

MONTAVIMO IR TECHNINIO APTARNAVIMO INSTRUKCIJA

Ši instrukcijos dalis skiriama visų pirma serviso tarnybų specialistams, turintiems reikiamus leidimus ir prijungiantiems, reguliuojantiems bei remontuojantiems virykles.

Viryklė pastatoma ir prijungiama vadovaujantis pirkėjo šalyje galiojančiomis taisyklėmis ir normomis.

Viryklę prijungti, montuoti ir atiduoti naudojimui gali tik kvalifikuotas įgaliotos serviso tarnybos atstovas.

Atliekami tokie darbai:

- viryklė pastatoma taip, kad jos kaitlentė (viršus) būtų horizontalus,
- prijungiamas elektros tiekimas,
- patikrinamos įvairios funkcijos (kaitinimo elementai, termostato veikimas, apšvietimas, ventiliatorius ...)
- patikrinamos visos viryklės funkcijos, jos darbas pademonstruojamas pirkėjui,
- patariama, kaip priežiūrėti viryklę,
- klientas įspėjamas apie būtinumą laikytis saugaus atstumo tarp viryklės ir sienų, baldų, patariama kaip juos apsaugoti,
- garantiniame lape įrašoma prijungimo data, darbus atlikusio asmens pavardė ir organizacija.

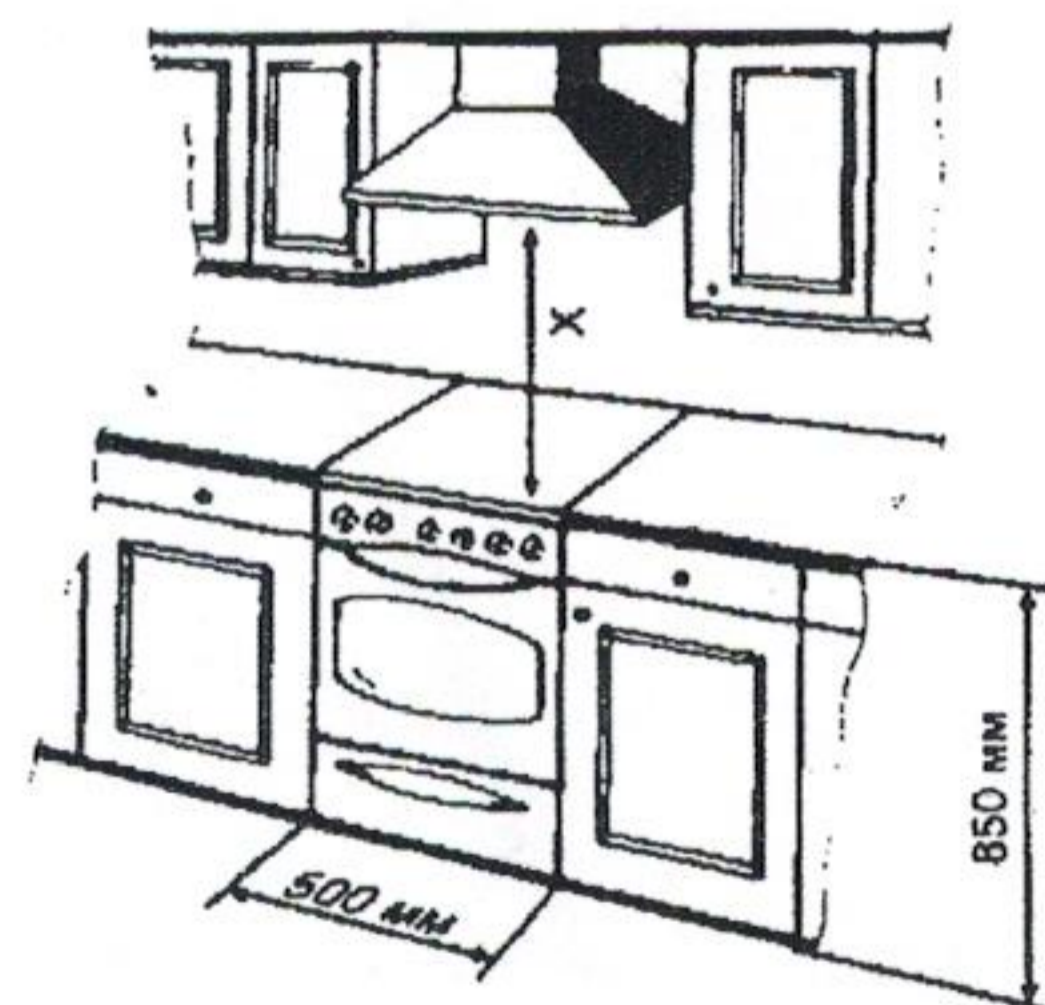
Viryklės pastatymas

Norint saugiai naudotis virykle, būtina laikytis reikalavimų, taikomų pirkėjo šalyje elektrinių prietaisų prijungimui.

Jeigu dėl kokių nors priežasčių tie reikalavimai negali būti išpildomi, pirkėjas viryklės pastatymui turi gauti priežiūros organizacijos leidimą.

- Viryklė numatyta darbui patalpose su normalia aplinka.
- Viryklės negalima statyti ant kokio nors padėklo
- Viryklę galima statyti vienoje eilėje su virtuviniais baldais.
- Viryklę galima statyti prie sienų arba spintų be tarpo, jei šių šiluminis atsparumas bent 100°C arba jei jos padengtos šilumą izoliuojančia medžiaga.

X – mažiausias leistinas atstumas 650 mm, būtina patikrinti ir garų surinktuvo naudojimo instrukcijos rekomendacijas.



9 pav.

Viryklės naudojimas

ĮSPĖJAME!

- Virykle naudotis gali tik suaugę asmenys!
- Patalpoje, kurioje stovi viryklė, negalima palikti vaikų be priežiūros!!!
- Įjungtos elektrinės viryklės negalima palikti be priežiūros.

MAISTO GAMINIMAS ANT ELEKTRINĖS KAITLENTĖS

Elektrinių kaitviečių valdymas

- Elektrinės kaitvietės galingumas keičiamas 6 padėčių perjungėju.
- Didžiausias galingumas – padėtyje “6”, mažiausias – padėtyje “1”.

VERTA PRISIMINTI! Kuo didesnė galingumo pakopa, tuo daugiau elektros energijos sunaudojama per laiko vienetą.

Dvigubos elektrinės kaitvietės valdymas

- Dvigubos elektrinės kaitvietės galingumas reguliuojamas sklandžiai (be pakopų) galingumo reguliatoriumi.
- Sukant reguliatoriaus rankenėlę iš padėties “IŠJUNGTA” dešinėn iki didžiausio galingumo padėties (11 laipsnis), įjungiami 120 mm skersmens kaitinimo zona. Galingumas sklandžiai keičiamas nuo 0 iki 700 W.
- Galingumas sumažinamas, rankenėlę sukant kairėn.
- Pasukus rankenėlę dešinėn iki galinės padėties (už 11 laipsnio), įjungiami 180 mm skersmens kaitinimo zona.
- Rankenėlę sukant atgal nuo didžiausio galingumo padėties (11 laipsnis) iki padėties “IŠJUNGTA” ir atgal, reguliuojamas visos kaitvietės galingumas.
- Skyrelyje “Techniniai duomenys” pateikta lentelė su orientaciniu dvigubos kaitvietės galingumu įvairiose reguliatoriaus padėtyse.

Pasukus rankenėlę į nulinę padėtį, išjungiamos abi kaitinimo zonos.

Elektrinės kaitvietės skirtingų galingumo pakopų naudojimas










Lentelėje duotos apytikslės rekomendacijos. Galingumo pakopos parinkimas priklauso nuo ruošiamo produkto rūšies ir kiekio, ruošimo būdo, indo ir pan. Jūs greitai įgysite reikiamą patirtį ir išmoksitė tinkamai naudotis kaitvieta.

0	IŠJUNGTA
1 - 2	* silpnam virimui palaikyti * lėtam įkaitinimui be pavojaus prisvilinti * pieno šildymui, šokolado ištirpinimui * atitirpinimui * mažo maisto kiekio gaminimui
3 - 4	* naudojamas intensyvesniam virimui * didelio kiekio skysčio virimo palaikymui * troškinimui
5 - 6	* maisto gaminimui, kai reikalinga aukšta temperatūra ir greitas įkaitinimas (bifštekų, šnicelių kepimas ir pan.) * greitam maisto įkaitinimui, po to perjungiant į mažesnę galingumą

Elektrinių kaitviečių darbo kontrolė

- Kaitlentės kaitviečių apsaugai nuo perkaitimo numatyti temperatūriniai saugikliai.
- Kaitlentės priekyje įmontuota kaitviečių likutinės šilumos indikacinė lemputė, kuri įspėja, kad kaitvietės yra įkaitusios, nors kaitinimo elementai išjungti. Tai padeda išvengti nudegimų, bei primena, kad galima pasinaudoti kaitviečių sukauptą šiluma. Signalinė lemputė užgesa tik kaitlentei atvėsus iki nepavojingos temperatūros.
- Viryklės įjungimo signalinė lemputė šviečia įjungus kaitlentę arba orkaitę.

Simbolių reikšmės ir orkaitės funkcijų aprašymas

Simbolis ant rankenėlės	Funkcijos aprašymas		
	Orkaitės apšvietimas (taip pat įjungiamas ir visose kitose perjungėjo padėtyse).		
	Kaitinimas viršutiniu ir apatiniu kaitinimo elementais. Termostatu galima nustatyti 50-250°C temperatūrą		
	Kaitinimas tik apatiniu kaitinimo elementu. Šiluma pasiskirsto natūralios konvekcijos būdu. Termostatu galima nustatyti 50-250°C temperatūrą Rekomenduojama naudoti, kai baigiant gaminti, reikia daugiau kaitinti iš apačios.		
 	Maisto gaminimas infraraudonųjų spindulių griliumi. Termostatu nustatoma didžiausia temperatūra. Kaitinimas viršutiniu ir apatiniu kaitinimo elementais, šilumos paskirstymas - ventiliatoriumi. Užtikrinama vienoda temperatūra visame orkaitės tūryje. Termostatu galima nustatyti 50-250°C temperatūrą Rekomenduojama naudoti tais atvejais, kai reikia užtikrinti vienodą temperatūrą iš abiejų pusių, taip pat kepanč dviejose skardose vienu metu		
	Grilius su ventiliatoriumi. Sudaroma aukštesnė temperatūra orkaitės viršuje (virš kepančios skardos arba grotelių). Termostatu galima nustatyti 50-250°C temperatūrą Rekomenduojama naudoti didelių mėsos gabalų kepinimui arba skrudinimui.		
	Intensyvus oro maišymas ventiliatoriumi be kaitinimo. Termostatas nefunkcionuoja. Rekomenduojama naudoti produktų arba pusfabrikačių atitirpinimui.		
	Kaitinimas viršutiniu ir žiediniu (karšto oro) kaitinimo elementais, šiluma paskirstoma ventiliatoriumi. Temperatūra nustatoma termostatu. Rekomenduojama naudoti greitam orkaitės įkaitinimui. Pasiekus reikiamą temperatūrą, įjunkite kitą norimą funkciją.		
	Kaitinimas žiediniu (karšto oro) elementu, šiluma paskirstoma ventiliatoriumi. Užtikrinama vienoda temperatūra visame orkaitės tūryje. Termostatu galima nustatyti 50-250°C temperatūrą Rekomenduojama kepanč vienu metu dviejose skardose; aukštų, didelio tūrio arba didelio kiekio produktų kepinimui.		

Kepimas vienoje kepimo skardoje

- Priklausomai nuo gaminamo patiekalo, rekomenduojama tokia temperatūra:
50 - 70°C – džiovinimas
80 - 100°C – sterilizavimas
130 - 150°C – troškinimas
180 - 220°C – kepiniai iš tešlos
220 - 250°C – kepiniai iš mėsos
- Kepimo laikas ir temperatūra priklauso nuo patiekalo rūšies ir kiekio, receptūros, gaminimo būdo. Šie parametrai konkrečiomis sąlygomis nustatomi bandymų keliu, remiantis patirtimi ir įgūdžiais.
- Kepimo skardą su patiekalu reikia dėti ant vielinių grotelių, kurias dažniausiai geriausia įstatyti į antrą nuo apačios griovelį.

Kepimas dviejose skardose

Maistą kepti vienu metu dviejose skardose naudinga taupumo požiūriu. Kaitinimo elementai turi būti naudojami kartu su ventiliatoriumi.

Funkcija ir temperatūra parenkama pagal lentelės "Simbolių reikšmės ir orkaitės funkcijų aprašymas" rekomendacijas.

Priklausomai nuo gaminamo patiekalo, siūloma tokia temperatūra.

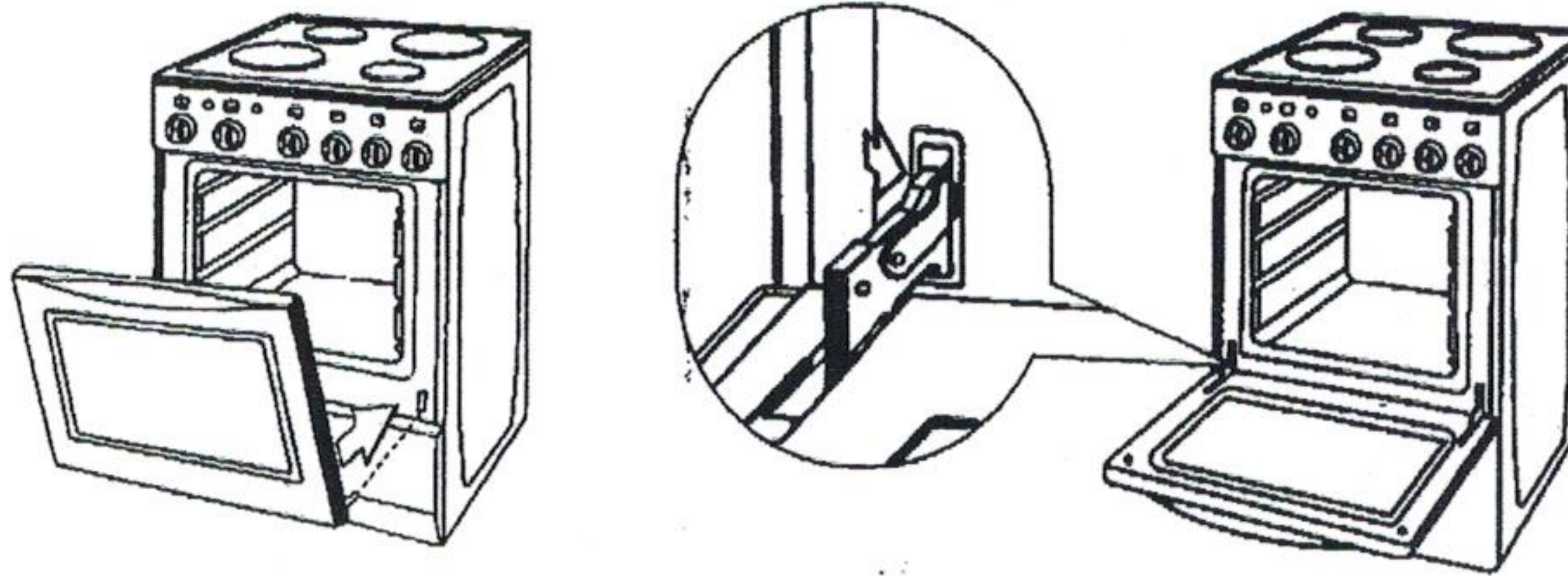
50 - 70°C	galima intensyviai džiovinti vaisius, atitirpinti produktus vienu metu dviejose skardose, įstatytose į antrą ir trečią nuo apačios griovelius
160 - 200°C	galima kepti vienu metu dviejose skardose, įstatytose į antrą ir trečią nuo apačios griovelius, įvairius duonos - pyrago gaminius (neaukšti pyragai, pyragėliai, sausainiai ir t.t.)
200 - 250°C	kartu galima kepti mėsos patiekalus (skardoje, įstatytoje apatiniuose grioveliuose) ir pyragėlius (skardoje, įstatytoje į antrus arba trečius nuo apačios griovelius)

Patarimai naudojantis orkaite

- Įkaitinkite orkaitę iš anksto iki reikiamos temperatūros, jeigu tai nurodyta recepte.
- Tuo metu, kai orkaitės kaitinimo elementai įjungti, šviečia termostato signalinė lemputė, pasiekus reikiamą temperatūrą – užgesa.
- Didžiausias skardos su patiekalu, kai skarda įstatoma į griovelius šonuose arba į pakabinamas groteles, svoris – 3 kg.
- Didžiausias skardos su patiekalu, kai skarda dedama ant grotelių, svoris – 7 kg.
- Kepimo metu stenkitės be reikalo neatidarinėti durelių – orkaitė pravėsta, pailgėja gaminimo laikas, patiekalas gali prisvilti.
- Išnaudodami įkaitusios orkaitės sukauptą šilumą – baigdami gaminimo procesą išjungtoje orkaitėje, galite sutaupyti elektros energijos.
- Gamindami didelį kiekį maisto, stenkitės išnaudoti ventiliatoriaus suteikiamus privalumus.

Orkaitės durelių įstatymas

- paimkite dureles dviem rankomis už šonų ir įstatykite lankstų kablius į kilpas,
- saugiklius palenkite žemyn (kad apgaubtų kablius),
- patikrinkite, ar durelės teisingai įstatytos, ar jos lengvai darinėjasi ir visai užsidaro.



8 pav.

Gedimai

Jeigu garantinio laikotarpio metu paštebėjote gedimą, nbandykite jo šalinti savarankiškai, o kreipkitės į serviso tarnybą telefonu, nurodytu garantiniame lape. Garantinis neapmokamas remontas neatliekamas, jeigu gedimas ar darbo sutrikimas įvyko dėl pašalinio poveikio arba naudojimo taisyklių nesilaikymo (degiklių arba uždegimo elektrodų užpylimas, neteisingas prijungimas, detalių sulaužymas ir pan.). Tokiais atvejais būtina pranešti serviso tarnybai ir išsiaiškinti, ar galite gedimą pašalinti patys (pvz. – išvalyti), ar kviesti meistrą, kad atliktų apmokamą techninį aptarnavimą.

Įpakavimo elementų panaudojimas ir pašalinimas

Gofruotas kartonas	- į makulatūrą
Vyniojamas popierius	- į makulatūrą
Elementai iš medienos	- įvairus panaudojimas
Polietileniniai paketai, detalės iš plastmasės	- į konteinerį plastmasei

Viryklės utilizavimas pasibaigus naudojimo laikui

Šioje viryklėje yra medžiagų, kurias galima panaudoti pakartotinai.
Atiduokite viryklę į laužą.

Viryklės aukščio reguliavimas

Viryklės aukštis ir padėtis (kad kaitlentė būtų horizontali) reguliuojam 4 kojelėmis, esančiomis viryklės prieduose.

- Ištraukite viryklės apatinį stalčių,
- viryklę paverskite į vieną pusę,
- įsukite kojeles į pasiekiamas skylės dugno priekyje ir gale,
- pavertę viryklę į kitą pusę, įsukite likusias 2 kojeles,
- pastatykite viryklę į vietą ir sureguliuokite kojeles (atsuktuvu per ištraukto apatinio stalčiaus ertmę) taip, kad kaitlentė būtų horizontalioje padėtyje,
- kad ateityje viryklės stalčių būtų lengviau ištraukti, patartina viryklę kiek pakelti. (išsukant kojeles).

PASTABA. Viryklės aukščio reguliavimas nėra būtinas ir atliekamas tik esant reikalui

Viryklės prijungimas

PRIJUNGIMAS PRIE ELEKTROS ĮVADO

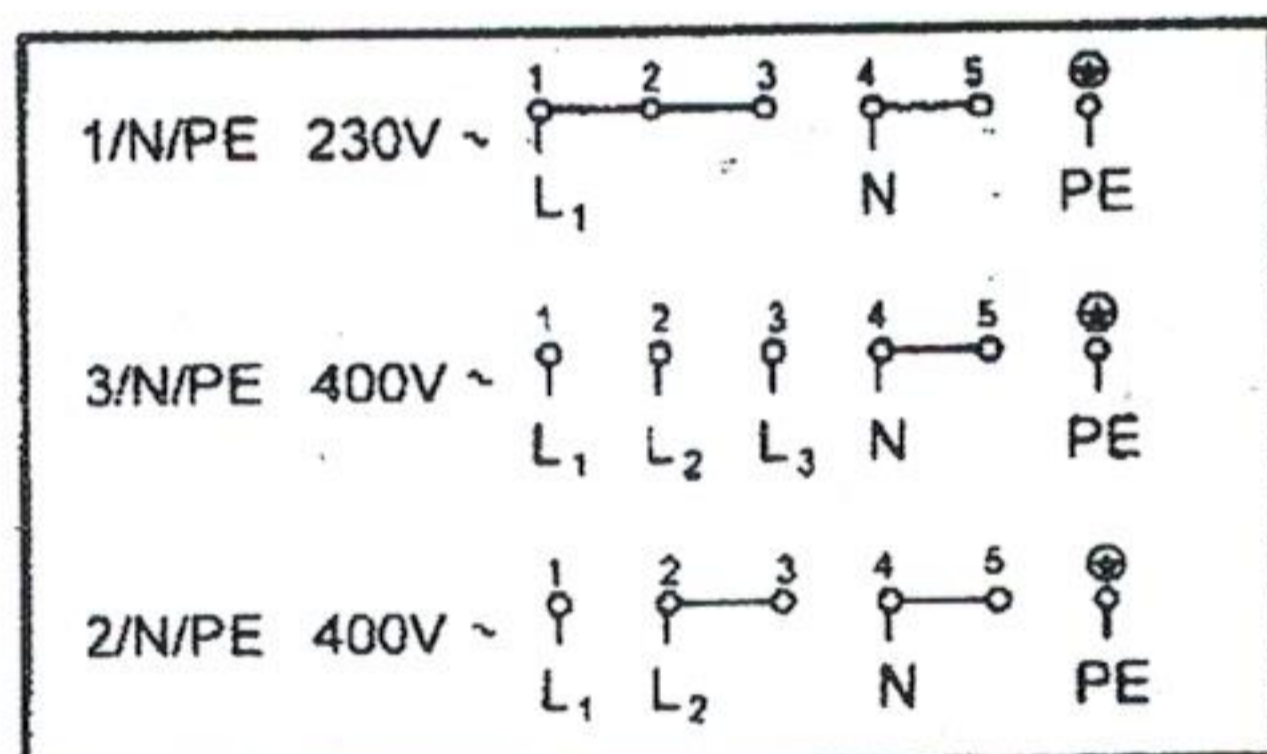
Prijungimą prie elektros įvado pagal pirkėjo šalyje galiojančias normas ir saugumo taisykles gali atlikti serviso tarnybos darbuotojas.

DĖMESIO! Elektrinė viryklė – I klasės (pagal apsaugos nuo pažeidimo elektros srove laipsnių gradaciją) prietaisas, todėl ją būtina įžeminti – sujungti su elektros tinklo įžeminimo kontūru.

Siekiant išvengti pažeidimo elektros srove:

- Įnulinimą atlikti atskiru laidu.
- Įžeminti ir įrengti srovės apsaugą.

Prijungimo schema



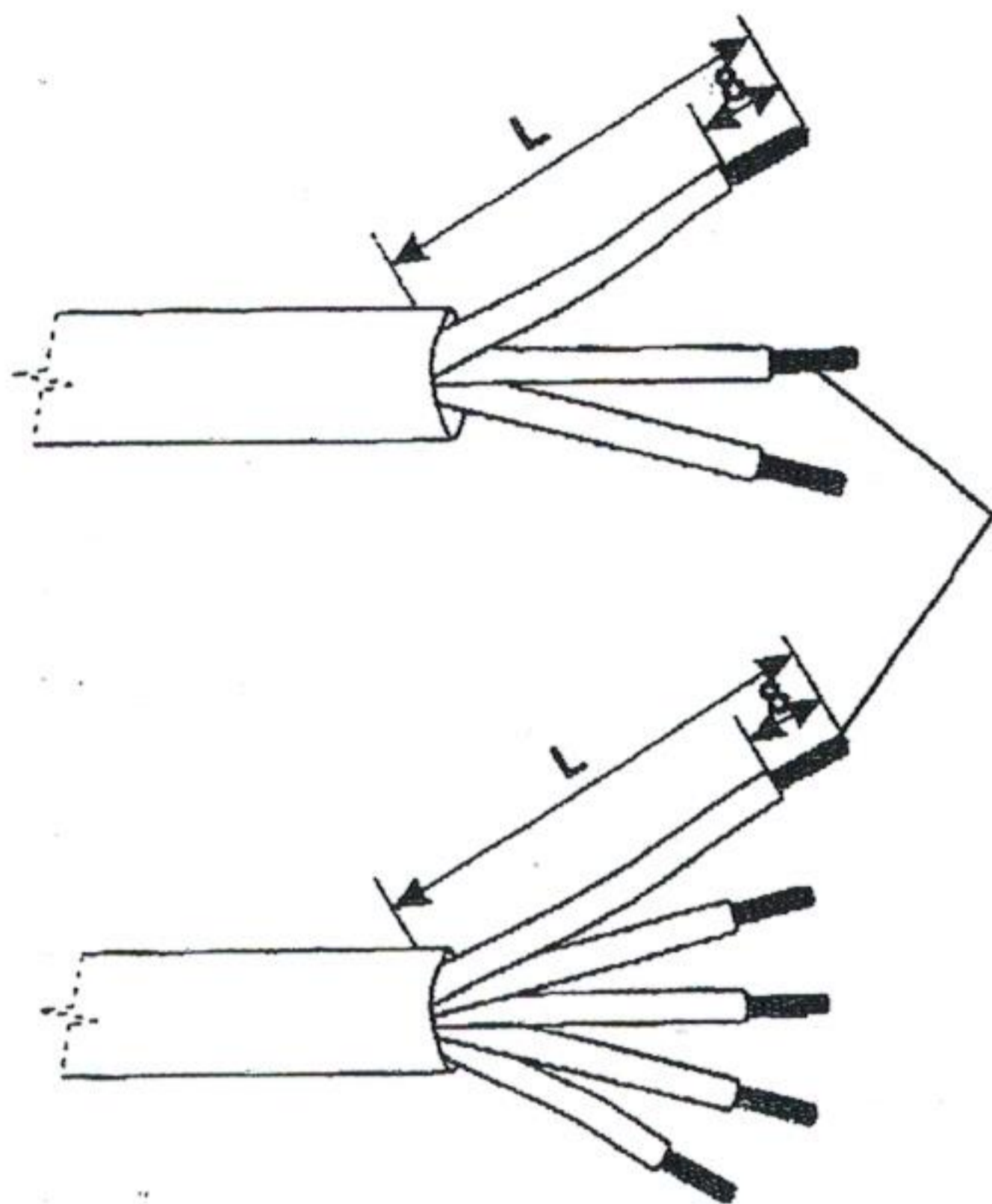
10 pav.

- Elektros įvadas, prie kurio jungiama viryklė, turi atitikti viryklės naudojamą galingumą. Būtina numatyti srovės apsaugą.
- Prieš viryklę elektros linijoje būtina įrengti įvadinį išjungėją su minimaliu 3 mm atjungtų kontaktų tarpeliu

Viryklei prijungti rekomenduojama naudoti kabelį vario gyslomis ir dviguba izoliacija:

- jungiant į vienfazį tinklą - 3 x 4 mm², saugiklis 35-38 A,
- jungiant į 3 fazių tinklą - 5 x 1,5 mm², saugikliai 3 x 16 A.

Kabelio laidų galai turi būti paruošti kaip parodyta 11 pav. ir apspausti antgaliais (kad neišsipintų).



L=45 mm, rudas – L
 L=45 mm, mėlynas - N
 L=50 mm, žaliai-geltonas – PE (įžemin.)

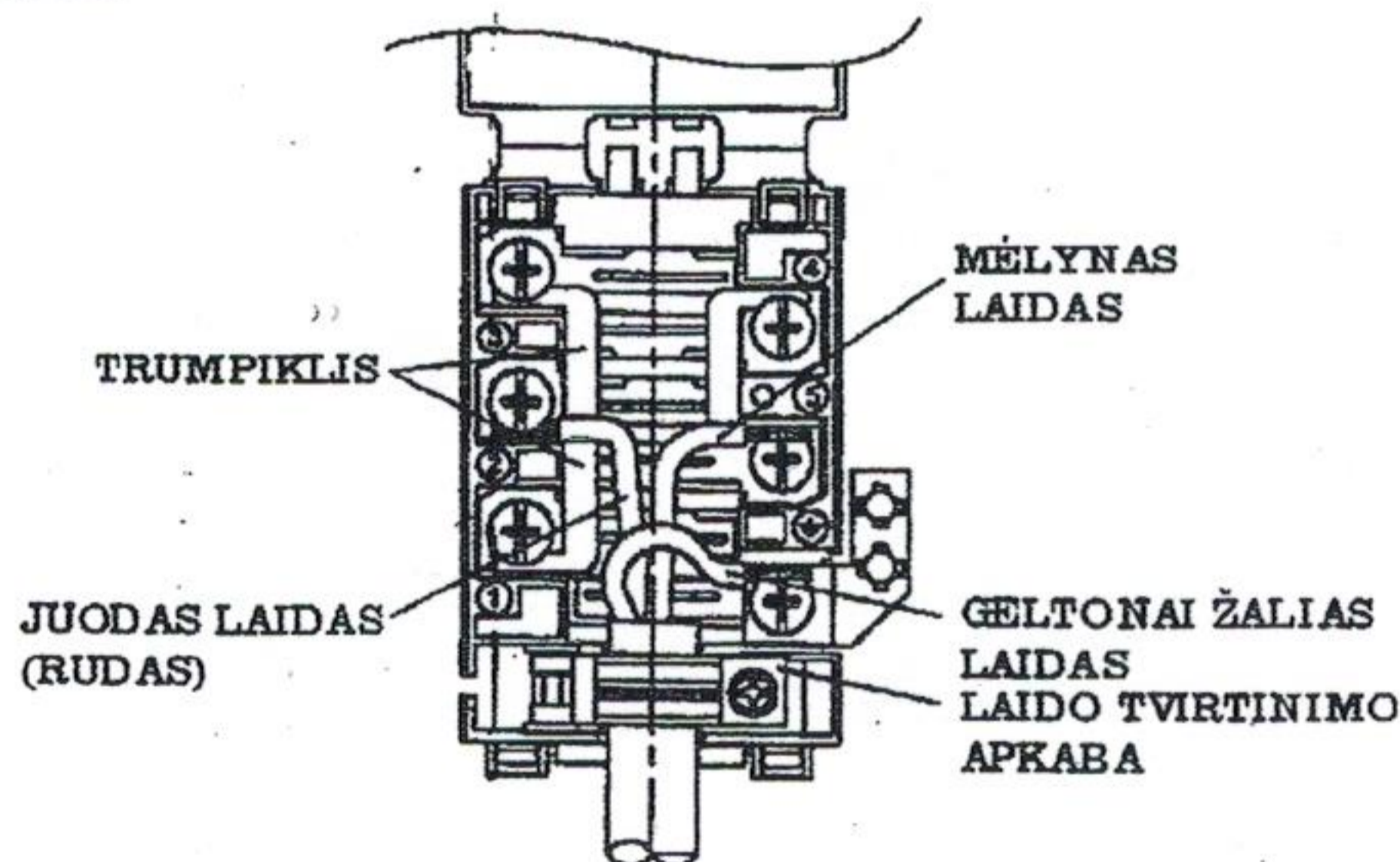
Visų laidų galai apspausti antgaliais

L=65 mm, juodas – L3
 L=45 mm, juodas – L2
 L=45 mm, mėlynas - N
 L=50 mm, žaliai-geltonas PE (įžemin.)
 L=25 mm, rudas – L1

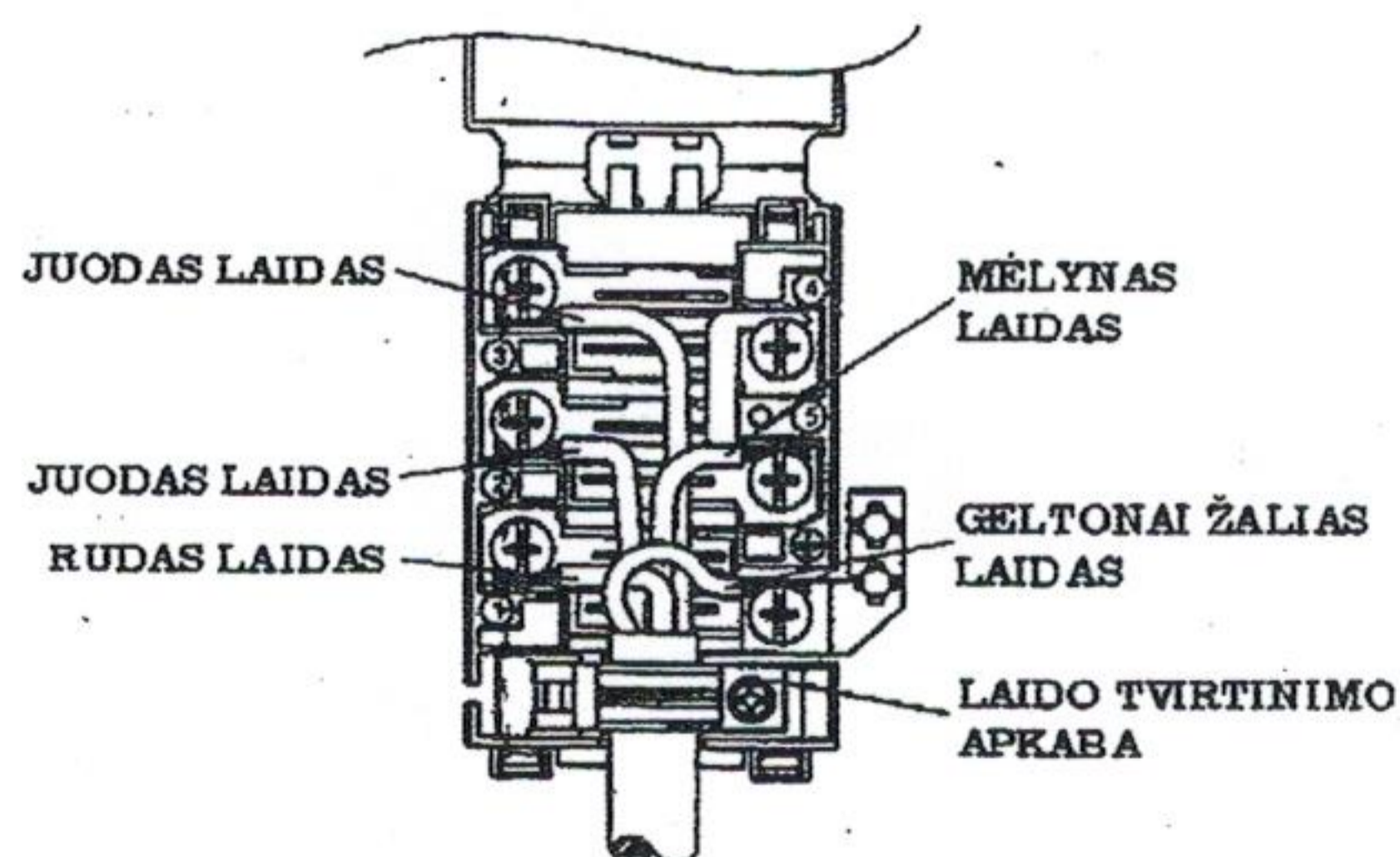
11 pav.

- Laidų galai kontaktų dėžutėje prisukami varžteliais, kabelis įdedamas į jam skirtą griovelį dėžutėje ir užveržiamas apkaba, kad neišsitrauktų (12 pav.).
- Prisukite kontaktų dėžutės dangtelį.

Vienfazis prijungimas



Trifazis prijungimas



12 pav.

DĖMESIO! Elektros tiekimo kabelis negali liestis prie įkaistančių viryklės dalių (kaitlentės apačios, ortakio viryklės gale) – prisilietus, gali būti pažeista izoliacija.

***** GARANTINIS TALONAS NR. _____ *****

Prietaisas: MORA

Gamyklinis Nr. _____

Parduotuvė: _____
(adresas, tel. Nr.)

Pirkėją su garantinėmis sąlygomis supažindinau, prietaisą patikrinau ir pardaviau: _____
(Pardavėjo vardas, pavardė, parašas)

Pardavimo data: _____ m. _____ d.

Pirkėjo adresas ir tel. Nr. _____

Su garantinėmis sąlygomis susipažinau: _____
(Pirkėjo vardas, pavardė, parašas)

GARANTINĖS SĄLYGOS

Garantinis talonas suteikia Jums teisę į nemokamą **24** mėnesių prietaiso remontą nuo pardavimo datos.

Patikrinkite, kad talonas būtų teisingai užpildytas ir turėtų parduotuvės antspaudą. Prietaiso pajungimo išlaidas apmoka Pirkėjas.

Garantinis remontas neatliekamas, jeigu:

- nesilaikyta montavimo, techninio aptarnavimo bei eksploatacijos instrukcijų;
- prietaisas buvo neteisingai Pirkėjo transportuojamas ir saugomas;
- remontą atliko įmonė, neturinti tiems darbams leidimų;
- gedimai įvyko dėl mechaninių ar cheminių poveikių;
- prietaisas buvo įjungtas į elektros tinklą, kurio parametrai neatitinka nurodytų instrukcijoje;
- gedimas įvyko dėl netiesioginių pažeidimų (pvz. dėl elektros srovės ar dujų tiekimo sutrikimų ir t.t.);
- pažeistos plombos ar kontrolinės atžymos;
- garantiniame talone padaryti pataisymai.

Pastabos ir rekomendacijos:

- naudojant buitinį prietaisą gamybinei-komercinei veiklai garantija nesuteikiama;
- nepagrįstai iškviectus garantinio remonto meistrą, transporto išlaidas į aptarnavimo vietą ir atgal apmoka klientas;
- vnyklės nekelti už orkaitės durelių rankenos.

Tel.: 8 687 83178