



ELEKTRIGRILL  
ELEKTRISKAIS GRILS  
ELEKTRINE KEPSNINĖ



5002C

Kasutusjuhend  
Lietošanas instrukcija  
Naudojimo instrukcija

CE

# TÄHTSAD OHUTUSNÖUDED

Elektriseadet kasutades rakendage tulekahju- ja elektrilöögiohu vähendamiseks järgmisi ennetavaid ohutusmeetmeid.

## Ohutuse tagamiseks

Lugege kõik juhised hoolikalt läbi ka siis, kui arvate, et tunnete seadet hästi ja oskate seda käsitseda.

- Ärge kunagi pange seadme termostaadiosa a vette vesi, mõni teist vedelikku.
- Ärge kasutage termostaadiosa ümber kõrge õhuringus.
- Sisetingimustes kasutades äratage piisav õhuringus.
- Ärge laske plastist tarbekattele töötava grilli osa ega muutuda.
- Ärge kasutage grilli tugiallikamuiks otstesseks ainult grilli töötamiseks.
- Kaitiske end elektrilöögist ning ärge parandada grilli osa ega mõnda teise vedelikku.
- See seade ei ole mõeldud lastele ja vaimulikumetele ilma järelevalveta kasutamiseks. Ärge kunagi laste siin lülitatud seadet ilma järelevalveta.
- Ärge laske lastel seadmea laadida.
- Lülitage seade välja ning äratage toitejuhtme pistik pistikupesast alati enne seadme puhastamist siis, kui seade ei kasutata. Ärge tömmake pistiku pistikupesast eemalduks toitejuhtme ega hoidke kinni pistikust. Ärge kunagi kandke seadet toitejuhtet pidi.
- Ärge kasutage seadet ega toitejuhtme ega pistikuga seadet või seadet, mis ei tööta korralikult.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle teravate nurkade ega kokku puutuda kuumade pindadega grilli või selle osi kuumade pindade (nt kuumad gaasipõletid ja ahjud) eale ega lähedusse.
- Ärge kasutage seadet selleks mitte nähtud otstarbel. Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises.
- Ärge üritage seadet ise parandada, lahti võtta ega muuta. Seadmes ei ole kasutaja-poolset hooldust nõudvaid osi.

- Selliste osade ja lisaseadmete kasutamine, mis ei ole tootja poolt heaks kiidetud, võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või muu trauma.
- Pöletuste vältimiseks ärge puudutage seadme kasutamise ajal selle kuuma pinda. Hoidke seadme teisaldamisel selle kuumenematusest käepidemetest. Enne seadme puhastamist laske sellel täiesti maha jahtuda.
- Kasutage seadet alati ühtlasel kuumuskindlal tasapinnal. Ärge kasutage seadet nõudepesulaual, kuivatusrestil, ebatasasel ega kaldpinnal.
- Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks liigset jõudu, abrasiivseid või sõõvi tavaid aineid ega ahjupuhastusvahendeid.
- Ärge kunagi pange seadet seinakapi või kardinate alla ega tuleohtlike allikate lähedusse.
- Kasutage seadmega ainult kontrollitud ja heaks kiidetud pikendusjuhti.
- Ärge kunagi teisaldage kuuma seadet. Oodake, kuni seade on täiesti maha jahtunud. Hoidke küpsetuspinda töstes selle külgedel olevatest käepidemetest.
- Ärge kasutage termostaadiosa, mida seade ei ole sõlliga koos kasutatud. Teiste tootjate termostaadiosade kasutamine võib seadet ohtustada.
- Kontrollige regulaarselt toitejuhe ja korrasolekut. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigas jaanud.
- Lisakaitseks on soovitatav igaldaada voodi ohutuseks lekkevooldaitselülit, mis ei lase lekkevooolul tööst välja  $10\text{ mA}$ .
- I-klassi seadmed tulenevasti vähendada mõnardamist ülikupesega.

---

**HOIATUS! Süte ja teiste põletustõenäoliste kasutamisest grillis on keelatud!**

---

NENDE JUHISTE EIRAMISE SADESE KÄITUSTADA.

---

#### **OLULINE HOIATUS!**

Kui seadme toitejuhe on viga saanud, tuleb see ohuolukorra vältimiseks vahetada uue vaskseaduse tootja volitatud hooldustöökojas või volitatud hooldustehniku poolt.

Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.

**HÜVITKE KASUTUSJUHEND HILISEMA KASUTUSE JAOKS ALLES!**

## Nõuandeid grillimiseks

- Enne toiduainete asetamist grillplaadile eelsoojendage seda, kuni soojenduse märgutuli on kustunud.
- Ärge kasutage grillplaadil fooliumi.
- Kui valmistate vardaroogi vm toitu, määrite neid valmistamise ajal marinaadiga ning keerake aeg-ajalt ümber, kuni toit on küps.
- Ühtlase küpsemise saavutamiseks jätkke grillitavate toiduainete vahele ruumi.
- Olge ettevaatlik, kui grillite rohkesti rasva sisaldavaid toiduaineid (nt vorsti, lihalöigid ja karbonaad), sest rasv võib grillimisel pritsida.
- Pikim soovitatav toidu hoidmise aeg kuumas grillis on 30 minutit.
- Olge ettevaatlik toiduvalmistamise ajal grilli kaant avades. Kaane laubella kogunenud auru, mis võib Teid pöletada.

## Hooldus ja puhastamine

1. Eemaldage toitejuhtme pistilõi, küttesast ning termoselladosa grillplaadil olevast pesast.
2. Enne grilli puhastamist vältige osade eemaldamist seade seadmel täiesti maha jahtuda.
3. Enne grilli uuesti kokku puhinemist vee abiga tõstke grilli osad on korralikult kuivatatud.

## Rasvanõu

Olge rasvanõu puhastades ettevaatlik.

Oodake enne selle eemaldamist, kuni rasv on ära läinud.

Peske rasvanõu nõudepesuvahendiga ning pehme lapiga puhtaks.

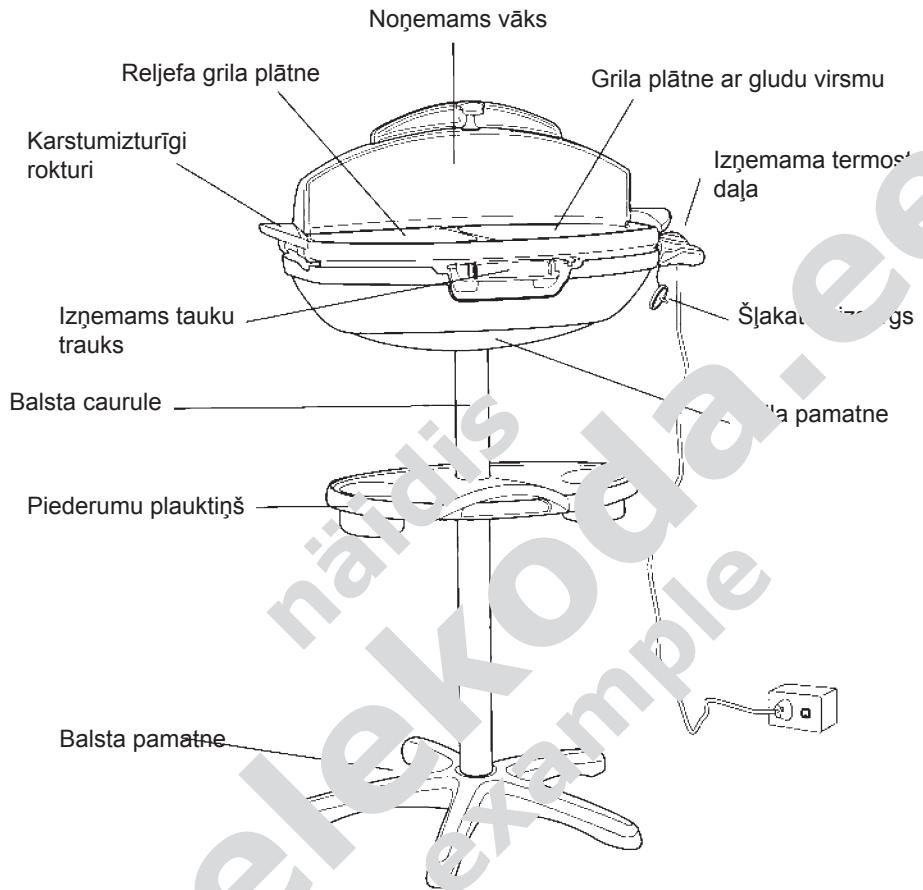
## Grilli tugijalg ja termostaadiosa

Pühkige grilli tugijalga ning termostaadiosa pehme niiske lapiga.

## Grilli ja kaas

Ümbria selle kaant võib pühkida pehme niiske lapiga või pesta nõudepesuvahendiga ja seejärel hoolikalt loputada.

## Grila detaļas



## Iepazīsti ar Lucifer® elektrisko grili

Patēriņam izlēmāt iegādāties Lucifer® elektrisko grili.

Ja jūs rūpīgi iepazītos ar Lucifer® elektriskā grila lietošanas instrukciju un sevi tajā sniegtajiem norādījumiem arī tad, ja esat ar šī tipa ierīcēm saskārušies jau iepriekš.

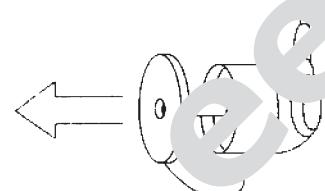
Īpašu uzmanību pievērsiet tai instrukcijas daļai, kurā ir sniegti **SVARĪGI DROŠĪBAS NOTEIKUMI**. Turiet lietošanas instrukciju vietā, kur to ir vienkārši atrast vēlākai lietošanai.

## **ievērojiet!**

- Ja nelietojat grili, uzglabājiet to vienmēr telpās.
- Uzglabājiet grili bērniem nepieejamā vietā.
- Nekad netīriet strāvas tīklam pievienotu grili ar ūdens strūklu.

## **Lucifer® elektriskā grila lietošana**

1. Novietojiet izņemamo tauku trauku zem grila plātnes esošajās vadotnēs.
2. Nonemiet šķakatu aizsargu no termostata dajas.
3. Iestatiet termoregulatoru pozīcijā **Off** un pievienojiet termostata daju grila plātnē esošajā ligzdā. Iespārdujiet barošanas vada kontaktdakšu kontaktligzdā (lietojamais spriegums 230–240 V).
4. Ja esat gatavi uzsākt ēdienu gatavošanu, iestatiet termoregulatoru vēlamajā temperatūrā. Termostata dajā iedegas signālpuldze, kas nodzīst, ja grils iesilst. Kad signālpuldze nodzīst, grils ir sniedzis iestāto temperatūru un ir gatavs lietošanai.

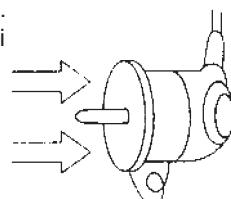


**ievērojiet!** Lietošanas laikā signālpuldze iedegas, kad nodzīst. Tas norāda, ka grils uztur iesātināto temperatūru.

5. Lai pasargātu grili, olatnes virsmu, iesātināto grili piederumus no koka vai plastmasas. Nekad negriežiet ar aizmuguri uz grila plātni sāļošo produktu.

**ievērojiet!** Nekad neaizskariet izņemamo tauku trauku grila lietošanas laikā. Tas var būt jō ļoti ātri ēdienu gatavošanas laikā un radīt apdegumus.

6. Ja vēlaties, lai eksists saistītu vienmēr ēričak, apsedziet grili ar vāku. Lai gan vāks ir aizvērtēta, tas nestrāucē ēdienu gatavošanas laikā izdalīties tvaikiem. Rīkojoties arī ar vāku, vienmēr turiet to aiz karstumizturīgiem rokturiem.
7. Ja esat beigtusi ēdienu gatavošanu, pagrieziet termoregulatoru pozīcijā OFF un izņemiet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas.
8. Pirms tā tiršanas vai tā daju nogēmšanas laujiet ierīcei pārtraukt atvadīt. Nodzīstiet atpakaļ termostata dajas šķakatu aizsargu.



**ievērojiet!** Termostata dajas aizsardzībai pret laika apstākļiem vienmēr novietojiet uz tās šķakatu aizsargu, ja termostata daja nav savienota ar grila plātni.

## **Padomi grilēšanai**

- Pirms pārtikas produktu novietošanas uz grila plātnes, iesildiet to, līdz sildīšanas signālpuldze ir nodzisusi.
- Nelietojiet uz grila plātnes foliju.
- Ja gatavojet ēdienu uz iesmiem, apsmērējiet tos gatavošanas laikā ar marinādi un periodiski apgroziet, kamēr ēdiens ir gatavs.
- Lai panāktu vienmērīgāku ēdienas gatavību, atstājiet starp grilējamiem produktiem brīvu vietu.
- Esiet uzmanīgi, ja grilējat daudz tauku saturošus produktus (piem., desu, salāns, šķēles un karbonādi), jo grilēšanas laikā tauki var izšķakstīties.
- Ilgākais ieteicamais ēdienas uzglabāšanas laiks sakarsētā grilā ir 3 mēneši.
- Esiet uzmanīgi, ja ēdienas gatavošanas laikā atverat vāku. Zem vāka var būt sakrājušies tvaiki, kas var jūs apdedzināt.

## **Apkope un tīrīšana**

1. Izņemiet barošanas vada kontaktaukšu no kontaktaukšu un termostata daļu no grila plātnē esošās ligžu.
2. Pirms grila tīrīšanas vai tās laiku nonjemšanas jāvērcei pilnībā atdzist.
3. Pirms grila atkārtotas izmēģināšanas pirmsēcības ties, ka visas grila daļas ir kārtīgi nosusinātas.

## **Tauku trauks**

Esiet uzmanīgi, tīrot tauku trauku.

Pirms tā izņemšanas vāgaicīgākam tauki ir atnākusi.

Mazgājiet tauku trauku siltā un mazgājāmā līdzekļa šķīdumu un tīru drānu.

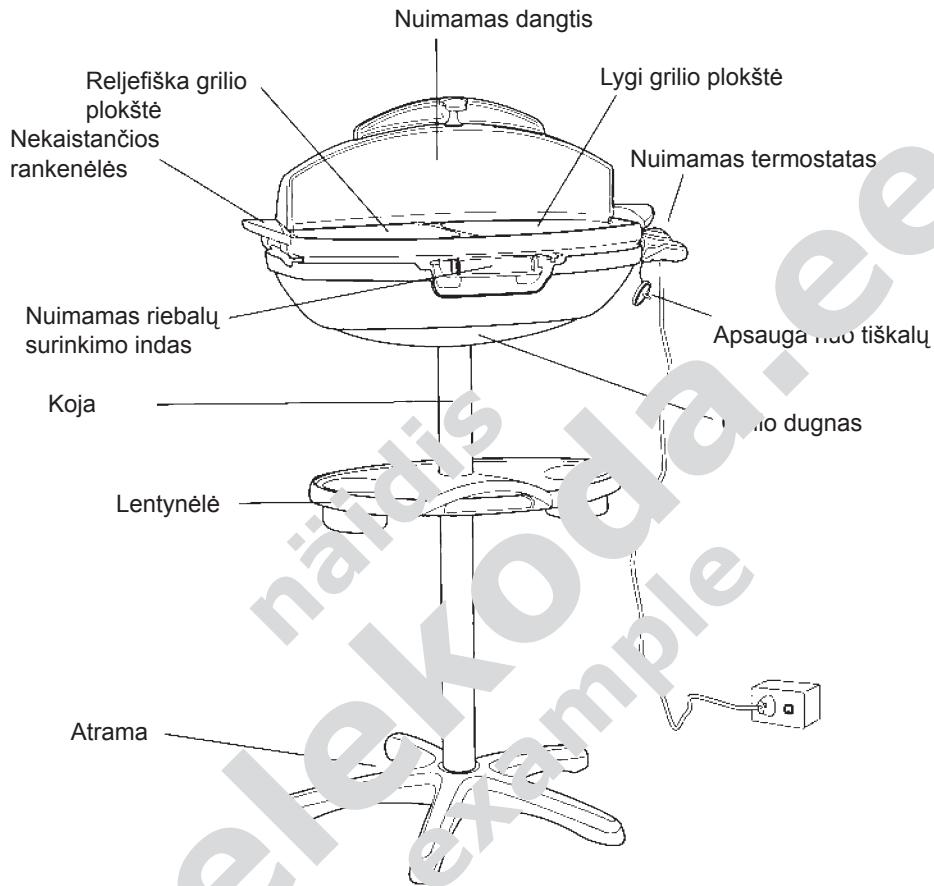
## **Grila balsts un termostata daļa**

Noslaukiet grila balstu un termostata daļu ar mīkstu mitru drānu.

## **Grila un vāks**

Grila un vāku var slaucīt ar mīkstu mitru drānu vai mazgāt ar siltu tauku mazgājamā līdzekļa šķīdumu un pēc tam rūpīgi noskalot.

## Kepsninės dalys



### Susipažinkite su Lucifer® elektrine kepsnine

Dėl saume, įsigijote Lucifer® elektrinę kepsninetę.

Lūpiai svarbu, kad atidžiai perskaitytumėte Lucifer® elektrinės kepsninės naudojimo instrukciją ir laikytumėtės joje pateiktų nurodymų net tuo atveju, jeigu esate ir anksčiau naudojėsi šio tipo prietaisais.

Ypatingą dėmesį atkreipkite į naudojimo instrukcijos dalį, kurioje pateikiti **SVARBŪS SAUGOS REIKALAVIMAI**. Naudojimo instrukciją laikykite tokioje vietoje, kad ją lengvai rastumėte.

Prietaisas skirtas naudoti tiktais buitinėms reikmėms ir yra jungiamas į buitinės elektros srovės tinklą. Šis prietaisas néra numatytas pramoniniam ar komerciniam naudojimui.

## **Kaip naudotis Lucifer® elektrine kepsnine**

Prieš pradédami naudotis kepsnine atsargiai ją išpakuokite ir nuimkite visą pakavimo medžiągą.

Stebékite, kad vaikai nežaistų su pakavimo medžiąga!

Kepsninės plokštę nuplaukite šiltu silpnos indų plovimo priemonės vandens tirpa. Niekada nenaudokite šveičiančių ar aštrių valymo priemonių ir nedékite kepsnines dalį į indaplovę, nes tai gali jas sugadinti.

Po plovimo kruopščiai nusausinkite.

### **Atramos įtaisymas**

1. Padėjėj atramą ant lygaus paviršiaus ir ją įtvirtinkite ant vamzdžio viršaus.
2. Uždékite lentynelę ant vamzdžio ir išnustatykite kepsnines įtampos aukštį.
3. Ant vamzdžio viršaus pirmo reiškite kepsnines dugnį.

### **Naudojimas patalpose**

Jeigu kepsninę naudojate patalpose, stovykite grūmo dugno ant lygaus patikimo paviršiaus.

Po kepsnine esančiam paviršiu išsaugoti rekomenduojame naudoti šilumą izoliuojančią medžiągą.

### **Naudojimas lauke**

Jeigu kepsninę naudote lauke, statykite ją ant kojos ir ant patikimo pagrindo. Nenaudokite kepsnines per lietų ar drėgnose vietose.

### **Elektros saugos dėiktinimas**

Naudodami ilginimo laidus, atkreipkite dėmesį į toliau pateiktas aplinkybes.

- Naudodami tiktais lauko sąlygomis skirtus bei atitinkamus žymėjimo simbolius turinčius ilginimo laidus ir kabelius.
- Išsitikinkite, kad ilginimo laidas atitinka kepsninės įtampa.
- Ilginimo laidų sujungimo vieta turi būti sausa ir šiek tiek pakelta virš žemės paviršiaus.
- Išsitikinkite, kad kepsninės laidas ir ilginimo laidas (jeigu šis naudojamas) nutiesti taip, kad už jų niekas neužkliūtų ar laidas nesukeltų keblumų.

## Dėmesio!

- Kai nesinaudojate kepsnine, ją visada laikykite patalpoje.
- Kepsninę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Niekada į elektros srovės tinklą įjungtos kepsninės nevalykite vandens srove.

## Lucifer® elektrinės kepsninės paruošimas naudojimui

1. Nuimamą riebalų surinkimo indą dėkite ant bėgelį po kepsninės plokštė.
2. Nuo termostato nuimkite apsaugą nuo tiškalų.
3. Termoreguliatorių pasukite į padėtį Off (išjungta) bei sujunkite termostatą su kepsninės plokštėje esančiu lizdu. Laido kištuką įjunkite į elektros lizdą (darbinė įtampa 230–240 V).
4. Kai būsite pasirengę gaminti maistą, termoreguliatorių palaužkite ties norimos temperatūros padala. Termostatas užsidegs krentančiai lemputė, kuri parodo, kad kepsninių kaista. Kai krenta lemputė užgele, tai reiškia, kad kepsninių pasiekė norimą temperatūrą ir paruošta maisto.

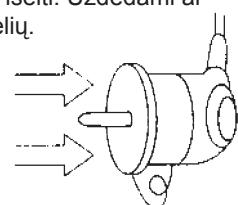


**Dėmesio! Kontrolinė lemputė užsidega užgele ir naudotina metu. Tai reiškia, kad kepsninių palaižo nuo išvystytos temperatūros.**

5. Kepsninės plokštės paviršiui užlegus rekomenduojame naudoti medinius arba plastikinius reikmenis. Niekada nepajautykite ant kepsninės plokštės esančio maisto.

**Dėmesio! Kepsninių paruošimo metu nikauda nelieskite ir nenuimkite riebalų surinkimo indą. Maisto riebalų o metu jis gali būti ypatingai karštas, todėl gėlė nulegti.**

6. Jeigu pagaliau bus, kad maistas iškeptų tolygiai, kepsnинę uždenkite dangčiu. Kad dangčius uždengtus, maisto paruošimo metu garai gali išeiti. Uždėdami ar nukraujant kepsninės dangčių, visada laikykite ji už rankenelių. Kad maistas bus paruoštas, pasukite termoreguliatorių į padėtį OFF (išjungta) bei ištraukite laido kištuką iš elektros lizdo.
7. Prieš valydamis kepsninių arba nuimdami jos dalis leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
8. Iđekite atgal termostato apsaugą nuo tiškalų.



**Dėmesio! Norėdami termostatą apsaugoti nuo oro sąlygų, kai termostatas nėra sujungtas su kepsninės plokštė, ant jo visada uždékite apsaugą nuo tiškalų.**