



Electrolux



electrolux.com/register



EOC6P71X

LT Naudojimo instrukcija | **Garinė orkaitė**



MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį 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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHINĖ 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 plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	3
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	4
3. ĮRENGIMAS.....	8
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	9
5. VALDYMO SKYDELIS.....	10
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	10
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	11
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	13
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	16
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	20
11. PATARIMAI.....	21
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	24
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	29
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	31
15. APLINKOS APSAUGA.....	32

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- 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.

- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada

- mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara 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.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	590 (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	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 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.

- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinus 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 lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (isukami 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.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinę lentelėje nurodytą galią.

Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidas.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo 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 nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

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.
- 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 Pirologinis 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.
- Pirologinis 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 jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
 - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirologinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirologinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirologinio 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.
- Pirologinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

2.6 Troškinimas garuose

ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Neatidarykite prietaiso durelių troškindami garuose.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.7 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.

2.8 Paslauga

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

2.9 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą 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. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

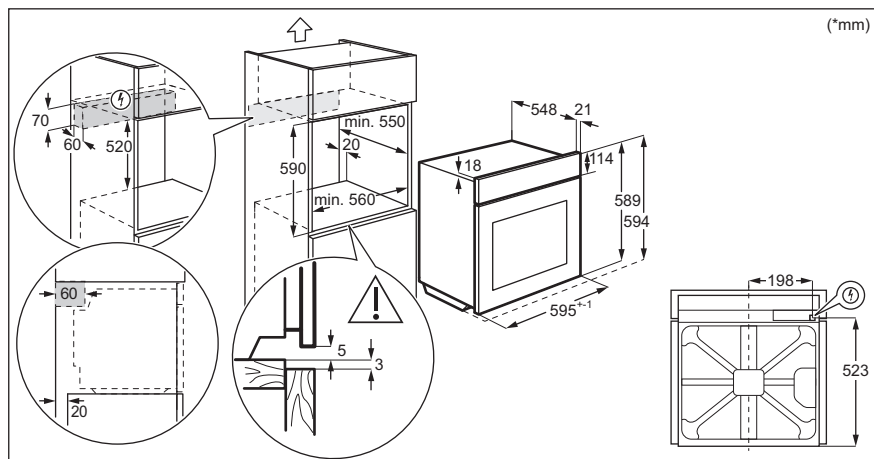
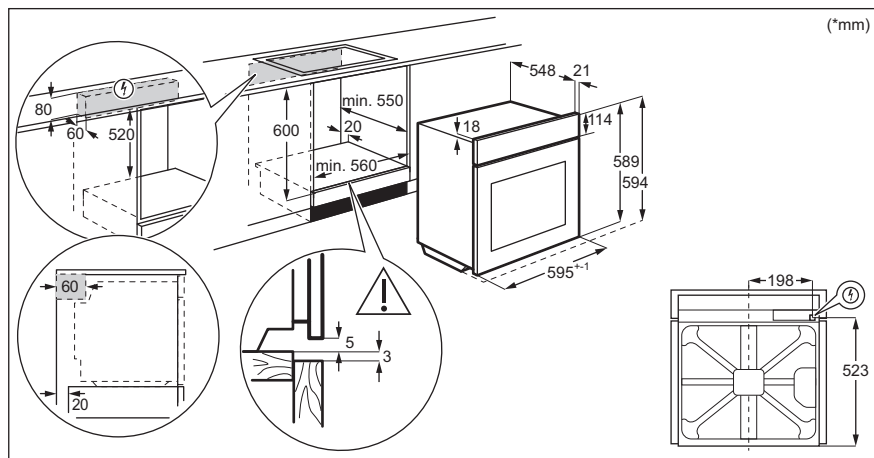
Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

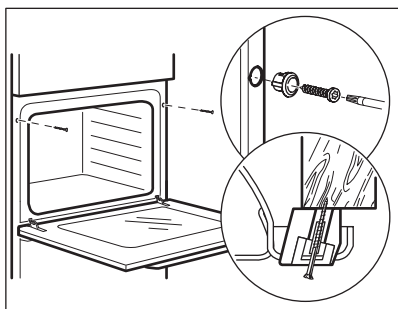


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

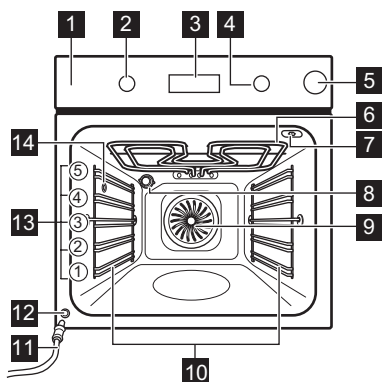


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldų



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** Valdymo skydelis
- 4** Valdymo rankenėlė (temperatūra)
- 5** Stalčius vandeniui
- 6** Šildymo elementas
- 7** Maisto termometro lizdas
- 8** Lemputė
- 9** Ventiliatorius
- 10** Lentynos atrama, išimama
- 11** Išleidimo vamzdelis
- 12** Vandens išleidimo vožtuvas
- 13** Lentynos padėtyš
- 14** Garų įleidimas

4.2 Priedai

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

- **Maisto termometras**
Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

5. VALDYMO SKYDELIS

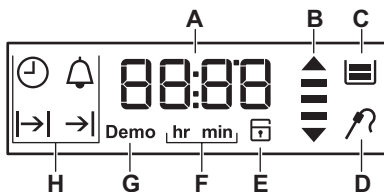
5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

	LAIKMAČIUJAI nustatyti. Palaikykite daugiau kaip 3 sekundes, kad įjungtumėte arba išjungtumėte orkaitės lemputę.
	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
	Orkaitės temperatūrai arba kepimo termometro temperatūrai tikrinti (jeigu taikytina). Naudokite tik kai veikia kaitinimo funkcija.

5.3 Valdymo skydelis (ekranas)



- A. Laikmatis / temperatūra
- B. Įkaitusios kaitvietės indikatorius
- C. Stalčius vandeniui
- D. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)
- E. Durių užraktas (ne visuose modeliuose)
- F. Valandos / minutės
- G. Demonstracinis režimas (ne visuose modeliuose)
- H. Laikrodžio funkcijos

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

Prieš naudodami orkaitę, nustatykite laiką.

6.1 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 mikroplošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.	Iš prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

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

2-as veiksmas Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 1 val.

3-ias veiksmas Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 15 min.

 Iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

1-as veiksmas Nustatykite kaitinimo funkciją valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

2-as veiksmas Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą.

3-as veiksmas Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

7.2 Greitasis įkaitinimas

Greitasis įkaitinimas sutrumpina įkaitinimo laiką.



Nedėkite maisto į orkaitę, kai veikia greitasis įkaitinimas.

1. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę greitajam įkaitinimui nustatyti.
2. Sukite temperatūros nustatymo rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą.

Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, pasigirsta signalai.

3. Nustatykite orkaitės funkciją.

7.3 Kaitinimo indikatorius

Kai veikia orkaitės funkcija, viena po kitos ekrane rodomos juostos , kai temperatūra orkaitėje didėja, ir jos išnyksta, kai temperatūra mažėja.

7.4 Troškinimas garuose



Naudokite tik vandenį. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Nenaudokite jokių kitų skysčių. Į vandens stalčių nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.

1. Nustatykite funkciją .
 2. Norėdami atidaryti vandens stalčių, paspauskite jo dangtelį.
 3. Vandens į stalčių pilkite tol, kol ekrane bus rodomas pilnos talpyklės indikatorius. Maksimali talpyklės talpa – 900 ml. Šio kiekio užtenka maždaug 55–60 min. trukmės gaminimui.
 4. Įstumkite vandens stalčių į jo pradinę padėtį.
 5. Nustatykite 130–230 °C temperatūrą. Gaminant garuose pasiekiami geri rezultatai šiame temperatūros intervale.
 6. Po kiekvieno kepimo garuose išpilkite vandenį iš vandens talpyklės.
- Po kiekvieno gaminimo garuose funkcijos naudojimo palaukite mažiausiai 60 minučių,

kad iš vandens išleidimo vožtuvo nepradėtų bėgti karštas vanduo.

⚠ DĖMESIO

Prietaisas yra karštas. Galima nusideginti. Būkite atsargūs, kai ištuštinate vandens stalčių.

7.5 Vandens talpyklės indikatorius

	Vandens talpyklė pilna. Kai talpyklė pilna, girdimas signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
	Vandens talpyklė pusiau pilna.
	Vandens talpyklė tuščia. Kai talpyklė tuščia, girdimas signalas. Pripildykite talpyklę.

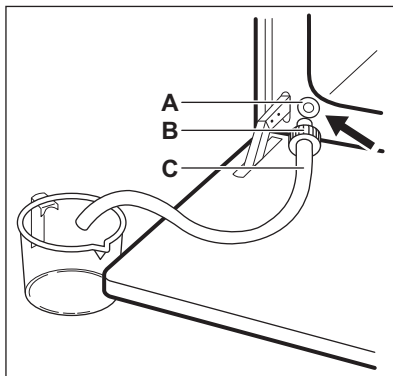
Jeigu į talpyklę pripylėte per daug vandens, per apsaugos nuotaką vandens perteklius nutekės ant erdmės dugno. Sugerkite vandenį kempine.

7.6 Vandens talpyklės ištuštinimas

⚠ DĖMESIO

Prieš išpildami vandenį iš vandens talpyklės, įsitikinkite, ar orkaitė yra atvėsusi.

1. Paruoškite išleidimo vamzdelį (C), pateiktą pakuotėje kartu su naudotojo vadovu. Uždėkite jungtį (B) ant vieno iš išleidimo vamzdelio galų.
2. Kitą išleidimo vamzdelio (C) galą įdėkite į indą. Jis turi būti žemesnėje padėtyje nei išleidimo vožtuvas (A).



3. Atidarykite orkaitės dureles ir įstatykite jungtį (B) į išleidimo vožtuvą (A).
4. Spaudinėkite jungtį, kol iš vandens talpyklės ištėkės visas vanduo. Viduje gali likti vandens, kai ekrane rodoma:  Palaukite, kol iš vandens išleidimo vožtuvo bėgantis vanduo liausis bėgęs.
5. Kai vanduo nebeteka, išimkite jungtį iš vožtuvo.



Į vandens talpyklę nepilkite išleisto vandens.

7.7 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
--------------------	-----------

0

Orkaitė išjungta.

Padėtis „Išjungta“



Sumažina kaitinimo laiką.

Greitas įkaitinimas



Konvekinis kepinimas

Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
Picos programa	
	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
Apatinis + viršutinis kaitinimas	
	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
Apatinis kaitinimas	
	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
Atitirpinimas	
	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.
Drėgnas konvek. kepinimas	
	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
Turbo grilis	

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
	Skirta patiekalams ruošti garuose. Naudokitės šia funkcija, kad greičiau pagamintumėte maistą ir išsaugotumėte daugiau jame esančių vitaminų bei maistinių medžiagų. Pasirinkite šią funkciją ir nustatykite 130–230 °C temperatūrą.
Karštas oras + garai	
	Ijungti orkaitės valymą piroliziniu būdu.
Pirolizė	

7.8 Pastabos: Drėgnas konvek. kepinimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepinimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Paros laikas	Paros laikui rodyti ar keisti. Paros laiką galite keisti, kai orkaitė yra išjungta.
 Trukmė	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Naudokite tuomet, kai nustatyta kaitinimo funkcija.
 Pabaigos laikas	Orkaitės išsijungimo laikui nustatyti. Naudokite tuomet, kai nustatyta kaitinimo funkcija.

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Atidėtas paleidimas	Funkcijų kombinacija: Trukmė, Pabaigos laikas.
 Laikmatis	Naudokite laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. Laikmatis – galima nustatyti bet kada, net kai orkaitė išjungta.

8.2 Kaip nustatyti: Paros laikas

Pirmą kartą prijungus prie elektros lizdo palaukite, kol ekrane pamatysite **hr, 12:00**.
12 – mirksės.

1-as veiksmas	Norėdami nustatyti valandą pasukite temperatūros rankenėlę.
2-as veiksmas	 – paspauskite, kad patvirtintumėte. Ekrane matysite nustatytą valandą ir min. 00 – mirksės.
3-ias veiksmas	Norėdami nustatyti minutes, pasukite temperatūros rankenėlę.
4-as veiksmas	 – paspauskite, kad patvirtintumėte. Ekrane matysite nustatytą laiką.
 – spauskite paros laikui pakeisti.  – mirksės ekrane.	

8.3 Kaip nustatyti Trukmė funkciją

1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	 – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.
3-ias veiksmas	Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.  – paspauskite, kad patvirtintumėte.
4-as veiksmas	Norėdami nustatyti valandą pasukite temperatūros rankenėlę.  – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasibaigus nustatytam laikui 2 minutes veiks signalas, o ekrane mirksės laiko nustatymas. Orkaitė išsijungs automatiškai.
5-as veiksmas.	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6-as veiksmas	Pasukite rankenėlės į išjungimo padėtis.

8.4 Kaip nustatyti Pabaigos laikas funkciją

1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	 – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.
3-ias veiksmas	Norėdami nustatyti valandą pasukite temperatūros rankenėlę.  – paspauskite, kad patvirtintumėte.
4-as veiksmas.	Norėdami nustatyti minutes, pasukite temperatūros rankenėlę.  – paspauskite, kad patvirtintumėte. Nustatytu pabaigos laiku signalas skambės 2 minutes. Ekrane mirksės laiko nustatymas. Orkaitė išsijungs automatiškai.
5-as veiksmas.	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6-as veiksmas	Pasukite rankenėlės į išjungimo padėtis.

8.5 Kaip nustatyti Atidėtas paleidimas funkciją

1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	 – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.
3-ias veiksmas	Norėdami šiai funkcijai nustatyti minutes, pasukite temperatūros rankenėlę: Trukmė. Paspauskite:  .
4-as veiksmas.	Norėdami šiai funkcijai nustatyti valandas, pasukite temperatūros rankenėlę: Trukmė. Paspauskite:  .
	Ekrane matysite:  .
5-as veiksmas.	Norėdami šiai funkcijai nustatyti valandas, pasukite temperatūros rankenėlę: Pabaigos laikas. Paspauskite:  .
6-as veiksmas	Norėdami šiai funkcijai nustatyti minutes, pasukite temperatūros rankenėlę: Pabaigos laikas. Paspauskite:  .
Ekrane rodoma matysite nustatytą temperatūrą,  ,  .	
Orkaitė išsijungs automatiškai, veiks nustatytą veikimo laiką ir išsijungs nustatytu pabaigos laiku. Nustatytu pabaigos laiku signalas skambės 2 minutes. Ekrane mirksės laiko nustatymas. Orkaitė išsijungs.	
7-as veiksmas	Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
8-as veiksmas	Pasukite rankenėlės į išjungimo padėtis.

8.6 Kaip nustatyti Laikmatis funkciją

Laikmatį galima nustatyti, kai orkaitė yra įjungta ir, kai orkaitė yra išjungta.

1-as veiksmas



– spauskite pakartotinai. – mirksės.

2-as veiksmas

Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte sekundes, o tada minutes. Jei jūsų pasirinktas laikas didesnis nei 60 min., pradės mirksėti hr.

3-ias veiksmas

Nustatykite valandas.
Laikmatis – įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
Praėjus 90 % nustatyto laiko, pasigirs signalas.

4-as veiksmas.

Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes skambės signalas, o 00:00 ir – mirksės. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Maisto termometro naudojimas

Maisto termometras matuoja mėsos vidaus temperatūrą. Pasiekus pasirinktą temperatūrą orkaitė išsijungia.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- Orkaitės temperatūra. Žr. kepinų lentelę.
- Temperatūra patiekalo viduje. Žr. maisto termometro lentelę.

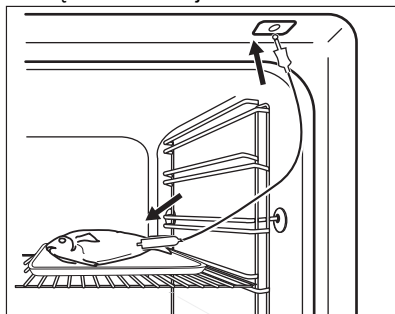


DĖMESIO

Naudokite tik su orkaite pateiktą kepinio termometrą arba originalias atsargines dalis.

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Maisto temperatūros jutiklį (su simboliu ant rankenėlės) įkiškite iki mėsos gabalo vidurio.

3. Įkiškite kepinio termometro kištuką į lizdą, esantį ertmės viršuje.



Pasirūpinkite, kad kepatant mėsą termometras liktų joje, o jo laidas būtų prijungtas prie lizdo.

Pirmą kartą įjungus maisto termometrą, numatytoji kepinio temperatūra bus 60 °C.. Kol mirksi , temperatūros reguliavimo rankenėle galite pakeisti numatytąją kepinio temperatūrą.

Ekrane rodomas maisto termometro simbolis ir numatytoji temperatūra patiekalo viduje.

4. Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte naują temperatūros nustatymą arba palaukite 10 sekundžių, kol ji bus patvirtinta automatiškai.

Naujasis temperatūros nustatymas bus išsaugotas atmintyje sekančiam kartui.

Mėsai pasiekus nustatytąją temperatūrą, ekrane rodomi maisto termometro simbolis

 ir numatytosios temperatūros rodmuo pradės mirksėti. Pasigirs 2 minutes trukšiantis signalas.

5. Paspauskite bet kurį mygtuką arba atidarykite orkaitės dureles, kad sustabdytumėte signalą.
6. Ištraukite maisto termometro kištuką iš elektros lizdo. Išimkite mėsą iš orkaitės.
7. Išjunkite orkaitę.

ĮSPĖJIMAS!

Būkite atsargūs ištraukdami maisto termometro galą iš maisto ir kištuką iš lizdo. Maisto termometras gali būti įkaitęs. Atsargiai, galite nusideginti.

Kiekvieną kartą įkišę maisto termometrą į lizdą, turite iš naujo nustatyti maisto kepimo temperatūrą. Jūs negalite pasirinkti trukmės ir pabaigos laiko.

Kai orkaitė pirmą kartą skaičiuos numatomą ciklo trukmę, valdymo skydelyje mirksės — simbolis. Pasibaigus skaičiavimams valdymo

skydelyje matysite numatomo kepimo ciklo trukmę. Skaičiavimai taip pat vykdomi maisto kepimo metu, o pasikeitus rezultatams trukmė valdymo skydelyje atnaujinama.

Maisto temperatūros nustatymą galite pakeisti bet kada:

1. Paspauskite °C :

- vieną kartą – ekrane rodoma nustatyta kepimo temperatūra; jeigu norima, ją galima pakeisti per 5 sekundes;
- du kartus – ekrane rodoma dabartinė orkaitės temperatūra;
- tris kartus – ekrane rodoma nustatyta orkaitės temperatūra; jeigu norima, ją galima pakeisti per 5 sekundes; Ši informacija prieinama tik įkaitinimo fazės metu.

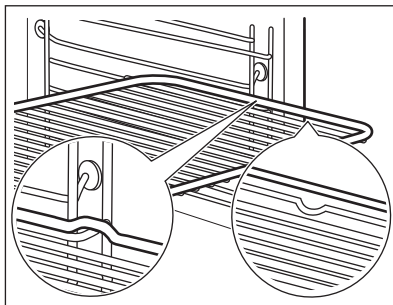
2. Norėdami pakeisti temperatūrą, naudokitės temperatūros reguliatoriumi.

9.2 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis ne leis prikaišaviui nuo jos nuslysti.

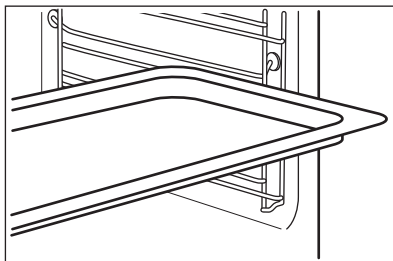
Grotelės:

Istumkite grotelės tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



Kepimo skarda / Gili skarda:

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



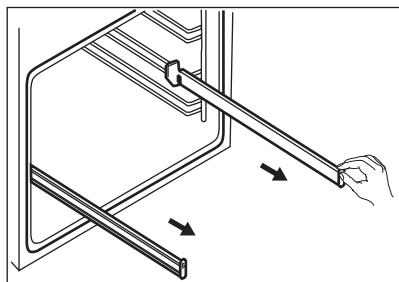
9.3 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokių tepalų.

Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamuosius bėgelius.

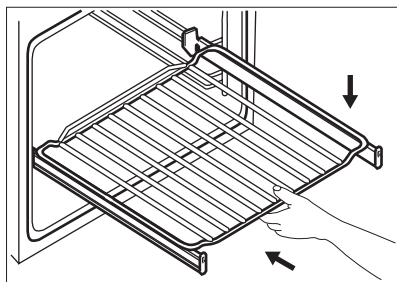
1-as veiksmas

Ištraukite kairės ir dešinės pusės bėgelius.



2-as veiksmas

Ant ištraukiamųjų bėgelių padėkite grotelės ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę.



9.4 Priedai maisto ruošimui garuose

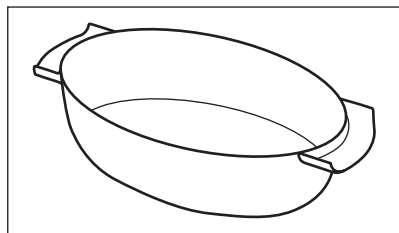


Priedų maisto ruošimui garuose komplektas su orkaite neteikiamas. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

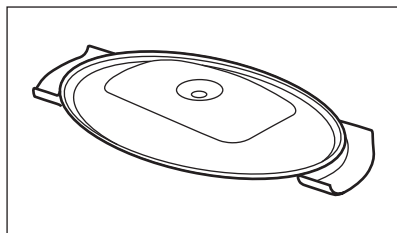
Kepimo indas maisto ruošimui garuose

Kepimo indą sudaro stiklinis dubuo (A), dangtis (B), purkštuko vamzdelis (C), purkštukas (D) ir plieninės grotelės (E).

Stiklinis dubuo (A)

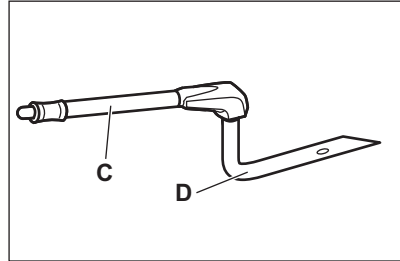


Dangtis (B)

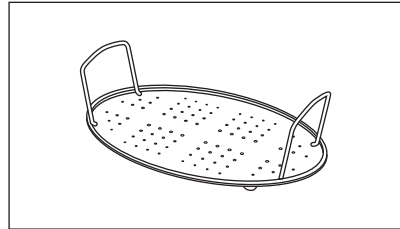


Purkštukas, purkštuko vamzdelis ir plieninės grotelės.

Purkštuko vamzdelis (C) skirtas maisto ruošimui garuose, o purkštukas (D) tiesioginiam maisto ruošimui garuose.



Plieninės grotelės (E)



- Nedėkite įkaitusio kepimo indo ant šaltų ar drėgnų paviršių.
- Nepilkite šaltų skysčių į įkaitusį kepimo indą.
- Nedėkite kepimo indo ant karštų paviršių.
- Nevalykite kepimo indo šiuurkščiomis priemonėmis, šveitikliais ar milteliais.

9.5 Maisto ruošimas garuose kepimo inde

- | | |
|----------------------|---|
| 1-as veiksmas | Padėkite kepimo indą ant plieninių grotelių ir uždenkite jį dangčiu. Įkiškite purkštuko vamzdelį į dangčio angą. Padėkite kepimo indą ant lentynėlės antroje lentynėlės padėtyje nuo apačios. |
| 2-as veiksmas | Prijunkite purkštuko vamzdelį prie garų įleidimo angos. |
| 3-as veiksmas | Pasirinkite orkaitės maisto ruošimo garuose funkciją. |

9.6 Tiesioginis maisto ruošimas garuose

Padėkite kepimo indą ant plieninių grotelių. Įpilkite šiek tiek vandens. Nenaudokite dangčio.



ĮSPĖJIMAS!

Orkaitei veikiant purkštukas gali būti įkaitęs. Visuomet mūvėkite orkaitei skirtas pirštines. Jei garų funkcijos nenaudojate, išimkite purkštuką iš orkaitės.

1-as veiksmas	Sujunkite purkštuką su purkštuko vamzdeliu. Prijunkite purkštuko vamzdelį prie garų įleidimo angos.
2-as veiksmas	Padėkite kepimo indą ant lentynėlės pirmoje arba antroje lentynėlės padėtyje nuo apačios. Pasirūpinkite, kad purkštukas nebūtų užsikimšęs. Purkštuką laikykite toliau nuo kaitinimo elemento.
3-as veiksmas	Pasirinkite orkaitės maisto ruošimo garuose funkciją.

Jei ruošiate vištieną, antieną, kalakutieną arba didesnę žuvį, purkštuką įkiškite į maistą.

10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Kaip naudoti: Vaikų saugos užraktas

Jei vaikų saugos užraktas įjungtas, orkaitės atsitiktinai neįjungsite.

1-as veiksmas	Pasirūpinkite, kad orkaitės kaitinimo funkcijų rankenėlė būtų išjungimo padėtyje.
2-as veiksmas	 °C – vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite.

Girdimas signalas. **SAFE**  – įsijungs ekrane. Durės užrakintos.

Norėdami išjungti vaikų apsaugos užrakto funkciją pakartokite 2-ą veiksmą.

10.2 Kaip naudoti funkcijų užraktą

Funkciją galite įjungti tik tada, kai orkaitė veikia. Kai šį funkciją įjungta, temperatūros ir laiko nustatymų atsitiktinai pakeisti negalima.

1-as veiksmas	Nustatykite orkaitės funkciją.
2-as veiksmas	 °C – vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite. Girdimas signalas. Loc rodomas ekrane 5 sekundes.

Norėdami išjungti funkcijų užraktą, pakartokite 2 veiksmą.

Pasukę valdymo rankenėlę arba paspaudę bet kurį mygtuką, kai įjungtas funkcijų užraktas, ekrane pamatysite **Loc**. Pasukę orkaitės funkcijų rankenėlę orkaitę išjungsite.

Jei orkaitę išjungsite, kai įjungtas funkcijų užraktas, ši funkcija automatiškai keičiama į vaikų saugos užrakto funkciją. Žr. skyrių „Papildomos funkcijos“ ir „Vaikų saugos užrakto naudojimas“.

10.3 Likusio karščio indikatorius

Išjungus orkaitę, ekrane rodomas likusio karščio indikatorius , jeigu temperatūra orkaitėje yra didesnė nei 40 °C.

10.4 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
iki 250	3

Po automatinio išsijungimo pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

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

10.5 Ventilatorius

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

10.6 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas

apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Ši orkaitė geba kepti ir skrudinti kitaip, nei įprastos orkaitės.

Pyragų kepimas

Orkaitės dureles galite atidaryti tik praėjus 3/4 nustatyto maisto gaminimo laiko.

Jeigu vienu metu naudojate du kepimo padėklus, tarp jų palikite vieną tuščią lygį.

Mėsos ir žuvies ruošimas

Labai riebią maistą gaminkite naudodami gilų indą, kad neištekėtų riebalai ir neišteptų orkaitės visam laikui.

Prieš įjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neištrykštų skysčiai.

Kad kepinant orkaitėje nesusidarytų daug dūmų, į gilųjį indą įpilkite truputį vandens. Kad dūmai nesikaupytų papildykite vandens iš karto, kai tik jis išgaruoja.

Gaminimo trukmė

Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

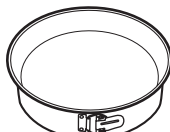
Iš pradžių, kai gaminate, stebėkite rezultatus. Atraskite geriausiai Jūsų receptus ir kitus virtuvės poreikius atitinkančias prietaiso nuostatas (karštis, trukmė ir kt.).

11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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



Picos kepimo skarda



Kepimo indas



Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

11.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Šveicariškas vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20–25
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25–30
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25–30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	25–35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	25–30

11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

						
				(°C)	(min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 30	-
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50	[kaitinkite orkaitę, 10 minučių]
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	40 - 50	[kaitinkite orkaitę, 10 minučių]
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	[kaitinkite orkaitę, 10 minučių]
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min.)	
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	maks.	2–3 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė	Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė ir varvančius skysčius surenkantis indas	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.

12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste, pavilgyta 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.

Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę iššluostykite mikropluošto šluoste.



Priedai

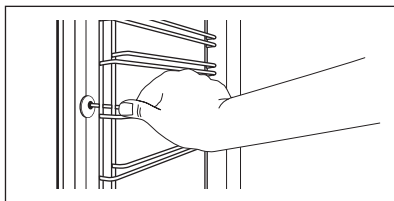
Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite mikropluošto šluoste, pavilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

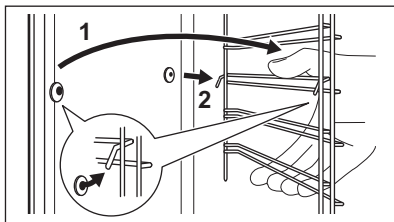
12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

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.

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

1-as veiksmas Nustatykite funkciją: – mirksės.

2-as veiksmas Norėdami pasirinkti valymo režimą pasukite temperatūros valdymo rankenėlę.

Parinktis	Valymo režimas	Trukmė
P1	Lengvas valymas	1 val. 30 min.
P2	Įprastas valymas	2 val. 30 min.

3-ias veiksmas – paspauskite valymui pradėti.

4-as veiksmas. Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

Valymo režimo metu orkaitės lemputė neveiks. Orkaitės durelės liks užrakintos. Durelės atsirakins tik orkaitei atvėsus.

Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, duralės užsirakins. Kol duralės neatsirakins, ekrane matysite indikacinę temperatūros juostą . Norėdami sustabdyti valymo funkciją, kol ji nesibaigė, pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

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

Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant Pirolizę.

Katalitinis valymas - valdymo skydelyje mirksi 10 sek. kiekvieną kartą išjungus ir vėl įjungus orkaitę.



 3s, °C - paspauskite vienu metu priminimui išjungti.

12.5 Kaip valyti vandens bakelį

Valymo metu į bakelį vandens nepilkite.

1-as veiksmas Išjunkite orkaitę.

2-as veiksmas Padėkite gilų indą po garų išleidimo anga.

3-as veiksmas Į stalčių vandeniui įpilkite 850 ml vandens. Įpilkite 5 arbatinius šaukštelių citrinos rūgšties. Palaukite 60 min.

4-as veiksmas. Įjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Karštas oras + garai. Nustatykite 230 °C temperatūrą. Po 25 min. išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

5-as veiksmas. Įjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Karštas oras + garai. Nustatykite nuo 130 iki 230 °C temperatūrą. Po 10 minučių išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

 Po kiekvieno virimo garuose išpilkite vandenį iš vandens talpyklos, kad nesikaupytų kalkių nuosėdos.

Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę.

Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. skyrių „Vandens išpylimas iš vandens talpyklos“.

Perplaukite vandens bakelį, o likusias kalkių nuosėdas išvalykite minkšta šluoste.

Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį.

Lentelėje matysite vandens kietumo intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Jei vandentiekio vandens kietumas viršija 4-ą lygį, į stalčių vandeniui pilkite buteliuose parduodamą geriamąjį vandenį.

Vandens kietumas		Tikrinimo juostelė	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija	Valykite vandens bakelį kas
Lygis	dH				
1	0 - 7		0 - 50	minkštas	75 cikl. – 2,5 mėn.

Vandens kietumas		Tikrinimo juostelė	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija	Valykite vandens bakelį kas
Lygis	dH				
2	8 - 14		51 - 100	vidutiniškai kietas	50 cikl. – 2 mėn.
3	15 - 21		101 - 150	kietas	40 cikl. – 1,5 mėn.
4	22 - 28		virš 151	labai kietas	30 cikl. – 1 mėn.

12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

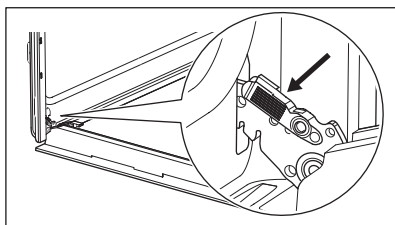
Orkaitės durelės yra trijų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



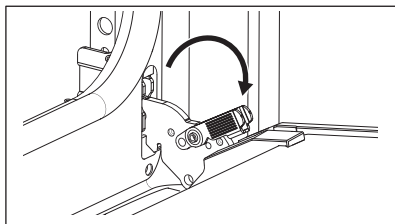
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

1-as veiksmas Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.

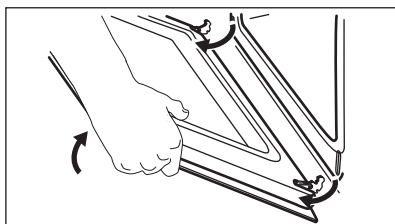


2-as veiksmas Pakelkite ir patraukite skląstį, kol išgirsite spragtelėjimą.



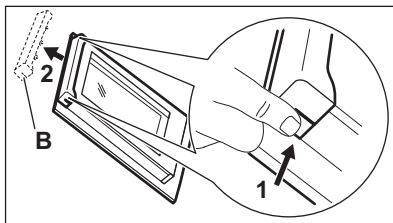
3-ias veiksmas Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.

4-as veiksmas Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.

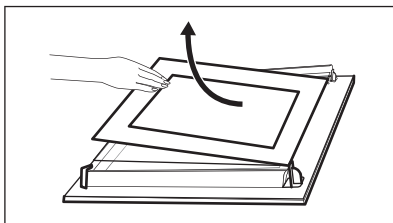


5-as veiksmas. Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaivsintų tarpinė.

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



7-as veiksmas Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo plokštes. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

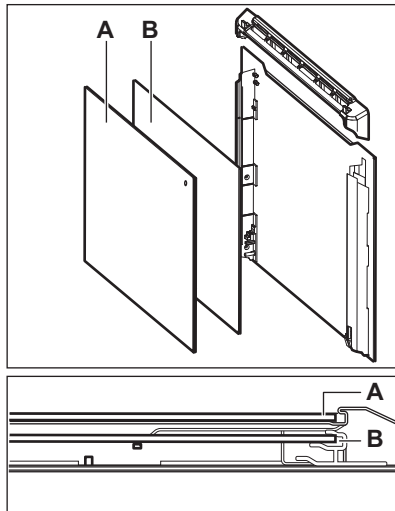


8-as veiksmas Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

9-as veiksmas Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Stiklo plokštės (A ir B) atgal sudėkite tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo plokštės šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti. Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasiūpinkite, kad vidurinė stiklo plokštė tolygiai atsiremtų į atramas.



12.7 Kaip pakeisti: Lempuė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lempuė gali būti karšta.

Halogeninę lempuė visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuės neprisviltų riebalų likučiai.

Prieš keisdami lempuė:

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

Galinė lempuė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

2-as veiksmas Išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lempuė pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuė.

4-as veiksmas Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Orkaitė neįsijungia arba nekaista

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitinimo.
Orkaitė neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitės durelės uždarytos.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįkaista.	Išjungtas vaikų saugos užraktas.

Komponentai

Triktis	Patikrinkite, ar...
Lempuė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lempuė neveikia.	Perdegė lempuė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.

Klaidų kodai

Ekrane rodomas...	Patikrinkite, ar...
C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
C3	Orkaitės durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.

Klaidų kodai	
F102	Orkaitės durelės uždarytos.
F102	Durelių užraktas nesugadintas.
12:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.

Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte orkaitę. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Valymas	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitės viduje yra vandens.	Vandens bakelyje nėra pripilta per daug vandens.
 – indikatorius išjungtas.	Vandens talpykloje yra pakankamai vandens. Jeigu vanduo ima tekėti į orkaitės vidų, o indikatorius vis tiek nešviečia, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
 – indikatorius įjungtas.	Vandens bakelyje yra pakankamai vandens. Jeigu bakelis yra pilnas, o indikatorius vis tiek šviečia, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Valymas	
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Vandens bakelyje yra vandens.
Išpilti vandenį iš vandens talpyklos užtrunka ilgiau nei tris minutes arba vanduo išteka iš garų įleidimo angos.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens bakelį.

Kitos problemos	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Prietaisas įjungtas, bet neįkaista. Neveikia ventiliatorius. Ekране rodomas užrašas „Demo“.	Demonstracinis režimas yra išjungtas: 1. Išjunkite orkaitę.  3s,  ,  °C 2. paspauskite kartu ir palaikykite. 3. Ekране mirksi pirmas skaitmuo ir Demo. 4. Pasukite temperatūros rankenėlę kodui įvesti: 2468. Paspauskite:  . Mirksi kitas skaitmuo.

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	EOC6P71X 949494740
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	33.2 kg

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

14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite 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. kepinas

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.

15. APLINKOS APSAUGA

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

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







