

ZYLE DAUGIAFUNKCINIS MAISTO KOMBAINAS ZY408FP

NAUDOTOJO VADOVAS



Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas. Išsaugokite jas, kad galėtumėte vėliau pasikonsultuoti.

220-240 V~, 50 / 60 Hz

820-1100 W

TIK NAUDOJIMUI NAMUOSE.

Saugumo perspėjimai

Dėmesio, pavojinga!

- Niekada nemerkite prietaiso variklio į vandenį ar kitus skysčius. Neplaukite jo po tekančio vandens srove.

Perspėjimai

- Prieš jungdami prietaisą į lizdą, visada patikrinkite, ar elektros lizdo tiekiamos srovės įtampa sutampa su prietaiso naudojama elektros srovės įtampa.
- Nenaudokite prietaiso kartu su laikmačiu, kad išvengtumėte pavojaus sveikatai.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas prietaiso lizdas, kištukas ar kitos detalės.
- Jeigu prietaiso laidas yra pažeistas, leiskite jį pakeisti nauju gamintojui, jo įgalioto klientų aptarnavimo centro personalui ar kitam įgaliotam specialistui, kad išvengtumėte grėsmės sveikatai.
- Vaikai, sutrikusių fizinių, jutiminių ir protinių gebėjimų asmenys bei žmonės, kuriems trūksta reikiamų žinių ir patirties, neturėtų naudotis prietaisu, nebent jie yra prižiūrimi arba apmokyti tinkamai naudotis prietaisu už jų saugumą atsakingų asmenų.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Prietaisui veikiant, nekiškite pirštų ar pašalinių daiktų (pvz. mentelės), norėdami įstumti ingredientus į maisto pildymo vamzdelį. Tam naudokite tik specialų grūstuvėlį.
- Būkite labai atsargūs, kai liečiate diskelius, trintuvo ašmenis ar kombaino pjaustyklės bloką. Saugokite pirštus, atskirdami šias detales nuo maisto kombaino dubenėlio ar trintuvo indelio, ištuštindami dubenėlį ir indelį bei valydami šias detales. Ašmenys yra labai aštrūs.

Dėmesio!

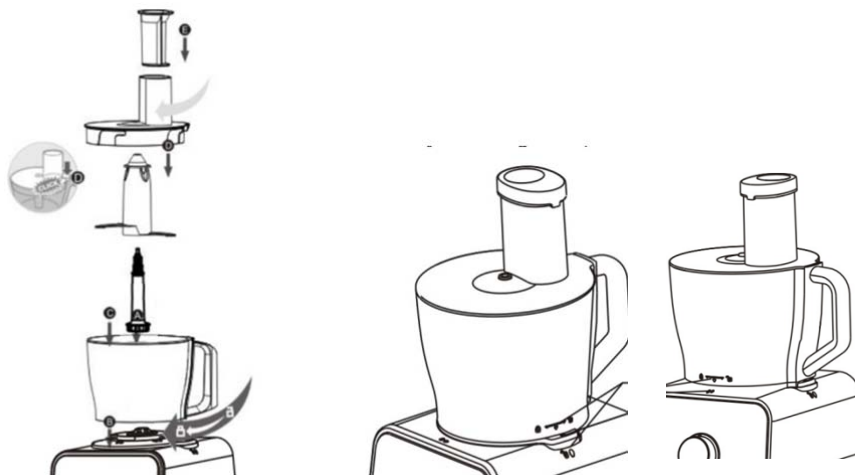
- Niekada neišjunkite prietaiso, pasukdami trintuvo indelį, kombaino dubenėlį ar sulčiaspaudės indelį. Visada išjunkite prietaisą, greičio valdikliu pasirinkdami OFF padėtį.
- Išjunkite prietaisą, prieš atskirdami jo priedus.
- Ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės, kaskart baigę naudoti prietaisą.
- Visada išjunkite prietaisą, prieš kišdami į trintuvo indelio vidų pirštus ar įrankius, pvz. mentelę.
- Prieš nuimdami indelį ir dubenėlių dangtelius, visada palaukite, kol visos judančios prietaiso detalės visiškai sustos.

- Naudokite tik gamintojo rekomenduojamus prietaiso priedus ir detales. Nenaudokite kitų gamintojų detalių. Priešingu atveju negalios prietaiso garantija.
- Nedėkite į kombaino dubenėlį ar trintuvo indelį produktų virš maksimalios leistino kiekio ribos.
- Laikykitės instrukcijose pateiktų produktų kiekio ir apdorojimo trukmės rekomendacijų.
- Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, gerai nuvalykite prietaiso detales, besiliečiančias su maistu.
- Prieš smulkindami karštus ingredientus, leiskite jiems atvėsti. Maksimali rekomenduojama temperatūra - 80°C.

Saugumo užraktas

Šis apsauginis mechanizmas leis įjungti prietaisą, tik tinkamai prijungus ašmenis prie trintuvo indelio ar kombaino dubenėlio, pritvirtinus sulčiaspaudės indelį prie tvirtinimo lizdo ar citrusinių vaisių sulčiaspaudę prie variklio korpuso. Apsauginis mechanizmas išsijungs, tik tinkamai prijungus šias detales, t. y. pasukus jas link užrakto simbolio taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Surinkimas / išrinkimas



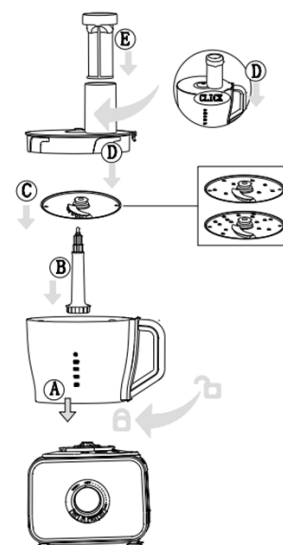
Uždėkite dubenėlį taip, kaip parodyta paveikslėlyje, įsitikindami, kad sutampa išlygiavimo žymės ant dubenėlio ir korpuso. Tada pasukite dubenėlį pagal laikrodžio rodyklę. Išgirdę spragtelėjimą ir dubenėliui atsidūrus padėtyje, pavaizduotoje dešiniajame paveikslėlyje, žinosite, kad prietaisas yra surinktas teisingai.

Baigę darbą, galėsite nuimti dubenėlį, pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.

Ašmenys: patarimai ir perspėjimai

Smulkindami kietąjį sūrį ar šokoladą, nepalikite prietaiso veikti labai ilgai, nes kitaip ingredientai gali įkaisti, pradėti tirpti ar susigumuluoti. Prieš sudėdami ingredientus, visada prijunkite kombaino ašmenų bloką prie kombaino dubenėlio. Nenaudokite kombaino ašmenų labai kietiems ingredientams (pvz. kavos pupelėms, ledo kubeliams, ciberžolėms ar muskato riešutams) smulkinti, nes jie gali atšipti. Nepripildykite dubenėlio virš MAX žymos.

- Standartinė produktų smulkinimo trukmė – 30-60 sekundžių.
- Jei pjaustote svogūnus, keletą kartų paspauskite smulkinimo trumpais impulsais mygtuką, kad pernelyg smulkiai nesupjaustytumėte produktų.
- Maistui prilipus prie ašmenų ar vidinių dubenėlio detalių:
 - Išjunkite prietaisą.
 - Nuimkite dubenėlio dangtelį.
 - Pašalinkite ingredientus nuo ašmenų bloko ar dubenėlio sienelių mentele.



Tešlos maišymo priedas: patarimai ir perspėjimai

- Visada prijunkite tešlos maišymo priedą prie kombaino dubenėlio, prieš sudėdami ingredientus.
- Standartinė priedo naudojimo trukmė – 30-180 sekundžių.



Pjaustymo diskeliai: patarimai ir perspėjimai

- Stumdami ingredientus produktų pildymo vamzdeliu, pernelyg smarkiai nespauskite grūstuvėlio.
 - Smulkindami kietąjį sūrį, nepalikite prietaiso veikti labai ilgai. Sūris gali įkaisti, pradėti tirpti, jame gali atsirasti gumulėlių.
 - Nenaudokite pjaustymo diskelių šokoladui smulkinti. Tam naudokite tik kombaino ašmenų bloką.
 - Nepripildykite dubenėlio virš MAX žymos.
1. Supjaustykite didelius produktus, kad jie lengviau tilptų į ingredientų pildymo vamzdelį.
 2. Tolygiai sudėkite ingredientus į pildymo vamzdelį, kad gautumėte geriausius rezultatus.
- Smulkindami minkštus ingredientus, rinkitės mažą greitį, kad jie nepavirstų koše.
 - Jei smulkinate nedidelio skersmens ingredientus, įdėkite išorinį grūstuvėlį į ingredientų pildymo vamzdelį, kad sumažintumėte jo apimtį. Tada stumkite ingredientus žemyn vidiniu grūstuvėliu.
 - Jei norite apdoroti didelį ingredientų kiekį, smulkinkite mažesnes dalimis ir reguliariai ištuštinkite smulkinimo indelį.

Plaktuvas: patarimai ir perspėjimai

Galite naudoti plaktuvo priedą grietinėlei, kiaušiniams, kiaušinių baltymams, pyragų mišiniams, majonezui ir kepinių milteliams maišyti. Nenaudokite šio priedo pyragų receptams, į kurių sudėtį įeina sviestas ar margarinas, ruošti ir tešlai maišyti. Tam naudokite specialų tešlos maišymo priedą.

Nepildykite maišymo dubenėlio virš MAX žymos.

- Plakdami kiaušinių baltymus, įsitikinkite, kad dubenėlis ir plaktuvo šakutė yra sausi ir neriebaluoti. Baltymai turėtų būti kambario temperatūros.
- Nuvalykite plaktuvo šakutę, kaskart baigę naudoti šį priedą.



Citrusų sulčiaspaudė: patarimai ir perspėjimai

Nepildykite dubenėlio virš MAX žymos. Dėl prietaiso apsauginio mechanizmo sulčiaspaudė veiks, tik tinkamai pritvirtinus sulčiaspaudės filtrą prie variklio korpuso ir į jį įstačius sulčiaspaudės kūgį. Tinkamai surinkus visas sulčiaspaudės dalis, ši detalė pradės sukintis, nustačius mažiausio greičio parinktį.

1. Greičio valdikliu nustatykite mažiausią greitį.
2. Paspauskite citrusinį vaisių link sulčiaspaudės kūgio.

Atkreipkite dėmesį: reguliariai nutraukite darbą, kad pašalintumėte vaisių minkštimą iš filtro. Baigę darbą arba norėdami išimti minkštimą, išjunkite prietaisą ir atskirkite dubenėlį su filtru ir kūgiu nuo prietaiso.



Trintuvas: patarimai ir perspėjimai

Prijunkite trintuvo indelį taip, kaip parodyta paveikslėlyje, įsitikindami, kad sutampa išlygiavimo žymės ant indelio ir prietaiso korpuso. Tada pasukite indelį pagal laikrodžio rodyklę. Išgirdę spragtelėjimą ir dubenėliui atsidūrus padėtyje, pavaizduotoje dešiniajame paveikslėlyje, žinosite, kad prietaisas yra surinktas teisingai.

Baigę darbą, galėsite nuimti indelį, pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.

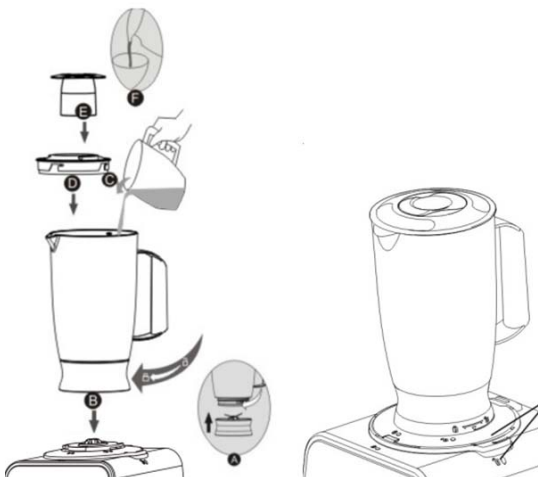
Prieš prijungdami trintuvo ašmenų bloką prie trintuvo indelio, visada uždėkite sandarinimo žiedą ant ašmenų.

Pabaigę smulkinti produktus du kartus iš eilės, leiskite prietaisui atvėsti.

Niekada neumkite dangtelio, ašmenims tebesisukant.

Dėl prietaiso apsauginio mechanizmo galėsite įjungti prietaisą tik trintuvo indeliui esant surinktą taip, kad ant ašmenų esanti žyma būtų išsilygiavusi su užrakto simboliu ant variklio korpuso.

- Norėdami įpilti skystus ingredientus, jau pradėję darbą, išimkite matavimo stiklinę ir supilkite juos į trintuvo indelį per dangtelyje esančią angą.
- Prieš apdorodami kietus ingredientus, smulkiai juos supjaustykite.
- Jei norite paruošti didelį maisto kiekį, apdorokite mažesnius produktų kiekius keletą kartų, o ne didelį ingredientų kiekį iš karto.
- Gamindami sriubas, naudokite jau išvirtus produktus.
- Apdorodami įkaitusius ar putoti linkusius skysčius (pvz. pieną), nepilkite į indelį daugiau kaip 1 litro skysčių, kad jie nepradėtų taškytis.



- Jei nesate patenkinti gautais rezultatais, išjunkite prietaisą ir išmaišykite ingredientus mentele. Išimkite dalį ingredientų, kad apdorotumėte juos mažesniais kiekiais, arba įpilkite šiek tiek skysčio.

Ingredientams prilipus prie trintuvo sienelės:

1. Išjunkite prietaisą ir ištraukite jo kištuką iš rozetės.
2. Nuimkite dangtelį ir, naudodami mentelę, nugramdykite ingredientus nuo indelio sienelės.
3. Laikykite mentelę saugiu atstumu (maždaug 2 cm) nuo ašmenų.

Malūnėlis: patarimai ir perspėjimai

Naudokite malūnėlio priedą žolelėms, riešutams ir kavos pupelėms smulkinti.

1. Ašmenys
2. Sandarinimo žiedas
3. Indelis
4. Dangtelis

Saugumo perspėjimai

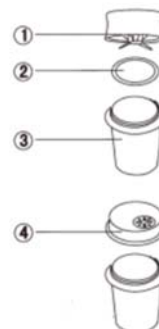
- Niekada nejunkite ašmenų prie prietaiso, neprijungę indelio.
- Niekada neatsukite indelio, kai malūnėlis yra prijungtas prie prietaiso.
- Nelieskite aštrių ašmenų. Laikykite ašmenis toliau nuo vaikų.
- Niekada nenuimkite malūnėlio tol, kol visiškai nesustojo prietaiso ašmenys.

Dėmesio, svarbu!

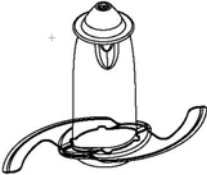
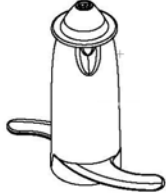
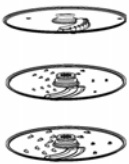

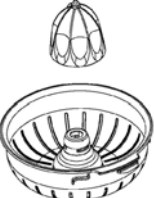
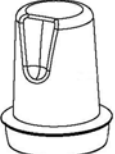
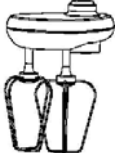
- Norėdami užtikrinti ilgalaikį malūnėlio tarnavimą, nenaudokite jo ilgiau kaip 30 sekundžių iš eilės.
- Pasiekę tinkamą smulkinamų ingredientų konsistenciją, iš karto išjunkite malūnėlį.
- Nenaudokite priedo kietiems prieskoniams smulkinti, nes galite apgadinti plastikines priedo detales.
- Prietaisas neveiks, jeigu malūnėlis yra netinkamai prijungtas.
- Naudokite tik sausiems ingredientams smulkinti.

Malūnėlio naudojimas

- Sudėkite ingredientus į indelį. Pripildykite ne daugiau kaip pusę indelio.
- Prijunkite sandarinimo žiedą prie ašmenų.
- Apverskite ašmenų bloką aukštyn kojomis. Įstatykite jį į indelį ašmenimis į apačią.
- Prisukite ašmenų bloką prie indelio taip, kad jis užsifikuotų.
- Prijunkite malūnėlį prie variklio korpuso ir pasukite, kad jis užsiraikintų.
- Nustatykite maksimalų greitį arba smulkinkite impulsais.
- Malūnėlio dangtelis nėra hermetiškas.



Tinkamo greičio parinkimas

Priedas / galvutė	Paveikslėlis	Funkcija	Greitis	Maksimali talpa	Darbo trukmė	Pertraukėlės trukmė
Ašmenų blokas		Mėsos smulkinimas, daržovių pjaustymas	Min. – Max.	500 g	30 s	1 min.
Tešlos priedas (plastikinė pjaustyklė)		Tešlos ruošimas ir maišymas	Min.	500 g miltų, 280 ml vandens	1,5 min.	3 min.
Pjaustymo diskeliai		Morkų, agurkų ir pan. daržovių pjaustymas, sūrio smulkinimas	Vidutinis – Max.	1200 ml	1 min.	2 min.
Trintuvas		Uogienės, pieno kokteilių, sriubos ir pan. gaminimas	Vidutinis – Max.	1500 ml	1 min.	2 min.
Sulčiaspaudė		Citrusinių vaisių sulčiaspaudė	Min.	1200 ml	1 min.	2 min.
Malūnėlis		Žolelių ir kavos pupelių smulkinimui	Vidutinis – Max.	80 g	30 s	1 min.
Plaktuvo šakutės		Kiaušinių baltymų plakimui	Max.	2-6 vnt.	2 min.	3 min.

Valymas

- Visada ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės, prieš nuimdami prietaiso priedus ir valydami variklio korpusą.
- Galite greitai ir nesunkiai išvalyti kombaino dubenėlį ir trintuvo indelį, naudodami maišymo impulsais mygtuką. Įpilkite šiek tiek vandens ir indų plovimo skysčio į nešvarų maišymo dubenėlį ar indelį ir uždenkite dangteliu. Tada maišykite impulsais tol, kol dubenėlis ar indelis taps švarus. Valydami maišymo dubenėlį, įsitinkinkite, kad prie dubenėlio yra tinkamai prijungti kombaino ašmenys.

Aplinkos apsauga



Nemeskite atitarnavusio prietaiso kartu su buitinėmis atliekomis. Nuneškite jį į specialų buitinės technikos perdirbimo centrą. Tokiu būdu padėsite tausoti aplinką.

Trikdžių šalinimas

PROBLEMA	SPRENDIMAS
Prietaisas neįsijungia.	Įsitikinkite, kad išlygiuotos visos surinkimo žymės, esančios ant dubenėlio dangtelio, dubenėlio, trintuvo indelio ir variklio korpuso.
Prietaisas staiga nustoja veikęs.	<ul style="list-style-type: none">Intensyviai smulkinant maistą, gali atspalaiduoti dubenėlio dangtelis. Tinkamai uždarykite dangtelį. Prietaisas turėtų pradėti veikti.Pernelyg didelė variklio apkrova. Prietaiso valdikliu nustatykite OFF padėtį, kad išjungtumėte prietaisą, ir ištraukite prietaiso kištuką iš sieninės rozetės. Leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros, tada vėl įjunkite prietaiso kištuką į rozetę ir paspauskite prietaiso įjungimo mygtuką. Maišykite produktus mažesniais kiekiais.
Prietaiso variklis veikia, bet nesisuka sulčiaspaudės kūgis.	<ul style="list-style-type: none">Įsitikinkite, ar tinkamai įstatytas sulčiaspaudės priedų laikiklis.Įsitikinkite, ar tinkamai įstatytas sulčiaspaudės filtras. Ant filtro esanti žyma turėtų būti išlygiuota su dubenėlio rankenėle.
Ar galima plauti visas išimamas prietaiso detales indaplovėje?	Taip, išskyrus variklio korpusą ir apsauginį ašmenų dangtelį.
Kam skirta maišymo impulsais parinktis?	Spaudžiant maišymo impulsais mygtuką, prietaisas veiks didžiausiu greičiu tol, kol spausite mygtuką. Rekomenduojame naudoti šį režimą, jei norite kontroliuoti maisto ruošimo procesą, pvz. pjaustydami produktus.
Ar galima į trintuvo indelį pilti karštus ingredientus?	Ne. Leiskite skystiems ir kietiems produktams atvėsti bent iki 80°C, kad neapgadintumėte prietaiso priedų.
Apdorojant ingredientus, jaučiamas specifinis kvapas.	<ul style="list-style-type: none">Pirmus keletą kartų naudojant naują prietaisą, iš jo gali veržtis garai, gali pasijusti specifinis kvapas. Tai visiškai normalu. Keletą kartų panaudojus prietaisą, šie pašaliniai efektai turėtų baigtis.Iš prietaiso taip pat gali veržtis garai ar jaustis specifinis kvapas, jeigu jis buvo naudojamas per ilgai. Tokiu atveju išjunkite prietaisą ir palikite jį atvėsti 60 minučių.
Apdorojant ingredientus, ašmenys ar variklis užsiblokuoja.	Išjunkite prietaisą. Naudodami mentelę, pašalinkite ingredientus, blokuojančius ašmenis. Rekomenduojame apdoroti produktus mažesniais kiekiais.
Iš trintuvo išteka ingredientai.	Išjunkite prietaisą ir išpilkite ingredientus. Tada išimkite ašmenų bloką. Patikrinkite, ar sandarinimo žiedas yra tinkamai pritvirtintas prie ašmenų.
Neveikia ledukų smulkinimo funkcija.	Norėdami naudoti ledukų smulkinimo funkciją, pirmiausia valdikliu pasirinkite ON padėtį, tada paspauskite ledukų smulkinimo mygtuką.

Receptai

Šviežių vaisių pieno kokteilis

Vienu metu neapdorokite didesnio nei rekomenduojamo ingredientų kiekio. Prieš tęsdami darbą, leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

Ingredientai:

- 100 g bananų arba braškių;
- 200 ml šviežio pieno;
- 50 g vanilinių ledu;
- Cukrus (pagal skonį).

Nulupkite bananus ir pašalinkite braškių kotelius. Supjaustykite vaisius mažesniais gabaliukais. Sudėkite visus ingredientus į trintuvo indelį ir smulkinkite tol, kol susidarys vienalytė masė.

Patarimas: galite naudoti ir kitokius vaisius, kad paruoštumėte mėgstamo skonio pieno kokteilį.

Maistinga vengriška daržovių sriuba

Ingredientai:

- 240 g kaliaropių;
- 240 g bulvių;
- 360 g salierų;

- 120 g morkų;
- Vanduo (iki 1,5 l žymos).

Iš eilės sudėkite kaliropes, bulves, salierus, morkas ir supilkite vandenį į trintuvą. Trinkite ingredientus 5 sekundes, jei mėgstate tirštesnės konsistencijos sriubą, arba ilgiau, jei Jums patinka švelnesnė tekstūra.

- 150 g dal kruopų (iš skardinės);
- 150 g rūkytos kiaulienos;
- 190 g grietinės;
- 15 g petražolių;
- Druska;
- Šviežiai malti pipirai;
- 1,5 sultinio kubelio;
- 2 lauro lapai.

Sudėkite pertrintus ingredientus į įkaitintą keptuvę. Supilkite vandenį, grietinę, kiaulieną ir prieskonius. Virkite 30 minučių, reguliariai pamaišydami.

Norėdami paruošti didesnį sriubos kiekį, leiskite prietaisui atvėsti 60 minučių, kaskart paruošę vieną ingredientų porciją.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras

Raudondvario pl.162, Kaunas

tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 864033213, 865594090

Daugiau informacijos:

www.krinona.lt