

Elektriniuose prietaisuose yra naudingų perdirbamų medžiagų. Kai prietaisas nebebus tinkamas naudoti, prašome pristatyti jį į tinkamą perdirbimo punktą. Susisiekiame su vietine atliekų tvarkymo įmone dėl papildomos informacijos.

#### APTARNAVIMO CENTRAS

Jei Jūsų prietaisas turi defektų ar kada nors sugestų, prašome susisiekti su autorizuotu techninės priežiūros centru.

Cloer elektriniai prietaisai atitinka dabartinius ES reglamentus dėl saugumo.

#### SAĖYOGOS IR GARANTIJA

Cloer užtikrina **ribotą gamintojo garantiją**. Jei prietaisas naudojamas tinkamai ir laikantis instrukcijų, mes išpareigojame pakeisti prietaisą nauju, jei bus pastebėti gamybiniai defektai. Remontas bus atliekamas pakeičiant ar pataisant blogas prietaiso dalis, kurios taps Cloer nuosavybe. Bet kokie kiti reikalavimai, ypač dėl žalos atlyginimo, nepriimami. Ši garantija neapima vartotojo teisių, nustatytų nacionalinių įstatymų.

Garantinis periodas yra **2 metai**, pradedami skaičiuoti nuo prietaiso įsigijimo datos. Garantinis periodas nėra pratęsimas dėl prietaiso taisymo. Garantiją Jums suteikia prekybininkas. Norėdami kreiptis dėl garantijos, **tiesiogiai susisiekiame su savo prekybininku**. Jei jums kyla klausimų dėl produkto, susisiekiame su Cloer importuotoju Lietuvoje. Adresas ir telefono numeris pateikti mūsų internetiniame puslapyje [www.cloer.de](http://www.cloer.de). Taip pat galite rašyti elektroninį laišką: [service-uk@cloer.de](mailto:service-uk@cloer.de).

Garantiją patvirtina originalus **pirkimo kvitas**, kuriame nurodyta pirkimo data ir prekybos vietos adresas. Be šių duomenų prietaiso taisymas bus atliekamas Jūsų sąskaita be išankstinio perspėjimo.

Garantija nepadengia žalos, atsiradusios dėl:

- Netinkamo naudojimo.
- Natūralaus susidėvėjimo.
- Išorinių veiksnių (pažeidimų po transportavimo, karščio, kratymo, smūgių ir t.t.).
- Netinkamų priedų naudojimo.

Garantija bus atšaukta, jei:

- Prietaisas naudojamas komerciniams tikslams.
- Buvo išardytas ar pakeistas be sutikimo.
- Atliktas nekvalifikuotas taisymas.

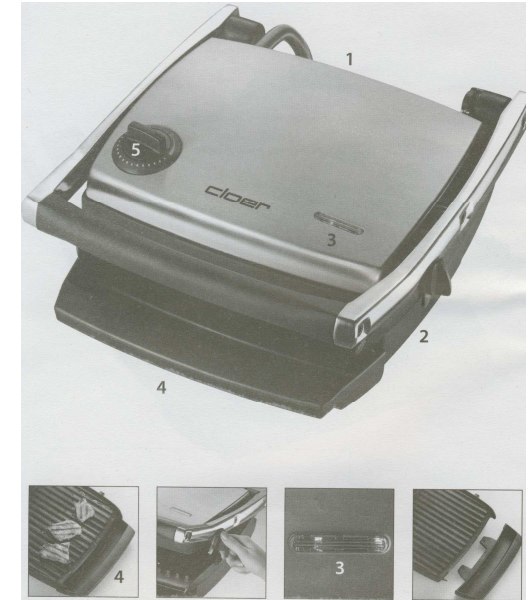
Garantija taip pat netaikoma susidėvinčioms dalims.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras  
Šiaulių g. 50, Kaunas  
tel.: (8-37) 215104  
[www.krinona.lt](http://www.krinona.lt)

## CLOER GRILIS 6310

### Naudojimo instrukcija

Mielas kliente,  
Linkime Jums didelio pasitenkinimo naudojantis mūsų naujuoju Cloer griliu. Jūs įsigijote aukštos kokybės produktą su naujausiomis technologijomis, puikiomis funkcijomis ir moderniu dizainu. Naujasis grilis Jūsų maisto ruošimą padarys nepaprastai lengvą.  
Jūsų Cloer kompanija



#### PRIETAISO APRAŠYMAS

1. Viršutinė kaitinimo lėkštė
2. Apatinė kaitinimo lėkštė
3. Valdymo lemputė
4. Padėklas riebalams
5. Temperatūros nustatymo ratukas

#### PAGRINDINIAI SAUGUMO NURODYMAI

- Šis elektrinis prietaisas skirtas **tik asmeniniam naudojimui namuose**, o ne komerciniams tikslams.
- Patikėkite Cloer produktų remontą tik autorizuotiems Cloer centrams arba kitiems Cloer atstovams. Nemokšiški bandymai suremontuoti produktą gali kelti didelį pavojų vartotojui. Be to, tokiu atveju nebus taikomas garantinis aptarnavimas.
- Prietaisą junkite tik prie namų elektros maitinimo. Įsitikinkite, ar tinklo įtampa Jūsų namuose sutampa su ant produkto nurodyta reikalaujama įtampa.
- Prietaiso komplekte pateikta jungtis „Y“. Jei ji pažeidžiama, ją turi pakeisti autorizuoto Cloer centro darbuotojai ar prekybos atstovai. Taip bus išvengta pavojaus.
- Kištuką iš elektros lizdo ištraukite:
  - defekto atveju,
  - jei prietaisas ilgą laiką nėra naudojamas,
  - prieš valymą.
- Vaikai nesuvokia galimo pavojaus, kuris gali kilti netinkamai naudojant elektrinius prietaisus.
- Šis prietaisas neturėtų būti naudojamas asmenų (įskaitant vaikus) su sutrikusiais fizineis, sensoriniais ar protiniais gabumais, arba tų asmenų, kuriems trūksta žinių juo naudotis, nebent jie prižiūrėti atsakingo asmens, kuris duoda instrukcijas ir atsako už jų saugumą.
- Nepalikite vaikų be priežiūros, kad jie neimtų žaisti su prietaisu.
- Saugokite savo įsigytą prietaisą nuo drėgmės (čiaupo vandens / lietaus ir t.t.)
- Prieš valydami ar padėdami prietaisą į vietą, palaukite, kol jis visiškai atvės.

#### PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes, išskyrus lentelę apie elektros įtampą.
- Atleiskite prietaiso dešinėje esantį fiksuojantį užraktą.
- Prieš naudodami pirmą kartą, nuvalykite kepimo paviršių drėgna šluoste.
- Pirmą kartą naudojant, iš prietaiso gali kilti dūmai, tačiau jie dingis po keleto minučių.



**SAUGUMO NURODYMAI**  
**ATSARGIAI! Grilio paviršius labai įkaista. Pavojus nusideginti!**

- Grilio paviršiaus niekada neuždenkite aliuminio folija. Ant paviršiaus nedėkite puodų ir keptuvių, nes susikaupęs karštis gali sugadinti nepridegantį paviršių.
- Ant kepimo paviršiaus nedėkite kepimo popieriaus ar kitų medžiagų, kurios **gali užsidegti ir sukelti gaisrą.**
- Niekada grilio nenaudokite be padėklo riebalams ir niekada šio padėklo nedėkite ant kaitinimo paviršiaus. Transportavimo metu riebalų padėklas turi būti tuščias.
- Prietaisą naudokite tik gerai vėdinamose patalpose. Taip pat jį galite naudoti greta gartraukio, tačiau prietaiso niekada nedėkite tiesiai ant viryklės.
- Prietaiso nenaudokite greta degių medžiagų ar skysčių.
- Saugokite laidą nuo sąlyčio su karštais paviršiais.
- Prietaisą laikykite ant sauso, neslystančio paviršiaus, tačiau ne prie pat sienos ar užuolaidų.
- Veikimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros.



**DĖMESIO! Nenaudokite medžio anglių, panašaus kuro ar uždegiklių, kuriuos naudojate iškylose.**

## NAUDOJIMAS

### Svarbi informacija

- Jūsų grilyje integruotas kaitinimo elementas. Jis vienodai paskirsto karštį, tad maistas tolygiai iškepa..
- Vidinis kaitinimo elementas apsaugo nuo blogų kvapų ir dūmų, kylančių nuo varvančių ir degančių riebalų.
- Šiame prietaise įmontuotas nepridegantis kepimo paviršius, apsaugantis nuo maisto prilipimo ir palengvinantis valymo procesą.
- Riebalai ir kiti skysčiai surenkami riebalų padėkle, kurį galima išimti.

### Veikimas

- Prietaisą padėkite ant sauso, neslystančio ir lygaus paviršiaus.
- Įkiškite kištuką į elektros lizdą ir uždenkite prietaiso dangtį.
- Užsidegs raudona valdymo lemputė.
- Pasirinkite kepamam maistui tinkamą temperatūrą.
- Kai prietaisas įkais iki nustatytos temperatūros, užsidegs žalia lemputė.
- Atidarykite dangtį ir padėkite maistą ant apatinės kaitinimo lėkštės.
- Uždarykite dangtį.



**ATSARGIAI! Prietaisą naudokite tik su uždaru dangteliu. Kepimo metu nepalikite dangčio atidaryto.**

**PASTABA:** kai grilis veikia, žalia valdymo lemputė vis užsidega ir užgęsta, o tai rodo, kad prietaisas pasiekė savo optimalią kepimo temperatūrą.



**ATSARGIAI! Iš grilio kylantys garai, ypač, kai dangtis atidarytas, yra labai karšti.**

- Atidarydami dangtį dėvėkite apsaugines virtuvines pirštines. Saugokitės garų.
- Kai tik mėsa / žuvis / daržovės / vaisiai / sumuštiniai visiškai iškepė, juos nuo kaitinimo paviršiaus nuimkite naudodami medinius arba plastikinius įrankius. Nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali subraižyti ir sugadinti nepridegantį paviršių.
- Kai baigėte kepti, ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Niekada nepalikite kištuko įjungto, kai nebesinaudojate prietaisu.
- Leiskite prietaisui atvėsti.
- Uždarykite dangtį ir užrakinkite prietaisą su šoniniais užraktais.



**ATSARGIAI!**  
**Naudokite tik medinius arba plastikinius įrankius.**

**Ant prietaiso paviršiaus nedėkite aliuminių grilio padėklų. Susikaupęs karštis gali kelti pavojų. Veikimo metu prietaisais labai įkaista. Nelieskite jo, kol neatvėso.**

## VALYMAS

- Prieš valydami prietaisą, leiskite jam atvėsti.
- Naudokite tik drėgnas šluostes.
- Nenaudokite metalinių šveitimo kempinėlių ar viryklės valymui skirtų priemonių.
- Priskretusiems riebalams valyti naudokite komplekte esančią mentelę.



### ATSARGIAI!

**Prieš valymą, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.**

**Prietaisą valykite tik tuomet, kai jis visiškai atvėso.**

**Kištukas negali liestis su vandeniu. Kištuką valykite tik su drėgna šluoste.**

### Patarimai:

- Prieš naudodami, prietaisą įkaitinkite.
- Kepimui naudokite tik mėsą ar žuvį be kaulų.
- Storesnius gabalėlius dėkite į vidurį.
- Prieš kepdami, mėsą išmarinuokite ir šaldytuve palaikykite apie valandą laiko.
- Jei norite kepti mėsą su oda, odos dalis turi būti nukreipta žemyn.
- Daržovės gerai nuplaukite.
- Reguliariai tikrinkite padėklą riebalams, kad jis nepersipildytų.

## KEPIMO LAIKAS

Mėsa: 6-10 min. (priklausomai nuo mėsos plonumo).

Žuvis: apie 4-6 min. (prieš kepimą reikia atšildyti).

Didelės dešrelės: apie 20-25 min.

Mažos dešrelės: 10-15 min.

Paukštiena: apie 15 min.

Sumuštiniai: apie 2-5 min. (priklausomai nuo įdaro).

Kepimo laikas priklauso nuo kepamo maisto būklės ir Jūsų asmeninio skonio, tad tikslaus kepimo laiko nustatyti neįmanoma. Vis dėlto reikia įsiminti, kad dešrelės kepa ilgiau nei mėsa.

**Prašome įsidėmėti:** maisto kepimo lauko grilyje patirtis negali būti taikoma elektriniam griliui.

## GALIMOS PROBLEMOS IR JŲ SPRENDIMAI

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Kištukas neįjungtas į elektros lizdą.	Įkiškite kištuką į elektros lizdą.
Žalia valdymo lemputė neįsijungia arba veikimo metu išsijungia.	Prietaisas jau pasiekė nustatytą temperatūrą.	Ne defektas. Prietaisas veikia. Valdymo lemputė įsižiebs, kai prietaisas vėl pradės kaisti.
Maistas per mažai apskrunda.	Pasirinktas kepimo laikas yra per trumpas.	Maistą kepkite ilgiau.
Maistas per daug apskrunda.	Per ilgas kepimo laikas.  Pasirinkta per aukšta temperatūra.	Maistą kepkite trumpiau.  Nustatykite žemesnę temperatūrą.

## APLINKAI DRAUGIŠKAS PRIETAISO PERDIRBIMAS



Savo prietaisams mes naudojame aplinkai draugiškas pakuotes. Prašome tinkamai perdirbti popierines ir plastikines pakuotės dalis.

**DĖMESIO: elektriniai prietaisai negali būti išmetami kartu su kitomis buitinėmis atliekomis.**