

PROFI COOK®

Naudotojo vadovas



PUODŲ RINKINYS PCKTS1052

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

Bendrosios saugumo taisyklės

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

Prieš prietaisą naudojant pirmą kartą

išplaukite puodą muiliname vandenyje, laikydamiesi žemiau esančių nurodymų. Paskui nusauskite medžiagine šluoste.

Naudojimas

- Prieš puode virdami lengvai pridegančius maisto produktus, pirmiausia jį praskalaukite vandeniu.
- Rinkitės aukštas temperatūras maisto pašildymui ir žemas bei vidutines temperatūras virimui.
- Prieš kepindami 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 putas. Taip pat pavojinga maišyti įvairių rūšių taukus ar aliejus.
 - Niekada į aliejų nepilkite vandens!
 - Puodui užsidegus, nemėginkite gesinti liepsnos vandeniu – tam naudokite drėgną skudurą.
 - Naudokite tik sunkiai aukštose temperatūrose skaidomus riebalus ir aliejus. 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 nesikaupytų druskos nuosėdos, druską į vandenį berkite tik šiam užvirus.
- Nenaudokite puodų maisto produktams laikyti. Ilgesnį laiką laikydami maistą puode, galite jam pakenkti, ir maistas gali įgauti metalo prieskonį.

Patarimai norintiems taupyti elektrą

- Puodą dėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo toks pats kaip puodo apačios arba mažesnis.
- Išnaudokite verdant susikaupusią kaitvietės ir puodo apačios šilumą. 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, tuoj pat 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, ėdžių valymo miltelių ar stiprių valiklių, tokių kaip chlorkalkės.
- Naudokite tik parduotuvėse parduodamas nerūdijančio plieno puodams skirtas valymo priemonės, kad išvengtumėte spalvos pakitimų.
- **Dėmesio:** neplaukite įkaitusio stiklinio dangčio šaltame vandenyje. Toks staigus temperatūros pokytis gali pakenkti dangčiui.

Techniniai duomenys (modelis KTS-1052):

Puodas ilga rankena: 16 cm Ø	Nominali talpa: 1.5 litro
Puodas mėsai: 16 cm Ø	Nominali talpa: 2.0 litro
Puodas mėsai: 20 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 temperatūros).

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