

SENCOR®

SPR 6100BK



LT ■ Daugiafunkcis lėtpuodis

Originalios naudojimo instrukcijos vertimas

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE JAS ATEIČIAI.

Bendrieji perspėjimai

- 0–8 metų amžiaus vaikams šiuo prietaisu naudotis negalima.
- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba neturintiems patirties naudotis šiuo gaminiu, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį gaminį, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Nepalikite prietaiso ir maitinimo laido jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams pasiekiamoje vietoje. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį prietaisą, nebent juos prižiūrėtų už jų saugą atsakingas suaugęs asmuo.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį pakeisti turi įgaliotojo techninės priežiūros centro meistras, kad būtų išvengta pavojingos situacijos. Draudžiama naudoti šį prietaisą, jei jo maitinimo laidas arba kištukas pažeistas.
- Prietaisą privaloma pastatyti stabiliai, rankenas nustatant taip, kad neišbėgtų karšti skysčiai.

Elektrinis saugumas

- Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, įsitikinkite, kad ant gaminio etiketės nurodyta įtampa atitinka jūsų elektros tinklo įtampą.
- Šį prietaisąjunkite tik į tinkamai įžemintą lizdą. Nenaudokite ilginamojo laido.
- Niekada nejunkite prietaiso prie elektros lizdo, kol jis dar tinkamai nesurinktas.
- Visiškai išvyniokite maitinimo laidą, prieš pradėdami jį naudoti.
- Neprijunkite ir neatjunkite maitinimo laido kištuko prie elektros lizdo šlapiomis rankomis.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas neturi sąlyčio su vandeniu ir nėra veikiamas drėgmės.
- Nejunkite prietaiso iš maitinimo lizdo traukdami maitinimo laidą. Taip galite pažeisti maitinimo laidą arba lizdą. Išjunkite laidą iš maitinimo lizdo švelniai traukdami maitinimo laido kištuką.

- Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Užtikrinkite, kad elektros laidas nekabotų nuo stalo krašto ir nesiliestų prie įkaitusio paviršiaus arba aštrių daiktų.
- Jei maitinimo laidas būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros centro atstovas arba panašios kvalifikacijos meistras, kad būtų išvengta pavojaus.
- Kad išvengtumėte susižeidimo pavojaus, neremontuokite prietaiso patys ir nedarykite jam jokių pakeitimų. Visus remonto ir keitimo darbus turi atlikti specializuotas techninės priežiūros centras. Bandant be leidimo taisyti prietaisą garantiniu laikotarpiu, gali nebegalėti garantija.
- Norėdami išvengti susižalojimo dėl elektros smūgio pavojaus, niekada nemerkitė lėtpuodžio, jo maitinimo laido ir elektros kištuko į vandenį ar kokį nors kitą skystį.
- Saugokite elektros kištuką ir lizdą, kad ant jų nepatektų vandens, taip pat, kad ant jų neitų iš prietaiso besiveržiantys karšti garai. Jei taip visgi atsitiktų, išjunkite elektros lizdo saugiklį, tada kruopščiai nusauskite elektros lizdą ir kištuką, kad vėliau galėtumėte naudotis prietaisu.
- Pabaigę naudotis prietaisu, visada jį išjunkite ir atjunkite nuo elektros lizdo.

Tinkamas lėtpuodžio naudojimas

- Šis lėtpuodis skirtas standartiniam lėtam maisto gaminimui bei virimui garuose. Nenaudokite jo kitaip nei pagal numatytąją paskirtį.
- Šis lėtpuodis skirtas naudoti namuose bei toliau nurodytose arba panašiose vietose:
 - parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkoje esančiose virtuvėse;
 - konkurencija žemės ūkyje;
 - svečiams viešbučiuose, moteliuose ir kitose panašiose vietose;
 - svečių namuose, siūlančiuose nakvynę ir pusryčius.
- Šis lėtpuodis skirtas naudoti tik patalpose. Niekada nesinaudokite juo lauke arba pramoninėje aplinkoje.
- Šį lėtpuodį privaloma naudoti tik pagal šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus nurodymus.
- Naudokite šį lėtpuodį tik su pateiktais originaliais priedais.



Dėmesio!

Naudojant neoriginalius priedus gali kilti pavojus.

- Šio lėtpuodžio negalima valdyti su programuojamu prietaisu, išoriniu laikmačio jungikliu arba nuotolinio valdymo pulteliu.
- Nenaudokite lėtpuodžio vidaus patalpoms šildyti.
- Palikdami lėtpuodį be priežiūros, išimdami gaminimo dubenį arba garinimo indą, valydami, atlikdami techninę priežiūrą arba perstatydami prietaisą į kitą vietą, visada jį išjunkite ir atjunkite nuo maitinimo lizdo. Niekada neperstatinėkite veikiančio lėtpuodžio.
- Nesinaudokite lėtpuodžiu, jei jis tinkamai neveikia, arba tuo atveju, jei jis buvo nukritęs ant grindų, įkritęs į vandenį arba kaip nors kitaip pažeistas. Atiduokite jį į įgaliojantį techninės priežiūros centrą, kad jis būtų patikrintas arba sutaisytas.
- Nejunkite lėtpuodžio prie maitinimo lizdo ir neįjunkite jo, jei išimamas gaminimo dubuo neįdėtas į lėtpuodį.
- Nenaudokite lėtpuodžio su tuščiu išimamu gaminimo dubeniu.
- Niekada nedėkite jokių daiktų tarp kaitvietės lėtpuodžio viduje ir išimamo vidinio dubens pagrindo.
- Draudžiama keisti lėtpuodžio paviršių, pvz., naudojant lipniąją dekoratyvinę plėvelę, foliją ir pan.



Įspėjimas!

Nepilkite vandens ir nedėkite jokio maisto tiesiai į lėtpuodžio bloką. Maistas dedamas ir vanduo pilamas tik į išimamą gaminimo dubenį.

Kur statyti lėtpuodį

- Lėtpuodį statykite tik ant lygaus švaraus sauso stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus.
- Nestatykite lėtpuodžio ant stalo krašto, ant kriauklės indų džiovyklos, ant nestabilaus, pasvirusio ar nelygaus paviršiaus, ant elektrinės arba dujinės viryklės ir kitų šilumos šaltinių arba šalia jų.
- Nenaudokite lėtpuodžio, pastatę jį ant karščiui jautrių paviršių, nes tokie paviršiai gali būti sugadinti.
- Virdami valgį, nestatykite lėtpuodžio tiesiai ant karščiui jautrių stalviršių, pvz. akmeninių stalviršių. Tokio tipo stalviršiai yra jautrūs netolygiam karščiui: kaitinami viename taške jie gali skilti. Jei šį lėtpuodį norite naudoti pastatę jį ant karščiui jautraus stalviršio, po juo padėkite pjaustymo lentelę arba panašų karščiui atsparų padėklą.

- Nestatykite lėtpuodžio šalia daiktų, paviršių ar po daiktais, kuriuos gali apgadinti garai, pavyzdžiui, šalia jautrios sienų apdailos, virtuvės baldų, spintelių, paveikslų, užuolaidų, nes išeinantys garai gali juos sugadinti.

Išimamo gaminimo dubens naudojimas

- Naudokite tik su šiuo lėtpuodžiu pateiktą išimamą gaminimo dubenį. Niekada nenaudokite kitokių gaminimo dubenų.
- Nenaudokite įskilusio, deformuoto ar kitaip sugadino gaminimo dubens. Sugadintą gaminimo dubenį privaloma pakeisti nauju originaliu dubeniu.
- Niekada nenaudokite gaminimo dubens atskirai, be lėtpuodžio bloko, pvz., maistui ruošti ant elektrinių, dujinių, indukcinų viryklių arba ant atviros ugnies.
- Gaminimo dubenį galima dėti į šaldytuvą, jį galima naudoti orkaitėje ir plauti indaplovėje. Tačiau nedėkite jo į šaldiklį, nes taip galite pažeisti.

Prieš pradėdant gaminti

- Dėdami išimamą gaminimo dubenį į lėtpuodį įsitikinkite, ar dubens išorinis paviršius ir vidinė lėtpuodžio dalis yra visiškai švarūs ir sausi. Ant išorinio gaminimo dubens paviršiaus arba lėtpuodžio kaitinimo elemento negali būti prisvilusių maisto likučių ir pan. Antraip lėtpuodis gali netinkamai veikti arba sugesti.
- Jungdami lėtpuodį prie maitinimo lizdo įsitikinkite, kad išimamo gaminimo dubuo yra tinkamai įdėtas į lėtpuodį, kad į jį pripilta vandens bei pridėta maisto produktų ir gaminimo dubuo yra tinkamai uždengtas dangčiu. Neperpildykite gaminimo dubens.

Sauga verdant maistą

- Nepalikite veikiančio lėtpuodžio be priežiūros.
- Naudojantis lėtpuodžiu, dangtis privalo būti tinkamai užspaustas. Nepalikite ant dangčio jokių daiktų (pvz., virtuvinių pirštinių, šluosčių), nes jie gali uždengti garų išleidimo angą.
- Naudojant lėtpuodį, virš jo ir aplink jį turi būti pakankamai vietos orui cirkuliuoti. Neuždenkite lėtpuodžio arba jo ventiliacijos angų.
- Pasirūpinkite, kad garų išleidimo anga nebūtų nukreipta į karščiui jautrias medžiagas, jus arba kitus žmones. Karšti garai gali smarkiai nuplikyti.
- Virdami maistą, nuleskite tų vietų, pro kurias išleidžiami garai, nes galite nusideginti arba nusiplikyti.

- Naudodami šilumos palaikymo funkciją nepalikite jokių virtuvės reikmenų išimamame gaminimo dubenyje (pvz., maišymo ir serviravimo šaukšto).



Dėmesio!

Karštas paviršius

- Lėtpuodžiui veikiant atviri neizoliuoti prietaiso paviršiai labai įkaista; be to, po naudojimo jie dar kurį laiką lieka įkaitę.
- Atidengdami dangtį būkite atsargūs – jį visada atidenkite atokiai nuo savęs.
- Nuimdami dangtį pasirūpinkite, kad vanduo nulašėtų į išimamą gaminimo dubenį. Vandens niekada neturi prilašėti į lėtpuodžio bloką.

Išvirus maistą

- Kaitinimo elementas po naudojimo lieka įkaitęs.
- Prieš atidengdami gaminimo dubenį arba išimdami garinimo indą ir prieš plaudami, visada palaukite, kol lėtpuodis visiškai atvės.
- Nedėkite karšto dangčio ant karščiui jautrių paviršių.

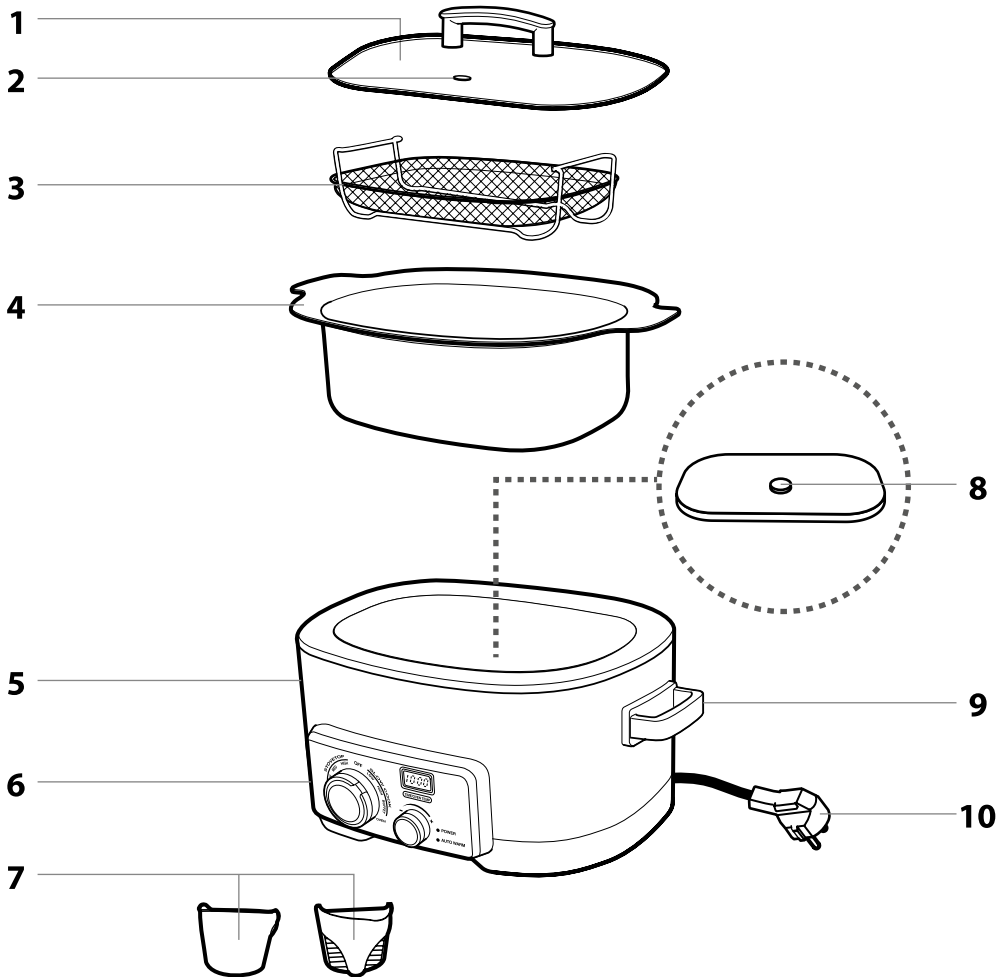
Lėtpuodžio ir jo dalių naudojimas

- Pabaigę gaminti, tvarkydami lėtpuodį, būkite labai atsargūs, kad neprisiliestumėte prie lėtpuodžio arba kitų lėtpuodžio dalių, nes jos vis dar gali būti labai karštos.
- Nelieskite karštų lėtpuodžio paviršių. Išjungę lėtpuodį ir atjungę jį nuo elektros lizdo, aparatą kelkite ir neškite už jo nešimui skirtų rankenų. Kad būtų dar saugiau, rekomenduojame mūvėti virtuvines pirštines.
- Dangtį nukelkite ir neškite laikydami už jo rankenos. Atidengdami dangtį būkite atsargūs, kad iš gaminimo dubens išeinantys garai nebūtų nukreipti į jus ir jūsų nenuplikytų. Kad būtų dar saugiau, rekomenduojame mūvėti virtuvines pirštines.
- Pabaigę gaminti, išimdami gaminimo dubenį, naudokite virtuvines pirštines arba pateiktą apsauginę pirštines.
- Nešant karšto maisto arba skysčių pilną lėtpuodį reikia būti nepaprastai atsargiems.
- Maistą maišykite ir semkite plastikiniams arba mediniams įrankiams, nes metaliniai virtuvės reikmenys gali pažeisti gaminimo dubens paviršių.

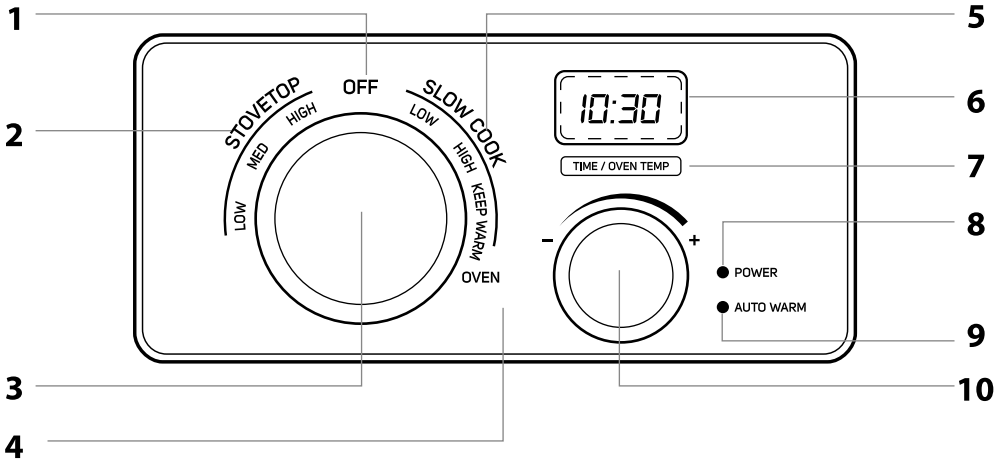
Sauga atliekant techninės priežiūros darbus

- Po kiekvieno naudojimo reguliariai nuvalykite lėtpuodį pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Nevykdyskite jokių lėtpuodžio techninės priežiūros darbų, išskyrus standartinius, skyriuje „Valymas ir priežiūra“ nurodytus valymo darbus.
- Naudokite medinius, silikoninius arba plastikinius virtuvės reikmenis, kad nesubraižytumėte nesvylančios gaminimo dubens dangos.
- Lėtpuodžio negalima plauti indaplovėje.
- Jei dangtis ir išimamas gaminimo dubuo yra karšti, nemerksite jų į šaltą vandenį ir neplaukite jų po tekančiu šaltu vandeniu. Staigus temperatūros pokytis gali juos sugadinti.

A



B



- Prieš pradėdami naudoti šį būtinių prietaisą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą net ir tuo atveju, jeigu anksčiau jau esate susipažinę su panašaus tipo būtinių prietaisais. Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šiame naudotojo vadove. Laikykitės šio naudotojo vadovą saugojimo vietoje, kad ateiityje galėtumėte jį lengvai peržiūrėti. Jei šis prietaisą perduodate kitam asmeniui, įsitikinkite, kad pridėdote šio naudotojo vadovą.
- Atsargiai išpakuokite prietaisą ir neišmeskite jokios pakuočės dalies, kad nepatiktinėtis visu jo dalių. Rekomenduojame išsaugoti originalią pakuočės dėžę, pakuočės medžiagas, pirkimo kvitą ir pardavėjo atsakomybės pareiškimą bei garantijos kortelę bent tokį laikotarpį, kuriuo galima kreiptis į gamintoją dėl nepatenkinamos kokybės ar veikimo. Jei prietaisą pervežate, rekomenduojame jį supakuoti į originalią gamintojo pakuotę.

LĒPUODŽIO APRASŠAS

- | | |
|--|---|
| A1 Dangtis iš grūdinto stiklo su rankena | A6 Valdymo skydelis |
| A2 Garų išleidimo anga | A7 Apsaugines pirštines |
| A3 Garinimo indas | A8 Kaitinimo elementas |
| Naudojamas verdant garuose arba kepat didesnę porciją. | A9 Lėpuodžio bloko rankenos |
| A4 Išimamas 5,5 l talpos alumininis gamtinio dubuo | Rankenos yra atsparios karščiui, saugo nuo nudegimų ir leidžia atlikti veiksmus su lėpuodžio bloku, kol jis gamina, be būtinybės mautis apsaugines pirštines. |
| Su nesvylandčia danga ir nekaistančiomis rankenomis. | A10 Maitinimo laidas |
| A5 Lėpuodžio blokas, pagamintas iš maisto klasės nerūdijančio plieno. | |
-
- | | |
|--|---|
| B1 OFF (IŠJUNGTI): Galima išjungti lėpuodį. | |
| B2 STOVETOP (viryklės) režimas (STANDARTINIS GAMINIMAS): LOW (mažas) – švelniai gaminti ir troškinti | |
| MID (vidutinis) – tobulai apkepti HIGH (didelis) – greitai apkepti | B6 Funkcinis LED laiko / temperatūros rodymas |
| B3 Režimo reguliavimo ratukas | B7 Laiko / temperatūros perjungimo jungiklis |
| B4 OVEN (orkaitės) režimas (KEPIMAS): Kepimo su reguliuojama temperatūra (120–220 °C) ir laiku (0:05 – 6:00) funkcija | B8 Maitinimo indikatorius |
| B5 SLOW COOK (lėto gamtinio) režimas (LĒTAS GAMINIMAS): LOW (žema) – labai lėtai gaminti | B9 Automatinis šilumos palaikymo režimo indikatorius |
| | B10 Laiko / temperatūros reguliavimo rankenėlė |

NUMATYTOJI LĒPUODŽIO PASKIRTIS

- Daugiafunkcis lėpuodis skirtas gaminti patiekalus, tokius kaip sriubos, guliašai, padažai, troškintos daržovės, įdarytos paprikos, skrudintos bulvės su sūriu, mėsos vyniotiniai, makaronai ir daugybę kitų patiekalų, kuriuos galima gaminti standartiniam puode, slėginiame puode, ar troškintuvuose arba garintuvuose.
- Nerūdijančio plieno gamtinio indas taip pat tinkamas ruošti žuvį, koldūnus ir daržoves garuose, maksimaliai išsaugant maistingąsias medžiagas.

KODĖL VERČIAU GAMINTI LĒTOJO GAMINIMO REŽIMU?

- Lėtojo gamtinio būdas išsaugo visus skonis, nereikalauja naudoti aliejaus, sutaupo pinigų ir suteikia galimybę paruošti išskirtinius patiekalus net iš iš pigesnių mėsos pjaušnių. Nėpridega, kadangi nereikalauja aukštų gamtinio temperatūrų, kuriomis esant maistas prikepa; sumažina vandens sąnaudas, nes maistas paruošiamas viename gamtinio dubenyje.
- Lėtojo gamtinio režimo privalumai:
 - Paprastumas ir laiko sutaupymas – paprasčiausiai sudėkite ingredientus į gamtinio dubenį ir leiskite lėpuodžiui atlikti savo darbą.
 - Sutaupo vandens ir energijos – specialii lėpuodžio aluminio linijinio konstrukcija leidžia efektyviau paskirstyti temperatūrą nei tradiciniuose keraminiuose puoduose, ir taip sumažinti energijos sąnaudas.
 - Intensyvis skonis neprandant vitaminų – kitaip nei standartinio gamtinio atveju, gaminant lėtai žemomis temperatūromis išlaikomi skoniai ir vitaminai.
 - Sultinga mėsa – gaminant lėtai, sultys išlieka mėsėje.
 - Geras pasirinkimas gaminti kitos mėsos pjaušnius – tradiciškai kėtos mėsos pjaušniai lėtai gaminami yra puikus skonio.
 - Gaminimas be riebalų – dėl žemų temperatūrų aliejaus nereikia, todėl patiekalai tampa lengvesni, o skonis geresnis.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Prieš naudodamiesi pirmą kartą išpakuokite gamtinio dubenį **A4**, stiklinį dangtį **A1** ir gamtinio indą **A3** karštame vandenyje ir indų ploviklio tirpale. Nuskalaukite visas šias dalis švariu vandeniu ir sausai nušluostykite. Šias dalis taip pat galima plauti indaplovėje.
- Taip pat drėgną minkštą sluostę nuvalykite vidines ir išorines lėpuodžio bloko **A5** dalis, po to viską sausai iššluostykite. Niekada nekiškite lėpuodžio bloko **A5** į vandenį ir joki kitą skystį!

LĒPUODŽIO NAUDOJIMAS

PASIRUOŠIMAS NAUDOTI

- Išimkite gamtinio dubenį **A4** iš lėpuodžio ir matavimo puodeliu arba šaukštu arba pan. sudėkite į jį reikiamus maisto produktus ir pripilkite vandens, kiek nurodyta konkrečiam receptui. Bendras ingredientų kiekis kartu su vandeniu negali viršyti 4/5 žymėjimo ant gamtinio dubens. Gamindami valgius, kurių turis verdant padidėja, gamtinio dubenį pripildykite ne daugiau nei 3/5 jo tūrio. Visgi, maistas gamtinio dubenyje privalo užplūditi bent 1/5 jo tūrio.



Įspėjimas!

Niekada nepjaustykite maisto tiesiai gamtinio dubenyje **A4**. Niekada nedėkite maisto tiesiai į lėpuodžio bloką **A5**.

- Jei dėdant maisto produktus į gamtinio dubenį viršutinis kraštas ir kitos vietos būtų sutepami, nuvalykite viską tinkamu medžiaginiu arba popieriniu rankšluostėliu.
- Prieš dėdami gamtinio dubenį į lėpuodžio bloką **A5**, patikrinkite bloko vidų, o pirmiausia – kaitinimo elementą **A8** bei vietą aplink jį, ar viskas švaru ir nėra likusių maisto likučių.
- Įdėkite gamtinio dubenį į lėpuodį. Įdėję gamtinio dubenį, pasukiokite jį į abi puses, kad jis tinkamai įsitaistytų ant kaitinimo elemento.



Įspėjimas!

Niekada nenaudokite lėpuodžio be gamtinio dubens. Gaminimo dubenį galima naudoti orkaitėje iki maks. 260 °C temperatūros. Tačiau jo negalima naudoti gaminti ant dujinių, elektrinių arba keraminių viryklų degiklių arba kaitviečių.

- Uždenkite gamtinio dubenį **A1** dangčiu. Lėpuodis paruoštas naudoti.

INGREDIENTŲ PARUOŠIMAS IR GAMINIMO PATARIMAI

- Pasirinkite gaminti tinkamą maisto kiekį, kad nebūtų viršytas maksimalus leistinas gamtinio dubens užpildymo tūris. Po maisto visada privalo būti pakankamas kiekis vandens, kad lėpuodis neperkaistų, kol gamtinio procesas nebūna baigtas.
- Verdant nepjaustykite mėsos gabalus, po jais privalo būti pakankamas kiekis vandens. Visada nupjaustykite riebalus nuo mėsos. Mėsa, žuvis ir jūros gėrybės privaloma gerai išvirti.
- Taip pat galite dėti sušaldytą mėsa į gamtinio dubenį, tačiau turite įpilti maždaug 0,2 litrų vandens arba papildyti jį, kad tarp mėsos ir gamtinio dubens sukurtumėte neturinį vidinį sluoksnį ir apsaugotumėte gamtinio dubenį nuo pažeidimų esant staigiam temperatūros pasikeitimui. Tuo pačiu metu turėkite omenyje, kad gamtinio laikas bus keleta valandų ilgesnis.
- Maistą supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais, kad jis vienodai išvirtų.
- Daržovės, pavyzdžiui, morkos, svogūnai, ropės ir pan. verda ilgiau nei mėsa, todėl juos supjaustykite smulkiau.
- Šaldytas daržoves atšildykite ir jas sudėkite virti likus pusei valandos arba valandai iki gamtinio laiko pabaigos. Tuomet daržovės neperpas sava spalvos ir tekstūros. Tuo pat metu maisto produktai lėpuodėje pernelyg neatvės.
- Iš anksto atskirai apkepęs mėsa ir daržovės keptuvėje, iš jų ištekės dalis riebalų ir mėsa bei daržovės bus skanesnės.
- Lėtojo gamtinio proceso metu pieno produktai, pavyzdžiui, grietinėlių, grietinė arba jogurtas, taip pat makaronai, linę susitruktai ir suirti, todėl jų dėkite pabaigoje.
- Niekada negamininkite ankštinių augalų (pvz., džiovintų pupelių arba lęšiu) lėpuodėje iš karto, visada pirmia išmirkykite juos maždaug dešimt valandų vandenyje.
- Riebalų, pavyzdžiui, alieju, sviesto, taukų naudoti visai nebūtina, ypač, jei norite sveikai maitintis. Jei negalite ištvirti be riebalų, tuomet pakaks 2–3 valgomųjų šaukštų aliejaus, atšaldyglant į gamtinio patiekalo porcijų skaičių.
- Virdami juo rečiau atidarinkite dangtį, nes kaskart jį atidengus išeina šiluma ir išgaruoja skystisai. Atkreipkite dėmesį, kad, jei gamindami dažnai darinsite dangtį arba ilgam jį nuimsite, automatiškai paigės gamtinio laikas.

NAUDOJIMASIS LĒPUODŽIU

- Lėpuodį statykite ant lygaus, švaraus, sauso, bet svarbiausia – stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Jei lėpuodį norite naudoti pastatę jį ant karščiui jautraus stalviršio, po juo padėkite pjaustomą lentelę arba panašų karščiui atsparų padėklą.
- Šalia lėpuodžio neturi būti nieko, ką galėtų sugadinti besiveržiantys garai, pvz., jautrios sienų apdailos, virties baldų, spintelių, paveiklų, užuolaidų ir pan.
- Pasukite lėpuodį, kad niekas negalėtų užklyduyti juo rankenu ir netyčia numesti arba apversyti ryžį gamtinio aparato ir išlieti į vėdinimo esančio karšto maisto.

JUNGIMAS

- Prijunkite lėpuodžio maitinimo laido kištuką prie elektros lizdo. Jei reguliavimo rankenėlė **B3** nustatyta į kitą nei OFF (IŠJUNGTI) padėtį, ekrane **B6** bus rodomas klaidos pranešimas „Err“. Tokiu atveju pasukite reguliavimo rankenėlę **B3** į padėtį OFF (IŠJUNGTI), ir tada pasukite į pageidaujamą režimą.

STANDARTINIS GAMINIMO REŽIMAS (STOVETOP)

- Reguliavimo rankenėlė **B3** pasirinkite vieną iš standartinį gamtinio parinkčių LOW (nedidelis) / MED (vidutinis) / HIGH (didelis). Maitinimo indikatorius **B8** ekrane **B6** užsidegs, ir šalia vieno ar daugiau horizontalių brūkšnelių bus rodoma „On“ (Jungta). Brūkšneliai nurodo režimo intensyvumą. Vienas brūkšnelis nurodo LOW (nedidelį) intensyvumą, du brūkšneliai MED (vidutinį) intensyvumą, o trys brūkšneliai – HIGH (didelį) intensyvumą.

- Naudokite LOW (nedidelį) intensyvumą švelniai gaminti ar troškinti maistą, MID (vidutinį) tobulai iškepti ar apkepinti maista, o HIGH (didelį) – greitai iškepti arba apkepti maistą.
- Lėtuodis pradės iš karto gaminti, kai tik bus pasirinktas intensyvumas.



Pastaba.

Šiuo režimu negalima pakeisti gaminimo laiko ar temperatūros, kadangi lėtuodis pats kontroliuoja gaminimo procesą automatiškai.

LĖTO GAMINIMO REŽIMAS (SLOW COOK)

- Regulavimo rankenėle **B3** pasirinkite vieną iš lėto gaminimo parinkčių LOW (žema) / HIGH (aukšta).
- Parinktis LOW (žema) skirta labai lėtai gaminti, pvz., paruošti mėsos mėsos pjautinius. Parinktis HIGH (aukšta) skirta lėtai gaminti minkštesnius mėsos gabalus ir pan.
- Maitinimo indikatorius **B8** užsidegs ir gaminimo laikas bus pasirinkta parinktis bus rodoma ekrane **B6**. Vertė pirmiausia sumirksės keletą kartų ir toliau degs.
- Numatytasis laikas parinkčiai LOW (žema) yra 8:00 val., o parinkčiai HIGH (aukšta) – 4:00 val. Numatytąjį gaminimo laiką galima pakeisti reguliavimo rankenėle **B10** 30 minučių intervalais nuo 00:30 iki 12:00.



Pastaba.

Šiuo režimu negalima pakeisti gaminimo laiko ar temperatūros, kadangi lėtuodis kontroliuoja temperatūrą automatiškai.

Kai lėto gaminimo procesas vyksta ir liko mažiau nei 30 minučių, o jūs rankiniu būdu bandote ilginti laiką reguliavimo rankenėle **B10**, o tada nebus įmanoma grąžinti laiko iki mažesnes nei 30 minučių vertės.

- Pasiekus nustatytą laiką, lėtuodis sustabds gaminimą ir automatiškai perjungs į šilumos palaikymo režimą. Švies indikatorius **B9** ir ekranelyje bus rodoma „On“ (Jungta). Priklausomai nuo maisto tipo, temperatūrą galima palaikyti iki 12 valandų.

KEPIMO REŽIMAS (ORKAITE)

- Kepimo režimas (ORKAITE) idealiai tinka kepti įvairių tipų mėsos arba daržovės, ir leidžia nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką.
- Nustatykite nustatymo rankenėle **B3** į OVEN (orkaitės) padėtį. Numatytosios temperatūros rodinys sumirksės keletą kartų ekrane, o tada nusistovės į numatytąjį režimo temperatūrą, kuri yra 180 °C. Regulavimo rankenėle **B10** galima pakeisti temperatūrą 10 laipsnių žingsniais nuo 120 °C iki 220 °C diapazone.
- Norėdami perjungti temperatūros ir laiko rodinį, paspauskite mygtuką **B7**. Ekrane **B6** bus rodoma numatytoji 01:00 val. laiko vertė. Šią vertę galima pakeisti reguliavimo rankenėle **B10** 5 minučių intervalais nuo 00:05 iki 06:00.
- Per gaminimo procesą temperatūrą ir laiką galima pakeisti bet kuriuo metu.



Įspėjimas!

Verdant bet kokį maistą ir naudojant bet kokį režimą, išorinis lėtuodžio paviršius labai įkaista, todėl nelieskite šių paviršių be apsauginių priemonių. Jam veikiant, galima liesti tik valdymo skydelio **A6** valdiklius ir rankenas **A9**. Būkite itin budrūs, kad vaikai nepaliesytų lėtuodžio! Po gaminimo nukėlę dangtį būkite labai atsargūs, nes išeinantys garai labai karšti. Dangtį visada nukelkite atokiai nuo savęs, kad nenusiplikytumėte garais ir vanduo subėgtų atgal į lėtuodį.

- Pasibaigus gaminimo procesui, vertė 0:00 ekrane sumirksės 2 minutes, o tada lėtuodis išsijungs automatiškai. Indikatorius **B8** išsijungs. Norėdami įjungti lėtuodį, paprasčiausiai pasukite reguliavimo rankenėle **B3** į bet kurį režimą.

GARINIMO INDO NAUDOJIMAS

- Garinimo indą galima naudoti praktiškai visiems gaminimo režimams, kai norite gaminti maistą garuose. Tačiau geriausia naudoti kepimo režimą (OVEN), kurį nustačius galima nustatyti gaminimo laiką ir temperatūrą.
- Dėkite maistą į gaminimo indą ir įdėkite jį į gaminimo dubenį.
- Įpilkite į gaminimo dubenį **A4** vandens: vandens turi būti tiek, kad jis nesiektų gaminimo įdėklo. Vanduo neturi apsemti maisto. Uždenkite gaminimo dubenį su garinimo indu dangčiu.
- Jei verdant reikia pripilti daugiau vandens, atsargiai nuimkite dangtį ir įpilkite reikiamą kiekį vandens. Tačiau pakelus dangtį karštis išeis, ir todėl gaminimo laikas pailgės 10–20 minučių (priklausomai nuo maisto tipo).

ŠILUMOS PALAIKYMO REŽIMAS

- Šilumos palaikymo režimas leidžia palaikyti patiekimo temperatūrą nustatytą laiką.
- Režimas bus suaktyvintas automatiškai pasibaigus gaminimui lėto gaminimo režimu arba jį galima nustatyti rankiniu būdu pasukant reguliavimo rankinėle **B3** į ŠILUMOS PALAIKYMO režimą. Ekrane **B6** bus rodoma numatytoji 06:00 val. laiko vertė. Numatytąjį laiką galima pakeisti reguliavimo rankenėle **B10** 30 minučių intervalais nuo 00:30 iki 12:00.

APSAUGA NUO PERKAITIMO

- Lėtuodyje įrengtas apsaugos nuo perkaitimo saugiklis. Jei gaminimo dubenyje neliks vandens arba skysčio ir viduje pakils aukšta temperatūra, lėtuodis automatiškai išsijungs. Tokiu atveju atjunkite elektros maitinimo laidą ir palaukite, kol lėtuodis atvės. Galite vėl paleisti veikti.

KAIP PABAIGTI VIRTĮ IR IŠJUNGTI APARATĄ

- Baigę gaminti, pasukite reguliavimo rankenėle **B3** į padėtį IŠJUNGTA ir leiskite lėtuodžiui pilnai atvėsti.
- Atjunkite maitinimo laidą kištuką nuo elektros lizdo, išplaukite ir nuvalykite lėtuodį, kaip aprašyta skyriuje VALYMAS IR PRIEŽIŪRA, ir padėkite į tinkamą saugojimo vietą.

EKRANĖLYJE RODOMŲ KLaidŲ PRANEŠIMŲ REIKŠMĖS

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	Sprendimas
„Err“	Įkišus maitinimo kištuką, reguliavimo rankenėle B3 nebuvo padėtyje IŠJUNGTA.	Pasukite reguliavimo rankenėle į padėtį IŠJUNGTA, ir tada pasukite į pagedaijamą režimą.
E01	Gaminimo dubuo neįdėtas į lėtuodžio bloką.	Įdėkite gaminimo dubenį į lėtuodį.
E02 arba E03	Lėtuodžio vidinės sistemos gedimas.	Kreipkitės į galiotąjį techninės priežiūros centrą.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA



Dėmesio!

Prieš atlikdami bet kokius valymo ir techninės priežiūros darbus, visada nustatykite reguliavimo rankenėle **B3** į padėtį IŠJUNGTA, o tada atjunkite lėtuodį nuo maitinimo tinklo. Palaukite, kol lėtuodis visiškai atvės, tada nuimkite dangtį nuo gaminimo dubens.

- Išplaukite išimamą gaminimo dubenį, dangtį ir garinimo indą karstame vandenyje su indų plovikliu, nuskalaukite ir sausai išsušykite minkšta šluoste. Šias dalis taip pat galima plauti indaplovėje.
- Taip pat drėgna minkšta šluoste nuvalykite vidines ir išorines lėtuodžio bloko dalis, po to viską sausai išsušykite.



Dėmesio!

Lėtuodžio bloko ir jo maitinimo laido negalima plauti indaplovėje. Nepurkškite ant lėtuodžio bloko arba maitinimo laido vandens ar kitokio skysčio, nepamirškite jo į vandenį ar kitokį skystį.



Dėmesio!

Jei išimamas gaminimo dubuo ir stiklinis dangtis yra karšti, nepamirškite jų į šaltą vandenį ir neikiškite jų po tekanciu šaltu vandeniu.

- Jei norite atmirkyti priekopus maisto likučius, pamirkykite gaminimo dubenį 20 – 30 minučių karstame vandenyje, įpylę indų ploviklio. Tuomet maisto likučius lengvai pašalinkite minkštu indų plovimo šepetėliu.



Dėmesio!

Niekada nenaudokite chemikalų, indų šveitiklių, plieno vatos ir šveičiamųjų valymo priemonių lėtuodžio bloko išoriniam paviršiui arba gaminimo dubeniui valyti, nes šios medžiagos gali sugadinti lėtuodžio bloką arba gaminimo dubenį.

SAUGOJIMAS

- Prieš padedant lėtuodį į saugojimo vietą, jis privalo būti visiškai atvėsęs, išjungtas ir atjungtas nuo elektros lizdo, švarus ir sausas.
- Sudėkite gaminimo indą į gaminimo dubenį, o gaminimo dubenį – į lėtuodžio bloką. Uždenkite gaminimo dubenį dangčiu.
- Lėtuodį įlaikykite švarioje, sausoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.



Dėmesio!

Lėtuodį laikykite vietoje, kuri neveikiama ekstremalių temperatūrų, tiesioginių saulės spindulių ir didelės drėgmės, taip pat nelaikykite labai dulkečio aplinkoje. Nieko nedėkite ant lėtuodžio.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominali įtampa 220–240 V, kintamoji srovė
 Nominalus dažnis 50–60 Hz
 Nominali galios įvestis 1 200 W
 Išimamo gaminimo dubens talpa 5,1

Tekstas ir techniniai parametrai gali keistis.

NURODYMAI IR INFORMACIJA, SUSIJĘ SU PANAUDOTOS PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMU

Pakuotės medžiagas išmeskite tik atliekoms perdirbti skirtose vietose.

PANAUDOTŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS



Ant gaminių ar dokumentų nurodytas simbolis rodo, kad elektrinių ar elektroninių prietaisų negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Norėdami juos utilizuoti tinkamai, atiduokite perdirbti ar utilizuoti į specialius tokios įrangos surinkimo punktus. Kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse arba kitose Europos valstybėse prietaisus galima grąžinti pardavėjui perkant lygiavertį naują prietaisą. Kitaip nei netinkamas atliekų šalinimas, tinkamas gaminių utilizavimas padeda taupyti gamtinius išteklius, saugo gamtą ir žmonių sveikatą. Daugiau informacijos teiraukitės vietinėje atsakingoje institucijoje. Pagal valstybinius įstatymus už netinkamą tokių atliekų išmetimą gali būti taikomos baudos.

Verslo įmonėms ES šalyse

Jei norite utilizuoti elektrinių ar elektroninių prietaisų atliekas, reikalingos informacijos teiraukitės pardavėjo ar tiekėjo.

Utilizavimas ne Europos Sąjungos šalyse

Šis simbolis galioja Europos Sąjungoje. Jei norite išmesti šį gaminį, reikiamos informacijos apie tinkamą šalinimo būdą teiraukitės vietinių vyriausybinių departamentų arba savo pardavėjo.



Šis gaminytis atitinka visas atitinkamų ES direktyvų nuostatas.