



KERAMINIS LĒTO GAMINIMO PUODAS CROCK- POT CPSCCPBPP605-050 NAUDOTOJO VADOVAS

Sveikiname įsigijus keraminį Crock-Pot® lėto gaminimo puodą.

Vos keliais mygtukų paspaudimais galėsite paruošti savo mėgstamiausius patiekalus. Puodas idealiai tinka maisto troškinimui, sriuboms, ryžių patiekalams ir daugeliui kitų produktų ruošti.

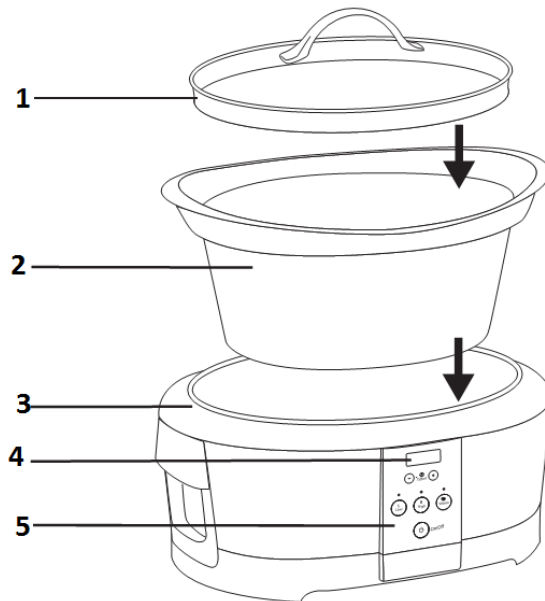
Svarbios saugumo taisyklės

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šiame naudotojo vadove pateikiamą informaciją ir išsaugokite šias naudojimo taisykles, kad galėtumėte vėliau pasikonsultuoti. Tinkamas puodo naudojimas garantuos geriausius rezultatus.

- **Vaikai, žmonės, kurių protiniai, fiziniai ar jutiminiai gebėjimai sutrikę, bei asmenys, galintys nukentėti dėl patirties naudojant panašius prietaisus stokos ir/ar reikalingų žinių trūkumo, prietaisu naudotis gali tik prieš tai tinkamai apmokyti arba prižiūrėti už juos atsakingų asmenų.**
- **Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.**
- **Pastebėję, jog pažeistas maitinimo laidas, leiskite, kad jį pakeistų gamintojas ar įgalioto klientų techninio aptarnavimo centro specialistai, nes tik taip išvengsite grėsmės sveikatai.**
- Prieš jungdami prietaisą į elektros lizdą, įsitikinkite, kad ant prietaiso etiketės, esančios apatinėje prietaiso dalyje, nurodyta įtampa sutampa su rozetės tiekiamos srovės įtampa.
- **NELIESKITE ĮKAITUSIŲ PRIETAISO PAVIRŠIŲ.** Laikykite prietaisą tik už rankenėlių.
- **NELAIKYKITE** prietaiso ten, kur jį galėtų nesunkiai pasiekti maži vaikai.
- **NELAIKYKITE** prietaiso tiesiai po rozete.
- **NENAUDOKITE** prietaiso atvirame ore.
- **NEMERKITE** įkaistančios prietaiso dalies, kištuko ar laido į vandenį ar kitus skysčius.
- Būkite labai atsargūs, kai judinate prietaisą, kuriame yra karštų skysčių.
- **NELAIKYKITE** ir nedėkite prietaiso ant arba netoli dujinės ar elektrinės viryklės, nelaikykite jo mikrobangų krosnelėje ar orkaitėje.
- **NELEISKITE**, kad prietaiso laidas kybotų ant stalviršio krašto.
- **NENAUDOKITE** ēdžių, stiprių, šarmingų valiklių ar orkaitėms skirtų valymo priemonių, kai norite išvalyti šį prietaisą.
- Venkite didelių temperatūros svyravimų, pvz. nedėkite į įkaitusį puodą produktų tiesiai iš šaldytuvo.
- Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite ON/OFF mygtuką ir ištraukite jo kištuką iš rozetės. Prieš pradėdami prietaisą valyti ir kaskart baigę jį naudoti, išjunkite prietaisą.
- Prieš prietaisą valydami ir padėdami jį saugoti, leiskite prietaisui atvėsti.
- Kai naudojate prietaisą, palikite pakankamai vietos virš ir aplinkui puodą, kad galėtų laisvai judėti oras. Naudodami prietaisą neleiskite, kad prietaisas liestųsi prie užuolaidų, apmušalų, drabužių, rankšluosčių ar kitų lengvai užsidegančių medžiagų.
- Būkite atsargūs, jei laikote prietaisą ant karščiui jautrių paviršių. Rekomenduojame naudoti karščiui atsparų padėkliuką.
- Naudokite prietaisą tik ant karščiui atsparių paviršių.
- **PRIETAISAS SKIRTAS NAUDOTI TIK NAMUOSE IR PATALPOSE.** Naudokite prietaisą tik pagal naudotojo vadove nurodytą paskirtį.

CROCK-POT® lėto gaminimo puodo sudedamosios dalys

1 pav.



1. Nuimamas dangtelis su tarpikliu
2. Keraminis puodas
3. Kaitinimo stovelis
4. Laikmatis
5. Valdymo mygtukai

CROCK-POT® puodo paruošimas naudoti

Prieš pradėdami naudoti lėto gaminimo puodą, pašalinkite pagalbinius pakuotės elementus. Perplaukite dangtelį ir keraminį puodą šiltame bei muiliname vandenyje, paskui gerai išdžiovinkite.

DĖMESIO: kai kurie stalviršiai ir spintelių paviršiai prastai reaguoja į prietaisų skleidžiamą šilumą. Nelaikykite įkaitusio puodo ant medinio stalo. Rekomenduojame laikyti puodą ant trikojo padėklo ar karščiui atsparaus padėkliuko, kad nepakenktumėte stalo paviršiui.

Pirmą kartą naudojant prietaisą, galite pajusti neįprastą kvapą ir/ar iš prietaiso gali pradėti veržtis šiek tiek dūmų. Tai visiškai normalu, pradedant naudoti daugelį įkaištančių prietaisų. Po keleto pirmų kartų tai turėtų nebepasikartoti.

Būkite atsargūs, kai dedate keraminį puodą ant keraminio ar stiklinio viryklės paviršiaus, spintelės, stalo ar kito paviršiaus. Grublėtas apatinis keraminio puodo paviršius gali subraižyti paviršius, ant kurių jis laikomas. Padėkite tarp puodo ir stalo apsauginį padėkliuką.

Surinkimas

1. Įdėkite keraminį puodą į kaitinimo stovelį.
2. Užverkite keraminį puodą dangteliu (žr. 1 pav.).

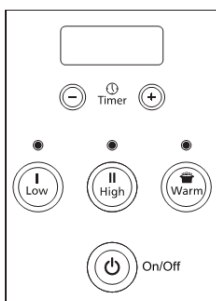
Puodo naudojimas

1. Įstatykite keraminį puodą į kaitinimo stovelį. Sudėkite ingredientus į keraminį puodą ir uždenkite jį dangteliu.
2. Įstatykite Crock-Pot® lėto gaminimo puodo kištuką į rozetę. Jei puodas pripildytas mažiau negu iki trijų ketvirčių, reikės sumažinti recepte nurodytą gaminimo laiką.
3. Pasirinkite virimo intensyvumą (HIGH arba LOW). Taip pat galite rinktis WARM, nors ši funkcija pritaikyta maisto šilumai palaikyti, o ne virti.
4. Spustelėkite laikmačio mygtuką ir nustatykite pageidaujimą gaminimo laiką. Atkreipkite dėmesį: žemiau nurodyti laikai yra iš anksto užprogramuoti, priklauso nuo virimo parinkties ir gali būti keičiami.

WARM = 6 valandos;

LOW = 10 valandų;

HIGH = 6 valandos.



5. Nustačius gaminimo laiką, užsidegs atitinkamo mygtuko indikatorius lemputė. Puodas įkais. Laikmatis pradės skaičiuoti laiką 1 minutės tikslumu.
6. Pasibaigus gaminimo laikui, puodas automatiškai pereis į WARM (šilumos palaikymo) režimą. Užsidegs WARM indikatorius lemputė. Laikmatis rodys, kaip ilgai puodas veikė WARM režimu, ir išsijungs, praėjus šešioms valandoms.

Naudojimo patarimai

- Jei virimo metu įvyksta trumpasis jungimas, prietaisas, praradęs elektros tiekimą, bus išsijungęs. Visi puodo nustatymai bus ištrinti ir reikės juos nustatyti iš naujo. Paruoštas maistas gali būti netinkamas valgyti. Jei nesate tikri, kaip ilgai buvo sutrikęs elektros tiekimas, rekomenduojame išmesti pagamintą maistą.
- Nepridėkite į keraminį puodą per daug produktų. Nepripildykite jo daugiau negu iki trijų ketvirčių, nes produktai gali ištekėti ir išsipilti.
- Visuomet gaminkite maistą laikydamiesi gaminimo laiko rekomendacijų ir uždenkę puodą dangteliu. Neatidenkite dangtelio pirmąsias dvi gaminimo valandas, kad į išorę neprarastumėte per daug šilumos.
- Liesdami dangtelį ar keraminį puodą, dėvėkite virtuvines pirštines.
- Baigę gaminti maistą ir prieš norėdami prietaisą išvalyti, ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės.
- Išimamas puodas pritaikytas naudoti orkaitėje ir mikrobangų krosnelėje. Nenaudokite keraminio puodo virimui ant dujinės ar elektrinės viryklės arba kepiniai ant grotelių. Žr. žemiau esančią lentelę.

Dalis	Galima plauti indaplovėje	Galima naudoti orkaitėje	Galima naudoti mikrobangų krosnelėje	Galima naudoti virimui ant viryklės
Dangtelis	Taip	Ne	Ne	Ne
Keraminis puodas	Taip	Taip, bet ne ant grotelių	Taip*	Ne

*žr. mikrobangų krosnelės naudojimo instrukcijas.

Naudojimo patarimai

MAKARONAI IR RYZIAI

- Ryžiai geriausiai paruošiami, kai naudojate ilgagrūdžius ryžius arba pasirenkate jų rūšį pagal recepto rekomendacijas. Jei, praėjus nustatytam laikui, ryžiai atrodo nepakankamai išvirę, kiekvienam puodeliui ryžių įpilkite papildomą 1-1½ puodelio skysčio ir leiskite jiems virti dar 20-30 minučių.
- Makaronai geriausiai paruošiami, jeigu pirmiausia šiek tiek juos apverdate puode, pilname karšto vandens, kol jie suminkštėja. Tada sudėkite makaronus į Crock-Pot® lėto virimo puodą paskutinėms 30 virimo minučių.

PUPELĖS

- Prieš pilant ant pupelių cukraus ir/ar maišant jas su rūgštingais maisto produktais, pupelės turi visiškai suminkštėti. Cukrus ir rūgštys priverčia pupeles sukietėti, todėl jos po to sunkiai suminkštės.
- Džiovintas pupeles, ypač raudonąsias, reikėtų virti prieš sudedant kitus produktus.
- Išvirtas konservuotas pupeles galima naudoti vietoj džiovintų.

DARŽOVĖS

- Daugelis daržovių puikiai išverda lėto gaminimo puoduose ir įgauna nuostabų skonį. Kitaip nei verdamos orkaitėje arba ant viryklės, jos lėto gaminimo puode nepervirs.
- Jei ruošiate patiekalą, į kurio sudėtį įeina tiek daržovės, tiek mėsa, pirmiausia įdėkite į puodą daržoves ir tik tada – mėsą. Lėto gaminimo puoduose mėsa dažniausiai išverda greičiau nei daržovės.
- Sudėkite daržoves prie puodo šonų ar netoli dugno, kad jos išvirtų greičiau.

ŽOLELĖS IR PRIESKONIAI

- Šviežios žolelės suteikia patiekalams ypatingo skonio ir spalvos, tačiau jas geriausia sudėti artėjant virimo ciklo pabaigai, nes ilgo virimo proceso metu jos gali pamažu prarasti skonį.
- Džiovintos ir/ar susmulkintos žolelės ir prieskoniai gali būti įdedami ir proceso pradžioje.
- Žolelių ir prieskonių skonis gali labai skirtis priklausomai nuo jų stiprumo ir galiojimo termino. Naudokite prieskonius atsargiai, paragaukite patiekalo prieš pat virimo pabaigą ir, jei reikia, pridėkite prieskonių prieš patiekdami.

PIENAS

- Ilgo virimo proceso metu pienas, grietinė ir grietinė pradeda prarasti dalį savo savybių, todėl, jei įmanoma, įpilkite šių produktų likus 15-30 minučių iki virimo pabaigos.
- Vietoj pieno gali būti naudojamos tirštos sriubos. Jos gali virti labai ilgai.

SRIUBOS

- Kai kurių sriubų receptai rekomenduoja įpilti daug vandens. Pirmiausia sudėkite kitus sriubos ingredientus į lėto gaminimo puodą, tada užpilkite šiek tiek vandens ant viršaus. Jei norite skystesnės sriubos, įpilkite papildomai skysčio prieš patiekdami.

MĖSA

- Nupjaukite riebias mėsos dalis, gerai perplaukite likusią mėsą po vandeniu ir atsargiai nusauskite popieriniu rankšluosčiu.
- Jei pakepsite mėsą keptuvėje ar ant grotelių prieš kepdami ją lėto gaminimo puode, pašalinsite dalį riebalų ir suteiksite mėsai ypatingo skonio.
- Taip sudėkite mėsą, kad ji gulėtų keraminiame puode neliesdama dangtelio.
- Priklausomai nuo mėsos gabalėlių dydžio dėkite tiek daržovių ar bulvių, kad puodas visuomet būtų ½-¾ pilnas.
- Mėsos virimo laikas ir kiekis yra tik rekomendaciniai ir priklauso nuo kepanos mėsos rūšies, dalies ir kaulų kiekio. Liesa mėsa, pvz. vištiena ar kiaulienos nugarinė, išverda greičiau nei mėsa, kuri turi daug riebalų ir jungiamojo audinio, pvz. jautienos mentė. Verdant mėsą su kaulais, ji virs ilgiau nei mėsa be kaulų.
- Jei verdate mėsą kartu su iš anksto išvirtais produktais, pvz. pupelėmis ar vaisiais, arba daržovėmis, pvz. grybais, supjaustytais svogūnais, baklažanais, supjaustykite mėsą mažesniais gabaliukais. Tokiu būdu užtikrinsite, kad visas maistas išvirtų tuo pačiu metu.
- Jei verdate šaldytą mėsą, įpilkite bent 1 puodelį šilto skysčio. Tokiu būdu išvengsite didelių temperatūros svyravimų. Tokiu atveju paprastai prireiks 4 papildomų virimo valandų, jei nustatysite LOW parinktį, arba 2 valandų, jei nustatysite HIGH. Jei verdate didelius šaldytos mėsos gabalus, gali užtrukti ir dar ilgiau, kol jie atšils ir suminkštės.

ŽUVIS

- Žuvis išverda greitai, todėl įdėkite ją į puodą virimo ciklui artėjant į pabaigą, maždaug 15-60 min. iki virimo pabaigos.

SKYSČIAI

- Geriausi rezultatai gaunami, maistas neišsausėja ir nepridega, kai virdami naudojate pakankamai skysčių.
- Puodas turėtų būti bent ½ pilnas, tačiau ne pilnesnis nei ¾. Laikykitės virimo laiko rekomendacijų.

Receptai

KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI (6–10 porcijų)

2–4 juostos kiaulienos šonkauliukų (kiekviena supjaustyta į 3–4 gabalėlius)

475-950 ml BBQ padažo

2–3 svogūnai, supjaustyti

1. Sudėkite šonkauliukus į Crock-Pot® lėto virimo puodą. Ant viršaus sudėkite svogūnus ir užpilkite barbekiu padažu.
2. Uždenkite dangteliu ir virkite 8 val., nustatę LOW parinktį, 4 val., nustatę HIGH parinktį, arba tol, kol mėsa suminkštės.
3. Prieš patiekdami smulkiau supjaustykite šonkauliukus ir, jei reikia, užpilkite papildomai padažo.

KIAULIENOS NUGARINĖ SU BBQ PADAŽU (6–8 porcijos)

1.1-2.3 kg kiaulienos nugarinės (be riebalų)

475-950 ml BBQ padažo

2–3 svogūnai, supjaustyti

6–8 bandelės mėšainiams arba panašios apvalios bandelės

1. Sudėkite kiaulienos nugarinę į Crock-Pot® lėto virimo puodą. Ant viršaus sudėkite svogūnus ir užpilkite barbekiu padažu.
2. Uždenkite dangteliu ir virkite 8 val., nustatę LOW parinktį, 4 val., nustatę HIGH parinktį, arba tol, kol mėsa suminkštės.
3. Išimkite kiaulieną iš Crock-Pot® lėto virimo puodo ir susmulkinkite šakute. Sudėkite mėsą atgal į Crock-Pot® puodą ir užpilkite padažo.
4. Patiekite paruoštą kiaulieną mėšainių bandelėse.

DEŠRELĖS IR MĖSOS KUKULIAI (8–10 porcijų)

1.4-2.3 kg dešrelių ir mėsos kukulių (nevirtų)

6 česnako skiltelės, nuluptos ir susmulkintos

1 skardinė (800 g) pomidorų tyrės

1–2 skardinės (po 800 g) konservuotų pomidorų savo sultyse, stambiai supjaustyti

1 pluoštelis šviežio baziliko

Išvirtai makaronai

Sutarkuotas sūris

1. Pakepinkite dešreles ir mėsos kukulius keptuvėje (pagal skonį).
2. Sudėkite į Crock-Pot® puodą visus ingredientus, išskyrus makaronus ir sūrį.
3. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 8 val., nustatę LOW parinktį, arba 4 val., nustatę HIGH parinktį.
4. Patiekite su makaronais ir tarkuotu sūriu.

JAUTIENA RAUDONOJO VYNO PADAŽE (6–8 porcijos)

3 valgomieji šaukštai miltų

Jūros druska ir pipirai

1.4 kg jautienos mentės, supjaustytos 2.5 cm kubeliais

3 didelės morkos, nuluptos ir supjaustytos

1 vidutinis svogūnas, supjaustytas

6 juostelės virtos kiaulienos, supjaustytos 2.5-5 cm gabalėliais

284 ml jautienos sultinio

475 ml raudono / burgundiško vyno

1 valgomas šaukštas pomidorų tyrės

2 skiltelės česnako, sumaltos

3 šakelės šviežių čiobrelių, be kotelių

1 lauro lapelis

450 g šviežių grybų, supjaustytų

2 didelės bulvės, supjaustytos 2.5 cm gabalėliais

1. Apvoliokite jautieną miltuose, apibarstykite druska ir pipirais. Jei norite, galite paskrudinti jautieną keptuvėje.
2. Sudėkite mėsą į Crock-Pot® puodą, tada sudėkite likusius ingredientus.
3. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 8-10 val., nustatę LOW parinktį, 6 val., nustatę HIGH parinktį, arba kol mėsa suminkštės.

VIŠČIUKAS, KEPTAS SU CITRINA IR ŽOLELĖMIS (4-6 porcijos)

1.8-2.7 kg kepiniai paruoštas viščiukas

120 ml susmulkinto svogūno

1–2 valgomieji šaukštai sviesto

1 citrinos sultys

½ arbatinio šaukštelio jūros druskos

2 valgomieji šaukštai šviežių petražolių

½ arbatinio šaukštelio džiovintų čiobrelių

½ arbatinio šaukštelio paprikos miltelių

1. Įdarykite viščiuką svogūnais ir įtrinkite odelę sviestu. Įdėkite viščiuką į Crock-Pot® puodą.
2. Užpilkite citrinos sulčių ir pagardinkite likusiomis prieskoninėmis žolelėmis. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 8-10 val., nustatę LOW parinktį, arba 4 val., nustatę HIGH parinktį.

ČILI PADAŽAS (6–8 porcijos)

2 dideli svogūnai, susmulkinti

5–6 česnako skiltelės, sumaltos

2 žaliosios paprikos, susmulkintos

0.9-1.4 kg sumaltos jautienos, išvirtos

2 skardinės (po 400 g) raudonųjų, baltųjų arba juodųjų pupelių, perplautų ir nusaustų

1 skardinė (400 g) kubeliais supjaustytų pomidorų

2 jalapeno pipirai, be sėklų, susmulkinti

1 valgomas šaukštas kmynų

1 arbatinis šaukštelis aštrių raudonųjų pipirų

125 g jautienos sultinio

1. Sudėkite visus produktus į Crock-Pot® puodą.
2. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 8-9 val., nustatę LOW parinktį, arba 4 val., nustatę HIGH parinktį.

MEDŽIOTOJŲ TROŠKINYS SU VIŠTIENA (4-8 porcijos)

2–3 svogūnai, smulkiai supjaustyti

0.9-1.8 kg vištienos (krūtinėlės arba kulšelių), be odos

1 skardinė (794 g) konservuotų pomidorų, supjaustytų

5 skiltelės česnako, sumaltos

120 ml sauso baltjo vyno arba sultinio

2 valgomieji šaukštai kaparių

20 Kalamata alyvuogių, be kauliukų, stambiai supjaustytų

1 ryšelis šviežių petražolių arba baziliko, be kotelėlių, stambiai supjaustytų

Jūros druska ir pipirai

Virti makaronai

1. Sudėkite žiedeliais pjaustytus svogūnus į Crock-Pot® puodą ir ant viršaus sudėkite vištieną.
2. Atskirame indelyje išmaišykite pomidorus, druską, pipirus, česnaką ir baltąjį vyną. Užpilkite ant vištienos.
3. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 6 val., nustatę LOW parinktį, 4 val., nustatę HIGH parinktį, arba kol vištiena suminkštės.
4. Suberkite alyvuoges, žoleles ir kaparius prieš pat patiekdami.
5. Patiekite kartu su makaronais.

Dėmesio: ruošiant vištieną su kaulais, virimo laikas pailgės 30 min.- 1 val.

JAUTIENOS TROŠKINYS (6–10 porcijų)

0.9-1.8 kg troškiniui paruoštos jautienos mentės

3 svogūnai, pjaustyti žiedeliais

120 g miltų

2 saliero stiebeliai, pjaustyti

Jūros druska ir pipirai

240 g grybų, supjaustytų

3 morkos, supjaustytos

240 ml jautienos sultinio arba vyno

3 bulvės, supjaustytos ketvirčiais

1. Apvoliokite jautieną ½ puodelio miltų su druska ir pipirais. Jei norite, galite papildomai pakepinti mėsą keptuvėje.
2. Sudėkite visas daržoves į Crock-Pot® puodą, išskyrus grybus. Sudėkite mėsą ir supilkite grybus ant viršaus. Supilkite skysčius.
3. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 10 val., nustatę LOW parinktį, 6 val., nustatę HIGH parinktį, arba kol mėsa suminkštės.

TROŠKINTI JAUTIENOS GABALIUKAI (6–8 porcijos)

0.9-1.8 kg troškiniui paruoštos jautienos mentės, supjaustytos 2.5 cm kubeliais

120 g miltų

Jūros druska ir pipirai

710 ml jautienos sultinio

1 valgomas šaukštas Vusterio padažo

3 skiltelės česnako, sumaltos

2 lauro lapeliai

6 nedidelės bulvės, supjaustytos ketvirčiais

2–3 svogūnai, supjaustyti kubeliais

3 salierų stiebai, supjaustyti

1. Apvoliokite mėsą miltuose su druska ir pipirais. Sudėkite mėsą į Crock-Pot® puodą.
2. Sudėkite likusius ingredientus ir gerai išmaišykite.

- Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 8–10 val., nustatę LOW parinktį, 6 val., nustatę HIGH parinktį, arba kol mėsa suminkštės. Prieš patiekdami gerai išmaišykite.

LENGVAI PARUOŠIAMA IR SVEIKA ŽUVIES FILĖ (4-6 porcijos)

Jūros druska ir pipirai

0.9-1.4 kg baltos žuvies (menkės, ešerio, tilapijos, šamo), nuluptos

Šviežios žolelės (petražolės, bazilikas, peletrūnai arba visų jų mišinys)

2–3 citrinos, plonai supjaustytos

Salsa padažas arba alyvuogių tapenada – garnyrui

- Užberkite druskos ir pipirų ant abiejų žuvies pusių ir įdėkite į Crock-Pot® puodą. Po žuvimi ir ant viršaus uždėkite citrinos skiltelių ir užberkite žolelių.
- Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 30–40 min., nustatę HIGH parinktį, arba kol žuvis patamsės. Virimo laikas priklauso nuo žuvies storio.
- Nuimkite citrinos skilteles ir užpilkite salsa padažo arba tapenados.

Puodo valymas

- Prieš pradėdami valyti puodą, visuomet išjunkite prietaisą, ištraukite jo kištuką iš rozetės ir leiskite jam atvėsti.
- Dangtelį ir keraminį puodą galima plauti indaplovėje arba rankomis su karštu, muilinu vandeniu. Nenaudokite šepetėlių aštriais dantukais ar ėdžių valiklių. Prilipusius maisto likučius šalinkite skudurėliu, kempine ar mentele. Norėdami pašalinti nuo vandens atsiradusias dėmeles ir kitokius nešvarumus, naudokite nestiprų valiklį arba actą.
- Kaip ir daugelis kitų keraminių indų, keraminis puodas ir dangtelis prastai reaguoja į greitą temperatūros pasikeitimą. Neplaukite įkaitusio puodo ir dangtelio šaltu vandeniu.
- Išorinę kaitinimo stovelio dalį valykite minkštu skudurėliu, sudrėkintu šiltame, muiliname vandenyje. Gerai nusauskinkite stovelį. Nenaudokite ėdžių valiklių.
- DĖMESIO:** nemerkite kaitinimo stovelio į vandenį ar kitus skysčius.
- Nebandykite patys kitaip tvarkyti ar taisyti prietaiso.
- ATKREIPKITE DĖMESĮ:** išplovę puodą rankomis ir prieš padėdami jį saugoti, leiskite jam nešluostomam išdžiūti.

Gamintojo garantija

Išsaugokite pirkimo čekį, nes tik taip galios prekės garantija.

Prietaiso gedimui įvykus garantiniu laikotarpiu ir dėl su dizainu arba gamyba susijusių problemų, nuneškite prietaisą į pirkimo vietą kartu su garantiniu lapeliu ir pirkimo čekiu.

Pirkėjo teisės, nurodytos šioje garantijoje, nesikerta su įstatymiškai nustatytais pirkėjo teisėmis. „Jarden Consumer Solutions“ (JCS (Europe)) pasilieka išskirtinę teisę keisti garantijos sąlygas.

JCS (Europe) pasižada nemokamai pataisyti arba pakeisti sugedusį prietaisą arba jo detales, nepasibaigus garantiniam laikotarpiui, laikantis šių sąlygų:

- Turite iš karto informuoti pardavėją arba JCS (Europe) apie įvykusį gedimą;
- Prietaisas nebuvo niekaip modifikuojamas ar taisomas kitų negu JCS (Europe) įgaliotų asmenų.

Gamintojo garantija negalioja, jeigu gedimai įvyksta dėl šių priežasčių:

- Naudojant prietaisą netinkamai ir nesilaikant naudotojo vadove pateiktų nurodymų;
- Specialiai gadinant prietaisą;
- Naudojant prietaisą įjungtą į netinkamos įtampos elektros lizdą;
- Dėl gamtos reiškinių arba įvykių ne JCS (Europe) kontrolės ribose;
- Jeigu prietaisą taisė ar keitė kiti nei JCS (Europe) įgalioti asmenys.

Garantija nedengia atvejų, kai prietaisas normaliai nusidėvi jį įprastai naudojant, pvz. truputį pakinta jo spalva arba susibraižo paviršius.

Garantija galioja tik prietaisą naudojant pirmam prietaiso pirkėjui ir netenka galios, jeigu prietaisas naudojamas kaip bendrojo naudojimo prietaisas arba pagal komercinę paskirtį.

Išsamesnės informacijos kreipkitės į pardavėją.

Išmetimas ir aplinkos apsauga



Nemeskite šio prietaiso kartu su buitinėmis atliekomis. Nebenaudojamais elektriniais ir elektroniniais prietaisais atsikratykite nustatytuose surinkimo ir perdirbimo punktuose. Išsamesnės informacijos apie antrinį atliekų panaudojimą kreipkitės į pardavėją arba vietines valdžios institucijas.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras

Neries krantinės 18, Kaunas

tel.: (8-37) 215104

www.krinona.lt