

Gratus

**Elektrinės viryklės
Naudojimo instrukcija**

**VEE50*
VEE60*
VEEM50*
VEEM60***

Bendra informacija

Sveikiname įsigijus šį prietaisą, pagamintą iš aukštos klasės techninių elementų modernioje gamykloje. Prašome atidžiai perskaityti šią instrukciją prieš pradėdami naudotis virykle.

SVARBU: šiuo gaminiu nėra sudėtinga naudotis, tačiau tam, kad pasiektumėte optimalių rezultatų, svarbu perskaityti instrukciją ir vadovautis visais nurodymais, ypač naudojantis prietaisu pirmą kartą. Dėl Jūsų ir aplinkinių saugumo, prašome atidžiai perskaityti šios viryklės instaliavimo, naudojimosi nurodymus ir rekomendacijas.

Į instrukciją įeina būtina instaliacijos, naudojimosi ir priežiūros informacija, taip pat pateikiama naudingų rekomendacijų.

Svarbu, kad ši instrukcija būtų išsaugota ateičiai. Jei parduosite ar kažkam perduosite prietaisą, užtikrinkite, kad instrukcija nukeliautų kartu su prietaisu ir naujasis vartotojas sužinotų apie visas funkcijas ir įspėjimus.

Viryklė skirta naudotis suaugusiems. Pasirūpinkite, kad vaikai nemėgintų su ja žaisti.

Gaminys yra skirtas maistui ruošti ir negali būti naudojamas ne pagal paskirtį.

Numatyti tarpai iki prietaiso pateikti 1 paveikslėlyje:

Pastatymo ir pajungimo darbus turi atlikti kvalifikuoti specialistai pagal saugumo reikalavimus.

Elektrinės prietaiso dalies modifikavimą, kurio gali prireikti prietaiso instaliacijai įvykdyti, gali atlikti **tik** kvalifikuoti specialistai. Patiems vykdyti viryklės prijungimą ar modifikavimą gali būti labai pavojinga.

Tam, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų, galinčių kilti dėl puodų apsvertimo ar verdančio vandens išsipyrimo, statyti nestabilių indų ant kaitviečių negalima.

Didelio atidumo gali reikėti gaminant patiekalus aliejuje ar kepant ant riebalų. Nepamiškite, kad viryklė išlieka karšta ilgą laiką po gaminimo.

Vaikai turi būti visuomet prižiūrimi – atkreipkite dėmesį, kad jie neliestų karštų paviršių ar nebūtų šalia, kai viryklė naudojama arba nėra visiškai atvėsusi.

Jeigu jūsų viryklės modelis yra su dangčiu, naudokite jį uždengti viryklės paviršių nuo dulkių, ir apsaugoti kitus paviršius nuo galimo riebalų aptaškymo, kai gaminate.

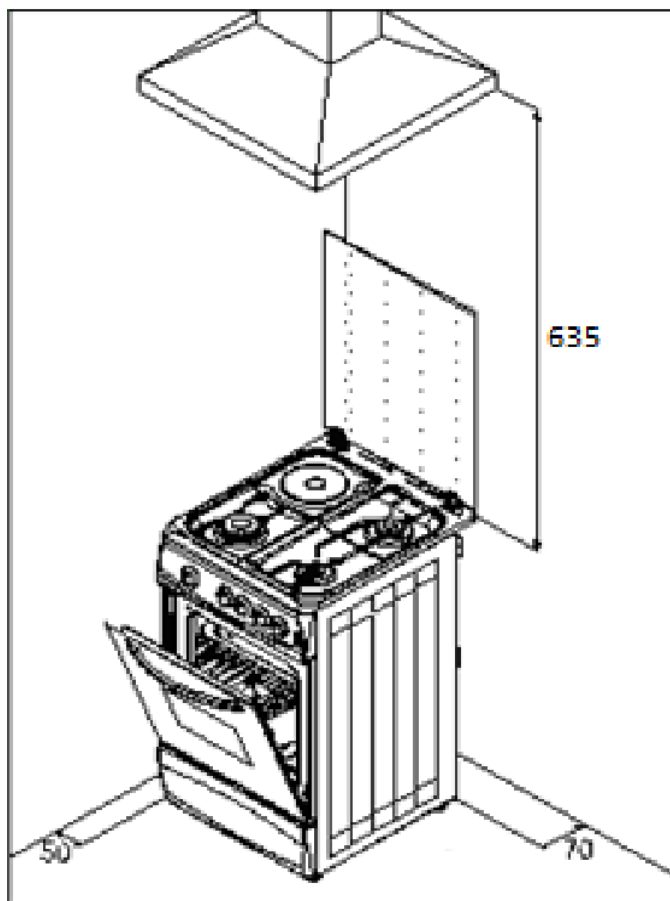
Nenaudokite prietaiso ne pagal paskirtį.

Visada nuvalykite dangtį prieš jį uždengdami.

Uždenkite dangtį tik tada, kai visi degikliai ar kaitvietės, bei pati viryklė yra atvėsę.

Visada įdėkite lašų surinkimo skardą ar kitą indą, kai naudojate grilį arba kai kepatė mėsą ant grotelių. Įpylus šiek tiek vandens į lašų surinkimo indą išvengsite nereikalingo prikepimo ir nemalonaus kvapo, ir palengvinsite tolimesnę valymą.

Išimdami bet kokius kepimo produktus ar indus bei lašų surinkimo indą visada naudokite virtuvės pirštines.



1 pav.

Pirmą kartą naudodami naujus indus ir orkaitės priedus išplaukite juos.

Jei dedant ar išimant maistą iš orkaitės, išsipylė riebalų ar kitų medžiagų ant orkaitės dugno, prieš pradėdami gaminti maistą išvalykite. Tai padės išvengti smilkimo, ar net užsiliepsnojimo.

Įsitikinkite, kad aplink viryklę yra gera oro cirkuliacija. Bloga ventiliacija gali būti deguonies trūkumo priežastimi, nuo ko priklauso žmonių esančių patalpose sveikata.

ĮSPĖJIMAS: naudojant viryklę išskiriamas karštis ir drėgmė. Įsitikinkite, kad patalpos ventiliacija tinkama. Sumontuotas gartraukis padeda pašalinti nepageidaujamus kepimo kvapus, bei padeda surinkti nepageidaujamas kepimo produktų dalis esančias garuose, bet tai negarantuoja geros ventiliacijos ir pakankamo deguonies kiekio kepimo patalpoje. Patalpų vėdinimui ir oro pritekėjimui naudokite natūralaus vėdinimo angas, pavyzdžiui, orlaides.



• Kad užtikrinti saugumą ir garantuoti higienos laikymąsi, prietaisas turi būti visada švarus. Be to susikaupus riebalams ar maisto likučiams gali kilti gaisras.

• Venkite viryklės montavimo prie degių medžiagų (pvz., užuolaidų, rankšluosčių ir pan.).

• Neuždenkite viryklės dangčio, kai viryklės kaitvietės įjungtos.

• Įvairios viryklės dalys įkaista naudojimo metu, ypač kepant orkaitėje.

• Prieš priežiūrą ir valymą išjunkite prietaisą ir palikite jį atvėsti.

• Niekada netikrinkite kaitviečių temperatūros jas liudami.

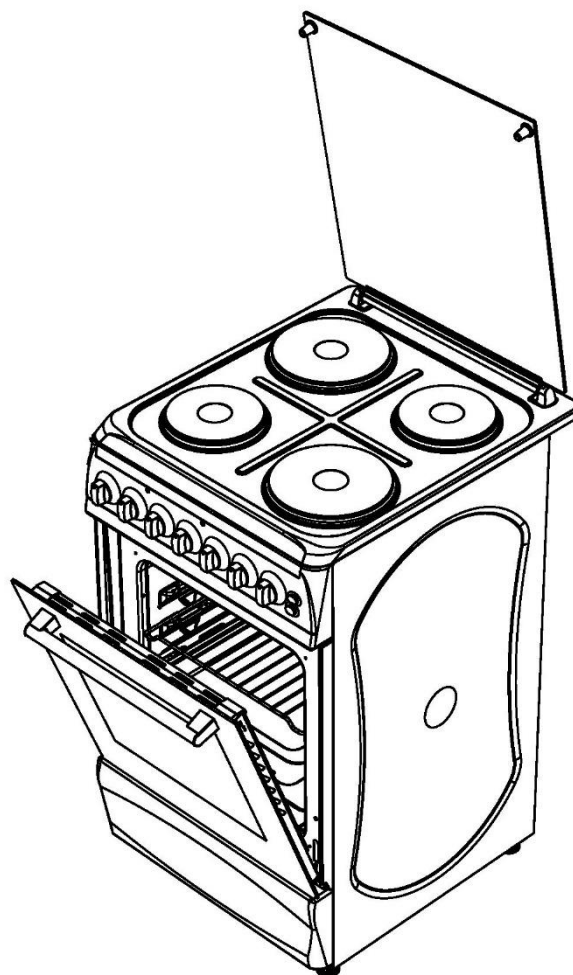
• Naudokite tik tinkamus indus.

• Nuimkite ir dėkite indus ant kaitvietės ar kepimo skardos palengva, kad smūgis nepažeistų viryklės bei indo. Toks elgesys apsaugos jus nuo galimo nusideginimo.

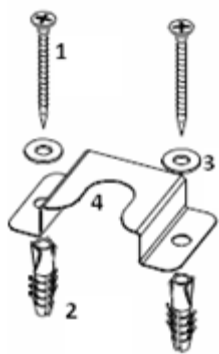
• Įsitikinkite, kad orkaitės grotelės yra įdėtos teisingai (horizontaliai).

• Tik karščiui atsparūs indai gali būti dedami į orkaitę bei indų pašildytuvo skyrių, esantį po orkaite. Degių medžiagų ten saugoti negalima.

• Netaisykite ir nemodifikuokite viryklės patys. Tokie veiksmai gali pridaryti žalos. Susisieki su specializuotais serviso centrais ir naudokite tik originalias dalis.



Viryklės pastatymas



Jūsų saugumui viryklė turi būti pritvirtinta prie grindų, kad negalėtų apvirsti fasado kryptimi. Tam reikia gaminį pastatyti į numatytą ir 1 paveikslėlyje nurodytus atstumus atitinkančią vietą ir gulsčiu suderinti galinių kojelių aukščius. Tada, naudojant papildomas tvirtinimo prie grindų detales, viryklė tvirtinama prie grindų. Tam skirtos šios detalės:

- 1 – Medvaržčiai
- 2 – Kaiščiai
- 3 – Poveržlės
- 4 – Fiksatorius

60 cm pločio viryklei turi būti paliktas 476 mm atstumas, tarp kojyčių tvirtinimų
50 cm pločio viryklei turi būti paliktas 376 mm atstumas.



Ant grindų padėkite fiksatore, kurie žymi viryklės galinių kojelių vietas, ir pažymėkite vietas, kur reiks išgręžti skylės. Į išgręžtas skylės įstatykite kaiščius, uždėkite fiksatore, tada poveržles. Prisukite viską medvaržčiais.

Atsargiai įstumkite viryklę į jos vietą taip, kad galinės viryklės kojelės būtų įstatytos į abu fiksatore.

Dar kartą patikrinkite ar gerai sureguliuoti viryklės kojelių aukščiai gulsčiu.



Viryklės prijungimas

GAMINTOJAS NEPRISIIMA ATSAKOMYBĖS TAIS ATVEJAIS, JEIGU NEBUVO LAIKOMASI PAJUNGIMO REIKALAVIMŲ.

ELEKTROS JUNGTIES PRIJUNGIMAS

Gratus elektrinė viryklė tiekama be laido ir kištuko. Prietaisas tinkamas naudoti tiek vienfaziam 230 V įtampos tinkle tiek trifaziam 400 V tinkle. Prieš prijungdami įsitikinkite, kad:

- Jūsų naudojamo elektros tinklo parametrai ir nurodyti ant viryklės informacinio skydelio sutampa;
- Viryklė bus tinkamai įžeminta;
- Jungiant į maitinimo tinklą, turi būti įrengta daugiapolė jungtis, atitinkanti viryklės parametrus ir garantuojanti įžeminimą;
- **Pajungimą turi atlikti kvalifikuotas specialistas;**

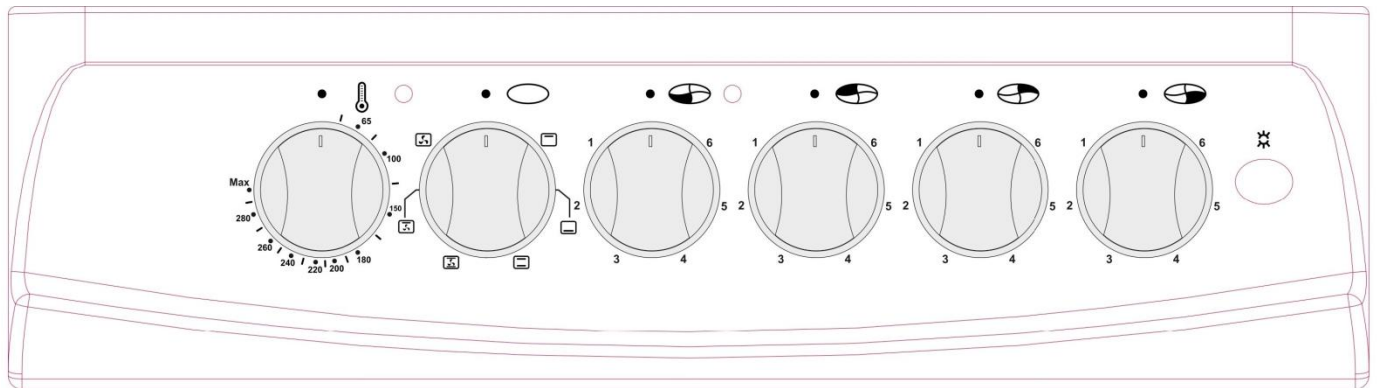
NETEISINGAS VIRYKLĖS PAJUNGIMAS GALI PAŽEISTI PRIETAISĄ IR SUKELTI PAVOJŲ ŽMOGAUS GYVYBEI!

Viryklės naudojimas

VIRYKLĖS VALDYMO REGULIATORIAI

Kaitlentės kaitviečių ir orkaitės reguliatoriai išdėstyti valdymo skydelyje. Prie rankenėlės nuspalvinta zona žymi kurią kaitvietę valdo reguliatorius.

Orkaitės kepimo režimą galite pasirinkti rankenėle, esančia tarp termostato (kairėje) ir kaitviečių reguliatorių. Pasirinkus kepimo režimą nustatykite pageidaujamą gaminimo temperatūrą termostato rankenėle – orkaitė įsijungs. Pasiėkus pageidaujamą temperatūrą orkaitės kaitinimas išsijungs, o vėstant orkaitei vėl bus automatiškai įjungta. Taip orkaitėje bus palaikoma pasirinkta kepimo temperatūra.



ELEKTRINĖS KAITLENTĖS VALDYMAS

Pasukite atitinkamą reguliatorių laikrodžio rodyklės kryptimi, signalinė lemputė degdama informuos, kad elektrinė kaitvietė įjungta. Baigus naudotis kaitlente, išjunkite pasukdami reguliatorių iki pradinės pozicijos viršuje. Kaitviečių galinumus rasite 1 lentelėje. Raudona spalva kaitinimo elemento viduryje pažymėtos kaitvietės yra didesnio galinumo, jos lentelėje vadinamos „GREITA“ kaitvietė.

1 lentelė

Regulatoriaus padėtis	145mm 1000w kaitvietė	145mm GREITA 1500W kaitvietė	180mm 1500W kaitvietė	180mm GREITA 2000W kaitvietė
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

Naudodami pirmą kartą nustatykite kaitvietę ties trečia pozicija 5-ioms minutėms. Jei pirmą kartą kaitinant jausis smilkstančio tepimui naudotų medžiagų kvapas, tai nėra gedimas. Analogiškai rekomenduojame prakaitinti ir orkaitės kaitinimo elementus.

Naudokite tokio pat skersmens keptuvę kaip kaitvietė. Nedėkite nieko tarp kaitvietės ir keptuvės.

Po kaitvietės naudojimo, kai ji atšals, nuvalykite pagrindą drėgnu audiniu, valyti nenaudokite šiurkščių ar kietų medžiagų.

Prieš įjungdami orkaitę, isitikinkite, kad joje nėra nebūtinų daiktų.

Kepimo indus dėkite ties orkaitės viduriu, ant grotelių, o ne ant orkaitės dugno.

Kai naudojate kepimo groteles, rekomenduojama žemesniame lygyje įdėti kepimo skardą. Taip sumažinsite smilkimo ir degėsių susidarymo riziką bei palengvinsite valymą po maisto gaminimo.

Renkantis kepimo temperatūrą ir kepimo laiką įvertinkite kokiuose induose gaminate savo patiekalą. Skirtingi indai gali turėti esminius šilumos talpumo ir šiluminio laidumo skirtumus.

Kepimo metu naudojant ventiliatorių gaminamas patiekalas turi būti patalpintas taip, kad jo apačia būtų žemiau orkaitės vidurio, bet ne per daug žemai, kad patiekalo vidurys būtų kuo arčiau vidurio.

Nepalikite įjungtos viryklės be priežiūros ilgą laiką. Tai gali būti gaisro priežastimi.

Viryklė skirta maisto gaminimui. Nenaudokite viryklės ne pagal paskirtį, kaip patalpų šildymui ar drėkinimui. Neefektyviai sunaudosite daug elektros energijos, o ilgą laiką taip elgiantis viryklė gali perkaisti, to pasekoje bus neįmanoma išvengti pažeidimų.

PERIODIŠKAS VIRYKLĖS PATIKRINIMAS

Jei viryklė veikia neįprastai, reikalinga, kad specialistai atliktų patikrinimą.

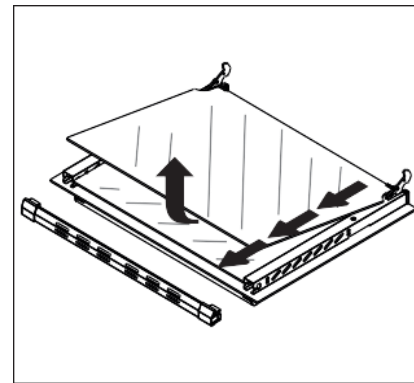
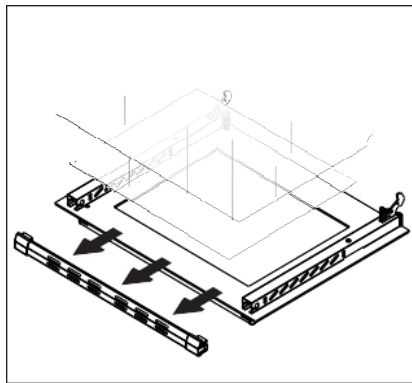
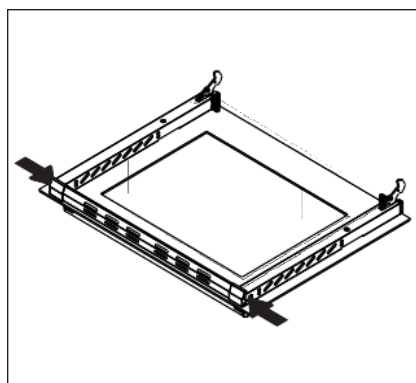
Norint perkelti viryklę į kitą vietą, prieš pajungdami įsitikinkite ar elektros lizdo įžeminimo gnybtas įrengtas kokybiškai.

Jei pastebėjote, kad elektros tinklo kabelis pažeistas, nedelsiant atjunkite viryklę nuo elektros tinklo ir kreipkitės į kvalifikuotą specialistą pažeidimui pašalinti.

Viryklės valymas

ORKAITĖS DURELIŲ PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Paspauskite fiksuojantį kairiame ir dešiniame šonuose (kaip parodyta kairiame paveikslėlyje) ir, traukdami į priekį, nuimkite stiklą fiksuojantį profilį.



Nuėmus stiklą fiksuojantį profilį, atsargiai išimkite vidinį durelių stiklą. Vidinį stiklą šiek tiek pastumkite į priekį (kaip parodyta dešiniame paveikslėlyje), šiek tiek pakelkite apatinius laikiklius ir iškelkite vidinį stiklą. Dabar galite lengvai išvalyti durelių stiklus.

Pastaba: Išorinis durelių stiklas yra pritvirtintas prie durelių rėmo, jis nenuimamas.

ORKAITĖS IR GAMINIMO ZONOS PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš valant viryklę visada rekomenduojama atjungti elektros įtampą!

Atsargiai išvalykite orkaitės vidų po naudojimo, kai ji vis dar šilta. Tuo metu lengviau nuvalomi riebalai ar kitos medžiagos, tokios kaip vaisių sultys, cukrus. Galite naudoti šiltą vandenį su valikliu arba orkaitių valymui skirtą purškiamą valiklį. Saugokite matinio plieno dalis, joms reikalingos kitos priežiūros priemonės nei emaliuotiems paviršiams. Visada vadovaukitės naudojamų valymo priemonių gamintojo instrukcijomis. Orkaitės priedus (groteles, lėkštę, padėklus ir t.t.) galima tiesiog valyti šiltu vandeniu su muilu.

Atsiradusius degesius pašalinsite lengviau su abrazyvinių dalelių turinčiais valymo milteliais, bet būkite atsargūs, kad nepažeistumėte viryklės paviršius.

Niekada nepadenkite orkaitės apačios aliuminio folija – tai gali tapti perkaitimo priežastimi, kuri gali pakenkti gaminimo rezultatams ir pažeisti emalį.

Nuo visų paviršių rekomenduojama kuo greičiau, bet po to, kai atvės valomi viryklės elementai pašalinti visas gaminimo procese atsiradusias medžiagas. Tai geriausia atlikti minkštu skudurėliu, pamirkytu šiltame ploviklio ir vandens tirpale.

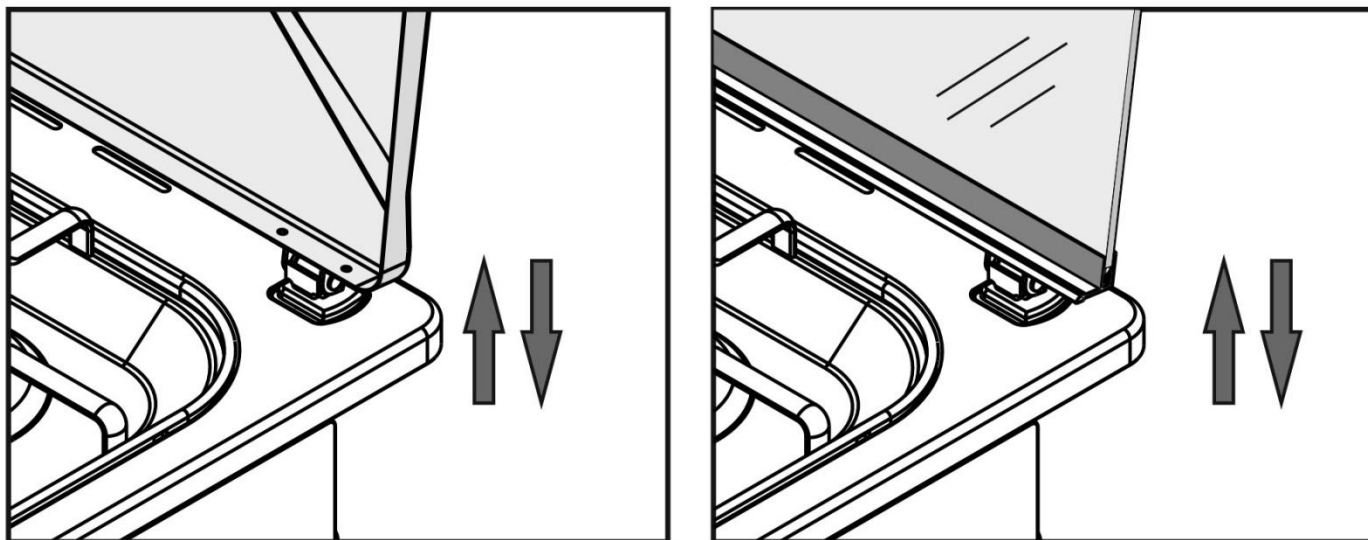
Nenaudokite plieninių kempinėlių ar peilių, kad pašalintumėte degesius ar kitas medžiagas. Pašalinkite sunkiai pašalinamas dėmes su šlapia muilina kempinėle, esant būtinybei leiskite probleminei vietai atmirkti, tačiau stenkitės neįbrėžti paviršiaus.

Emaliuotas groteles plaukite vandeniu ir valikliu.

Išimamos detalės taip pat gali būti plaunamos indaplovėje.

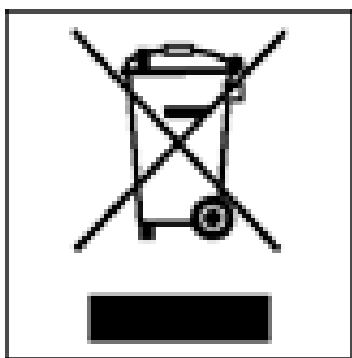
DANGČIO ZONOS PRIEŽIŪRA

Prižiūrėkite dangtį vadovaujantis tokiomis pat rekomendacijomis, kokios buvo pateiktos kitoms viryklės dalims. Kad palengvintumėte valymą (ar kitais atvejais, pavyzdžiui, kaip transportuojant), bet kurios viryklės dangtis gali būti nuimtas ir uždėtas atgal, kaip parodyta paveikslėlyje.



SENO PRIETAISO IŠMETIMAS

Senuose prietaisuose yra vertingų medžiagų. Todėl nebereikalingą prietaisą atiduokite artimiausiam specializuotajam atliekų surinkimo punktui. Jokiu būdu neišmeskite prietaiso į bendrą sąvartyną – tai gali kelti pavojų sveikatai ir aplinkai.



Pasirūpinkite, kad iki tol, kol senas prietaisas bus išvežtas, jis būtų laikomas vaikams neprieinamoje vietoje.

Prieš utilizuodami bet kurį prietaisą, visada ištraukite seno prietaiso maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo ir nupjaukite maitinimo laidą. Informaciją apie artimiausius antrinių žaliavų supirkimo ir perdirbimo punktus bei priėmimo dienas galite sužinoti savivaldybėje.