuubikud, baklažaan või peeneks hakitud juurviljad). See tagab, et kõik koostisained valmivad samaaegselt.
- Lihatüki suurus ja soovitud küpsetusaeg on hinnangulised ning võivad varieeruda sõltuvalt lõikest, tüübist ja kondi 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.

KALA:

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

PUHASTAMINE

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

Kaant ja keraamilist nõud võib pesta nõudepesumasinas või sooja seebiveega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega küürimisnuustikuid. Toidujäätmade eemaldamiseks piisab, kui kasutate kangast, käsna või kummist spaatlit. Vee- ja muude plekkide eemaldamiseks kasutage mitteabrasiivset puhastusvahendit või äädikat.

Nagu keraamika puhul tavaline, ei kannata ka see keraamiline nõu ega kaas järske temperatuurimuudatusi. Ärge peske kaant ega keraamilist nõud külma veega, kui need on soojad.

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

ETTEVAATUST! Ärge kunagi kastke kuumutusosalust vette ega muu vedeliku sisse.

Muud hooldust seade ei vaja.

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

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 majapidamisjätmete hulka. Võimalusel viige seade jäätmekäitluspunkti.

