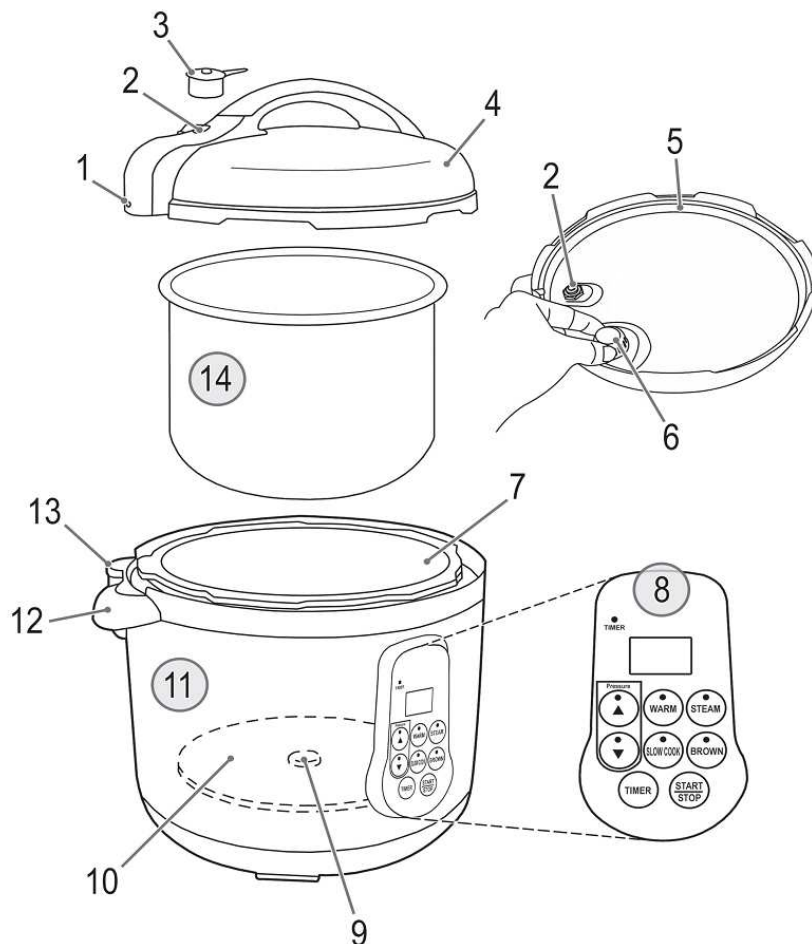


GREITPUODIS PROFICOOK PC-DDK1048

NAUDOTOJO VADOVAS



Valdymo mygtukų išsidėstymas



Naudotojo vadovas

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prekę. Tikimės, kad liksite patenkinti produkto patikimumu ir kokybe.

Instrukcijose naudojami simboliai

Kad užtikrintume Jūsų saugumą, specialiais simboliais pažymėjome ypač svarbią informaciją. Tik laikydamiesi šių taisyklių išvengsite nelaimingų atsitikimų ir prietaiso gedimų.



ĮSPĖJIMAS!

Šis ženklas įspėja apie pavojų Jūsų sveikatai ir nurodo galimas traumų ir sužalojimų priežastis.



BŪKITE ATSARGŪS:

Šis ženklas įspėja apie pavojų prietaisui ar kitam turtui keliančias situacijas.



ATKREIPKITE DĖMESĮ:

Šiuo simboliu pažymėti patarimai ir kita naudinga informacija.

Bendrosios saugumo taisyklės

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas. Išsaugokite šias taisykles, prekės garantinį lapelį, pirkimo čekį ir, jei įmanoma, dėžutę bei vidinę pakuotę. Jei perleidžiate prietaisą kitam asmeniui, prašome taip pat pridėti ir šias naudojimo instrukcijas.

- Prietaisas naudotinas tik pagal paskirtį ir tik asmeninėms reikmėms. Niekomet nenaudokite prietaiso komerciniams tikslams.
- Nenaudokite prietaiso atvirame ore. Saugokite jį nuo perkaitimo, tiesioginių saulės spindulių, drėgmės ir aštrių daiktų. Niekada nemerkite jo į vandenį ir kitus skysčius. Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis. Jei aparatas sušlapo, tuoj pat išjunkite jį iš elektros lizdo.
- Baigę darbą ar norėdami prietaisą išvalyti, pirmiausia išjunkite prietaisą ir ištraukite jo kištuką iš rozetės. Netraukite už laido – trūktelėkite patį kištuką. Nuimkite prijungtus priedus.
- Nepalikite veikiančio aparato **be priežiūros**. Prieš išeidami iš kambario, kuriame yra veikiantis prietaisas, pirmiausia jį išjunkite ir ištraukite kištuką iš rozetės.
- Reguliariai tikrinkite, ar prietaisas ir jo laidas nepažeisti ir neapgadinti. Aptikę gedimą, nebenaudokite prietaiso.
- Kad užtikrintumėte vaikų saugumą, laikykite visus pakuotės elementus (plastikinius maišelius, dėžutes, polistirolą ir kt.) jiems nepasiekiamoje vietoje.



ĮSPĖJIMAS!

Neleiskite mažiems vaikams žaisti su plėvelėmis ir folija, **kad jie neuždustų**.

Specialios prietaiso saugumo taisyklės

Atidžiai perskaitykite visas žemiau esančias taisykles!

Ant produkto rasite perspėjamuosius simbolius:



ĮSPĖJIMAS! Rizikuojate nusideginti iš puodo besiveržiančiais garais!

- Kai prietaisas veikia, laikykite rankas ir veidą atokiau nuo slėgio valdiklio.
- Atverkite dangtį tik tuomet, kai iš greitpuodžio jau išleisti visi garai.
- Baigę ruošti maistą, būkite ypač atsargūs, kai atidengiate dangtį.

Korpuso viduje rasite lapelį-etiketę su informacija.

Kad nenukrėstų elektra, virkite tik kartu su prietaisu parduodamame išimame puode.



ĮSPĖJIMAS!

- Nenaudokite greitpuodžio netoli vaikų.
- Nedėkite greitpuodžio į įkaitusią orkaitę ar ant įkaitusio šilumos šaltinio.

- Būkite ypač atsargūs, judindami ir perkeldami greitpuodį, kai jame jau susidaręs slėgis. Nelieskite įkaitusių greitpuodžio paviršių. Laikykite puodą už šoninių rankenėlių ir valdykite mygtukais. Jei reikia, naudokite virtuvines pirštines.
- Niekada nekelkite greitpuodžio, laikydami už dangčio rankenėlės.
- Šis prietaisas pritaikytas tik naudojimui namuose. Jis neskirtas naudoti:
 - Darbuotojų virtuvėse, įrengtose parduotuvėse, biuruose ir kitose komercinės paskirties patalpose;
 - Žemės ūkio paskirties patalpose;
 - Viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo įstaigų svečiams aptarnauti;
 - *Bed & Breakfast* apgyvendinimo įstaigose.
- Naudokite greitpuodį tik pagal nurodytą paskirtį.
- Šiame puode maistas apdorojamas naudojant slėgį. Netinkamai naudodami prietaisą, rizikuojate nusideginti. Prieš pradėdami naudoti greitpuodį, įsitikinkite, kad tinkamai uždarytas jo dangtis. Išsamesnės informacijos apie prietaiso naudojimą ieškokite skiltyje „Naudojimas“.
- Niekada nebandykite atverti greitpuodžio per jėgą. Prieš atidarydami įsitikinkite, kad visiškai išleistas vidinis slėgis ir kad slėgio reguliavimo vožtuvu nustatyta **STEAM** padėtis. Daugiau informacijos rasite skiltyje „Naudojimas“.
- Niekada nenaudokite greitpuodžio, prieš tai į jį neįpylę vandens. Naudodami prietaisą be vandens, rizikuojate nepataisomai jį sugadinti. Norėdami naudoti BROWN funkciją, laikykitės nurodymų, esančių skiltyje „Funkcinės galimybės“.
- Neperženkite maksimalios leistinos ($\frac{3}{4}$) tūrio ribos **MAX**. Jei ruošiate maistą, kuris verdamas išbrinksta, pvz. ryžius, pripildykite greitpuodį tik iki pusės (2.3 litro).
- Jei verdate mėsą su oda, kuri naudojant slėgį gali iššipūsti, pvz. jaučio liežuvį, nebandykite perdurti mėsos, kad nenusidegintumėte. Daugiau informacijos – skiltyje „Naudojimas“.
- Jei ruošiate minkštus ir mėsingus maisto produktus (pvz. džiovintus žirnelius ar rabarbarus), prieš atidarydami greitpuodį švelniai jį pakratykite. Taip neleisite, kad, atvėrus puodą, produktai imtų taškytis.
- Nenaudokite greitpuodžio maisto kepimui aliejuje naudojant slėgį.
- Neuždenkite slėgio reguliavimo vožtuvų! **Prietaisas gali susprogti.**
- **Prieš pradėdami naudoti** prietaisą, visada įsitikinkite, kad **vožtuvai** neušsikimšę. Daugiau informacijos rasite skiltyje „Valymas“. Jei aptikote vožtuvo gedimą, kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą ar įgaliotą specialistą.
- Nebandykite patys reguliuoti saugos mechanizmų. Lieskite juos tik tiek, kiek reikia valant prietaisą.
- Prieš pradėdami valyti, visada atjunkite maitinimo laidą.
- Valydami prietaisą, niekada nemerkite jo į vandenį. Laikykitės skiltyje „Valymas“ esančių nurodymų.
- Naudokite tik originalius gamintojo priedus. Rinkitės tik to paties gamintojo korpuso detales, dangtį ir sandarinimo žiedą.
- Nebandykite patys taisyti prietaiso. Visuomet kreipkitės į įgaliotą taisymo specialistą. Nerizikuokite savo sveikata – leiskite pažeistą laidą keisti gamintojui ar klientų aptarnavimo centro atstovui.
- Vaikams draudžiama naudotis prietaisu.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- 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 prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba prieš tai tinkamai apmokyti. Šie asmenys turėtų gerai suprasti grėsmes, kylančias naudojantis prietaisu.



BŪKITE ATSARGŪS:

Naudokite išimamą puodą tik kartu su šiuo prietaisu. Jis nepritaikytas naudoti ant kitų kepimo paviršių!

Išsaugokite šias naudojimo instrukcijas, kad galėtumėte vėliau pasikonsultuoti.

Prietaisas ir jo priedai

Korpusas su integruota kaitlente

Apsauginis dangtis

Išimamas puodas

Puodo įdėklas ir laikiklis

Maitinimo laidas

Šaukštelis

Matavimo stiklinė

Prietaiso išpakavimas

1. Išimkite prietaisą iš dėžės.
2. Pašalinkite pagalbines pakavimo priemones, tokias kaip plėvelės, kamšalai ir užpildai, laidų surišimo virvelės ir dėžutės.
3. Įsitikinkite, kad dėžėje yra visos reikalingos prietaiso dalys.
4. Jei pastebėjote akivaizdų broką arba jei prietaisui trūksta detalių, nenaudokite prietaiso. Gražinkite jį į parduotuvę, kur įsigijote prietaisą.

Sudedamosios dalys

1. Užrakinimo kaištis
2. Plūdinis vožtuvas
3. Slėgio reguliatorius
4. Apsauginis dangtis
5. Dangčio sandarinimo žiedas
6. Slėgio reguliavimo vožtuvo dangtelis
7. Vidinis stovėlis
8. Valdymo pultas
9. Temperatūros jutiklis
10. Kaitlentė
11. Korpusas
12. Laikymo rankenėlė
13. Kondensato surinkimo talpykla
14. Išimamas vidinis puodas

Valdymo pultas

Mygtukas	Funkcija
PRESSURE ▲	Virimo naudojant didelį slėgį (0.6 bar) nustatymas
PRESSURE ▼	Virimo naudojant nedidelį slėgį (0.3 bar) nustatymas
WARM	Šilumos palaikymas
STEAM	Virimas garais
SLOW COOK	Lėtas virimas žemoje temperatūroje (82° - 85° C)
BROWN	Mėsos apskrudinimas
TIMER	Maisto ruošimo pradžios atidėjimas vėlesniam laikui
START / STOP	Ijungimas / išjungimas

Garų reguliatoriaus padėtytys

PRESSURE: slėgis

STEAM: garai

Naudojimas

Naudojimo vieta

- Pastatykite prietaisą ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Išlaikykite saugų atstumą tarp prietaiso ir lengvai užsidegančių daiktų, tokių kaip užuolaidos, baldai ir kt.
- Nenaudokite prietaiso po lentynomis, spintelėmis ir pan. baldais.

Jūsų saugumui

- Jei greitpuodis nėra tinkamai užsandarintas, puode nesusidarys slėgis.
- Prietaise įrengti 5 saugumo mechanizmai:
 - Puode susidarius pakankamai slėgio, plūdinis vožtuvas aktyvuoja kaiščio užsirakinimą. Apsauginis kaištis neleis, kad, puode susidarius slėgiui, atsitiktinai atsivertų dangtelis.
 - Greta slėgio reguliatoriaus esantis vožtuvas išleidžia garus, jei susidaro pernelyg didelis slėgis.

- Trys elektroninės saugos sistemos reguliuoja temperatūrą.
- **Prieš pradėdami naudoti** prietaisą, visada patikrinkite, ar vožtuvai yra neužsikimšę ir nesugedę. Daugiau informacijos ieškokite skiltyje „Valymas“.

Greitpuodžio funkcijos

- Prietaiso ekranėlis rodo pasirinktą maisto ruošimo funkciją ir nustatytas skaitines vertes.
- Naudojant PRESSURE ir STEAM virimo parinktį, nustatykite laiką, pasirinkdami minučių vertę tarp „01“ ir „99“. Naudojant SLOW COOK ir TIMER parinktį, laiko vertės nustatomos kas pusvalandį. Apskrudinant mėsą su BROWN funkcija, laiko nustatyti nereikia.
- Spustelėdami mygtukus, kaskart turėtumėte išgirsti pyptelėjimą.
- Kiekvieną kartą rinkitės tik vieną maisto apdorojimo funkciją. Kelių funkcijų suderinimas vienu metu negalimas.
- Pasirinkus maisto apdorojimo funkciją ir per 30 sekundžių nepaspaudus START/STOP mygtuko, pasirinkta funkcija anuliuojama. Pasigirs trys trumpi pyptelėjimai. Ekranėlyje išvysite rodmenį „0 0“.
- Nustatytas virimo laikas pradeda eiti tik tuomet, kai puodas pasiekia optimalią virimo temperatūrą. Kad reikiama temperatūra pasiekta, parodys ekranėlyje pradėjęs žybsėti taškelis.
- Verdant susidaręs perteklinis kondensatas surenkamas specialioje talpykloje.
- Maistui baigus virti, ekranėlis pradės rodyti „0.0“. Bus aktyvuojama šilumos palaikymo funkcija. Užsidegs WARM mygtuko indikatoriaus lemputė.
- Galite laikinai pertraukti bet kurią funkciją arba baigti darbą, spustelėdami START/STOP mygtuką.

Talpa

- Niekada nenaudokite prietaiso, į jį neįpylę vandens. **Minimalus leidžiamas tūris** puode – 250 ml. Jei naudojate BROWN (apskrudinimo) funkciją, laikykitės nurodymų, pateiktų skiltyje „Funkcinės galimybės“.
- **Maksimalus leidžiamas tūris** yra 3 litrai (**MAX** $\frac{3}{4}$ žyma). Jei ruošiate maistą, kuris verdamas išbrinksta, pvz. ryžius, pripildykite greitpuodį tik iki pusės jo nominalios talpos (2.3 litro).
- Vidiniame išimame puode ruošiamas maistas neturėtų liesti greitpuodžio dangčio.

Dangčio uždarymas

1. Įsitinkite, kad sandarinimo žiedas gerai laikosi dangtelyje.
2. Įsitinkite, kad vožtuvai pralaidūs.
3. Uždėkite dangtį ant korpuso taip, kad užrakinimo kaištis atsidurtų virš kondensato surinkimo talpyklos.
4. Sukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę tol, kol jis sukasi. Užrakinimo kaištis turėtų užsifikuoti.
5. Įsitinkite, kad slėgio reguliatorius yra tinkamoje padėtyje ant vožtuvo. Ant slėgio reguliatoriaus šalia STEAM arba PRESSURE esanti „●“ žyma turėtų atsidurti virš ant dangčio esančio taškelių.

Dangčio atvėrimas



DĖMESIO: galite nusideginti!

- Naudokite virtuvines pirštines arba šaukštą.
 - Nelaikykite veido greta atveriamo dangčio.
1. Išjunkite prietaisą, spustelėdami START/STOP mygtuką.
 2. Nebandykite nuimti slėgio reguliatoriaus! Atsargiai pasukite jį iki STEAM padėties. Iš slėgio reguliatoriaus vožtuvo pradės veržtis garai. Taip pašalinamas susidaręs slėgis.
 3. Palaukite, kol nustos skurtis garai.
 4. Jei dangtis buvo užfiksuotas apsauginiu kaiščiu, dabar galėsite atverti greitpuodį, pasukdami dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi, kad jį nuimtumėte.

Patarimai

- Lentelėje „Rekomenduojamas virimo laikas“ esantys nurodymai padės pasirinkti tinkamą maisto apdorojimo metodą.
- Norėdami apdoroti **šviežius vaisius** ar minkštą maistą, rinkitės tam tinkamiausias PRESSURE ▼ arba STEAM funkcijas.
- PRESSURE ▲ funkcija pritaikyta mėsai, troškintai mėsai ar žuviai ir panašioms patiekalams.
- Gamindami greitpuodyje, nepilkite į jį **pieno**. Pienas užverda, ir jo pėdsakų lieka dangtelio vožtuvuose.

- **Naudojant slėgį** greitpuodyje **negalima ruošti** obuolių tyrės, spanguolių, rabarbarų, perlinių kruopų, žirnių, avižinių kruopų, lakštinių ir kitokių makaronų. Šie produktai linkę suputoti ir gali užblokuoti slėgio vožtuvus.
- Kad gaminant **pupeles** susidarytų mažiau putų, į vandenį įdėkite mažą sviesto gabaliuką arba įpilkite valgomąjį šaukštą aliejaus.
- Jei gamindami naudojate **alkoholį**, jis turėtų būti išgarintas prieš uždengiant greitpuodį dangčiu.
- Norėdami patikrinti, ar gerai išvirė **liežuvis**, pradurkite mėsą ties pačiu galiuku arba apatinėje dalyje, kurioje **nėra odelės**. Jei jaučio/kiaulės liežuvis išviręs, atvėsinkite po šaltu vandeniu. Leiskite liežuviui šiek tiek atvėsti (tiek, kad galėtumėte jį laikyti rankose). Tik tada pašalinkite odelę, lupdami liežuvio galiuko link.

Paruošimas naudoti

Jungimas į elektros lizdą

- Prieš jungdami prietaisą į elektros lizdą, įsitikinkite, kad prietaiso palaikoma įtampa, nurodyta prietaiso etiketėje, sutampa su Jūsų namuose tiekiamos elektros srovės įtampa.
- Įstatykite maitinimo laidą į ant prietaiso įrengtą lizdą.
- Junkite prietaiso kištuką tik į tinkamai įrengtą ir įžemintą rozetę. Ekranėlyje turėtų pasirodyti simboliai „0 0“.

Prieš prietaisą naudojant pirmą kartą

1. Išvalykite visas prietaiso dalis taip, kaip aprašyta skiltyje „Valymas“.
2. Į korpusą įstatykite išimamą vidinį puodą.
3. Įstatykite priedus (puodo įdėklo laikiklį ir įdėklą) į tam skirtą vietą išimame puode.
4. Pripilkite į išimamą puodą 3 litrus šilto vandens (iki MAX žymos).
5. Uždenkite prietaisą dangčiu.
6. Įjungę slėgį, palikite puodą 15 minučių (žr. skyrių „Funkcinės galimybės“).
7. Pašalinkite susidariusius garus, nustatydami STEAM padėtį.
8. Palaukite, kol išimamas puodas atvės iki kambario temperatūros, tada ištuštinkite jį ir vėl išvalykite.

Funkcinės galimybės

PRESSURE – virimas naudojant slėgį

1. Pripilkite į išimamą puodą bent 250 ml vandens.
2. Jei reikia, įstatykite priedus. Sudėkite ingredientus pagal receptą.
3. Uždenkite prietaisą dangčiu.
4. Slėgio valdikliu pasirinkite PRESSURE poziciją.
5. Nustatykite maisto apdorojimo metodą, naudodami PRESSURE ▲ arba ▼ mygtukus. Ims žybsėti pasirinkto mygtuko indikatorius lemputė. Ekranėlyje pasirodys „01“. Nustatykite reikiamą maisto ruošimo laiką. Kaskart paspaudę mygtuką padidinsite nustatytą laiką viena minute. Taip pat galite nustatyti laiką neatleisdami mygtuko.
6. Spustelėkite START/STOP mygtuką, kad pradėtumėte ruošti maistą. Dabar PRESSURE mygtuko indikatorius lemputė degs be pertrūkių.



ATKREIPKITE DĖMESĮ:

Ruošiant maistą, visiškai normalu, kad iš plūdinio vožtuvo arba slėgio reguliavimo vožtuvo skiriasi šiek tiek garų. Galite girdėti lengvą šnypštimą.

7. Nustatytas laikas pradedamas skaičiuoti tada, kai susidaro pakankamas slėgis.
8. Kad maistas paruoštas, patvirtins pasigirdę du pyptelėjimai. Tuomet automatiškai aktyvuojama šilumos palaikymo funkcija. Jei nebaigiate darbo prietaisu, spustelėdami START/STOP mygtuką, greitpuodis primins Jums apie tai, pyptelėdamas maždaug kas 3 minutes.
9. Spustelėkite START/STOP mygtuką. Palaukite maždaug 5 minutes, kol prietaisas pats išleis dalį susidariusio slėgio.
10. Išleiskite likusį slėgį, slėgio regulatoriumi nustatydami STEAM padėtį.
11. Atsargiai atverkite dangtį.

BROWN – apskrudinimas

1. Įdėkite į išimamą puodą riebalų pagal receptą, kad apskrudintumėte maistą. Palikite puodą atvertą.
2. Spustelėkite BROWN mygtuką. Pradės žybsėti mygtuko indikatorius lemputė. Ekranėlyje pamatysite „0.0“ rodmenį.
3. Spustelėkite START/STOP mygtuką, kad įkaitintumėte puodą. Dabar BROWN mygtuko indikatorius lemputė turėtų degti neužgesdama.
4. Įkaitinę puodą maždaug 5 minutes, įdėkite mėsą. Apskrudinkite įprastai.



ATKREIPKITE DĖMESĮ:

Jei, naudodami šią funkciją, uždegsite puodą dangteliu, prietaisas kas 10 minučių supypsės, pranešdamas apie aukštą temperatūrą.



BŪKITE ATSARGŪS:

Nepalikite prietaiso be priežiūros!

SLOW COOK – lėtas virimas, naudojant žemą temperatūrą

1. Pripilkite į išimamą puodą bent 250 ml vandens.
2. Jei reikia, įstatykite priedus. Sudėkite ingredientus pagal receptą.
3. Uždenkite prietaisą dangčiu.
4. Slėgio valdikliu pasirinkite STEAM poziciją.
5. Paspauskite SLOW COOK mygtuką. Pradės žybsėti pasirinkto mygtuko indikatorius lemputė. Ekranėlyje pasirodys „0.5“ rodmuo. Tai reiškia, kad maistas bus ruošiamas pusę valandos.
6. Nustatykite reikiamą maisto ruošimo laiką. Kaskart paspaudę mygtuką padidinsite nustatytą laiką pusvalandžiu. Taip pat galite nustatyti laiką neatleisdami mygtuko. Maksimalus galimas virimo laikas - 9½ valandos 82 °C – 85 °C temperatūroje.
7. Spustelėkite START/STOP mygtuką, kad pradėtumėte ruošti maistą. Dabar SLOW COOK mygtuko indikatorius lemputė degs neužgesdama.
8. Nustatytas laikas pradedamas skaičiuoti kas pusę valandos tada, kai pasiekiami reikiama temperatūra.

STEAM – maisto ruošimas garais

1. Pripilkite į išimamą puodą bent 250 ml vandens.
2. Jei reikia, įstatykite priedus. Sudėkite ingredientus pagal receptą.
3. Uždenkite prietaisą dangčiu.
4. Slėgio valdikliu pasirinkite STEAM poziciją.
5. Paspauskite STEAM mygtuką. Pradės žybsėti pasirinkto mygtuko indikatorius lemputė. Ekranėlyje pasirodys „01“ rodmuo.
6. Nustatykite reikiamą maisto ruošimo laiką. Kaskart paspaudę mygtuką padidinsite nustatytą laiką viena minute. Taip pat galite nustatyti laiką neatleisdami mygtuko. Maksimalus galimas virimo laikas – 99 minutės.
7. Spustelėkite START/STOP mygtuką, kad pradėtumėte ruošti maistą. Dabar STEAM mygtuko indikatorius lemputė degs neužgesdama.



ATKREIPKITE DĖMESĮ:

Norėdami patikrinti, kaip verda maistas, galite ruošdami produktus atsargiai atverti dangtelį.

TIMER - maisto ruošimo pradžios atidėjimas vėlesniam laikui

Ši funkcija leis Jums atidėti maisto ruošimo pradžią iki 8 valandų.

Atidėjimo funkcija veikia naudojant PRESSURE, SLOW COOK ir STEAM maisto apdorojimo metodus.



ATKREIPKITE DĖMESĮ:

Nenaudokite TIMER funkcijos lengvai gendančiam maistui.

1. Spustelėkite TIMER mygtuką. Ekranėlyje matysite „0.5“ rodmenį. Tai reiškia, kad maistas bus pradėtas ruošti po pusvalandžio.
2. Nustatykite reikiamą atidėjimo laiką. Kaskart paspaudę mygtuką padidinsite nustatytą laiką pusvalandžiu. Taip pat galite nustatyti laiką neatleisdami mygtuko.
3. Pasirinkite reikiamą maisto apdorojimo metodą. Nustatykite reikiamą virimo laiką.
4. Spustelėkite START/STOP mygtuką, kad aktyvuotumėte TIMER funkciją. Prietaisas pradės ruošti maistą praėjus Jūsų nustatytam laikui.

WARM – šilumos palaikymo funkcija

Naudodami šią funkciją, galėsite ilgai išlaikyti pagamintą maistą šiltą.

1. Sudėkite paruoštą maistą į išimamą puodą.
2. Uždenkite prietaisą dangčiu.
3. Slėgio valdikliu pasirinkite STEAM padėtį.
4. Spustelėkite WARM mygtuką. Pradės žybsėti pasirinkto mygtuko indikatorius lemputė. Ekranėlyje pasirodys „0.0“ rodmuo.

5. Spustelėkite START/STOP mygtuką, kad aktyvuotumėte WARM funkciją. Dabar WARM mygtuko indikatoriaus lemputė degs neužgesdama.

Darbo pabaiga

1. Spustelėkite START/STOP mygtuką. Ekranėlyje matysite užrašą „0 0“.
2. Ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės.

Trikdžių šalinimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Prietaisui netiekama elektra.	Įsitikinkite, kad maitinimo laido kištukas įkištas tinkamai.
		Patikrinkite, ar maitinimo laidas įjungtas į prietaiso lizdą.
		Patikrinkite, ar tinkamai veikia maitinimo lizdas, į jį įjungdami kitą prietaisą.
	Prietaisas sugedęs.	Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą ar įgaliotą specialistą.
Pasirinkus PRESSURE funkciją, laikas pradeda eiti puode dar nesusidarius slėgiui.	Puode yra per mažai vandens.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nutraukite maisto ruošimą, spustelėdami START/STOP mygtuką. 2. Slėgio reguliatoriumi pasirinkite STEAM padėtį. 3. Nuimkite dangtį ir įpilkite maždaug 1 puodelį vandens. 4. Iš naujo pradėkite ruošti maistą.
Iš dangčio kraštų skiriasi garai.	Prietaisas nesandarus.	Įsitikinkite, kad greitpuodis tinkamai užsandarintas.
		Įsitikinkite, kad sandarinimo žiedas nepažeistas, švarus ir tinkamai įstatytas į dangtį.
		Žr. skiltį „Valymas“.
Baigus ruošti maistą, dangtis neatsidaro.	Dar nevysiškai išleistas puode susidaręs slėgis.	Elkitės taip, kaip patariama skiltyje „Naudojimas“ → „Dangčio atvėrimas“.

Rekomenduojamas virimo laikas

Žemiau pateikiamos maisto apdorojimo trukmės vertės yra apytikslės ir tik patariamąsios. Virimo laikas priklauso nuo ruošiamo maisto kiekio ir konsistencijos.

Šviežios daržovės (maždaug 500 g)	Maisto apdorojimo metodas	Maisto ruošimo laikas (apytikslis, min.)
Artišokai	STEAM	30
	PRESSURE ▲	8-10
Baklažanai	STEAM	15-18
	PRESSURE ▼	3-4
Kalafiorai, brokoliai (žiedynai)	STEAM	20-25
	PRESSURE ▼	3-4
Pupelės	PRESSURE ▼	5-7
Žirniai, žali	PRESSURE ▼	3-5
Morkos (supjaustytos)	STEAM	18-20
	PRESSURE ▼	4-6

Kopūstai (balti ir raudongūžiai)	PRESSURE ▲	3-5
Kaliaropė (susmulkinta)	PRESSURE ▼	5-8
Moliūgas	STEAM	16-18
	PRESSURE ▼	5-8
Kukurūzų burbuolės	PRESSURE ▲	3-5
Paprikos (kimštos)	PRESSURE ▼	8-10
Briuseliniai kopūstai	STEAM	24-26
	PRESSURE ▼	4-5
Salieras (smulkintas)	PRESSURE ▼	2-3
Šparagai	PRESSURE ▼	5-6
Špinatai	PRESSURE ▼	2-3

Produktai su krakmolu (maždaug 500 g)	Maisto apdorojimo metodas	Maisto ruošimo laikas (apytikslis, min.)
Virtinukai (su mielėmis)	PRESSURE ▼	6
Bulvės (vidutinio dydžio, nepjaustytos)	PRESSURE ▲	10-12
Rudi ryžiai	PRESSURE ▲	8-9
Balti ryžiai	PRESSURE ▲	6-7

Mėsa (maždaug 500 g)	Maisto apdorojimo metodas	Maisto ruošimo laikas (apytikslis, min.)
Kiaulės koja	PRESSURE ▲	30-40
Guliašas	PRESSURE ▲	15-20
Keptas kiškis / triušis	PRESSURE ▲	10-15
Ėriena (be kaulų)	PRESSURE ▲	20-25
Rostbifas	PRESSURE ▲	30-40
Jaučio liežuvis	PRESSURE ▲	45-55
Suktinukai	PRESSURE ▲	15-20
Kiaulienos kepsnys	PRESSURE ▲	30-35
Kiaulienos liežuvis	PRESSURE ▲	30
Sultinyje virta jautiena	PRESSURE ▲	40-45

Paukštiena	Maisto apdorojimo metodas	Maisto ruošimo laikas (apytikslis, min.)
Antiena (krūtinėlė / kojos)	PRESSURE ▲	10-15
Žąsiena (krūtinėlė / kojos)	PRESSURE ▲	30
Vištiena (krūtinėlė / kojos)	PRESSURE ▲	10-15
Kalakuto krūtinėlė	PRESSURE ▲	30

Žuvis (maždaug 1000 g)	Maisto apdorojimo metodas	Maisto ruošimo laikas (apytikslis, min.)
Menkė	PRESSURE ▼	7
Lašiša	PRESSURE ▼	7
Ešerys	PRESSURE ▼	7

Jūros liežuvis	PRESSURE ▼	4
Tunai	PRESSURE ▼	7

Valymas



ĮSPĖJIMAS!

- Prieš valydami prietaisą, visada jį išjunkite ir ištraukite jo kištuką iš rozetės.
- Leiskite prietaisui ir išimamam vidiniam puodui atvėsti.
- Niekada, norėdami išvalyti prietaisą, nemerkite jo į vandenį, kad nenukrėstų elektra ir nesukeltumėte gaisro.



BŪKITE ATSARGŪS!

- Valymui nenaudokite šepetėlių vieliniais dantukais ir panašių aštrių priemonių.
- Nenaudokite rūgštingų, ėdžių valymo priemonių.
- Prietaiso dalys nėra pritaikytos plauti indaplovėje.

Visuomet, baigę naudoti prietaisą, išvalykite prietaisą ir jo priedus.

1. Išimkite išimamą puodą ir priedus.
2. Visuomet valykite korpuso išorinę ir vidinę dalis tik drėgna šluoste.
3. Patraukite kondensato talpyklą (13) žemyn, kad ją ištuštintumėte ir išvalytumėte. Ją nusausinę, įstatykite talpyklą atgal į vietą korpuse taip, kad ji užsifiksuotų.
4. Valykite išimamą puodą ir priedus karšto vandens dubenyje. Jei reikia pašalinti ypač atkaklius nešvarumus, galite naudoti nailoninį šepetėlį.
5. Leiskite visoms prietaiso dalims gerai išdžiūti.

Dangčio valymas

1. Ištraukite slėgio reguliatorių (3), jį pasukdami. Nuplaukite po tekančio vandens srove.
2. Išimkite sandarinimo žiedą (5) iš vidinės dangčio dalies. Plaukite jį šilto vandens dubenyje. Perskalaukite švariu vandeniu ir gerai išdžiovinkite.
3. Nuimkite slėgio reguliavimo vožtuvo dangtelį (6). Įsitinkinkite, kad vožtuvas pralaidus ir neužblokuotas, žiūrėdami į jį prieš šviesą. Jei reikia, pašalinkite maisto sankaupas dantų krapštuku. Nuplaukite dangtelį po vandeniu, naudodamiesi nailoniniu šepetėliu, ir tada jį išdžiovinkite.
4. Nuvalykite dangtį kempine ir indų valymo priemone, pakišę po karšto tekančio vandens srove. Nusausinkite šluoste.
5. Patikrinkite, ar lengvai juda plūdinis vožtuvas (2). Laikykite dangtį horizontaliai, kad plūdinis vožtuvas būtų viršuje. Turėtumėte galėti lengvai ir be pasipriešinimo įstumti plūdinį vožtuvą.
6. Patikrinkite, ar nepažeistas sandarinimo žiedas. Jame neturėtų būti jokių įtrūkimų. Jei sandarinimo žiedas pažeistas, prietaiso nenaudokite. Kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą. Atgal įstatykite sandarinimo žiedą, prispausdami jį prie vidinio dangčio krašto po metaliniu žiedeliu. Metalinis žiedelis turėtų atsidurti sandarinimo žiedo griovelyje. Jei sandarinimo žiedas įstatytas neteisingai, prietaisas neveiks.
7. Vėl uždenkite slėgio reguliavimo vožtuvą dangteliu.
8. Atgal ant vožtuvo įstatykite slėgio reguliatorių.

Naujus sandarinimo žiedus galite užsisakyti apsilankydami gamintojo internetiniame tinklalapyje www.sli24.de, skiltyje „Ersatzteile & Zubehör“ (dalių ir priedų keitimas).

Laikymas

- Išvalykite prietaisą, laikydamiesi pateiktų rekomendacijų, ir leiskite visoms prietaiso dalims gerai išdžiūti.
- Uždenkite greitpuodį dangčiu taip, kad jo vidinė dalis atsidurtų išorėje (žiūrėtų aukštyn). Taip apsaugosite dangčio viršuje esančius vožtuvus ir reguliatorius. Jei laikote prietaisą su užrakintu dangčiu, gali susidaryti nemalonūs kvapai.
- Jei ilgesnį laiką nenaudojate prietaiso, siūlome jį laikyti originalioje gamintojo pakuotėje.
- Visuomet laikykite prietaisą sausoje, gerai vėdinamoje vietoje, nepasiekiamoje vaikams.

Techniniai duomenys

Modelis:..... PC-DDK 1048
Elektros tiekimas:..... 230 V~ 50 Hz
Galia:.....900 W
Apsaugos klasė:.....I
Maksimalus naudojimo slėgis:.....60 kPa
Maksimalus saugus slėgis:..... 230 kPa
Talpa:..... 3 litrai
Bendras svoris:.....maždaug 5.3 kg

Gamintojas, tobulindamas ir vystydamas produktą, pasilieka išskirtinę teisę keisti prietaiso techninius duomenis ir dizainą.
Šis prietaisas atitinka visus naujausius CE nurodymus, susijusius su elektromagnetiniu suderinamumu ir žemos įtampos direktyva, ir yra pagamintas laikantis moderniausių saugumo priemonių.

Išmetimas

„Šiukšlių dėžės“ simbolio reikšmė



Rūpinkitės mus supančia aplinka – nemeskite elektrinių prietaisų kartu su buitinėmis šiukšlėmis.
Nebenaudojamais ar sugedusiais elektriniais prietaisais atsikratykite savivaldybės nustatytuose surinkimo punktuose.
Prašome tinkamai tvarkyti šiukšles – taip tausosite aplinką ir savo sveikatą. Prisidėsite prie antrinio žaliavų panaudojimo ir tinkamo atitarnavusių elektros ir elektronikos prietaisų tvarkymo.
Informacijos apie susidėvėjusių elektros prietaisų surinkimo punktus kreipkitės į savivaldybę.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras
Neries krantinės 18, Kaunas
tel.: (8-37) 215104
www.krinona.lt