

Karšto oro gruzdintuvė Zyle

ZY885SAF, ZY885RAF, ZY885BAF, ZY895SAF



ORIGINALIOSIOS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

NAUDOJIMO VADOVAS

Apie „Zyle“ Youtube:



Svarbu

Prieš naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite šį vadovą, kadangi neteisingai naudodami prietaisą, galite jį sugadinti. Išsaugokite šį vadovą ateičiai.

Pavojus

- Kadangi prietaise yra elektronikos komponentų bei kaitinimo elementai, nepanardinkite prietaiso korpuso į vandenį ir neskalaukite po čiaupu.
- Siekdami išvengti trumpojo jungimo ir elektros smūgio, neleiskite skysčiams patekti į prietaiso vidų.
- Maisto produktus laikykite kepimo krepšelyje, kad išvengtumėte jų sąlyčio su kaitinimo elementais.
- Veikiant prietaisui, neuždenkite oro įėjimo ir išėjimo angų.
- Kepimo indui užsipildžius aliejumi, gali kilti gaisro pavojus.
- Nelieskite veikiančio prietaiso vidaus.

Ispėjimas:

- Patikrinkite, ar ant prietaiso pažymėta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei yra sugadintas kištukas, elektros laidas ar kitos dalys.
- Neleiskite nekvalifikuotiems asmenims keisti ar taisyti sugadinto elektros laido.
- Prietaisą ir jo elektros laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Elektros laidą laikykite atokiau nuo karštų paviršių.
- Nejunkite prietaiso ir nelieskite valdymo skydo šlapiomis rankomis.
- Visada įsitikinkite, kad kištukas į elektros lizdą yra įkištas tinkamai.
- Nejunkite prietaiso prie išorinio laikmačio.
- Nestatykite prietaiso ant ar šalia degių medžiagų, tokių kaip staltiesė ar užuolaidos.
- Nestatykite prietaiso šalia sienos ar kito prietaiso. Palikite bent 10 cm tarpą prietaiso nugaroje ir šonuose bei 10 cm virš prietaiso.
- Nedėkite ant prietaiso jokių daiktų.
- Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams nei aprašytieji šiame vadove.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kepimo karštu oru metu, iš oro išėjimo angų išeina karštas garas. Veidą ir rankas laikykite saugiu atstumu nuo išeinančio garo bei nuo oro išėjimo angų. Taip pat saugokitės karšto oro ir garo tuo metu, kai iš prietaiso išimate kepimo indą. Naudojimo metu visi pasiekiami paviršiai gali įkaisti.
- Jei pastebėjote iš prietaiso rūkstančius juodus dūmus, nedelsdami išjunkite prietaisą. Prieš išimdami iš prietaiso kepimo indą palaukite, kol nustos rūkti dūmai.

Dėmesio

- Įsitikinkite, kad prietaisas pastatytas ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Šis prietaisas sukurtas tik naudojimui buityje. Jis nėra tinkamas saugiam naudojimui tokiose aplinkose kaip personalo virtuvės, kaimo turizmo sodybos, moteliai ir kitos ne gyvenamosios aplinkos.
- Garantija nustoja galiojusi, jei prietaisas yra naudojamas profesionaliems ar pusiau

profesionaliems tikslams, arba yra naudojamas ne pagal instrukcijas. (Niekada nenaudokite prietaiso, jei yra sugadintas jo kištukas.)

- Prietaisui yra reikalingas 30 minučių laiko tarpas atvėsimui, kol jį bus galima saugiai tvarkyti ar valyti.

Automatinis išjungimas

Prietaisas turi įmontuotą laikmatį, prietaisas automatiškai išsijungs pasibaigus atgalinio skaičiavimo laikui. Prietaisą galite išjungti rankiniu būdu, paspausdami išjungimo mygtuką, tokiu būdu, prietaisas po 20 sekundžių bus išjungtas automatiškai.

Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Prietaisas atitinka visus su elektromagnetiniais laukais (EMF) susijusius standartus. Remiantis turimais moksliniais įrodymais, žmogaus kūnui nėra daroma jokia žala.

Prieš pirmą naudojimą

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir lipdukus ar etiketes.
2. Karštu vandeniu su trupučiu plovimo priemonės ir neabrazyvine kempine išplaukite kepimo indą ir kepimo skardą. Šias dalis galima plauti indaplovėje.
3. Švaria šluoste iššluostykite prietaiso vidų ir nušluostykite išorę. Nėra reikalo kepimo indą pripildyti aliejaus ar kepimo riebalų, kadangi prietaisas veikia naudodamas karštą orą.

Prietaiso naudojimas

1. Elektros laido kištuką įjunkite į įžemintą elektros lizdą.
2. Iš gruzdintuvės atsargiai ištraukite kepimo indą.
3. Į kepimo indą įdėkite kepimo skardą.
4. Į kepimo indą sudėkite maisto produktus.
5. Kepimo indą įstatykite į **KARŠTO ORO GRUZDINTUVĘ**.

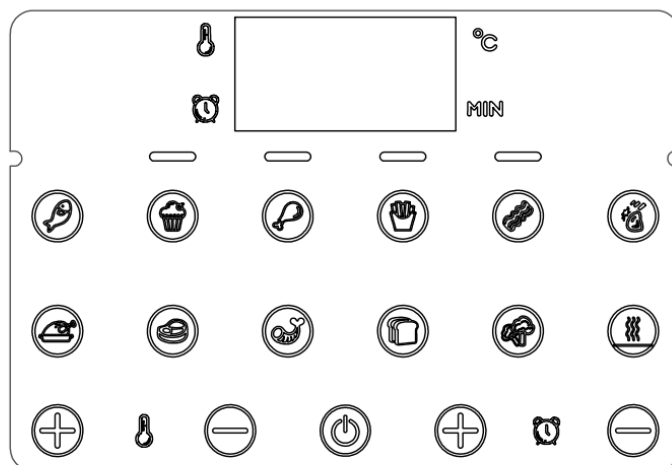
Pastaba: Neviršykite „MAX“ žymos (žr. šio skyriaus skirsnį „nustatymai“), kadangi tai gali neigiamai paveikti maisto gamtinimo kokybę.

Dėmesio: Nelieskite krepšelio naudojimo metu ir po naudojimo, kadangi jis stipriai įkaista. Krepšelį laikykite tik už rankenos.

Nepilkite į kepimo indą aliejaus ar jokio kito skysčio.

6. Pirštu liečiamas įjungimas/išjungimas
7. Pirštu liečiamas Meniu funkcijų pasirinkimui (viso 12 funkcijų).



Valdymo skydas



Temperatūros ir laiko lentelė (°C/Min)												
Numatytasis nustatymas	žuvis	pyragas	blauzdelės	traškučiai	bekonas	Kiaulienos pjausnys	Vištiena	Didkepsnis	Krevetės	Duona	Daržovės	Šilumos palaikymas
180/15	160/20	160/15	200/20	200/20	200/10	185/15	200/30	180/15	160/20	160/10	160/15	80/30

Temperatūros diapazonas: 80-200°C

Laiko diapazonas: 1-30 min.

Pastaba: viso yra 12 programų: Žuvis, Pyragas, Blauzdelės, Traškučiai, Bekonas, Kiaulienos pjausnys, Vištiena, Didkepsnis, Krevetės, Duona, Daržovės ir Šilumos palaikymas. Norėdami pasirinkti ir pakeisti kepimo programą, pirštu palieskite jos paveikslėlį. Galimas ir lankstesnis laiko ir temperatūros nustatymas, norėdami keisti nustatymą, palieskite atitinkamas piktogramas. Norėdami reguliuoti laiką, švelniai palieskite laiko piktogramos aukštyn/žemyn rodyklę  ekrane, kad pridėtumėte/atimtumėte 1 minutę vienu paspaudimu arba sparčiai pridėtumėte/atimtumėte laiko 1 minutės žingsniais ilgu paspaudimu. Norėdami reguliuoti temperatūrą, švelniai palieskite temperatūros piktogramos aukštyn/žemyn rodyklę  ekrane, kad pridėtumėte/atimtumėte 5 laipsnius vienu paspaudimu arba sparčiai pridėtumėte/atimtumėte temperatūros 5 laipsnių žingsniais ilgu paspaudimu.

8. Pasirinkę programą, pirštu palieskite įjungimo mygtuką, kad būtų pradėtas maisto gaminimas.

Pastabos: Kepimo karštu oru proceso metu švies LED lemputė, jei norite pakeisti kepimo programą į kitą, pavyzdžiui, jei dabar kebate naudodami Traškučių programą ir norite perjungti į Pyrago programą, jums tereikia paliesti Pyrago piktogramą. Paspaudę Pauzės mygtuką, galėsite keisti meniu, koreguoti Laikmatį/Temperatūrą ir tęsti toliau. Dar kartą paspauskite šį mygtuką, kad tęstumėte toliau.

9. Kai kuriuos maisto produktus, įpusėjus gaminimo laikui, būtina supurtyti (žr. šio skyriaus skirsnį „nustatymai“). Darydami tai, ištraukite kepimo indą laikydami už rankenos ir supurtykite jį. Tada kepimo indą vėl įstatykite į gruzdintuvę.

10. Prietaisas, pasibaigus kepimo programai, apie tai praneša garsiniu signalu. Kai išgirsite 5 garsinius signalus, tai reiškia, kad kepimo ciklas yra baigtas. Iš gruzdintuvės atsargiai ištraukite kepimo indą ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus.

Pastaba: Pasibaigus kepimo laikui, kaitinimo elementas nustoja kaisti, tačiau ventiliatorius, kad saugumo sumetimais iš prietaiso išpūstų karštą orą, dar veiks apie 20 sekundžių. Galiausiai, kaip pabaigos ženklas, dar 5 kartus nuskambės garsinis signalas.

11. Pažiūrėkite ar maisto produktai iškepę.

Pastaba: jei maisto produktai neiškepę, tiesiog vėl įdėkite kepimo indą į gruzdintuvę. Paspauskite temperatūros valdymo mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą, paspauskite laikmačio valdymo mygtuką, kad nustatytumėte laiką. Tada paspauskite Start mygtuką, kad įjungtumėte prietaisą.

12. Norėdami išimti maisto produktus (pvz., jautieną, vištieną, mėsą, bet kokius produktus turinčius daug riebalų ir dėl to susikaupus daug riebalų kepimo indo dugne), naudokite žnyplės, kad po vieną išimtumėte maisto produktus.

Pastaba: Neapverskite indo, kadangi inde susikaupę riebalai išbėgs ant maisto produktų.

13. Norėdami išimti maisto produktus (pvz., traškučius, daržoves, ar produktus, iš kurių neišsiskiria riebalai), apverskite kepimo indą ir išpilkite produktus į atskirą indą.

Patarimas: Norėdami išimti didelius ar trapius maisto produktus, iškelkite juos iš krepšelio tam naudodami dvejias žnyplės.

14. Kai tik produktų partija yra iškepta, gruzdintuvė yra paruošta naujos partijos kepimui.

Nustatymai

Aukščiau esanti lentelė padės nustatyti pagrindinius nustatymus įvairiems maisto produktams.

Pastaba: Turėkite omenyje, kad šie nustatymai yra orientaciniai. Kadangi skiriasi maisto produktų kilmė, dydis, forma ir savitumas, mes negalime užtikrinti geriausios kepimo programos visiems jūsų maisto produktams.

Kadangi „Rapid Air“ technologija akimirksniu įkaitina orą prietaiso viduje, trumpam ištraukę kepimo indą iš prietaiso, kai kepama karštame ore, beveik nesutrukdysite proceso.

Patarimai

- Smulkių maisto produktų paruošimui paprastai reikia mažiau laiko nei stambesnių produktų paruošimui.
- Dideliam maisto kiekiui paruošimui reikia tik šiek tiek daugiau laiko, mažesniame maisto kiekiui paruošimui reikia tik šiek tiek mažiau laiko.
- Viduryje kepimo laiko supurtę smulkesnius maisto produktus, optimizuosite galutinį rezultatą ir išvengsite nevienodai iškepusio maisto.
- Į šviežias bulves įpilkite šiek tiek aliejaus ir pakepkite dar kelias minutes, tada bulvytės bus traškios.
- Karšto oro gruzdintuvėje nekepkite labai riebių maisto produktų, tokių kaip dešrelės.
- Užkandžius, kuriuos galima kepti orkaitėje, galima kepti ir gruzdintuvėje.

- Optimalus bulvių kiekis traškių bulvyčių paruošimui yra 500 gramų.
- Norėdami greitai ir lengvai paruošti užkandžius, naudokite iš anksto paruoštą tešlą. Iš anksto paruoštai tešlai taip pat reikalingas trumpesnis kepimo laikas nei naminei.
- Jei norite iškepti pyragą ar kišą arba jei norite kepti trapius maisto produktus ar įdarytus kepinus, į gruzdintuvės krepšelį įdėkite kepimo formą.
- Karšto oro gruzdintuvę taip pat galite naudoti maisto pašildymui. Jei norite pašildyti maistą, nustatykite 150°C temperatūrą dešimčiai minučių.

Naminių gruzdintų bulvyčių paruošimas.

Norėdami paruošti namines gruzdintas bulvytes:

1. Nuskuskite ir supjaustykite bulves.
2. Kruopščiai nuplaukite bulvių lazdeles ir nusauskinkite jas popieriniu rankšluosčiu.
3. Į dubenį įpilkite 1/2 valgomojo šaukšto aliejaus, sudėkite bulvių lazdeles ir maišykite, kol jos tolygiai pasidengs aliejumi.
4. Rankomis arba virtuviniais įrankiais išimkite bulvių lazdeles iš dubens, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje. Sudėkite bulvių lazdeles į kepimo krepšelį.
5. Kepkite bulvių lazdeles pagal šiame skyriuje esantį aprašymą.

Valymas

Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo.

Kepimo indo, krepšelio ir prietaiso vidaus nevalykite metaliniais virtuvės įrankiais ar abrazyvinėmis valymo priemonėmis, kadangi taip pažeisite jų nepridegančią dangą.

1. Elektros laido kištuką ištraukite iš elektros lizdo, kad prietaisas atvėstų.

Pastaba: Kad prietaisas greičiau atvėstų, išimkite kepimo indą.

2. Drėgna šluoste nušluostykite prietaiso išorę.
3. Karštu vandeniu su trupučiu plovimo priemonės ir neabrazyvine kempine išplaukite kepimo indą ir krepšelį.

Likusius nešvarumus galite pašalinti riebalus tirpdančiu skysčiu.



Pastaba: Kepimo indą ir krepšelį galima plauti indaplovėje.

Patarimas: Jei yra prie kepimo krepšelio ar kepimo indo prilipusių nešvarumų, kepimo indą pripilkite vandens su trupučiu indų ploviklio. Krepšelį įdėkite į kepimo indą ir leiskite pastovėti 10 minučių.

4. Prietaiso vidų valykite karštu vandeniu ir neabrazyvine kempinėle.
5. Maisto likučius nuo kaitinimo elemento nuvalykite šepetėliu.

Laikymas

1. Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir leiskite jam gerai atvėsti.
2. Įsitikinkite, kad visos prietaiso dalys yra sausas ir švarios.

Tinkamos prietaiso šalinimo nuorodos	
 	<p>Šalinti šiuo ženklu pažymėtus produktus kartu su buitinėmis atliekomis ES teritorijoje – draudžiama. Siekiant apsaugoti aplinką ir aplinkinių sveikatą nuo neigiamų padarinių dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo ir skatinti tvarų pakartotinį atliekų panaudojimą, rekomenduojame perduoti prietaisą atitinkamai atliekų perdirbimo įmonei. Norėdami grąžinti savo prietaisą, kreipkitės į atliekų grąžinimo ir surinkimo punktą arba kreipkitės į savo prietaiso pirkimo vietą. Minėtas pardavėjas gali priimti ir perduoti jūsų prietaisą tinkamoms atliekų perdirbimo įstaigoms.</p>

Garantija ir servisas

Jei jūsų prietaisui reikalingas servisas, kilo problemų arba jums reikia informacijos, susisiekite su artimiausiu pardavėju.

Trikčių šalinimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Karšto oro gruzdintuvė neveikia.	Prietaisas neįjungtas.	Prietaiso kištuką įjunkite į įžemintą elektros lizdą.
	Nenustatytas laikmatis.	Pasukite laikmačio rankenėlę iki reikiamo intervalo I laiko, kad įjungtumėte prietaisą
Karšto oro gruzdintuvėje ruošiami produktai neiškepa.	Per didelis produktų kiekis krepšelyje.	Maisto produktus į krepšelį dėkite mažesniais partijomis, mažesnis kiekis produktų iškepa tolygiau.
	Nustatyta per žema temperatūra.	Temperatūros nustatymo rankenėlę pasukite iki reikiamo temperatūros nustatymo (žr. skyriaus „Prietaiso naudojimas“ skirsnį „Nustatymai“).
Karšto oro gruzdintuvėje ruošiami produktai iškepa nevienodai.	Kai kurių tipų produktus, įpusėjus kepimo laikui, reikia supurtyti.	Produktus, esančius vienas ant kito arba skersai vienas kito (pvz., bulvytes), įpusėjus kepimo laikui reikia supurtyti (žr. skyriaus „Prietaiso naudojimas“ skirsnį „Nustatymai“).
Iš gruzdintuvės išimti kepti užkandžiai nėra traškūs.	Naudojate užkandžių tipą, kurie turi būti gaminami tradicinėje gruzdintuvėje.	Naudokite orkaitėje ruošiamus užkandžius arba, kad būtų traškesni, ant jų užtepkite šiek tiek aliejaus.
Į prietaisą nepavyksta įdėti kepimo indo.	Krepšelyje yra per daug maisto produktų.	Nedėkite produktų virš „MAX“ žymos.
	Į kepimo indą netinkamai įdėtas krepšelis.	Paspauskite krepšelį žemyn, kol pasigirs spragtelėjimas.
Iš prietaiso rūksta balti dūmai.	Kepami labai riebiūs maisto produktai.	Kai kepaite labai riebius maisto produktus, riebalų perteklius išteka į kepimo indą, įkaitę riebalai ima skleisti baltus dūmus, o kepimo indas gali stipriai įkaisti, tačiau tai neturi jokio poveikio nei prietaisui, nei gaminimo rezultatui.
	Kepimo inde yra nuo paskutinio kepimo likusių riebalų.	Baltus dūmus skleidžia kepimo inde įkaitę riebalai. Pasirūpinkite, kad kepimo indas būtų valomas po kiekvieno naudojimo.
Gruzdintuvėje keamos bulvytės iškepa nevienodai.	Naudojate netinkamą bulvių rūšį.	Naudokite šviežias bulves ir įsitinkite, kad kepimo metu jos išlieka tvirtos.
	Prieš kepdami bulvių lazdeles tinkamai jų nenuplojęte.	Kruopščiai nuplaukite lazdeles, kad nuo jų paviršiaus pašalintų krakmolą.
Iš gruzdintuvės išimtos šviežios bulvytės nėra traškios.	Traškumas priklauso nuo aliejaus kiekio ir vandens kiekio bulvytėse.	Įsitinkite, kad prieš įpildami aliejaus gerai nusausinote bulvytes.
		Kad bulvytės būtų traškesnės, pjaustykite jas smulkesnėmis lazdelėmis.
		Kad bulvytės būtų traškesnės, įpilkite šiek tiek daugiau aliejaus.

GARANTINIO APTARNAVIMO SUTARTIS

Prekės pavadinimas

Modelis

Serijos numeris (nurodyti, jei yra)

Pardavimo data: 20 mėn. d. Kaina

Garantinis laikotarpis mėnesiais: 12 24 36 48

Pardavėjas

Garantinis laikotarpis profesionaliai technikai - 12 mėn.

Pardavėjo parašas

GARANTIJOS SĄLYGOS

- Pristatant prekę į „Krinona“ seviso centrą, ji privalo būti išvalyta. Transportuojant kurjerių pagalba prekė turi būti siunčiama saugų transportavimą užtikrinančioje pakuotėje.
- Prieš pradėdamas naudoti prekę, primygtinai rekomenduojame perskaityti prekės Vartotojo vadovą ir juo vadovautis. Vartotojo vadovą galite rasti www.krinona.lt. Papildomos informacijos apie prekės naudojimą ieškokite [Youtube.com](https://www.youtube.com) nurodydami prekės modelį ir/arba pavadinimą.
- Gedimo atveju, pirkėjas gali kreiptis į „Krinoną“ servisą arba prekės pardavėją.
- Garantinis terminas pradedamas skaičiuoti nuo prekės įsigijimo dienos ir baigiasi LR įstatymų numatyta tvarka, jeigu prekės įsigijimo sutartis nenumato kitaip.
- Pirkėjas, pristatydamas prekę garantiniam aptarnavimui, privalo pateikti prekės įsigijimo faktą patvirtinantį dokumentą.
- Prekės skirtos TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI, pardavėjas pasilieka teisę netaikyti garantinių įsipareigojimų jei buitiniam naudojimui skirta prekė buvo naudojama komerciniais tikslais t.y. naudojama pajamoms gauti ar perleista tretiesiems asmenims nuomos pagrindu.
- Suremontavus arba pakeitus sugedusią prekę, garantijos terminas ir sąlygos galioja likusį garantijos laiką, bet ne trumpiau nei 3 mėn.
- Prekės spalvos / dangos pakitimai ar kosmetiniai paviršiaus pažeidimai, atsiradę eksploatacijos eigoje, netaikomi gamykliniu defektu.
- Pardavėjas neįsipareigoja duoti pakaitinį įrenginį ar atlyginti menamą žalą dėl negalėjimo naudotis preke garantinio aptarnavimo atveju.
- Pardavėjas šias garantines sąlygas užtikrina tik Lietuvos teritorijoje.
- Nesant techninėms galimybėms sugedusią prekę pataisyti, prekė keičiama nauja ne prastesnių techninių parametrų preke arba už ją grąžinami pinigai (pinigų grąžinimo atveju privaloma grąžinti pilną komplektą išskyrus pakuotę).
- Fizinėms asmenims įsigytoms prekėms taikomas 24 mėn., o juridinių asmenų 12 mėn. garantinio aptarnavimo terminas, (Pardavėjas pasilieka teisę nustatyti ilgesnį garantinį terminą), bet eksploatacinėms dalims, kurių techninės charakteristikos tiesiogiai priklauso nuo eksploatacijos intensyvumo ir kinta eksploatacijos eigoje, priklausomai nuo naudojimo intensyvumo ir įpročių garantija gali būti apribota*

GARANTIJA NĖRA TAIKOMA:

- Mechanškai pažeistai ar ne UAB „Krinona“ įgaliotame servise ardytai / sąmoningai sugadintai prekei.
- Prekei, kuri buvo naudojama ne pagal paskirtį, įskaitant buitinių prietaisų naudojimą komerciniams tikslams.
- Prekei, kurios gedimas atsirado dėl pirkėjo kaltės, įskaitant netinkamo (kieto) vandens naudojimo sukeltas pasekmes (užkalkėjimas), į įrenginio vidų patekusį skystį, statybines dulkes, svetimkūnius, vabzdžius ir kt.
- Prekei, kurios gedimas atsirado dėl aplinkos veiksnių (lietaus, gaisro, potvynio, vėjo ar sniego, viršįtampių el. tinkle).
- Programinei įrangai, parduodamai kartu su preke.
- Filtrams, plastmasiniams indams, antgaliams, žarnoms, peiliukams, ašelėms, sieteliams, tinkleliams, dirželiams, gofoms, nuotolinio valdymo pultams, prekių priedams ir dalims bei mazgams, kurių eksploataavimo laikas yra ribotas ir tiesiogiai priklauso nuo eksploatacijos intensyvumo bei įpročių.

*Baterijoms / akumuliatoriams taikomas 6 mėn. garantinis terminas, po jo eksploatacijos eigoje baterijos / akumuliatoriaus techninės charakteristikos ir savybės gali natūraliai prastėti, bet tai nebus traktuojama kaip gamyklinis defektas. Tai tiesiog natūrali eksploatacijos pasekmė.

GARANTINIS REMONTAS ATLIEKAMAS

UAB „Krinona“, Raudondvario pl. 162, LT47174, Kaunas.

Tel. 8 640 33213 / 8 655 94090

el. paštas - servisas@krinona.lt