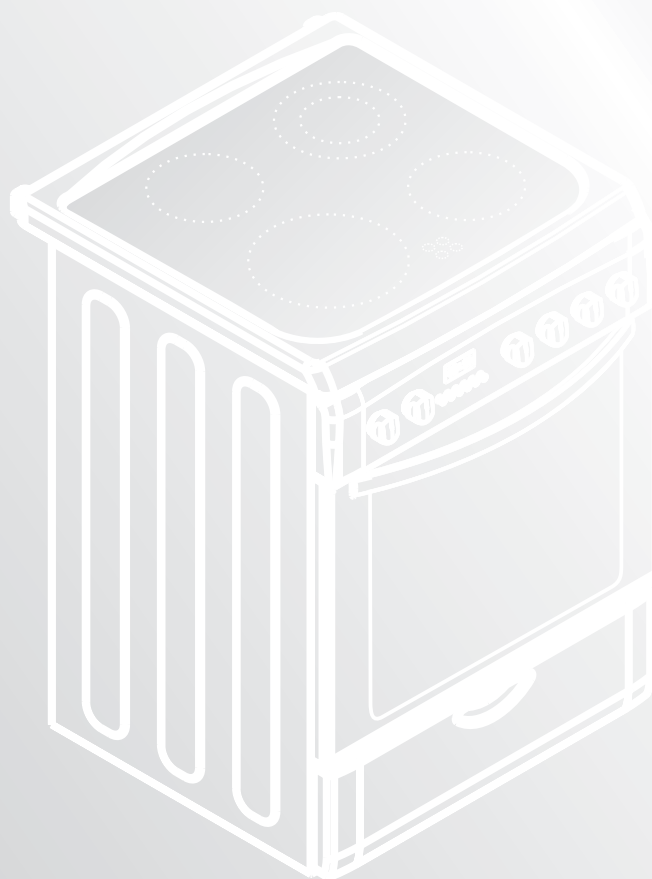




VIRYKLĖ
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA



BENDROJO POBŪDŽIO ĮSPĖJIMAI

Dėkojame jums, kad pasirinkote vieną iš mūsų produktų. Siekiant geriausių naudojimosi virykle rezultatų, rekomenduojama:

- Įdėmiai perskaityti šioje naudojimo instrukcijoje pateiktas pastabas: jose pateikiama informacija, susijusi su viryklės saugiu instaliavimu, priežiūra ir naudojimu. Išsaugokite šią knygelę ateičiai.
- Parduodami ar perleisdami šį aparatą kitam savininkui, su aparatu jam perleiskite ir šią naudojimo instrukciją, kad naujasis savininkas galėtų pasiskaityti kaip saugiai instaliuoti, prižiūrėti ir naudoti viryklę.
- Aparato veikimo metu jo visos pasiekiamos dalys stipriai įkaista. Nelieskite šių dalių. Pirmąkart įjungus viryklę gali būti juntamas nemalonus kvapas ir atsirasti dūmų. Mes rekomenduojame tuščiai viryklei leisti veikti 2 val.

ŠIOJE KNYGELĖJE NAUDOJAMI ŽENKLELIAI

Informacijos įsisavinimui palengvinti, šioje naudojimo instrukcijoje naudojami žemiau pavaizduoti ženkleliai.



Saugos informacija



Aplinkos apsaugos informacija



Šis aparatas atitinka ES E.E.C. direktyvų reikalavimus.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Visos su maisto kontaktuojančios aparato dalys atitinka EEC direktyvoje 89/109 išdėstytus reikalavimus. Šis aparatas atitinka Europinių direktyvų 73/23/EEC, 89/336/EEC ir 90/336/EEC, kurias pakeitė direktyvos 2006/EC, 2004/108/EC ir 2003/55/EC, reikalavimus, o taip pat vėlesnius jų pakeitimus. Šis aparatas taip pat atitinka 93/68 direktyvų reikalavimus ir vėlesnius jų pakeitimus.

PATARIMAI, SUSIJĘ SU SAUGA

- Viryklę turi būti naudojama tik pagal paskirtį: maistui gaminti namų sąlygomis. Bet koks naudojimas kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpų šildymui, yra draudžiamas ir pavojingas.
- Gamintojas neprisiima atsakomybės už pažeidimus, kurių priežastimi tapo aparato netinkamas naudojimas.
- Naudojantis elektros prietaisais, būtina laikytis bendrųjų saugos taisyklių. Sutrikus aparato veikimui arba jam sugedus, išjunkite jį iš elektros tinklo, jo neremontuokite ir kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Šis aparatas nėra pritaikytas tam, kad juo naudotųsi asmenys (įskaitant vaikus) su fizine, jutimine ir protine negalia, arba neturintys tam reikalingų įgūdžių ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi ar instruktuoti už jų saugumą atsakingo asmens.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su aparatu.
- Orkaitė stipriai įkaista, o ypač orkaitės durelių stiklas. Neleiskite vaikams būti arti įkaitusios orkaitės, o ypač tada, kai yra įjungtas grilio režimas.
- Išimdami maistą iš orkaitės, visada naudokitės virtuvinėmis prištinėmis.
- Saugumo ir higienos užtikrinimo tikslams, viryklę visada turi būti švari. Dėl maisto ir riebalų likučių gali kilti gaisras.
- Nekiškite rankų tarp orkaitės durelių lankstų. Pasirūpinkite, kad vaikai būtų atokiau nuo orkaitės durelių.
- Kai aparatu nėra naudojamas, reikia patikrinti, ar visos rankenėlės yra padėtyse OFF.
- Orkaitės stalčius yra skirtas tuščioms kepimo skardoms laikyti, o taip pat patiekalų šilumai išlaikyti.
- Draudžiama orkaitės stalčiuje laikyti degias, sprogias ar valymui skirtas medžiagas, kaip antai, nailoninius maišelius, popierius, audinius ir pan.
- Naudokite tik karščiui atsparius puodus ir keptuves. Draudžiama naudoti degias medžiagas.

- Yra pavojinga modifikuoti ar bandyti modifikuoti aparatą.
- Gaminant aliejuje reikia būti itin atsargiems: draudžiama aparatą palikti be priežiūros.
- Aparatas yra sunkus. Perkeldami aparatą į kitą vietą, būkite atsargūs.
- Veikiantis aparatas skleidžia šilumą. Tai normalu. Draudžiama uždengti aparato vėdinimo angas.
- Į orkaitę pašalinti ar iš jos išimant patiekalus, kuriuose gausu riebalų ar vandens, patiekalo sultys gali išsilieti orkaitėje. Siekdami išvengti nemalonaus kvapo ir gaisro, išsiliejusio maisto likučius pašalinkite iš karto po gaminimo proceso.
- Naudojantis elektros prietaisais, būtina laikytis kelių bendrųjų saugos taisyklių:
 - * Nerekomenduojama naudoti adapterius, tinklo lizdo skirstytuvus ir ilginamuosius laidus.
 - * Išjungiant aparatą iš elektros tinklo, draudžiama traukti už elektros kabelio.
 - * Nelieskite orkaitės drėgnomis rankomis arba kai esate basi.
 - * Pažeistą elektros kabelį, reikia pakeisti tinkamu būdu.
 - * Keisdami elektros kabelį, vadovaukitės tokiomis instrukcijomis:
 - * Elektros kabelio pakeitimo darbus leidžiama atlikti tik kvalifikuotiems specialistams. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą ir reikalaukite, kad būtų naudojamos tik originalios atsarginės dalys.
 - * Esant reikalui, elektros kabelį pakeiskite H05RR-F, H05VVF ar H05V2V2-F tipo kabeliu. Elektros kabelis turi atlaikyti aparato naudojamą galią.
 - * Nepalikite aparato be priežiūros, kol jis neatvės.



Jei nėra paisoma aukščiau pateiktų instrukcijų, gamintojas negali garantuoti viryklės saugaus naudojimo.

NAUDINGI PATARIMAI

- Draudžiama naudoti deformuotus ar nesimetriškus puodus.
- Prieš naudodamiesi virykle pirmąjį kartą, kruopščiai nuvalykite groteles ir riebalų surinkimo padėklą.
- Naudodami purškiamą valymo priemonę, nepurškite jos ant kaitinimo elementų ar termostato.
- Įsitinkinkite, kad kepimo skardos yra įstatytos teisingai.
- Draudžiama orkaitės kamerą iškloti aliuminio folija.

TECHINIAI DUOMENYS

YAPTYBĖS	BENDRA GALIA
Keturių kaitviečių 50 x 60 viryklė ir elektrinė orkaitė	6,8 kW
Keturių kaitviečių 60 x 60 viryklė ir elektrinė orkaitė	8,4 kW

Gamyklinė plokštelė (pritvirtinta prie viryklės nugarėlės)

INSTALIAVIMAS

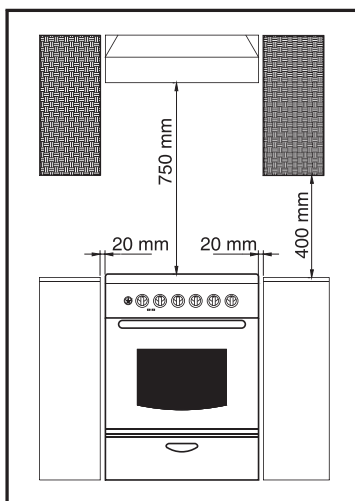
- Aparato instaliavimo darbus leidžiama atlikti tik kvalifikuotam specialistui. Gamintojas neįsipareigoja atlikti instaliavimo darbus. Jei dėl netinkamo instaliavimo atsiradusiems gedimams pašalinti reikalingas gamintojo įsikišimas, garantija negalios ir už atliktus darbus teks sumokėti.

Kvalifikuotas specialistas turi laikytis instaliavimo instrukcijų. Dėl netinkamai atliktų aparato instaliavimo darbų, kyla asmenų ar gyvūnų sužalojimo grėsmė, o taip pat turto sugadinimo pavojus. Gamintojas neatsako už tokius sužalojimus ar nuostolius.

[SPĖJIMAS!] Labai svarbu kreipti didelį dėmesį į aparato pastatymo vietą! Aparatą leidžiama pastatyti tik nuolat vėdinamoje patalpoje. Prieš atliekant bet kokius aparato remonto, instaliavimo ar modifikavimo darbus, jį visada reikia išjungti iš elektros tinklo.

- Prieš pastatydami aparatą, patikrinkite elektros tinklo parametrus ir įsitikinkite, kad jūsų aparatas yra atitinkamai sureguliuotas.
- Draudžiama aparatą instaliuoti greta degių objektų (pavyzdžiui, baldų, užuolaidų ir pan.).

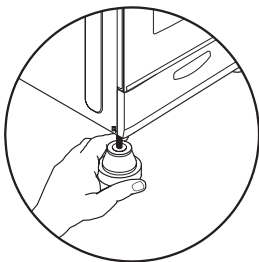
PASTATYMAS



Šis aparatas yra „X“ tipo ir buvo pagamintas atsižvelgiant į tai, kad greta esantys virtuviniai baldai nebus aukštesni nei yra viryklės maisto gaminimo paviršius.

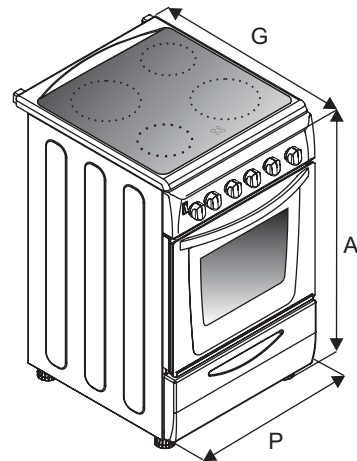
KOJELIŲ AUKŠČIO SUREGULIAVIMAS

Jūsų viryklės kampuose yra įtaisytos reguliuojamo aukščio kojelės. Veržliarakčiu atskirai sureguliuodami visų kojelių aukštį, pasiekite, kad viryklė stovėtų lygiai horizontaliai.



VIRYKLĖS MATMENYS

	50 x 60	60 x 60
Aukštis (mm)	863	863
Plotis (mm)	510	600
Gylis (mm)	600	600

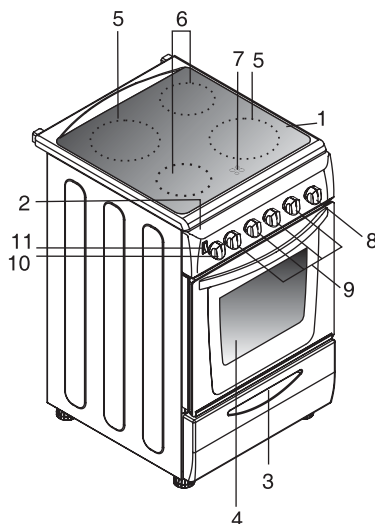
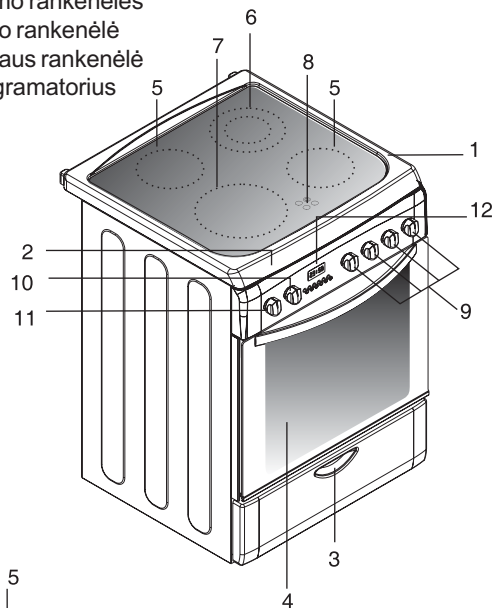


VIRYKLĖS IŠVAIZDA IR APRAŠYMAS

Ši naudojimo instrukcija yra skirta kelių modelių viryklėms. Kai kurių šioje naudojimo instrukcijoje paminėtų savybių jūsų prietaisas gali neturėti.

60 x 60 VIRYKLĖ

- 1- Viryklės viršus
- 2- Valdymo skydelis
- 3- Stalčius
- 4- Orkaitės durelės (priekinės durelės)
- 5- Kaitvietė 1200 W
- 6- Dviejų zonų kaitvietė 1700 W
- 7- Kaitvietė 2300 W
- 8- Įspėjamosios lemputės
- 9- Kaitviečių valdymo rankenėlės
- 10- Orkaitės valdymo rankenėlė
- 11- Termoregulatoriaus rankenėlė
- 12- Elektroninis programatorius



50 x 60 VIRYKLĖ

- 1- Viryklės viršus
- 2- Valdymo skydelis
- 3- Stalčius
- 4- Orkaitės durelės (priekinės durelės)
- 5- Kaitvietė 1800 W
- 6- Kaitvietė 1200 W
- 7- Įspėjamosios lemputės
- 8- Laikmačio rankenėlė
- 9- Kaitviečių valdymo rankenėlės
- 10- Orkaitės valdymo rankenėlės
- 11- Ventilatoriaus rankenėlė

ELEKTROS SUJUNGIMAI

Viryklė gali būti komplektuojama su arba be elektros kabelio. Elektros kabelio prijungimo prie viryklės darbus, vadovaujantis žemiau pateiktais nurodymais, leidžiama atlikti tik įgaliotojo techninės priežiūros centro specialistui.

Elektros sujungimus reikia atlikti vadovaujantis galiojančiais standartais ir reglamentais. Prieš atlikdami elektros sujungimus, patikrinkite:

- Ar patalpos elektros instaliacija ir naudojami saugikliai gali atlaikyti viryklės naudojamą galią?
(Patikrinkite priklijuotame lipduke pateiktą informaciją.)
- Ar elektros tiekimo linija yra įžeminta pagal galiojančius standartus? Jūsų namuose turi egzistuoti tinkamas įžeminimo kontūras. Jei to jūsų namuose nėra, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, kad būtų pašalinta ši problema.
- Ar po viryklės instaliavimo elektros tinklo lizdas ar daugiapolių jungiklis yra lengvai pasiekiamas?
- Prie elektros kabelio reikia prijungti standartus atitinkančią elektros kabelio šakutę, o po to ją įjungti į atitinkamų parametų tinklo lizdą.
- Jei aparatą prie elektros tinklo reikalaujama prijungti betarpiškai, tarp aparato ir elektros linijos reikia įrengti daugiapolių jungiklį. (Jungiklis turi atitikti standartus ir atlaikyti viryklės naudojamą galią.) Žalias-geltonas laidas neturi būti atjungiamas jungikliu. Rudas kabelio laidas (ateinantis nuo raide „L“ pažymėto gnybto) visada turi būti prijungiamas prie elektros tinklo įtamos linijos.
- Elektros kabelį reikia praveisti taip, kad jo negalėtų veikti aukštesnė kaip 50°C temperatūra.
- Prireikus pakeisti elektros kabelį, reikia naudoti elektros kabelį, kurio laidų skerspjūvio plotas atitinka nurodytą viryklės naudojamą galią. Žalias-geltonas laidas turi būti 2 cm ilgesnis už įtamos laidą ir neutralų laidą.
- Atlikę sujungimus, 3 min. laikotarpiui įjunkite kaitvietes ir patikrinkite jų veikimą.
- **Gamintojas neprisiima atsakomybės už pažeidimus, kurių priežastimi tapo saugumo standartų nepaisymas.**

VIRYKLĖS BE ELEKTROS KABELIO

Kabelio laidų prijungimo gnybtų tipai

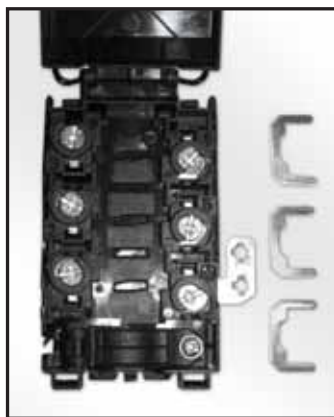
1- Vienfazis sujungimas



2- Trifazis sujungimas



Pastaba: Dėl blogai gnybte įtvirtinto laido, laidas gali stipriai įkaisti sujungimo vietoje.

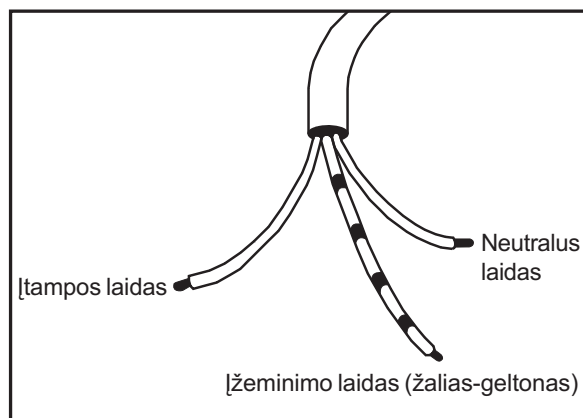


	Vienfazis 220-240 V~	Trifazis 380-415V3N~
Saugiklis	25 A	3 x 16 A
Skerspjūvio plotas	3 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
Kabelio tipas	H05VV-F arba H05RR-F	H05VV-F arba H05RR-F

L1: Įtamos laidas gretšakė 1-2 ir gretšakė 2-3 N: Neutralus laidas gretšakė 4-5 T: Įžeminimo laidas	1: Įtamos laidas 2: Įtamos laidas 3: Įtamos laidas 5: Neutralus laidas gretšakė 4-5 T: Įžeminimo laidas
--	--

VIRYKLĖS SU ELEKTROS KABELIU

- Viryklė turi būti įjungiama į 220-240 V įtamos elektros tinklą.
- Elektros tinklas turi būti apsaugotas 10/16 A saugikliu.



STIKLO KERAMINĖ KAITVIEČIŲ PLOKŠTĖ

KAITVIEČIŲ APRAŠYMAS

Kaitvietė

Po visu kaitvietės paviršiumi yra tolygiai suvyniota metalinė laidų juosta. Jos veikimas pasireiškia per 3 sekundes ir užtikrina tolygų, vieningą, o taip pat ilgą gaminimą.

Stiklo keraminis paviršius užtikrina geresnį kaitviečių generuojamos šilumos perdavimą. Kaitviečių plokštės dizaino pakeitimai neturėjo jokios įtakos stiklo atsparumui aukštai temperatūrai, tačiau ženkliai palengvino kaitviečių valdymą.

Dėka itin greitai įkaistančios kaitvietės, maisto gaminimo trukmės, priklausomai nuo maisto gaminimo būdo ir naudojamo indo, sumažėja iki 15%.

Halo šviesos kaitvietė

Tai halogeninės (1/3) ir įprastos kaitvietės (2/3) kombinacija. Tokios kaitvietės paviršius įkaista itin greitai. Šią kaitvietę rekomenduojama naudoti kepinant mėsą, greitam vandens užvirinimui ir intensyviam gaminimui, kai patiekalui pagaminti reikalinga aukšta temperatūra (trumpą laiko tarpą).

Šilumą spinduliuojanti kaitvietė

Naudojant šią kaitvietę, palaikoma tolygiam gaminimui užtikrinti reikalinga temperatūra.

PATARIMAI, SUSIJĘ SU NAUDOTINAIŠ IND AIS

Efektyvus gaminimas

Ant itin didelės kaitvietės naudojant atitinkamo dydžio puodą su atitinkamu kiekiu maisto jame, galima pasiekti dar geresnių maisto gaminimo rezultatų.

Siekiant pasiekti geriausių naudojimosi kaitviečių plokšte rezultatų, labai svarbu naudoti aukštos kokybės indus.

Naudokite tokio dydžio indus, kad jų dugnas pilnai uždengtų kaitvietės paviršių. Indo dugno skersmuo jokių būdų neturi būti mažesnis už kaitvietės skersmenį. Jei indo dugno skersmuo yra šiek tiek didesnis už kaitvietės skersmenį, kaitvietės šiluma bus išnaudojama maksimaliai.



INDO PASIRINKIMAS

Žemiau pateikta informacija padės pasirinkti indus, užtikrinančius geriausius maisto gaminimo rezultatus.

Nerūdijantis plienas

Itin rekomenduojama. Itin tinka su daugiasluoksniu dugnu. Daugiasluoksnis dugnas sujungia nerūdijančio plieno (išvaizda, ilgaamžiškumas ir stabilumas), aliuminio ar vario (šilumos laidumas, tolygus šilumos pasiskirstymas) savybes.

Aliuminis

Rekomenduojama. Geras šilumos laidumas.

Įbrėžimų pavidalu kartais atsirandančias aliuminio dėmes galima pašalinti kaitviečių plokštę valant nedelsiant. Dėl žemos lydymosi temperatūros nerekomenduojama naudoti aliuminio indus.

Ketus

Galima naudoti, tačiau nerekomenduojama. Prastas šilumos laidumas. Gali subraižyti kaitviečių plokštės paviršių.

Indas su variniu dugnu / moliniai indai

Rekomenduojama. Geras šilumos laidumas, tačiau įbrėžimų pavidalu ant paviršiaus gali likti vario dėmių. Dėmes galima pašalinti kaitviečių plokštę valant nedelsiant. Neleiskite šioms dėmėms prisivilioti. Išsilydęs metalas gali prilipti prie kaitviečių plokštės paviršiaus. Perkaitinus varinį puodą ant kaitviečių plokštės paviršiaus liks nepašalinamos dėmės.

Įsitikinkite, kad puodo ar keptuvės dugnas yra sausas

Į puodus pildami skystį ar naudodami iš šaldytuvo išimtą puodą, įsitikinkite, kad jo dugnas yra sausas, prieš pastatydami jį ant kaitvietės. Tokiu būdu išvengsite dėmių susidarymo kaitviečių plokštės paviršiuje.

Visada naudokite aukštos kokybės indus su plokščiu ir storu dugnu

Naudojant tokio tipo indus yra išvengiama karštų taškų, prie kurių prisvylla maistas. Storas puodų ir keptuvių dugnas užtikrina tolygų karščio pasiskirstymą.

Porcelianas/emaliu padengtas indas

Tinka tik tada, kai indu dugnas yra plokščias, storas ir lygus.

Stiklo keramika

Nerekomenduojama. Prastas šilumos laidumas. Gali subraižyti kaitviečių plokštės paviršių.

Indų tinkamumas

Atminkite, kad naudojant didelę keptuvę yra šildomas didesnis keptuvės dugno plotas, nei naudojant mažą keptuvę, todėl maistas pagaminamas greičiau.

Visada naudokite pageidaujamą pagaminti maisto kiekį atitinkančius puodus. Siekdami išvengti maisto taškymosi, nenaudokite labai mažų puodų, o ypač tada, kai gaminate skystus patiekalus. Jei greitai pagaminamiems patiekalams, dešrelėms ir skysčiams išvirti bus naudojamas labai didelis puodas, maistas prisvils prie puodo dugno. Uždaras keptuves ir kepinimo skardas ar formas rekomenduojama naudoti gaminant saldžius patiekalus. Iš atviros keptuvės išsiliejęs saldus skystis ant kaitviečių plokštės paviršiaus gali palikti sunkiai pašalinamas dėmes. Tai itin taikoma apkepinimui naudojamoms keptuvėms ir greitpuodžiams.

Draudžiama įjungti kaitvietę, kai ant jos nėra indo arba yra pastatytas tuščias indas.

Indų tinkamumą patikrinkite atsižvelgdami į tokius kriterijus:

Indai turi būti sunkūs.

Jie turi pilnai uždengti kaitvietės paviršių; jie gali būti šiek tiek didesni, tačiau ne mažesni.

Indo dugnas turi būti plokščias ir tinkamai priglusti prie kaitvietės paviršiaus.

- Dėl netolygaus karščio pasiskirstymo po indo dugnu, kai kurios patiekalo dalys gali būti sušildomos, o kitos dalys gali likti šaltos. Dėl šios priežasties būtina dažnai pamaišyti gaminamą patiekalą, kai yra naudojamas indas su plonu dugnu. Kaitvietės karštis efektyviau ir tolygiau paskirstomas kai yra naudojamas indas su storu dugnu.
- Nerekomenduojama naudoti labai mažus indus. Platesni ir neaukšti puodai yra daug tinkamesni, nei siauri ir aukšti puodai.
- Mažą puodą naudojant ant didelės kaitvietės, gaminimo trukmė nesutrumpėja. Šiuo būdu jūs tiesiog švaistote dujas. Tačiau naudojant puodą su dangčiu šiluminė energija yra taupoma.

NAUDOJIMASIS ORKAITE - GRILIS

- Grilio dėka patiekalas gražiai apskrunda. Priklausomai nuo gamina-
mo maisto kiekio, grotelės galima įstatyti skirtingose padėtyse.
Beveik visus patiekalus galima kepti ant grotelių, išskyrus labai
neriebią paukštinę ir mėsos vyniotinius.
- Norimą iškepti mėsą ir žuvį reikia ištepti nedideliu kiekiu aliejaus.
- Po grotelėmis padėkite sulčių surinkimo padėklą. Į padėklą įpilkite
šiek tiek vandens, kad išvengtumėte nemalonaus kvapo ir riebalų
užsiliepsnojimo.
- Ant grotelių paprastai rekomenduojama kepti mėsos gabalus, pa-
vyzdžiui, žlėgtainius, kurie nėra labai stori, skirtingų dydžių mėsos
gabalus, sumedžiotos paukštienos gabalus, žuvį, kai kurias
daržoves (pavyzdžiui, cukinijas, baklažanus, pomidorus ir pan.)
kartu su mėsa ir žuvies produktais ant iešmo.
Prieš padėdami žuvį betarpiškai ant grotelių, ištepkite ją nedideliu
kiekiu aliejaus.
Mėsą druska pagardinkite po kepimo, o žuvį druska pagardinkite
prieš kepimą (pabarstykite į žuvyje padarytas įpjovas).
- Atstumas nuo grilio kaitinimo elemento iki mėsos ar žuvies priklauso
nuo jos storio. Palikus tinkamą atstumą, patiekalas išorėje nepri-
svils, o viduje neliks žalias.
- Į sulčių surinkimo padėklą supildami apytikriai 1-2 stiklines vandens,
išvengsite nemalonaus kvapo ir dūmų susidarymo.
- Ant grotelių taip pat galima kepti, pavyzdžiui, duoną ar sumuštinius,
o taip pat kai kuriuos vaisius (bananus, greipfrutus ar ananaso
griežinėlius, obuolius ir pan.). Pabrėžtina, kad vaisiai negali kontak-
tuoti su kaitinimo elementais.



Draudžiama orkaitės kameros vidines sienelės ar jos dug-
ną iškloti aliuminio folija. Dėl pernelyg didelio karščio gali
būti pažeistas orkaitės paviršių emalis ir jūsų patiekalas.

PATARIMAI, SUSIJĘ SU MAISTO GAMINIMU

Tradicionis gaminimas

Šilumą skleidžia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Kepimo
skardą rekomenduojama įstatyti vidurinėje padėtyje. Jei patiekalo
viršų arba apačią reikia apskrudinti labiau, kepimo skardą atitinkamai
įstatykite aukštesniame arba žemesniame lygyje.

Priverstinė konvekcija (su ventiliatoriumi)

- Maistas tolygiai gaminamas įšildyto oro, kuris orkaitės kameroje
paskirstomas vienodai, dėka orkaitės kameros galinėje sienelėje
įtaisyto ventiliatoriaus.
- Šio tipo orkaitė taip pat labai naudinga atšildant užšaldytus maisto
produktus. Ji taip pat gali būti naudojama konservuojant maisto
produktus, ruošiant vaisinius sirupus, ir džiovinant vaisius ir grybus.

PYRAGŲ KEPIMAS

- Jei nėra nurodyta kitaip, prieš pašaudami pyragą į orkaitę, mažiau-
siai 10 min. kaitinkite orkaitę. Kepdami pyragus nedarinėkite or-
kaitės kameros durelių, nes jie nepakils (pyragai ir patiekalai, kurių
sudėtyje yra mielių ir suflė). Dėl į orkaitę patekusio šalto oro gūσιο
tešla gali nepakilti. Ar pyragas iškepęs galite patikrinti į jį įsmeigdami
dantų krapštuką. Jei iš pyrago ištrauktas dantų krapštukas yra
sausas, tai reiškia, kad pyragas yra iškepęs. Aukščiau aprašytos
procedūros daryti nereikia, kol nepraėjo 3/4 visos pyrago kepimo
trukmės.

Atsižvelkite į žemiau pateiktus patarimus

- Jei patiekalo viršus yra iškepęs, tačiau jo vidus yra neiškepęs arba
dalinai iškepęs, patiekalą ilgesnį laiką tarpą kepkite žemesnėje tem-
peratūroje.
- Kita vertus, jei patiekalo paviršius yra pernelyg sausas, patiekalą
trumpesnį laiką kepkite aukštesnėje temperatūroje.

MĖSOS KEPIMAS

- Mažiausias oraitėje keamos mėsos kiekis yra 1 kg. Priešingu at-
veju iškepusi mėsa bus per sausa.
Jei pageidaujate, kad iškepusi mėsa būtų gardi, naudokite neriebią
mėsą. Jei mėsa ir taip yra riebi, aliejaus nenaudokite. Jei mėsos
viena pusė yra riebi, mėsą į orkaitę pašaukite riebia puse į viršų.
Ištirpusius riebalus pasisavins po riebalų sluoksniu esanti mėsa.
Pageidaujamą iškepti mėsą iš šaldytuvo reikia išimti likus ne ma-
žiau kaip valandai iki gaminimo pradžios.
- Priešingu atveju dėl pernelyg didelio temperatūrų skirtumo mėsa
gali tapti kieta. Prieš kepdami mėsą, negardinkite jos druska, o
ypač tada, kai mėsa bus kepama ant grotelių. Priešingu atveju
druska iš mėsos ištrauks kraują ir sultis, dėl ko mėsos paviršius
tinkamai neapskrus.
- Mėsą pagardinkite druska tik įpusėjus gaminimo procesui.
- Pageidaujamą iškepti mėsą įdėkite į platų ir negilų indą.
- Gilūs indai / kepimo skardos veikia kaip apsauga nuo šilumos.
Mėsą galima įdėti į karščiui atsparų indą arba betarpiškai padėti
ant grotelių. Po grotelėmis padėkite sulčių surinkimo padėklą. Jei
patiekalas gaminamas trumpą laiką, dešreles įdėkite gaminimo
pradžioje, o jei gaminamas ilga laiką - įpusėjus gaminimo procesui.

ŽUVIES KEPIMAS

Maža žuvis maksimalioje temperatūroje gali būti kepama nuo prad-
žios iki pabaigos. Vidutinio dydžio žuvis iš pradžių turi būti kepama
maksimalioje temperatūroje, o po to temperatūra lėtai turi būti suma-
žinama iki reikiamos. Maža žuvis nuo pradžios iki pabaigos turi būti
kepama minimalioje temperatūroje. Norėdami sužinoti ar žuvis iške-
pusi, patikrinkite žuvies apačioje padarytą įpjovą. Jei pageidaujate
sužinoti ar ant grotelių kepama žuvis iškepė, patikrinkite žuvies apa-
čioje padarytą įpjovą. Ant grotelių iškeptos žuvies spalva turi būti
matinė balta. Tai nurodo, kad žuvis yra upėtakiui.

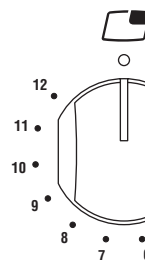
STIKLO KERAMINĖS KAITVIEČIŲ PLOKŠTĖS VALDYMO RANKENĖLĖS

KAIP ATLIKTI KAITVIEČIŲ PLOKŠTĖS VALDYMO VEIKSMUS
Suraskite ženklą, atitinkantį pageidaujamą valdyti kaitvietę.
**Pasukdami kaitvietės valdymo rankenėlę, nustatykite pageidau-
jamą kaitvietės galios lygį.**

Gaminimo pradžioje mes rekomenduojame nustatyti didžiausią kait-
vietės galios lygį, o po to, inde esančiam patiekalui pasiekus reikiamą
temperatūrą, kaitvietės galios lygį sumažinti iki reikiamo.

**Kaitvietės paviršiui įkaitus iki 60 laipsnių ir aukštesnei tempe-
ratūrai, ims šviesi likutinio karščio indikatorius.**

Išjungus kaitvietę, šis indikatorius toliau švies, kol kaitvietės paviršiaus
temperatūra nukris žemiau 60 laipsnių.



Padėtys			Patarimai
1	1-2	Itin žema	Šilumos palaikymas, sviesto ištirpdyimas...
2	3-4	Žema	Lėtas gaminimas, padažai, ryžių apkepimas...
3	5-6	Nedidelė	Pupelės, vaisiai, vandens užvirinimas...
4	7-8	Vidutinė	Kepti obuoliai, daržovės, makaronai, žuvis...
5	9-10	Aukšta	Intensyvesnis gaminimas, omletas, žlėgtainis...
6	11-12	Itin aukšta	Žlėgtainis, kotletas, kepinimas...

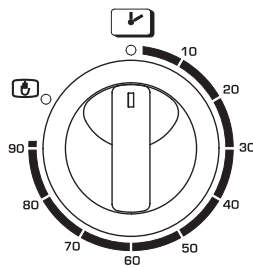
Norėdami išjungti kaitvietę, pasukite jos valdymo rankenėlę į padėtį „O“.

- Ovali kaitvietė yra sudaryta iš dviejų kaitinimo zonų: apvali kaitinimo zona ir ovalo formos kaitinimo zona. Jei pageidaujate nustatyti apvalios kaitvietės galios lygį, rankenėlę nustatykite padėtyje nuo 1 iki 12. Jei pageidaujate nustatyti ovalo formos kaitvietės galios lygį, pirmiausia rankenėlę pasukite į padėtį 12, o po to rankenėlę nustatykite padėtyje nuo 1 iki 12.
- Kaitvietė yra sudaryta iš dviejų koncentrinų kaitinimo zonų. Rankenėlę pasukus į vieną iš padėčių nuo 1 iki 12, bus įjungta vidinė kaitvietės zona. Išorinė kaitvietės zona bus suaktyvinama tik rankenėlę pasukus toliau už padėtį 12 (į maksimalios galios padėtį).

ELEKTRINĖ ORKAITĖ

Padėtis	Orkaitės funkcija
	Orkaitė išjungta
	Sukasi iešmas ir veikia grilio kaitinimo elementas
	Įjungiamas apšvietimas
	Veikia grilio kaitinimo elementas
	Veikia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius
	Įjungiamas ventiliatorius
	Veikia viršutinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius
	Veikia apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius
	Veikia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai, ir ventiliatorius
	Veikia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai
	Veikia viršutinis kaitinimo elementas
	Veikia apatinis kaitinimo elementas

GAMINIMO TRUKMĖS LAIKMATIS



Elektros srovės tiekimas į elektrinius kaitinimo elementus yra valdomas laikmačio. Prieš naudojantis orkaite, laikmačio rankenėlę reikia pasukti į atitinkamą padėtį.

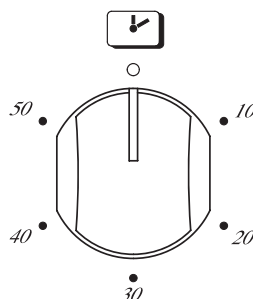
Laikmatis užtikrina, kad orkaitė išliks įjungta visą reikalingą laiką. Laikmačio rankenėlę galima nustatyti daugiausiai 90 min. gaminimo trukmę.

Jei laikmačio rankenėlę nepageidaujate nustatyti maisto gaminimo trukmės, pasukite laikmačio rankenėlę į padėtį „O“.

Kai kuriuose elektrinėse orkaitėse yra įtaisytas laikmatis, įgalinantis nustatyti gaminimo pabaigos laiką. Toks laikmatis įgalina užprogramuoti pageidaujamą maisto gaminimo trukmę. Atėjus nustatytam maisto gaminimo pabaigos laikui, orkaitė bus išjungiama automatiškai.

Laikmačio rankenėlę iš nustatytos padėties sugrįš į padėtį „O“, ir orkaitė bus išjungta automatiškai. Jei pageidaujate naudotis orkaite kaip įprasta, laikmačio rankenėlę pasukite į padėtį „O“. Dabar orkaitę galima valdyti rankiniu būdu.

NAUDOJIMASIS MINUTINIU LAIKMAČIU

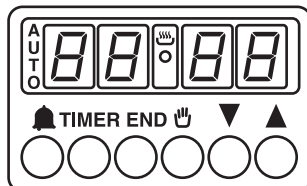


Norint nustatyti gaminimo trukmę dujinei orkaitei, rankenėlę reikia pilnai apsukti, o po to sugrąžinti į padėtį, kuri atitinka pageidaujamą nustatytą trukmę. Praėjus nustatytam laikui, kelias sekundes bus girdimas garsinis signalas.

NAUDOJIMASIS ELEKTRONINIU PROGRAMUOTOJU

FUNKCIJA	KAIP ĮJUNGTI	KAIP IŠJUNGTI	KĄ GALIMA	KAM SKIRTA
MINUTINIS LAIKMATIS	• Paspauskite ir laikykite mygtuką. • Paspausdami ar mygtuką, nustatykite reikiamą laiką. • Atleiskite visus mygtukus.	• Praėjus nustatytam laikui, pasigirs garsinis signalas (šis signalas išsijungs pats, tačiau jį galima išjungti paspausdami mygtuką).	• Praėjus nustatytam laikui, bus girdimas garsinis signalas. • Norint sužinoti, kiek laiko liko, reikia paspausti mygtuką.	• Leidžia naudoti orkaitę kaip aliamą (gali būti aktyvuota tiek veikiant, tiek neveikiant orkaitei).
RANKINIS VALDYMAS	• Paspauskite . • Funkcijų išrinkimo rankenėlės pagalba išrinkite funkciją.	• Funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „O“.	• Įgalina orkaitę valdyti rankiniu būdu.	• Gaminti pagal pageidaujamą receptą
GAMINIMO TRUKMĖ	• Paspauskite ir laikykite mygtuką. • Paspausdami ar mygtuką, nustatykite gaminimo trukmę. • Atleiskite mygtukus. • Išrinkite orkaitės funkciją.	• Praėjus nustatytai trukmei, orkaitė išsijungs automatiškai. Jei norite tai padaryti anksčiau, funkcijų rankenėlę pasukite į padėtį „O“ ar nustatykite „0:00“ (TIMER ir mygtukais).	• Leidžia nustatyti gaminimo trukmę. • Paspaudus mygtuką, bus galima sužinoti likusį laiką. • TIMER ir mygtukų pagalba galima pakeisti/sumažinti nustatytą trukmę.	• Praėjus nustatytai gaminimo trukmei, orkaitė išsijungs automatiškai ir bus skleidžiamas garsinis signalas.
GAMINIMO PABAIGA	• Paspauskite ir laikykite mygtuką. • Paspausdami ar mygtukus, nustatykite pageidaujamą orkaitės išsijungimo laiką. • Atleiskite mygtukus. • Funkcijų išrinkimo rankenėlę išrinkite orkaitės funkciją.	• Nustatytu laikui orkaitė išsijungs. Jei orkaitę pageidaujate išjungti rankiniu būdu, funkcijų išrinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „O“.	• Leidžia nustatyti gaminimo pabaigos laiką. • Paspaudžiant mygtuką, galima patikrinti nustatytą laiką. • END ir mygtukų pagalba galima koreguoti nustatytą laiką.	• Paprastai ši funkcija yra vadinama „gaminimo laiko“ funkcija. Pavyzdžiui, jei patiekalas turi būti gaminamas 45 min. ir turi būti paruoštas 12:30, jums tereikia išrinkti gaminimo funkciją, nustatyti 45 min. gaminimo trukmę ir 12:30 gaminimo pabaigos laiką. • Gaminimas bus pradėtas automatiškai 11:45 (12:30 minus 45 min.) ir bus tęsiamas iki nustatyto laiko, o po to orkaitė išsijungs automatiškai. ĮSPĖJIMAS! Jei gaminimo pabaiga bus išrinkta, nenustačius gaminimo trukmės, orkaitė išsijungs iškart ir išsijungs nustatytu laikui.

Paros laiko nustatymas:



[SPĖJIMAS: pirmas veiksmas, kurį reikia atlikti po aparato instaliavimo ar atsinaujinusio elektros energijos tiekimo (displėjaus ekrane blykčios), yra tikslaus laiko nustatymas. Tai yra atliekama tokiu būdu:

- Paspauskite ir laikykite mygtukus (ir).
- Laiką nustatykite mygtukų pagalba.
- Atleiskite visus mygtukus.

DĖMESIO: orkaitė veiks tik išrinkus rankinio valdymo funkciją ar nustačius gaminimo trukmę.
PASTABA: kai kuriuose modeliuose vietoje mygtukų yra įtaisyti ir mygtukai.

MAISTO GAMINIMO LENTELĖS

Tradicinis ir priverstinės konvekcijos gaminimo režimai; svoris (gramais)

Tradiciiniu gaminimo režimu gaminamų MAISTO PRODUKTŲ TIPAS

Svoris (g)	MAISTO PRODUKTO TIPAS	Tradicinis gaminimo režimas		Priverstinės konvekcijos režimas		Gaminimo trukmė (min.)	PASTABOS
	PYRAGAI IR DESERTAI						
	Tešla su įmuštu kiaušiniu	2	180	2 (1 ir 3)	160	45 - 60	
	Tešla	1	180	2 (1 ir 3)	160	20 - 35	
	Maži pyragėliai	2	180	2 (1 ir 3)	160	20 - 30	
	Varškės tortas	1	175	2	150	60 - 80	
	Obuolių pyragas	1	180	2 (1 ir 3)	160	40 - 60	
	Sluoksniuoti pyragėliai	2	175	2 (1 ir 3)	150	60 - 80	
	Pyragaičiai su džemu	2	180	2 (1 ir 3)	160	45 - 60	
	Maži pyragėliai	2	180	2 (1 ir 3)	160	15 - 25	
	Biskvitai	2	180	2 (1 ir 3)	160	10 - 20	
	Kreminiai pyragėliai	2	100	2 (1 ir 3)	100	90 - 120	
	DUONA IR PICA						
1000	Balta duona	1	200	2	175	45 ~ 60	Uždaroje orkaitėje ant kepimo skardos po 8 vnt. Ant grotelių
500	Ruginė duona	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Sumuštinis	2	200	2 (1 ir 3)	175	20 ~ 35	
250	Pica	1	220	2 (1 ir 3)	200	20 ~ 35	
	MAKARONAI						
	Makaronai	2	200	2 (1 ir 3)	175	40 ~ 50	
	Su daržovėmis	2	200	2 (1 ir 3)	175	45 ~ 60	
	Maži makaronai	2	200	2 (1 ir 3)	175	35 ~ 45	
	Lazanija	2	200	2	175	45 ~ 60	
	MĖSA						
1000	Jautienos kepsnys	2	200	2	175	50 ~ 70	Kepimas ant grotelių
1200	Kiaulienos kepsnys	2	200	2	175	100 ~ 130	Kepimas ant grotelių
1000	Veršienos kepsnys	2	200	2	175	90 ~ 120	Kepimas ant grotelių
1500	Jautienos kepsnys britaniškai	2	220	2	200	50 ~ 70	Kepimas ant grotelių
1200	Ėriena	2	200	2	175	110 ~ 130	Koja
1000	Viščiukas	2	200	2	175	60 ~ 80	Visas
4000	Kalakutas	2	200	2	175	210 ~ 240	Visas
1500	Antis	2	175	2	160	120 ~ 150	Visa
3000	Žąsis	2	175	2	160	150 ~ 200	Visa
1200	Triušis	2	200	2	175	60 ~ 80	Dalimis
	ŽUVIS						
1000	Visa žuvis	2	200	2 (1 ir 3)	175	40 ~ 60	2 žuvys
800	File	2	200	2 (1 ir 3)	175	30 ~ 40	4 file gabalėliai

PASTABA:

- Į gaminimo trukmę nebuvo įskaičiuotas orkaitės įkaitinimo reikalingas laikas. Apytikriai 10 min. trukmės orkaitės įkaitinimas yra reikalingas ypač kepant pyragus, picas ir duoną.
- Nurodo kepimo skardų padėtis, kai gaminama keliuose lygiuose vienu metu.
- Visi patiekalai gaminami esant uždarytomis orkaitės durelėms.

MAISTO PRODUKTO TIPAS	KIEKIS		KEPIMAS ANT GROTELIO		GAMINIMO TRUKMĖ (min.)	
	VNT.	SVORIS	SKARDOS POZICIJA	TEMPERATŪRA (°C)	VIRŠUTINĖ PUSĖ	APATINĖ PUSĖ
Bifšteksas	4	800	4	maks.	10	8
Kotletai ant grotelių	4	600	4	maks.	12	8
Dešrelės	8	500	4	maks.	10	6
Viščiuko dalys	6	800	3	maks.	30	20
Įvairūs ant grotelių	4	700	4	maks.	12	10
Pieno desertai	4	400	4	maks.	13	10
Pomidoro griežinėliai	8	500	4	maks.	12	--
Žuvies file	4	400	4	maks.	8	6
Eskalopai	6	---	4	maks.	12	--
Skrudinta duona	4	---	4	maks.	8	--
Duonos riekės	4	---	4	maks.	2-3	1

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš atlikdami valymo ir kitus priežiūros darbus:

- Aparatą išjunkite iš elektros tinklo.
- Jei orkaitė karšta, palaukite iki ji atvės.
- Draudžiama aparato valymui naudoti garus ar aukšto slėgio valymo prietaisus.
- Draudžiama orkaitės durelių stiklą valyti abrazyviniais valikliais, metaliniais šveitikliais ar aštriais įrankiais.
- Emaliuotus paviršius valykite šiltu muiliniu vandeniu arba specialiomis šių paviršių valymui skirtomis priemonėmis. Draudžiama naudoti abrazyvines valymo priemones, kurios gali pažeisti paviršių ir sugadinti viryklės išvaizdą. Labai svarbu orkaitę valyti, kaskart ją pasinaudojus.
- Nerūdijančio plieno grotelių valymui naudokite nerūdijančio plieno valymui skirtas priemones.
- Stiklinius paviršius, kaip antai, viryklės viršų, orkaitės durelių stiklą ir stalčių reikia valyti, kai jie yra atvėsę.
- Pažeidimams, kurių priežastimi tapo aukščiau pateiktų reikalavimų nepaisymas, garantija nėra taikoma.
- Draudžiama naudoti abrazyvines valymo priemones, metalinius šveitiklius, aštrius įrankius, šurkščias kempinėles ar chemiškai aktyvius produktus ir priemones, galinčias nepataisomai pažeisti katalitinį paviršių.
- Kepant labai riebią mėsą, rekomenduojama naudoti gilius kepimo skardas, o taip pat po grotelėmis padėti skardą varvančioms sultims surinkti.

Orkaitės durelių valymas

Norint gerai nuvalyti orkaitės dureles, jas rekomenduojam išimti kaip pavaizduota dešinėje.

Pilnai atidarykite dureles ir atlenkite lankstų fiksiatorius 180° kampu. Priverkite dureles 30° kampu. Šiek tiek pakeldami dureles, jas išimkite.

Naudokite tik specialiai stiklo keraminių paviršių valymui skirtas priemones (pastą ir grandiklius). Šių priemonių galima įsigyti specializuotose parduotuvėse.

Pasirūpinkite, kad ant kaitviečių paviršiaus niekas neišsiliėtų, nes ant įkaitusio paviršiaus kam nors užlašėjus, tai greitai prisvils. Tokias dėmes sunku nuvalyti.

Kuo toliau nuo kaitviečių plokštės rekomenduojama laikyti greitai išsilydančias medžiagas, kaip antai plastmasinius daiktus, cukrų ar produktus, kurių sudėtyje yra daug cukraus.

PRIEŽIŪRA:

- Kelis lašelius specialios valymo priemonės užlašinkite ant kaitviečių plokštės paviršiaus.
- Įsisenėjusias dėmes nuvalykite švelniu skudurėliu arba truputį drėgnu virtuviniu popieriumi.
- Valykite švelniu skudurėliu ar sausu virtuviniu popieriumi, kol paviršius bus visiškai švarus.

Jei nepavyko pašalinti visų dėmių:

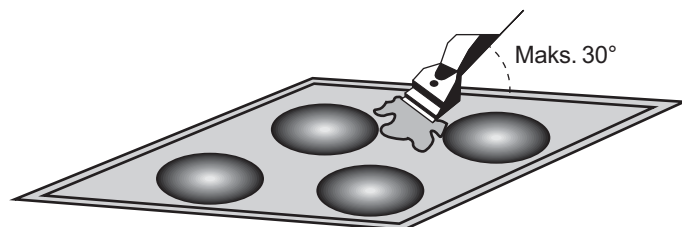
- Kelis lašelius specialaus valymo skysčio užlašinkite ant kaitviečių plokštės paviršiaus.
- Grandiklį laikydami į stiklo keraminės kaitviečių plokštės paviršių pakreipę 30° kampu, grandykite dėmę kol jos neliks.
- Paviršių valykite švelniu skudurėliu ar sausu virtuviniu popieriumi, kol paviršius bus visiškai švarus.
- Prireikus pakartokite aukščiau aprašytą procedūrą.

KELI PATARIMAI:

Dažnai valant stiklo keraminės kaitviečių plokštės paviršių, jis pasidengia apsauginiu sluoksniu, kuris apsaugo paviršių nuo įbrėžimų. Prieš vėl naudojantis kaitviečių plokšte, reikia įsitikinti, kad jos paviršius švarus. Norėdami pašalinti vandens paliktas dėmes, naudokite kelis lašelius baltojo acto ar citrinos sulčių. Tada paviršių nuvalykite sugeriamuoju popieriumi ir keliais lašeliais specialaus valymo skysčio. Siekiant palengvinti valymo darbus, galima nuimti valdymo rankenėles.

Pasirūpinkite, kad į atviras vietas nepatektų skysčio, o po to vėl uždėkite rankenėles.

Nors ir stiklo keraminis paviršius yra pakankamai atsparus subraižymams, vis dėlto indą rekomenduojama perkleti, o ne stumti nuo vienos kaitvietės ant kitos.



Draudžiama naudoti pernelyg drėgną kempinę.

Draudžiama naudoti peilį ar atsuktuvą.

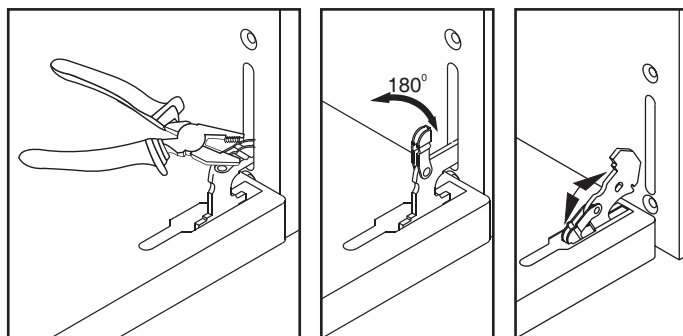
Grandiklis su skustuvo peiliuku nepažeis paviršiaus jei į paviršių bus laikomas ne didesniu kaip 30° kampu.

Grandiklio su skustuvo peiliuku niekada nepalikite vaikams pasiekiamoje vietoje.

Draudžiama valymui naudoti abrazyvines valymo priemones ar šveitiklius.

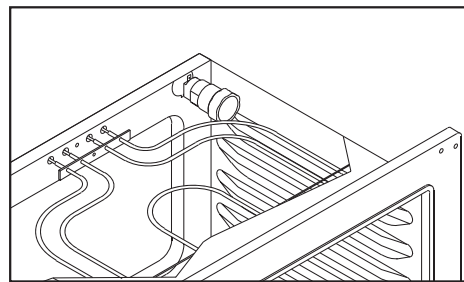
Metalinis kaitviečių plokštės apvadas

Metalinį apvadą valykite muiliname vandenyje sudrėkintu skudurėliu, o po to švariame vandenyje sudrėkintu skudurėliu. Tada viską gerai nusauskinkite švelnaus audeklo skudurėliu.



Orkaitės kameros apšvietimo lemputės pakeitimas

- Išjunkite viryklę iš elektros tinklo ir išsukite perdegusią lemputę. Perdegusią lemputę pakeiskite temperatūrai atsparia, identiška lempute.
- Draudžiama valymui naudoti valymo garais prietaisus.



SAVAIME IŠSIVALANTI KATALITINĖ ORKAITĖ

- Kai kurių modelių orkaitėse yra įtaisytos specialios savaime nusivalančios sienelės, padengtos labai aktyviu sluoksniu. Jei orkaitės sienelės yra tokios kaip aprašyta aukščiau, orkaitės nebereikės valyti rankomis.
- Nepaisant to per didelis riebalų kiekis gali užblokuoti šio paviršiaus poras. Tokiu atveju katalitinių sienelių savybes reikia atstatyti, 10-20 min. įjungus tuščią orkaitę ir nustačius didžiausią temperatūrą.
- Jei orkaitės sienelės yra padengtos storu riebalų sluoksniu, šiuos nešvarumus reikia nuvalyti minkštu skudurėliu ar kempine, suvilgęta karštame muiliname vandenyje. Katalitines sienelės reikia pakeisti po apytikriai 300 val. naudojimo.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS IR VEIKIMO SUTRIKIMŲ PAIEŠKA

Jei orkaitė neveikia, prieš kreipiantis į techninės priežiūros centrą, rekomenduojama:

- patikrinti, ar orkaitė buvo tinkamai įjungta į elektros tinklą.

Neveikia orkaitė

Ar orkaitės valdymo rankenėlė teisingoje padėtyje?

Gaminimas trunka pernelyg ilgai

Ar buvo nustatyta atitinkama temperatūra?

Iš orkaitės veržiasi dūmai

Orkaitę rekomenduojama valyti kaskart ją pasinaudojus. Jei kepimo metu iš mėsos išsilieję riebalai nebus nuvalyti, kitą kartą įjungus orkaitę bus juntamas nemalonius kvapas ir iš orkaitės ims veržtis dūmai. (Žr. skyrelį „Valymas ir priežiūra“).

Neveikia orkaitės kameros apšvietimas

- Gali būti, kad perdegė lemputė. Apie lemputės pakeitimą skaitykite atitinkamame skyrelyje.
- Jei iškilusios problemos pašalinti nepavyko, kreipkitės pagalbos į artimiausią techninės priežiūros centrą.
- Nurodykite modelio ir produkto numerius (PNC ir ENR).

Naudojant kaitvietę, vanduo neužverda

Naudokite tik indus su plokščiu dugnu. Jei tarp indo ir kaitvietės mato ma šviesa, kaitvietės karštis nėra išnaudojamas efektyviai. Puodo ar keptuvės dugnas turi pilnai uždengti visą kaitvietę.

Gaminimas trunka pernelyg ilgai

Naudojamas netinkamas indas. Naudokite tik indus plokščiu dugnu, kurie yra pakankamai sunkūs, o jų dugno skersmuo yra lygus ar truputį didesnis už kaitvietės skersmenį.

Stiklo keraminiame kaitviečių plokštės paviršiuje smulkūs įbrėžimai

Naudojama netinkama valymo priemonė arba indai su grublėtu dugnu; mažos smėlio ar druskos kruopelytės prilipo prie indo dugno. Skaitykite skyrelį „VALYMAS“; prieš naudojant, reikia įsitikinti, kad indo dugnas yra švarus. Naudojant tinkamas valymo priemones, įbrėžimus galima sumažinti.

Metalo dėmės

Draudžiama iš aliuminio pagamintus indus stumdyti stiklo keraminiu kaitviečių plokštės paviršiumi. Skaitykite rekomendacijas, susijusias su valymu.

Naudojate tinkamas valymo priemones, bet dėmių pašalinti nepavyksta.

Dėmes pašalinkite, naudodamiesi grandikliu. Skaitykite skyrelį „VALYMAS“.

Kaitviečių plokštės paviršiuje tamsios dėmės

Dėmes pašalinkite, naudodamiesi grandikliu. Skaitykite skyrelį „VALYMAS“.

Kaitviečių plokštės paviršiuje baltos spalvos dėmės

Šias dėmes gali palikti iš aliuminio ar vario pagaminti indai, o taip pat vanduo ar maisto likučiai; dėmes pašalinkite, naudodamiesi valymo pasta.

Kaitviečių plokštės paviršiuje išsilydė plastmasė

- Skaitykite skyrelį „VALYMAS“.

Neveikia kaitviečių plokštė ar kai kurios kaitvietės

Greitai išsilydę bloke išdėstytos neteisingai. Patikrinkite, ar sujungimai atlikti laikantis rekomendacijų.

Užblokuotas valdymo skydelis

Išjunkite kaitviečių plokštės blokavimo funkciją.

Kaitvietės dažnai įsijungia/išsijungia

Įsijungimo-išsijungimo ciklai kinta priklausomai nuo reikiamo karščio lygio:

- mažas lygis: trumpas veikimo laikas;
- aukštas lygis: ilgas veikimo laikas.

Atvaizduojama „H“ ir blykčioja likutinio karščio indikatorius

Per aukšta elektroninių komponentų temperatūra. Leiskite kvalifikuotam specialistui patikrinti, ar viryklė buvo instaliuota laikantis rekomendacijų.

APLINKOS APSAUGA



- Pastačius aparatą, visas jo įpakavimo medžiagas reikia utilizuoti prisilaikant aplinkos apsaugos reikalavimų.
- Prieš utilizuodami seną prietaisą, nupjaukite jo elektros laidą, kad prietaiso nebūtų galima įjungti į elektros tinklą.
- Šis aparatas yra pažymėtas pagal atitarnavusių buitinių elektros ir elektroninių prietaisų (WEEE) utilizavimo direktyvą 2002/96/CE.
- Tinkamai utilizuodami šį aparatą, jūs padedate išvengti potencialaus pavojaus supančiai aplinkai ir sveikatai, ko nepavyktų išvengti su tokia įranga elgiantis netinkamai.
- Šis ant produkto pavaizduotas ženklelis nurodo, kad šis aparatas negali būti traktuojamas kaip buitinė šiukšlė. Todėl atitarnavusį aparatą reikia pristatyti į atitarnavusių buitinių elektros ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą.
- Aplinkos apsaugos tikslais visus atitarnavusius prietaisus reikia utilizuoti prisilaikant vietinių norminių aktų.
- Išsamesnę informaciją apie aparato utilizavimą jums gali pateikti miesto savivaldybėje, senos įrangos priėmimo punkto atstovas arba parduotuvėje, kurioje įsigijote šį produktą.

Gamintojas neatsako už spausdinimo ar vertimo metu šioje naudojimo instrukcijų knygelėje įsivėlusius klaidas. Dėl nuolatinio produktų saugumo ir funkcionalumo tobulinimo, gamintojas pasilieka teisę savo nuožiūra keisti šį produktą be atskiro įspėjimo.