



# Russell Hobbs



## Kasutusjuhend

Lugege käesolevaid juhiseid, hoidke neid kindlas kohas ja andke need seadmega kaasa, kui seda hakkab kasutama keegi teine. Enne kasutamist eemaldage pakkematerjal.



### OLULISED OHUTUSNÕUDED

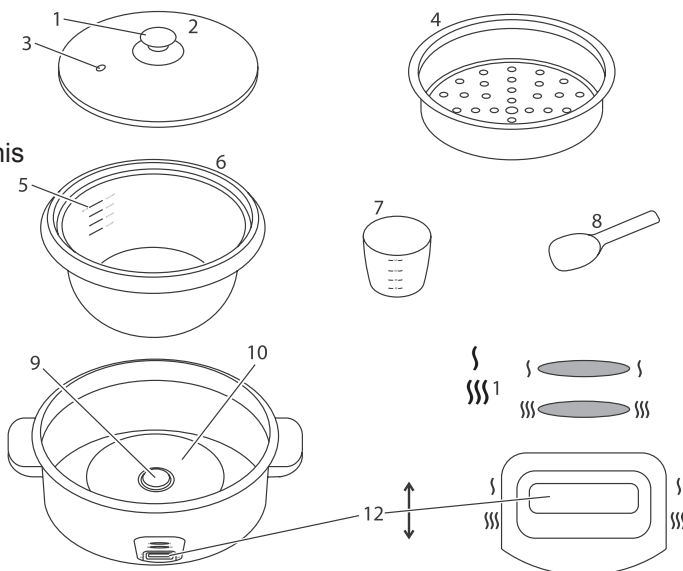
Järgige järgmisi elementaarseid ohutusnõudeid.

- 1 Seadet tohib kasutada vaid täiskasvanu, või tuleb seda kasutada vastutava täiskasvanu juuresolekul. Kasutage ja hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.
- 2 Ärge asetage seadet vedelikesse, ärge kasutage seda vannitoas, vee lähedal ega välitingimustes.
- 3 Ärge pange seadmesse külmutatud looma- ega linnuliha – sulatage need enne kasutamist täielikult.
- 4 Küpsetage liha, linnuliha ja nendest valmistatud tooteid (hakkliha, burgereid, jne), kuni eralduvad mahlad on läbipaistvad. Küpsetage kala, kuni see on üleni läbipaistmatu. Ärge küpsetage midagi küpsetuspoti korpuses – kasutage alati eemaldatavat küpsetusnõud.
- 6 Ärge puudutage küpsetuspoti, selle kaane ega küpsetusnõu kuumasid pindu – kasutage pajalappe või -kindaid.
- 7 Ärge küünitage üle seadme ning jälgige, et teie käed, käsivarred, nägu jne ei puutuks kokku eralduva auruga.
- 8 Valage potti vähemalt üks tassitäis vett.
- 9 Ärge täitke anumad maksimumtähisest kõrgemale.
- 10 Seadmest eraldub auru. Ärge asetage seadet kardinate lähedusse, riulite ega kappide alla ega kuhugi, kus eralduv aur võiks ümbritsevat kahjustada.
- 11 Ärge katke seadet kinni ega asetage midagi selle peale.
- 12 Kui te seadet ei kasuta, eemaldage see vooluvõrgust.
- 13 Kasutage vaid meie pakutavaid lisatarvikuid.
- 14 Kasutage seadet vaid juhendis märgitud otstarbel.
- 13 Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- 14 Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustada saanud või kui seadme töös esineb tõrkeid.
- 17 Kui toitejuhe on kahjustada saanud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, teeninduse töötaja või vastava väljaõppe saanud isik.



**VAID KODUSEKS KASUTAMISEKS**

- 1 nupp
- 2 kaas
- 3 õhutusava
- 4 korv
- 5 maksimumtähis
- 6 küpsetusnõu
- 7 mõõtetops
- 8 spaatel
- 9 kaitsenupp
- 10 küttekeha soojenda küpseta
- 11 tuled
- 12 juhtnupp



## ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Peske küpsetusnõud, kaant ja korvi soojas seebivees, loputage ja kuivatage.



## KUIDAS SEADE TÖÖTAB

Seade töötab põhimõttel, et jätate toidu ja vee küpsetusnõusse ja lasete toidul küpseda, kuni vesi on aurustunud. Seade saab aru, kui vesi on otsa saanud, ning lülitub soojashoidmisrežiimile.



## KÜPSETUSAJAD

- Küpsetusaegade reguleerimiseks on kaks meetodit:
  - 1) kasutage täpselt vajaminevat veekogust ning laske seadmel automaatselt soojashoidmisrežiimile lülituda – seda meetodit kasutatakse riisi valmistamiseks;
  - 2) kasutage ohtralt vett, jälgige küpsetusprotsessi ja lükake nupp käsitsi ülemisse asendisse, kui toit on valmis. See on kõige lihtsam viis aurutada koguseid, köögivilju ja toidusuursi, mida te ei oska täpselt määratleda.
- 3 Kui kasutate teist meetodit, tehke märkmeid. Niimoodi kasutate järgmisel korral täpselt vajaminevat veekogust ja saate seadme järelevalveta tööle jätta (1. meetod).



## ÜLEKÜPSETAMINE

- 4 Ärge vaevake üleküpsetamisega liigselt pead - aurutamine on võrdlemisi õrn küpsetusmeetod ja üldjuhul ei juhtu paari minutiga midagi hullu.
- 5 Vältige kala üleküpsetamist – siis tundub see hamba all nagu kumm ja maitseb nagu papp.



## ETTEVALMISTUS

- 6 Asetage seade stabiilsele ühetasasele kuumakindale pinnale, mille läheduses on toitepesa.
- 7 Ärge asetage seadet kardinade lähedusse, riiluite ega kappide alla ega kuhugi, kus eralduv aur võiks ümbritsevat kahjustada.

- 8 Seadke juhe nii, et see üle servade ei ripu ega kuhugi kinni ei jää, ning sellele ei ole võimalik otsa komistada.
- 9 Hoidke pajalappi või –kindaid käepärast ja asetage küpsetusnõu pärast toidu valmistamist kuumakindlale alusele või taldrikule.
- 10 Asetage küpsetusnõu seadme sisse.

## RIISI PESEMINE

- 11 Mõnikord väidetakse, et riisi ei tohiks pesta, kuna see uhab toitained minema.
- 12 Mõnikord väidetakse jälle, et riisi peab pesema, kuna see eemaldab liigse tärglise, riisijahu ja lahtised kestad.
- 13 Kui valmistate riisipalle või sushit, kus on tarvis, et riis kokku jääks, ei ole pesemisel mõtet.
- 14 Kui soovite sõmerat ja teralist riisi, võib pesemine aidata soovitud tulemust saavutada.

## TÄITMINE

- 15 Täitke küpsetusnõu vajaliku riisikogusega.
- 16 Lisage vajaminev kogus vett – üldjuhul tuleks ühe tassi riisi kohta kasutada üht tassi vett.
- 17 Ärge täitke anumad maksimumtähisest kõrgemale.

## KÜPSETAMINE

- 18 Pöörake küpsetusnõud kummaki suunas veerand pööret, et veenduda, et nõu on küttekehaaga korralikult kontaktis.
- 19 Asetage kaas nõule.
- 20 Ühendage pistik vooluvõrku. N-tuli hakkab põlema.
- 21 Viige juhtnupp asendisse P. N-tuli kustub.
- 22 Kui riis on valmis, liigub nupp asendisse N, P-tuli kustub ja N-tuli süttib taas.
- 23 Laske riisil umbes 10 minutit seista, seejärel eemaldage seade vooluvõrgust.
- 24 Pange pajakindad kätte.
- 25 Kaane tõstmisel pääseb selle alt välja aur ja kuum õhk. Kallutage kergelt kaant, et aur endast eemale juhtida.
- 26 Tõstke küpsetusnõu välja ja asetage see kuumakindlale alusele või taldrikule.
- 27 Segage riisi spaatliga, et aur välja pääseks.
- 28 Mõnikord tekib nõuga otseses kontaktis olevast riisist koorik.
- 29 Mõne inimese jaoks on see eriline maiuspala.
- 30 Kui te seda ei soovi, saate selle pärast riisi serveerimist spaatliga eemaldada.

## TÄIENDAVID KOOSTISAINED

- 31 Kui lisate täiendavaid koostisaineid (rosinaid, puuvilja, pähkleid jne), peaksite riisikogust vähendama, et kompenseerida veekogust, mida täiendavad koostisained endasse tõmbavad.
- 32 Rosinad ja kuivatatud puuviljad imavad endasse sama palju vett kui riis, seega peaksite need mõõtetopsi panema riisiga koos.
- 33 Pähklid üldjuhul palju vett ei ima, seega võib need lisada siis, kui olete riisi välja mõõtnud.

## KÜPSETAJA KASUTAMINE AURUTINA

- 34 Lisage vajalik kogus vett – kasutage ülalmainitud 1. või 2. moodust.
- 35 Asetage korv küpsetusnõu kohale ja toit korvi.
- 36 Ühtlasemaks aurutamiseks lõigake kõik toidutükid enam-vähem ühesuuruseks.
- 37 Herved või muu toit, mis laguneb laiali või kukub vette, pakkige fooliumisse.
- 38 Olge pakikese eemaldamisel ettevaatlik – kandke pajakindaid ja kasutage plastikust tange/lusikaid.
- 39 Asetage kaas korvi peale.
- 40 Kasutage seadet samamoodi kui riisi valmistamisel.
- 41 Pidage kinni aurutamisaegadest.
- 42 Ärge jätke toitu pärast aurutamist seadmesse – see muutub vesiseks.



## TEHKE MÄRKMEID

- 43 Pange kirja toidu- ja veekogus. Järgmine kord kohandage veekogust vastavalt ülesmääritud tulemustele ja jätkke küpsetusaja määramine seadme hooleks.

## KAITSENUPP

- 44 Kaitsenupp ei lase küttekehal tööle lülituda, kui küpsetusnõu ei ole oma kohale asetatud.



## LÖPETASITE?

- 45 Eemaldage seade vooluvõrgust.  
 46 Ärge liigutage riisikeetjat, kui selle sees on täis küpsetusnõu. See on raske ja juhe võib liikudes millegi taha kinni jääda.  
 47 Eemaldage küpsetusnõu enne tühendamist seadmest. Kui püüate toitu eemaldada siis, kui küpsetusnõu on seadmes, võib nõu sisu seadmesse kukkuda. See kahjustab seadet.



## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- 48 Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sellel enne puhastamist või hoiustamist jahtuda.  
 ✨ Eemaldage pistik toitesest ning seejärel eemaldage ka seadme toitesisendis olev konnektor.  
 49 Peske küpsetusnõud, kaant ja korvi sooja seebivees, loputage ja kuivatage.  
 50 Puhastage kõiki pindu puhta niiske lapiga.  
 51 Ärge peske ühtegi seadme osa nõudepesumasinas.

## Valmistusajad ja toiduohutus

toit (värske)	kogus	aeg (minutid)
spargel	400 g	15-18
rohelistes oad	200 g	20
brokkoli	200 g	18
rooskapsas	200 g	20
kapsas (veerand)		25-30
porgandid (viilutatud)	200 g	15-20
lillkapsas	200 g	15
maisitõlvikud	2	24-35
suvikõrvits (viilutatud)	200 g	10-12
kartulid (neljaks lõigatud)	400 g	25-30
spinat	200 g	5-8
kana (kontideta)	400 g	6-8
kalafileed	400 g	8-10
kalapihvid	2	20-23
krevetid	250 g	10-12
vähisabad (külmutatud)		12-15
rannakarbid	250 g	15

- ✨ Ärge kasutage rannakarpe, mis on avatud enne kuumtöötlemist. Aurutage karbid täielikult lahti ja visake minema need, mis ei ole pärast aurutamist avanenud.  
 52 Näidatud ajad on mõeldud ühele toidukihile. Peate katsetama, et leida küpsetusajad, mis sobivad kõige paremini teie lemmiktoitude ja –toidukombinatsioonidega.  
 53 Küpsetage liha, linnuliha ja nendest valmistatud tooteid (hakkliha, burgereid, jne), kuni eralduvad mahlad on läbipaistvad. Küpsetage kala, kuni see on üleni läbipaistmatu.  
 54 Lehtköögivilju töödelge võimalikult vähe, et need jääks rohelisteks ja krõmpsuvaks. Nende jäävete kastmine lõpetab küpsetamisprotsessi.

## KESKKONNAKAITSE

Elektri- ja elektroonikaseadmetes leiduvatest ohtlikest ainetest tulenevate keskkonna- ja terviseprobleemide vältimiseks ei tohi selle sümboliga tähistatud seadmeid visata sorteerimata olmeprügi hulka, vaid tuleb need kokku koguda, taaskasutada või ümbertöötlesse anda

