

LT

IŠSAMI INDUKCINĖS LAISVAI PASTATOMOS VIRYKLĖS INSTRUKCIJA

gorenje

EIT5351XD

Dėkojame

jums už pasitikėjimą ir už tai, kad įsigijote mūsų prietaisą.

Ši išsami instrukcija pateikta, kad būtų lengviau naudoti šį prietaisą. Perskaitę instrukcijas sužinosite daugiau apie savo naująjį prietaisą.

Patikrinkite, ar gavote nepažeistą prietaisą. Jei jis sugadintas transportuojant, kreipkitės į pardavėją, iš kurio pirkote prietaisą, arba regioninę parduotuvę, iš kurios jis buvo pristatytas.

Naudojimo instrukcija taip pat yra mūsų interneto svetainėje:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Svarbi informacija



Patarimas, pastaba

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU



RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Šo ierīci bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai arī bez pieredzes un zināšanām drīkst lietot tikai tad, ja tas notiek pieaugušo uzraudzībā vai arī šīs personas ir instruētas par ierīces drošu lietojumu un apzinās iespējamus apdraudējumus. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt apkopi bez uzraudzības.

DĒMESIO: Dirbant prietaisas ir gretimās daļas ļoti karstas. Būkite atsargūs, nelieskiet karstajām prietaisa daļām. Jaunajiem bērniem 8 gadu vecuma bērniem jābūt uzmanīgiem, jo tie būtu jānosargā.

ĪSPĒJIMAS: Pasiekamās daļas prietaisa lietošanai ļoti karstas. Bērniem jābūt uzmanīgiem, jo tie būtu jānosargā.

BRĪDINĀJUMS: neglabāiet nekādus priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

BRĪDINĀJUMS: nepieskatīta ēdiena gatavošana uz sildvirsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet apdzēst uguni ar ūdeni – izslēdziet ierīci un pēc tam apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.

Naudokiet tikai temperatūras zondus, skartus šim prietaisim.

ATSARGIAI: Kepimo procesā ir īsā laikā vārīšanas procesā jābūt uzmanīgiem.

BRĪDINĀJUMS: ja virsma ir slapša, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskā trieciena iespēju.



PIESARDZĪBU! Sagāšanās iespēja.



BRĪDINĀJUMS: lai nepieļautu ierīces apgāšanos, jāuzstāda stabilizēšanas līdzekļi. Skatiet norādījumus par uzstādīšanu.

BRĪDINĀJUMS: pirms spuldzes nomainīšanas ierīce noteikti ir jāatvieno no elektrotīkla, lai nepieļautu elektriskā trieciena apdraudējumu.

Nedēkite ant indukcīnēs kaitvietēs jokiņu daiktus, pavyzdžiui, peiliņ, šakučiņ, šaukštu, dangčiņ, nes jie gali ļaai ļķaisti.

Lai nepieļautu pārkāršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

Plīts durtiņu stikla/gatavošanas virsmas eņģoto pārasegu stikla (atkarībā no modeļa) tīrīšanā nelietojiet agresīvus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplaisāt.

Ierīces tīrīšanā nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrīšanas ierīces, jo to lietošana var izraisīt elektrisko triecienu.

Po naudojimo išjunkite viryklės elementą jo valdikliais ir nestatykite puodo ant detektoriaus.

Prietaisas nėra įjungiamas arba išjungiamas išorės laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

ĮSPĖJIMAS: Naudokite tik prietaiso gamintojo viryklės užtvarus, skirtus virimo prietaisui, arba nurodytus prietaiso gamintojo Naudojimo instrukcijose, arba prietaise sumontuotus viryklės užtvarus. Naudodami netinkamas apsaugas galite sukelti nelaimingų atsitikimų.

Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo paslaugų agentas arba kitas kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.

ATSARGIAI: šis prietaisas yra skirtas maisto gaminimui. Jo negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, kambario šildymui.

Ierīce ir paredzēta novietošanai tieši uz grīdas, bez jebkādiem balstiem vai cokoliem.

Nestatykite prietaiso šalia stiprių šilumos šaltinių, pvz., kuro krosnių, nes aukšta temperatūra gali juos pažeisti.

Elektrotīklam ierīci drīkst pievienot tikai kvalificēts servisa tehniķis vai speciālists. Spaustuvai (vietoj jungiamojo laido) turi būti apsaugoti spaustuvo dangčiu (žr. papildomą įrangą). Nemākulīga apiešanās ar ierīci vai neprofesionāls remonts var radīt smagas fiziskas traumas risku vai sabojāt ierīci.

Ja šīs ierīces tuvumā esošo citu ierīču barošanas kabeli tiek iespiesti cepeškrāsns durtiņās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var būt īsslēguma cēlonis. Tādēļ citu ierīču barošanas kabeli ir jātur drošā atstatumā.

Neizklājiēt cepeškrāsns sienīņas ar alumīnija foliju un nelieciēt cepamās plātis vai citus ēdienu gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes. Alumīnija folija kavēs gaisa cirkulāciju cepeškrāsnī, kavēs ēdiena gatavošanas procesu un sabojās emaljas pārklājumu.

Darba laikā cepeškrāsns durtiņas ļoti sakarst. Trešais stikls ir uzstādīts papildu aizsardzības nolūkā, mazinot ārējās virsmas temperatūru (tikai dažos modeļos).

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu eņģes. Nelieciet smagas pannas uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un, tīrot cepeškrāsns dobumu, neatbalstieties uz atvērtajām cepeškrāsns durtiņām. Nekad nekāpiet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt.

Sugedus aušinimo ventilatoriui, nebenaudokite prietaiso, išjunkite jį ir kreipkitės į remontininką.

Prietaise yra stiklo ar stiklo keramikos kepimo paviršius. Gedimų atveju:

- Išjunkite visus elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietais¹ nuo elektros tinklo.
- Nelieskite prietaiso pavirši.
- Nenaudokite prietaiso.

Prietaisą junkite 5x1,5 mm² laidu su ženklų H05VV-F5G1,5 arba geresniu. Laidą turi sumontuoti aptarnavimo meistras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

Prietaisas turi būti prijungtas stacionariai pagal elektros saugos taisykles.

Prietaisas turi būti prijungtas prie fiksuotų laidų, kurie turi atjungimo priemonės. Fiksuoti laidai turi būti sujungti pagal elektros saugos taisykles.

PIRMS IERĪCES PIEVIENOŠANAS



Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus par lietošanu. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas.

PRIETAISO STALČIUS



Nelaikykite degių, sprogių, lakių arba temperatūrai jautrių medžiagų orkaitės stalčiuje (pavyzdžiui, popieriaus, indų pašluosčių, plastikinių maišelių, valiklių ar ploviklių ir purškalo flakonų), nes jie gali užsidegti kepimo metu ir sukelti gaisrą.

ORKAITĖS ĮRANGA IR PRIEDAI

(priklausomai nuo modelio)

VIELINIAI BĖGELIAI

Laidų kreipiklių pagalba galima gaminti maistą keturiais lygiais.

Prietaisą saugu naudoti su ir be padėklo kreipiamųjų.

TELESKOPINIAI IŠTRAUKIAMAI BĖGELIAI

Teleskopinius ištraukiamus bėgelius galima montuoti 2, 3, ir 4 lygyje. Ištraukiami bėgeliai gali būti iš dalies arba visiškai ištraukiami.

ĮSPAUDAI

Orkaitė turi keturių lygių įstampuotus šoninius griovelius tinklui ir kepimo skardoms.

ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

Jungikliu išjungiamas orkaitės šildymas ir ventiliatorius, kai kepimo metu atidaromos durelės. Uždarus dureles, jungiklis vėl įjungia šildytuvus.

AUŠINIMO VENTILIATORIUS

Prietaise yra aušinimo ventiliatorius, kuris atvėsina korpusą ir prietaiso valdymo skydelį.

Aušinimo ventiliatorius veikia, kai veikia orkaitė



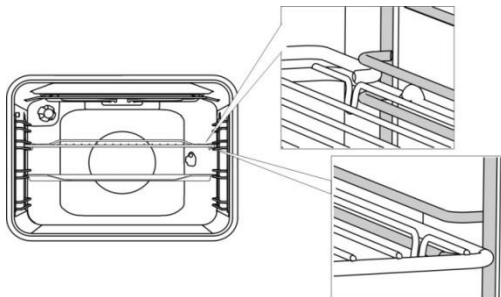
Prietaisas ir kai kurios pasiekiamos dalys, kurios yra linkusios kaisti gaminimo metu. Naudokite viryklės pirštines.

GROTELĖS



Ant grotelių yra apsauginis užraktas. Tada šiek tiek pakelkite grotelės priekinę dalį ir ištraukite iš orkaitės.

Tinklelis arba padėklas visada turi būti įtrauktas į griovelį tarp dviejų vielinių profilių.



Teleskopiniais ištraukiamais bėgeliais pirmiausia ištraukite bėgelius iš vieno lygio ir ant jų padėkite grotelės arba kepimo skardą. Tada iki galo įstumkite juos ranka.



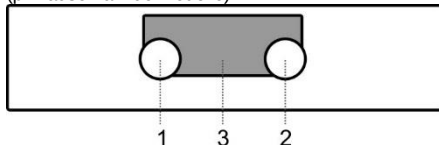
Įtraukę teleskopinius bėgelius iki galo į orkaitę, uždarykite orkaitės dureles.



Kai kepimo reikmenys pakaitinami, jų forma gali pasikeisti. Tai neturi įtakos jų funkcionalumui, o pradinė forma atsistato atvėsus.

VALDYO ĮTAISAS

(priklausomai nuo modelio)



1. Kepimo sistemos pasirinkimo rankenėlė
2. Orkaitės temperatūros rankenėlė
3. Elektroninis laikmatis

RANKENĖLĖS

(priklausomai nuo modelio)

Svelniai paspauskite rankenėlę, kad ji pakiltų iš valdymo skydelio.

Rankenėlę galima įstumti atgal į valdymo skydelį tik tada, kai ji yra nulinėje padėtyje.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

Gavę prietaisą, iš orkaitės išimkite visas dalis, įskaitant transportavimo įrangą.

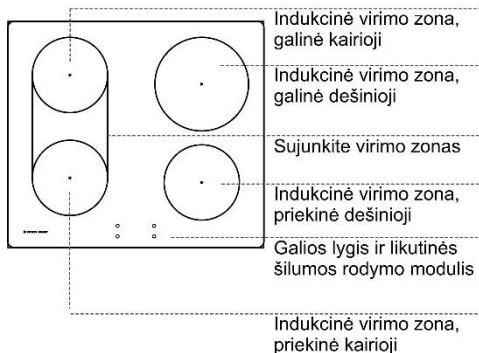
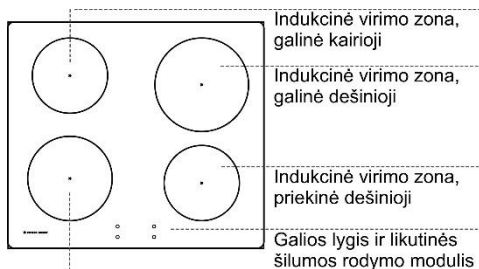
Reguliariai valykite visus priedus ir indus šiltu vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite jokių abrazyvinių valiklių.

Jei viryklės paviršius yra stiklo keramikos, valykite drėgnu skudurėliu su nedideliu kiekiu ploviklio. Nenaudokite stiprių valiklių, tokių kaip abrazyvai ir abrazyvinės indų plovimo kempinės, arba dėmių valiklių, kurie gali subraižyti.

Kai orkaitė įkaista pirmą kartą, juntamas būdingas „naujo prietaiso“ kvapas. Todėl per pirmą naudojimą gerai išvėdinkite kambarį.

INDUKCINIS KEPIMO PAVIRŠIUS

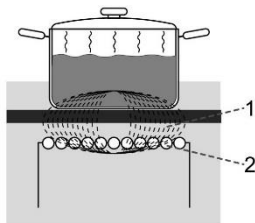
(priklausomai nuo modelio)



STIKLO KERAMIKOS KAITLENTĖS PAVIRŠIUS

- Viryklė yra atspari temperatūros pokyčiams.
- Stiklo keramikos plokštė yra labai kieta, bet dūžianti. Plokštė gali dužti, kai ant jos krašto nukrenta kietas daiktas. Žala išryškėja iš karto arba po kurio laiko. Atjunkite sugadintą kaitlentę nuo maitinimo ir nenaudokite.
- Naudodami stiklo keramikos kaitlentę daiktų laikymui galite ją subraižyti ar kitaip pažeisti.
- Nenaudokite aliuminio ar plastiko indų ant karštų kepimo paviršių. Nedėkite folijos arba plastiko daiktų ant stiklo keramikos plokštės.
- Patikrinkite, ar kaitvietė ir virimo zonos dugnas yra švarus ir sausas. Taip bus geriau perduodama šiluma ir išvengsite šildymo paviršiaus pažeidimų. Nedėkite tuščių indų ir virtuvės reikmenų ant virimo zonų.

INDUKCINĖS KAITVIETĖS VEIKIMO PRINCIPAS



1. magnetinis laukas
2. indukciniai vamzdžiai

- Viryklė turi labai veiksmingas indukcinės kaitvietės. Karštis generuojamas tiesiai puodo dugne, kur jo labiausiai reikia. Taip išvengiama šilumos nuostolių per stiklo keramikos paviršių. Energijos suvartojimas yra gerokai mažesnis nei įprastinių kaitviečių su spinduliniais šildytuvais.
- Stiklo keramikos kaitvietė nėra kaitinama tiesiogiai, o tik netiesiogiai. Karštis spinduliuojamas atgal į puodą. Kaitvietę išjungus, ši šiluma rodoma kaip „likutinė šiluma“.
- Indukcinėse viryklėse kaitinimas vyksta per indukcinę ritę, kuri yra įmontuota po stiklo keramikos paviršiumi. Ritė indukuoja magnetinį lauką, kuris sukuria sūkurines sroves puodo feromagnetiniame dugne (t.y. tolio puodo, prie kurio limpa magnetas), kurios savo ruožtu kaitina puodą.



Išliejus ant karštos stiklo keraminės viryklės cukraus ar maisto su dideliu cukraus kiekiu, nedelsdami nuvalykite viryklę su cukraus grandikliu, net jei virimo zona vis dar karšta. Taip nepažeisite stiklinio keraminio paviršiaus.

Nenaudokite valymo priemonių ir kitų valiklių valyti karšto stiklo keramikos viryklės, nes tai gali pažeisti jos paviršių.

VIRIMO INDAI

INDAI, TINKANTYS INDUKCINEI VIRYKLEI

- Indukcija veiks tinkamai, jei naudosite tinkamus indus.
- Puodas ar keptuvė turi būti virimo zonos viduryje.
- Tinkami indai turi būti pagaminti iš plieno, taip pat tinka emaliu dengti plieno ar ketaus puodai ir keptuvės.
- Netinkami indai: legiruoto plieno indai su variniu arba aliuminio dugnu ir stiklo indai.
- **Magneto testas:** Nedideliu magnetu patikrinkite, ar keptuvės ar puodo apačia yra feromagnetinė. Jei magnetas prilimpa prie keptuvės ar puodo dugno, vadinasi, jis tinka indukcinei viryklei.



- Naudodami greitpuodį, prižiūrėkite jį, kol bus pasiektas reikiamas slėgis. Pirmą, nustatykite kaitvietę į didžiausią galią; tada skaitykite greitpuodžio gamintojo instrukcijas, naudokite atitinkamą jutiklį tinkamu laiku sumažinti kepimo galią.
- Patikrinkite, ar greitpuodyje ar kitame puode ar keptuvėje yra pakankamai skysčio. Dėl perkaitimo, pastatę tuščią puodą ant kaitvietės, galite sugadinti tiek puodą, tiek ir kaitvietę.
- Naudodami specialius indus, laikykitės gamintojo nurodymų.
- Naudokite tik indus su plokščiu dugnu! Įgaubtas arba išgaubtas (ispaustas arba išsipūtęs) dugnas gali sutrikdyti apsaugos nuo perkaitimo mechanizmą ir viryklę gali pernelyg įkaisti. Tai gali sukelti stiklo paviršiaus įtrūkimus ir išlydyti keptuvės dugną. Žalai, atsiradusiai dėl netinkamų indų naudojimo arba perkaitimo pastačius tuščius indus, išgaravus skysčiams iš puodų ar keptuvių, garantija negalioja.



Naudokite elektros ir indukcinę viryklę tinkamus indus su:

- storu dugnu (ne mažiau kaip 2,25 mm)
- plokščiu dugnu.

Kaitvietė	Minimalus puodo/keptuvės dugno skersmuo
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm



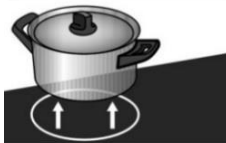
DĖMESIO!

Naudojant indukcinę įmontuojamose kaitlentėse, nedėkite jokios papildomos įrangos (pavyzdžiui, taip vadinamų žiedų mažiems puodams arba indukcijos pagrindo, su kuriuo galima naudoti

nemagnetinius indus ant indukcinės viryklės) tarp indo pagrindo ir stiklo keramikos viryklės paviršiaus. Tokia įranga gali sugadinti prietaisą ir yra didelė rizika nusideginti.

PUODŲ ATPAŽINIMAS

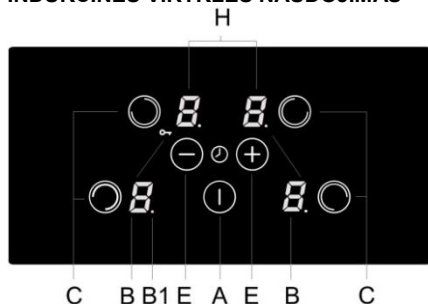
- Net jei ant kaitvietės nėra puodo ar keptuvės, arba jei puodo skersmuo mažesnis nei kaitvietės skersmuo, energijos nuostolių nebus. Jei puodas yra daug mažesnis nei kaitvietė, pastaroji gali ir neatpažinti, kad ant jos yra puodas. Kai kaitvietė įjungta, virimo maitinimo ekrane pasirodys ženklas "u". Jei per ateinančias dešimt minučių ant zonos uždedama keptuvė, ji automatiškai aptinkama, ir prietaisas įjungia nustatytą virimo galią. Kai tik puodas nuimamas nuo kaitvietės, maitinimas išjungiamas.
- Jei virimo zonoje padedama mažesnė keptuvė a puodas, jis taip pat aptinkamas, o kaitvietė naudoja tik tiek energijos, kiek reikia kaitinti atitinkamo dydžio indui.



ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

- Perkant indus, atkreipkite dėmesį, kad paprastai ant keptuvės ar puodo nurodomas jo viršutinio krašto arba dangčio skersmuo, kuris paprastai yra didesnis nei apačios skersmuo.
- Jei patiekalą gaminti trunka daug laiko, naudokite greitpuodį. Įsitikinkite, kad inde visada būtų pakankamai skysčio. Ant viryklės pastačius tuščią puodą, jis gali perkaisti, o tai savo ruožtu gali sugadinti puodą ir kaitvietę.
- Kai tik įmanoma, uždenkite puodą ar keptuvę tinkamo dydžio dangčiu. Naudokite indus, kuriuose telpa tik tiek maisto, kiek verdate. Verdant dideliame puode mažą kiekį maisto sunaudojama daug daugiau energijos.

INDUKCINĖS VIRYKLĖS NAUDOJIMAS



- A** Viryklės įjungimo / išjungimo jutiklinis mygtukas
- B** Galios lygis / likutinės šilumos ekranai
- B1** Trupmenos taškas rodo aktyvuotą laikmačio funkciją
- C** Kaitvietės zonos pasirinkimo jutikliai
- E** Jutiklis (-) ir (+)
- H** Laikrodžio ekranas

GALIOS REGULIAVIMAS

Kaitvietės šilumos galią galima nustatyti į dešimt skirtingų lygių.

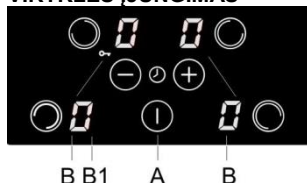
Lentelėje išvardyti kai kurie kiekvieno lygio pavyzdžiai.

Galios nustatymas	Tikslas
0	Išjungtas, naudoja likusią šilumą.
1-2	Išlaikyti šiltą maistą, lėtai virinti mažesnius kiekius (žemiausias nustatymas).
3	Lėtas troškinimas (tęsimas virimas po intensyvaus užvirinimo).
4-5	Lėtas didesnių kiekių virimas (tęsimas), didesnių gabaliukų skrudinimas.
6	Skrudinimas, paskrudinimas.
7-8	Kepimas.
9	Valgių dideliais kiekiais paskrudinimas, apvirimas.
P	„Galios padidinimo“ nustatymas maisto gaminimo pradžiai; Taip pat tinka labai dideliame maisto produktų kiekiui.

VIRYKLĖS VALDYMAS

- Stiklo keraminę viryklę pirmą kartą prijungus prie maitinimo tinklo, trumpam užsidegs ekranas. Tuomet viryklę paruošta naudoti.
- Viryklė turi elektroninių jutiklių mygtukus, kurie įsijungia liečiant jų paviršių ir palaikant bent vieną sekundę.
- Kiekvieną kartą įjungus jutiklį, tai patvirtinama garsiniu signalu.
- Nelaikykite daiktų ant jutiklio. Jutiklio zona visada turi būti švari.

VIRYKLĖS ĮJUNGIMAS

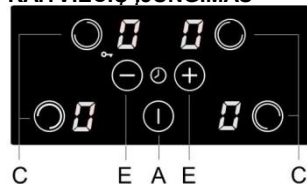


Palieskite išjungimo / įjungimo jutiklį (A) ir palaikykite bent 1 sekundę. Viryklė įjungama; visų galios lygių ekranuose (B) rodomas „0“ ir mirksis trupmenos taškai (B1).



Per ateinančias dešimt sekundžių turi būti įjungtas šis nustatymas; priešingu atveju viryklę reikia išjungti.

KAITVIEČIŲ ĮJUNGIMAS



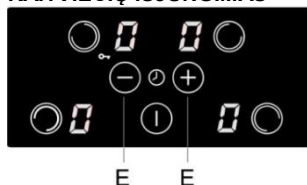
Jei įjungėte viryklę įjungimo / išjungimo mygtuku (A), galite įjungti norimą kaitvietę per artimiausius 10 sekundžių.

- Palietus norimos kaitvietės (C) jutiklį, atitinkamas galios lygio indikatorius „0“ degs intensyviau.
- Palieskite slankiklius „+“ ir „-“ (E) ir nustatykite galios lygį (1-9-P). Palietus slankiklį „-“, galios lygis bus pirmiausia nustatytas į 9.



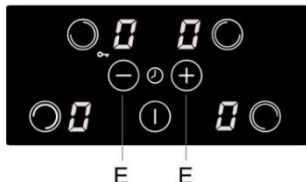
Nepertraukiamai spaudžiant „+“ arba „-“ (E) jutiklį, galios lygis yra automatiškai padidinamas arba sumažinamas. Kita procedūra, kuria galima keisti galią žingsniais, – tai liesti atitinkamus tarpinius jutiklius.

KAITVIEČIŲ IŠJUNGIMAS



- Pirmiausia pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
- Palietus slankiklį „-“ (E), galios lygis bus nustatytas į „0“. Jei galios lygis yra nustatytas į „0“ visoms kaitvietėms, viryklė bus išjungta po 20 sekundžių.

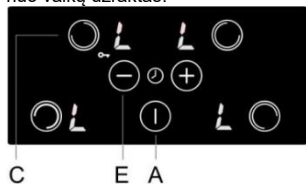
VIRYKLĖS IŠJUNGIMAS



Viryklę bet kada galima išjungti palietus įjungimo / išjungimo jutiklį (A). Visi nustatymai bus ištrinti, išskyrus minučių signalą (žr. skirsnį „Laikmatis“).

VALDYMO BLOKO UŽRAKTO/ UŽRAKTO NUO VAIKŲ ĮJUNGIMAS

Įjungiant valdymo bloko užraktą, galite užkirsti kelią kaitviečių eksploatavimui bei naudojimui. Tokiu būdu, valdymo bloko užraktas taip pat veikia kaip apsaugos nuo vaikų užraktas.



UŽRAKTO NUO VAIKŲ ĮJUNGIMAS

- Viryklė turi būti išjungta.
- Palieskite jutiklį (A), norėdami įjungti viryklę. Visuose ekranuose bus rodomas nustatymas „0“.
- Viena metu paspauskite galinės kaitvietės (C) jutiklį ir „-“ (E) jutiklį ir juos palaikykite maždaug 3 sek. Po pyptelėjimo, visuose ekranuose kelioms sekundėms pasirodo „L“.
- Užraktas nuo vaikų dabar yra įjungtas.

UŽRAKTO NUO VAIKŲ IŠJUNGIMAS

- Palieskite jutiklį (A), norėdami įjungti viryklę. Ekranuose pasirodys simbolis „L“.
- Viena metu paspauskite galinės kaitvietės (C) jutiklį ir „-“ (E) jutiklį ir juos palaikykite maždaug 3 sek. Visuose ekranuose bus rodomas nustatymas „0“. Užraktas nuo vaikų dabar yra išjungtas.

LIKUTINĖS ŠILUMOS INDIKATORIUS



Stiklo keramikos kaitlentė taip pat turi šilumos indikatorių „H“. Kaitvietė kaitinama ne tiesiogiai, o per patiekalo grįžtamąją šilumą. Kol simbolis „H“ kaitvietėje išjungtas, likusi šiluma gali būti naudojama pašildyti arba tirpinti maistą. Net tada, kai simbolis „H“ dingsta, kaitvietė vis dar gali būti karšta. Nenudekite!

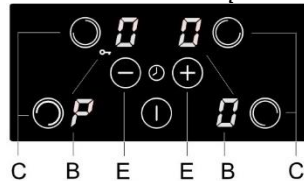
GALIOS PADIDINIMAS

Greitam maisto paruošimui galios padidinimą galima įjungti bet kuriai kaitvietei. Tai leis greitai pašildyti didelius kiekius maisto, naudojant papildomą galią.



Kaitvietėje su šia funkcija penkioms minutėms įjungama papildoma galia; tada zona pereina į 9 lygį.

GALIOS PADIDINIMO ĮJUNGIMAS



Spauskite atitinkamą jutiklį (C), norėdami pasirinkti kaitvietę. Jutikliu „-“ arba „+“ (E) pasirinkite galios lygį 9; tada iš karto paspauskite „+“. Lygio ekrane pasirodys užrašas „P“.

GALIOS PADIDINIMO IŠJUNGIMAS

Paspauskite pasirinktos kaitvietės (C) jutiklį; tada iškart spauskite jutiklį „-“ (E). Simbolis „P“ išnyks, o kaitvietė pereis į 9 galios lygį.

VEIKIMO LAIKO RIBOS

Apsauginis išjungiklis.

Galios nustatymas	Laiko tarpas iki saugos išjungimo
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 min.

Maksimalus nepertraukiamas tam tikros kaitvietės veikimas yra ribotas, trukmė rodoma pirmiau nurodytoje diagramoje. Kai kaitvietė išjungama saugos mechanizmu, indikatoriai rodo simbolius „0“ arba „H“, jeigu yra kiek nors likutinės šilumos.

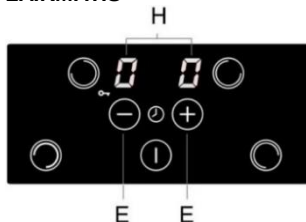
Pavyzdys: Nustatykite kaitvietę iki 6 lygio ir palikite kuriam laikui veikti. Jei kaitvietė nustatymas nepasikeičia, saugumo mechanizmas išjungia zoną po pusantros valandos.

PERKAITINIMO SAUGOS ĮTAISAS

- Viryklėje įrengtas aušinimo ventiliatorius, kuris vėsina elektroninius komponentus maisto gaminimo metu. Ventiliatorius gali veikti dar po gaminimo proceso pabaigos.
- Indukcinė kaitvietė pat turi įmontuotą apsaugos nuo perkaitimo įtaisą, kuris apsaugo elektronines dalis nuo pažeidimo perkaitimo atveju. Saugos

įtaisas veikia keliais etapais. Kai kaitvietės temperatūra žymiai padidėja, kepimo galia automatiškai sumažinama. Jei to nepakanka, kaitinamų kaitviečių galia toliau mažės arba visiškai išsijungs. šiuo atveju „E2“ bus rodoma ekrane. Kai viryklė atvės, visą viryklę galią galiam vėl naudoti.

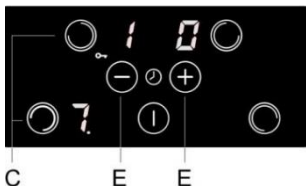
LAIKMATIS



- Pasirinkite laikmatį, paspausdami jutiklį „-“ arba „+“ (E) vienu metu. Laikmačio nustatymai rodomi viršutiniuose dviejuose ekranuose (H), išjungus apatinius du ekranus.
- Laikmačio nustatymas rodomas tik 10 sekundžių, tada palieskite ekrano jungiklius ir nustatykite galios lygį.

GALITE PASIRINKTI DU DARBO REŽIMUS

- Išjungimo laikmatis** – laikmačio funkcija yra prijungta prie pasirinktos kaitvietės. Kai laikas baigiasi, kaitvietė išjunginama automatiškai.
- Minučių signalas** – laikmačio funkcija turi tik įspėjimo/signalas funkcijas. Kai laikrodžio laikas baigiasi, skleidžiamas tik garsinis signalas.



Laikmačio įjungimas ir nustatymas

Pasirinkite laikmatį, paspausdami jutiklį „-“ arba „+“ (E) vienu metu.

- Jei anksčiau pasirinkote kaitvietę taip, kad atitinkamas ekranas užsidega intensyviau, tada tai kaitvietei bus nustatytas laikmatis. Šalia trupmenos taško esantis galios lygis nurodo, kad laikmatis yra įjungtas.
- Laikmatis (minučių signalas) taip pat gali būti nustatytas, kai kaitvietė nepasirinkta, jei norite įspėjimo ne dėl maisto gaminimo.
- Aktyvuotas laikmatis (arba minučių signalas) bus nurodytas su dviem mirksinčiais trupmenos taškais prie ekrano.

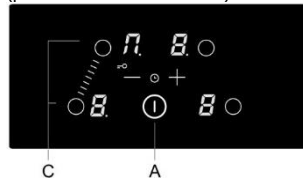
Pasirinkite kepimo laiką, paspausdami jutiklį „-“ arba „+“ (E). (Pirma palietus slankiklį „-“, laikmatis bus nustatytas į 30 min. Jei paspausite ir laikysite jutiklį, nustatymas ekrane keisis vis greičiau). Vertė galima nustatyti nuo 1 iki 99 minučių. Kiekvienai kaitvietei gali būti nustatytas išjungimo laikmatis.

Norėdami patikrinti likusį laiką, pasirinkite atitinkamą kaitvietę ir įjunkite laikmačio funkciją. Paspauskite „+“ arba „-“ jutiklį (E), norėdami pakeisti nustatymus. (Vienu metu spauskite jutiklį „-“ arba „+“ (E), norėdami rinktis iš aktyvių nustatymų).

Kai nustatytas laikas baigiasi, ekrane mirksis „00“. be to, atitinkamas kabelis mirksės šalia išjungto laikmačio. Pasigirs trumpas pyptelėjimas. Norėdami patvirtinti ir nutildyti, paspauskite bet kurį mygtuką. praėjus 2 min., tikrinimas baigiamas automatiškai.

SUJUNKITE VIRIMO ZONAS

(priklausomai nuo modelio)



- Kai kuriuose modeliuose galima sujungti abi kairiąsias virimo zonas ir sukurti vieną didesnę maisto gaminimo zoną, kurioje galima statyti didelę, ovalią keptuvę. Keptuvė turi būti pakankamai didelė, kad užengtų abu maisto gaminimo zonų centrus.
- Didžiausi maisto gaminimo zonos matmenys: 40 cm x 25 cm. Rekomenduojame naudoti keptuvę su storesniu dugnu. Kepimo metu keptuvė įkaista. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.
- Neuždenkite valdymo skydelio, statydami keptuvę ant viryklės.

SUJUNGTŲ ZONŲ AKTYVAVIMAS

- Įjunkite kaitvietę, paspausdami OFF/ON jutiklį (A).
- Tuo pačiu metu stumkite abiejų kaitinimo zonų jutiklius kaitvietės kairėje pusėje (C). Ekrane rodomas kairiosios galinės zonos simbolis Π , nurodant, kad yra sujungtos dvi kaitinimo zonos (tiltas).
- Nustatykite norimą sujungtos kepimo zonos galią.
- Jei vėliau norite pakeisti virimo lygį, pirmiausia paspauskite priekinės kairės maisto gaminimo zonos jutiklį.



Kai kartu sujungiamos dvi zonos, galingumo padidinti su „Power boost“ funkcija negalima. Didžiausias galimas galios lygis yra 9.

SUJUNGTŲ ZONŲ ATJUNGIMAS

- Obė varnė zony būdov žėžet nežavisle.
- Tuo pačiu metu stumkite abiejų kaitinimo zonų jutiklius kaitvietės kairėje pusėje. Simbolis Π išnyksta ir viryklė išjungiam.
- Abi maisto ruošimo zonos veiks nepriklausomai.

SAUGOS FUNKCIJOS IR KLAIĐŲ EKRANAS

Viryklėje įrengti apsaugos nuo perkaitimo jutikliai. Jei temperatūra pakyla per daug, atskiras kaitvietes ar net visą viryklę galima laikinai išjungti automatiškai.

Klauda, galimos priežastys / sprendimas

Pasigirsta nuolatinis pypsėjimas ir ekrane mirksi Er03.

- Vandens išsiliejimo jutiklio paviršiaus, arba objektas uždėtas virš jutiklių. Nuvalykite jutiklio paviršių.

Mirksi E/2

- Kaitvietės zona perkaito. Palaukite, kol atauš.

Mirksi E/3

- Netinkami indai, neturintys feromagnetinių savybių. Naudokite kitą puodą ar keptuvę.



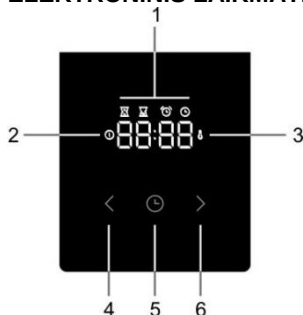
eliams minutėms atjunkite viryklę nuo maitinimo tinklo (atsukite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada prijunkite jį prie elektros tinklo ir įjunkite pagrindinį jungiklį.

Jei problema išlieka, kreipkitės į priežiūros techniką.

TRIUŠMAS IR JO PRIEŽASTYS INDUKCINIO KEPIMO METU

Triukšmai ir garsai	Priežastis
Indukcinis triukšmas	Indukcinė technologija remiasi tam tikromis metalų elektromagnetinio poveikio savybėmis. Tai lemia vadinamąsias sūkurines sroves, kurios verčia molekules virpėti. Šie virpesiai (vibracija) yra transformuojami į šilumą. Priklausomai nuo metalo tipo, tai gali sukelti gana daug triukšmo.
Sprendimas: Tai normalu ir nereikia, kad yra gedinų.	
Į transformatoriaus užesį panašūs garsai	Girdisi, kai verdama aukšto galios lygiu. Priežastie yra energijos kiekis, pereinantis iš viryklės į puodą ar keptuvę.
Sprendimas: Triukšmas dings arba susilpnės, kai sumažinsite galios lygį.	
Indų vibracija ir skilinėjimas	Triukšmas atsiranda dėl indų (puodo ar keptuvės), pagamintų iš skirtingų medžiagų.
Sprendimas: Jis kyla dėl gretimų paviršių įvairių ir medžiagų sluoksnių vibracijos. Šis triukšmas priklauso nuo indų rūšies. Jis gali skirtis priklausomai nuo verdamo maisto kiekio ir rūšies.	
Ventiliatoriaus triukšmas	Tinkamam indukcijos elektroninių komponentų veikimui reikia reguliuoti temperatūrą. Todėl nedidelė viryklė yra su ventiliatoriumi, kuris veikia kintamu greičiu, priklausomai nuo esamos temperatūros.
Sprendimas: Ventiliatorius gali veikti net kai viryklė išjungta, jei temperatūra ir toliau yra pernelyg aukšta.	

ELEKTRONINIS LAIKMATIS



Naudotojo sąsaja

1. Laikmačio funkcijos ekranas
2. Maitinimo įjungimo indikatorius
3. Temperatūros indikatorius
4. „Mažiau“ mygtukas
5. Laiko mygtukas
6. „Daugiau“ mygtukas

Esamo laiko nustatymas



Prietaisą pirmą kartą prijungus prie maitinimo tinklo, užsidegs ekranas. Po trijų sekundžių ekrane mirksės laikrodžio simbolis ir užrašas „12:00“.

Laiką galite nustatyti atgal „<“ arba pirmyn „>“ piktogramomis. Nustatymai automatiškai patvirtinami ekrane po 10 sekundžių. Prietaisai paruošti naudojimui.

Gali būti nustatytas esamas laikas:

- Kai prietaisas yra prijungiamas prie elektros tinklo pirmą kartą
- budėjimo metu, kai du kartus paspaudžiate laiko mygtuką
- nutrūkus maitinimui

Paruošimo laiko nustatymas



Pasirinkite orkaitės funkciją „orkaitės funkcijos mygtuku“ ir nustatykite temperatūrą. Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami pasirinkti kepimo laiką



Ekrane bus rodoma „kepimo laiko“ piktograma



Pro nustatymais čia paspauskite „<“ a „>“.

Paspauskite daugiau „>“ arba mažiau „<“ mygtuką, norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką.

Nustatymai automatiškai patvirtinami po 10 sekundžių. Nustatymus taip pat galima būti patvirtinti spaudžiant "programų nustatymo" mygtuką .

Bus rodomas praėjęs paruošimo laikas.

 Įjungus orkaitę naudojant orkaitės funkcijų jungiklį, elektroninis laikmatis automatiškai (po 3 sek.) siūlo nustatyti kepimo trukmės parinktį. Ekranas mirksi ir įsideda kepimo trukmės  simbolis. Jei trukmė nenustatoma per 5 sekundes, laikmatis persijungia į budėjimo režimą ir nebevaldo kepimo ciklo. Rodomas esamas laikas.

Praėjus nustatytam kepimo laikui, pasigirsta garso signalas ir orkaitė yra išjungiamo. Orkaitė galima išjungti su orkaitės funkcijos jungikliu. Norėdami nutildyti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką ant laikmačio.

 Jei orkaitė neišjungiamo ir garso signalas nutildomas paspaudus bet kurį mygtuką, orkaitė vėl įsijungia ir kepimas tęsiasi.

Paruošimo laiko ir pabaigos laiko nustatymas



Pasirinkite orkaitės funkciją „orkaitės funkcijos mygtukų“ ir nustatykite temperatūrą. Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami pasirinkti kepimo laiką.

 . Ekrane bus rodoma „kepimo laiko“ piktograma .

Pro nustatėni času pečeni stisknėte tlačitko „<“ a „>“.

Paspauskite daugiau „>“ arba mažiau „<“ mygtuką, norėdami nustatyti maisto ruošimo laiką.

Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami išsaugoti nustatytą laiką .

Paspauskite programų nustatymo  mygtuką du kartus.

Ekrane užsideds „pabaigos laiko“ piktograma. Paspauskite daugiau „>“ arba mažiau „<“ mygtuką, norėdami nustatyti maisto ruošimo pabaigą.

Nustatymai automatiškai patvirtinami po 10 sekundžių. Nustatymus taip pat galima būti patvirtinti spaudžiant "programų nustatymo" mygtuką .

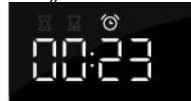
Orkaitė pradės veikti prieš planuojamą pabaigos laiką  priklausomai nuo pageidaujamos kepimo trukmės  . Kai orkaitė pasiekia nustatytą pabaigos laiką , ji išjungiamo.

Pavyzdžiui: Nustatyta trukmė kepimo yra 30 minučių. Galutinis laikas yra 12:00. Orkaitė pradės veikti 11:30 ir likęs laikas bus rodomas ekrane. 12:00 orkaitė automatiškai išsijungs.

Praėjus nustatytam kepimo laikui, pasigirsta garso signalas ir orkaitė yra išjungiamo. Orkaitė galima išjungti orkaitės režimo pasirinkimo jungikliu. Norėdami nutildyti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką ant laikmačio.



„Laikmačio žadintuvo“ funkcija



Laikmačio žadintuvo funkciją galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 23 val. 59 min. Per paskutinę minutę rodomos sekundės.

Praėjus nustatytam kepimo laikui, pasigirsta garso signalas. Norėdami nutildyti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką ant programos laikrodžio.

Programos laikrodis persijungia į budėjimo režimą, o ekranas rodo esamą laiką.

Laikmačio funkcijas galima atšaukti, nustatant laiką į „0“. Jei prietaisas keletą minučių neveikė, jis persijungs į budėjimo režimą. Pasirodo dabartinis laikas ir užsideda pasirinkta laikmačio funkcija.

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

Apsaugos nuo vaikų užraktas



Su apsaugos nuo vaikų funkcija galite užrakinti orkaitę, jai veikiant. Taip pat galite užrakinti programos laikrodį kepant su nustatyta programa, tokiu būdu užkertant kelią nepageidaujamam orkaitės naudojimui.

Užraktas nuo vaikų aktyvuojamas paspaudus programos nustatymų  mygtuką 5 sekundes. Ekrane 5 sekundes bus rodomas užrašas „Loc“. Jis rodo, kad visos funkcijos yra užrakintos. Norint atjungti užraktą nuo vaikų, paspauskite mygtuką dar kartą kelias sekundes.



Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija neįjungta (rodomas tik laikrodis), tada orkaitė neveiks. Jei yra įjungtas užraktas nuo vaikų, o laikmačio funkcija nustatyta, tada orkaitė veiks; tačiau nustatymų pakeisti negalima.

Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, orkaitės funkcijų arba papildomų funkcijų pakeisti negalima. Maisto ruošimo procesą galima nutraukti tik pasukus orkaitės funkcijų rankenėlę į „0“. Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitė išsijungs. Užraktą nuo vaikų reikia išjungti, prieš pasirenkant naują programą.

Garso signalas



Garsinio signalo garsumą galima nustatyti, kai laikmačio funkcija neįjungta. Prietaisas veikia budėjimo režimu ir yra rodomas tik esamas laikas.

Paspauskite ir bent 5 sekundes laikykite nuspaudę mygtuką mažiau "◀". Ekrane pasirodys užrašas „Voll“, po to kelios apšviestos juostos. Paspauskite daugiau "▶" arba mažiau "◀" mygtuką, norėdami pasirinkti vieną iš trijų garsumo lygių (viena, dvi, arba trys juostos) arba be garso (išjungtas "OFF").

Nustatymai automatiškai patvirtinami po 5 sekundžių ir rodomas dabartinis laikas. Nustatymus taip pat galima būti patvirtinti spaudžiant "programų nustatymo" mygtuką .

Sumažinti ekrano kontrastą



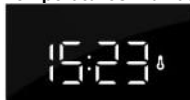
Paspauskite ir bent 5 sekundes laikykite nuspaudę mygtuką daugiau "▶". Ekrane pasirodys užrašas „Br“, po to kelios apšviestos juostos. Palieskite daugiau "▶" arba mažiau "◀" mygtuką ir nustatykite ekrano dimerį (vieną, dvi, arba tris juostas). Nustatymai automatiškai patvirtinami po 5 sekundžių ir rodomas dabartinis laikas. Nustatymus taip pat galima būti patvirtinti spaudžiant "programų nustatymo" mygtuką .

Maitinimo įjungimo indikatorius



Orkaitėje užsidega lemputė, kai orkaitės funkcija pasirenkama orkaitės režimo pasirinkimo jungikliu.

Temperatūros indikatorius



Šviesa įsijungia, kai orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir dega tol, kol orkaitė yra išjungiamo arba kai baigiasi kepimo laikas.

Klaidos rodymas



Klaidos atveju ekrane rodomas tekstas "Err" ir klaidos numeris. Kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.

ORKAITĖ

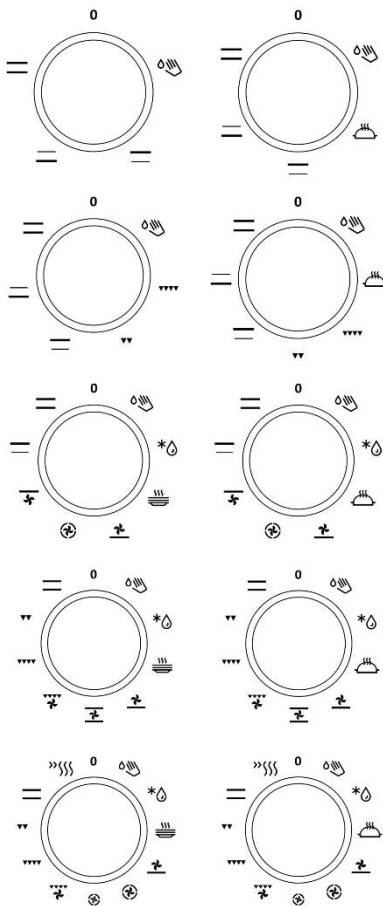
KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS

Orkaitę galima valdyti režimo mygtuku „orkaitės režimo pasirinkimui“ ir pasirinkti funkciją ir „temperatūros nustatymą“, norint nustatyti temperatūrą.

Rankenėlę pasukite kairėn arba dešinėn pasirinkti virimo programai (žr. programų lentelę - priklausomai nuo modelio).



Nustatymus taip pat galima pakeisti kepimo metu.



ORKAITĖS VEIKIMAS

Darbinė temperatūra yra nustatyta temperatūros selektoriui 50-275°C intervale. Selektorių sukan- ties prieš laikrodžio rodyklę nustatoma aukštesnė temperatūra, ir atvirkščiai, sukan- ties prieš laikrodžio rodyklę temperatūra sumažinama.



Per jėgą nustatydami nulinę padėtį sugadinsite termostatą!

ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

Pasukite MAISTO RUOŠIMO SISTEMOS PASIRINKIMO rankenėlę į padėtį "0".

Sistema	Aprašymas
Rekomenduojama temperatūra °C	
Kepimo sistema	
»)))	GREITAS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas.
50-275	
==	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius arba mėsą galima kepti /skrudinti tik vieno aukščio lygyje.
200	
==	VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvai. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas).
180	
==	APATINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvai. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.
180	
▼▼	GRILIS Veiks tik grilio šildytuvai, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepinimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui.
230	

Sistema	Aprašymas
Rekomenduojama temperatūra °C	
Kepimo sistema	
▼▼▼▼	DIDELIS GRILIS Veikia viršutinis šildytuvai ir grilio šildytuvai. Šiluma spinduliuojama tiesiogiai iš spinduliuojamo kaitintuvo, sumontuoto orkaitės lubose. Norint padidinti karštį, taip pat įjungiamas viršutinis šildytuvai. Šis derinys naudojamas kepančioms mažesnį kiekį maisto, sumuštinis, mėsa arba alaus dešrelės, ir duonos skrudinimui.
230	
▼▼▼	GRILIS SU VENTILIATORIUMI Veikia grilio šildytuvai ir ventiliatoriai. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepinimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštieną viename aukščio lygyje. Taip pat tinka apkepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele.
170	
☼	VIRŠUTINIS RADIATORIUS IR VENTILIATORIUS Veiks viršutinis šildytuvai ir ventiliatoriai. Naudokite šią sistemą kepti didesnius mėsos gabalus ir paukštieną. Ji taip pat tinka paruošti užkeptiems patiekalams.
170	
☼	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Veiks apatinis šildytuvai, apvalus šildytuvai, ir karšto oro ventiliatoriai. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams keliais lygiais vienu metu.
200	
☼	KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvai ir ventiliatoriai. Ventiliatoriai montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepinimui keliais lygiais vienu metu.
180	

Sistema	Aprašymas
Rekomenduojama temperatūra °C	
Kepimo sistema	
 180	APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.
 180	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI Įjungti abu šildytuvai ir ventiliatorius. Ventiliatorius užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Jis naudojamas kepiniams kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves.
 60	LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.
 180	POČASNAPEKA * Ši funkcija leidžia kepti švelniai, lėtai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštas ir sultingas. Idealiai tinka kepti mėsą, žuvį ir pyragus vienoje lentynoje.
 -	ATITIRPINIMAS Oras cirkuliuoja, o šildytuvai neįjungti. Veikia tik ventiliatorius. Naudojama lėtai atšildyti šaldytiems maisto produktams.
 70	AQUA CLEAN Šilumą spinduliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės dėmes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.

* Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.

Svarbūs įspėjimai

Naudokite tamsias, juodas silicio sluoksnius ar emaliu dengtas kepimo skardas ir padėklus, nes jie labai gerai praleidžia šilumą.

Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos; kepdami vieną po kito kelių rūšių pyragaičius ar kelias picų porcijas, sutaupysite daug energijos, nes orkaitė jau bus įkaitusi.

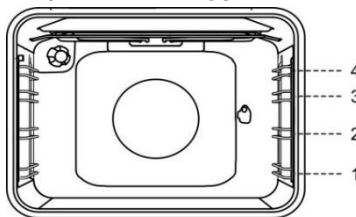
Ruošiant maistą, orkaitėje susidaro daug garų, kurie išleidžiami per kaminą, esantį prietaiso gale. Garas gali kondensuotis ant prietaiso durelių ir dangčio (priklausomai nuo modelio). Tai įprastas reiškinys, kuris neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Baigus virti, nušluostykite iškėjęsį kondensatą audiniu.

Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių prieš baigiant kepti, siekiant taupyti energiją. Toku būdu, galėsite sutaupyti šiek tiek energijos ir panaudosite sukauptą karštį.



Baigus kepti, ventiliatorius nustos veikti. Jei paliksime maistą orkaitėje, iš jo gali išsiskirti drėgmė ir ant orkaitės priekinio skydelio ir durelių susidaryti kondensacija.

Kreipikliai – virimo lygiai



KEPIMO SISTEMA

ORKAITĖS APŠVIETIMAS

Visuose režimuose orkaitės apšvietimas įjungiamas automatiškai, kai pasirenkamas darbo režimas.

GREITAS PAŠILDYMAS

Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkaltinti orkaitę iki norimos temperatūros. Šis režimas netinka maistui ruošti.

- Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę į „greito pašildymo“ padėtį.
- Įkaitinkite orkaitę iki pageidaujamos temperatūros, naudodami temperatūros pasirinkimo rankenėlę.

VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS

Apatiniame ir į orkaitės ertmę lubų šildytuvai spinduliuoja šilumą tolygiai į orkaitės vidų. Konditerijos gaminius ir mėsą galima kepti tik ant vienos lentynos.

Mėsos kepinimas

Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padėklą. Nerūdijančio plieno padėklai netinka, nes jie stipriai atspindi karštį.

Kepta konditerija

Naudokite tik vieną lygį į tamsias kepimo skardas arba padėklus. Ant šviesių kepimo lakštų arba padėklų tešla apskrus prasčiau, nes tokie padėklai prastai atspindi karštį. Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridėdamą kepimo skardą, išimkite groteles. Kepimo laikas bus trumpesnis, jei orkaitę įkaitinsite.



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

DIDELIS GRILIS, GRILIS ▼▼▼▼ ▼▼

Kepant maistą su dideliu griliu, veiks viršutinis kaitintuvas ir grotelių šildytuvus ant orkaitės skyriaus lubų.

Kepant maistą, veiks viršutinis kaitintuvas ir grotelių šildytuvus ant orkaitės skyriaus lubų.

Penkias minutes pakaitinkite infraraudonųjų spindulių (grilio) šildytuvą.

Aukščiausia temperatūra naudojant grilį ir didelį grilį yra 230°C.

Visą laiką stebėkite maisto gaminimo procesą. Mėsa gali greitai sudegti dėl aukštos temperatūros.

Kepimas ant grilio tinka traškaus ir neriebaus maisto ruošimui ir dešroms, mėsos ir žuvies gabalams (kepsniai, eskalopai, lašišų kepsniai arba filė ir t.t.) arba skrudintai duonai.

Kepdami tiesiai ant grotelių, sutepkite jas riebalais, kad mėsa nepriliptų, ir dėkite ant 4-o lygio. Įdėkite padėklą į 1 arba 2 lygį. Kepdami ant kepimo skardos patikrinkite, ar ant jos yra pakankamai skysčio, kad maistas neprisiviltų. Kepamą mėsą pavartykite.

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

Kepant upėtakį, popieriniu rankšluosčiu nušluostykite žuvį sausai. Paskaninkite iš vidaus; Patepkite aliejumi iš išorės ir padėkite ant grotelių. Neapverskite žuvies ją kepdami.



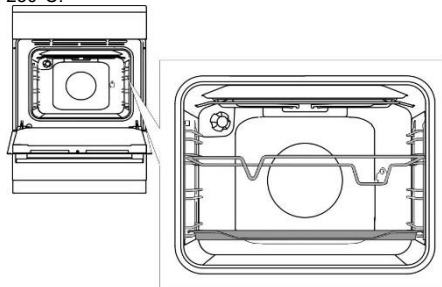
Grotelės turi būti naudojamos tik tada, kai orkaitės durelės yra uždarytos.

Grilio šildytuvus, tinklėlis ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirstines ir mėsos žnyples.

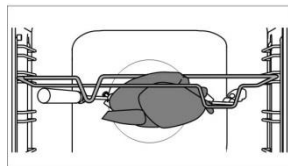
Kepimas ant iešmo

(priklausomai nuo modelio)

Maksimali temperatūra naudojant grilį-barą yra 230°C.



Įdėkite iešmo atramą į 3-ią lygį nuo apačios ir padėkite negilų kepimo skardą į apatinį (1-ą) lygį nuvarvėjimui.



Užmaukite mėsą ant iešmo ir priveržkite varžtus. Uždėkite iešmo rankeną ant priekinės iešmo atramos ir įkiškite galą į angą dešinėje pusėje galinėje orkaitės skyriaus sienelėje (anga apsaugota besisukančiu dangteliu).

Nuimkite iešmo rankenėlę ir uždarykite orkaitės dureles.

Įjunkite orkaitę ir pasirinkite "DIDELIS GRILIS" sistemą.



Nenaudokite griliaus 4 padėtyje.

Grotelės turi būti naudojamos tik tada, kai orkaitės durelės yra uždarytos.

GRILIS SU VENTILIATORIUMI



V provožu je grilovaci topné těleso a ventilátor.

Tato funkce je vhodná pro grilování masa, ryb a zeleniny. (Viz popis pro GRIL.)



KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS

Veiks apatinis šildytuvus, apvalus šildytuvus, ir karšto oro ventiliatorius. Tinka kepti picoms, obuolių pyragams ir vaisiniams tortams.

KARŠTAS ORAS



Veiks apvalus šildytuvus ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą.

Mėsos kepimas

Naudokite emaliuotą, grūdinto stiklo, molio arba ketaus keptuvę arba padėklą. Nerūdijančio plieno padėklai netinka, nes jie stipriai atspindi karštį.

Įpilkite pakankamai skysčio gaminimo metu, kad mėsa neprisiviltų. Kepamą mėsą vartykite. Kepsnys bus sultingesnis, jei jį uždengsite.

Kepta konditerija

Rekomenduojama orkaitę iš pradžių įkaitinti.

Biskvitus ir sausainius galima kepti negiliose kepimo skardose keliais lygiais vienu metu (2 ir 3).

Atkreipkite dėmesį, kad kepimo laikas gali skirtis, net jei naudojamos kepimo skardos tokios pačios. Sausainiai viršutinėje kepimo skardoje gali iškepti greičiau ir anksčiau nei apatinėje.

Visada dėkite kepimo skardas ant grotelių. Jei naudojate pridedamą kepimo skardą, išimkite groteles.

Vienodam apskrudinimui sausainiai turi būti tokio pat storio.



Nekiškite kepimo indo giliai į pirmą aukštą.

APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS



Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui. Naudokite antrą nuo apačios lygį ir negilą kepimo skardą, kad šiltas oras galėtų cirkuluoti visoje viršutinėje dalyje.

Išsaugojimas

Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiais arba metalo dangteliais arba metalinių skardinių. Patikrinkite, ar indeliai yra vienodo dydžio, pripildyti to paties turinio, ir sandariai uždaryti.

Įpilkite 1 litrą karšto vandens į gilų indą (maždaug 70 °C) ir įdėkite 6 l litro stiklainius į padėklą. Pastatykite padėklą į antrą orkaitės lygį.

Konservavimo metu stebėkite ruošiamą maistą ir virkite, kol skystis stiklainiuose užvirs, kol pirmajame stiklainyje atsiras burbuliukų.



VRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI

Jis naudojamas visų tešlos tipų kepiniams kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves. Prieš dėdami maistą į įkaitintą orkaitę, palaukite kol lemputė užges pirmą kartą. Norėdami gauti geriausių rezultatų, kepkite tik ant vienos lentynos (lygio).

Orkaitę reikia įkaitinti. Naudokite antrą arba ketvirtą lygį, skaičiuojant nuo apačios į viršų.



ATITIRPINIMAS

Šiame režime tik cirkuliuoja oras, o šildytuvus neveikia.

Atitirpinti galima pyragus su riebia grietinėle arba sviestinius pyragus, bandeles ir konditerijos gaminus, duoną, vyniotinius, ir šaldytus vaisius.

Daugeliu atvejų rekomenduojama išimti maistą iš pakuotės (nepamirškite nuimti visas metalines kabes arba susegimus).

Įpusėjus atitirpinimui, maistą reikia apversti, sumaišyti ir atskirti, jei keli gabaliukai buvo sulipę.

LĖKŠTĖS PAŠILDYMAS



Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą.

POČASNAPEKA (GENTLEBAKE)



Ši funkcija leidžia kepti švelniai, lėtai ir tolygiai, kad maistas būtų minkštas ir sultingas. Idealiai tinka kepti mėsą, žuvis ir pyragus vienoje lentynoje.

AQUA CLEAN



Šilumą spinduliuoja tik apatinis šildytuvas. Naudokite šią funkciją valyti orkaitės dėmes ir maisto likučius. Programa trunka 30 minučių.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



Būtinai išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol prietaisas atvės.

Neleiskite vaikams valyti prietaiso arba atlikti bet kokius techninės priežiūros darbus be tinkamos priežiūros.

Priekinis nerūdijančio plieno korpuso lakštas

(priklausomai nuo modelio)

Valykite šį paviršių tik švelniu valikliu (pamulėmis) ir minkšta kempine, kuri nebraižo apdailos. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, arba valiklių tirpiklių pagrindu, nes jie gali pažeisti korpuso medžiagą.

Lakuoti paviršiai ir plastikinės dalys

(priklausomai nuo modelio)

Nevalykite rankenėlių ir mygtukų, durų rankenų, lipdukų ir duomenų / tipo plokštelių su abrazyviniais valikliais ar abrazyvinėmis valymo medžiagomis, alkoholio valikliais ar alkoholiu. Nedelsdami nuvalykite visas dėmes minkšta švelnia šluoste ir trupelių vandens, kad būtų išvengta paviršiaus žalos. Taip pat galite naudoti valiklius ir valymo priemones, skirtus tokiems paviršiams, kaip nurodyta atitinkamų gamintojų.

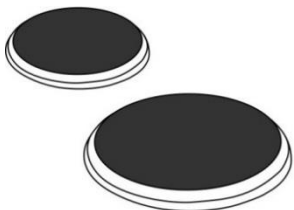
Emalio paviršiai (orkaitės)

Jiems valyti naudokite drėgną kempinę su plovikliu. Riebalų dėmes galima pašalinti šiltu vandeniu ir specialiu plovikliu, skirtu emaliui. Nevalykite emaliuotų paviršių švitrinėmis priemonėmis, nes galite nepataisomai sugadinti prietaiso paviršių.

Stiklo paviršiai

Nenaudokite šiurkščių abrazyvų arba aštrių metalinių skreperių valyti orkaitės durelių stiklui, nes jie gali subraižyti paviršių ir stiklas gali suskilti. Stiklinius paviršius valykite specialiais stiklo, veidrodžių ir langų valikliais.

VIRYKLĖS VALYMAS



Valykite zoną aplink kaitvietes karštu vandeniu ir indų plovikliu.

Sunkiai nuvalomus nešvarumus valykite plienine kempine, sudrėkinta plovikliu; tada viryklę nuplaukite ir nusausinkite.

Skysčiai, kurių sudėtyje yra druskos, kaitvietėms kenkia. Visada nuvalykite kaitvietes maistui išsiliejus. Valyti kaitvietėms naudokite įprastus valiklius ir parduodamus kondicionierius. Jei kepimo zona yra šiek tiek šilta, valiklis gali lengviau įsiskverbti į poras. Kaitvietės žiedai yra pagaminti iš nerūdijančio plieno. Dėl karščio po tam tikro naudojimo laiko jie gali pagelsti. Tai normalus reiškinys. Gelsvas dėmes galima pašalinti įprastais metalo valikliais. Agresyvūs indų plovimo priedai šių žiedų valymui netinka, nes jie gali subraižyti.

STIKLO KERAMIKOS PAVIRŠIŲ VALYMAS

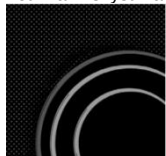
Po kiekvieno viryklės naudojimo palaukite, kol stiklo keramikos paviršius atvės, ir nuvalykite jį. Priešingu atveju visos likusios priemonės pridegs ant karšto paviršiaus, kai kitą kartą naudosite viryklę. Stiklo keramikos paviršių reikia reguliariai valyti ir prižiūrėti, naudoti specialias valymo medžiagas, kurios sudaro apsauginį sluoksnį ant paviršiaus, apsaugodamos jį nuo nešvarumų.



Prieš kiekvieną naudojimą nuo stiklo keramikos paviršiaus nuvalykite dulkes arba kitus nešvarumus, kurie gali subraižyti paviršių – nuo viryklės ir indų apačios.

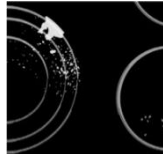


Plieno vata, šiurkščios abrazyvinės kempinės ir abrazyviniai plovikliai gali subraižyti paviršių. Paviršių gali sugadinti agresyvūs purškiami ir netinkami skysti valikliai.



Naudojant agresyvus ar abrazyvinius valiklius ar indus su pažeistu dugnu galima nutrinti ženklus.

Naudokite drėgną minkštą šluostę valyti smulkius nešvarumus. Tada sausai nuvalykite paviršių.



Valykite vandens dėmes švelniu acto tirpalu. Tačiau nenaudokite šio tirpalo valyti rėmeliui (tik kai kuriuose modeliuose), nes jis gali prarasti blizgesį. Nenaudokite agresyvių arba abrazyvinių valymo ar nukalkinimo medžiagų.

Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite specialų stiklo keramikos puršką. Laikykitės gamintojų nurodymų. Valiklių likučių reikia kruopščiai pašalinti, nes jie gali pažeisti stiklo keramikos viryklę, kai virimo zonos įkaista.



Sunkiai valomus ar pridegusius nešvarumus valykite grandikliu. Su grandikliu dirbkite atsargiai, kad nesusižalotumėte.

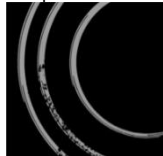


Grandiklį naudokite tik jei nešvarumų negalite nuvalyti šlapiu skudurėliu arba specialiomis valymo priemonėmis, skirtomis stiklo keramikai.

Laikykite grandiklį pakreipę tinkamu kampu (45–60°). Švelniai spauskite grandiklį prie stiklo ir braukite virš ženklo, valydami nešvarumus. Stenkitės, kad plastmasinė grandiklio rankenėlė (kai kuriuose modeliuose) nesiliestų su karšta virimo zona.



Nespauskite grandiklio statmenai stiklui ir nebraižykite kaitvietės paviršiaus jo ašmenimis arba kampais.



Nedelsiant grandikliu nuvalykite išbyrėjusį cukrų arba maistą su cukrumi nuo stiklo keramikos viryklės, net jei viryklė dar karšta, nes cukrus gali nepataisomai

sugadinti stiklo keramikos paviršių.  Bet koks stiklo keramikos paviršiaus spalvos pasikeitimas neturi įtakos jo veikimui ar paviršiaus stabilumui. Toks spalvos pakitimas dažniausiai atsiranda dėl pridegusių maisto likučių ant paviršiaus, arba dėl kai kurių indų medžiagų (pavyzdžiui, aliuminio arba

vario). Tokį spalvos pakitimą labai sunku visiškai pašalinti.

Pastaba: išblukimas ir panašūs defektai įtakos tik viryklės išvaizdą, o ne tiesiogiai jos funkcijas. Tokiais atvejais priežiūros garantija netaikoma.

ORKAITĖ

Orkaitės sienelės valykite drėgna kempine ir muilu. Norėdami išvalyti įsisenėjusias, pridegusias dėmes ant orkaitės sienelių, galite naudoti specialų ploviklį emaliui.

Po to kruopščiai nusauskite orkaitę.

Valykite orkaitę tik tada, kai ji yra visiškai šalta.

Nenaudokite abrazyvinių medžiagų, nes jos subraižys emaliuotus paviršius.

Plaukite orkaitės indus su kempine ir muilu. Taip pat galite naudoti specialius ploviklius, skirtus pašalinti sunkiai išvalomas dėmes ar pridegimus.



“AQUA CLEAN” FUNKCIJOS

NAUDOJIMAS VALYTI ORKAITEI

Pasukite KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMO RANKENĖLĘ į “Aqua Clean” padėtį . Nustatykite TEMPERATŪROS RATUKĄ į 70°C.

Įpilkite 0,6 l vandens į kepimo skardą ir įdėkite ją į apatinę lentyną.

Po 30 minučių maisto likučiai ant orkaitės emalio sienelių atsilups ir bus lengvai nuvalomi drėgna šluoste.



Naudokite “Aqua Clean” sistemą, kai orkaitė visiškai atvės.

LAIDO IR TELESKOPINIŲ IŠTRAUKIAMŲ KREIPTUVŲ IŠĖMIMAS IR VALYMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

Laikykite kreipiklius už apačios ir traukite juos į orkaitės skyriaus centrą.

Išimkite juos iš angų viršuje.

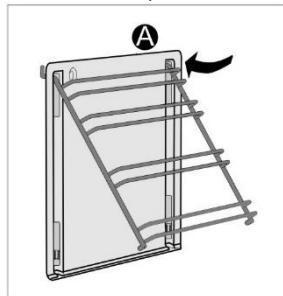


Neplaukite ištraukiamų grotelių indaplovėje.

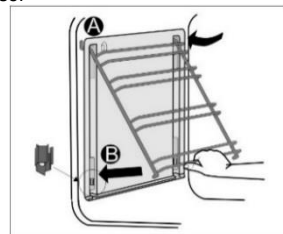
KATALITINIŲ INTARPŲ ĮDĖJIMAS

Grotelėms naudokite tik įprastus valiklius.

Nuimkite kreipiklius arba ištraukiamus kreipiklius (priklausomai nuo modelio).



Sumontuokite katalizatoriaus įdėklus ant vielos kreipiklių. Viršutinė kreipiančiųjų dalis turi būti įstatoma į viršutinę angą „A“ katalitiniuose interpuose.



Įstatykite vielos bėgelius su katalitiniais interpais ant viršutinių angų šoninėse orkaitės sienelėse „A“. Įspauskite jas į spynelę apačioje „B“.



Neplaukite katalitinių interpus indaplovėje.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

Lemputė yra išeikvojama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lemputę, nuimkite padėklus, grotelės ir kreipiklius.

Prietaisą atjunkite nuo maitinimo lizdo.

Atsukite lemputės dangtelį ir išimkite arba atsukite lemputę.

Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W. (paprasčiausia lemputė E14, 230 V, 25 W - priklausomai nuo modelio).



Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.

PATOGUS DURELIŲ UŽDARYMAS

(priklausomai nuo modelio)

Viryklėse yra nauji saugūs durelių vyriai COMFORT. Šie specialūs vyriai užtikrina labai tylų ir švelnų orkaitės durelių uždarymą.



Per didelę jėgą uždaranant dureles, gali sumažėti sistemos efektyvumas arba pablogėti sistemos sauga.

DURŲ SPYNELĖ

(priklausomai nuo modelio)

Atidarykite durelių spyną, švelniai spausdami ją į dešinę nykščiu ir tuo pat metu traukdami dureles į išorę.

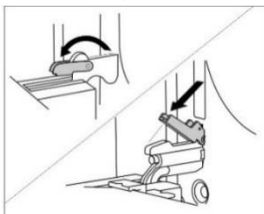


Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

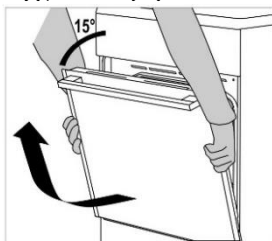
ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS (priklausomai nuo modelio)

1. Atidarykite orkaitės dureles (iki galinės padėties).
2. Pasukite durelių vyrių sklendes (įprastinio uždarymo metu).

Su COMFORT švelnia uždarymo sistema pasukite stabdiklius atgal 90°.



3. Lėtai uždarykite orkaitės dureles, kol juostos kartu su šoniniais durelių vyriais įsistatys į vietas. Pasiekę 15° kampą (palyginti su uždara durelių padėtimi), šiek tiek pridarykite dureles ir ištraukite jas iš abiejų prietaiso vyrių.

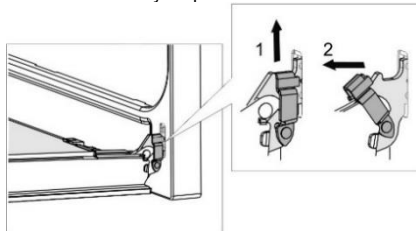


Prieš pakeičiant dureles, visada patikrinkite, ar vyrių juostos teisingai įsistato į durelių šonus. Reikia vengti staiga vyrių uždarymo, nes jie prijungti stipria spyruokle. Atleidus atvartą durelės gali sugesti ir jus sužaloti.

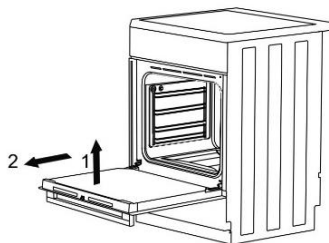
Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas

(priklausomai nuo modelio)

1. Atidarykite orkaitės dureles (iki galinės padėties).
2. Pakelkite aukštyn ir pasukite atvartus.



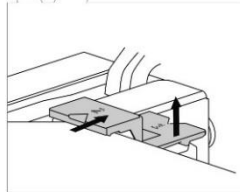
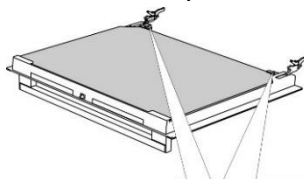
3. Lėtai uždarykite orkaitės dureles, šiek tiek pakelkite jį ir ištraukite jas nuo abiejų vyrių.



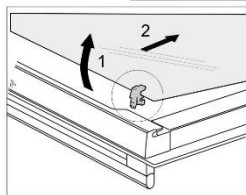
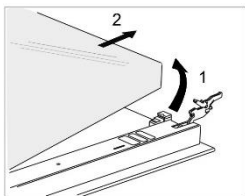
Atlikite šiuos veiksmus atvirkštine tvarka, norėdami vėl sumontuoti dureles. Jei durelės neatsidaro arba netinkamai užsidaro, patikrinkite, ar groveliai ant vyrių yra teisingai uždėti ant kabliukų.

ORKAITĖS DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS (priklausomai nuo modelio)

Orkaitės durelių stiklą galima valyti iš vidaus, bet jį reikia nuimti. Nuimkite orkaitės dureles (žr. skyrių "ORKAITĖS DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮDĖJIMAS").



Šiek tiek pakelkite atramas durelių kairėje ir dešinėje (žyma 1 ant atramos) ir ištraukite jas iš stiklo (žyma 2 ant atramos).



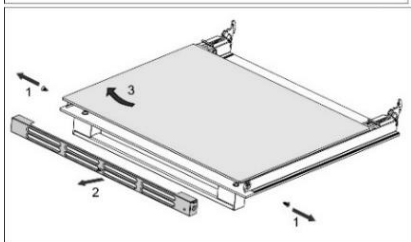
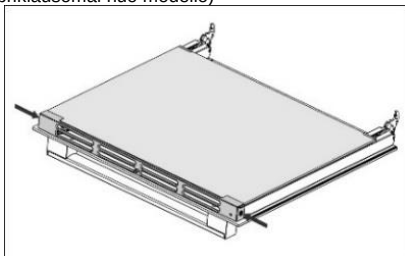
Laikykite durelių stiklą už apatinio krašto; šiek tiek pakelkite jį taip, kad jis nebesiremtų į atramą;

Trečiąjį stiklą (tik kai kuriuose modeliuose) išimsite jį pakėlę. Taip at nuimkite guminius sandariklius nuo stiklo.



Norėdami įdėti stiklines dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Ženkilai (puslankis) ant durelių ir stiklo turėtų sutapti.

Orkaitės durelių stiklo išėmimas ir įdėjimas (priklausomai nuo modelio)



Išsukite varžtus ant durelių kairėje ir dešinėje pusėse ir ištraukite viršutinį rėmelį. Dabar galite ištraukti durelių stiklą.



Atlikite šiuos veiksmus atvirkštine tvarka, norėdami sumontuoti stiklo plokštę.

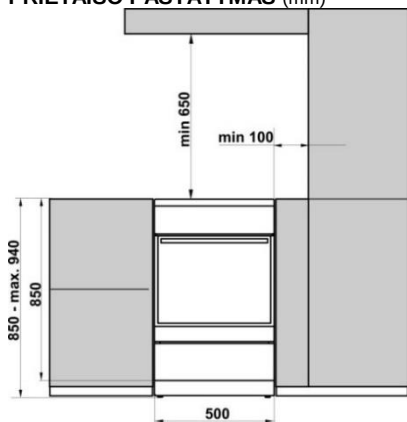
TRIKČIŲ LENTELĖ

Gedimas / klaida		Sprendimas
Dažnai suveikia pagrindinis saugiklis.		Skambinkite priežiūros meistriui. Įsitikinkite, kad visų įjungtų prietaisų galia neviršija jūsų namų elektros tinklo pajėgumų.
Orkaitės apšvietimas neveikia.		Pakeiskite lemputę pagal aprašymą skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
Maistas neiškepęs. . .		Ar parinkote tinkamą šildymo sistemos temperatūrą? Ar orkaitės durelės uždarytos?
Viryklės klaidų ir gedimų indikacija		Sprendimas
Įjungėte kaitvietę, tačiau "u" simbolis ir toliau mirksi.		Puodas ar keptuvė netinka indukcinei kaitlentei, arba jo/jos skersmuo yra per mažas. Puodas ar keptuvė perkaityt ir prarado feromagnetinės savybės.
Galios didinimo greito kaitinimo funkcija išjungiama automatiškai.		Yra normalu, kad galios didinimo funkcija išjungiama automatiškai po tam tikro laiko ir viryklė perjungiama į galios lygį 9. Jei kaitvietė perkais, saugos mechanizmas išjungs papildomos galios funkciją!
Jei po to, kai prietaisas yra prijungtas prie elektros tinklo, ekranas nešviečia, kaitlentė neveikia.		Įtampa per aukšta arba prietaisas neprijungtas.
Displėjaus ekrane rodomas klaidos pranešimas "E/2".		Viryklė perkaito.
Displėjaus ekrane rodomas klaidos pranešimas "E/3".		Netinkami indai, neturintys feromagnetinių savybių.
Rodomas kitos klaidos pranešimas "E/A" arba "E / skaičius".		Buvo elektroninės grandinės gedimas.
		Patikrinkite, ar indus feromagnetinės (jei magnetas traukia prie jo). Įsitikinkite, kad puodo skersmuo yra pakankamai didelis (paprastai > 12 cm). Jei ekranas mirksi po įjungimo ir išjungimo, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Palaukite 5 minutes ir vėl įjunkite. Vėl įjunkite galios stiprinimo funkciją. Jei reikia, išjunkite ir vėl įjunkite kaitvietę. Tada įjunkite maitinimo srovės funkciją. Palaukite, kol kaitlentė atvės. Prietaisą atjunkite nuo maitinimo lizdo ir patikrinkite jungtis.
		Palaukite, kol viryklė atvės. Naudokite mažesnius galios nustatymus. Naudokite kitą puodą ar keptuvę.
		Maždaug 5 minutėms atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, tuomet vėl prijunkite. Jei klaida vėl rodoma, skambinkite techninės priežiūros specialistui.

Jei problema išlieka, nors ir laikotės aukščiau pateiktų instrukcijų, reikia kreiptis į įgaliotąjį techninės priežiūros specialistą. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja. Šiuo atveju naudotojas turi padengti remonto išlaidas.

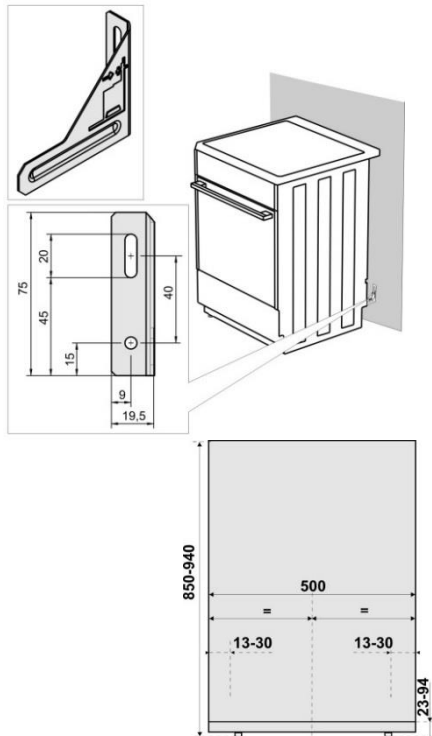
MONTAVIMO IR PRIJUNGIMO INSTRUKCIJA

PRIETAISO PASTATYMAS (mm)



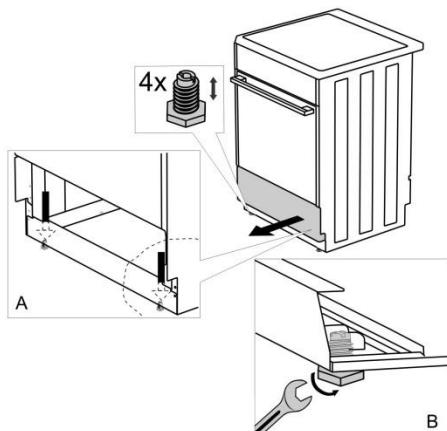
Sienos ar baldai greta prietaiso (grindys, galinė virtuvės siena, šoninės sienos) turi būti atsparios aukštai temperatūrai – bent 90°C.

APSAUGA NUO APVIRTIMO (mm)



Pagal planą pritvirtinkite laikiklį prie sienos su papildomais varžtais ir inkarais. Jei tvirtinimo varžt- ir inkar- naudoti negalima, reikia naudoti kitus, norint užtikrinti saug- montavimą ant sienos.

PRIETAISO IŠLYGINIMAS IR PAPILDOMA ATRAMA (priklausomai nuo modelio)

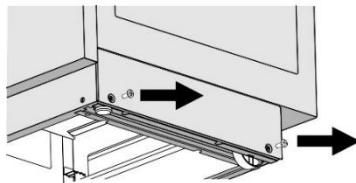


VIRYKLĖS AUKŠČIO REGULIAVIMAS

(priklausomai nuo modelio)

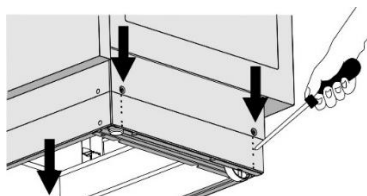
Viryklės aukštis yra 900 mm. Prietaiso aukštį galima reguliuoti nuo 850 iki 940 mm.

1. Paguldykite viryklę ant grindų ant užpakalinės dalies.
2. Atsukite varžtus, raskite rodykles.



Torx T20

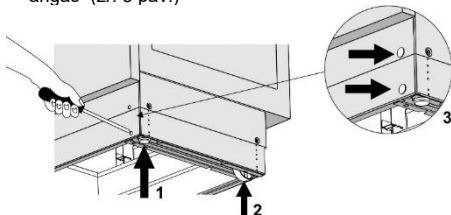
3. Nustatykite norimą aukštį.
4. Prisukite varžtus.



Viryklė turi būti montuojama horizontaliai!

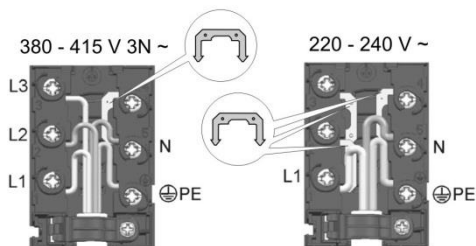
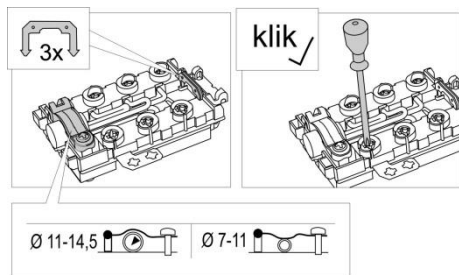
Atlikite šiuos veiksmus:

1. Sukdami aukščio reguliavimo varžtus (žr. 1 pav.), viryklės aukštį sureguliuokite į reikiamą padėtį.
2. Nustatykite ratukus (žr. 2 pav.), sukdami juos dviem varžtais lentjuostės priekyje. Patikrinkite viryklės horizontalią padėtį gulsčiuuku.
3. Įkiškite kaiščius į lentjuostės priekyje esančias angas (žr. 3 pav.)



JUNGIMAS PRIE MAITINIMO TINKLO

Elektrinė viryklė vartoja daug šilumos, todėl ją montuoti ir pajungti reikia laikantis vietos reikalavimų ir standartų.



Norint užtikrinti stabilų elektros energijos tiekimą į prietaisą, jo jungimo linijoje į maitinimo tinklą reikia sumontuoti atjungimo prietaisą, kurio gnybtai ir poliai yra ne arčiau kaip 3 mm.

Prietaisą gali sumontuoti tik įgaliotas, kvalifikuotas asmuo. Įgaliotas asmuo turi sumontuoti viryklę horizontalioje padėtyje, prijungti prie elektros tinklo ir patikrinti, ar ji veikia. Garantijos sertifikatas galioja tik tinkamai sumontuotam prietaisui.

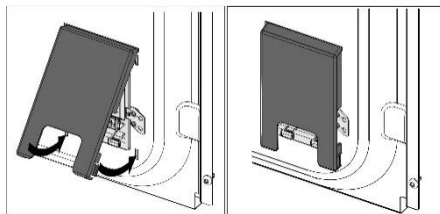
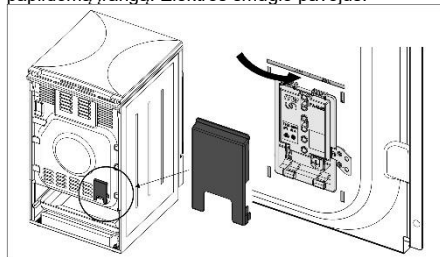
Rekomenduojama naudoti trifazį ryšį su H05VV-F5G-1.5 tipo jungiamuoju laidu (ankstesnis CGLG 5Cx1,5), (jungtuvo tipas 3x16 A). Vienfazei jungčiai naudokite H05VV-F3G-4 (ankstesnis GGLG 3Cx4), (jungtuvo tipas 32 - 40 A).

Laidininkų galus reikia užsukti, o gnybtus prispausti, kad nenuidiltų.

Užsukę laidininkų galus po gnybtų plokšte, įsukite galvutes, padėkite laidą į gnybtų plokštę ir pritvirtinkite su sąvarža, kad nenuplyštų. Saugiai uždarykite kontaktų dėžutės dangtelį.

GNYBTŲ APSAUGA

Gnybtai turi būti apsaugoti spaustuvo dangčiu, žr. papildomą įrangą. Elektros smūgio pavojus.



SVARBI INFORMACIJA

Sumontuojant arba išmontuojant prietaisą reikia atjungti jį nuo elektros tinklo ir nenaudoti.

Prietaisą įrengiant, reikia atlikti šiuos veiksmus:

- Patikrinti, ar tinklo jungtys sujungtos teisingai.
- Patikrinti, ar veikia šildytuvai, kontrolės ir valdymo elementai.
- Paaiškinti klientui visas prietaiso funkcijas ir supažindinti su jo remontu ir technine priežiūra.

PASTABA

Tai I klasės prietaisas pagal apsaugą nuo sužalojimų dėl elektros srovės. Šį prietaisą reikia jungti į elektros tinklą per apsauginį laidininką.

ŠALINIMAS



Pakuotė yra pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galima būti perdirbti, išmesti arba sunaikinti be jokio pavojaus aplinkai. Šiuo tikslu pakuotės medžiagos yra atitinkamai paženklintos.

Ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad produktas neturi būti išmestas su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turėtų būti perduotas į elektros ir elektroninės įrangos atliekų perdirbimo surinkimo centrą.

Išmesdami produktą teisingai galėsite išvengti bet kokių neigiamų pasekmių ir poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kuris gali atsirasti, jei gaminys išmetamas netinkamai. Prireikus išsamios informacijos apie gaminio šalinimą ir perdirbimą, kreipkitės į atitinkamas savivaldybių institucijas, atsakingas už atliekų tvarkymą, atliekų tvarkymo paslaugų įmones, arba parduotuvę, kurioje pirkote gaminį.

KEPIMO TESTAS

Išbandyta laikantis EN 60350-1 standarto.

KEPIMAS

Patiekalas	Įranga	Kreipiklis (iš apačios)	Sistema	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (minutėmis)
Sausainiai vienas lygis	negili dengta emalio kepimo skarda	3	==	140-150*	25-40
Sausainiai vienas lygis		3	⊕	140-150*	25-40
Sausainiai du lygiai		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Sausainiai trys lygiai		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Keksiukai vienas lygis	negili dengta emalio kepimo skarda	3	==	150-160	25-40
Keksiukai vienas lygis		3	⊕	150-160	25-40
Keksiukai du lygiai		1,3	⊕	140-150	30-45
Keksiukai trys lygiai		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Pyragas	apvali metalo forma ø26/ vielos lentyna (atraminis tinklelis)	1	==	160-170*	20-35
Pyragas		2	⊕	160-170*	20-35
Obuolių pyragas	2x apvali metalo forma ø20/ vielos lentyna (atraminis tinklelis)	2	==	170-180	55-75
Obuolių pyragas		2	⊕	170-180	45-65
Skrebučiai	vielos lentyna / grotelės	4	▼▼▼	230	1-4
Maltos mėsos pyragaitis	vielos lentyna (atraminis tinklelis) + negili kepimo skarda nuvarvėjimui	4	▼▼▼	230	20-35

* Pakaitinkite 10 min.

Mes pasilikame teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.

