

- **Į ką reikia atkreipti dėmesį eksploatuojant**
 - Naudokite tik perskaite ir išsiaiškinę visą vadovą.
 - Saugokite šį vadovą.
 - Dėmesio, vartotojas atsako, kai įvyksta nelaimingas atsitikimas dėl eksploatavimo nesivadovaujant vadovu.
 - 1. Slėgio virtuvos yra šeimos virtuvės prietaisai ir negali būti naudojamas jokių kitu tikslu. Vaikams ir asmenims, kurie nežino kaip juo naudotis, šalia turi būti asmuo, prižiūrintis ir saugantis. Prie vaikų rekomenduojama prietaisu nesinaudoti.
 - 2. Verdant skysčio slėgio riba yra mažesnė nei 120oC. Prašome atsargiau naudoti, nes verdant susidaro daug garų ir sriubos skysčio, kuris veržiasi ypač tada, kai slėgis greitai sumažėja. (ugnis neturi eiti per greitpuodžio kraštus).
 - 3. Nevirkite didėjančių maisto produktų, tokių kaip obuolienė, jūros dumbliai, avižinė košė, ir t.t. vengdami garų išleidimo angos užsikimšimo.
 - 4. Nuolat švariai nuvalykite slėgį ribojantį vožtuvą, atsidarymo saugos vožtuvą, sandarinimo žiedą, užsiblokavimo apsauginį dangtį ir virtuvo korpusą nuo nešvarumų ir riebalų prieš ir po naudojimo.
 - 5. Slėgio virtuvos turi būti naudojamas su stacionare virykle. Nedėkite slėgio virtuvo ant elektrinės viryklės, kuri turi didesnę lėkštės skersmenį nei virtuvo dugnas. Gaminant ant dujinės viryklės ugnis neturėtų siekti virtuvo sienelės. Slėgio virtuvos pritaikytas 2KW viryklei.
 - 6. Nepasukite saugos langelio į vartotoją ar kitą prie viryklės esantį asmenį.
 - 7. Jei garai išsiveržia pro atidarymo saugos vožtuvą arba sandarinimo žiedas išspaudžiamas pro saugos langelį, energijos tiekimas nedelsiant išjungiamas. Problema turi būti surasta ir išspręsta prieš naudojant prietaisą iš naujo.
 - 8. Būkite labai atsargūs kilnodami virtuvą, kuriame yra slėgis. Kelkite horizontalioje padėtyje ir atsargiai pastatykite. Nesutrenkite.
 - 9. Neatidarykite virtuvo, kai viduje yra slėgis. Nevirkite tuo atveju, jei dangtis blogai uždarytas.
 - 10. Viduje virtuvo negalima ilgai laikyti sūraus, šarminio vandens su actu, taip pat sojos padažo. Kas kart panaudoję virtuvą išvalykite ir išdžiovinkite.
 - 11. Iš virtuvo neturi išgaruoti visas vanduo, taip pat negalima kaitinti neįpylus vandens. Nenaudokime maisto kepimui.
 - 12. Gamindami žele pavidalo maistą virtuve su slėgiu, atsargiai pakratykite kelis kartus prieš atidarydami, kad gaminys neišsiveržtų iš virtuvo.
 - 13. Leistinas maisto tūris virtuvo su slėgiu viduje.
 - Mažiau nei 2/3 virtuvo aukščio nesiplečiantiems maisto produktams, tokiems kaip mėsa, daržovės, t.t.
 - Mažiau nei 1/4 virtuvo aukščio besiplečiantiems maisto produktams, tokiems kaip ryžiai, pupelės, t.t.
 - 14. Draudžiama ką nors dėti ant slėgį ribojančio vožtuvo.
- **Saugos produktai**
 - Mes sukūrėme ir įrengėme visapusiškai saugų įrenginį.
 - Atsidarymo apsaugos įrenginys užtikrina, kad dangtelis būtų gerai ir saugiai uždarytas.
 - Trijų laipsnių slėgio išleidimo įrenginys užtikrina saugą naudojant virtuvą.
 - 1. Atsidarymo apsaugos įrenginys užtikrina, kad dangteli būtų gerai ir saugiai uždarytas.
 - 2. Saugos vožtuvas saugiai uždarys kai slėgis pakils iki 4 Kpa.
 - 3. Jei saugos vožtuvas suges garai išeis per antrą apsauginį vožtuvą.
- **Specialūs žymenys**
 - 1. Virtuvo apačia sukurta trinties slėgio mechanizmu, kuris daro jį stipriu ir patikimu, be jokio plyšelio.
 - 2. Sukomponuoto dugno skersmuo yra didesnis, nei įprastų gaminių, todėl virtuvos greičiau sugeria karštį.

- **Kaip naudoti**

- Prieš naudodami slėgio virtuvą, pirmą kartą, išvalykite ją.
- 1. Prieš kiekvieną naudojimą įsitikinkite, kad garo išleidimo angoje nėra kliuvinių. Jeigu garo išleidimo anga užsikimšus, išvalykite ją skylių valymo adata.
- 2. Kaitinimas
Norėdami greitai pakelti temperatūrą, kaitinkite stipresne liepsna, kol pradės veikti slėgį ribojantis vožtuvas. Atkreipkite dėmesį, kad nebūtų naudojama stipresnė ugnis, nei reikia. Normalu, jei truputį pakaitinus šiek tiek garų išsiveržia pro atsidarymo apsaugos vožtuvą. Garai neturi veržtis, kai atsidarymo apsaugos vožtuvas pakyla ir virtuvos veikia įprastai. Kai pakyla slėgio ribojimo vožtuvas ir garai veržiasi nesustodami, reikia nustatyti nedidelę ugnį ir pradėti skaičiuoti kaitinimo laiką.

Dėmesio! Kaitinimo laikas prasideda nuo tada, kai pradeda veikti slėgį ribojantis vožtuvas ir baigiasi išjungus ugnį.

- Stovėkite šalia ir stebėkite verdantį puodą.
- Nelieskite metalinio virtuvo paviršiaus rankomis ar kūnu. Virkite atsargiai ir, norėdami išvengti nusideginimo, naudokite rankenėles.
- 4. Išjunkite ugnį, išleiskite slėgį ir atidarykite virtuvą.
 - Natūralus atvėsinimas. Kai baigsis kaitinimo laikas, išjunkite ugnį ir palikite šiek tiek, laukdami, kol sumažės slėgis. Nuimkite dangtį paspausdami atidarymo mygtuką.
 - Greitas atvėsinimas. Kartais kai virtuvą reikia atidaryti labai greitai. Padėkite virtuvą ant lygaus paviršiaus ir lėtai apipurškite virtuvą šaltu vandeniu, kol nusileis atidarymo apsaugos vožtuvas.

Dėmesio! Venkite vandens patekimo į virtuvą pro atidarymo saugos vožtuvą

- **Problemos nustatymas ir šalinimas**

Jei pastebimas koks nors neįprastas reiškinys, turite tuoj pat išjungti ugnį ir pastatyti virtuvą vandeniu norėdami sumažinti temperatūrą ir slėgį. Raskite priežastį ir išspręskite problemą pagal toliau pateikiamą lentelę.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Garai išsiveržia pro dančio apačią.	1. Sandarinimo žiedas nešvarus. 2. Sandarinimo žiedas pasenęs.	1. Išvalykite sandarinimo žiedą. 2. Pakeiskite sandarinimo žiedą.
Garai ir skysčiai veržiasi pro apsaugos vožtuvą.	1. Slėgio reguliatorius yra užsikimšęs. Apsauginis vožtuvas veikia.	1. Patraukite apsauginį vožtuvą nuo ugnies. Kai atvės nuimti slėgio reguliatorių ir išvalyti.
Verdant sandarinimo žiedas staiga išsprūsta pro saugos vožtuvo langelį ir išsiveržia garai.	1. Sandarinimo žiedo saugos funkcija veikia. Galbūt kitas įrenginys blogai funkcionuoja. 2. Susidėvėjęs sandarinimo žiedas prarado savo funkcionalumą.	1. Nukelkite virtuvą. Jam atvėsus išvalykite ir patikrinkite visus saugos įrenginius. Pakeiskite tuos, kurie prarado savo funkcionalumą. 2. Pakeiskite sandarinimo žiedą.

- **Priežiūra**

1. Naudojant virtuvą pirmą kartą reikia jį išvalyti.
 - Viso virtuvo priežiūra.
 - Nuvalykite nešvarumus.
 - Tada nuvalykite vandens likučius ir laikykite virtuvą sausą.
 - Negramdykite virtuvo paviršiaus kieta medžiaga, tokia kaip metalas, norėdami išvengti įbrėžimų.
 - Nelieskite virtuvo kitais metaliniais daiktais norėdami išvengti elektrocheminės korozijos.
 - Nelaikykite virtuve maisto ilgą laiką.
 2. Sandarinimo žiedo priežiūra.
 - Pašalinkite sandarinimo žiedą, nuvalykite nešvarumus nuo žiedo ir dangčio.
 - Nuvalykite vandens likučius ir laikykite virtuvą sausą.
 - Uždėkite atgal sandarinimo žiedą ant dangčio. Neuždenkite dangčio, jei nenaudojate virtuvo norėdami išvengti sandarinimo žiedo suspaudimo.
 3. Slėgio ribojimo vožtuvo ir garų išleidimo vamzdelio priežiūra.
 - Patikrinkite garų išleidimo vamzdelį. Jei jis užsikimšęs, išvalykite nuo nešvarumų skylių valymo adata. Tada vamzdelį išplaukite ir išskalaukite vandeniu.
 - Jei slėgio ribojimo vožtuvo varžtas atsiskūęs, prisukite jį.
 4. Atsidarymo saugos vožtuvo priežiūra.
 - Išvalykite nešvarumus iš saugos atsidarymo prevencinio vožtuvo skylių valymo adata.
 - Išplaukite ir išskalaukite vandeniu, saugos atsidarymo prevencinio vožtuvo smagė turi lengvai išsitraukti.
 - Jei atsidarymo saugos vožtuvo varžtas atsiskūęs, priveržkite jį.

Dėmesio! Nepameskite smulkių detalių, tokių kaip slėgį ribojančio vožtuvo. Nieko tokio, jei pasikeičia sandarinimo žiedo spalva. Rekomenduojama keisti sandarinimo žiedą kartą per vienerius ar du metus pagal vartojimo dažnį. Reikia keisti nedelsiant, jei žiedas sugadinamas ar keičiasi forma. Susisiekite su savo agentu ar mūsų bendrovės pardavimų skyriumi norėdami keisti detales. Niekada nenaudokite pakaitalų.
- **Klausimai ir atsakymai.**
 1. Kaip išvirti skanius patiekalus?

Ats.: kaitinkite virtuvą stipria liepsna, kol pradės veržtis garai iš slėgį ribojančio vožtuvo pradės veržtis garai. Leiskite slėgiui virtuvo viduje natūraliai sumažėti. Nuo per didelės liepsnos ims pernelyg gausiai garuoti vanduo ir viduje virtuvo esantis maistas ims svilti.
 2. Kodėl nepavyksta sklandžiai gaminti?

Ats.: patikrinkite ar gerai kontroliuojamas gaminimo laikas. Patikrinkite ar gerai įdėtas slėgį ribojantis vožtuvas. Patikrinkite ar kaitinimo liepsna ne per didelė ar ne per silpna. Patikrinkite ar vandens ir sriubos tūris yra tinkamas. Patikrinkite ar slėgis normalus. (Ar nesiveržia iš slėgį ribojančio vožtuvo garai).
 3. Kokia kaitinimo trukmė?

Ats.: pradėkite skaičiuoti nuo besiveržiančių garų pasirodymo iš saugos slėgio ribojimo vožtuvo.
 4. Ar kaitinant skirtingas medžiagas reikia skirtingo laiko?

Ats.: didžiausias maisto kiekis, kuris bus gaminamas, turi užimti mažiau 2/3 virtuvo. Pupelės turi užimti mažiau nei 1/4. Gaminami produktai nepriklauso nuo virimo laiko. Kaip ir virtuvo tūris nepriklauso nuo gaminimo laiko.
 5. Kodėl papilkėja ryžiai?

Ats.: Verdant aukštoje temperatūroje ir esant dideliame slėgiui amino rūgštį ir sacharidus išskaido karštis. Todėl maistas, kuriame yra daug baltymų ir angliavandenių gali papilkėti. Tai nekenksminga ir skonis nepasikeičia. Pakaitintas sojų pupelių pienas, sumaišytas su cukrumi, trukšta pro saugos vožtuvą. Kaitinant skystas maistas, sumaišytas su labai stambiu cukrumi, išsiverš iš saugos vožtuvo, dėl didelio slėgio garų, esančių virtuvo viduje.
 6. Ką daryti jei virtuvas kaitinamas be vandens?

Ats.: nedelsdami išjunkite ugnį, nuimkite virtuvą nuo ugnies ir leiskite natūraliai atvėsti. Nepilkite į virtuvą vandens.