

PROFI COOK®

Naudotojo vadovas



Puodų rinkinys **PC-KTS 1050**

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

Bendrosios saugumo taisyklės

- Naudojant puodus, įkaista jų rankenėlės. Rizikuojate nudegti! Visuomet, naudodami puodus, mūvėkite virtuvines pirštines.
- Niekuomet nekaitinkite tuščio puodo. Nekaitinkite puodo su riebalais (taukais) ant didelės ugnies.
- Įvykus perkaitinimui, tuoj pat išjunkite viryklę, bet puodo nuo kaitvietės **nenukelkite**. Palikite jį ant viryklės atvėsti.

Prieš prietaisą naudojant pirmą kartą

Muiliname vandenyje išplaukite puodą taip, kaip aprašyta žemiau. Paskui nusauskite medžiagine šluoste.

Naudojimas

- Prieš į puodą dėdami lengvai pridegančius maisto produktus, pirmiausia jį praskalaukite vandeniu.
- Pasirinkite aukštas temperatūras pašildymui ir žemesnes bei vidutines temperatūras virimui.
- Prieš kepindami ir skrudindami iš anksto pašildykite puodą. Leiskite riebalams išsilydyti, tada sudėkite maisto produktus. Palaukite, kol apskrus kepinio apačia, tada apverskite.
- Kepdami riebaluose, atsižvelkite į šiuos patarimus:

- Riebalai perkaitinti ima svilti. Būkite atsargūs!
- Niekada kartu nenaudokite ir taukų, ir aliejaus – iš puodo gali pradėti veržtis putos. Taip pat pavojinga maišyti įvairių rūšių taukus ar aliejus.
- Niekada į aliejų nepilkite vandens!
- Puodui užsidegus, nemėginkite gesinti liepsnos vandeniui – tam naudokite drėgną skudurą.
- Naudokite tik riebalus ir aliejus, sunkiai skaidomus aukštose temperatūrose. Nenaudokite margarino, alyvų aliejaus ar sviesto. Šie produktai kepimui riebaluose netinka: jie gali pradėti svilti ir skleisti dūmus, dar nepasiekus aukštos temperatūros. Siūlome naudoti specialų kepimui riebaluose skirtą aliejų.
- Išlydykite riebalus, pasirinkę 60 °C (arba žemesnę) temperatūrą. Riebalams išsilydžius, pamažu didinkite temperatūrą iki 160 - 175 °C. Įsitinkite, kad Jūsų viryklės termometras rodo teisingą temperatūrą.
- Kad ant puodų nesikauptų druskos nuosėdos, druską į vandenį berkite tik šiam užvirus.
- Nenaudokite puodų maisto produktams laikyti. Ilgesnį laiką laikant maistą puode, galite pakenkti produktui, ir maistas gali įgauti metalo prieskonį.

Patarimai norintiems taupyti elektrą

- Puodą dėkite ant kaitvietės, kurios diametras atitinka puodo apačios diametrą arba yra mažesnis.
- Išnaudokite kaitvietės ir puodo apačios šilumą, susikaupusią verdant. Galėsite sumažinti ugnį arba visai išjungti viryklę dar prieš baigdami kepti.
- Jei puodas turi dangtį, kepdami visada juo uždenkite maistą.

Valymas ir priežiūra

- Baigę naudotis puodu, kuo greičiau išplaukite jį karštame vandenyje, naudodami skystą indų ploviklį. Paskui nusausinkite medžiagine šluoste.
- Išmirkykite priskretusias maisto liekanas. Jei reikia, joms valyti naudokite medinę mentelę, kempinę ar šepetėlį. **Dėmesio:** nenaudokite aštrių įrankių, plieno drožlių, edžių valymo miltelių ar stiprių valiklių, tokių kaip chlorkalkės.
- Naudokite tik parduotuvėse parduodamas nerūdijančio plieno puodams skirtas valymo priemones, kad išvengtumėte spalvos pakitimų.
- **Dėmesio:** neplaukite įkaitusio stiklinio dangčio šaltame vandenyje. Toks staigus temperatūros pokytis gali dangčiui pakenkti.

Techniniai duomenys (modelis KTS-1050):

Puodas mėsai: 16 cm Ø Nominali talpa: 2.5 litro
 Puodas mėsai: 20 cm Ø Nominali talpa: 3.5 litro
 Puodas daržovėms: 24 cm Ø Nominali talpa: 6.3 litro

Tinka naudoti orkaitėje (iki 250 °C).

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