

# PUODŲ IR KEPTUVIŲ RINKINIAI CIRCULON

## CR83801, CR82844, CR78215, CR10869GT, CR83808

### SVARBI SAUGUMO, NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS INFORMACIJA

Dėkojame, kad pasirinkote CIRCULON virtuvės indus.

Prieš pirmą kartą naudodami CIRCULON produktus, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite jas, kad galėtumėte vėliau pasikonsultuoti.

Naujo dizaino „hi-low“ žiediniai grioveliai pastebimai sumažina nusidėvėjimą, sukurdami itin švelnų nelipnų paviršių. Kepimui pakaks visai nedaug aliejaus arba galėsite ir visai jo nenaudoti.

Prieš pirmą kartą naudodami puodus, nuimkite visas etiketes. Gerai perplaukite keptuves ir jų dangčius karštame vandenyje, naudodami šiek tiek indų ploviklio. Perplaukite švariu vandeniu ir gerai nusauskinkite.

### **Kepimas ant kaitlentės**

- Jūsų puodai tolygiai paskirsto šilumą, taigi galite kepti nustatę žemą-vidutinę temperatūrą.
- Priklausomai nuo kepimo trukmės ir rūšies, puodų dangčiai ir rankenėlės gali įkaisti. Jūsų saugumui rekomenduojame naudoti virtuvines pirštines.
- Visuomet stenkitės dėti keptuvę ant tinkamo dydžio kaitvietės.
- Nepripildykite daugiau nei 2/3 keptuvės tūrio. Vandeniui įkaitus iki virimo temperatūros, sumažinkite temperatūrą. Ilgai kepant nustačius aukštą temperatūrą, indai gali prarasti spalvą.
- Kepdami aliejuje, pripildykite ne daugiau kaip 1/3 puodo aliejumi. Nepalikite įkaitusio aliejaus be priežiūros ir niekada nenaudokite dangčio. Riebūs augaliniai aliejai gali palikti ant indų pėdsakus, prastinančius nelipnaus paviršiaus veikimą. Kaitindami aliejų, nustatykite žemą temperatūrą, nes perkaitęs aliejus gali sukelti gaisrą.
- Kepdami nenaudokite aerozolių ar mažo kaloringumo purškiklių, nes jie gali pažeisti nelipnų kepimo paviršių.
- Nepalikite tuščios keptuvės ant įkaitusios kaitvietės ir neleiskite puodui kaisti tol, kol iš jo išgaruos vanduo.
- Nedėkite įkaitusios keptuvės ant vėsios kaitlentės, nes ji gali išlydyti stiklinį paviršių. Tokiu atveju išjunkite kaitinimą ir palikite keptuvę atvėsti, prieš ją judindami.
- Baigę kepti, nepalikite maisto keptuvėje, nes galite apgadinti keptuvės paviršius.
- Pripildytos keptuvės gali tapti labai sunkios. Būkite atsargūs, jas judindami, ypač jei keptuvėje yra karšto aliejaus ar kitų karštų skysčių.
- Nenaudokite kaip garų puodo tam nepritaikytų indų.
- Kepimo metu maži vaikai turėtų būti toliau nuo kaitlentės. Karštis, garai ir besitaškantis vanduo gali nudeginti.
- Kepimo metu susidarantys garai gali būti kenksmingi paukščiams ir kitiems naminiams gyvūnams. Niekada nekepkite, jiems esant virtuvėje ar netoli jos.

### **Dujinės kaitlentės**

- Kepdami reguliuokite ugnies intensyvumą, kad ji netaptų pernelyg intensyvi abiejose puodo pusėse.
- Nelaikykite puodų rankenėlių virš uždegtų degiklių.
- Kai kurie nedidelio skersmens pagrindo indai gali tapti nestabilūs, naudojami ant dujinės kaitlentės. Visada statykite puodą puodo laikiklių centre, išlygiuodami laikiklius ir rankenėlę.

### **Stiklinės kaitlentės**

- Rinkdamiesi puodus, visada laikykitės kaitlentės gamintojo nurodymų.
- Nuimdami keptuves, jas pakelkite, o ne stumkite. Priešingu atveju galite subraižyti stiklą.
- Prieš kepimą ir kepdami, patikrinkite, ar ant stiklinės kaitlentės nėra maisto likučių. Sukietėję maisto likučiai gali skatinti stiklinio paviršiaus susibraizymą.

### **Indukcinės kaitlentės**

- Rinkdamiesi kaitvietai tinkamiausią puodą, vadovaukitės kaitlentės gamintojo instrukcijomis. Jose dažniausiai žymimas keptuvės pagrindo, o ne viršutinės dalies skersmuo.
- Keptuvių skersmuo dažniausiai matuojamas viršutinėje dalyje, nuo vieno krašto iki kito.
- Nepalikite kaitinamos keptuvės be priežiūros, nes indukcinės kaitlentės įkaista labai greitai.

## **Įrankiai**

Rekomenduojame rinktis medinius ar karščiui atsparius plastikinius įrankius.

Nepjaustykite tiesiai ant nelipnaus kepimo paviršiaus, nes aštrūs metaliniai įrankiai gali jį pažeisti.

## **Kepimas orkaitėje**

Puodai su nerūdijančio plieno dangčiais ir rankenėlėmis yra tinkami naudoti kepimui orkaitėje iki 260°C.

Puodai su stikliniais dangčiais ir fenolinėmis rankenėlėmis yra tinkami naudoti kepimui orkaitėje iki 200°C. Nelaikykite rankenėlių greta šilumos šaltinio, nes tai gali pažeisti rankenėles, be to, galite pajusti nemalonių kvapų.

- Išimdami indus iš orkaitės, visada naudokite orkaitės pirštines.
- Nedėkite indų po griliu ar netoli šilumos šaltinio.
- Nedėkite į mikrobangų krosnelę.

## **Dangčiai**

- Būkite labai atsargūs, nuimdami dangčius. Visada kelkite juos tolyn nuo savęs.
- Venkite tiesioginio kontakto su kylančiais garais.
- Sumažinus kaitinimą ar išjungus degiklį ir palikus keptuvę uždengtą dangčiu, gali susidaryti vakuumas. Tokiu atveju dangtis gali prilipti prie keptuvės. Nustatykite žemą kaitvietės temperatūrą, kad keptuvės viduje esantis oras sušiltų ir išsiplėstų, tada galėsite lengviau nuimti dangtį.
- Nedėkite dangčių tiesiai ant įkaitintos kaitvietės. Nemerkite įkaitusių dangčių į vandenį. Dangčiai gali perlūžti arba gali sumažėti jų atsparumas lūžiams.
- Jeigu dangtis yra suskilinėjęs ar subraižytas, nenaudokite jo, nes jis gali sulūžti.

## **Rankenėlės**

Reguliariai tikrinkite, ar visos rankenėlės gerai laikosi. Nenaudokite puodų su atsipalaidavusiomis, netvirtai besilaikančiomis rankenėlėmis.

## **Dėmės**

Nelipnaus kepimo paviršiaus spalvos pakitimai gali įvykti, įprastai naudojant puodus. Jie nelaikomi defektu.

Ant indų paviršiaus susidarius baltai plėvelei, galite ją pašalinti, naudodami vandens ir citrinos sulčių ar acto mišinį.

## **Valymas**

CIRCULON puodai yra pritaikyti plovimui indaplovėje, tačiau juos, kaip ir visus aukštos kokybės puodus, rekomenduojame plauti rankomis. Sudėtinis kratymo ir intensyviai valančios priemonės poveikis ilgai gali nublukinti išorinius paviršius, tačiau puodų veikimo efektyvumui tai nepakenks. Visuomet atidžiai laikykitės indaplovės gamintojo instrukcijų.

Norėdami pašalinti prie keptuvės pridžiūvusio maisto likučius, pamirkykite karštame vandenyje prieš plaudami. Jei maisto likučių nepavyksta pašalinti, keptuvėje įkaitinkite vandens ir acto mišinį, kad juos išvalytumėte.

Kaskart baigę naudoti indus, gerai juos išplaukite.

Valymui nenaudokite baliklių, plieno drožlių, šiurkštaus paviršiaus kempinių, orkaitės valiklių ir valymo miltelių.

## **Laikymas ir saugojimas**

Įdėkite popierinio rankšluosčio gabalėlių tarp keptuvių, padėdami jas saugoti, kad išvengtumėte įbrėžimų ir įtrūkimų.

**UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras**

**Raudondvario pl.162, Kaunas**

**tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 864033213, 865594090**

**Daugiau informacijos:**

**[www.krinona.lt](http://www.krinona.lt)**