

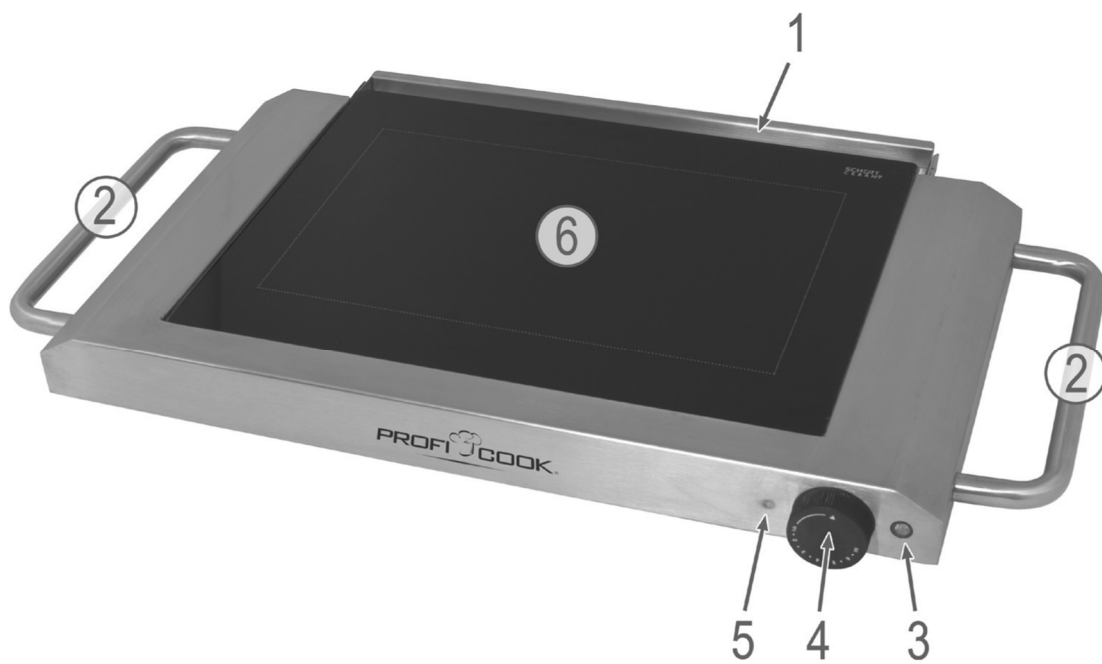
# PROFI COOK®

## Naudotojo vadovas



### Stalo grilis **PC-TG 1017**

#### Valdymo mygtukų išsidėstymas



## Turinys

Valdymo mygtukų išsidėstymas.....	1
Bendrosios saugumo taisyklės.....	2
Specialios prietaiso saugumo taisyklės.....	3
Prietaiso paskirtis.....	4
Sudėtinių dalių aprašymas.....	4
Prietaiso priedai.....	4
Prietaiso išpakavimas.....	4
Naudojimo instrukcijos .....	4
Naudojimas .....	5
Valymas.....	6
Laikymas ir saugojimas.....	6
Trikdžių šalinimas.....	6
Techniniai duomenys.....	7
Receptai.....	7
Išmetimas – „Šiukšlių dėžės“ simbolio reikšmė.....	8

## Bendrosios saugumo taisyklės

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas.

Išsaugokite šias taisykles, prekės garantinį lapelį, pirkimo čekį ir, jei įmanoma, dėžutę bei vidinę pakuotę. Jei perleidžiate prietaisą kitam asmeniui, prašome taip pat pridėti ir šias naudojimo taisykles.

- Prietaiso dizainas pritaikytas individualiam naudojimui. Prietaisas naudotinas tik pagal paskirtį ir tik nekomercinėms reikmėms. Nenaudokite aparato atvirame ore. Saugokite jį nuo perkaitimo, tiesioginių saulės spindulių, drėgmės ir aštrių daiktų. Niekada nemerkite jo į vandenį ir kitus skysčius. Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis. Jei aparatas drėgnas ar peršlapęs, tuoj pat išjunkite jį iš elektros lizdo.
- Baigę darbą arba norėdami grilį išvalyti, pirmiausia jį išjunkite ir ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės. Netraukite už laido – trūktelėkite patį kištuką. Nuimkite nuo aparato prie jo pritvirtintus priedus.
- **Nepalikite veikiančio aparato be priežiūros.** Prieš išeidami iš kambario, kuriame yra veikiantis prietaisas, pirmiausia jį išjunkite ir ištraukite kištuką iš rozetės.
- Reguliariai tikrinkite, ar prietaisas ir jo laidas nepažeisti ir neapgadinti. Aptikę gedimą ar pakenkimą, nebenaudokite prietaiso.
- Nebandykite patys taisyti prietaiso. Visuomet kreipkitės į įgaliotą taisymo specialistą. Nerizikuokite savo sveikata ir gerove – leiskite pažeistą laidą keisti gamintojui, mūsų klientų aptarnavimo centro atstovui arba patyrusiam specialistui. Šie asmenys užtikrins, kad būtų parinktas prietaisui tinkamo tipo laidas.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.
- Atidžiai perskaitykite papildomas šiam prietaisui pritaikytas „Specialias prietaiso saugumo taisykles“.

### Instrukcijose naudojami simboliai

Kad užtikrintume Jūsų saugumą, specialiais simboliais pažymėjome ypač svarbią informaciją. Tik laikydamiesi šių taisyklių išvengsite nelaimingų atsitikimų ir prietaiso gedimų.



**ĮSPĖJIMAS!**

Šis ženklas įspėja apie pavojų Jūsų sveikatai ir nurodo galimas traumų ir sužalojimų priežastis.



### **BŪKITE ATSARGŪS:**

Šis ženklas įspėja apie pavojų prietaisui ar kitam turtui keliančias situacijas.



### **ATKREIPKITE DĖMESĮ:**

Šiuo simboliu pažymėti patarimai ir kita naudinga informacija.

#### **Kai prietaisą naudoja vaikai, neįgalūs ir nepatyrę asmenys**

- Kad užtikrintumėte vaikų saugumą, laikykite visus pakuotės elementus (plastikinius maišelius, dėžutes, polistirolą ir kt.) jiems nepasiekiamoje vietoje.



### **ĮSPĖJIMAS!**

Neleiskite mažiems vaikams žaisti su folija, **kad jie neuždustų.**

- Suaugusieji ir vaikai, kurių protiniai, fiziniai ar jutiminiai gebėjimai sutrikę, bei asmenys, galintys nukentėti dėl patirties naudojant panašius prietaisus stokos ir/ar reikalingų žinių trūkumo, prietaisu naudotis gali tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba prieš tai tinkamai apmokyti. Šie asmenys turėtų gerai suprasti grėsmes, kylančias naudojantis prietaisu.
- Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

## **Specialios prietaiso saugumo taisyklės**

Ant produkto rasite šį simbolį:



### **ĮSPĖJIMAS!**

#### **Įkaitęs paviršius! Pavojus nudegti!**

Prietaisą naudojant, jo paviršius labai įkaista. Taigi rankomis lieskite tik rankenėles ir termostatą.



### **ĮSPĖJIMAS!**

#### **Elektros šokas!**

Išjunkite prietaisą, jei CERAN kepimo paviršius apgadintas ar įskilęs, kad nenukrėstų elektra.



### **BŪKITE ATSARGŪS:**

#### **Nesukelkite gaisro!**

Perkaitinti aliejai ir riebalai ima svilti. Kepdami griliu, jį laikykite saugiu atstumu (30 cm) nuo degių daiktų, tokių kaip baldai, užuolaidos ir kt.

- Prietaisą naudokite ant lygių, vandeniui ir karščiui atsparių paviršių.
- Nenaudokite prietaiso po spintelėmis, esančiomis greta sienos, – kepant gaminasi šiluma ir įkaitę garai, kurie kyla viršun ir gali apgadinti spintelės plokštę.
- Prietaiso naudojimo metu jo nejudinkite.
- Įsitikinkite, kad į tinklą įjungtas laidas kepimo metu neliečia įkaitusių prietaiso dalių.
- Nelieskite įkaitusių prietaiso dalių.
- Dirbdami prietaisu, papildomai nenaudokite išorinio laikmačio ar nuotolinio valdymo sistemos.

## Prietaiso paskirtis

Šis prietaisas skirtas kepsnių kepimui ant grotelių uždaroje patalpose.

Prietaisas tinkamas naudoti namuose ir vietose, kur galėtų būti panašiai pritaikomas. Naudokite šį prietaisą tik taip, kaip nurodyta šiose naudojimo instrukcijose. Nenaudokite prietaiso ne pagal paskirtį. Bet koks prietaiso naudojimas ne pagal paskirtį yra potencialiai pavojingas ir gali būti traumų arba gedimų priežastimi.

Gamintojas nėra atsakingas už nuostolius, kurių priežastis yra netinkamas prietaiso naudojimas.

## Sudėtinių dalių aprašymas

- 1 Riebalų surinkimo padėklas
- 2 Rankenėlės
- 3 Indikatoriaus lemputė
- 4 Termostatas
- 5 Nustatytos termostato padėties žyma
- 6 CERAN paviršius (skirtas kepimui ant grotelių)

## Prietaiso priedai

- 1 stalo grilis
- 1 riebalų surinkimo padėklas
- 1 medinė mentelė

## Prietaiso išpakavimas

- Išimkite prietaisą iš dėžės.
- Pašalinkite pagalbines pakavimo priemones, tokias kaip plėvelės, kamšalai ir užpildai, laidų surišimo virvelės ir dėžutės.
- Įsitikinkite, kad dėžėje yra visos prietaiso dalys.



### **ATKREIPKITE DĖMESĮ:**

Ant prietaiso gali būti likę gamybos proceso likučių ar dulkių. Siūlome nuvalyti prietaisą pagal rekomendacijas, pateiktas skiltyje „Valymas“.

## Naudojimo instrukcijos



### **BŪKITE ATSARGŪS:**

#### **Nepažeiskite CERAN kepimo paviršiaus!**

- Naudokite tik medinę ar iš teflono pagamintą mentelę.
- Nenaudokite aštrių įrankių (pvz. šakučių, peilių).
- Nenaudokite plastmasinių įrankių, kad šie neimtų lydytis.
- Nedėkite puodų ir įvairių talpyklų ant CERAN kepimo paviršiaus. Galite įbrėžti paviršių.
- Pasistenkite nekepinti cukraus, sirupo, pieno, bananų, kečupo, kepsnių padažo ir panašių ingredientų. Jie sunkiai valosi ir gali prisvilkti. PATARIMAS: šioms maisto produktams prikibus prie grilio paviršiaus, nugramdykite jų liekanas mentele. Nelaukite, kol įtaisas atvės.
- Kepkite maisto produktus, juos dėdami tiesiai ant CERAN kepimo paviršiaus (6).
- Jeigu norėtumėte naudoti aliejų, rinkitės turintį aukštą maksimalią kaitinimo temperatūrą, pvz. saulėgrąžų. Nenaudokite alyvų aliejaus ar sviesto – dūmai iš grilio pradės rūkti dar nepasiekus aukštų temperatūrų.

- Kokia tvarka kepti maisto produktus, priklauso nuo Jūsų. Nepamirškite išvalyti maisto likučių, užsilikusių nuo ankstesnio grilio naudojimo, - juk nenorite, ragaudami pagamintą maistą, jausti kito patiekalo skonio. Maisto likučius mentele nustumkite į riebalų surinkimo padėklą.

### Ijungimas ir išjungimas

- Prietaisą įjungsite reguliuodami termostatą (4).
- Termostato kairėje rasite žymą, rodančią nustatytą termostato padėtį (5).
- Prietaisą išjungsite, kai nustatytos padėties žyma (5) rodys į ant termostato esančią rodyklėlę (žr. paveikslėlį).



### Jungimas į elektros lizdą

1. Prieš jungdami prietaisą į elektros lizdą, įsitikinkite, kad prietaiso palaikoma srovės įtampa sutampa su Jūsų namuose tiekiamos elektros srovės galingumu. Prietaiso naudojamos srovės įtampa nurodyta ant etiketės.
2. Įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
3. Kištuką junkite tik į 230 V~, 50 Hz sienoje įrengtą rozetę, tinkamai įtvirtintą ir įžemintą.

## Naudojimas

1. Įstatykite riebalų surinkimo padėklą (1) į stalo grilio užpakalinę dalį.
2. Sukite termostatą pagal laikrodžio rodyklę tol, kol nustatysite norimą padėtį. Lentelėje pateikiame termostato rodmenų reikšmes.

Termostato nustatymas	Pritaikymas
LO	Pašildymas
2	Pašildymas
3	Kepimas
4	Lėtas virinimas
5	Skrudinimas
6	Kepimas ant grotelių
HI	Kepimas ant grotelių



### ATKREIPKITE DĖMESĮ:

- Prietaisui šylant, užsidegs indikatoriaus lemputė (3). Ši lemputė kartkartėmis užsidegs bei užges ir jau pradėjus kepti. Tai visiškai normalu: lemputės užsidegimas rodo, kad termostatas palaiko reikiamą temperatūrą.
3. Maistą kepkite taip, kaip bet koku kitu griliu.

### Baigę kepti

1. Išjunkite prietaisą, pasukdami termostato rankenėlę.
2. Išjunkite prietaisą iš rozetės.
3. Kaskart baigę kepti, tuoj pat prietaisą išvalykite.

## Valymas



### **ĮSPĖJIMAS!**

- Prieš valydami prietaisą, ištraukite jo kištuką iš rozetės.
- Nemerkite prietaiso į vandenį, kad nenukrėstų elektra ir nesukeltumėte gaisro.



### **BŪKITE ATSARGŪS:**

- Valymui nenaudokite šepetėlių vieliniais dantukais ir panašių aštrių priemonių.
- Nenaudokite stiprių, ėdžių valymo priemonių.

### **CERAN kepimo paviršius**

- Jei prietaisas dar įkaitęs, maisto likučius nugramdykite mentele.
- Maisto likučiams pridžiūvus ir sukietėjus:
  1. Kempine sudrėkinkite kepimo paviršių.
  2. Keletą minučių palikite grilį kaisti, nustatę HI termostato padėtį.
  3. Nugramdykite maisto likučius į riebalų surinkimo padėklą taip, kaip aprašyta „Naudojimo instrukcijose“.
  4. Išjunkite prietaisą, atitinkamai nustatę termostatą.
  5. Ištraukite prietaiso kištuką iš elektros lizdo.
- CERAN kepimo paviršių iš pradžių nuvalykite drėgna kempine, tada gerai išdžiovinkite, braukdami sausa šluoste.
- CERAN kepimo paviršių valykite specialiai tam skirtais valikliais. Tinkamų valymo priemonių įsigykite universalinėje parduotuvėje arba prekybos centre.

### **Riebalų surinkimo padėklo valymas**

1. Iš prietaiso ištraukite riebalų surinkimo padėklą. Išmeskite jame susikaupusius riebalus.
2. Riebalų surinkimo padėklą plaukite šiltame, muiliname vandenyje.
3. Padėklui išdžiūvus, įstatykite jį atgal į grilio korpusą.

### **Aptaiso valymas**

Baigę naudotis prietaisu, aptaisą nuvalykite drėgna šluoste.

## Laikymas ir saugojimas

- Prietaisą namuose laikykite tik švarų ir visiškai atvėsusį.
- Jei ilgesnį laiką nenaudojate prietaiso, siūlome jį laikyti originalioje prietaiso dėžutėje.
- Visuomet laikykite grilį sausoje, gerai vėdinamoje ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.



### **BŪKITE ATSARGŪS: galite pažeisti kepimo paviršių.**

Ant prietaiso dėdami sunkius daiktus ar ant jo numetę daug sveriantį objektą, galite pažeisti CERAN kepimo paviršių.

## Trikdžių šalinimas

### **Prietaisas neveikia.**

*Galima priežastis:*

Sutrikęs elektros tiekimas.

*Sprendimas:*

- Patikrinkite, ar elektros lizdas veikia su kitais prietaisais.
- Tinkamai įstatykite kištuką į rozetę.

- Patikrinkite saugiklį.

*Galima priežastis:*

Prietaisas yra sugedęs.

*Sprendimas:*

Kreipkitės į mūsų klientų techninio aptarnavimo centrą.

## Techniniai duomenys

Modelis:..... PC-TG 1017

Palaikoma įtampa:..... 220-240 V, 50/60 Hz

Sunaudojama elektros energija:..... 1200 W

Apsaugos klasė:..... I

Bendras svoris:..... maždaug 4.0 kg

Gamintojas pasilieka teisę be išankstinio perspėjimo keisti techninius prietaiso duomenis ir dizainą.

Šis prietaisas patikrintas pagal naujausius prietaisui tinkamus CE ženklavimo nurodymus, susijusius su elektromagnetiniu suderinamumu ir žemos įtampos direktyva, ir pagamintas laikantis moderniausių saugumo priemonių.

## Receptai

### Ant iešmo keptos krevetės su svogūnais

**Ingredientai (porcija 1 asmeniui):** 4 krevetės (nuluptos, virtos)  
4 rūkyto kumpio griežinėliai  
1 paprika  
1 svogūnas

#### Paruošimas:

Išimkite paprikos sėklas. Supjaustykite papriką į 8 dalis. Į keturias dalis padalykite svogūną, tada jas supjaustykite į smulkesnius griežinėlius.

Įsukite krevetes į kumpį, sumaukite jas ant iešmo kartu su svogūnais ir paprika. Uždėję iešmą ant grilio, kepkite **20 min.**

### Azijietiški mėsos kukuliai

**Ingredientai (4 porcijoms):** 500 g faršo  
1 kiaušinis  
1 mažas (bandelės dydžio) duonos kepaliukas, padžiūvęs  
50 g sezamo sėklų  
1 valgomasis šaukštas sezamų aliejaus  
1 mažais gabaliukais supjaustytas svogūnas  
1/2 raudonojo (aitriojo) pipiro, supjaustyto plonais griežinėliais  
1 česnakas, supjaustytas skiltelėmis  
1 lazdyno riešuto dydžio imbiero gabaliukas, susmulkintas  
1 arbatinis šaukštelis garstyčių  
1 arbatinis šaukštelis bazilikų *pesto* padažo  
2 valgomieji šaukštai smulkintų petražolių  
Druska  
Pipirai  
Muskato riešutai

Saldžiosios paprikos milteliai  
Tabasco (aštrus pipirų padažas) – pagal skonį  
Duonos trupiniai – pagal skonį  
3 valgomieji šaukštai aliejaus

#### **Paruošimas:**

Išmirkykite duonos kepaliuką vandenyje. Be aliejaus skrudinkite sezamo sėklas, kol jų spalva bus rudai auksinė.

Sumaišykite faršą, kiaušinį, gerai nusausintą duoną, sezamo sėklas ir sezamų aliejų su svogūnu, česnaku, imbieru, petražolėmis, aitrinio pipiro griežinėliais, garstyčiomis, *pesto* padažu ir kitais prieskoniais – jų dėkite pagal skonį. Prieskonių negailėkite – kepančią mėsą, jie praranda dalį aštrumo. Jeigu gauta masė nepakankamai tiršta, įberkite duonos trupinių. Suformuokite mėsos kukulius. Juos iš pradžių pakepinkite ant grilio, ant abiejų pusių pašlakstę šiek tiek aliejaus, tada gerai apskrudinkite. Kepimo trukmė – **30 min.**

#### **Ant iešmo kepta laiša**

**Ingredientai (4 porcijoms):** 400 g laišos filė  
3 valgomieji šaukštai citrinos sulčių  
4 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus  
1 valgomas šaukštas garstyčių  
Druska ir pipirai  
1 baziliko šakelė  
1 čiobrelis stiebelis  
16 vyšninių pomidorų  
4 svogūnai su laiškais  
1 česnako skiltelė

#### **Paruošimas:**

Purkštuku perplovę laišos filė, švelniai ją nusausinkite ir supjaustykite į kąsnio dydžio gabaliukus. Sumaišykite citrinos sultis ir alyvuogių aliejų su garstyčiomis. Druskos ir pipirų dėkite pagal skonį. Įdėkite taip pat ir susmulkintų prieskoninių žolelių. Įtrynę laišos gabalėlius, palikite 30 min., kad įsigertų marinatas.

Nuplaukite pomidorus, nulupkite ir pusiau padalykite svogūnus. Vienodai paskirstykite žuvį ir daržoves ant 8 iešmų. Visus produktus ir ypač daržoves gerai apšlakstykite marinatu. Kepkite kiekvieną iešmą 12 min., reguliariai juos pasukiokite, kad žuvis keptų tolygiai. Kepimo trukmė – **30 min.**

#### **Išmetimas – „Šiukšlių dėžės“ simbolio reikšmė**



Rūpinkitės mūsų supančia aplinka – nemeskite elektrinių prietaisų kartu su buitinėmis šiukšlėmis.

Nebenaudojamais ar sugedusiais elektriniais prietaisais atsikratykite savivaldybės nustatytuose surinkimo punktuose.

Prašome tinkamai tvarkyti šiukšles – taip tausosite aplinką ir savo sveikatą. Prisidėsite prie antrinio žaliavų panaudojimo ir tinkamo atitarnavusių elektros ir

elektronikos prietaisų tvarkymo.

Informacijos apie susidėvėjusių elektros prietaisų surinkimo punktus kreipkitės į savivaldybę.

**UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras**

**Neries krantinės 18, Kaunas**

**tel.: (8-37) 215104**

[www.krinona.lt](http://www.krinona.lt)