



ELEKTRINĖ KROSNELĖ BH747MF, BH748MF, BH755MF

Naudojimo instrukcijos

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įdėmiai perskaitykite visas naudojimo instrukcijas.

- Prietaiso išorė padengta elektros statiniais dažais, vidus padengtas aliucinku, o padėklai – emale.
- Ant krosnelės nedėkite sunkių, degių objektų.
- Prietaisą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Kai prietaisas įkaitęs, nelieskite jo. Baigę darbą, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir nejudinkite prietaiso tol, kol jis neatšals.
- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įjunkite jį ir leiskite paveikti 10 minučių. Dureles laikykite atidarytas: nuo naujo prietaiso sklindantis nemalonus dažų kvapas pasišalins.
- Įtampa: AC 220 – 240 V
- Kištuką junkite tik į žemintą lizdą su 16 A saugikliu.
- Prietaisą laikykite ant stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.

NAUDOJIMAS

- Kištuką įjunkite į elektros lizdą.
- Pasirinkite norimą karštį.
- Jei naudojate dvigubą padėklą, sudėkite produktus ir įstumkite padėklus į prietaiso vidų. Jei viršutiniame padėkle maistas keps greičiau, sukeiskite jį su apatiniu padėklu.
- Išjunkite prietaisą ir palaikykite patiekalą viduje 5 minutes. Tuomet patiekite.

Temperatūra

Pasirinkite temperatūrą nuo 50° C iki 320° C. Prieš įdėdami maistą į vidų, leiskite prietaisui įkaisti. Palaukite 10 min. Maistą dėkite tik nustatę temperatūrą.

- 1 padėtis: kaitinimas iš apačios
- 2 padėtis: kaitinimas iš viršaus
- 3 padėtis: kaitinimas iš viršaus ir apačios

Laikmatis

Nustatykite gaminimo laiką: iki 90 min. Pasirinktam laikui praėjus, pasigirs garsinis signalas. Prietaisas išsijungs automatiškai. Laikmatį nustatykite ties 0.

Atsargiai: jei nustatę temperatūrą ir įjungę prietaisą pamiršite nustatyti laikmatį, prietaisas neveiks.

REKOMENDUOJAMAS KARŠTIS IR GAMINIMO LAIKAS

Maistas	Gaminimo laikas (min.)	Temperatūra
Vištiena	50-60	240-250° C
Biskvitinis pyragas	20-30	160-170° C

Obuolių pyragas	20-25	170-180° C
Vaisių pyragas	20-30	170-180° C
Pyragas	35-40	160-170° C
Pica ir bandelės	40-50	150-175° C
Sausainiai	20-35	150-160° C
Aviena	35-35	175-200° C
Žuvis	20-35	160-175° C

SVARBU

- Jei prietaiso laidas pažeistas, jį pakeisti gali tik autorizuoto techninės priežiūros centro darbuotojai. Garantija nepadengia žalos stiklui. Neaptaškykite įkaitusio stiklo šaltu vandeniu.
- Neužminkite ir nepriverkite maitinimo laido. Jei prietaisas buvo nukritęs, ištraukite kištuką iš lizdo ir nebenaudokite jo. Pristatykite prietaisą į autorizuotą techninės priežiūros centrą.
- Prietaisą pervežkite tik jo originalioje pakuotėje. Jei prietaisą netinkamai supakuosite, jo plastikinės dalys gali sulūžti, o elektrinės dalys būti pažeistos.
- Bet kokie taisymo darbai atliekami tik autorizuotame techninės priežiūros centre. Jei naudotojas mėgins ardyti ar taisyti prietaisą savarankiškai, garantija bus anuliuojama. Jei prireiktų atsarginių dalių, kreipkitės į autorizuotą centrą.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Leiskite prietaisui atvėsti.
- Nenaudokite degių ar abrazyvinių valymo priemonių (rūgščių, skiediklio).
- Nenaudokite valiklių miltelių pavidalu.
- Prietaiso vidų ir išorę nuvalykite minkšta drėgna šluoste. Naudokite skystą valiklį.
- Niekada napanardinkite prietaiso į vandenį ir venkite vandens patekimo į jo vidų.

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