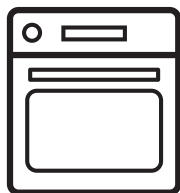




Electrolux



electrolux.com/register



EOB7S31X
KOBCS31X

LT Naudojimo instrukcija | **Garinė orkaitė**



Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	2
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	4
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	7
4. VALDYMO SKYDELIS.....	8
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	10
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	11
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	14
8. AUTOMATINĖS PROGRAMOS.....	15
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	17
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	19
11. PATARIMAI.....	21
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	41
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	46
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	48
15. APLINKOS APSAUGA.....	49

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

 **ĮSPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)

578 (600) mm

Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare uždarę prietaiso dureles.

- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Troškinimas garuose

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.

- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas

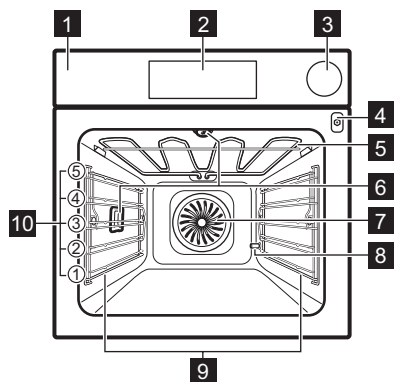
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

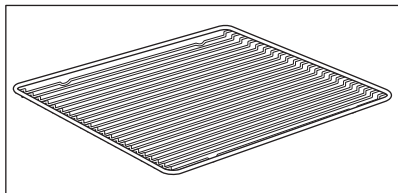
3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Elektroninis programavimas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventiliatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Lentynos padėtys

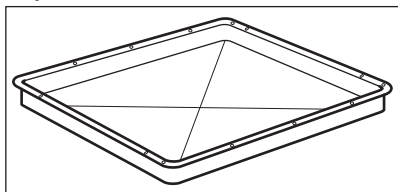
3.2 Priedai

Grotelės



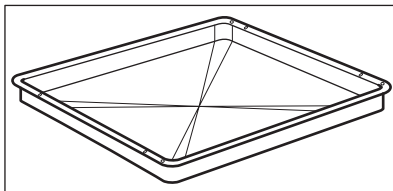
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.

Kepimo skarda



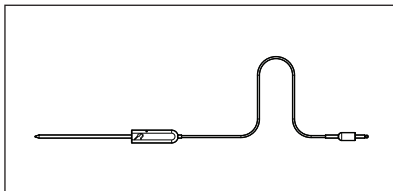
Pyragams ir sausainiams kepti.

Grilio / kepinimo prikaistuvis



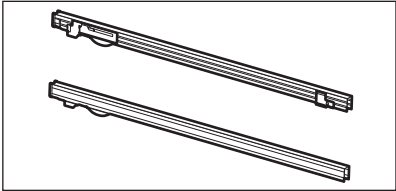
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

Maisto termometras



Temperatūrai matuoti maisto viduje.

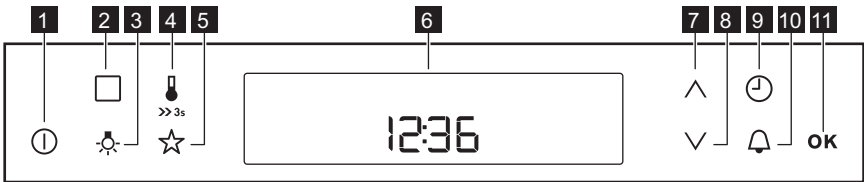
Teleskopiniai bėgeliai



Kad padėklus ir groteles būtų paprasta įdėti ir išimti.

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Elektroninis valdymas

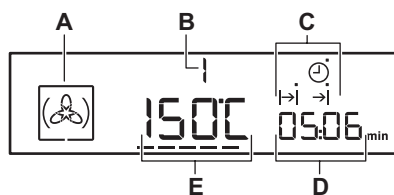


Orkaitę valdykite jutiklių laukais.

Jutiklio laukas	Funkcija	Apibūdinimas
1		ĮJUNGTI / IŠJUNGTI Orkaitei įjungti ir išjungti.
2		Parinktys Nustatoma kaitinimo funkcija, valymo funkcija arba automatinė programa.
3		Orkaitės apšvietimas Orkaitės lemputei įjungti ir išjungti.
4		Temperatūra Temperatūrai nustatyti arba tikrinti. Taip pat Maisto termometras temperatūrai nustatyti arba tikrinti.
5		Mano mėgstamiausia programa Mėgstamiausiai programai įrašyti. Galite naudoti tiesiogiai pasiekti mėgstamą programą, kai orkaitė yra išjungta.
6	-	Valdymo skydelis (ekranas) Rodo esamas orkaitės nuostatas.
7		Aukštyn Naršyti aukštyn meniu
8		Žemyn Naršyti žemyn meniu.

Jutiklio laukas	Funkcija	Apibūdinimas
9 	Laikrodis	Laikrodžio funkcijoms nustatyti.
10 	Laikmatis	Laikmatis nustatyti.
11 	Gera	Pasirinkimui arba nuostatai patvirtinti.

4.2 Valdymo Skydelis



- A. Kaitinimo funkcijos simbolis
- B. Kaitinimo funkcijos / programos numeris
- C. Laikrodžio funkcijų indikatoriai (žr. lentelę „Laikrodžio funkcijos“)
- D. Laikrodis / likusio karščio rodinys
- E. Temperatūros / paros laiko rodinys

Kiti ekrano indikatoriai:

Simolis	Pavadinimas	Aprašas
	Automatinė programa	Galite pasirinkti automatinę programą.
	Mano mėgstamiausia	Veikia mėgstamiausia programa.
h / min	val./min.	Veikia laikrodžio funkcija.
---	Įkaitinimo / likusio karščio indikatorius	Rodo orkaitės temperatūrą.
	Temperatūra	Galite patikrinti arba pakeisti temperatūrą.
	Kepimo termometras	Kepimo termometras yra kepimo termometro lizde.
	Minučių laikmatis	Veikia minučių laikmačio funkcija.
	Vandens stalčiaus indikatorius	Rodo vandens lygį.

4.3 Įkaitinimo indikatorius

Jeigu įjungiate kaitinimo funkciją, rodomas ----. Juostos rodo, kad temperatūra orkaitės viduje kyla arba krenta.

Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, juostos ekrane užgęsta.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas



1-as veiksmas

Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



2-as veiksmas

Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.



3-ias veiksmas

I prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

5.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiksmas Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

2-as veiksmas Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .
Palikite orkaitę veikti 1 val.

3-ias veiksmas Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .
Palikite orkaitę veikti 15 min.

 Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

5.3 Vandens kietumo nustatymas

Prijungus orkaitę prie elektros tinklo, privaloma nustatyti vandens kietumo lygį.

Toliau lentelėje rodomas vandens kietumo intervalas (dH) su atitinkamomis kalkių nuosėdomis ir vandens kokybė.

Vandens kietumas		Kalkių nuosėdos (mmol/l)	Kalkių nuosėdos (mg/l)	Vandens kate- gorija
Klasė	dH			
1	0–7	0–1,3	0–50	Minkštas
2	7–14	1,3–2,5	50–100	Vidutiniškai kie- tas
3	14–21	2,5–3,8	100–150	Kietas
4	daugiau nei 21	daugiau nei 3,8	daugiau nei 150	Labai kietas

Kai vandens kietumo vertė viršija nurodytas lentelėje, į vandens stalčių pilkite vandenį iš butelių.

1. Į orkaitę įdėkite 4 spalvų juostelę, pristatytą su gaminimo garuose rinkiniu.
2. Maždaug 1 sekundei pamerkite juostelės reagavimo sritis į vandenį. Nekiškite juostelės po tekančiu vandeniu.
3. Papurtykite juostelę, kad pašalintumėte vandens perteklių.
4. Palaukite 1 minutę ir pasirinkrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę. Reagavimo sričių spalvos pradės toliau keisis. Netikrinkite vandens kietumo praėjus daugiau kaip 1 minutei po bandymo.
5. Nustatykite vandens kietumą: nuostatų meniu.

Žr. skyrelį „Nuostatų meniu naudojimas“ skyriuje „Papildomos funkcijos“.

Patikros juostelė	Vandens kietumas
	1
	
	2
	3
	4

Galite pakeisti vandens kietumą nuostatų meniu.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Paskirtis
 Konvekcinis kepinimas	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškam pagrindui paruošti.
 Lėtas ruošimas	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

Orkaitės funkcija

Paskirtis

 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytiškiems suktinukams.
 Turbo grilis	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Spartusis grilis	Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.

Orkaitės funkcija

Paskirtis



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



Atitirpinimas

Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.



Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Pasirinkus šią funkciją temperatūra prietaiso viduje gali skirtis nuo nustatytos temperatūros. Naudojama likutinė kaitra. Gali sumažėti kaitinimo intensyvumas. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Naudojimas kasdien“, pastabos dėl: Drėgnas konvek. kepimas.



Duonos kepimas

Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti, kad pasiektumėte geriausią traškumą, spalvą ir blizgesį.



Pašildymas garais

Jei patiekalus pašildysite garais, jų paviršius neišsausės. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas kaitis pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudojami skirtingomis grotelėmis padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.



Drėgmė maža

Skirta duonai ir dideliems mėsos gabalams kepti arba atvėsintų ir užšaldytų produktų atšildymui.



Drėgmė didelė

Skirta patiekalams, kuriems ruošti reikia daug drėgmės, pvz., saldus kremas „Royal“, vyniotiniai ar žuvies virimas ant nedidelės ugnies.



Kepimas garuose (100)

Daržovėms, žuviai, bulvėms, ryžiams, makaronams arba specialiam garnyriui ruošti.



Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 60 °C.

6.2 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminto rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

6.3 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

1. Įjunkite orkaitę naudodami ①. Ekrane matysite nustatytą temperatūrą, kaitinimo funkcijos simbolį ir numerį.
2. Paspauskite arba , kad nustatytumėte kaitinimo funkciją.
3. Paspauskite OK arba orkaitę įsijungs po 5 sekundžių.

Jei orkaitę įjungsite nepasirinkę kaitinimo funkcijos ar programos, po 20 sekundžių orkaitė automatiškai išsijungs.

6.4 Kaip nustatyti Temperatūra

Paspauskite arba , jei norite pakeisti temperatūrą. Keitimo žingsnis: 5 °C. Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, pasigirsta signalas, o įkaitinimo indikatorius išsijungia.

6.5 Kaip patikrinti: Temperatūra

Jei funkcija arba programa įjungta, galite patikrinti orkaitės temperatūrą.

1. Paspauskite .

Ekrane matysite orkaitės temperatūrą.

2. Paspauskite **OK** arba palaukite 5 sekundes ir ekrane pamatysite temperatūros nustatymą.

6.6 Kaip nustatyti Greitasis įkaitinimas

Nedėkite maisto į orkaitę, kai veikia greitojo įkaitinimo funkcija.

Greitojo įkaitinimo funkciją galima naudoti tik su tam tikromis kaitinimo funkcijomis. Jeigu nustatymų meniu įjungta klaidos signalo funkcija, signalas suveiks, kai greitasis įkaitinimas nebus galimas su pasirinkta funkcija. Naudodamiesi nustatymų meniu žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.

Greitasis įkaitinimas sutrumpina įkaitinimo laiką.

Norėdami įjungti greitąjį įkaitinimą, palaikykite paspaudę  mygtuką 3 sekundes. Jei įjungsite greitąjį įkaitinimą, ekrane mirksės indikacinės juostelės.

6.7 Kaip nustatyti Maisto ruošimas garuose

Vandens stalčiuko dangtelį rasite valdymo skydelyje.

ĮSPĖJIMAS!

Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į vandens stalčiuką nepilkite degių ar alkoholinių skysčių.

1. Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.
2. Įpilkite į vandens stalčiuką šalto vandens iki didžiausio lygio žymos (maždaug

950 ml). Pasiekę ribą išgirsite garso signalą arba ekrane pamatysite pranešimą.

Vandens turėtų pakakti maždaug 50 min. Nepilkite į stalčiuką daugiau vandens nei leistina. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.

3. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
4. Įjunkite orkaitę.
5. Pasirinkite kaitinimo garuose funkciją ir temperatūrą.
6. Jei reikia, pasirinkite šias funkcijas:

Trukmė  arba Pabaigos laikas .

Garai pasirodys maždaug po 2 minučių. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.

Kai vandens stalčiuke vanduo baigiasi, suveikia signalas ir stalčiuką reikia vėl pripildyti, kad galėtumėte toliau naudotis ruošimo garuose funkcija.

Pasibaigus maisto gaminimo programai taip pat suveikia garsinis signalas.

7. Išjunkite orkaitę.
8. Baigę maisto ruošimą garuose iš vandens stalčiuko išpilkite visą likusį vandenį. Žr. valymo funkcija: Bakelio ištuštinimas.

DĖMESIO

Orkaitė yra karšta. Atsargiai, galite nusideginti. Valydami vandens stalčiuką būkite atsargūs.

9. Po maisto ruošimo garuose orkaitės apačioje garai gali kondensuotis. Orkaitei atvėsus nepamirškite išsausinti ertmę. Palikite atviras prietaiso dureles, kad prietaiso vidus išdžiūtų.

Jeigu norite paspartinti džiovinimą, galite uždaryti dureles ir pakaitinti orkaitę naudodami Konvekcinius kepimas funkciją (150 °C, maždaug 15 minučių).

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija		Naudojimo sritis
	Paros laikas	Paros laikui rodyti ar keisti. Paros laiką galite pakeisti tik jeigu įjungta orkaitė.
	Trukmė	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
	Pabaigos laikas	Orkaitės išjungimo laikui nustatyti.
	Atidėtas paleidimas	Derinti Trukmė ir Pabaigos laikas funkciją.
	Laikmatis	Galinei laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Funkciją Laikmatis galite nustatyti bet kada, net jei orkaitė yra išjungta.
00:00	Laikmatis	Atskaitai, rodančiai, kiek laiko veikia orkaitė, nustatyti. Ji įsijungia iš karto, kai orkaitė pradeda kaisti. Laikmatis nėra įjungt, jeigu nustatyta Trukmė ir Pabaigos laikas. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui.

7.2 Kaip nustatyti Paros laikas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros šaltinio palaukite, kol ekrane pamatysite **h** ir **12:00**. Mirksės „12“.

1. Spauskite  arba , kad nustatytumėte valandas.
2. Paspauskite OK.
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte minutes.
4. Paspauskite OK.

Ekrane matysite naujai nustatytą laiką. Norėdami pakeisti paros laiką, paspauskite  kelis kartus, kol  nepradės mirksėti.

7.3 Kaip nustatyti Trukmė

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Kelis kartus paspauskite , kol nepradės mirksėti .
3. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte Trukmė minutes.
4. Paspauskite Trukmė arba OK funkcija įsijungs po 5 sekundžių.
5. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte Trukmė valandas.

6. Paspauskite Trukmė arba OK funkcija įsijungs po 5 sekundžių.

Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes veiks garsinis signalas. Ekrane matysite mirksintį  ir laiko nustatymą. Orkaitė išsijungs.

7. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.
8. Išjunkite orkaitę.

7.4 Kaip nustatyti Pabaigos laikas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Kelis kartus paspauskite , kol nepradės mirksėti .
3. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte Pabaigos laikas ir paspauskite OK. Pirmiausia nustatysite minutes, o tada valandas. Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes veiks garsinis signalas. Ekrane matysite mirksintį  ir laiko nustatymą. Orkaitė išsijungs automatiškai.
4. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.
5. Išjunkite orkaitę.

7.5 Kaip nustatyti Atidėtas paleidimas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite  kol  nepradės mirksėti.
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte Trukmė minutes.
4. Paspauskite OK.
5. Spauskite  arba Trukmė, kad nustatytumėte  valandas.
6. Paspauskite OK.
Ekrane mirksės .
7. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte Pabaigos laikas ir paspauskite OK. Pirmiausia nustatysite minutes, o tada valandas.
Orkaitė įsijungs automatiškai, veiks ir išsijungs nustatytu laiku (Trukmė ir Pabaigos laikas). Ciklo pabaigoje įsijungs ir 2 minutes veiks garso signalas. Ekrane matysite mirksintį  ir laiko nustatymą. Orkaitė išsijungs automatiškai.
8. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.
9. Išjunkite orkaitę.



Jei Atidėtas paleidimas funkcija įjungta, ekrane matysite kaitinimo funkcijos simbolį,  su tašku ir . Taškas laikrodžio / temperatūros ekrane nurodys įjungtą funkciją.

7.6 Kaip nustatyti Laikmatis

1. Paspauskite .
Ekrane matysite mirksinčius  ir „00“.
2. Jei norite pakeisti parinktį, paspauskite . Pirmiausia nustatykite sekundes, po to minutes, o tada valandas.
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte Laikmatis ir .
4. Paspauskite Laikmatis arba OK funkcija įsijungs po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes veiks garsinis signalas, o ekrane mirksės „00:00“ ir .
5. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.

7.7 Kaip nustatyti Laikmatis

1. Norėdami atkurti Laikmatis kelis kartus paspauskite  ir .
2. Kai ekrane pasirodys užrašas „00:00“, Laikmatisprsidės laiko atskaita.

8. AUTOMATINĖS PROGRAMOS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

Yra 9 automatinės programos. Automatinę programą arba receptą naudokite tada, kai nežinote ar neturite patiekalo gaminimo patirties. Ekrane rodoma visų automatinių programų numatytoji maisto gaminimo trukmė.

8.1 Automatinių programų sąrašas.

Programa	
1	DARŽOVĖS, TRADICINĖS
2	BULVIŲ PLOKŠTAINIS
3	BALTA DUONA

Programa	
4	ŽEMOJE TEMPERATŪROJE RUOŠTA ŽUVIS (UPĖTAKIS)
5	JAUTIENOS KEPSNYS
6	VIŠČIUKAS, VISAS
7	PICA
8	KEKSIUKAI
9	KIŠAS

8.2 Kaip naudotis automatinėmis programomis.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Palieskite .
Ekrane matysite automatinės programos numerį (1 – 9).
3. Norėdami pasirinkti automatinę programą palieskite  arba .
4. Palieskite OK arba palaukite ir po penkių sekundžių prietaisas įsijungs automatiškai.
5. Pasibaigus nustatytam laikui dvi minutes veiks garsinis signalas. Mirksės  simbolis.
6. Paspauskite jutiklinį skydelį, kad išjungtumėte signalą.
7. Išjunkite prietaisą.

8.3 Kaip naudotis automatinėmis programomis, nurodant produktų svorį

Jei nurodysite ruošiamos mėsos svorį, prietaisas apskaičiuos ruošimo laiką.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Palieskite .
3. Palieskite  arba , kad nustatytumėte svorio programą.
Ekrane matysite maisto ruošimo laiką, trukmės simbolį , numatytąją svorio reikšmę ir matavimo vienetus (kg, g).

4. Paspauskite OK arba palaukite penkias sekundes ir nustatymai bus išsaugoti automatiškai.
Prietaisas įsijungs.
5. Numatytąją svorio reikšmę galėsite pakeisti naudodami  arba .
Palieskite OK.
6. Pasibaigus nustatytam laikui dvi minutes veiks garsinis signalas. Mirksės .
7. Paspauskite jutiklinį skydelį, kad išjungtumėte signalą.
8. Išjunkite prietaisą.

8.4 Kaip nustatyti automatinės programos naudojant Maisto termometras

Maisto vidaus temperatūra programose, kuriose numatomas maisto termometro naudojimas, yra nustatyta. Programa pasibaigia pasiekus nustatytą maisto vidaus temperatūrą.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Palieskite .
3. Prijunkite maisto termometrą. Žr. skyrių „Maisto termometras“.
4. Palieskite  arba , kad pasirinktumėte maisto ruošimo, naudojant maisto termometrą, programą.

Ekrane matysite maisto ruošimo laiką,  ir .

5. Paspauskite OK arba palaukite penkias sekundes ir nustatymai bus išsaugoti automatiškai.
Pasibaigus nustatytam laikui dvi minutes veiks garsinis signalas. Mirksės .
6. Norėdami išjungti signalą palieskite jutiklinį skydelį arba atidarykite dureles.
7. Išjunkite prietaisą.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Maisto termometras

Maisto termometras - temperatūrai matuoti maisto viduje. Kai maistas yra nustatytos temperatūros, orkaitė išsijungia.

Nustatykite 2 temperatūras:

- orkaitės temperatūrą: mažiausiai 120 °C,
- patiekalo vidinę temperatūrą.

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

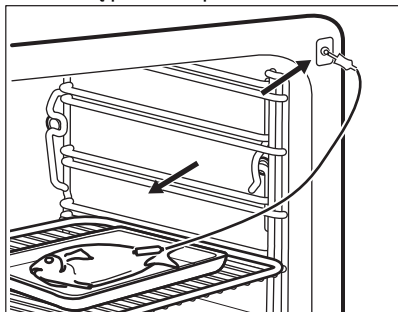
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Maisto termometras - nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto termometras - ruošiant jis turi būti patiekale.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo trukmę, bet ji gali keistis gaminant.

Dėdami priedą į lizdą, jūs atšaukiate laikrodžio funkcijų nuostatas.

Maisto kategorijos: mėsa, paukštiena ir žuvis

1. Įjunkite prietaisą.
2. Įkiškite kepimo termometro galą (su  ant rankenos) į mėsos ar žuvies vidurį, į kuo storesnę jos dalį. Įsitinkite, kad bent 3/4 kepimo termometro būtų patiekalo viduje.
3. Įkiškite kepimo termometro kištuką į lizdą, esantį prietaiso priekiniame rėme.



Ekrane matysite mirksintį  ir numatytąją kepimo temperatūrą. 60 °C temperatūra pirmajam ciklui ir paskutinė nustatytoji vertė būsimiems ciklams.

4. Norėdami pasirinkti temperatūrą, palieskite  arba .

5. Palieskite OK arba palaukite 5 sekundes ir nustatymai išsisaugos automatiškai.



Mėsos temperatūrą galima nustatyti tik kai blykčioja . Jeigu prieš nustatydami kepimo temperatūrą ekrane matote nemirksintį , palieskite  ir , kad nustatytumėte naują vertę.

6. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

Ekrane matysite pasirinktą temperatūrą ir kaitinimo simbolį ---.



Jei gaminatė naudodami maisto termometrą, galite pakeisti ekrane rodomą temperatūrą. Įkišę maisto termometro kištuką į lizdą ir pasirinkę orkaitės funkciją bei temperatūrą, ekrane matysite esamą patiekalo temperatūrą.

Kelis kartus palieskite , kad pamatytumėte tris kitus temperatūros nustatymus:

- nustatyta jutiklio temperatūra;
- orkaitės temperatūra;
- esama temperatūra patiekalo viduje.

Kai patiekalas yra nustatytos kepimo temperatūros, 2 minutes girdimas garso signalas ir mirksi kepimo temperatūros vertė ir . Prietaisas išsijungia.

7. Palieskite jutiklio sritį, kad išjungtumėte garsinį signalą.

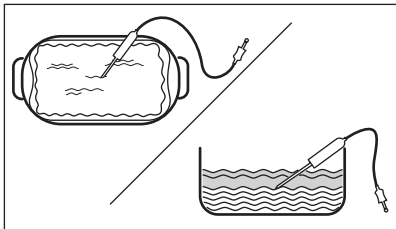
8. Ištraukite mėsos termometrą iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

ISPĒJIMAS!

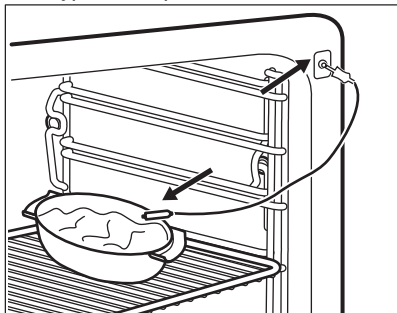
Galima nusideginti, nes kepmo termometras jkaista. Būkite atsargūs, kai traukiate jo kištuką ir išimate jį iš patiekalo.

Maisto kategorija: užkepēlēs

1. Ijunkite prietaisā.
2. Idēkite pusē ingredientu i kepmo indā.
3. Kepmo termometro galā dēkite tiksliai i užkepēlēs vidurj. Kepant kepmo termometras turi būti stabiliztuos vienoje vietojē. Tam naudokite kietā ingredientā. Kepmo termometro silikoninē rankenā atremkite i kepmo indā. Kepmo termometro galas neturēt liesti kepmo indo apačios.



4. Uždenkite kepmo termometrā likusiais ingredientais.
5. Ikiškite kepmo termometro kištukā i lizdā, esantj prietaiso priekiniame rēme.



Ekrane  mirksi ir nustatyta kepmo temperatūra. Pirmā kartā naudojant, būna nustatyta 60 °C temperatūra, o paskui rodoma paskutinj kartā nustatyta vertē.

6. Palieskite  arba , kad nustatytumēte mēsos temperatūrā.
7. Palieskite  arba nuostatos bus išsaugotos automatiškai po 5 sekundžiū.



Jūs galite nustatyti mēsos temperatūrā, tik kai mirksi simbolis . Jeigu ekrane rodomas simbolis , bet jis nemirksi, priēš nustatydami kepmo temperatūrā, paspauskite  ir  arba , kad nustatytumēte naujā vertē.

8. Pasirinkite orkaitēs funkcijā ir orkaitēs temperatūrā.
Ekrane rodoma esama kepmo temperatūra ir jkaitinimo simbolis ----.
Kai patiekalas yra nustatytos kepmo temperatūros, 2 minutes girdimas garso signalas ir mirksi kepmo temperatūros vertē ir . Prietaisas išsijungia.
9. Norēdami išjungti garso signalā, palieskite jutiklio laukā.
10. Ištraukite mēsos termometrā iš lizdo ir išimkite patiekalā iš prietaiso.

ISPĒJIMAS!

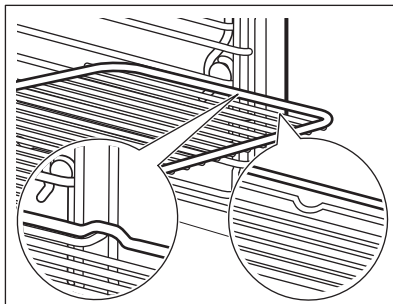
Galima nusideginti, nes kepmo termometras jkaista. Būkite atsargūs, kai traukiate jo kištukā ir išimate jį iš patiekalo.

9.2 Priedu naudojimas

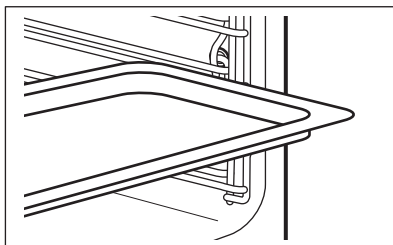
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštėlis neleis prikaistuvui nuo jos nuslysti.

Grotelės:

Istumkite grotelles tarp lentynos laikiklių.

**Keipimo skarda / Gili skarda:**

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Funkcijos „Mano mėgstamiausi“ naudojimas

Naudokite šią funkciją, norėdami įrašyti savo mėgstamiausias orkaitės funkcijos arba programos temperatūros ir laiko nuostatas.

1. Nustatykite temperatūrą ir laiką orkaitės funkcijai arba programai.
2. Palieskite ir palaikykite ☆ ilgiau nei tris sekundes. Pasigirsta garso signalai.
3. Išjunkite prietaisą.
 - **Norėdami įjungti šią funkciją**, palieskite ☆. Prietaisas įjungia jūsų mėgstamiausią programą.



Kai veikia funkcija, galite keisti laiką ir temperatūrą.

- **Norėdami išjungti šią funkciją**, palieskite ①. Prietaisas išjungia jūsų mėgstamiausią programą.

10.2 Užrakto nuo vaikų naudojimas

Užraktas nuo vaikų apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės naudojimo.

1. Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę ①, kad išjungtumėte orkaitę.
2. Vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite nuspaudę ② ir ✓.

Suveiks garsinis signalas.

Ekrane matysite **SAFE**.

Norėdami išjungti vaikų saugos užrakto funkciją, pakartokite 2 veiksmą.

10.3 Mygtukų užrakto naudojimas

Funkciją galite įjungti tik tada, kai orkaitė veikia.

Funkcija „Mygtukų užraktas“ apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.

1. Norėdami įjungti funkciją, įjunkite orkaitę.
2. Įjunkite orkaitės funkciją arba nuostatą.
3. Kartu palieskite ir palaikykite ② ir ✓ 2 sekundes.

Pasigirsta garso signalas.
Ekrane rodoma spyna.
Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, pakartokite 3 veiksmą.



Veikiant funkcijai „Mygtukų užraktas“, orkaitę galima išjungti. Kai išjungiate orkaitę, išsijungia ir mygtukų užrakto funkcija.

10.4 Nuostatų meniu naudojimas

Nuostatų meniu galite įjungti ar išjungti funkcijas pagrindiniame meniu. Ekrane rodoma SET ir nuostatos numeris.

	Apibūdinimas	Nustatoma vertė
1	LIKUSIO KARŠČIO INDIKATORIUS	ĮJUNGTAS / IŠJUNGTAS
2	MYGTUKŲ SIGNALAI ¹⁾	SPRAGTELĖJIMAS / PYPSEJIMAS / IŠJUNGTAS
3	KLAIDŲ SIGNALAI	ĮJUNGTAS / IŠJUNGTAS
4	DEMO REŽIMAS	Aktyvinimo kodas: 2468
5	ŠVIESUMAS	MAŽAS / VIDUTINIS / DIDELIS
6	VANDENS KIETUMAS	1–4
7	PRIMINIMAS APIE VALYMĄ	ĮJUNGTAS / IŠJUNGTAS
8	APTARNAVIMO MENIU	–
9	ATKURTI NUSTATYMUS	TAIP / NE

1) ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO jutiklio lauko garso signalo išjungti negalima.

1. Nuspauskite ir 3 sekundes palaikykite .
- Ekrane rodoma SET1 ir mirksi „1“.
2. Spauskite  arba , kad nustatytumėte nuostatą.
3. Paspauskite OK.
4. Paspauskite  arba , kad pakeistumėte nuostatos vertę.
5. Paspauskite OK.
- Norėdami išeiti iš nuostatų meniu, paspauskite  arba paspauskite ir palaikykite .

10.5 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (val)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Apšvietimas, Maisto termometras, Trukmė, Atidėtas paleidimas, Pabaigos laikas, Lėtas ruošimas.

10.6 Ekranų šviesumas

Yra du ekranų šviesumo režimai:

- naktinis šviesumas: kai prietaisas yra išjungtas, ekranų šviesumas būna mažesnis nuo 22.00 iki 6.00 val.;
- dieninis šviesumas:
 - kai prietaisas įjungtas;
 - jeigu paliesite bet kurį jutiklio lauką, kai veikia naktinio šviesumo funkcija (išskyrus ĮJUNGTAS / IŠJUNGTAS), ekranas persijungia į dieninio

šviesumo režimą paskesnėms 10 sekundžių;

- jei prietaisas yra išjungtas ir nustatėte laikmatį. Kai funkcija „Laikmatis“ baigia veikti, ekranas grįžta prie naktinio šviesumo.

10.7 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

11.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

11.2 Kepimas garuose (100)

Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami orkaitės dureles. Garai gali išsiveržti.

Sterilizavimas

Naudojant šią funkciją galima sterilizuoti tarą (pvz., buteliukus kūdikiams).

Švarius indus dėkite apvertę pirmos lentynos viduryje.

Pripildykite stalčių iki maksimalaus lygio ir nustatykite 40 minučių trukmę.

Gaminimas

Ši funkcija leidžia ruošti įvairų šviežių ar šaldytą maistą. Ją galima naudoti gaminti, pašildyti, atitirpinti, virti ant lengvos ugnies arba blanšiuoti daržoves, mėsą, žuvį, makaronus, ryžius, manų kruopas ir kiaušinius.

Vieno gaminimo seanso metu galite paruošti kelis patiekalus. Norėdami užtikrinti, kad visi patiekalai būtų paruošti tuo pačiu metu, pradėkite nuo patiekalo, kurio gaminimo trukmė ilgiausia, po to atitinkamu laiku sudėkite likusius patiekalus, kaip nurodyta maisto gaminimo lentelėse.

Pavyzdžiui: bendra šio gaminimo seanso trukmė yra 40 min. Pirmiausiai įdėkite Virtos bulvės, ketvirčiais, po 20 min. pridėkite Lašišos filė ir Smulkinti brokoliai po 30 min.



(min.)

Virtos bulvės, ketvirčiais	40
Lašišos filė	20
Smulkinti brokoliai	10

Kai vienu metu gaminate daugiau kaip vieną patiekalą, naudokite didžiausią reikiamą kiekį vandens.

Naudokite antrą lentynos padėtį.



DARŽOVĖS



Nustatykite 99 °C temperatūrą.



(min.)



8–10	Smulkinti brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę
10	Pomidorai be odelių
10–15	Švieži špinatai
10–15	Cukinių griežinėliai
15	Blanširuotos daržovės
15–20	Grybų griežinėliai
15–20	Juostelėmis pjaustytos paprikos
15–25	Nepjaustyti brokoliai
15–25	Žalieji šparagai
15–25	Baklažanai
15–25	Kubeliais pjaustyti moliūgai
15–25	Pomidorai
20–25	Blanširuotos pupelės
20–25	Aviena salotų lapuose, gabalėliais
20–25	Savojinis kopūstas
20–30	Kubeliais supjaustyti salierai
20–30	Porų žiedai
20–30	Žirneliai
20–30	Šparaginiai žirniai / Imperatoriškieji pipirai
20–30	Batatai
20–30	Pankoliai
20–30	Morkos
25–35	Baltieji šparagai
25–35	Briuseliniai kopūstai
25–35	Smulkinti žiediniai kopūstai
25–35	Kaliaropių juostelės
25–35	Baltosios pupelės



DARŽOVĖS



Nustatykite 99 °C temperatūrą.



(min.)



30–40	Kukurūzų burbulės
35–45	Valgomoji geltekėlė
35–45	Nepjaustyti žiediniai kopūstai
35–45	Šparaginės pupelės
40–45	Baltieji arba raudonieji kopūstai, juostelės
50–60	Artišokai
55–65	Džiovintos pupelės, mirkytos, vandens / ryžių santykis 2:1
60–90	Rauginti kopūstai
70–90	Burokėliai



GARNYRAI



Nustatykite 99 °C temperatūrą.



(min.)



15–20	Kuskusas, vandens / kuskuso santykis 1:1
15–25	Švieži lakštiniai
20–25	Manų pudingas, pieno / manų santykis 3,5:1
20–30	Lęšiai, raudonieji, vandens / lęšių santykis 1:1
25–30	Makarlonai „Spaetzle“
25–35	„Bulgur“ kruopos, vandens / bulgur kruopų santykis 1:1
25–35	Mielai, kukuliai, sūrūs



GARNYRAI



Nustatykite 99 °C temperatūrą.



(min.)



30–35	Kvapieji ryžiai, vandens / ryžių santykis 1:1
30–40	Virtos bulvės, ketvirčiais
35–45	Duonos kukuliai
35–45	Bulvių kukuliai
35–45	Ryžiai, vandens ir ryžių santykis 1:1, vandens ir ryžių santykis gali keistis atsižvelgiant į ryžių rūšį.
40–50	Polenta, skysčio santykis 3:1
40–55	Ryžių pudingas, pieno / ryžių santykis 2,5:1
45–55	Neluptos bulvės, vidutiniškai paruoštos
55–60	Lęšiai, rudieji ir žalieji, vandens / lęšių santykis 2:1



VAISIAI



Nustatykite 99 °C temperatūrą.



(min.)



10–15	Obuolių skiltelės
10–15	Karštos uogos
10–20	Šokolado tirpinimas
20–25	Vaisių kompotas



ŽUVIS



(min.)



(°C)

15–20	Plona žuvies filė	75–80
20–25	Šviežios krevetės	75–85
20–30	Midijos	100
20–30	Lašišos filė	85
20–30	Upėtakis, 0,25 kg	85
30–40	Krevetės, šaldytos	75–85
40–45	Lašišinis upėtakis, 1 kg	85



MĖSA



(min.)



(°C)

15–20	Plonos dešrelės	80
20–30	Bavariškos veršienos dešrelės / Baltos dešrelės	80
20–30	Vienos virtos dešrelės	80
25–35	Virta viščiuko krūtinėlė	90
55–65	Virtas kumpis, 1 kg	99
60–70	Viščiukas, apvirtas, 1–1,2 kg	99
70–90	„Kasseler“, virtas neaukštoje temperatūroje	90
80–90	Veršiena / Kiaulienos nugarinė, 0,8–1 kg	90
110–120	„Tafelspitz“	99

 KIAUŠINIAI	
 Nustatykite 99 °C temperatūrą.	
 (min.)	
10–11	Minkštai virti kiaušiniai
12–13	Vidutiniškai virti kiaušiniai
18–21	Kietai virti kiaušiniai

11.3 Kombinuotoji funkcija: Turbo grilis + Kepimas garuose (100)

Šias funkcijas galite naudoti kartu vienu metu ruošiant mėsą, daržoves ir garnyrus.

1. Nustatykite funkciją: Turbo grilis mėsai kepti.
2. Pridėkite paruoštas daržoves ir garnyrą.
3. Sumažinkite orkaitės temperatūrą iki maždaug 90 °C. Galite atidaryti orkaitės dureles iki pirmos padėties maždaug 15 minučių.
4. Nustatykite funkciją: Kepimas garuose (100). Ruoškite visus patiekalus kartu.

Mėsai naudokite pirmą lentynos padėtį, o daržovėms – trečią lentynos padėtį. Įdėkite mėsą tiesiai į kepimo skardą.

	 Turbo grilis Pirmas veiksmas: kepkite mėsą		 Kepimas garuose (100) Antras veiksmas: sudėkite daržoves	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Jautienos kepsnys, 1 kg / Briuseliniai kopūstai, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Kiaulienos kepsnys, 1 kg / Bulvės / Daržovės, padažui	180	60 - 70	99	30 - 40
Veršienos kepsnys, 1 kg / Ryžiai / Daržovės	180	50 - 60	99	30 - 40

11.4 Drėgmė didelė

Naudokite antrą lentynos padėtį.

	 (°C)	 (min.)
Plona žuvies filė	85	15–25
Kepti kiaušiniai	90–110	15–30
Maža žuvis, iki 0,35 kg	90	20–30
Stora žuvies filė	90	25–35
Visa žuvis, iki 1 kg	90	30–40

	 (°C)	 (min.)
Saldus kremas / Vaisinis apkepas, mažuose induose	90	35–45
Virtiniai	120–130	40–50
Vyniotinis	90	40–50

11.5 Drėgmė maža

Naudokite antrą lentynos padėtį, jeigu nenurodyta kitaip.

	 (°C)	 (min.)
Prancūziškųjų batonų pusgaminiai, 40–50 g	200	20–30
Bandelių pusfabrikačiai	200	20–30
Prancūziškųjų batonų pusgaminiai, šaldyti, 40–50 g	200	25–35
Maltos mėsos kepsnys, žalias, 0,5 kg	180	30–40
Bandelės, 40–60 g	180–210	30–40
Makaronų apkepas	190	40–50
Duona, 0,5–1 kg	180–190	45–50
Lazanija	180	45–55
Viščiukas, 1 kg	180–200	50–60
Bulvių plokštainis	160–170	50–60
Kiaulienos nugarinė, rūkyta, 0,6–1 kg	160–180	60–70
Jautienos kepsnys, 1 kg	180–200	60–90
Antis, 1,5–2 kg	180	70–90
Veršienos kepsnys, 1 kg	180	80–90
Kiaulienos kepsnys, 1 kg	160–180	90–100

11.8 Patarimai, kaip kepti

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.

	 (°C)	 (min.)
Žąsis, 3 kg, naudokite pirmą lentynos padėtį	170	130–170

11.6 Pašildymas garais

	Naudokite antrą lentynos padėtį.
	Nustatykite 110 °C temperatūrą.
	 (min.)
Vienos porcijos patiekalai	10–15
Makaronai	10–15
Ryžiai	10–15
Virtiniai	15–25

11.7 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

Jei pyragus kebate ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunda nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnys kepat.

Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Attaisymo būdas
Pyragas sukrenta ir pasidaro tąsus ar suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
	Per ilgas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai iškepa.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Pyrago tešla nevienodai paskirstyta.	Kitą kartą kepimo skardoje vienodai paskirstykite kepimo tešlą.
Pyragas neiškepa per recepte nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.

11.9 Kepimas viename lentynos lygyje

 KEPI- MAS SKARDO- SE		 (°C)	 (min.)	
Apkepo pagrindas – trapi tešla, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	170–180	10–25	2
Flano pagrindas – biskvitinė tešla	Konvekcinis kepimas	150–170	20–25	2
Pyragas „Boba“ / „Brioche“ bandelės	Konvekcinis kepimas	150–160	50–70	1
Madeiros pyragas / Vaisių pyragai	Konvekcinis kepimas	140–160	70–90	1
Sūrio pyragas	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170–190	60–90	1

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.

Naudokite kepimo skardą.

 PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA	 (°C)	 (min.)
Trupininis pyragas	150–160	20–40

 PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA	 (°C)	 (min.)
Vaisių flanai (iš mielinės / biskvitinės tešlos), naudokite gilų kepimo indą	150	35–55
Vaisių flanai iš trapios tešlos	160–170	40–80

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.

Naudokite kepimo skardą.

 PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA	 (°C)	 (min.)	
Biskvitinis vyniotinis	180–200	10–20	3
Ruginė duona:	pirmiausiai: 230 tada: 160–180	20 30–60	1
Sviestinis migdolų pyragas / Cukriniai pyragaičiai	190–210	20–30	3
Pyragaičiai su kremu / Eklrai	190–210	20–35	3
Duona „Pynutė“ / riestė	170–190	30–40	3
Vaisių flanai (iš mielinės / biskvitinės tešlos), naudokite gilų kepimo indą	170	35–55	3
Mieliniai pyragai su minkštu kremu (pvz., varškės, grietinės, saldžiu kremu)	160–180	40–80	3
„Christstollen“	160–180	50–70	2

Naudokite trečią lentynos padėtį.

 SAUSAINIAI		 (°C)	 (min.)
Trapios tešlos sausainiai	Konvekcinis kepimas	150–160	10–20
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	160	10–25
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	Konvekcinis kepimas	150–160	15–20
Sluoksn. tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	170–180	20–30
Sausainiai iš mielinės tešlos	Konvekcinis kepimas	150–160	20–40

 SAUSAINIAI		 (°C)	 (min.)
Migdolų sausainiai	Konvekcinis kepimas	100–120	30–50
Tešlainiai su kiaušinio baltymu / Morengai	Konvekcinis kepimas	80–100	120–150
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190–210	10–25

11.10 Kepiniai ir apkepai

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

		 (°C)	 (min.)
Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu	Konvekcinis kepimas	160–170	15–30
Daržovių apkepas, įkaitinkite tuščią orkaitę	Turbo grilis	160–170	15–30
Lazanija	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	25–40
Žuvies kepsneliai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	30–60
Daržovės su įdaru	Konvekcinis kepimas	160–170	30–60
Saldūs kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	40–60
Makaronų apkepas	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	45–60

11.11 Kepimas keliais lygiais

Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.

Naudokite kepamąsias skardas.

 TORTAI / TEŠLAINIAI	 (°C)	 (min.)	 2 padėtys
Pyragaičiai su kremu / Eklariai, įkaitinkite tuščią orkaitę	160–180	25–45	1 / 4
Sausas pyragas su trupiniais	150–160	30–45	1 / 4

 SAUSAINIAI / MAŽI PYRAGAIČIAI / PYRAGAIČIAI / BANDELĖS	 (°C)	 (min.)		
			2 padėtys	3 padėtys
Bandelės	180	20–30	1 / 4	–
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	1 / 4	–
Sluoksn. tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	170–180	30–50	1 / 4	–
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	1 / 4	–
Migdolų sausainiai	100–120	40–80	1 / 4	–
Sausainiai iš kiaušinio baltymo / Moren-gai	80–100	130–170	1 / 4	–

11.12 Rekomendacijos kepimui

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesą mėsą kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

Didesnius mėsos gabalus kepkite tiesiai skardoje.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.

Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.

Mėsą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (nuo 1 kg).

Jei rekomenduojama naudoti pirmąjį lygį, maistą dėkite tiesiai ant kepimo skardos.

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

11.13 Kepsnių kepimas

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

 JAUTIENA				
			 (°C)	 (min.)
Troškintas kepsnis	1–1,5 kg	Apatinis + viršutinis kaitinimas	230	120–150
Jautienos kepsnis arba filė, lengvai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Turbo grilis	190–200	5–6



JAUTIENA



(°C)



(min.)

Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniškai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę

storio cm

Turbo grilis

180–190

6–8

Jautienos kepsnys arba filė, gerai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę

storio cm

Turbo grilis

170–180

8–10



KIAULIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis

1–1.5

160–180

90–120

Kapotiniai / Šonkauliukai

1–1.5

170–180

60–90

Maltos mėsos kepsnys

0.75–1

160–170

50–60

Apvirta karka

0.75–1

150–170

90–120



VERŠIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Veršienos kepsnys

1

160–180

90–120

Veršiuko koja

1.5–2

160–180

120–150



AVIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Ėriuko koja / Kepta ėriena

1–1.5

150–170

100–120

Ėrienos nugarinė

1–1.5

160–180

40–60



ŽVĖRIENA



Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.



(kg)



(°C)



(min.)

Nugarinė / Triušio koja, įkaitinkite tuščią orkaitę

iki 1

230

30–40

Elnienos nugarinė

1.5–2

210–220

35–40

Elnienos kumpis

1.5–2

180–200

60–90



PAUKŠTIENA



Naudokite šią funkciją: Turbo grilis.



(kg)



(°C)



(min.)

Paukštiena, supjaustyta porcijomis

po 0,2–0,25

200–220

30–50

Viščiukas, pusė

po 0,4–0,5

190–210

35–50

Viščiukas, višta

1–1.5

190–210

50–70

Antis

1.5–2

180–200

80–100

Žąsis

3.5–5

160–180

120–180

Kalakutiena

2.5–3.5

160–180

120–150

Kalakutiena

4–6

140–160

150–240



ŽUVIS (TROŠKINTA)



Naudokite šią funkciją: Apatinis + viršutinis kaitinimas.



(kg)



(°C)



(min.)

Visa žuvis

1–1.5

210–220

40–60

11.14 Traškių kepinų kepimas naudojant: Picos programa



PICA



Naudokite pirmą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Vaisiniai pyragai

180–200

40–55

Špinatų flanas

160–180

45–60

Kišlorenas / Šveicariškas flanas

170–190

45–55

Daržovių pyragas

160–180

50–60



PICA



Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Naudokite antrą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Plonapadė pica, naudokite gilų kepimo indą

210–230

15–25



PICA



Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Naudokite antrą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Pica, storo pado

180–200

20–30

Nerauginta duona

210–230

10–20

Flanas su sluoksniuota tešla

160–180

45–55

„Flammkuchen“ (ugninis pyragas)

210–230

15–25

Koldūnai

180–200

15–25

11.15 Grilis

Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Grilyje kepkite tik plonus mėsos arba žuvies gabalėlius.

Padėkite prikaistuvį pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.



GRILIS



Naudokite šią funkciją: Grilis



(°C)



(min.)

Pirma pusė



(min.)

Antra pusė



Jautienos kepsnys	210–230	30–40	30–40	2
Jautienos filė	230	20–30	20–30	3
Kiaulienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Veršienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Ėrienos nugarinė	210–230	25–35	20–25	3
Visa žuvis, 0,5–1 kg	210–230	15–30	15–30	3 / 4



DIDYSIS KEPINTUVAS



Naudokite ketvirtą lentynos padėtį, jeigu nenurodyta kitaip.



Naudokite šią funkciją: Spartusis grilis



Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.



(min.)



(min.)

Pirma pusė

Antra pusė

Kiaulienos filė	10–12	6–10
Dešrelės	10–12	6–8
Kepsniai	7–10	6–8
Skrebutis su priedais	6–8	–

11.16 Duonos kepimas

Iš anksto įkaitinti nerekomenduojama.

Naudokite antrą lentynos padėtį.



DUONA



(°C)



(min.)

Balta duona	170–190	40–60
Bagetė	200–220	35–45
"Brioche" bandelės	180–200	40–60
Čiabata	200–220	35–45
Ruginė duona	170–190	50–70
Rupių miltų duona	170–190	50–70
Viso grūdo duona	170–190	40–60
Nesaldžios bandelės	190–210	20–35

11.17 Lėtas ruošimas

Ši funkcija leidžia paruošti liesą, minkštą mėsą ir žuvį. Netaikoma: vištienai, riebiai keptai kiaulienai, troškiniui. Maisto termometras temperatūra neturi viršyti 65 °C.

1. Kiekvieną mėsos pusę apkepkite 1–2 minutes ant didelio karščio.
2. Jei rekomenduojama trečioji lentynos padėtis, maistą dėkite tiesiai ant vielinės

lentynėlės. Kepinimo padėklą riebalams surinkti dėkite pirmoje lentynos padėtyje. Jei rekomenduojama pirmoji lentynos padėtis, maistą dėkite tiesiai ant padėklo. Visuomet kepkite be dangčio, kai naudojate šią funkciją.

3. Naudojimas: Maisto termometras. Žr. skyriaus „Priedų naudojimas“ skyrelį „Kaip naudoti: Maisto termometras.“

4. Pasirinkite funkciją: Lėtas ruošimas. Pirmąsias 10 minučių galite nustatyti 80–150 °C temperatūrą. Numatytoji temperatūra yra 90 °C. Nustatykite temperatūrą Maisto termometras.
5. Po 10 minučių orkaitėje automatiškai temperatūra sumažinama iki 80 °C.

 Nustatykite 120 °C temperatūrą.			
	 (kg)	 (min)	
Kepsniai	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Jautienos filė	1 - 1.5	90 - 150	3
Jautienos kepsnys	1 - 1.5	120 - 150	1
Veršienos kepsnys	1 - 1.5	120 - 150	1

11.18 Šaldytas maistas

 ATŠILDYMAS			
	 (°C)	 (min.)	
Pica, šaldyta	200–220	15–25	2
Amerikietiška pica, šaldyta	190–210	20–25	2
Pica, atvėsinta	210–230	13–25	2
Picos užkandžiai, šaldyti	180–200	15–30	2
Gruzd.bulvytės, plonai pjaustytos	200–220	20–30	3
Gruzd. bulvytės, stambiai pjaustytos	200–220	25–35	3
Keptos bulvytės / Kroketai	220–230	20–35	3
Tarkuotų bulvių blynai	210–230	20–30	3
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, švieži	170–190	35–45	2
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, šaldyti	160–180	40–60	2



ATŠILDYMAS



(°C)



(min.)



Keptas sūris	170–190	20–30	3
Viščiuko sparneliai	190–210	20–30	2

11.19 Konservavimas

Naudokite funkciją Apatinis kaitinimas.

Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.

Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.

Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite veržtuvu.

Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.

Į kepimo skardą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.

Kai skystis induose pradeda virti (maždaug po 35–60 minučių vieno litro induose), išjunkite orkaitę arba sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. lentelę).

Nustatykite 160–170 °C temperatūrą.



MINKŠTI VAI-
SIAI



(min.)
Virimo trukmė, kol
pasirodys burbuliu-
kai

Braškės / Mėlynės / Avie- tės / Prinokę agrastai	35–45
---	-------



KAULA-
VAISIAI



(min.)
Virimo truk-
mė, kol pasi-
rodys burbu-
liukai



(min.)
Gaminkite
toliau 100 °C
temperatū-
roje

Persikai / Svarai- niai / Slyvos	35–45	10–15
-------------------------------------	-------	-------



DAR-
ŽOVĖS



(min.)
Virimo truk-
mė, kol pasi-
rodys burbu-
liukai



(min.)
Gaminkite
toliau 100 °C
temperatūro-
je

Morkos	50–60	5–10
Agurkai	50–60	–
Marinuotos dar- žovės	50–60	5–10
Kaliaropės / Žir- neliai / Šparagai	50–60	15–20

11.20 Džiovinimas - Konvekcinis kepimas

Padenkite padėklus kepimo popieriumi.

Norėdami pasiekti geresnių rezultatų, išjunkite orkaitę įpusėję džiovinimo ciklą, atidarykite dureles ir palikite vienai nakčiai, kad atvėstų.

Jeį naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

Jeį naudosite dvi skardas, dėkite jas į pirmą ir ketvirtą padėtis.

 DARŽOVĖS	 (°C)	 (val.)
Pupelės	60–70	6–8
Pipirai	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoninės žolelės	40–50	2–3

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

 VAISIAI	 (val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10
Obuolių skiltelės	6–8
Kriaušės	6–9

11.21 Maisto termometras

 JAUTIENA	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Lengvai iškeptas	Vidutiniškai iškeptas	Gerai iškeptas
Jautienos kepsnys	45	60	70
Jautienos filė	45	60	70

 JAUTIENA	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Maltos mėsos kepsnys	80	83	86

 KIAULIENA	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Kumpis / Kepsnys	80	84	88
Nugarinės kapotinis / Kiaulienos nugarinė, rūkyta / Kiaulienos nugarinė, apvirsta	75	78	82

 VERŠIENA	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Veršienos kepsnys	75	80	85
Veršiuko koja	85	88	90

**AVIENA / ĖRIENA****Maisto kepimo temperatūra (°C)**

	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Daugiau
Avies koja	80	85	88
Avienos nugarinė	75	80	85
Kepta ėriena / Ėriuoko koja	65	70	75

**ŽVĖRIENA****Maisto kepimo temperatūra (°C)**

	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Daugiau
Triušio nugarinė / Elnienos nugarinė	65	70	75
Triušio koja / Triušis, visas / Elnienos koja	70	75	80

**PAUKŠTIENA****Maisto kepimo temperatūra (°C)**

	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Daugiau
Viščiukas	80	83	86
Antis, visa / pusė / Kalakutiena, visa / krūtinėlė	75	80	85
Antiena, krūtinėlė	60	65	70

**ŽUVIS (LAŠIŠA, UPĖTAKIS, STERKAS)****Maisto kepimo temperatūra (°C)**

	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Daugiau
Žuvis, visa / didelė / kepta garuose / Žuvis, visa / didelė / kepta	60	64	68

**UŽKEPĖLĖS – VIRTOS DAR-
ŽOVĖS****Maisto kepimo temperatūra (°C)**

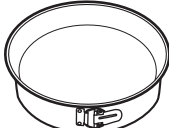
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Daugiau
Cukinių troškiny / Brokolių troškiny / Pan- kolių troškiny	85	88	91

 UŽKEPĖLĖS – PIKANTIŠKOS	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Daugiau
Įdaryti makaronai kaneloni / Lazanija / Makaronų apkepas	85	88	91

 UŽKEPĖLĖS – SALDŽIOS	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Daugiau
Baltos duonos užkepėlė su vaisiais / be vaisių / Ryžių košės užkepėlė su vaisiais / be vaisių / Saldus makaronų troškiny	80	85	90

11.22 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

			
Picos kepimo skarda	Kepimo indas	Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

11.23 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

	 (°C)	 (min.)
Makaronų plokštainis	200–220	45–55
Bulvių plokštainis	180–200	70–85
Musaka	170–190	70–95
Lazanija	180–200	75–90

	 (°C)	 (min.)
Įdaryti makaronai kaneloni	180–200	70–85
Duonos pudingas	190–200	55–70
Ryžių pudingas	170–190	45–60
Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali kepimo forma)	160–170	70–80
Balta duona	190–200	55–70

11.24 Informacija bandymų laboratorijoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose

		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis kepimas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Konvekcinis kepimas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

Kepimas viename lygyje – sausainiai

Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepimas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30

Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepinas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Konvekcinis kepinas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis kepinas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Konvekcinis kepinas	160	55 - 65	2 / 4

Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

Greitas kepinas grilyje

Kaitinkite tuščią orkaitę 3 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

	 min	
	Pirma pusė	Antra pusė
Mėsainiai	8 - 10	6 - 8
Skrebutis	1 - 3	1 - 3

11.25 Informacija patikros įstaigoms

Funkcijos patikros Kepimas garuose (100).

Naudokite kepimo skardą.

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.



Nustatykite 99 °C temperatūrą.



Talpyklė (Gastronorm)



(kg)



(min.)



Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę

1 x 1/2 perforuota

0,3

3

13–15

Dėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.

Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę

2 x 1/2 perforuota

2 x 0,3

2 ir 4

13–15

Dėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.

Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę

1 x 1/2 perforuota

daug.

3

15–18

Dėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.

Žirniai, šaldyti

2 x 1/2 perforuota

2 x 1,3

2 ir 4

Kol temperatūra šalčiausioje srityje pasieks 85 °C.

Dėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.

12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metaličius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

Priedai

12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

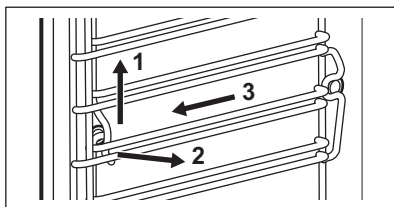
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

2-as veiksmas Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.

3-as veiksmas Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.

4-as veiksmas Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

12.3 Papildomas meniu: Valymas

☐ – paspauskite, kad atidarytumėte pagalbinį meniu.

S1	S2	S3	S4
Bakelio ištuštinimas Po garų funkcijos ciklo stalčiuke likusio vandens pašalinimo procedūra.	Valymas garais Orkaitės valymo garais funkcija.	Kalkių nuosėdų šalinimas Garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdų valymas.	Skalavimas Garų generatoriaus sistemos plovimas ir valymas dažnai naudojantis garų funkcija.

12.4 Kaip naudoti: Bakelio ištuštinimas–S1

Prieš pradėdant

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas Išjunkite orkaitę.

2-as veiksmas Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.

3-ias veiksmas Paspauskite ☐ kelis kartus, kol ekrane nepamatysite S1.

4-as veiksmas. Paspauskite: OK.
Trukmė: 6 min.

5-as veiksmas. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

12.5 Kaip naudoti: Valymas garais–S2

Prieš valymą garais:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Išimkite visus priedus.

Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste sudrėkinta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

1-as veiksmas Ijunkite orkaitę.

2-as veiksmas Pripildykite vandens stalčiuką iki didžiausio leistino lygio. Išgirsite signalą arba pamatysite atitinkamą pranešimą.

3-ias veiksmas Paspauskite ☐ kelis kartus, kol ekrane nepamatysite S1.

4-as veiksmas. Pasirinkite S2.
Trukmė: 30 min.
Valymo ciklui pasibaigus išgirsite signalą.

5-as veiksmas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį.

 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę.

Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste.

Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.

12.6 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatorius, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: S2.

Priminimo indikatorių galite įjungti arba išjungti: Nustatymai .

12.7 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas–S3

Prieš pradėdant

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Išimkite visus priedus.

Patikrinkite, ar vandens stalčiukas tuščias. Jei reikia, įjunkite šią funkciją: Baskelio ištuštinimas–S1.

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
3-ias veiksmas	I stalčiuką vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
4-as veiksmas.	I stalčiuką vandeniui pripilkite vandens iki didžiausio lygio žymos. Išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
5-as veiksmas.	Paspauskite ☐ kelis kartus, kol ekrane nepamatysite S1.
6-as veiksmas	Pasirinkite S3. Trukmė: 1 val. 40 min.
7-as veiksmas	Funkcijos ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:

Išjunkite orkaitę.

Orkaitę atvėsus nusausinkite jos vidų minkšta šluoste.

Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.

Ijunkite funkciją: Sklavimas. Skyriuje „Valymas ir priežiūra“ žr. „Kaip naudotis: sklavimas – S4“.

 Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.

12.8 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du priminimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

Tipas	Aprašas
Negriežtas priminimas	Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.
Griežtas priminimas	Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios.

 Kai priminimai yra aktyvūs, S3 mirksi ekrane. Šie priminimai aktyvinami kaskart, kai išjungiate orkaitę.

12.9 Kaip naudoti: Sklavimas–S4

Prieš pradėdant

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas Ijunkite orkaitę.

2-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
3-ias veiksmas	Į vandens stalčiuką įpilkite vandens. Pasigirs signalas arba ekrane pasirodys pranešimas apie pasiektą didžiausią leistiną lygį.
4-as veiksmas.	Paspauskite ☐ kelis kartus, kol ekrane nepamatysite S1.
5-as veiksmas.	Pasirinkite S4. Trukmė: 30 min.
6-as veiksmas	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

Pasibaigus skalavimo ciklui:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.

12.10 Kaip išimti ir įdėti:

Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



DĖMESIO

Stiklo plokštės valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

12.11 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

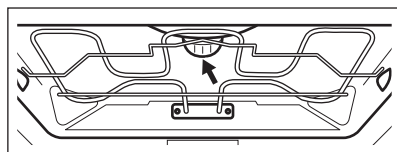
Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lemputę:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2-as veiksmas Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.

4-as veiksmas. Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lemputė

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Suaktyvintas automatinis išjungimas.	Žr. skyrių „Automatinis išjungimas“.
Orkaitė nekaista.	Ijungtas apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Apsaugos nuo vaikų užrakto naudojimas“.
Orkaitė nekaista.	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Kai prietaisas yra išjungtas, ekrane nerodomas laikas.	Ekranas yra išjungtas.	Vienu metu pakartotinai spauskite  ir  , kad vėl įjungtumėte ekraną.
Maisto termometras neveikia.	Netinkamai įkištas maisto termometro kištukas į lizdą.	Kuo giliau įkiškite maisto termometro kištuką į lizdą.
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Ekrane rodoma „C2“.	Norėjote paleisti atšildymo funkciją, bet neištraukėte maisto termometro kištuko iš lizdo.	Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo.
Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	[vyko elektros gedimas.	- Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite. - Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
Kalkių šalinimo procesas nutraukiamas jo nebaigus.	Nutrūko elektros tiekimas.	Pakartokite šį procesą.
Kalkių šalinimo procesas nutraukiamas jo nebaigus.	Naudotojas išjungė funkciją.	Pakartokite šį procesą.
Po kalkių šalinimo proceso grilio / kepimo inde nėra vandens.	Nepripildėte vandens stalčiaus iki maksimalaus lygio.	Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens. Pakartokite šį procesą.
Po kalkių šalinimo ciklo ekrane rodomas vandens.	Grilio / kepimo indas padėtas ant netinkamos lentynos.	Pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę iš orkaitės apačios. Padėkite grilio / kepimo indą ant pirmos lentynos.
Valymo funkcija pertraukiama jos nebaigus.	Nutrūko elektros tiekimas.	Pakartokite šį procesą.
Valymo funkcija pertraukiama jos nebaigus.	Naudotojas išjungė funkciją.	Pakartokite šį procesą.
Pasibaigus valymo funkcijai, ekrane rodomas vandens.	Prieš įjungdami valymo ciklą, į prietaisą įpurškėte per daug ploviklio.	Padenkite visas ekrane dalis plonu ploviklio sluoksniu. Vienodai užpurškite ploviklį.
Prasti valymo proceso rezultatai.	Per aukšta valymo garais funkcijos pradinė orkaitės temperatūra.	Pakartokite šį ciklą. Vykdykite ciklą, kai prietaisas yra šaltas.
Prasti valymo proceso rezultatai.	Prieš pradėdami valymo procesą, neišėmėte šoninių grotelių. Jos gali perduoti karštį sienelėms ir sumažinti valymo veiksmingumą.	Išimkite šonines grotėles iš prietaiso ir pakartokite šią funkciją.
Prasti valymo proceso rezultatai.	Prieš pradėdami valymo procesą, neišėmėte priedų iš prietaiso. Jie gali pabloginti valymo garais ciklą ir sumažinti jo veiksmingumą.	Išimkite priedus iš prietaiso ir pakartokite šią funkciją.
Prietaisas įjungtas, bet nekaista. Neveikia ventiliatorius. Ekrane rodoma "Demo".	Įjungtas demonstracinis režimas.	Žr. skyrelį „Nustatymų meniu naudojimas“ skyriuje „Papildomos funkcijos“.

13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgijotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ekrano.

rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Prekės numeris (PNC)

Serijos numeris (S.N.)

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	EOB7S31X KOB3S31X	
Energijos efektyvumo rodyklė	81.0	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1.09 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.68 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	70 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOB7S31X	37.5 kg
	KOB3S31X	37.5 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

14.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje

matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepinimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

Valdymo skydelio išjungimas

Valdymo skydelį galite išjungti. Vienu metu paspauskite ir palaikykite  ir . Jei norite įjungti, pakartokite šį veiksmą.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.





