



**COE7P31X**  
**EOE7P31Z**

**Naudojimo instrukcija**  
Orkaitė

LT



**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukaupta patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėviniųčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....          | 3  |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....         | 4  |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS.....           | 8  |
| 4. VALDYMO SKYDELIS.....            | 9  |
| 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ..... | 10 |
| 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....        | 11 |
| 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....        | 13 |
| 8. AUTOMATINĖS PROGRAMOS.....       | 14 |
| 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....           | 16 |
| 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....       | 18 |
| 11. PATARIMAI.....                  | 20 |
| 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....       | 36 |
| 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....          | 39 |
| 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....      | 41 |
| 15. APLINKOS APSAUGA.....           | 42 |

## 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.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros 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.
- Pagalbinis 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.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

- Neįrengkite 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 spintelių.
- 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 darbastaliu)                                           | 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!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkinkite, 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. Įsitinkinkite, 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 automatinis 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.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- 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 orkaitės 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 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!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- 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 Pirolizinis valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
  - maisto likučius, išsipykusį aliejų, riebalus ir pan.
  - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.

- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventiliacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:
  - pirolizinio valymo procedūros metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
  - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirolizinio valymo metu orkaitėje generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių neapdengiančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

## 2.6 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- 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

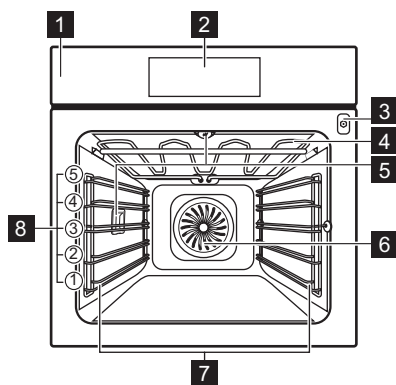
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki 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

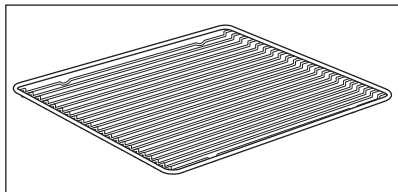
### 3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Elektroninis programavimas
- 3 Maisto termometro lizdas
- 4 Šildymo elementas
- 5 Lemputė
- 6 Ventiliatorius
- 7 Lentynos atrama, išimama
- 8 Lentynos padėtys

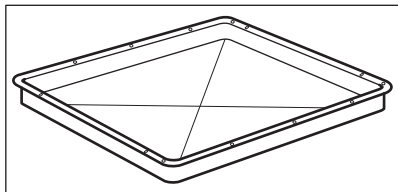
### 3.2 Priedai

#### Grotelės



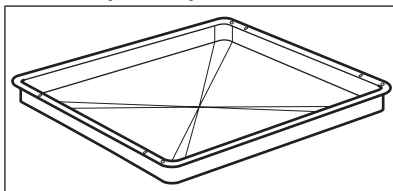
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeistuviams.

#### Kepimo skarda



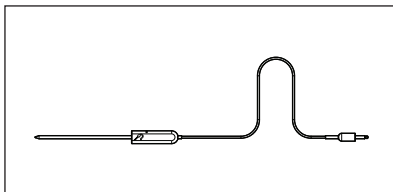
Pyragams ir sausainiams kepti.

#### Grilio / kepinimo prikaistuvis



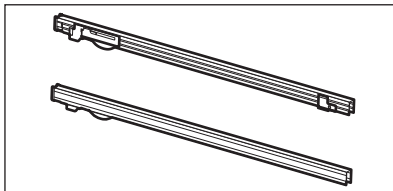
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

#### Maisto termometras



Temperatūrai matuoti maisto viduje.

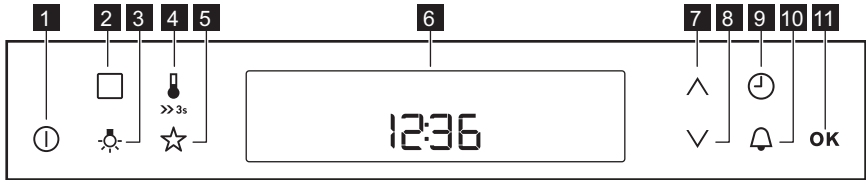
#### Teleskopiniai bėgeliai



Kad padėklus ir groteles būtų paprasta įdėti ir išimti.

## 4. VALDYMO SKYDELIS

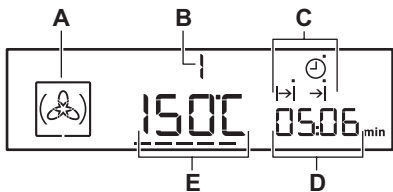
### 4.1 Elektroninis valdymas



Orkaitę valdykite jutiklių laukais.

| Jutiklio laukas                                                                        | Funkcija                            | Apibūdinimas                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | ĮJUNGTI / IŠJUNGTI                  | Orkaitę įjungti ir išjungti.                                                                                                   |
| 2     | Parinktys                           | Nustatoma kaitinimo funkcija, valymo funkcija arba automatinė programa.                                                        |
| 3     | Orkaitės apšvietimas                | Orkaitės lemputei įjungti ir išjungti.                                                                                         |
| 4     | Temperatūra / Greitis<br>kaitinimas | Temperatūrai nustatyti arba tikrinti. Spauskite tris sekundes, kad įjungtumėte arba išjungtumėte funkciją: Greitis kaitinimas. |
| 5     | Mano mėgstamiausia programa         | Mėgstamiausiai programai įrašyti. Galite naudoti tiesiogiai pasiekti mėgstamą programą, kai orkaitė yra išjungta.              |
| 6   | Valdymo skydelis (ekranas)          | Rodo esamas orkaitės nuostatus.                                                                                                |
| 7   | Aukštyn                             | Naršyti aukštyn meniu                                                                                                          |
| 8   | Žemyn                               | Naršyti žemyn meniu.                                                                                                           |
| 9   | Laikrodis                           | Laikrodžio funkcijoms nustatyti.                                                                                               |
| 10  | Laikmatis                           | Laikmatis nustatyti.                                                                                                           |
| 11  | Gerei                               | 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.                  |
| kg / g  | kg/g                                      | Veikia automatinė programa ir nurodomas svoris. |
| h / min | val./min.                                 | Veikia laikrodžio funkcija.                     |
| ---     | Įkaitinimo / likusio karščio indikatorius | Rodo orkaitės temperatūrą.                      |
|         | Temperatūra / greitis įkaitinimas         | Funkcija veikia.                                |
|         | Temperatūra                               | Galite patikrinti arba pakeisti temperatūrą.    |
|         | Kepimo termometras                        | Kepimo termometras yra kepimo termometro lizde. |
|         | Elektroninis durelių užraktas             | Veikia durelių užrakto funkcija.                |
|         | Minučių laikmatis                         | Veikia minučių laikmačio funkcija.              |

4.3 Įkaitinimo indikatorius

Jeigu įjungiame 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                                                                     | 2-as veiksmas                                                                                                     | 3-ias veiksmas                                                                    |
| Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.                  | Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. | [ 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: <br>Palikite orkaitę veikti 1 val. |
| 3-as veiksmas                                                                                                                                                                                    | Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: <br>Palikite orkaitę veikti 15 min |
|  Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama. |                                                                                                                                                                   |

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

 **ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos

| Orkaitės funkcija                                                                                            | Paskirtis                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Konvekcinis kepinimas | Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju. |
| <br>Picos programa        | Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.                                                                                     |

| Orkaitės funkcija                                                                                                       | Paskirtis                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <br>Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.  |
| <br>Lėtas ruošimas                   | Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.            |
| <br>Apatinis kaitinimas              | Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą. |

| Orkaitės funkcija                                                                                                                                                                                                         | Paskirtis                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Drėgnas konvek. kepinimas                                                                                                            | <p>Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepinimas.</p> |
| <br>Atitirpinimas                                                                                                                        | <p>Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.</p>                                                                                                                                                                                                          |
| <br>Šilumos palaikymas                                                                                                                   | <p>Palaikyti šiltą maistą.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br>Grilis                                                                                                                               | <p>Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.</p>                                                                                                                                                                                                                                            |
| <br>Spartusis grilis                                                                                                                     | <p>Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.</p>                                                                                                                                                                                                                            |
| <br>Turbo grilis                                                                                                                         | <p>Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.</p>                                                                                                                                                                                             |
| <div>  <p>Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 60 °C.</p> </div> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 6.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepinimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014. Patikros pagal:

IEC/EN 60350-1

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepinimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „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 įjungsitė nepasirinkę kaitinimo funkcijos ar programos, po 20 sekundžių orkaitė automatiškai išsijungs.

## 6.4 Kaip nustatyti Temperatūrą

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

## 6.5 Kaip patikrinti: Temperatūrą

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.

## 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. Spauskite **OK**.
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte minutes.
4. Spauskite **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  $\wedge$  arba  $\vee$ , 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  $\odot$  kol |→| nepradės mirksėti.
3. Spauskite  $\wedge$  arba  $\vee$ , kad nustatytumėte Trukmė minutes.
4. Paspauskite OK.
5. Spauskite  $\wedge$  arba Trukmė, kad nustatytumėte  $\vee$  valandas.
6. Paspauskite OK.

Ekrane mirksės →|.

7. Paspauskite  $\wedge$  arba  $\vee$ , 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  $\odot$ .
- Ekrane matysite mirksinčius  $\odot$  ir „00“.
2. Jei norite pakeisti parinktį, paspauskite  $\odot$ . Pirmiausia nustatykite sekundes, po to minutes, o tada valandas.
  3. Spauskite  $\wedge$  arba  $\vee$ , kad nustatytumėte Laikmatis ir  $\odot$ .
  4. Paspauskite Laikmatis arba OK funkcija įsijungs po 5 sekundžių.

Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes veiks garsinis signalas, o ekrane mirksės „00:00“ ir  $\odot$ .

5. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.

## 7.7 Kaip nustatyti Laikmatis

1. Norėdami atkurti Laikmatis kelis kartus paspauskite  $\vee$  ir  $\wedge$ .
2. Kai ekrane pasirodys užrašas „00:00“, Laikmatis prasidės 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        | JAUTIENOS KEPSNYS |

| Programa |                    |
|----------|--------------------|
| 2        | KIAULIENOS KEPSNYS |
| 3        | VIŠČIUKAS, VISAS   |
| 4        | PICA               |
| 5        | KEKSIUKAI          |
| 6        | KIŠAS              |
| 7        | BALTA DUONA        |
| 8        | BULVIŲ PLOKŠTAINIS |
| 9        | LAZANIJA           |

## 8.2 Receptai internete

Automatinių programų receptus galima rasti mūsų interneto svetainėje. Norėdami rasti receptų knygą, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.

## 8.3 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.

## 8.4 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.

## 8.5 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.

Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

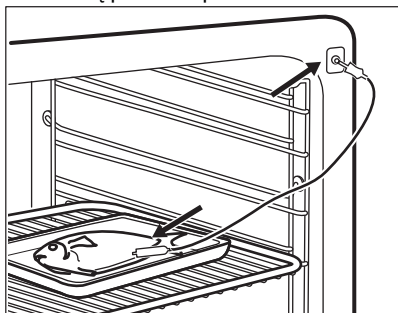
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Maisto termometras - nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto termometras - ruošiant jis turi būti patiekale.

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.

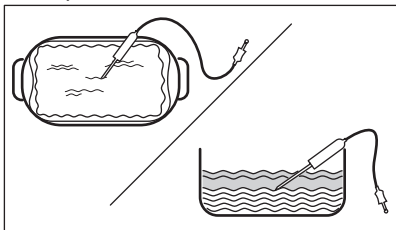
8. Ištraukite mėsos termometrą iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

### **ISPĖJIMAS!**

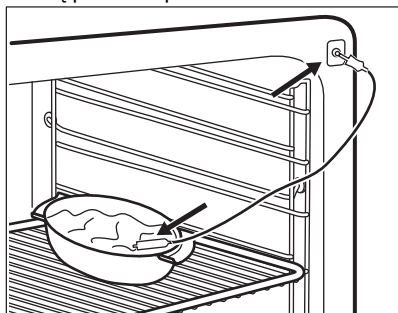
Galima nusideginti, nes kepimo termometras įkaista. Būkite atsargūs, kai traukiate jo kištuką ir išimate jį iš patiekalo.

## Maisto kategorija: užkepėlės

1. Įjunkite prietaisą.
2. Įdėkite pusę ingredientų į kepimo indą.
3. Kepimo termometro galą dėkite tiksliai į užkepėlės vidurį. Kepant kepimo termometras turi būti stabilizuotas vienoje vietoje. Tam naudokite kietą ingredientą. Kepimo termometro silikoninę rankeną atremkite į kepimo indą. Kepimo termometro galas neturėtų liesti kepimo indo apačios.



4. Uždenkite kepimo termometrą likusiais ingredientais.
5. Įkiškite kepimo termometro kištuką į lizdą, esantį prietaiso priekiniame rėme.



Ekrane  mirksi ir nustatyta kepimo temperatūra. Pirmą kartą naudojant, būna

nustatyta 60 °C temperatūra, o paskui rodoma paskutinį kartą nustatyta vertė.

6. Palieskite  arba , kad nustatytumėte mėsos temperatūrą.
7. Palieskite **OK** arba nuostatos bus išsaugotos automatiškai po 5 sekundžių.



Jūs galite nustatyti mėsos temperatūrą, tik kai mirksi simbolis

. Jeigu ekrane rodomas simbolis

, bet jis nemirksi, prieš nustatydami kepimo temperatūrą, paspauskite  ir , kad nustatytumėte naują vertę.

8. Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.

Ekrane rodoma esama kepimo temperatūra ir įkaitinimo simbolis ----.

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

ir . Prietaisas išsijungia.

9. Norėdami išjungti garso signalą, palieskite jutiklio lauką.

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



### **ISPĖJIMAS!**

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

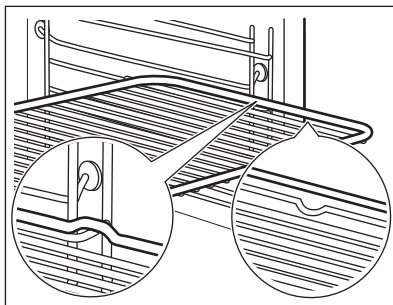
## 9.2 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

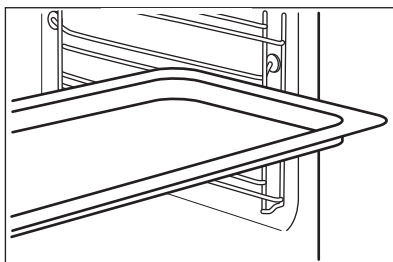
Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvui nuo jos nuslysti.

**Grotelės:**

Istumkite grotelles tarp lentynos laikiklių.

**Kepimo 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 funkcijas arba programos temperatūros ir laiko nuostatus.

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.



Kai įjungiamas pirolizinis valymas, dūrelės užsirakina. Kai paspaudžiate valdymo skydelį ekrane pasirodo pranešimas.

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**. Dūrelės užsirakins. 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  ir  2 sekundes.

Pasigirsta garso signalas.

Ekrane rodoma spyna.

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, pakartokite 3 veiksmą.



Jeigu veikia pirolizės funkcija, durelės yra užrakintos. Jei paliečiate jutiklio lauką, ekrane rodomas pranešimas.



Veikiant funkcijai „Mygtukų užraktas“, orkaitę galima išjungti. Kai išjungiame 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   | ĮJUNGTA / IŠJUNGTA                     |
| 2 | PRIMINIMAS APIE VALYMĄ         | ĮJUNGTA / IŠJUNGTA                     |
| 3 | MYGTUKŲ SIGNALAI <sup>1)</sup> | SPRAGTELĖJIMAS / PYPSĖJIMAS / IŠJUNGTA |
| 4 | KLAIDŲ SIGNALAI                | ĮJUNGTA / IŠJUNGTA                     |
| 5 | DEMO REŽIMAS                   | Aktyvinimo kodas: 2468                 |
| 6 | APTARNAVIMO MENIU              | –                                      |
| 7 | ATKURTI NUSTATYMUS             | TAIP / NE                              |

<sup>1)</sup> 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 |
| 120 - 195 | 8.5  |
| 200 - 245 | 5.5  |
| iki 250   | 3    |

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

## 10.6 Ekrano šviesumas

Yra du ekrano šviesumo režimai:

- naktinis šviesumas: kai prietaisas yra išjungtas, ekrano 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 ĮJUNGTA / IŠJUNGTA), 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

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

Jei pyragus kepatė 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.

### 11.3 Patarimai, kaip kepti

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

| 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.             |

## 11.4 Kepimas viename lentynos lygyje

|  KEPI-<br>MAS SKARDO-<br>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                                                                                      |

|  <b>PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.

|  <b>PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biskvitinis vyniotinis                                                                                               | 180–200                                                                                       | 10–20                                                                                           | 3                                                                                 |
| Ruginė duona:                                                                                                        | pirmiausiai: 230<br>tada: 160–180                                                             | 20<br>30–60                                                                                     | 1                                                                                 |
| Sviestinis migdolų pyragas / Cukriniai pyragaičiai                                                                   | 190–210                                                                                       | 20–30                                                                                           | 3                                                                                 |
| Pyragaičiai su kremu / Eklėrai                                                                                       | 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.

|  <b>SAUSAINIAI</b> |  |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |  | <br>(°C) | <br>(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                                                                                       |

## 11.5 Kepiniai ir apkepai

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

|  |  | <br>(°C) | <br>(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                                                                                       |

## 11.6 Kepimas keliais lygiais

Naudokite šią funkciją: Konvekcinis kepimas.

Naudokite kepamąsias skardas.

|  TORTAI / TEŠLAINIAI | <br>(°C) | <br>(min.) | <br>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                                                                                            |

|  <b>SAUSAINIAI / MAŽI PYRAGAIČIAI / PYRAGAIČIAI / BANDELĖS</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |  |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|                                                                                                                                                |                                                                                               |                                                                                                 | <b>2 padėtys</b>                                                                  | <b>3 padėtys</b> |
| 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                                                                             | –                |

## 11.7 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.

## 11.8 Kepsnių kepimas

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

|  <b>JAUTIENA</b> |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  |  |  |  <b>(°C)</b> |  <b>(min.)</b> |
| 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

## 11.9 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

Sūrio pyragas

140–160

60–90

Daržovių pyragas

160–180

50–60



PICA



Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Naudokite antrą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Plonapadė pica, naudokite gilų kepimo indą

200–230

15–20



PICA



Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Naudokite antrą lentynos padėtį.



(°C)



(min.)

Pica, storo pado

180–200

20–30

Nerauginta duona

230–250

10–20

Flanas su sluoksniuota tešla

160–180

45–55

„Flammkuchen“ (ugninis pyragas)

230–250

12–20

Koldūnai

180–200

15–25

## 11.10 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   | –    |

## 11.11 Lėtas ruošimas

Ši funkcija leidžia paruošti liesą, minkštą mėsą ir žuvį. Netaikoma: vištienai, riebiai kepintai 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 |

## 11.12 Šaldytas maistas – Konvekcinis kepimas



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

## 11.13 Atitirpinimas

Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę.

Neuždenkite maisto, nes taip gali pailgėti atšildymo trukmė.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Didelėms maisto porcijoms orkaitės apačioje padėkite tuščią apverstą lėkštę. Įdėkite maistą į gilų indą ir padėkite jį ant lėkštės orkaitės viduje. Jeigu reikia, išimkite lentynų atramas.

|  | <br>(kg) | <br>(min.)<br>Atšildymo trukmė | <br>(min.)<br>Likusi atšildymo trukmė |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Viščiukas                                                                        | 1                                                                                         | 100–140                                                                                                         | 20–30                                                                                                                  | Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.                                   |
| Mėsa                                                                             | 1                                                                                         | 100–140                                                                                                         | 20–30                                                                                                                  | Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.                                   |
| Upėtakis                                                                         | 0,15                                                                                      | 25–35                                                                                                           | 10–15                                                                                                                  | –                                                                                 |
| Braškės                                                                          | 0,3                                                                                       | 30–40                                                                                                           | 10–20                                                                                                                  | –                                                                                 |
| Sviestas                                                                         | 0,25                                                                                      | 30–40                                                                                                           | 10–15                                                                                                                  | –                                                                                 |
| Kremas                                                                           | 2 x 0,2                                                                                   | 80–100                                                                                                          | 10–15                                                                                                                  | Grietinėlę plakite ne visiškai atitirpdytą.                                       |
| Tortas                                                                           | 1,4                                                                                       | 60                                                                                                              | 60                                                                                                                     | –                                                                                 |

## 11.14 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 VAISIAI | <br>(min.)<br>Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Braškės / Mėlynės / Avietės / Prinokę agrastai

35–45

|  KAULA-VAISIAI | <br>(min.)<br>Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai | <br>(min.)<br>Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Persikai / Svarainiai / Slyvos

35–45

10–15

|  DARŽOVĖS | <br>(min.)<br>Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai | <br>(min.)<br>Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Morkos

50–60

5–10

Agurkai

50–60

–

|  DARŽOVĖS |  (min.)<br>Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai |  (min.)<br>Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marinuotos daržovės                                                                       | 50–60                                                                                                                                | 5–10                                                                                                                              |
| Kaliaropės / Žirneliai / Šparagai                                                         | 50–60                                                                                                                                | 15–20                                                                                                                             |

### 11.15 Džiovinimas - Konvekcinis kepimas

Padenkite padėklus kepimo popieriumi.

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

Jei naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

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

### 11.16 Maisto termometras

|  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                                                                                      |

|  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 iš-<br>keptas | Daugiau |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------|---------|
| Kumpis / Kepsnys                                                                 | 80     | 84                         | 88      |
| Nugarinės kapotinis / Kiaulienos nugarinė, rūkyta / Kiaulienos nugarinė, apvirta | 75     | 78                         | 82      |



## VERŠIENA



### Maisto kepimo temperatūra (°C)

|                   | Mažiau | Vidutiniškai iš-<br>keptas | Daugiau |
|-------------------|--------|----------------------------|---------|
| Veršienos kepsnys | 75     | 80                         | 85      |
| Veršiuko koja     | 85     | 88                         | 90      |



## AVIENA / ĖRIENA



### Maisto kepimo temperatūra (°C)

|                            | Mažiau | Vidutiniškai iš-<br>keptas | Daugiau |
|----------------------------|--------|----------------------------|---------|
| Avies koja                 | 80     | 85                         | 88      |
| Avienos nugarinė           | 75     | 80                         | 85      |
| Kepta ėriena / Ėriuko koja | 65     | 70                         | 75      |



## ŽVĖRIENA



### Maisto kepimo temperatūra (°C)

|                                               | Mažiau | Vidutiniškai iš-<br>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-<br>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      |

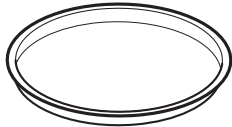
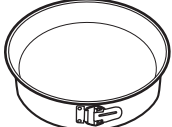
|  UŽKEPĖLĖS – VIRTOS DARŽOVĖS |  Maisto kepimo temperatūra (°C) |                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------|
|                                                                                                              | Mažiau                                                                                                           | Vidutiniškai iš-keptas | Daugiau |
| Cukinių troškiny / Brokolių troškiny / Pankolių 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      |

## 11.17 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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

|                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Picos kepimo skarda</b></p> <p>Tamsi, neatspindinti<br/>28 cm skersmens</p> |  <p><b>Kepimo indas</b></p> <p>Tamsi, neatspindinti<br/>26 cm skersmens</p> |  <p><b>Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti</b></p> <p>Keraminė<br/>8 cm skersmens, 5 cm aukščio</p> |  <p><b>Apkepo skarda</b></p> <p>Tamsi, neatspindinti<br/>28 cm skersmens</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 11.18 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

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

## 11.19 Informacija bandymų laboratorijoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose

|  |  | <br>°C | <br>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.

|  |  | <br>°C | <br>min |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę                      | Konvekcinis kepinimas                                                             | 150                                                                                     | 20 - 30                                                                                  |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę                      | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | 170                                                                                     | 20 - 30                                                                                  |

### Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

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

### Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

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

### Greitas kepinimas grilyje

Pakaitinkite tuščią orkaitę 3 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

|  | <br>min |            |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                    | Pirma pusė                                                                                 | Antra pusė |
| Mėsainiai                                                                          | 8 - 10                                                                                     | 6 - 8      |
| Skrebutis                                                                          | 1 - 3                                                                                      | 1 - 3      |

## 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.

Metalinius 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.



Priedai

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

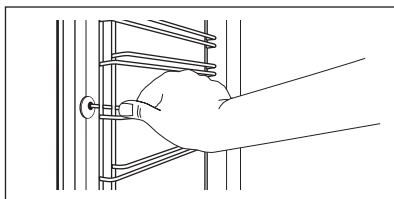
Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

### 12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

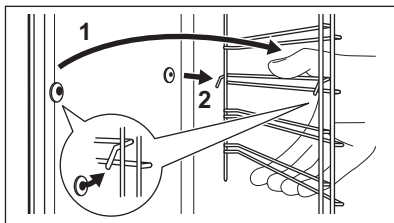
**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

**2-as veiksmas** Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



**3-as veiksmas** Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.

**4-as veiksmas** Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



## 12.3 Kaip naudoti: Pirolizė

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizė funkcija.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

### ⚠ DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

### Prieš Pirolizė:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.

### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę.

### 2-as veiksmas

☐ – spauskite pakartotinai. Ekrane matysite: "Pyro", valymo programos numerį.

### 3-as veiksmas

△, ∇ – paspauskite valymo režimui nustatyti. Paspauskite: OK.

| Parinktis | Valymo režimas     | Trukmė     |
|-----------|--------------------|------------|
| 1         | Lengvas valymas    | 1 h        |
| 2         | Įprastas valymas   | 1 h 30 min |
| 3         | Intensyvus valymas | 3 h        |

ⓘ Prasidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia.

Norėdami sustabdyti valymo programą jai nepasibaigus, išjunkite orkaitę. Durelės atsirakins orkaitei atvėsus.

### Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

## 12.4 Priminimas apie valymą

Orkaitę primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant Pirolizė.

■■■  
■■■ - valymo skydelyje mirksi 10 sek. kiekvieną kartą išjungus ir vėl įjungus orkaitę.

Galite išjungti priminimą. Naudodamiesi nustatymų meniu žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.

## 12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



### ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.

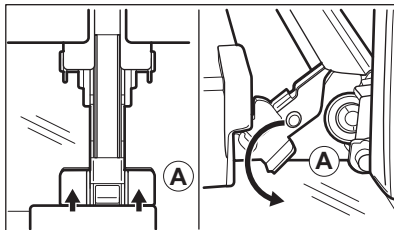


### DĖMESIO

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

**1-as veiksmas** Iki galo atidarykite dureles.

**2-as veiksmas** Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.

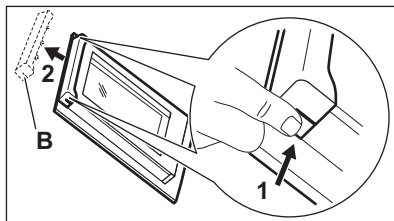


**3-as veiksmas** Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.

**4-as veiksmas** Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

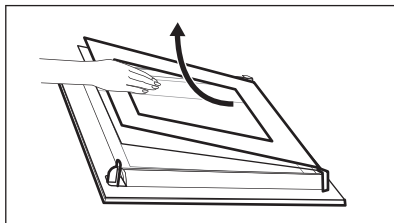
**5-as veiksmas** Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

**6-as veiksmas** Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



**7-as veiksmas** Stiklo plokštės plaukiate vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

**8-as veiksmas** Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



**9-as veiksmas** Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.

## 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

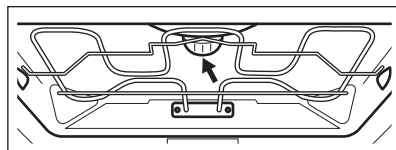
Pavojus gauti elektros smūgį. Lemputė gali būti karšta.

### 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** Išvalykite stiklinį gaubtelį.

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

**4-as veiksmas** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

### Šoninė lemputė

**1-as veiksmas** Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.

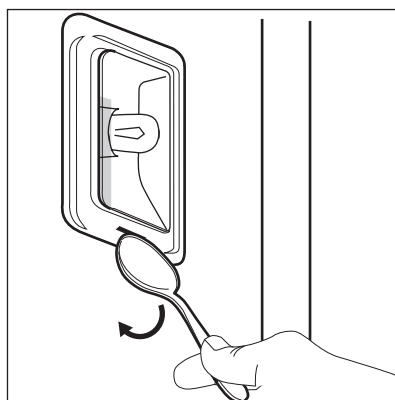
**2-as veiksmas** Stikliniam gaubteliui nuimti naudokite siaurą buką objektą (pvz. šaukštą).

**3-as veiksmas** Išvalykite stiklinį gaubtelį.

**4-as veiksmas** Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

**5-as veiksmas.** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

**6-as veiksmas** Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.



## 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.                                                     | Netinkamai uždarytos durelės.                                                                                      | Iki galo uždarykite dureles.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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 ilgai palikote patiekalą orkaitėje.                                                                       | Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.                                                                                                                                                                                                               |
| Ekrane rodoma „C2“.                                                   | Norėjote paleisti pirolizės ar atšildymo funkciją, bet neištraukėte maisto termometro kištuko iš lizdo.            | Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ekrane rodoma „C3“.                                                   | Neveikia valymo funkcija. Ne iki galo uždarėte dureles arba sugedęs durelių užraktas.                              | Iki galo uždarykite dureles.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Ekrane rodoma „F102“.                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ne iki galo uždarėte dureles.</li> <li>Sugedęs durelių užraktas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Iki galo uždarykite dureles.</li> <li>Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite.</li> <li>Jeigu ekrane vėl rodoma „F102“, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.</li> </ul> |

| Triktis                                                                           | Galima priežastis                | Atitaisymo būdas                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.                         | Ivyko elektros gedimas.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite.</li> <li>Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.</li> </ul> |
| 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 įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

| Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia: |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Modelis (MOD.)                          | ..... |
| Prekės numeris (PNC)                    | ..... |
| Serijos numeris (S.N.)                  | ..... |

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

|                                                                                     |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Tiekėjo pavadinimas                                                                 | Electrolux                               |
| Modelio identifikatorius                                                            | COE7P31X 944184841<br>EOE7P31Z 944184893 |
| Energijos efektyvumo rodyklė                                                        | 81,2                                     |
| 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 | 0,69 kWh/ciklas                          |
| Angų skaičius                                                                       | 1                                        |
| Šilumos šaltinis                                                                    | Elektra                                  |
| Signalų garsumas                                                                    | 71 l                                     |
| Orkaitės tipas                                                                      | Integruotoji orkaitė                     |

|      |          |         |
|------|----------|---------|
| Masė | COE7P31X | 36.0 kg |
|      | EOE7P31Z | 36.0 kg |

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir gri-liai. - 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 taipiau 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 likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį 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 susisieki su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.





867352914-C-012023