

## **Naudojimo instrukcijos**

### **SAUGUMO NURODYMAI**

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, idėmiai perskaitykite visas naudojimo instrukcijas.
- Patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka įtampą jūsų namuose. Gamintojas neatsako dėl žalos, atsiradusios dėl įtampos nesuderinamumo. Garantija tokiais atvejais taip pat nebus taikoma.
- Prietaisas skirtas asmeniniam naudojimui namuose. Nenaudokite jo lauke ar komerciniuose tikslais.
- Nenaudokite ilgutuvų.
- Laikykite jį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nelaiykite prietaiso ant ar greta tiesioginių karščio šaltinių (pvz., dujinės ar elektrinės viryklės).
- Nepalikite nuo stalo kabančio maitinimo laido. Saugokite jį nuo sąlyčio su karštais paviršiais.
- Prietaisą laikykite ant tvirtos, plokščios ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- Baigę naudotis prietaisu, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir leiskite prietaisui atšalti. Judinkite prietaisą tik tuomet, kai jis yra visiškai šaltas.
- Kai prietaiso nenaudojate ir prieš valymą, visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Niekada neparandinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį. Saugokite jį nuo drėgmės ir neleiskite vandeniui patekti į prietaiso vidų.
- Kai prietaisas įjungtas, nelieskite jo metalinių dalių.
- Saugokite maitinimo laidą nuo pažeidimų. Netempkite jo norėdami ištraukti kištuką iš elektros lizdo: suimkite už paties kištuko.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo laidas, kištukas arba prietaisas blogai veikia. Nemėginkite pataisyti jo patys. Susisiekite su autorizuotu techninės priežiūros centru.
- Prietaisą naudokite taip, kaip nurodyta instrukcijose.

### **PRIETAISO SAVYBĖS**

#### **Pristaikanti suslėgimo sistema**

Ji prisitaiko prie skirtingo kepimo maisto storio: nuo daržovių iki storų kepsnių. Ji padeda idealiai apskrudinti įvairios rūšies duoną.

#### **Nuimamos neprikepančios kepimo plokštelės**

Skrudinkite mėsą iš abiejų pusių vienu metu. Plokštelės lengva valyti, nes maistas prie jų neprikepa.

#### **3 temperatūros režimai**

Pasirinkite temperatūrą, kuri labiausiai tinka atliekamam procesui: 1 – žema; 2 – vidutinė; 3 – aukšta.

#### **Maitinimo laido laikymo vieta ir statmena padėtis**

Laidą suvyniokite aplink prietaiso kojeles: tai leis patogiai laikyti prietaisą statmenoje padėtyje.

### **PRADEDANT NAUDOTI**

Prietaisą galite naudoti įvairiais tikslais: maisto šildymui ir gaminimui, kepimui ant grotelių, sumuštinų gaminimui ir skrudinimui. Prietaisas veikia saugiai, apsaugo nuo perkaitimo ir palaiko optimalią kepimo paviršiaus temperatūrą.

- Drėgna šluoste nuvalykite neprikepančias plokšteles. Nusausinkite sausa šluoste.

- Kištuką įjunkite į elektros lizdą. Aliejumi ištepkite plokštelės ir leiskite prietaisui įkaisti. Nuvalykite aliejaus perteklių. Iš prietaiso gali kilti dūmai, tačiau tai normalu, kai prietaisas yra naujas.

#### NAUDOJIMAS

- Kištuką įjunkite į lizdą.
- Sukite temperatūros ratuką, kol užsidegs raudona lemputė.
- Kai prietaisas įkais, lemputė užges.
- Baigę gaminti, ištraukite kištuką iš lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.
- Pastaba: naudojimo metu saugokite laidą nuo sąlyčio su įkautusiomis prietaiso dalimis.

#### GAMINIMO FUNKCIJOS

##### Sumušinių keptuvė

- Kištuką įjunkite į lizdą.
- Pasirinkite norimą temperatūrą. Užsidegs raudona lemputė.
- Riekės išorinė pusė visuomet sutepti sviestu.
- Padėkite riekę su sviestu išlepta pusė žemyn ant kaitinimo paviršiaus. Ant duonos uždėkite norimų produktų.
- Leiskite sumušiniams apskrusti 3 minutes (priklausomai nuo duonos rūšies, naudojamų produktų ir asmeninio skonio).
- Visų rieklių sviestu sutepti nebūtina, nes prietaisas turi neprikepantį paviršių.
- Kai kurie produktai, pvz., sūris, gali išsilydyti ir nubėgti ant plokštelių. Kad sumuštinį gražiai išimtumėte, pasinaudokite plastikine ar medine mentele. Niekada nenaudokite metalinių, aštrių įrankių, nes jie gali pažeisti neprikepantį paviršių.

##### Grilis

##### Dvipusis grilis

- Pasirinkite 3 temperatūros režimą. Leiskite prietaisui įkaisti.
- Maisto produktus sudėkite ant kaitinimo plokštelių ir uždarykite dangtį.
- Apverskite maisto nereikės, nes jis keps iš abiejų pusių.
- Atsargiai atidarykite dangtį ir nuimkite maisto produktus medine mentele.

##### Vienpusis grilis

- Pasirinkite norimą temperatūrą ir leiskite prietaisui įkaisti.
- Maisto produktus sudėkite ant kaitinimo plokštelių.
- Dangtį laikykite statmenoje padėtyje (90°).
- Apverskite gaminamą maistą naudodami medinę mentele.

##### Keptimas ant ugnies (barbecue): plokštelės 180° padėtyje

- Kad padidintumėte keptimo plotą, išteskite viršutinį dangtį 180° kampų.
- Pastatykite dangtį statmenai ir sulyinkite viršutinį kojėlės varžtą su aukščiausia apatinio kojėlės varžio padėtimi. Dabar dangtį galėsite ištiesti.
- Pasirinkite norimą temperatūrą ir leiskite prietaisui įkaisti.
- Maistą dėkite ant abiejų plokštelių.
- Pastaba: lemputė yra valdoma termostato. Ji kaitaliosis viso keptimo proceso metu. Tai reiškia, kad palaikoma pasirinkta temperatūra.

##### DĖMESIO:

Niekada nelieskite prietaiso išorės, nes ji taip pat įkaista. Dangtį atidarinkite tik suėmę už rankenos. Būkite atsargūs, nes iš prietaiso gali kilti karšti garai. Kad išvengtumėte neprikapančio paviršiaus pažeidimo, maistą nuimkite tik su plastikiniais ar mediniais įrankiais. Niekada nenaudokite metalinių šakučių ar peilių.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Leiskite prietaisui atvėsti.
- Po kiekvieno naudojimo nuvalykite keptimo paviršių. Nuimkite plokštelės pasukę jas laikantius spaustukus į šoną ir nuvalykite jas minkšta šluoste ar šepetėliu. Nuimtas plokštelės galite plauti po vandeniu arba indaplovėje.
- Nuėmę plokštelės, karštį atspindinti padėklą nuvalykite drėgna šluoste.
- Likusias prietaiso dalis nuvalykite sudrėkinta muiluota šluoste ir nusauskinkite.
- Prietaisą galite laikyti statmenoje padėtyje.
- Niekada nepamardinkite prietaiso į vandenį (išskyrus nuimtas kaitinimo plokštelės).

#### Maisto produktai ir gaminimo laikas

| Produktai                            | Gaminimo laikas |
|--------------------------------------|-----------------|
| Žuvis                                | 25 – 30 min.    |
| Vištena                              | 30 – 35 min.    |
| Produktai, skirti kepti ant grotelių | 40 – 45 min.    |
| Raudona mėsa                         | 40 – 45 min.    |
| Skrudinta duona                      | 2 min.          |
| Dešrelės                             | 10 - 15 min.    |
| Kotletai                             | 20 – 25 min.    |

#### PERDIRBIMAS

Prietaiso dalys gali būti perdirbamos. Pasirūpinkite tinkamu prietaiso perdirbimu ir neišmeskite jo kartu su buitėmis atliekomis. Pristatykite nebenaudojamą prietaisą į elektrinių ir elektroninių atliekų surinkimo aikštelę arba į prekybos vietą.

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