

**Naudojimo instrukcija
Elektrinis garpuodis Zyle
ZY219FS**



Daugiau apie Zyle – Youtube.com:



Originalios naudojimo instrukcijos



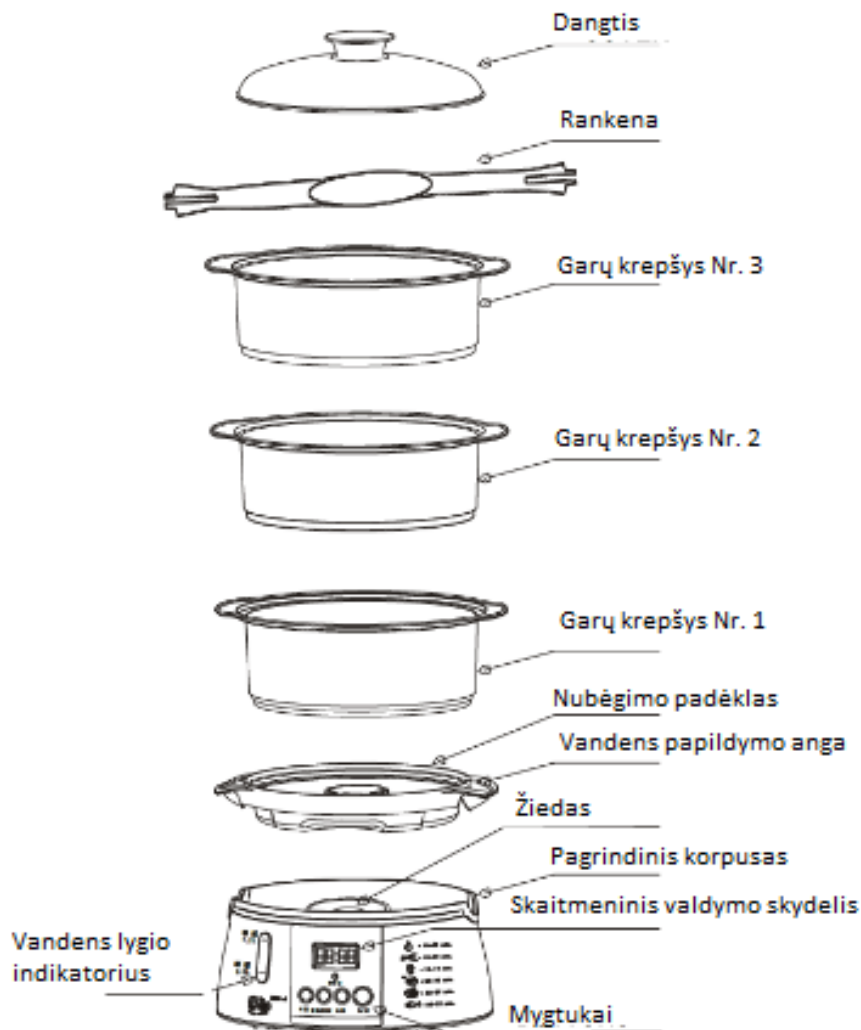
Bendros pastabos

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir ją išsaugokite. Jei perduodate šį prietaisą kitiems asmenims, perduokite ir naudojimo instrukciją.
- Prietaisas skirtas tik asmeniniam naudojimui pagal numatytą paskirtį. Jis nėra skirtas komerciniam naudojimui.
- Nenaudokite lauke. Laikykite atokiau nuo šilumos šaltinių, tiesioginių saulės spindulių, skysčių ir aštrių daiktų. Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis.
- Jei prietaisas sudrėko arba sušlapo, nedelsdami atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Valydami ar laikydami prietaisą, visada jį išjunkite ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo, laikydami už paties kištuko, o ne už laido.
- Kai prietaisas nenaudojamas, išjunkite jį iš elektros tinklo ir nuimkite visus pritvirtintus priedus.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros. Jei reikia išeiti iš patalpos, visada jį išjunkite ir atjunkite nuo elektros lizdo.
- Reguliariai tikrinkite prietaisą ir maitinimo laidą, ar nėra pažeidimų. Pastebėję gedimą, nedelsdami nutraukite naudojimą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis priežiūrai ar keitimui.
- Siekdami užtikrinti vaikų saugumą, laikykite visas pakavimo medžiagas – įskaitant plastikinius maišelius, dėžes ir polistireną – vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Išsamios instrukcijos

- Naudojant elektrinius šildymo prietaisus, susidaro aukšta temperatūra, galinti sukelti nudegimus (pvz., karštas vanduo, vandens garai, kaitinimo elementas). Naudokite rankenas veikimo metu ir laikykitės saugos nurodymų. Taip pat paaiškinkite saugos instrukcijas kitiems naudotojams.
- Prieš valydami ar padėdami laikyti, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Nemerkti pagrindo į vandenį valymo metu. Laikykitės nurodymų skyriuje „VALYMAS“.
- Niekada nejunkite prietaiso be vandens, kad išvengtumėte jo pažeidimo.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuoti, kaip saugiai naudotis prietaisu.
- Naudotojai turi suprasti su saugiu prietaiso naudojimu susijusias rizikas.
- Valymo ir priežiūros darbų neturi atlikti vaikai, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.

Konstrukcija ir sudedamosios dalys



Vandens pripildymas

1. Pilkite vandenį tiesiai į talpą iki maksimalaus 1 l lygio (1 pav.).
2. Vandens taip pat galite pilti per vandens papildymo angą iki maksimalaus lygio (2 pav.).
3. Garinant sudėkite nubėgimo padėklą, garinimo rėmus (1, 2 ir 3) po vieną.
4. Surinkite išimamą garinimo padėklą (žr. 3 pav.): įdėkite jį į nubėgimo padėklą apverstą (žemyn), paspauskite ir pritvirtinkite dugną.
Išardydami (žr. 4 pav.), tiesiog atsekite spaustuką ir išstumkite dugną iš apačios į viršų.
5. Norėdami uždėti dugną (apverstą žemyn), suimkite rankeną bet kurioje pusėje (5 pav.). Neatlaisvinkite jos, kol rankenos galų neįstatysite skersai dugno – įsitikinkite, kad ji tvirtai pritvirtinta.



PASTABA

- Vandens talpą pildykite tik švairiu, geriamu vandeniu. Draudžiama naudoti kitus skysčius ar medžiagas, pavyzdžiui, druską ar pipirus.
- Jei garinate ilgiau nei 15 minučių, visada pripildykite talpą iki maksimalaus lygio.

- Jei naudojate TIK VIENĄ AUKŠTĄ, garų indą Nr. 1 padėkite ant surinkimo padėklo.
- Jei naudojate DU AUKŠTUS, garų indą Nr. 2 statykite ant garų indo Nr. 1.
- Jei naudojate TRIS AUKŠTUS, garų indą Nr. 3 statykite ant garų indo Nr. 2 ir uždenkite dangčiu.

Naudojimas

Įprastas gaminimo režimas

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ON/OFF jungiklį. Išgirsite garso signalą. Ekranas ir indikatorinė lemputė užsidegs mėlyna spalva.
2. Vieną kartą paspauskite mygtuką SET. Ekrane bus rodoma numatytoji 5 minučių trukmė „00:05“.
3. Jei norite garinti ilgiau nei 5 minutes, nustatykite laiką pakartotinai spausdami minučių mygtuką MIN arba valandų mygtuką HR (valandos), galima nustatyti iki 1 valandos.
4. Jei nustatytas gaminimo laikas ilgesnis nei 50 minučių, veikimo metu papildykite vandens talpą prieš pasibaigiant 50 minučių laikotarpiui. Priešingu atveju prietaisas automatiškai išsijungs.

Atidėto gaminimo režimas

Įjunkite prietaisą ON/OFF jungikliu. Išgirsite garso signalą. Ekranas ir indikatorinė lemputė užsidegs mėlyna spalva.

Vieną kartą paspauskite mygtuką „SET“. Ekrane bus rodoma numatytoji 5 minučių reikšmė „00:05“.

Nustatykite gaminimo laiką pakartotinai spausdami minučių mygtuką MIN arba valandų mygtuką HR (galima nustatyti iki 1 valandos).

Dar kartą paspauskite mygtuką „SET“, kad paleistumėte TIMER atgalinę atskaitą. Pasibaigus atgalinei atskaitai, garintuvas pradės veikti automatiškai.

Šilumos palaikymo režimas

Pasibaigus gaminimo laikui, 5 kartus pasigirs garso signalas.

Ekrane bus rodoma „00:00“, o po juo – „KEEP WARM“. Indikatoriaus lemputė pasikeis iš raudonos į mėlyną. Įsijungs šilumos palaikymo režimas.

PASTABA

Kai vanduo talpoje baigsis, prietaisas po kurio laiko automatiškai išsijungs. Visi nustatymai bus atstatyti. Pasigirs garso signalas. Ekranas apšvietimas ir indikatorinė lemputė išsijungs.

VALYMAS

Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis visiškai atvės.

Kaitinimo pagrindas. Kaitinimo pagrindo paviršių nuvalykite drėgna šluoste, o po to nusauskite minkšta šluoste.

Vandens talpa. Išpilkite likusį vandenį iš talpos ir sausai iššluostykite ją šluoste.

Giluminis valymas. Vietovėse, kur vanduo yra kietas, ant kaitinimo elemento gali susidaryti kalkių nuosėdos. Dėl to garinimas gali nutrūkti dar nebaigus gaminti maisto. Kad to išvengtumėte, po 7–10 naudojimo kartų į vandens talpą įpilkite 3 puodelius acto ir pripildykite vandeniu iki MAX lygio.

Nuimkite dangtį, garinimo indus ir surinkimo padėklą. Įjunkite prietaisą ir nustatykite 30 minučių veikimo laiką. Pasibaigus atgalinei atskaitai, išjunkite prietaisą, palaukite, kol jis atvės, ir išpilkite vandenį iš talpos. Po to išskalaukite prietaisą švariu vandeniu.

Gaminimo instrukcijos

PASTABA:

Didelius maisto gabalus arba didesnę kiekį maisto visada dėkite į apatinį garinimo indą. Negaminkite per didelių ar per daug maisto gabalų vienu metu. Prieš gaminimą atitirpinkite mėsą ir paukštieną.

RYŽIAI

Rudieji ryžiai

- ½ puodelio ryžių + 1 puodelis vandens – apie 42–45 min.
- Plikyti (*parboiled*) - 1 puodelis ryžių + 1½ puodelio vandens – apie 45–50 min.

Ilgagrūdžių ir laukinių ryžių mišinys

- Įprasti: 1 puodelis ryžių + 1½ puodelio vandens – apie 56–58 min.
- Greito paruošimo: 1 puodelis ryžių + 1¾ puodelio vandens – apie 18–20 min.

Greitai paruošiami ryžiai (Instant rice)

- 1 puodelis ryžių + 1½ puodelio vandens – apie 12–15 min.

Baltieji ryžiai

- Įprasti: 1 puodelis ryžių + 1½ puodelio vandens – apie 45–50 min.
- Ilgagrūdžiai: 1 puodelis ryžių + 1¾ puodelio vandens – apie 50–55 min.

Daržovės / vaisiai – gaminimo laikas garuose

Produktas	Kiekis	Apytikslis laikas (min.)
Artišokai (nesmulkinti)	4 vnt.	30–32
Šparagai (viršūnėlės), pupelės (žalios / vaškinės)	500 g	12–14
Pupelės (žalios / vaškinės)	250 g	12–14
Pupelės (pjaustytos arba nepjaustytos)	500 g	20–22
Stambios pupelės (išlukštentos)	500 g	12–13
Burokėliai (pjaustyti)	500 g	25–28
Brokoliai (žiedynai)	500 g	20–22
Briuseliniai kopūstai	500 g	24–26
Baltagūžiai kopūstai (pjaustyti)	500 g	16–18
Salierai (pjaustyti)	250 g	14–16
Morkos (pjaustytos)	500 g	18–20
Žiedinis kopūstas (visas)	500 g	20–22
Kukurūzai (burbuolės)	3–5 vnt.	14–16
Baklažanas	500 g	16–18
Pievagrybiai (nesmulkinti)	500 g	10–12
Svogūnai (plonai pjaustyti)	250 g	12–14
Paprika (vidutinė, iki 4 vnt.)	–	12–13
Bulvės (apie)	500 g	30–32
Ropės (vidutinė, kubeliais)	1 vnt.	28–30
Špinatai	250 g	14–16
Moliūgas	500 g	16–18
Burokai (pjaustyti)	500 g	20–22
Šaldytos daržovės	285 g	28–50
Obuoliai, kriaušės (gabaliukais)	500 g	10–15

Jūros gėrybės / žuvis – gaminimo laikas garuose

Produktas	Kiekis	Apytikslis laikas (min.)
Didelės šukutės su kiautais	500 g	10–12
Krevetės	250 g	20–22
Omaras – uodega	2–4 vnt.	16–18
Omaras – pjaustytas	500–600 g	18–20
Mažos šukutės (šviežios, su kiautais)	500 g	14–16
Austrės (šviežios, su kiautais)	1500 g	18–20

Produktas	Kiekis	Apytikslis laikas (min.)
Karališkosios šukutės (šviežios)	500 g	16–18
Krevetės (Prawn) – vidutinės, su kiautu	500 g	10–12
Krevetės (Prawn) – didelės, su kiautu	500 g	16–18
Žuvis – visa	250–375 g	10–12
Žuvis – filė	500 g	10–12
Žuvis – kepsnys (apie 2,5 cm storio)	500 g	16–18

MĖSA IR KIAUŠINIAI

Produktas	Kiekis	Apytikslis laikas (min.)
Jautiena – gabaliukai	500 g	28–30
Jautiena – maltinis (hamburgeris)	500 g	16–18
Jautiena – mėsos kukuliai	500 g	22–24
Paukštiena – gabaliukai / griežinėliai	2–4 vnt.	24–26
Aviena – gabaliukai / griežinėliai	500 g	26–28
Kiauliena – gabaliukai / griežinėliai	500 g	26–28
Dešrainiai / dešrelės	500 g	14–18

KIAUŠINIAI

Paruošimo būdas Kiekis Apytikslis laikas (min.)

Su lukštu – minkšti 1–12 vnt. 15–18

Su lukštu – kietai virti 1–12 vnt. 19–22

Be lukšto (virti garuose, „Poached“)

1 žingsnis: į ryžių indą įpilkite 2 puodelius vandens ir kaitinkite garuose, kol vanduo įkais. – 7–8 min.

2 žingsnis: įmuškite kiaušinį į dubenėlį, įdėkite jį į garų indą su karštu vandeniu ir garinkite, kol kiaušinis bus paruoštas. – 7–8 min.

Plakta kiaušininė („Egg drop“)

Sumaišykite 6 kiaušinius su 2 šaukštais pieno ryžių inde, pagardinkite druska ir pipirais. – 20–22 min.

Atitarnavusių elektrinių prietaisų išmetimas



Pagal 2012/19/ES direktyvos dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų nuostatas, draudžiama atitarnavusius elektrinius prietaisus išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Atskirai juos perdirbkite, kad būtų pakartotinai panaudojamos prietaisus sudarančios medžiagos ir sumažinama aplinkai bei sveikatai daroma žala.

Ant prietaiso esantis perbrauktos šiukšlių dėžės simbolis primena apie tinkamą prietaiso perdirbimą.

Jei prietaisas naudoja akumuliatorių arba išimamas baterijas, pirmiausia išimkite jas iš prietaiso ir tinkamai jas išmeskite.

Norėdami sužinoti daugiau apie tinkamą atitarnavusių prietaisų/ senų baterijų išmetimą, kreipkitės į vietines valdžios institucijas.



UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras
Raudondvario pl. 162, Kaunas
tel. +370 640 33213, +370 655 94090
Daugiau informacijos: www.krinona.lt
UAB „Krinona“, Raudondvario pl. 162, Kaunas. Tel. +370 649 40000