

Jei jums kyla klausimų dėl produkto, susisiekite su Cloer importuotoju Lietuvoje. Adresas ir telefono numeris pateikti mūsų internetiniame puslapyje www.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.



cloer Wok keptuvė

mod. CLO6690-CLO6695

Naudojimo instrukcija

Mielas kliente,

įsigydami šią Cloer Wok keptuvę, Jūs pasirinkote aukštos kokybės modernų produktą technologijos ir funkcionalumo atžvilgiu. Prieš pradėdami naudotis, susipažinkite su prietaisu ir atidžiai perskaitykite visas naudojimo instrukcijas. Mes esame įsitikinę, kad Jūs būsite patenkinti savo naujuoju pirkiniumi.

Prietaiso aprašymas

1. Wok keptuvė
2. Pagrindas
3. Stiklinis dangtis su garų reguliavimu
4. Grotelės kepimui ant garų
5. Neįkaistančios rankenos
6. Kištukinis lizdas
7. Prietaiso kištukas su temperatūros valdymu
8. Ratukas

Pagrindiniai saugumo nurodymai

- Šis elektrinis prietaisas skirtas **tik naudojimui namuose**, o ne komerciniams tikslams.
- Patikėkite Cloer produktų remontą tik autorizuotiems Cloer centrams arba kitiems Cloer atstovams. Nemokšiški bandymai suremontuoti prietaisą gali kelti didelį pavojų vartotojui. Be to, tokiu atveju nebus taikomas garantinis aptarnavimas.
- Produktus 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:
 - jei prietaisas blogai veikia,
 - jei jis ilgesnį laiką nėra naudojamas,
 - prieš valymą.
- Vaikai nesuvokia galimo pavojaus, kuris gali kilti netinkamai naudojant elektrinius prietaisus, todėl neleiskite jiems jais naudotis.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas asmenų su sutrikusiais fiziniais, sensoriniais ar protiniais gabumais (įskaitant vaikus), arba tų asmenų, kuriems trūksta žinių juo naudotis, nebent jie prižiūrimi ir vadovaujami 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.

Paruošimas naudojimui

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes, išskyrus lentelę apie elektros įtampą.
- Keptuvę padėkite ant sauso, neslystančio ir lygaus paviršiaus.

Prieš naudojant pirmą kartą


- Prieš naudodami pirmą kartą, perskaitykite visas instrukcijas.
- Nuvalykite prietaisą taip, kaip nurodyta skiltyje apie valymą.
- Vidinį paviršių valykite naudodami nedidelį kiekį aliejaus. Naudokite minkštą šluostę.

Saugumo nurodymai


- Niekada nepalikite keptuvės be priežiūros, kai ji įjungta.
- Nepalikite laido kabėti ant kampų.

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

- Keptuvę naudokite tik su komplekte esančiu kištuku.
- Niekada keptuvės nedėkite ant kitokių karščio šaltinių nei jos pagrindas.
- Kad užtikrintumėte nepriekančio paviršiaus efektyvumą ir ilgalaikiškumą, rekomenduojame:
 - nekaitinti keptuvės pernelyg ilgai, kai ji yra tuščia,
 - maistui vartyti ir išimti naudokite medinius arba plastikinius įrankius.

 **DĖMESIO! Nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali subraižyti ir pažeisti nepriekantį paviršių.**

- Jei naudojate plastikinę mentelę, nepalikite jos keptuvėje, kai ši įkaitusi.
- Nepjaustykite ir nesmulkinkite ingredientų, kai jie yra keptuvėje.
- Pirmą kartą naudojant, iš kaistančio prietaiso gali kilti dūmai, tačiau po kelių minučių jie dings.
- Keptuvę naudokite toliau nuo sienų ir užuolaidų.

 **DĖMESIO! Veikimo metu paviršius ir pats prietaisas labai įkaista. Tai gali sukelti gaisrą ar nudeginti. Prietaisą lieskite tik už karščiui atsparių rankenų.**

Veikimas

- Prietaiso kištuką įkiškite į šoninį lizdą.
- Kištuką įkiškite į sieninį lizdą.
- Atsižvelgdami į produktus, kuriuos kepsite, nustatykite reikiamą temperatūrą (tarp 1 ir 15).

 **ATSARGIAI! Dabar prietaisas ima kaisti.**

- Prieš sudėdami produktus į keptuvę, palaukite kelias minutes.

Įvairūs kepimo būdai

Produktus šioje keptuvėje galite kepti naudodami keletą skirtingų būdų:

Skrudinimas riebaluose

Tai labai greitas kepimo būdas, kuriam reikalinga aukšta temperatūra. Taigi, prieš pilant aliejaus ir sudedant ingredientus, keptuvė turi būti karšta. Temperatūrą nustatykite ties 15 lygiu ir kelias minutes palaukite, kol keptuvė įkais iki nustatyto lygio. Tik tuomet dėkite smulkiai supjaustytus ingredientus.

Patarimai:

- Skrudinkite mažais gabaliukais supjaustytą mėsą, kurios bendras svoris neviršija 150 g. Tai neleis temperatūrai keptuvėje nukristi per greitai ir užtikrins, kad mėsa bus iškepusi. Kai tik mėsa iškeps, išimkite ją ir toliau skrudinkite daržoves, gaminkite padažą ar ruoškite makaronus. Kai daržovės ar kt. pasieks norimą apkepimo lygį, vėl sudėkite mėsą, kad ji sušiltų.
- Daržoves ir mėsą supjaustykite vienodais gabalėliais; taip jie greitai ir vienodai apkeps.
- Prieš skrudindami mėsa, supjaustykite ją plonomis juostelėmis.
- Jei norite skrudinti marinuotos mėsos juosteles, nusausinkite marinato perteklių, kitu atveju mėsa taps kieta.
- Prieš pradėdami kepti, įsitikinkite, kad aliejus gerai įkaito. Tinkamiausias yra rapsų arba saulėgrąžų aliejus.
- Kepimas riebaluose yra labai greitas būdas. Kuo trumpesnis kepimo laikas, tuo mažesnė tikimybė, kad jūsų mėsa perkeps ar taps kieta. Šis būdas užtikrina, kad ingredientai taps traškūs ir minkšti.
- Nenaudokite dangčio, nes jūs kepatė nenaudodami vandens. Ant dangčio susikondensavę garai lašėtų į keptuvę ir mėsa taptų kieta.
- Kad paruoštas maistas būtų šviežias ir traškus, patiekite jį nedelsdami.

Švelnus kepimas

- Šiuo būdu apdorotas maistas taps traškus. Naudojamas nedidelis aliejaus kiekis, maistas kepamas žemoje temperatūroje, kad apatinė maisto dalis apkeptų ir būtų traški. Apverskite maistą, kad apkeptų ir kita pusė.

Kepimas garuose

- Garuose kepamas maistas yra švelnesnis, sultingesnis ir paprastai išlaiko visas naudingąsias medžiagas. Kepimui garuose tinka dauguma maisto produktų, ypač mėsa ir jūros gėrybės. Padėkite

produktus ant grotelių, o jas įdėkite į keptuvę virš verdančio vandens ar sultinio. Uždėkite dangtį.

Troškinimas

- Troškinimas yra kepimo riebaluose variantas: po to, kai produktai apskrudinami aliejuje, įpilkite vandens ir toliau juos troškinkite. Neuždenkite dangčio.

Valymas

Prieš dedami keptuvę į indaplovę, ištraukite kištukus. Kištukų negalima dėti į indaplovę, panardinti į vandenį ar kitokią skystį. Juos iš išorės nuvalykite drėgna šluoste.

Keptuvę atskirkite nuo pagrindo:

- pagrindo apačioje yra specialus ratukas.
- pasukite ratuką pagal laikrodžio rodyklę.
- dabar galite nuimti keptuvę.


Po valymo, leiskite prietaisui nudžiūti.

Keptuvę su pagrindu vėl sujunkite:

- keptuvę padėkite ant stalo.
- keptuvę uždėkite ant pagrindo.
- spustelkite specialų ratuką ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę.
- dabar keptuvę vėl tvirtai stovi ant pagrindo.

Jei keptuvę valyti norite rankomis, naudokite tik minkštą, drėgną šluostę. Nenaudokite paviršių subraižyti galinčių metalinių ar kitokių kempinelių.

Groteles, naudojamas kepimui garuose, valykite šiltu vandeniu ir indų plovikliu. Po to groteles gerai nusausinkite.

 **ATSARGIAI! Prieš valydami prietaisą, visada ištraukite kištuką. Prietaisą valykite tik tuomet, kai jis visiškai atvėso.**


Prietaiso kištukas negali liestis su vandeniu. Jį valykite naudodami drėgną šluostę.

Galimos problemos ir jų sprendimai

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Kištukas neįkištas į lizdą.	Įkiškite kištuką į sieninį lizdą.
VafLIAI yra per tamsūs.	Prietaiso kištukas nebuvo tinkamai įkištas į prietaisą.	Kiškite kištuką į šoninį lizdą kol nebelys toliau.

Aplinkai draugiškas prietaiso perdirbimas

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

 **DĖMESIO: elektrinių prietaisų negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis.** Elektriniuose prietaisuose yra naudingų perdirbamų medžiagų. Kai prietaisas nebebus tinkamas naudoti, prašome pristatyti jį į tinkamą perdirbimo punktą. Susisiekite su vietine atliekų tvarkymo įmone dėl papildomos informacijos.

Aptarnavimo centras

Jei Jūsų įsigytas prietaisas turi defektų ar kada nors sugestų, prašome susisiekti su autorizuotu techninės priežiūros centru. Cloer elektriniai prietaisai atitinka dabartinius ES reglamentus dėl saugumo.

Sąlygos ir garantija

Cloer užtikrina **ribotą gamintojo garantiją**. Jei prietaisas naudojamas tinkamai ir laikantis instrukcijų, mes įsipareigojame 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 pratęsiamas dėl prietaiso taisymo.