

Prego P-351/P-352 haudutuskattilan käyttöohje

- Ruuan hauduttaminen on paras tapa säilyttää lämpimässä ateriasa sen omat ravintoaineet. Hauduttaminen Prego-haudutuskattilalla on lisäksi helppoa ja turvallista, eikä ruuan valmistumista tarvitse aktiivisesti valvoa.
- Keitot ja pataruuat ovat perinteisiä haudutusruokia, mutta keraamisella Prego-haudutuskattilalla onnistuvat myös monet modernit ruokalajit. Kattila sopii käytettäväksi myös osana tyylikästä kattausta. (Huom: Jos käytät haudutuskattilaa tarjoiluastiana, muista, että alustan tulee olla lämmönkestävä.)
- Kokeile hauduttaa Prego-haudutuskattilalla esimerkiksi erilaisia lihapaloja. Haudutuskattilalla voit valmistaa esimerkiksi perinteisen suomalaisen karjalanpaistin. Maustamalla ja kärsivällisellä kypsennyksellä saat sitkeästäkin lihasta maukasta ja mureaa. Parhaan haudutustuloksen saat käyttämällä hauduttamiseen riittävästi aikaa ja noudattamalla tarkoin kunkin ruokalajin omia kypsennysohjeita.

Turvallisuusohjeita

Sijoita laite tasaiselle ja tukevalle alustalle.

Älä altista laitetta ulkopuoliselle kosteudelle.

Älä sijoita haudutuskattilaa kuuman keittolevyn päälle tai sen läheisyyteen.

Älä sijoita laitetta niin lähelle pöydän tai työtuolin reunaa, että joku voi vahingossa tönäistä sitä.

Varmista ettei kukaan voi kompastua tai takertua laitteen verkkojohtoon.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käytettäväksi, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet tai kokemuksen tai tiedon puute estävät heitä käyttämästä laitetta turvallisesti, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai ole opastanut heille laitteen käyttöä.

Varo kuumaa höyryä kun haudutuskattila on toiminnassa.

Muista että kattilan pinnat kuumenevat käytön aikana.

Älä peitä keittintä.

Älä käytä laitetta ilman kattilaa.

Älä käynnistä laitetta jos kattila on tyhjä.

Haudutuskattila on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Tarkista että käyttämäsi pistokkeen sähköjännite on sama kuin haudutuskattilan tyyppikilvessä.

Älä käytä laitetta jos se on rikki tai verkkojohto on vioittunut.

Jos laite ei toimi kunnolla, irrota verkkovirtajohto pistorasiasta.

Vain valtuutettu ammattilainen saa korjata laitteen.

Säilytä tämä käyttöohje myöhempiä tarvetta varten.

Käyttö

Ota haudutuskattila pois pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit huolellisesti. Pese irrotettava keraaminen kattila ja lasikansi huolellisesti joko tiskiharjalla tai pehmeällä sienellä. Älä hankaa tai raaputa kattilan pintaa. Älä käytä astianpesukonetta kattilan tai kannen pesemiseen.

Sijoita haudutuskattila tasaiselle ja tukevalle alustalle.

Sijoita ruoka-ainekset keraamiseen kattilaan ja aseta lasikansi päälle.

Missään nimessä EI saa laittaa vettä keraamisen kattilan ja haudutuskattilan ulkokuoren väliin.

Jos ruoka on esikeitettävä tai ruskistettava ennen haudutusta, tee se etukäteen eri astiassa. Käytä haudutuskattilaa vain ruuan haudutukseen.

Varmista että valitsin on "OFF" asennossa ennen kun kytket laitteen sähköverkkoon.

Valitse sopiva lämpötila: "LOW" = matala lämpö, "HIGH" = korkea lämpötila. "KEEP WARM" = Pidä haudutettu ruoka lämpimänä.

Kun ruoka on valmis, sammuta laite. Irrota aina pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Keraamista kattilaa voi käyttää tarjoiluastiana pöydässä. Lisääthän tällöin kattilan alle lämpöä eristävän alustan. Muista että kattila on kuuma.

Käytä vain muovisia tai naarmuttamattomia keittiövälineitä kattilan kanssa. Näin kattilan käyttöikä pitenee, ja sen pinta säilyy kauniina.

Älä aseta kattilaa tai sen kantta kuuman levyn päälle, uuniin, mikroon tai pakastinkaappiin.

Parhaimman haudutustuloksen saat jos kattila on vähintään puoliillaan ruoka-aineksia.

Jos haudutat keittoa jätä 5cm yläreunasta vapaaksi.

Puhdistus

Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistusta ja varmista että keitin on kokonaan jäähtynyt.

Pese kattila ja kansi lämpimällä astianpesuainevedellä käsin (ei astianpesukoneessa).

Keraamisen kattilan voi tarvittaessa täyttää joksikin aikaa vedellä ja astianpesuaineella pinttynen lian poistamiseksi. Älä kuitenkaan upota kattilaa kokonaan nesteeseen, koska ulkopohja on kattilan optimaalisista lämpöominaisuuksista johtuen huokoinen, ja vesi saattaa vahingoittaa sitä.

Ulkopinnan likatahrat voi pyyhkiä pois kostealla liinalla.

Älä pese kattilan osia astianpesukoneessa.

Käytä sekä puhdistuksessa että ruuan valmistuksessa mieluiten muovisia tai puisia keittiövälineitä.

Älä käytä liuottavia, hankaavia tai naarmuttavia puhdistusaineita tai välineitä.

Anna haudutuskattilan osien kuivua kunnolla ennen seuraavaa käyttöä tai säilytystä.

Vinkkejä onnistuneeseen haudutukseen

- Älä jätä haudutuskattilaa liian vajaan. Sen tulee olla vähintään puoliillaan, jotta haudutus onnistuu.
- Haudutuskattila säilyttää kannen avulla ruuan kosteuden. Jos ruuassa on mielestäsi liikaa nestettä, poista keittämisen jälkeen kattilan kansi, säädä lämpö kuumaksi ja anna ruuan hautua ilman kantta noin puolen tunnin ajan. Varmista tällöin ettei nestettä haihdu liikaa.
- Älä poista kantta haudutuksen aikana tarpeettomasti, jotta lämpö pysyisi mahdollisimman tasaisena kattilan sisällä. Jos poistat kannen, lisää kypsennysaikaa muutamalla minuutilla.
- Kun valmistat keittoa tai muuta nestemäistä ruokaa, jätä ruuan pinnan ja kannen väliin 3 cm tilaa. Siten kuuma neste ei kiehu kattilasta yli.
- Monet ruuat vaativat usean tunnin valmistusajan. Jos et ehdi valmistaa ruokaa aamulla, valmistele se kypsennysvalmiiksi edellisenä iltana ja säilö yön yli erillisessä kannellisessa säilytysastiassa jääkaapissa. Siirrä ruoka aamulla haudutuskattilaan, lisää neste/kastike, ja

säädä kattila haluamaasi lämpötilaan.

- Useimmat lihat ja vihannekset vaativat jopa 8-10 tunnin kypsennysajan matalalla lämmöllä, 4-6 tunnin kypsennysajan korkealla lämmöllä ja 5-7 tunnin kypsennysajan AUTO-toiminnolla. Valmistusaikaan vaikuttavat monet muutkin seikat, kuten ruuan vesi- ja rasvapitoisuus, kypsennysastiaan laitetun ruuan lämpötila ja sen määrä (esimerkiksi suoraan jääkaapista otettu liha vaatii kypsentyäkseen pidemmän ajan kuin huoneenlämpöinen liha).
- Jos haluat nopeuttaa kypsennystä, pilko ruoka jo valmisteluvaiheessa mahdollisimman pieniin paloihin. Varsinkin punaisen lihan (esim. porsaan ja naudan liha) ja juuresten osalta ruokapalojen koko ja sijoitus haudutuskattilaan on tärkeää. Niiden tulisi olla kattilassa alaosassa ja kokonaan nesteen peitossa. Sijoita siis hitaimmin kypsyvät einekset kattilaan ensimmäiseksi.
- Kaikki ruoka-aineet eivät sovi kypsennettäväksi hauduttamalla. Pasta, kala, äyriäiset, maito ja kerma tulisi lisätä ruokaan vasta valmistuksen loppuvaiheessa.
- Kun ruoka on valmis, voit kytkeä kattilasta lämmön pois ja jättää sen hautumaan kannella peitettynä. Ruoka säilyy lämpimänä puolen tunnin ajan. Jos odotusaika on tätä pidempi, kytke kattila lämmön säilyttämiseksi minimiteholle.
- Kattilaan asetettavan ruuan tulee olla nesteen, liemen tai kastikkeen peitossa. Voit valmistaa kastikkeen (tai muun nesteen) erillisessä astiassa etukäteen.
- Esimerkiksi lihan tai sipulin ruskistus erillisessä pannussa saattaa tehdä ruuasta maukkaampaa, mutta se valitettavasti lisää myös ruuan kokonaisrasvan määrää. Ruskistus ei ole välttämätöntä ruuan kypsymisen kannalta.
- Ja muista: Ruuan hauduttaminen on parhaimmillaan taidetta. Joskus hyväkin kokki voi joutua opettelemaan hauduttamista yrityksen ja erehdyksen kautta ennen parhaan mahdollisen lopputuloksen saavuttamista.

Ympäristöohje

Tämä tuote on valmistettu korkealaatuisista materiaaleista ja osista jotka soveltuvat kierrätykseen, ja ne voi käyttää uudelleen. Älä hävitä tuotetta tavallisen talousjätteen mukana sen tultua elinkaarensa loppuun, vaan se tulee toimittaa sähköisten ja elektronisten laitteiden kierrätyspisteeseen. Ota paikkakuntasi hallinnosta selvää oman kuntasi kierrätyspaikoista.



Tekniset tiedot:

Käyttöjännite: 230 V AC, 50 HZ

Teho: 180W

Takuu: 1 vuosi ostopäivästä.

Maahantuoja: InBound Finland Oy, Mäkelänkatu 58 A, 00510 Helsinki
puhelin: 09-711 711, sähköposti: myynti@inbound.fi, www.inbound.fi

Bruksanvisning för Prego P-351/P-352 sjudningsgryta

Säkerhetsföreskrifter

Placera apparaten på en jämn och stadig yta.

Använd inte apparaten nära vatten eller vätska.

Placera inte apparaten på eller bredvid en varm kokplatta.

Placera aldrig apparaten så nära en bordskant att någon i misstag kan skuffa till den.

Försäkra dig att ingen kan snubbla i elledningen.

Låt inte barn komma åt kokaren.

Apparaten är inte avsedd att användas av barn eller personer med nersatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristfällig erfarenhet eller kunskap av apparaten, såvida de inte är under uppsyn eller har fått instruktioner i hur apparaten används av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Akta dig för het ånga när apparaten kokar.

Kom ihåg att apparatens ytor blir heta.

Använd inte apparaten utan gryta eller om grytan är tom.

Täck aldrig apparaten.

Apparaten är endast avsedd för hemmabruk.

Använd inte apparaten om den är sönder eller elledningen är skadad.

Om apparaten inte fungerar som den bör, tag bort elledningen från eluttaget.

Bara en fackman får reparera apparaten.

Spara denna bruksanvisning för kommande bruk.

Ibruktagning

Tag apparaten ur förpackningen och ta bort allt löst material. Tvätta medföljande keramiska gryta och glaslock och torka dem omsorgsfullt.

Använd inte diskmaskin.

Placera apparaten på en jämn och stadig yta.

Mät önskad mängd ingredienser i grytan och sätt glaslocket på.

Under inga omständigheter får man sätta vatten mellan grytan och ytterskalet av sjudningsgrytan.

Om maten måste förkokas eller stekas gör det först med hjälp av andra medel och sätt sedan ingredienserna i grytan.

Kontrollera att funktionsknappen är i "OFF" läget förrän du kopplar apparaten till elnätet.

Välj önskad temperatur: "LOW" = svag temperatur, "HIGH" = hög temperatur. "KEEP WARM" = Håll färdig mat varm.

När maten är färdig, stäng av apparaten. Ta bort elkontakten från väggen.

Den keramiska grytan kan placeras direkt på bordet bara man sätter något underlag under den. Kom ihåg att grytan är het.

Använd helst köksredskap av plats med grytan så förlängs dess användningstid.

Sätt inte grytan eller locket på en het platta, i ugnen i mikron eller i frysen.

Bästa resultatet får man om grytan är åtminstone halvfull av ingredienser när man använder den.

Om man kokar soppa lämna 5cm fritt till övre kanten.

Rening

Drag alltid först ut elkontakten från elnätet och försäkra dig om att sjudningsgrytan har svalnat.

Diska grytan och locket i varmt vatten med diskmedel.

Den keramiska grytan kan fyllas med vatten och diskmedel och låta stå en stund och blötas men hela den keramiska grytan skall man inte sänka ner i vatten för en längre stund. Bottnet kan börja suga åt sig vatten efter en tid på grund av att bottnet är poröst så värmeupptagningen är optimal.

Använd inte diskmaskin.

Använd helst inte metallredskap i grytan.

Hela sjudningsgrytan får inte sänkas ner i vatten utan bör putsas med en fuktig duk.

Använd inte rengöringsmedel som löser upp, nöter eller skrapar apparaten.

Låt delarna torka väl.

Miljöanvisning

Denna produkt är gjord av högklassiga material och delar som anpassar sig för återvinning och kan användas på nytt.

Kasta inte bort apparaten med vanligt hushållsavfall utan lämna den till en återvinningsstation för el och elektronik apparater. Kontrollera från din lokala myndighet var närmaste återvinningsstation finns.



Tekniska uppgifter: 230 V AC, 50 HZ, effekt 180W

Garanti: Ett år från inköpsdagen.

Importör: InBound Finland Oy, Backasgatan 58 A, 00510 Helsingfors
telefon: 09-711 711, e-mail: myynti@inbound.fi, www.inbound.fi