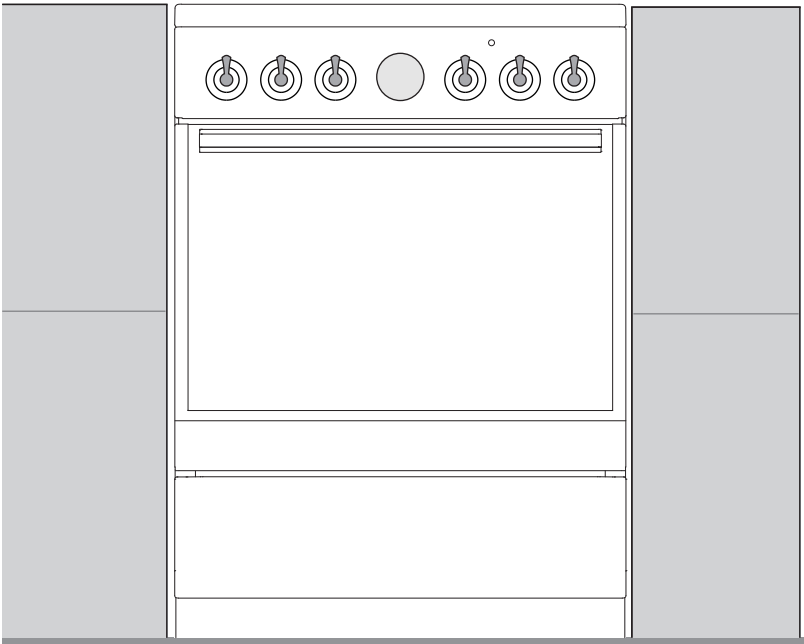
LT

IŠSAMIOS LAISVAI PASTATOMOS NEELEKTRINĖS VIRYKLĖS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

gorenje



EC52CLI
EC52CLB

www.gorenje.com

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

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS IR IŠSAUGOKITE JAS ATEIČIAI.

Ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, ribotų fizinių, jutiminių arba protinių gebėjimų asmenys ir turintieji per mažai patirties ir žinių gali naudoti prietaisą tik prižiūrimi kito asmens arba jei jie yra išmokyti saugaus darbo su prietaisu ir supranta jo keliamus pavojus. Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Vaikams be priežiūros draudžiama valyti prietaisą ir imtis kitų naudotojo atliekamos priežiūros darbų.

DĖMESIO: Dirbant prietaisas ir gretimos dalys labai įkaista. Būkite atsargūs, nelieskite kaistančių prietaiso dalių. Jaunesnių nei 8 metų amžiaus vaikų reikia neprileisti artyn, nebent jie būtų nuolat stebimi.

ĮSPĖJIMAS: Pasiekiamos dalys prietaiso naudojimo metu labai įkaista. Maži vaikai turėtų laikytis atokiai nuo orkaitės.

DĖMESIO! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.

DĖMESIO! Ant viryklės be priežiūros palikus verdančius patiekalus, kuriuose yra riebalų, tai gali būti pavojinga ir jie gali sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite ugnies vandeniu, o išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną dangčiu ar drėgnu audiniu.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

ATSARGIAI: Kepimo procesą ir trumpalaikį virimo procesą reikia nuolat prižiūrėti.

DĖMESIO! Jei paviršius įskilęs, išjunkite prietaisą, kad būtų išvengta elektros smūgio.

ATSARGIAI: pakrypimo galimybė.

DĖMESIO! Kad prietaisas neapsiverstų, reikia sumontuoti atramėlę. Skaitykite įrengimo instrukcijas.

DĖMESIO! prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo, siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

Orkaitės durelių stiklo bei gaubto dangčių su šarnyrais (jei reikia) nevalykite stipriais abrazyviniais valikliais arba aštriais metaliniais gremžtukais, nes jie gali subraižyti paviršių, ir tuomet stiklas gali suskilinėti.

Nenaudokite garo valytuvų arba aukšto slėgio plovimo įrenginių valyti prietaisui, nes jie gali sukelti elektros smūgį.

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.

Prieš pakeldami patikrinkite, ar dangtis švarus ir ar neišsiliejo skystis. Dangtis gali būti lakuotas arba stiklinis. Jį galima uždengti tik, kai kepimo zona visiškai atvės.

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.

Prietaisą reikia statyti tiesiai ant grindų, be jokių atramų ar pagalvėlių.

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

Prietaisą prie elektros tinklo gali jungti tik įgaliotas aptarnavimo tarnybos technikas arba ekspertas. Spaustuvai (vietoj jungiamojo laido) turi būti apsaugoti spaustuvo dangčiu (žr. papildomą įrangą). Dėl prietaiso perdarymo arba neprofesiniais remonto gali kilti sunkaus sužeidimo arba žalos gaminiui rizika.

Jei kitų prietaisų, esančių šalia šio prietaiso, maitinimo laidai įstringa durelėse, jie gali būti sugadinti, o tai savo ruožtu gali sukelti trumpą jungimą. Todėl kitų prietaisų maitinimo laidus laikykite saugiu atstumu.

Negalima iškloti orkaitės sienelių aliuminio folija. Ant orkaitės dugno nedėkite kepimo skardų ar kitų virtuvės reikmenų. Aliuminio folija trukdo oro cirkuliacijai orkaitėje, trikdo maisto ruošimo procesą ir gali sugadinti emalį.

Veikimo metu viryklės durelės ypač įkaista Trečiasis stiklas arba papildoma apsauga skirti sumažinti išorinio paviršiaus temperatūrą (tik kai kuriuose modeliuose).

Orkaitės durelių vyriai gali būti sugadinti, juos perkrovus per stipriai. Nedėkite sunkių indų ant atvirų orkaitės durelių, nesiremkite į dureles, valydami orkaitę. Niekada nelipkite ant atidarytų orkaitės durelių ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

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

– Išjunkite visus elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietais[1] nuo elektros tinklo.
– Nelieskite prietaiso paviršiai.
– Nenaudokite prietaiso.

Prietaisą junkite 5x1,5 mm^2 laidu su ženklu H05VV-F5G1,5 arba geresniu. Laidą turi sumontuoti aptarnavimo meistras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

Prietaisas turi būti prijungtas stacionariai pagal elektrosaugos taisykles.

Prietaisas turi būti prijungtas prie fiksuotų laidų, kurie turi atjungimo priemones. Fiksuoti laidai turi būti sujungti pagal elektrosaugos taisykles.

PRIEŠ PRIJUNGIANT PRIETAISĄ

Prieš prijungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja.

PRIETAISO DANGTIS

Prieš pakeldami patikrinkite, ar dangtis švarus ir ar neišsiliejo skystis. Dangtis gali būti lakuotas arba stiklinis. Jį galima uždengti tik, kai kepimo zona visiškai atvės.

Negalima uždarykite dangčio, kai degiklis dega!

Ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad stiklo dangčiai gali sudužti, juos kaitinant. Išjunkite visus degiklius prieš uždarant dangtį.

PRIETAISO STALČIUS

Nelaikykite degių, sprogių, lakių arba temperatūrai jautrių medžiagų orkaitės stalčiuje (pavyzdžiui, popieriaus, indų pašluosčių, plastikinių maišelių, valiklių ar ploviklių ir purškalų 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 IŠTRAUKIAMI 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 įštampuotus šoninius griovelius tinklui ir kepimo skardoms.

ORKAITĖS DURELIŲ JUNGIKLIS

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

AUŠINIMO VENTILIATORIUS

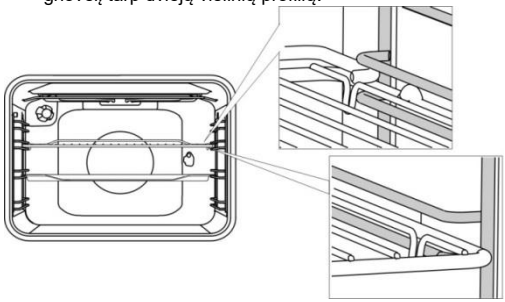
Prietaise yra aušinimo ventiliatorius, kuris atvėsina korpusą ir prietaiso valdymo skydelį.
Aušinimo ventiliatorius veikia, kai veikia orkaitė

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 groteles priekinėje dalyje ir ištraukite iš orkaitės.

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



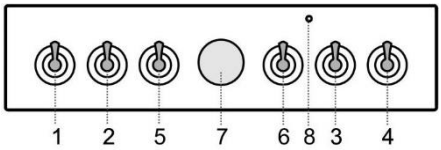
Teleskopiniais ištraukiamais bėgeliais pirmiausia ištraukite bėgelius iš vieno lygio ir ant jų padėkite groteles arba kepimo skardą. Tada iki galo įstumkite juos ranka.

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.

VALDYMO ĮTAISAS

(priklausomai nuo modelio)



1. Priekinės kairiosios kaitvietės rankenėlė
2. Galinės kairiosios kaitvietės rankenėlė
3. Galinės dešiniosios kaitvietės rankenėlė
4. Priekinės dešiniosios kaitvietės rankenėlė
5. Kepimo sistemos pasirinkimo rankenėlė
6. Orkaitės temperatūros rankenėlė
7. Programuojamasis laikmatis
8. Orkaitės valdymo lempa (raudona).
   Lemputė dega, kai orkaitė kaista; kai pasiekiama nustatyta temperatūra, ji išsijungia.

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.

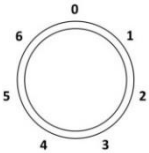
Jei viryklėje yra kaitvietės, nustatykite kaitvietės rankenėles į 4 lygį ir palikite įjungtas 30 minučių, nestatydami ant jų indų. Kaitvietėms įkaitus, ant viryklės paviršiaus gali pasirodyti šiek tiek dūmų. Taip, kaitvietės apdaila pasiekia didžiausią atsparumą.

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

VIRYKLĖS GARTRAUKIS

TRADICINĖS KAITLENTĖS

- Patikrinkite, ar kaitvietė ir virimo zonos dugnas yra švarus ir sausas. Taip bus geriau perduodama šiluma ir išvengsite šildymo paviršiaus pažeidimų.
- Maisto gaminimo metu perkaitinti riebalai ar aliejus ant viryklės gali užsidegti. Todėl būkite atsargūs, kai ruošiate maistą su riebalais arba aliejumi, ir visada kontroliuokite maisto gaminimo procesą.
- Nedėkite šlapių indų, dangčių su garais ir virtuvės reikmenų ant virimo zonų. Drėgmė gali pažeisti kaitvietes.
- Negalima vėsinti karštų indų pastačius juos ant nenaudotų kaitviečių, nes po indais susidaręs kondensatas gali paskatinti koroziją.



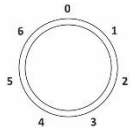
Pasukite rankenėlę, kad įjungtumėte kaitvietę. Kaitvietės šildymo galią galima nustatyti žingsniais nuo 1 iki 6.

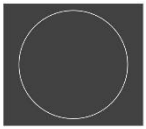
Išjunkite kaitvietę 3–5 minutes iki kepimo pabaigos, nes galėsite panaudoti likutinę šilumą ir taupyti energiją.

Greito virimo kaitvietė (tik kai kuriuose modeliuose) gali veikti aukštesne galia nei įprastos maisto ruošimo zonos, o tai reiškia, kad jos gali įkaisti greičiau. šios kaitvietės pažymėtos raudonu tašku viduryje. Po pakartotino šildymo ir valymo taškas gali išnykti.

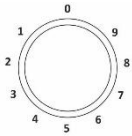
Ilgai naudojant ketaus plokštes, plokštės ir kepimo zonos kraštai gali išblukti. Tokiais atvejais priežiūros garantija netaikoma.

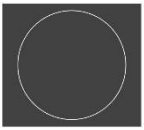
STIKLO KERAMIKOS VIRYKLĖ





Kaitvietės šildymo galią galima nustatyti žingsniais nuo 1 iki 6.

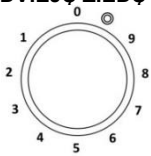




Virimo zonos kaitinimo stiprumą galima nustatyti nuosekliai (1–9).

Nuo paviršiaus perkaitimo po stiklo keramikos plokšte apsaugo temperatūros ribotuvas.

DVIEJŲ ŽIEDŲ KAITVIETĖS VALDYMAS



Dviejų žiedų kaitvietės zoną galima pritaikyti prie jūsų virtuvės indų dydžio ir formos.
Norėdami įjungti didesnę šildymo zoną, pasukite kaitvietės rankenėlę iki galo (pasigirs spragtelėjimas), tada nustatykite norimą galios lygį.

„HI-LIGHT“ KAITVIETĖS

„Hi-Light“ kaitvietes skiriasi nuo įprastinių greito šildymo zonų; todėl maisto gaminimo procesas prasideda labai greitai.

LIKUTINĖS ŠILUMOS INDIKATORIUS

Kiekviena viryklė turi valdymo lemputę, kuri lieka degti kai viryklė yra išjungta, bet dar karšta. Virimo zonai ataušus, užsidega signalo lemputė. Taip pat gali užsidegti likutinės šilumos indikatorius, jei ant šaltos kaitvietės uždėsite karštą puodą arba keptuvę.

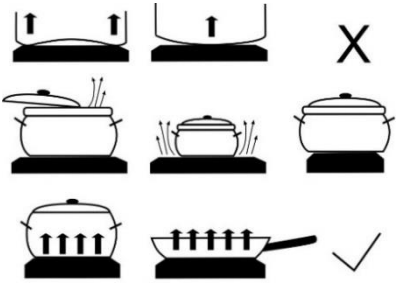
STIKLO KERAMIKOS KAITLENTĖS PAVIRŠIUS

- Viryklė yra atspari temperatūros pokyčiams.
- Stiklo keramikos plokštė yra labai kieta, bet dūžtanti. 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.

PATARIMAI APIE INDUS

– Naudokite kokybiškus indus su plokščiu ir stabiliu dugnu.
– Keptuvės ir kaitvietės dugno skersmenys turi būti vienodi.
– Ant kaitviečių gali būti naudojami grūdinto stiklo indai su specialiu šlifuotu dugnu, jei jų skersmuo atitinka virimo zonos skersmenį. Didesnio skersmens indai dėl šiluminės įtampos gali įtrūkti.
– Puodas ar keptuvė turi būti virimo zonos viduryje.



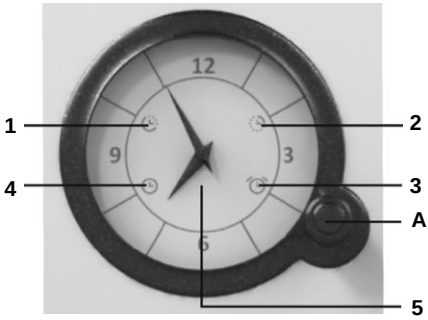
– Naudodami greitpuodį, prižiūrėkite jį, kol bus pasiektas reikiamas slėgis. Pirma, nustatykite kaitvietę į didžiausią galią; tada skaitykite greitpuodžio gamintojo instrukcijas, naudokite atitinkamą jutiklį tinkamu laiku sumažinti kepimo galiai.
– Patikrinkite, ar greitpuodyje ar kitame puode ar keptuvėje yra pakankamai skysčio. Dėl perkaitimo, pastatę tuščią puodą ant kaitvietės, galite sugadinti tiek puodą, tiek ir kaitvietę.
– Naudodami specialius indus, laikykitės gamintojo nurodymų,

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

– Puodų ir keptuvių skersmuo turėtų sutapti su kaitvietės skersmeniu. Jei puodas arba keptuvė yra per mažas, prarasite dalį šilumos, o kaitvietė gali būti sugadinta.
– Jei kepimo procesas tai numato, naudokite dangtį. Indai turėtų būti tinkamo dydžio, pagal maisto kiekį.
– Gaminant nedidelį kiekį maisto dideliame puode arba keptuvėje, prarandama daugiau energijos.
– Jei patiekalą gaminti trunka daug laiko, naudokite greitpuodį.
– Daržoves, vaisius, bulves ir t.t. galima virti mažesniame vandens kiekyje. Maistas išvirs taip pat gerai, jei puodas bus sandariai uždengtas. Užvirinus vandenį, sumažinkite ugnį iki tokio lygio, kad pakaktų palaikyti lėtą virimą.

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 viryklei, nes tai gali pažeisti jos paviršių.

ELEKTRONINIS PROGRAMUOJAMAS LAIKMATIS



A Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

1 Orkaitės veikimo atidėjimas
2 Orkaitės veikimo pabaiga
3 Minučių signalas
4 Laiko ekranas
5 Laikrodis

– Pasirinkite laiko nustatymus iš eilės spausdami (A) mygtuką. Ekrane mirksės pasirinktas simbolis. Sukite (A) rankenėlę ir nustatykite funkciją, tada paspauskite, kad patvirtintumėte. Laikrodžio rodyklės automatiškai pereis į laiko ekraną. Nustatyti simboliai liks degti.
– Kiekvieną kartą, kai paspaudžiate (A) mygtuką, tai patvirtina trumpas garsinis signalas.
– Paspauskite ir laikykite nuspaudę (A) mygtuką 2 sekundes, norint ištrinti nustatytą funkciją.

DIENOS LAIKO NUSTATYMAS

– Jei rodomas laiko simbolis (4) mirksi (įjungiant prietaisą pirmą kartą arba po elektros tiekimo sutrikimo), paspauskite (A) mygtuką ir palaikykite jį dvi sekundes, kol jis nustos mirkčioti.
– Tada pasirinkite laiko ekraną (4) spausdami (A) mygtuką. Laiko indikatorius mirksės, kai jis bus pasirinktas.
– Sukite (A) rankenėlę nustatyti laikui.
– Patvirtinkite vėl paspausdami (A) mygtuką. Nieko nenuspaudus nustatymas išsaugomas automatiškai po kelių sekundžių.

ORKAITĖS VEIKIMAS BE

LAIKMAČIO NUSTATYMŲ

- Prijungus prietaisą prie maitinimo tinklo pirmą kartą arba po elektros tiekimo sutrikimo, laiko ekrano simbolis 4) mirksės.
- Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite (A) mygtuką ir palaikykite jį dvi sekundes. Laiko ekranas nustos mirksėti.
- Orkaitė gali būti naudojama be apribojimų, jei nedaromi laikmačio nustatymai.

ORKAITĖS VEIKIMAS SU PROGRAMŲ LAIKMAČIO NUSTATYMAIS

- **Nustatant sustabdymo laiką** - orkaitė nustos veikti nustatytu laiku.
- **Atidėto paleidimo nustatymas** - orkaitė automatiškai ims veikti ir vėliau sustos nustatytu laiku.

Sustabdymo laiko nustatymas

Šis režimas leidžia nustatyti laiką, kada norite orkaitę išjungti. Ilgiausias galimas nustatymas yra 15 valandų nuo dabartinio laiko.

- Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.
- Pasirinkite (2) simbolį spaudydami (A) mygtuką tol, kol simbolis pradės mirksėti.
- Sukite (A) rankenėlę nustatyti sustojimo laikui.
- Patvirtinkite vėl paspausdami (A) mygtuką. Laikrodžio rodyklės pereis į laiko ekraną. Užsidegs orkaitės sustabdymo simbolis.
- Įjunkite orkaitę (naudokite orkaitės rankenėles nustatyti darbo režimui ir temperatūrai). Orkaitė pradės veikti nustatytu laiku ir sustos ir nustatytu laiku.
- Kai laikrodis pasieks pasirinktą sustojimo laiką, orkaitė išsijungs, o apie tai praneš garsinis signalas su pertrūkiais. Garso signalas gali būti išjungtas, paspaudus (A) mygtuką, kitaip jis automatiškai išsijungs po 1 minutės. Simbolis (2) mirksės. Norėdami toliau virti, paspauskite (A) mygtuką ir palaikykite jį 2 sekundes, tada galima, jei reikia, nustatyti naują kepimo laiką.

Nustatymas atidėtas paleidimas

Šiuo režimu galite nurodyti kepimo trukmę (kepimo pradžios laikas) ir laiką, kai norite kepimo procesą baigti (pabaigos laikas).

Pabaigos laikas gali būti atidėtas iki 12 valandų, priklausimai nuo esamo dienos meto. Jis daugiausia gali būti 3 valandos.

- Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką. Pradžios laiko nustatymas: Pasirinkite (1) simbolį
- paspausdami (A) mygtuką. Sukite (A) rankenėlę nustatyti pradžios laikui ir patvirtinkite paspausdami (A) mygtuką. Operacijos pabaigos simbolis pradės mirksėti (2).
- Sustabdymo laiko nustatymas: Sukite (A) rankenėlę nustatyti sustojimo laikui ir patvirtinkite paspausdami (A) mygtuką.
- Laikrodžio rodyklės pereis laikrodžio ekraną. Simboliai (1) ir (2) bus apšviesti.
- Laikmatis lauks kepimo pradžios.
- Įkaitinkite orkaitę - naudokite orkaitės rankenėles nustatyti darbo režimą ir temperatūrą.
- Orkaitė pradės veikti paleidimo metu, ir sustos numatytu sustabdymo metu.
- Kai laikrodis pasieks pasirinktą sustojimo laiką, orkaitė išsijungs, o apie tai praneš garsinis signalas su pertrūkiais. Garso signalas gali būti išjungtas, paspaudus (A) mygtuką, kitaip jis automatiškai išsijungs po 1 minutės. Simbolis (2) mirksės. Norėdami toliau virti, paspauskite (A) mygtuką ir palaikykite jį 2 sekundes, tada galima, jei reikia, nustatyti naują kepimo laiką.

MINUČIŲ LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Laikrodis taip pat gali būti naudojamas kaip minučių signalas (priminimas), kuris skambės kaip žadintuvas praėjus nustatytam laikui.

Priminimo signalas gali būti pasirinktas tik kai programos laikmatis nėra užprogramuotas arba naudojamas.

- Pasirinkite (3) simbolį spaudydami (A) mygtuką tol, kol simbolis pradės mirksėti.
- Sukite (A) mygtuką norėdami nustatyti laiką, kai norite, kad skambėtų priminimo signalas Ilgiausias galimas nustatymas yra 3 valandos.
- Patvirtinkite vėl paspausdami (A) mygtuką. Laikrodžio rodyklės automatiškai užrakins ekraną ir simbolis (3) bus apšviestas.
  Kai nustatytas laikas baigiasi, ima skambėti garsinis signalas su pertrūkiais. Garso signalas gali būti išjungtas, paspaudus (A) mygtuką ir laikant jį 2 sekundes, kitaip jis automatiškai išsijungs po 1 minutės.

PARODYTI NUSTATYMAI

Ar laikmačio funkcija įjungta, bet kada tai galite patikrinti paspaudus (A) mygtuką. Laikrodžio rodyklės trumpai pereis prie nustatytos vertės ir tada griš ir rodys esamą laiką.

NUSTATYMO IŠTRYNIMAS

Ištrinkite nustatymą paspausdami (A) mygtuką ir palaikydami 2 sekundes. Ištrintos funkcijos simbolis bus išjungtas.

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

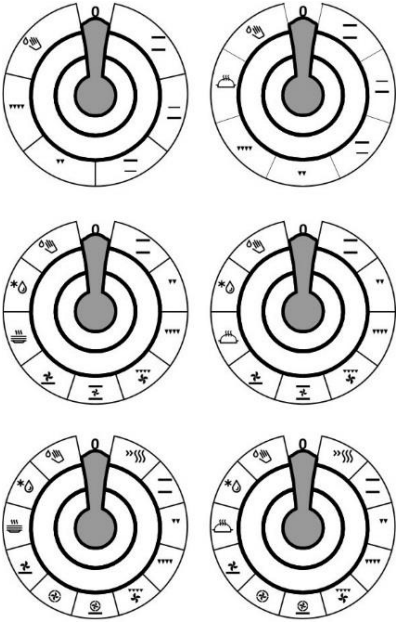
Darbinė temperatūra yra nustatyta temperatūros selektoriumi 50-275°C intervale. Selektorių sukant prieš laikrodžio rodyklę nustatoma aukštesnė

temperatūra, ir atvirkščiai, sukant prieš laikrodžio rodyklę temperatūra sumažinama.

Per jėgą nustatydami nulinę padėtį sugadinsite termostatą!

ORKAITĖS IŠJUNGIMAS

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



Sistema Rekomenduojama temperatūra °C	Aprašymas
Kepimo sistema	
50-275	GREITAS PAŠILDYMAS Naudokite šią funkciją, jei norite kuo greičiau įkalinti orkaitę iki norimos temperatūros. Ši funkcija maistui ruošti netinka. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas.
200	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.
180	VIRŠUTINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik ant orkaitės skyriaus lubų esantis šildytuvas. Naudokite jį apskrudinti patiekalą (galutinis apskrudinimas).

Sistema Rekomenduojama temperatūra °C	Aprašymas
Kepimo sistema	
180	APATINIS ŠILDYTUVAS Šilumą ant maisto spinduliuoja tik apatinis orkaitės šildytuvas. Naudokite šį šildytuvą apskrudinti apatinę patiekalo pusę.
230	GRILIS Veiks tik grilio šildytuvas, didelio grilio rinkinio dalis. Ši sistema naudojama mažesnio kiekio maisto grilio kepimui, sumuštiniams arba alaus dešrelėms ir duonos skrudinimui.
230	DIDELIS GRILIS Veikia viršutinis šildytuvas ir grilio šildytuvas. Šiluma spinduliuojama tiesiogiai iš spindulinio kaitintuvo, sumontuoto orkaitės lubose. Norint padidinti karštį, taip pat įjungiamas viršutinis šildytuvas. Šis derinys naudojamas kepant mažesnį kiekį maisto, sumuštinius, mėsą arba alaus dešreles, ir duonos skrudinimui.
170	GRILIS SU VENTILIATORIUMI Veikia grilio šildytuvas ir ventiliatorius. Šis derinys naudojamas mėsos grilio kepimui ir kepti didesnius mėsos gabalus arba paukštieną viename aukščio lygyje. Taip pat tinka apkepams ir maisto apskrudinimui traškia plutele.
200	KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Veiks apatinis šildytuvas, apvalus šildytuvas, ir karšto oro ventiliatorius. Naudojamas kepti picai, drėgnai tešla, vaisiniams pyragaičiams, mielinei tešlai ir sausainiams keliais lygiais vienu metu.
180	KARŠTAS ORAS Veiks apvalus šildytuvas ir ventiliatorius. Ventiliatorius montuojamas ant orkaitės skyriaus galinės sienelės ir užtikrina aplink kepsnį arba tešlą nuolat cirkuliuojantį karštą orą. Šis režimas naudojamas mėsos ir tešlos kepimui keliais lygiais vienu metu.
180	APATINIS ŠILDYTUVAS IR VENTILIATORIUS Naudojamas mielinės, bet mažai iškilusios tešlos ir vaisių bei daržovių kepimui.

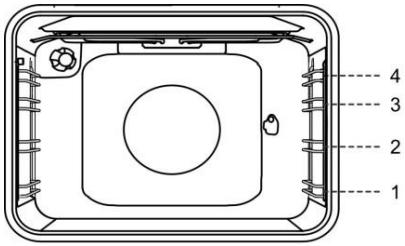
Sistema Rekomenduojama temperatūra °C	Aprašymas
Kepimo sistema	
180	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI Įjungti abu šildytuvai ir ventiliatorius. Ventiliatorius užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Jis naudojamas kepiniams kepti, atšildyti ir džiovinti vaisius ir daržoves.
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 ir žuvis 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.**

SISTEMŲ APRAŠYMAI

Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos. Taigi, kepant kelių rūšių pyragaičius ar kelias picų porcijas, sutaupysite daug energijos, nes orkaitė jau bus įkaitinta.
Naudokite tamsias, juodas silicio sluoksnių ar emaliu dengtas kepimo skardas ir padėklus, nes jie labai gerai praleidžia šilumą.
Naudodami kepimo popierių, patikrinkite, ar jis atsparus aukštai temperatūrai.
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 ištekėjusį kondensatą audiniu. Orkaitę galima išjungti maždaug 10 minučių prieš baigiant kepti, siekiant taupyti energiją, nes pakaks panaudoti sukauptą karštį.
Negalima vėsinti maisto uždaroje orkaitėje, siekiant išvengti kondensacijos.

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 įkalinti 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 kepimas

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 ir 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 pridedamą 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 šildytuvas ant orkaitės skyriaus lubų.

Kepant maistą, veiks viršutinis kaitintuvas ir grotelių šildytuvas 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 neprisviltų. Kepamą mėsą pavartykite.

Po kepimo išvalykite orkaitę, priedus ir reikmenis.

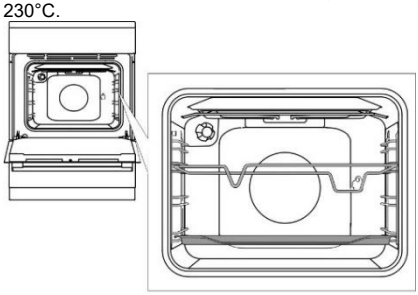
Kepant upėtakį, popieriniu rankšluosčiu nušluostykite žuvį sausai. Paskaninkite iš vidaus; Patepkite aliejumi iš išorės ir padėkite ant grotelių. Neapverskite žuvies ją kepdami.

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

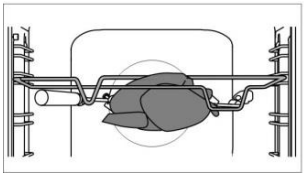
Grilio šildytuvas, tinklelis ir kiti orkaitės priedai kepimo metu labai įkaista. Todėl naudokite orkaitės puspirštinės ir mėsos žnyples.

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 negilią 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

Šiuo darbo režimu grilio kaitintuvas ir ventiliatorius veikia vienu metu. Tinka ruošti mėsos, žuvies ir daržovių patiekalams.
(Žr. aprašymus ir patarimus GRILIUI.)

KARŠTAS ORAS IR APATINIS ŠILDYTUVAS

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

KARŠTAS ORAS

Veiks apvalus šildytuvas 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 neprisviltų. 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 negilią kepimo skardą, kad šiltas oras galėtų cirkuliuoti visoje viršutinėje dalyje.

Išsaugojimas

Paruoškite konservuojamą maistą ir stiklainius, kaip įprasta. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir stiklo dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiai 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 1 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.

VIRŠUTINIS 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 geriausius rezultatus, 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 šildytuvas neveikia.

Atitirpinti galima pyragus su riebia grietinėle arba sviestinius pyragus, bandeles ir konditerijos gaminius, 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 ir žuvis vienoje lentynoje.
Pastatykite padėklą į antrą orkaitės lygį.

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.

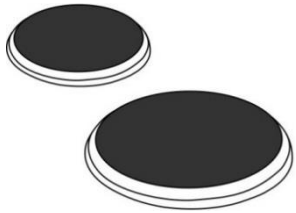
Priekinis nerūdijančio plieno korpuso lakštas
(priklausomai nuo modelio)
Valykite šį paviršių tik švelniu valikliu (pamuilėmis) ir minkšta kempine, kuri nebraižo apdailos. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, arba valiklių tirpiklių pagrindu, nes jie gali pažeisti korpuso medžiagą.

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 trupučiu vandens, kad būtų išvengta paviršiaus žalos.
Taip pat galite naudoti valiklius ir valymo priemones, skirtus tokiems paviršiams, kaip nurodyta atitinkamų gamintojų.

Emalio paviršiai (orkaitė, viryklės gartraukis)
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.

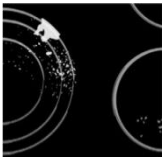
STIKLO KERAMIKOS PAVIRŠIŲ VALYMAS

Po kiekvieno viryklės naudojimo palaukite, kol stiklo keramikos paviršius atvės, ir nuvalykite jį. Priešingu atveju visos likusios priemaišos 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 ją nuo nešvarumų.

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

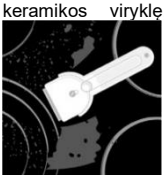
Plieno vata, šiurkščios abrazyvinės kempinės ir abrazyviniai plovikliai gali subraižyti paviršių. Paviršių gali sugadinti agresyvūs purškiami ir netinkami skysti valikliai.

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.

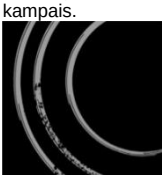
Sunkiai nuvalomiems nešvarumams naudokite specialų stiklo keramikos purškalą. Laikykitės gamintojų nurodymų. Valiklių likučius reikia kruopščiai pašalinti, nes jie gali pažeisti stiklo keramikos viryklę, kai virimo zonos įkaista.



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 sieneles valykite drėgna kempine ir muilu.
Norėdami išvalyti įsisenėjusias, pridegusias dėmes ant orkaitės sienelių, galite naudoti specialų ploviklį emaliui.
Po to kruopščiai nusausinkite 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℃.
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.

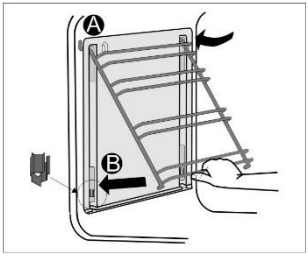
Neplaukite ištraukiamų grotelių indaplovėje.

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 viršutines angas „A“ katalitiniuose intarpuose.



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

Neplaukite katalitinių intarpų indaplovėje.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

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

Prietaisą atjunkite nuo maitinimo lizdo.

Atsukite lemputės dangtelį ir išimkite arba atsukite lemputę.
Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W. (paprasta 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 didele jėga uždarant dureles, gali sumažėti sistemos efektyvumas arba pablogėti sistemos sauga.

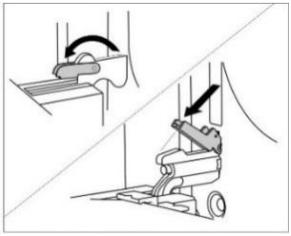
DURŲ SPYNELĖ

(priklausomai nuo modelio)
Atidarykite durelių spyną, švelniai spausdami ją į dešinę nykščiu ir tuo pat metu traukdami dureles į išorę.

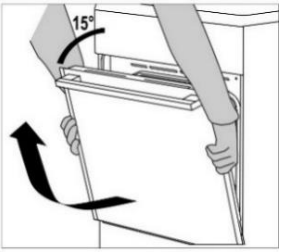
Dureles uždarius, jų užraktas automatiškai grįžta į pradinę padėtį.

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.

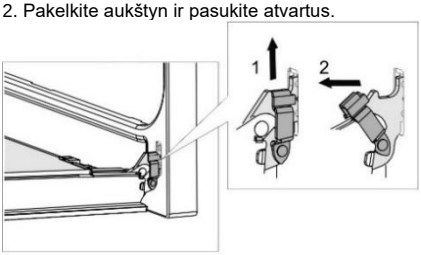


Prieš pakeičiant dureles, visada patikrinkite, ar vyrių juostos teisingai įsistato į durelių šonus. Reikia vengti staigaus vyrių uždarymo, nes jie prijungti stipria spyruokle. Atleidus atvartą durelės gali sugesti ir jus sužaloti.

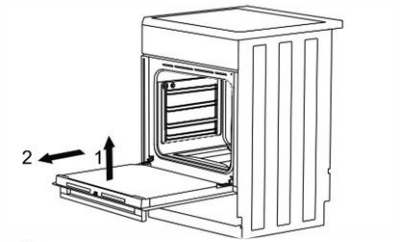
Orkaitės durelių išėmimas ir įdėjimas

(priklausomai nuo modelio)

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



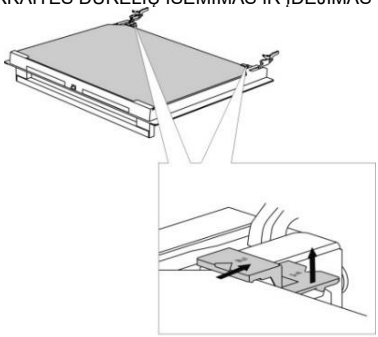
3. Lėtai uždarykite orkaitės dureles, šiek tiek pakelkite jį ir ištraukite jas nuo abiejų vyrių.



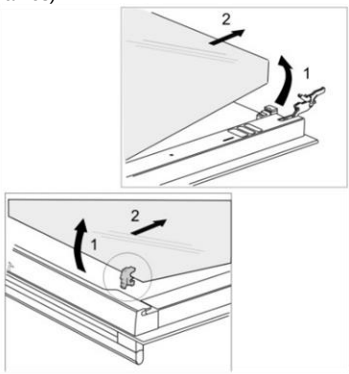
Atlikite šiuos veiksmus atvirkštine tvarka, norėdami vėl sumontuoti dureles. Jei durelės neatsidaro arba netinkamai užsidaro, patikrinkite, ar grioveliai ant vyrių yra teisingai uždėti ant kabliukų.

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).

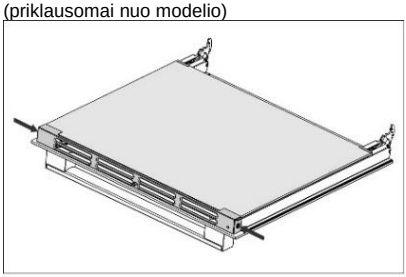


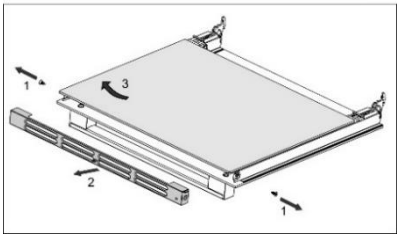
Laikykite durelių stiklą už apatinio krašto; šiek tiek pakelkite jį taip, kad jis nebesiremtų į atramą;

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. Ženklai (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.

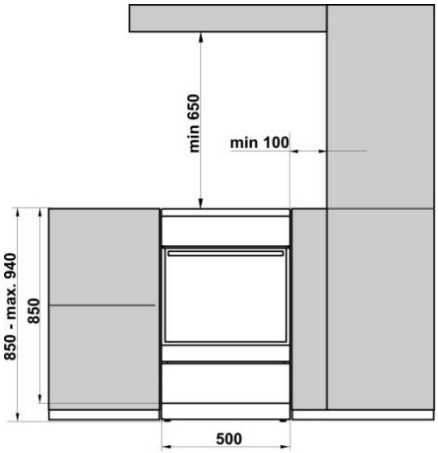
TRIKČIŲ LENTELĖ

Gedimas / klaida	Sprendimas
Dažnai suveikia pagrindinis saugiklis.	Skambinkite priežiūros meistrui. 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?

Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja. Šiuo atveju naudotojas turi padengti remonto išlaidas.

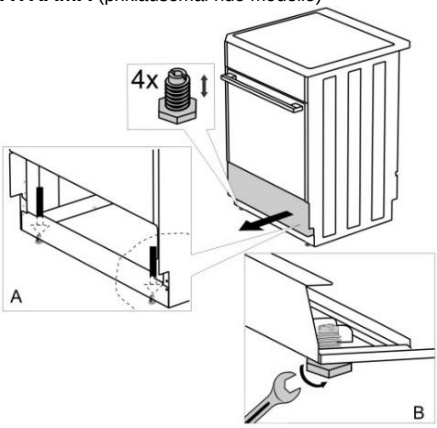
MONTAVIMO IR PRIJUNGIMO INSTRUKCIJA

PRIETAISO PASTATYMAS (mm)



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

PRIETAISO IŠLYGINIMAS IR PAPILDOMA ATRAMA (priklausomai nuo modelio)

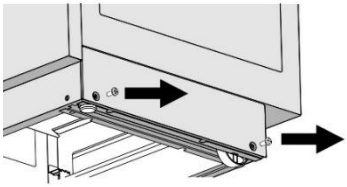


VIRYKLĖS AUKŠČIO REGULIAVIMAS

(priklausomai nuo modelio)

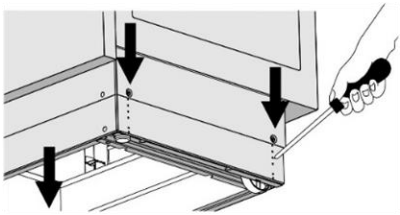
Viryklės aukštis yra 900 mm. Prietaiso aukštį galima reguliuoti nuo 850 iki 940 mm.

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



Torx T20

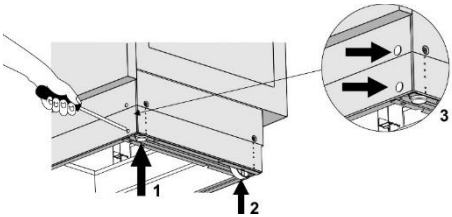
3. Nustatykite norimą aukštį.
4. Prisukite varžtus.



Viryklė turi būti montuojama horizontaliai!

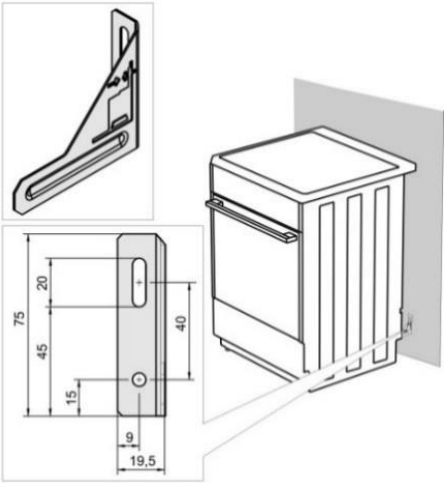
Atlikite šiuos veiksmus:

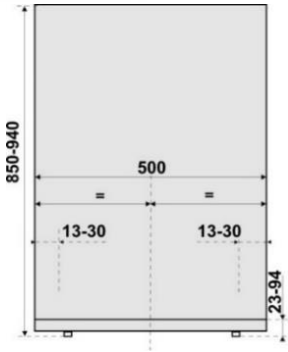
1. Sukdami aukščio reguliavimo varžtus (žr. 1 pav.), viryklės aukštį sureguliuokite į reikiamą padėtį.
2. Nustatykite ratukus (žr. 2 pav.), sukdami juos dviem varžtais lentjuostės priekyje. Patikrinkite viryklės horizontalią padėtį gulsčiuku.
3. Įkiškite kaiščius į lentjuostės priekyje esančias angas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



APSAUGA NUO APVIRTIMO (mm)

(priklausomai nuo modelio)

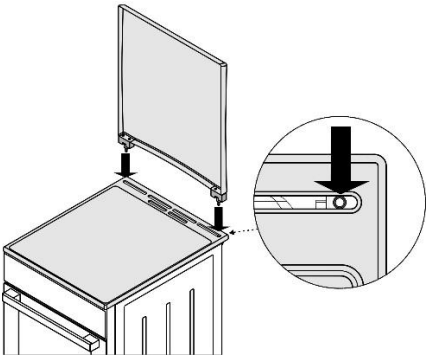




Pagal planą pritvirtinkite laikiklį prie sienos su papildomais varžtai ir inkarais. Jei tvirtinimo varžt- ir inkar- naudoti negalima, reikia naudoti kitus, norint užtikrinti saug- montavimą ant sienos.

GAUBTO MONTAVIMAS

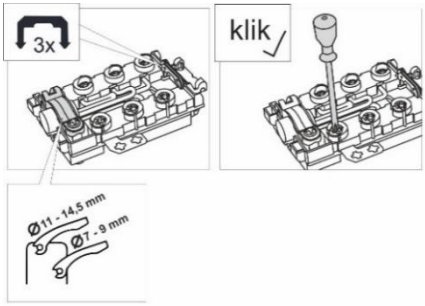
(priklausomai nuo modelio)

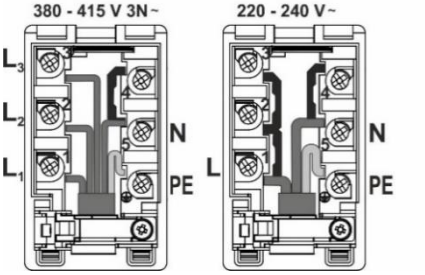


JUNGIMAS PRIE MAITINIMO TINKLO

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

Galima prijungti tris žalvarinius tiltus. Trifaziam prijungimui (380–415 V 3N ~) reikalingas 1 tiltas. Vienfaziam prijungimui (220–240 V ~) reikalingi trys tiltai.





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.

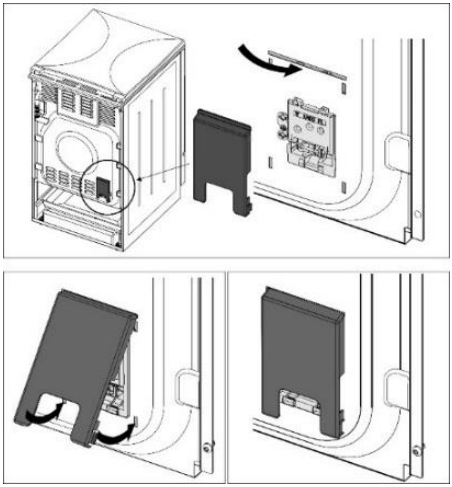
Rekomenduojama naudoti trifazį ryšį su H05VV-F5G-1,5 tipo jungiamuoju laidu (ankstesnis CGLG 5Cx1,5), (jungtuvo tipas 3x16 A).
Vienfazei jungčiai naudokite H05VV-F3G-4 (ankstesnis GGLG 3Cx4), (jungtuvo tipas 32 - 40 A).

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

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

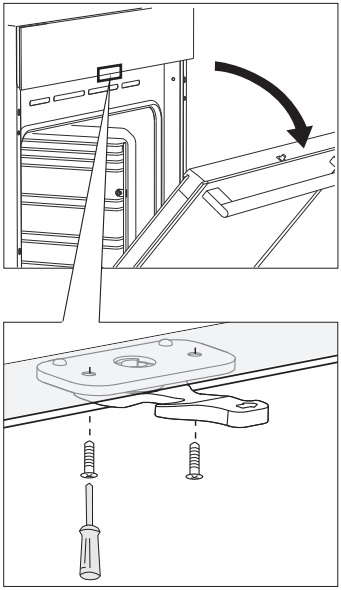
Patiekalas	Įranga	Kreipiklis (iš apačios)	Sistema	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (minutėmis)
Sausainiai vienas lygis	negili dengta emalio kepimo skarda	3	⚌	140-150*	25-40
Sausainiai vienas lygis		3	✣	140-150*	25-40
Sausainiai du lygiai		2, 3	✣	140-150*	30-45
Sausainiai trys lygiai		2, 3, 4	✣	130-140*	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 ø 26/ vielos lentyna (atraminis tinklelis)	1	⚌	160-170*	20-35
Pyragas		2	✣	160-170*	20-35
Obuolių pyragas	2x apvali metalo forma ø 20/ 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

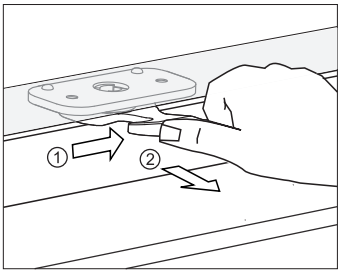
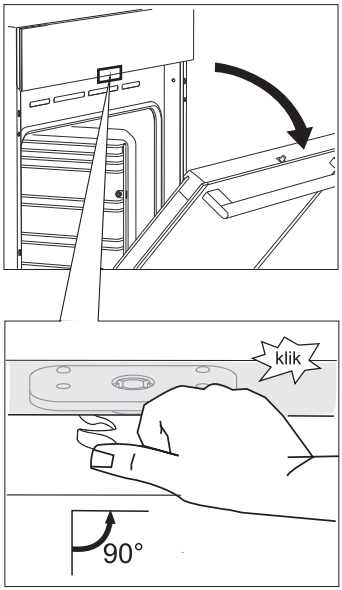
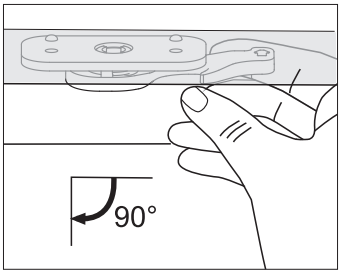
* Pakaitinkite 10 min.

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

ID 698613

A





B