



## GRILIS / SUMUŠTINIŲ KEPTUVĖ BH451SP

### Naudojimo instrukcijos

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įdėmiai perskaitykite visas naudojimo instrukcijas.

Patikrinkite, ar prietaiso naudojama ir jūsų namuose esanti įtampa atitinka. Gamintojas neprisiima atsakomybės dėl žalos, atsiradusios dėl tokių neatitikimų. Garantija tokias atvejis nebus taikoma.

### SAUGUMO NURODYMAI

- Prietaisas skirtas asmeniniam naudojimui namuose. Nenaudokite jo komerciniais tikslais.
- Kad nepakenktumėte prietaisui, nenaudokite ilgintuvų.
- Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Niekada nelaikykite prietaiso ant ar greta tiesioginių karščio šaltinių (dujinių ar elektrinių viryklių).
- Nepalikite nuo stalo kabančio maitinimo laido ir saugokite jį nuo sąlyčio su įkaitusiais objektais.
- Prietaisą laikykite ant plokščio, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- Baigę naudotis prietaisu, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir leiskite atvėsti. Prietaisą į vietą dėkite tik tuomet, kai jis yra visiškai šaltas.
- Kai prietaiso nenaudojate ir prieš jį valydami, visuomet ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Niekada napanardinkite prietaiso į vandenį. Neleiskite vandeniui / susikondensavusiems garams patekti ant prietaiso.
- Naudojimo metu nelieskite metalinių prietaiso dalių.
- Kai traukiate kištuką iš lizdo, suimkite už paties kištuko, o ne jo laido.
- Nenaudokite prietaiso, jei jis arba jo laidas pažeistas, jei prietaisas blogai veikia ar buvo nukritęs. Nemėginkite prietaiso taisyti patys. Susisiekiite su autorizuotu techninės priežiūros centru.
- Prietaisą naudokite tik pagal instrukcijas.

### PRIETAISO APRAŠYMAS

#### Prisitaikanti sistema

Prietaisas prisitaiko prie kepamo maisto storio (nuo daržovių lapų iki stiebų) ir idealiai apskrudina bet kokio dydžio užkandžius (nuo skrudintos duonos iki sumuštinių duonos).

#### Nuimamos nepriekpančios kaitinimo plokštelės

Skrudinkite mėsą ant abiejų plokštelių pusių vienu metu. Maistą pagaminsite greitai, o produktai nepriekps. Be to, plokšteles itin lengva valyti. Lengvai nuimsite net sumuštinius.

#### Trys temperatūros režimai

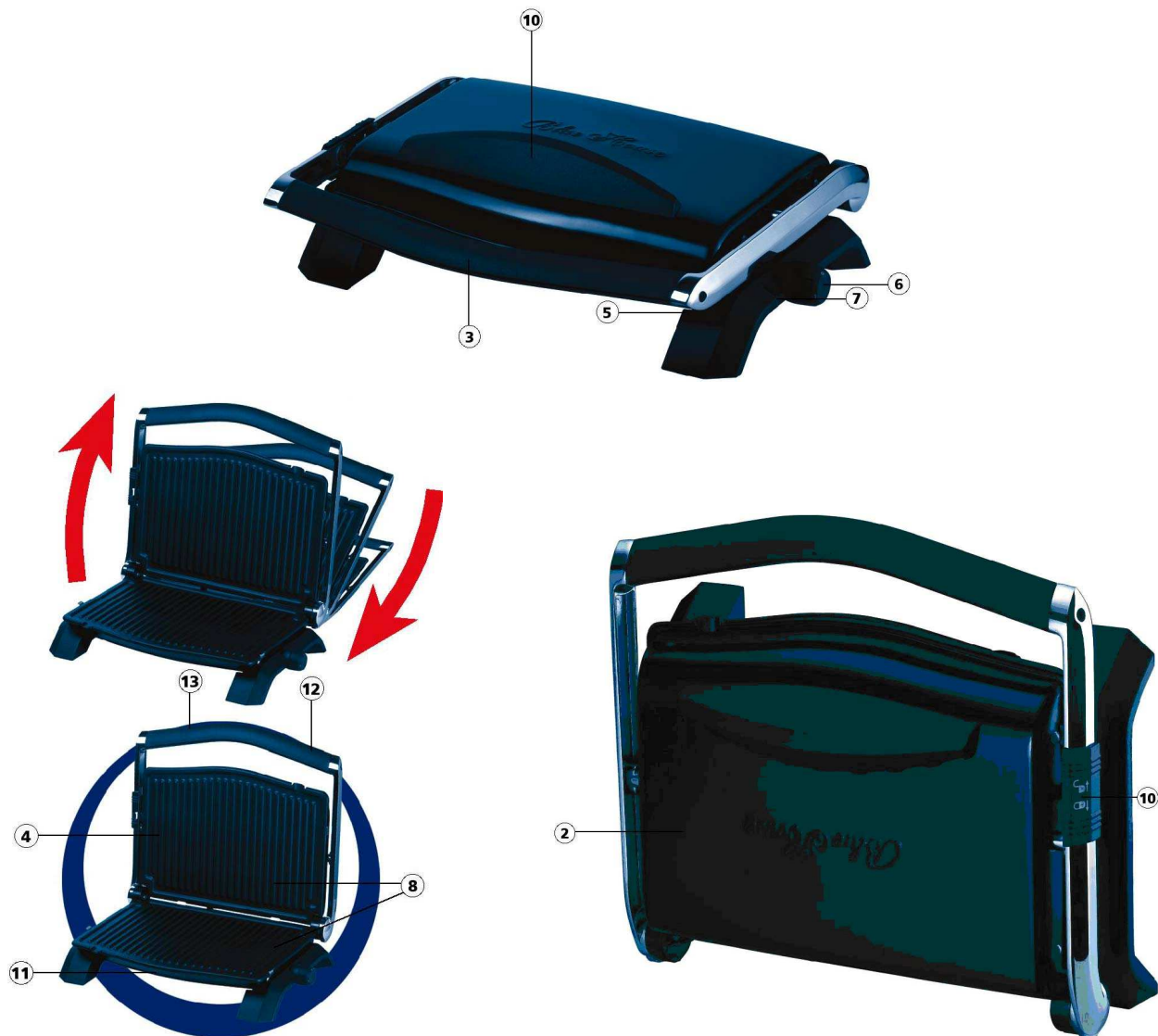
Galite rinktis iš trijų temperatūros režimų: 1 – žema, 2 – vidutinė, 3 – aukšta.

#### Laido laikymo vieta ir statmena padėtis

Laidą apvyniokite aplink prietaiso kojas. Tai padės patogiai laikyti prietaisą statmenoje padėtyje.

1. Prisitaikanti kepimo sistema
2. Gali būti laikomas statmenoje padėtyje
3. Neįkaistanti rankena
4. Nepriekpančios kaitinimo plokštelės
5. Maitinimo laido laikymo vieta
6. Karščio reguliavimo ratukas

7. Karščio lemputė
8. Nuimamos grilio plokštelės
9. Grilio plokštelių pritvirtinimo detalė
10. Atrama (maksimaliai atidarius prietaisą)
11. Riebalų nutekėjimo griovelis
12. Rankena pernešimui
13. Didelis gaminimo paviršius (180°)



## TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Įtampa: AC 220 – 240 V

Dažnis: 50 / 60 Hz

Galia: 1800 W

## PATARIMAI

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

## PRADEDANT NAUDOTI

Drėgna šluoste nuvalykite neprikepančias plokšteles. Nusausinkite sausa šluoste.

Kištuką įjunkite į elektros lizdą. Aliejumi išstpinkite plokšteles 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 įkaitusiomis prietaiso dalimis.

## GAMINIMO FUNKCIJOS

### Sumuštinių keptuvė

- Kištuką įjunkite į lizdą.
- Pasirinkite norimą temperatūrą. Užsidegs raudona lemputė.
- Riekės išorinę pusę visuomet sutepkite sviestu.
- Padėkite riekę su sviestu ištepta puse žemyn ant kaitinimo paviršiaus. Ant duonos uždėkite norimų produktų.
- Leiskite sumuštiniam apskrusti 3 minutes (priklausomai nuo duonos rūšies, naudojamų produktų ir asmeninio skonio).
- Visų riekių sviestu sutepti nebūtina, nes prietaisas turi dvigubą neprikepatį 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 neprikepatį paviršių.

### Grilis

#### Dvipusis grilis

- Pasirinkite 3 temperatūros režimą. Leiskite prietaisui įkaisti.
- Maisto produktus sudėkite ant kaitinimo plokštelių ir uždarykite dangtį.
- Apversti 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 mentelę.

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

- Kad padidintumėte kepimo plotą, ištieskite viršutinį dangtį 180° kampu.
- Pastatykite dangtį statmenai ir sulygininkite viršutinį kojelės varžtą su aukščiausią apatinio kojelės varžto padėtimi. Dabar dangtį galėsite ištiesi.
- Pasirinkite norimą temperatūrą ir leiskite prietaisui įkaisti.
- Maistą dėkite ant abiejų plokštelių.
- Pastaba: lemputė yra valdoma termostato. Ji kaitaliosis viso kepimo proceso metu. Tai reiškia, kad palaikoma pasirinkta temperatūra.

Kotletai	20 – 25 min.
Dešrelės, dešrainiai	10 – 15 min.
Skrudinimas	2 min.

### DĖMESIO:

- Niekada nelieskite prietaiso išorės, nes ji taip pat įkaista. Dangtį atidarinėkite tik suėmę už rankenos. Būkite atsargūs, nes iš prietaiso gali kilti karšti garai.
- Kad išvengtumėte neprikepaties 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 kepimo paviršių. Nuimkite plokšteles pasukę jas laikančius spaustukus į šoną ir nuvalykite jas minkšta šluoste ar plastikiniu šepetėliu. Nuimtas plokšteles galite plauti po vandeniu arba indaplovėje.
- Likusias prietaiso dalis nuvalykite sudrėkinta šluoste.
- Prietaisą galite laikyti statmenoje padėtyje.

### Maisto produktai ir gaminimo laikas

Produktai	Gaminimo laikas
Žuvis	25 – 30 min.
Vištiena	30 – 35 min.
Produktai kepti ant grotelių	40 – 45 min.
Mėsa	40 – 45 min.

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