

ZYLE AUTOMATINĖ DAUGIAFUNKCINĖ KROSNELĖ - GRUZDINTUVĖ

NAUDOTOJO VADOVAS



Bendrosios saugumo taisyklės

Naudodami elektroninius prietaisus, visuomet laikykitės svarbiausių saugumo taisyklių:

1. Atidžiai perskaitykite visas naudojimo instrukcijas.
2. Nelieskite įkaitusių paviršių, tik prietaiso rankenėles ir mygtukus.
3. Nemerkite prietaiso laido, kištuko ar variklio į vandenį ar kitą skystį, kad nenukrėstų elektra.
4. Būkite atidūs, kai prietaisą naudoja maži vaikai arba kai patys naudojate prietaisą netoli vaikų.
5. Baigę darbą arba norėdami prietaisą išvalyti, pirmiausia ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės. Prieš nuimdami ar uždėdami prietaiso priedus, palaukite, kol automatinė daugiafunkcinė krosnelė- gruzdintuvė visiškai atvės.
6. Tikrinkite, ar prietaiso laidas bei kištukas nepažeisti. Aptikę gedimą ar pastebėję, kad prietaisas prastai veikia, nebenaudokite automatinės daugiafunkcinės krosnelės - gruzdintuvės. Kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą, kad specialistai apžiūrėtų ir pataisytų prietaisą ar sureguliuotų nustatymus.
7. Naudodami ne originalius gamintojo priedus, galite susižeisti.
8. Prietaisas skirtas naudoti namuose. Nenaudokite jo atvirame ore.
9. Neleiskite, kad prietaiso laidas liestųsi prie įkaitusių paviršių ar kabotų ant spintelės ar stalo krašto.
10. Nelaikykite prietaiso ant ar netoli įkaitusios dujinės ar elektrinės viryklės arba kaistančios orkaitės.
11. Būkite ypač atsargūs, perkeldami ir judindami prietaisą, kai jame yra karšto aliejaus ar kitų karštų skysčių.
12. Norėdami prietaisą išjungti, visuomet pirmiausia nustatykite OFF parinktį, tada ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės.
13. Nenaudokite prietaiso ne pagal nurodytą paskirtį.
14. Kad nenukrėstų elektra, kepkite tik tam skirtoje išimamoje talpykloje.

IŠSAUGOKITE ŠIAS NAUDOJIMO INSTRUKCIJAS.

Ilginamojo laido naudojimas

- a) Naudokite tik ilgintuvą su trumpu laidu, kad šis nesusipainiotų ir užkliuvę nepargriūtumėte.
- b) Ilginamuosius laidus su prietaisu naudoti leidžiama, jei laikomasi saugaus naudojimo taisyklių.
- c) Jei naudojate ilgintuvą:
 1. Prietaiso ilgintuvo palaikoma įtampa turėtų būti ne mažesnė nei prietaiso įtampa;
 2. Ilginamasis laidas turi būti laikomas ne ant stalviršio krašto. Padėkite jį taip, kad vaikai negalėtų taisyti ilgintuvo laido ir patys netyčia užkliuvę nepargriūtumėte.

Specialios prietaiso saugumo taisyklės

Sveikiname įsigijus mūsų automatinę daugiafunkcinę krosnelę- gruzdintuvę! Prašome atidžiai perskaityti ir išsaugoti žemiau esančias prietaisui pritaikytas saugumo taisykles.

1. Įsitinkinkite, kad prietaiso palaikoma įtampa, nurodyta ant etiketės, sutampa su Jūsų namuose tiekiamos elektros srovės įtampa.
2. Įsitinkinkite, kad rozetė, į kurią jungiate automatinę daugiafunkcinę krosnelę- gruzdintuvę, yra įžeminta.
3. Netinkamoje vietoje paliktas kabantis prietaiso laidas gali tapti nelaimingų atsitikimų priežastimi, ypač jei jį neatsargiai trūkteli vaikai. Todėl siūlome laikyti prietaisą greta sienos ir nepalikti jo laido nusvirusio nuo stalo krašto.
4. Draudžiama įjungti prietaisą be uždėto dangtelio. Jei jau pradėję kepti atversite dangtelį, prietaiso kaitintuvas ir aušintuvas automatiškai nustos veikti, kol vėl uždengsite dangtelį.
5. Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
6. Nelieskite veikiančio prietaiso išorinio aptaiso. Kai prietaisas įjungtas, leidžiama liesti tik dangtelio rankenėles, dangtelio atvėrimo mygtuką ir maišymo priedo rankenėlę.
7. Ištraukite prietaiso kištuką, jei:
 - a. Prietaiso nebenaudojate;
 - b. Prietaisą valote ir taisote;
 - c. Pernešate ir judinate krosnelę- gruzdintuvę;
 - d. Prietaisui sugedus.
8. Nebenaudokite prietaiso, jei:
 - a. Sugedo krosnelė- gruzdintuvė / prietaiso laidas / kištukas;
 - b. Prietaisas prastai veikia ar buvo numestas ir yra akivaizdžiai pažeistas.
 - c. Įvykus bent vienam iš šių gedimų, prieš vėl pradėdami prietaisą naudoti, kreipkitės į įgaliotą techninio klientų aptarnavimo centrą. Nebandykite patys taisyti prietaiso.
9. Nebandykite patys taisyti pažeisto prietaiso laido ar kištuko. Kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą.
10. Laikykite krosnelę- gruzdintuvę toliau nuo šilumos šaltinių, tokių kaip elektrinė viryklė, šildytuvai ir kt., kad neapgadintumėte prietaiso.
11. Nemerkite prietaiso korpuso į vandenį.
12. Naudokite prietaisą ant lygaus, sauso, švaraus ir tvirto paviršiaus.
13. Nenaudokite prietaiso, neįdėję į talpyklos vidų maisto.
14. Šis prietaisas skirtas naudoti namuose. Gamintojo garantija negalioja, jei gedimas įvyksta prietaisą naudojant komercinėms reikmėms arba nesilaikant naudotojo vadovo nurodymų.
15. Prietaiso modelį ir numerį rasite pažymėtą prietaiso apačioje.

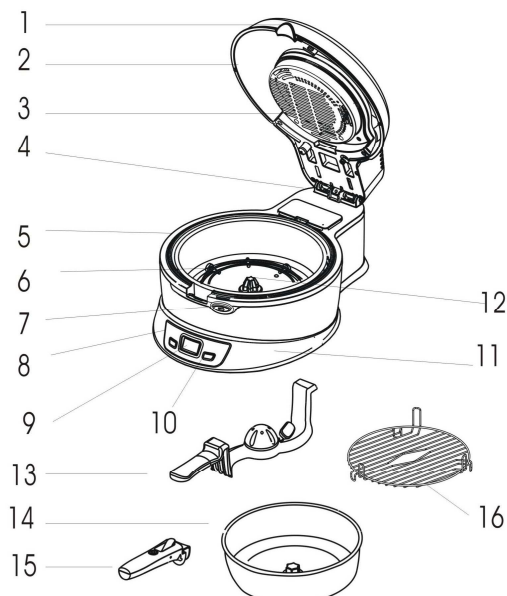
Būkite atsargūs, kad nenudegtumėte!

Naudojant prietaisą maisto kepimui, jis labai įkaista, taigi būkite atsargūs, kad netinkamas naudojimas nepakenktų vaikams. Laikydami žemiau esančių nurodymų, išvengsite žalos sveikatai:

- Nelaikykite naudojamos krosnelės- gruzdintuvės prie pat stalviršio krašto;
- Laikykite prietaiso laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje;
- Nevalgykite karšto maisto, rankose laikydami kūdikį;
- Įspėkite vaikus, kad rankomis neliestų pašildyto maisto arba pačios keptuvės;
- Įvykus nelaimei, nuplaukite nudegusią vietą šaltu vandeniu ir, jei reikia, kreipkitės į gydytoją.

Valdymo mygtukų išsidėstymas

- 1 Dangtelio rankenėlė
- 2 Dangtelis
- 3 Kaitinimo elementas
- 4 Jungiamasis velenas
- 5 Tarpsluoksnis
- 6 Vidinis žiedas
- 7 Dangtelio atidarymo mechanizmas
- 8 Valdymo skydelis
- 9 LCD ekranėlis
- 10 Laiko nustatymo mygtukas



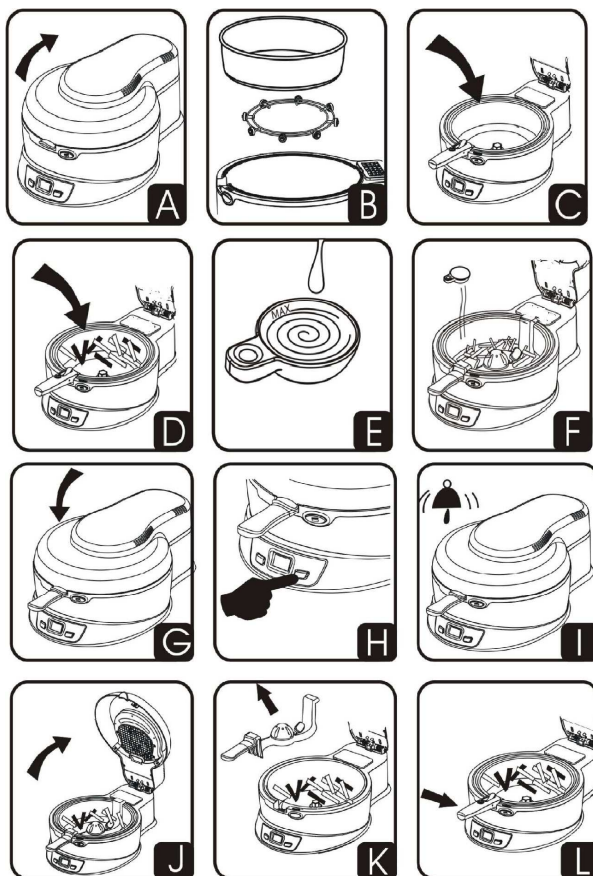
- 11 Dugnas
- 12 Korpuso detalės
- 13 Maišytuvo priedas
- 14 Kepimo dubuo
- 15 Nuimama kepimo dubens rankena
- 16 Kepimo grotelės

Prietaiso surinkimas

Žemiau pateiktos instrukcijos skirtos naudojant prietaisą pirmą kartą.

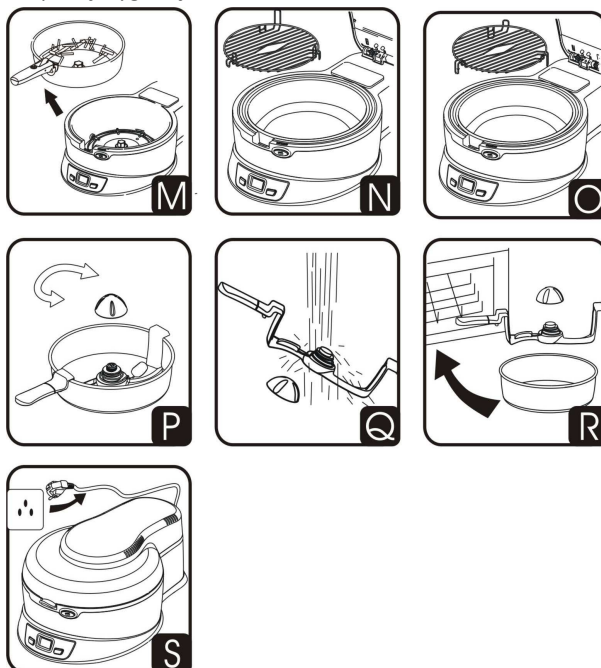
Atidžiai perskaitykite naudotojo vadovą, ypač skiltį „Specialios prietaiso saugumo taisyklės“.

- Pašalinkite visus pagalbinius pakuotės elementus ir lipdukus, išskyrus etiketę. Atverkite dangtelį.
- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įpilkite į talpyklą 300-500 ml vandens ir palikite kaisti 20 minučių, kad išplautumėte krosnelę- gruzdintuvę, pašalintumėte plastiko kvapą ir nešvarumus. Tuomet atskirai perplaukite kepimo dubenį ir besisukančią dalį.



- Paveikslėlis A: spustelėkite dangtelio atvėrimo mygtuką, ir dangtelis automatiškai atsidarys.
- Paveikslėlis B: įstatykite maišymo detalę į krosnelės- gruzdintuvės vidų, spausdami žemyn įstatykite besisukančią ašį ir ant viršaus užmaukite tvirtinimo žiedą. Tuomet į centrą įdėkite kepimo talpyklą.
- Paveikslėlis C: įstatę kepimo dubenį, gerai užtvirtinkite besisukančią dalį.
- Paveikslėlis D: tolygiai paskirstykite maistą po talpyklą.
- Paveikslėlis E: į matavimo šaukštą įpilkite aliejaus. Neperženkite MAX ribos, kad aliejus neišsipiltų.
- Paveikslėlis F: įpilkite truputį aliejaus ir sudėkite likusius ingredientus.
- Paveikslėlis G: užverkite dangtelį taip, kad išgirstumėte, kaip jis užsifiksuoja.
- Paveikslėlis H: įkiškite prietaiso kištuką į rozetę. Pasigirs pyptelėjimas ir trumpam užsidegs LCD ekranėlio indikatorius lemputė. Netrukus lemputė užges, ir ekranėlyje pamatysite užrašą „00“. LCD ekranėlį rasite valdymo skydelio centre, kairėje pusėje bus laiko nustatymo mygtukas, o dešinėje – ENTER (įvedimo patvirtinimo) ir OFF (išjungimo) mygtukai. Nustatę laiką, spustelėkite ENTER. Prietaisas pradės veikti, užsidegs raudona LCD lemputė.
- Paveikslėlis I: praėjus nustatytam laikui, minutę skambės garsinis signalas, reiškiantis, kad kepimas baigtas. Indikatorius lemputė švies mėlynai.

- Paveikslėlis J: spustelėdami dangtelio atvėrimo mygtuką, atidarykite dangtelį.
- Paveikslėlis K: išimkite maišymo detalę.
- Paveikslėliai L ir M: naudodami nuimamą keptuvo rankeną, išimkite dubenį. Dėmesio: rankeną įstatykite talpyklos priekyje. Dubuo išimamas spustelint apvalų mygtuką.



- Paveikslėliai N ir O: jei kepsninių kotletų ir bifštekų storis ne didesnis nei 20 mm, kepkite mėsą palei grilio kraštus, jei maisto storis didesnis nei 20 mm, dėkite ruošiamą maistą į kepsimo grotelių vidurį.
- Paveikslėliai P, Q ir R: norėdami išvalyti maišymo detalę, nuimkite apvalų dangtelį ir perplaukite vandeniu.
- Paveikslėlis S: prieš padėdami krosnelę- gruzdintuvę saugoti, įsitinkite, kad prietaisas visiškai ataušo. Ištraukite prietaiso kištuką iš maitinimo lizdo ir laikykite laidą prietaiso apačioje.
- Dėmesio: jei prietaisas išsijungė, laikykite paspaudę dešinėje valdymo skydelio pusėje esantį mygtuką, kad jį įjungtumėte.

Valymas

- Baigę naudoti prietaisą, ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės ir leiskite prietaisui visiškai ataušti. Tuomet nuvalykite korpusą drėgnu skudurėliu ar kempine.
- Prieš valydami prietaisą, atidarykite dangtelį ir įsitinkite, kad variklis visiškai nustojo veikti ir atvėso. Prietaiso išorę valykite šiltu vandeniu ir naudodami valiklį, tuomet nuvalykite švari vandeniu. Aliejaus dėmes nušveiskite sausu skudurėliu. Braukite skudurėlį viena kryptimi, kad pakartotinai neišteptumėte prietaiso.
- Kepimo dubenėlį galite plauti rankomis arba indaplovėje. Talpyklos nelankstykite ir nebandykite kitaip paveikti jos formos, kitaip galite pakenkti prietaiso veikimo kokybei.
- Besisukančią krosnelės- gruzdintuvės dalį galite plauti rankomis arba indaplovėje. Reguliariai išvalykite šią detalę kartu su apvaliu jos dangteliu.
- Reguliariai (kaskart prietaisą panaudoję 5 kartus) išvalykite nuodegų filtrą.
- Kaitinimo detalės viršus valytinas drėgnu skudurėliu.

Rekomendacijos kepinimui

1. Įprastas kepinimas.

Žemiau esančioje lentelėje pateikiamos kepinimo laiko vertės yra rekomendacinės ir gali būti keičiamos priklausomai nuo kepsninių maisto produktų kiekio.

Bulvės

Patiekalas / produktai	Kiekis (g)	Aliejus (šaukšteliai)	Kepimo laikas (minutės)
Atšildytos gruzdintos bulvytės	500	1	25-30
Šviežios bulvės	450	1	35-40
Užšaldytos gruzdintos bulvytės	400	1	24-30

Kubeliais pjaustytos bulvės	750	1	30-40
-----------------------------	-----	---	-------

Daržovės

Patiekalas / produktai	Kiekis (g)	Aliejus (šaukšteliai)	Kepimo laikas (minutės)
Cukinija	500	2/3 puodelio šalto vandens ir 1 šaukštelis aliejaus	23-28
Paprika	400	2/3 puodelio šalto vandens ir 1 šaukštelis aliejaus	18-25
Grybai	400	1	12-15
Svogūnai	450	1	12-15

Mėsa

Patiekalas / produktai	Kiekis (g)	Aliejus (šaukšteliai)	Kepimo laikas (minutės)
Vištienos grynuoliai (atšildyti)	500 (30x50) mm	Be aliejaus	20-25
Kotletai	350 (30x50) mm	Be aliejaus	16-25
Jautiena (atšildyta)	400	1	8-12
Čili troškiny	350	1	15-25
Dešrelės	300	1	8-12
Vištos kojos	700	Be aliejaus	28-35
Avienos muštiniai	2-3 gabalėliai Apie 2.5 cm storio	Be aliejaus	20-25
Vištienos krūtinėlė	350	1	8-15
Kiaulienos filė (plonai supjaustyta)	250	1	8-12

Žuvis ir jūros gėrybės

Patiekalas / produktai	Kiekis (g)	Aliejus (šaukšteliai)	Kepimo laikas (minutės)
Krevetės džiovėsėliuose	14 vienetų	Be aliejaus	25-30
Ešerinės žuvis	350	1	18-22
Didelės krevetės	300	Be aliejaus	12-15
Krevetės	350	Be aliejaus	8-12

2. Kepimas ant grotelių.

Žemiau esančioje lentelėje pateikiamos kepimo laiko vertės yra rekomendacinės ir gali būti keičiamos priklausomai nuo kepamų maisto produktų kiekio.

Patiekalas / produktai	Kiekis (g)	Aliejus (šaukšteliai)	Kepimo laikas (minutės)	Naudojama dalis
Žuvis (didelės)	700 Storis 20 mm	Be aliejaus	10 min. kiekvienai pusei	Kepimo grotelės
Jautienos muštinis (didelis)	700 Storis 20 mm	Be aliejaus	5 min. abiem pusėms	Kepimo grotelės
Vištos kojos	700	Be aliejaus	30-35 min. vienai pusei	Kepimo grotelės
Kukurūzai	500	Be aliejaus	10 min. abiem pusėms	Kepimo grotelės
Kotletai	350	Be aliejaus	15-20 min. vienai pusei	Kepimo grotelės
Dešrelės	300	Be aliejaus	8 min. abiem pusėms	Kepimo grotelės

- 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.
- **Pržiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.**
- Nenaudokite prietaiso kartu su išoriniu laikmačiu ar nuotolinio valdymo sistema.

www.zyle.eu

tel.: (8-37) 759025