

# Zyle

**NAUDOTOJO VADOVAS**  
ORIGINALIOSIOS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

**Karšto oro gruzdintuvė Zyle**  
**ZY502BAF/ZY502WAF/ZY502GAF**

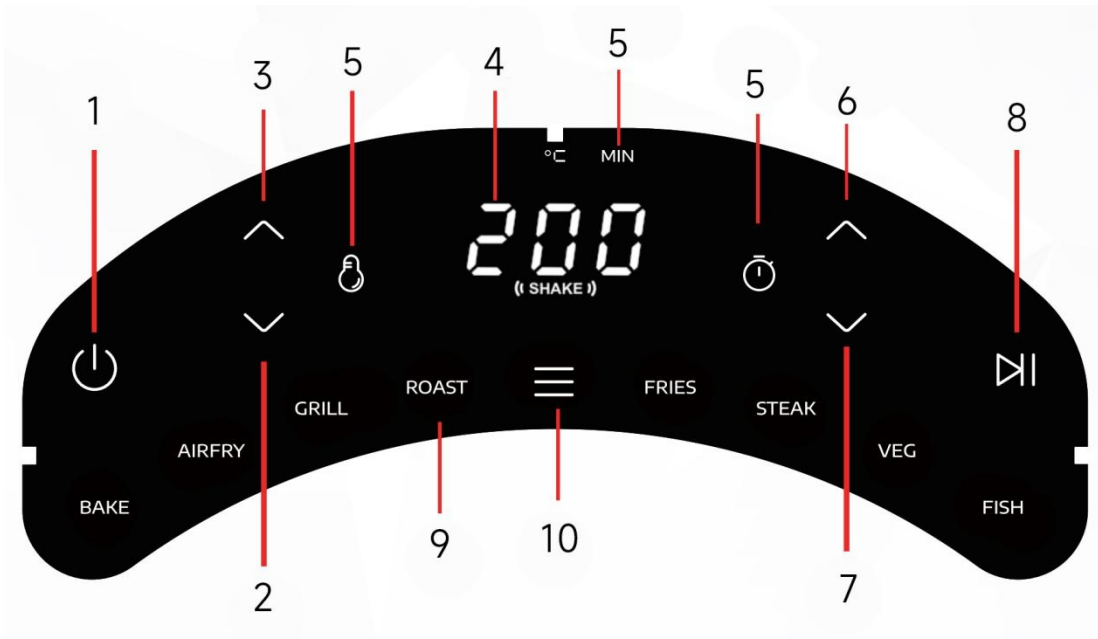


Daugiau apie Zyle – [Youtube.com](https://www.youtube.com)



# Originalios naudojimosi instrukcijos

## Valdymo skydelis.



1. Prietaiso įjungimas ir išjungimas
2. Temperatūros mažinimas (-)
3. Temperatūros padidėjimas (+)
4. LED ekranas
5. Temperatūros/laiko simbolis
6. Laiko didinimas (+)
7. Laiko mažinimas (-)
8. Paleidimas/pauzė
9. Iš anksto nustatytos programos
10. Meniu

## Įspėjimas.

Prieš naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite šį vadovą, nes neteisingai naudojamas prietaisas gali padaryti žalą. Išsaugokite šį vadovą, kad galėtumėte juo naudotis ateityje.

## Pavojus

- Nemerkite korpuso į vandenį ir neplaukite po vandeniu.
- Neleiskite skysčiui patekti į prietaisą, kad išvengtumėte trumpojo jungimo.
- Visus ingredientus laikykite kepimo krepšyje, kad išvengtumėte jų ir kaitinimo elementų sąlyčio.
- Veikiant prietaisui neuždenkite oro įsiurbimo angos ir oro išpūtimo angos.
- Krepšys, pripildytas aliejaus, gali sukelti gaisro pavojų.
- Kai prietaisas veikia nelieskite jo vidaus.

## Įspėjimas:

- Patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei yra pažeistas kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys.
- Kreipkitės į įgaliotą servisą, kad pakeistų ar sutvarkytų pažeistą maitinimo laidą.
- Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nejunkite prietaiso ir nenaudokite valdymo skydelio drėgnomis rankomis.
- Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į elektros lizdą.
- Nejunkite prietaiso prie išorinio laikmačio.
- Nedėkite prietaiso ant degių medžiagų, tokių kaip staltiesė ar užuolaida, arba šalia jų.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kito prietaiso. Palikite bent 10 cm laisvos erdvės gale ir šonuose bei 10 cm laisvos erdvės virš prietaiso.
- Nedėkite nieko ant prietaiso viršaus.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei aprašyta šiame vadove.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Kepant karštu oru per oro išpūtimo angas išsiskiria karšti garai. Laikykite rankas ir veidą saugiu atstumu nuo garų ir oro išpūtimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro, kai išimate krepšį iš prietaiso. Naudojant prietaisą bet kokie prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Tuoj pat atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, jei matote, kad iš prietaiso sklinda tamsūs dūmai. Prieš išimdami krepšį iš prietaiso, palaukite, kol dūmai nustos sklirti.

### **Įspėjimas**

- Užtikrinkite, kad prietaisas būtų pastatytas ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Jis netinkamas naudoti tokiose aplinkose, kaip darbuotojų virtuvės, fermos, moteliai ir kitos negyvenamosios aplinkos.
- Garantija negalioja, jei prietaisas naudojamas profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba jis naudojamas ne pagal instrukcijas. (niekada nenaudokite prietaiso, kai kištukas yra pažeistas).
- Prietaisas turi maždaug 30 minučių atvėsti, kad jį būtų saugu tvarkyti ar valyti.

### **Automatinis išsijungimas**

Prietaise yra įmontuotas laikmatis, jis automatiškai išjungia prietaisą, kai pasiekiamas nustatyto laiko pabaiga. Galite išjungti prietaisą rankiniu būdu paspausdami išjungimo mygtuką, jis išsijungs per 20 sekundžių.

### **Prieš pirmą naudojimą.**

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir lipdukus ar etiketes.
2. Išvalykite krepšį ir sietelį karštu vandeniu su šiek tiek indų plovimo skysčio ir neabrazyvine kempine. Šias dalis saugu plauti indaplovėje.
3. Nuvalykite prietaiso vidų ir išorę švaria šluoste.
4. Nepildykite krepšio aliejumi ar kepimo riebalais, nes prietaisas veikia karštu oru.

### **Prietaiso naudojimas**

1. Įjunkite elektros kištuką į elektros tinklą.
2. Atsargiai ištraukite krepšį iš prietaiso
3. Į krepšį įdėkite groteles.
4. Į krepšį sudėkite ingredientus.
5. Įstumkite krepšį į gruzdintuvę. Pastaba: neviršykite MAX indikacijos.

**Įspėjimas:** Nelieskite krepšelio naudojimo metu ir trumpą laiką po naudojimo, nes jis labai įkaista. Krepšelį laikykite tik už rankenos. Nepilkite į krepšį aliejaus ar bet kokio kito skysčio.

6. Pirštu palieskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad užsidegtų ekranas
7. Pirštu palieskite Meniu

### **Valdymo skydelio naudojimas.**

**Pastabos:** Prietaisas turi 8 iš anksto užprogramuotas funkcijas: Kepimas, Kepimas karštu oru,

Kepimas ant grotelių, Apkepinimas, Bulvytės, Kepsnys, Daržovės, Žuvis. Pirštu palieskite kiekvieną recepto piktogramą, kad pasirinktumėte ir pakeistumėte kepimo funkciją. Galima reguliuoti laiko ir temperatūros nustatymus palietus atitinkamas piktogramas. Kai norite sureguliuoti laiką, paspauskite rodyklę aukštyn / žemyn prie laiko piktogramos ekrane - padidinkite / sumažinkite 1 minutę vienu paspaudimu. Kai norite reguliuoti temperatūrą, paspauskite ekrane rodyklę aukštyn / žemyn prie temperatūros piktogramos - vienu paspaudimu padidinkite / sumažinkite 5 laipsniais.

8. Pasirinkę funkciją, pirštu paspauskite įjungimo mygtuką, kad pradėtumėte gaminti maistą  
**Pastabos:** Karšto oro kepimo proceso metu veiks LED lemputė, jei norite pereiti prie kitos užprogramuotos funkcijos, pavyzdžiui, dabar kepaite Kepimo funkcija, jei norite naudoti Bulvyčių funkciją, tuomet tereikia paspausti Bulvyčių piktogramą. Jei kepimo metu norite reguliuoti laikmatį ir (arba) temperatūrą, galite lengvai reguliuoti paliesdami laikmačio arba temperatūros piktogramas aukštyn / žemyn.

9. Kai kuriuos ingredientus reikia supurtyti ruošimo metu (žr. šio skyriaus skyrių "Nustatymai"). Ištraukite krepšį iš prietaiso už rankenos ir pakratykite. Tada įdėkite krepšį į prietaisą.

**Supurtymo indikatorius:** Kai kepimo ciklas įpusėja, užsidega supurtymo indikatorius. Supurtymas padeda užtikrinti tolygų maisto kepimą.

**Pastaba:** jei neišimsite krepšelio ir nesupurtysite maisto, supurtymo indikatorius valdymo skydelyje liks šviesti.

10. Įrenginiui baigus ruošti maistą, pasigirs garso signalas. Kai 5 kartus išgirsite signalą, tai reiškia, kad gaminimo ciklas baigtas.

11. Ištraukite krepšelį iš prietaiso ir padėkite jį ant karščiui atsparaus laikiklio.

**Pastaba:** Pasibaigus laikui, kaitinimo elementas nustoja veikti, tačiau ventiliatorius toliau veiks apie 20 sekundžių, kad saugiai išpūstų karštą orą. Galiausiai laikmačio skambutis suskambės 5 kartus kaip pabaigos signalas.

11. Patikrinkite, ar ingredientai paruošti.

**Pastaba:** Jei ingredientai dar neparuošti, tiesiog įstumkite krepšelį atgal į prietaisą. Paspauskite temperatūros valdymo mygtuką, kad sureguliuotumėte temperatūros nustatymus, paspauskite laikmačio valdymo mygtukus, kad sureguliuotumėte laiko nustatymą. O tada paspauskite paleidimo mygtuką, kad prietaisas pradėtų veikti.

12. Norėdami išimti ingredientus pvz., jautieną, vištieną, mėsą, bet kokius ingredientus su riebalais, kurių perteklius nuo susikaups ant krepšelio dugno, naudokite žnyplės ir imkite ingredientus po vieną.

**Pastaba:** Neapverskite krepšio, ant krepšio dugno susikaupę riebalai ištekės ant ingredientų.

13. Norėdami išimti ingredientus pvz., traškučius, daržoves ar ingredientus, kuriuose nėra riebalų pertekliaus nuo ingredientų, ištraukite krepšelį ir išpilkite ingredientus į indus.

14. Kai ingredientų partija paruošta, gruzdintuvė iš karto yra paruošta kitai partijai ruošti.

## Nustatymai.

Ši lentelė padės pasirinkti pagrindinius ingredientų nustatymus.

**Pastaba:** nepamirškite, kad šie nustatymai yra orientaciniai. Kadangi ingredientai skiriasi savo kilme, dydžiu, forma ir prekės ženklu, negalime garantuoti geriausių nustatymų jūsų ingredientams. Kadangi "Rapid Air" technologija orą prietaiso viduje pašildo akimirksniu, karšto oro kepimo metu trumpam ištraukus krepšį iš prietaiso, procesas beveik nesutrunka.

	Min- Max (g)	Laikas (Min)	Temp °C	Supur tyti	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės	300-700	9-16	200	T	
Storos šaldytos bulvytės	300-700	11-20	200	T	
Naminės bulvytės (8X8m m)	300-800	10-16	200	T	Užpilti 1/2 V.Š aliejaus
Bulvių skiltelės	300-800	18-22	180	T	Užpilti 1/2 V.Š aliejaus
Bulvių kubeliai	300-750	12-18	180	T	Užpilti 1/2 V.Š aliejaus
	250	15-18	180	T	
Bulvių apkepas	500	15-18	200	T	
Kepsnys	100-500	8-12	180		
Kepsneliai	100-500	10-14	180		
Mėsainis	100-500	7-14	180		
Šlaunelės	100-500	18-22	180		
Vištienos krūtinėlė	100-500	10-15	180		
Suktinukai su daržovėmis (Spring rolls)	100-400	8-10	200	T	Naudoti tinkamus orkaitei
Šaldyti vištienos gabalėliai	100-500	6-10	200	T	Naudoti tinkamus orkaitei
Šaldyti žuvų piršteliai	100-400	6-10	200		Naudoti tinkamus orkaitei
Šaldytos bandelės	100-400	8-10	180		Naudoti tinkamus orkaitei
Kimštos daržovės	100-400	1-10	160		
Tortas	300	20-25	160		Naudoti torto formą
Keksai	300	15-18	200		Naudoti keksų formą
Saldūs užkandžiai	400	1-20	160		Naudoti formą

Mažiems ingredientams paprastai reikia šiek tiek trumpesnio paruošimo laiko nei didesniems

-Didesniam ingredientų kiekiui reikia tik šiek tiek ilgesnio paruošimo laiko, mažesniams ingredientų kiekiui reikia tik šiek tiek trumpesnio paruošimo laiko.

-Mažesnius ingredientus supurtant, optimizuojamas galutinis paruošimo laikas ir gali padėti išvengti netolygiai iškeptų ingredientų.

-Į šviežias bulves įpilkite šiek tiek aliejaus ir tada dar kelias minutes kepkite ingredientus, kad rezultatas būtų traškus.

-Neruoškite itin riebių ingredientų, pavyzdžiui, dešrelių, gruzdintuvėje.

-Gruzdintuvėje taip pat galima ruošti užkandžius, kuriuos galima ruošti orkaitėje.

-Optimalus kiekis traškioms bulvytėms paruošti yra 500 g.

-Naudokite iš anksto paruoštą tešlą, kad užkandžius iškeptumėte greitai ir lengvai.

-Jei norite iškepti pyragą arba kepti trapius ingredientus ar įdarytus ingredientus, į keptuvės krepšį įdėkite kepimo skardą ar orkaitės indą.

-Taip pat galite naudoti gruzdintuvę ingredientams šildyti. Norėdami pašildyti ingredientus, nustatykite 150 °C temperatūrą iki 10 minučių.

## **Naminės bulvytės.**

Norėdami pasigaminti naminių bulvyčių, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

1. Bulves nulupkite ir supjaustykite lazdelėmis.
2. Kruopščiai nuplaukite bulvių lazdeles ir nusauskite jas virtuviniu popieriumi.
3. Į dubenį įpilkite 1/2 šaukšto alyvuogių aliejaus, sudėkite lazdeles ir maišykite, kol lazdelės pasidengs aliejumi.
4. Pirštais arba virtuviniu įrankiu išimkite lazdeles iš dubens, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje. Sudėkite lazdeles į krepšelį.
5. Kepkite bulvių lazdeles pagal šiame skyriuje pateiktus nurodymus.

## **Valymas.**

Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo.

Nevalykite krepšelio ir prietaiso vidaus metaliniais virtuvės įrankiais ar abrazyvinėmis valymo priemonėmis, nes tai gali pažeisti jų nelimpančią dangą.

1. Ištraukite elektros tinklo kištuką iš sieninio lizdo, kad prietaisas atvėstų.

**Pastaba:** Išimkite krepšį, kad prietaisas greičiau atvėstų.

2. Nuvalykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
3. Išvalykite krepšį ir groteles karštu vandeniu su šiek tiek ploviklio ir neabrazyvine kempine.

Likusius nešvarumus galite pašalinti užmerkdami krepšį su vandeniu.

**Pastaba:** groteles ir krepšį galima plauti indaplovėje.

**Patarimas:** jei prie krepšio ar grotelių dugno prilipo nešvarumų, pripilkite į krepšį karšto vandens su šiek tiek ploviklio. Įdėkite groteles į krepšį ir leiskite mirkti apie 10 minučių.

4. Išvalykite prietaiso vidų karštu vandeniu ir neabrazyvine kempine.
5. Valymo šepetėliu išvalykite kaitinimo elementą, kad pašalintumėte maisto likučius.

## **Laikymas**

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

## **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 ir/ar senų baterijų išmetimą, kreipkitės į vietines valdžios institucijas.

# 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](http://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](mailto:servisas@krinona.lt)