



Naudojimo instrukcija
Orkaitė

LT

COE7P31B
COE7P31X2
COE7P31V
EOE7P31X



Electrolux



electrolux.com/register

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 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 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.....	11
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	12
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	14
9. AUTOMATINĖS PROGRAMOS.....	15
10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	16
11. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	19
12. PATARIMAI.....	21
13. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	24
14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	29
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	30
16. 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.
- 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 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 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 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 automatinis 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 vardinėje 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 sprogo pavojaus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite jungto 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 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 neataus.

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 grandyklų.
- 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, išsipyvusį 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 ventilacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusio 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.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Piroziliinių orkačių 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 nepridegančius 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, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

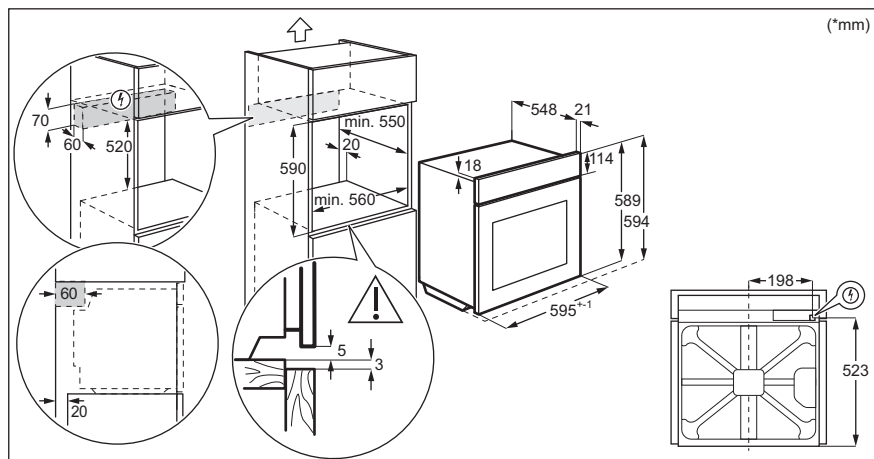
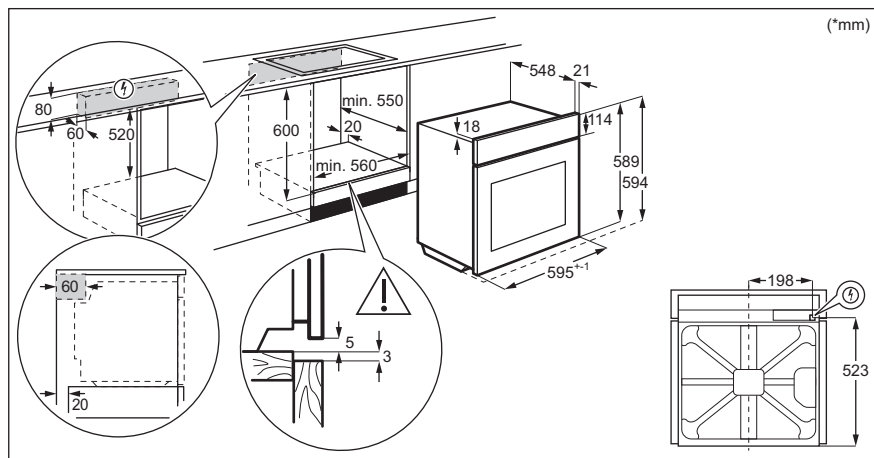
Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

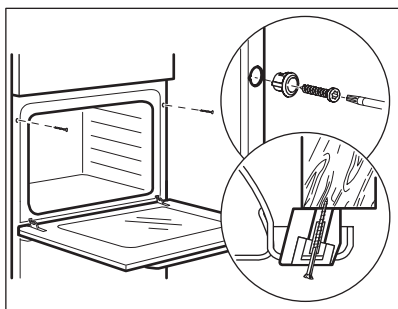


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

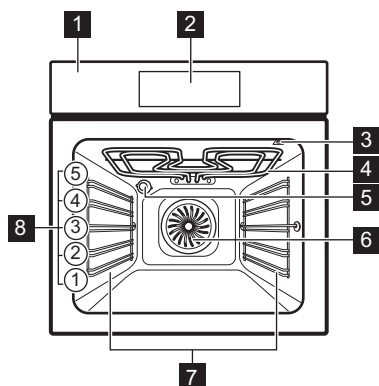


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Elektroninis valdymo pultas
- 3 Maisto termometro lizdas
- 4 Šildymo elementas
- 5 Lemputė
- 6 Ventiliatorius
- 7 Lentynos atrama, išimama
- 8 Vietos lentynoje

4.2 Priedai

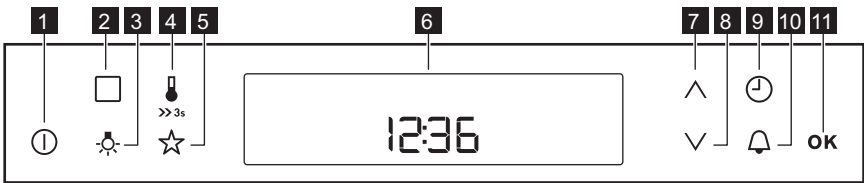
- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**

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

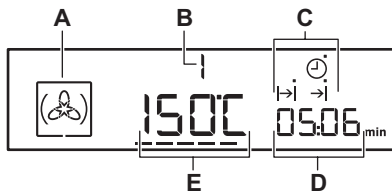
5.1 Elektroninis valdymas



Orkaitę valdykite jutiklių laukais.

Jutiklio laukas	Funkcija	Apibūdinimas
1	IJUNGTI / IŠJUNGTI	Orkaitei įjungti ir išjungti.
2	Parinktys	Nustatoma kaitinimo funkcija, valymo funkcija arba automatinė programa.
3	Orkaitės apšvietimas	Orkaitės lemputei įjungti ir išjungti.
4	Temperatūra / Greitasis įkaitinimas	Temperatūrai nustatyti arba tikrinti. Spauskite tris sekundes, kad įjungtumėte arba išjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.
5	Mano mėgstamiausia programa	Mėgstamiausiai programai įrašyti. Galite naudoti tiesiogiai pasiekti mėgstamą programą, kai orkaitė yra išjungta.
6 -	Valdymo skydelis (ekranas)	Rodo esamas orkaitės nuostatas.
7	Aukštyn	Naršyti aukštyn meniu
8	Žemyn	Naršyti žemyn meniu.
9	Laikrodis	Laikrodžio funkcijoms nustatyti.
10	Laikmatis	Laikmatis nustatyti.
11 OK	Gera	Pasirinkimui arba nuostatai patvirtinti.

5.2 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 / greitas 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.

5.3 Įkaitinimo indikatorius

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

Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, juostos ekrane užgęsta.

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

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 tik mikropluosto 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 sklirti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Paskirtis
-------------------	-----------



Konvekcinis kaitinimas

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



Picos programa

Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



Lėtai ruošimas

Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.

Orkaitės funkcija	Paskirtis
-------------------	-----------



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



Drėgnas konvekcinis kaitinimas

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 konvekcinis kaitinimas.



Atitirpinimas

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



Šilumos palaikymas

Palaikyti šiltą maistą.

Orkaitės funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Spartusis grilis	Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Turbo grilis	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.

7.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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 drelės 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. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7.3 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 orkaitė įsijungs po 5 sekundžių.

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

7.4 Kaip nustatyti Temperatūra

Paspauskite  arba , jei norite pakeisti temperatūrą. Keitimo žingsnis: 5 °C.

Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, pasigirsta signalas, o įkaitinimo indikatorius išsijungia.

7.5 Kaip patikrinti: Temperatūra

Jei funkcija arba programa įjungta, galite patikrinti orkaitės temperatūrą.

1. Paspauskite . Ekrane matysite orkaitės temperatūrą.
2. Paspauskite OK arba palaukite 5 sekundes ir ekrane pamatysite temperatūros nustatymą.

7.6 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.

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 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.

8.2 Kaip nustatyti Paros laikas

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

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

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

8.3 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.

8.4 Kaip nustatyti Pabaigos laikas

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

8.5 Kaip nustatyti Atidėtas paleidimas

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



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

8.6 Kaip nustatyti Laikmatis

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

8.7 Kaip nustatyti Laikmatis

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

9. 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.

9.1 Automatinių programų sąrašas.

Programa	
1	JAUTIENOS KEPSNYS
2	KIAULIENOS KEPSNYS
3	VIŠČIUKAS, VISAS
4	PICA

Programa	
5	KEKSIUKAI
6	KIŠAS
7	BALTA DUONA
8	BULVIŲ PLOKŠTAINIS
9	LAZANIJA

9.2 Kaip naudotis automatinėmis programomis.

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

9.3 Kaip naudotis automatinėmis programomis, nurodant produktų svorį

Jei nurodysite ruošiamos mėsos svorį, prietaisas apskaičiuos ruošimo laiką.

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

4. Paspauskite OK arba palaukite penkias sekundes ir nustatymai bus išsaugoti automatiškai.

Prietaisas įsijungs.

5. Numatytąją svorio reikšmę galėsite pakeisti naudodami  arba .
Palieskite OK.
6. Pasibaigus nustatytam laikui dvi minutes veiks garsinis signalas. Mirksės .
7. Paspauskite jutiklinį skydelį arba atidarykite orkaitės dureles, kad išjungtumėte signalą.
8. Išjunkite prietaisą.

9.4 Kaip nustatyti automatinės programos naudojant Maisto termometras

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

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

Ekrane matysite maisto ruošimo laiką,  ir .

5. Paspauskite OK arba palaukite penkias sekundes ir nustatymai bus išsaugoti automatiškai.

Pasibaigus nustatytam laikui dvi minutes

- veiks garsinis signalas. Mirksės .
6. Norėdami išjungti signalą palieskite jutiklinį skydelį arba atidarykite dureles.
7. Išjunkite prietaisą.

10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 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:

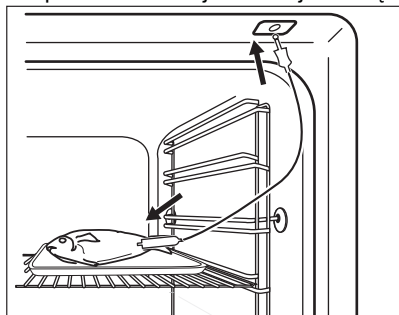
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Maisto termometras - nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto termometras - ruošiant jis turi būti patiekale.

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

Dėdami priedą į lizdą, jūs atšaukiate laikrodžio funkciją 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. Įsitikinkite, kad bent 3/4 kepimo termometro būtų patiekalo viduje.
3. Maisto termometro kištuką įkiškite į prietaiso šoninėje sienelėje esantį lizdą.



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  arba , 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.



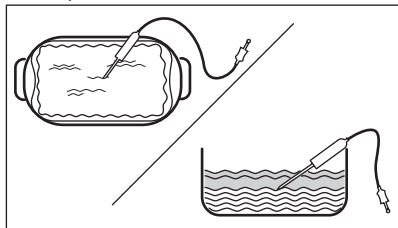
ĮSPĖJIMAS!

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

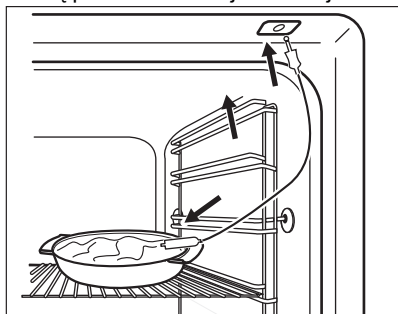
Maisto kategorija: užkepėlės

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 šoninėje sienelėje.



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 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 arba , 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.



ĮSPĖJIMAS!

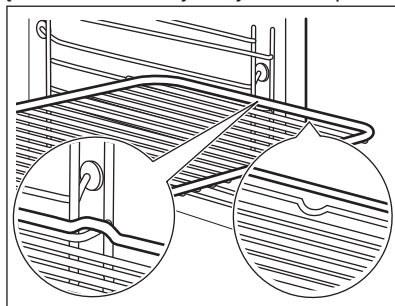
Galima nusideginti, nes kepimo termometras įkaista. Būkite atsargūs, kai traukiate jo kištuką ir išimate jį iš patiekalo.

10.2 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia indui nuo jos nuslysti.

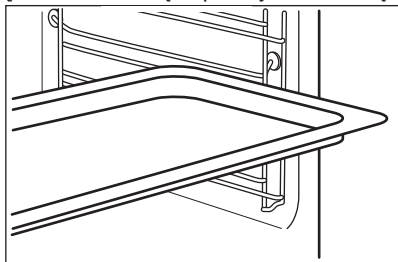
Grotelės:

Groteles įstumkite tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



Kepimo skarda / Gili skarda:

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



11. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

11.1 Funkcijos „Mano mėgstamiausi“ naudojimas

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

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



Kai veikia funkcija, galite keisti laiką ir temperatūrą.

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

11.2 Užrakto nuo vaikų naudojimas

Užraktas nuo vaikų apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės naudojimo.



Kai įjungiamas pirolizinis valymas, drelės 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 ① ir ✓.

Suveiks garsinis signalas.

Ekrane matysite **SAFE**. Drelės užsirakins. Norėdami išjungti vaikų saugos užrakto funkciją, pakartokite 2 veiksmą.

11.3 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 ① ir ✓ 2 sekundes.

Pasigirsta garso signalas.

Ekrane rodoma spyna.

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, pakartokite 3 veiksmą.



Jeigu veikia pirolizės funkcija, drelės yra užrakinamos. Jei paliečiate jutiklio lauką, ekrane rodomas pranešimas.



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

11.4 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 ¹⁾	SPRAGTELĖJIMAS / PYPSEJIMAS / IŠJUNGTA
4	KLAIDŲ SIGNALAI	ĮJUNGTA / IŠJUNGTA
5	DEMO REŽIMAS	Aktyvinimo kodas: 2468
6	APTARNAVIMO MENIU	–
7	ATKURTI NUSTATYMUS	TAIP / NE

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

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

11.5 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.

11.6 Ekranų šviesumas

Yra du ekranų šviesumo režimai:

- naktinis šviesumas: kai prietaisas yra išjungtas, ekranų šviesumas būna mažesnis nuo 22.00 iki 6.00 val.;
- dieninis šviesumas:
 - kai prietaisas įjungtas;
 - jeigu paliesite bet kurį jutiklio lauką, kai veikia naktinio šviesumo funkcija (išskyrus ĮJUNGTA / IŠJUNGTA), ekranas persijungia į dieninio šviesumo režimą paskesnėmis 10 sekundžių;
 - jei prietaisas yra išjungtas ir nustatėte laikmatį. Kai funkcija „Laikmatis“ baigia veikti, ekranas grįžta prie naktinio šviesumo.

11.7 Ventilatorius

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

11.8 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.

12. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

12.1 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 dvi kepimo skardas, tarp jų palikite vieną tuščią lygį.

Apatinio ir viršutinio kaitinimo funkcija numatytoje temperatūroje idealiai tinka duonai kepti.

Mėsos ir žuvies ruošimas

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

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

Kad kepinant orkaitėje nesusidarytų daug dūmų, į gilų 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.).

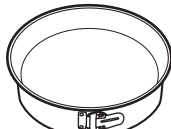
12.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms
valgio porcijoms
paruošti

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

12.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos 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
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sausainėliai	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 sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20–25
Visa 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
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 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
Pikantiški 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 ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30

				
		(°C)		(min.)
Viduržemio jūros dar- žovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	4	25–30

12.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

						
				(°C)	(min)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + vir- šutinis kaitini- mas	Kepimo skar- da	3	170	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Konvekcinis kepimas	Kepimo skar- da	3	150 - 160	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Konvekcinis kepimas	Kepimo skar- da	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių py- ragas, 2 ke- pimo for- mos Ø 20 cm	Apatinis + vir- šutinis kaitini- mas	Grotelės	2	180	70 - 90	-
Obuolių py- ragas, 2 ke- pimo for- mos Ø 20 cm	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyra- go forma	Apatinis + vir- šutinis kaitini- mas	Grotelės	2	170	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyra- go forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyra- go forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Trapios teš- los kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skar- da	3	140 - 150	20 - 40	-

				 (°C)	 (min)	
Trapios teš- los kepiniai	Konvekcinis kepinas	Kepimo skar- da	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios teš- los kepiniai	Apatinis + vir- šutinis kaitini- mas	Kepimo skar- da	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebutis, 4-6 viene- tai	Grilis	Grotelės	4	maks.	1 - 5	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Grotelės, skarda var- vantiems rie- balams su- rinkti	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėki- te ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį in- dą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 10 min.

13. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemo- nės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tir-
pale.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudo- jimas

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

Dėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami suma-
žinti kondensaciją, prieš gaminami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto
prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mik-
ropluošto šluoste.



Priedai

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

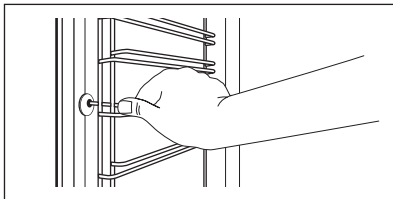
Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

13.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

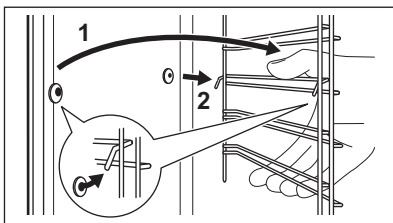
1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

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.



13.3 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	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Išjunkite orkaitę.	☐ – spauskite pakartotinai. Ekrane matysite: "Pyro", valymo programos numerį.	^, V – paspauskite valymo režimui nustatyti. Paspauskite: OK.
Parinktis	Valymo režimas	Trukmė
1	Lengvas valymas	1:00
2	Įprastas valymas	1:30
3	Intensyvus valymas	2:30



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.

13.4 Priminimas dėl valymo

Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę naudojant: pirolizinį valymą.

■■■ - mirksi ekrane 10 sek. po kiekvieno orkaitės įjungimo ir išjungimo.

Galite išjungti priminimą. Žr. skyrelį „Nuostatų meniu naudojimas“ skyriuje „Papildomos funkcijos“.

13.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

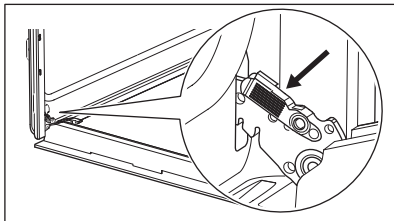


DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

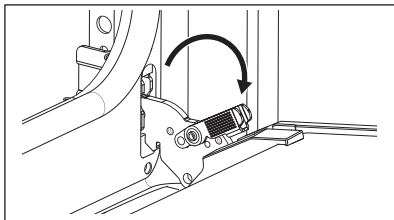
1-as veiksmas

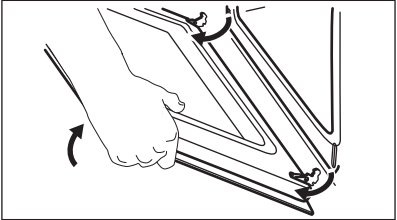
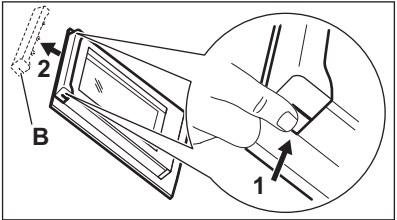
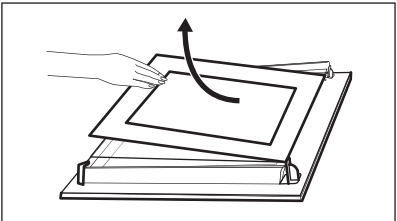
Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



2-as veiksmas

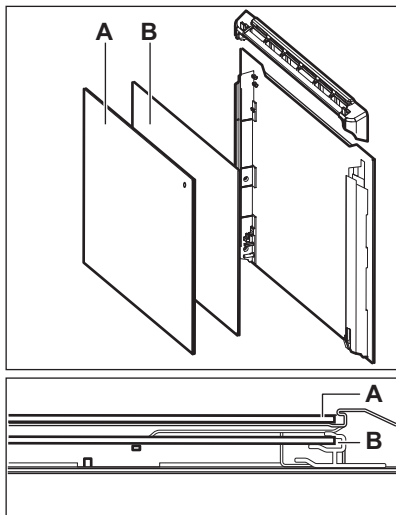
Pakelkite ir patraukite skląstį, kol išgirsite spragtelėjimą.



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 atsilaisvintų tarpinė.	
6-as veiksmas	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
7-as veiksmas	Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.	
8-as veiksmas	Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
9-as veiksmas	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.	

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

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



13.6 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

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.

Galinė 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 temperatūrai atsparia lempute.

4-as veiksmas Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

14.1 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.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Kai prietaisas yra išjungtas, ekrane nerodomas laikas.	Ekranas yra išjungtas.	Vienu metu pakartotinai spauskite  ir  , kad vėl įjungtumėte ekraną.
Maisto termometras neveikia.	Netinkamai įkištas maisto termometro kištukas į lizdą.	Kuo giliau įkiškite maisto termometro kištuką į lizdą.
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Ekране rodoma „C2“.	Norėjote paleisti piroлизės ar atšildymo funkciją, bet neištraukėte maisto termometro kištuko iš lizdo.	Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo.
Ekране rodoma „C3“.	Neveikia valymo funkcija. Ne iki galo uždarėte dureles arba sugedęs durelių užraktas.	Iki galo uždarykite dureles.

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Ekrane rodoma „F102“.	- Ne iki galo uždarėte dureles. - Sugedęs durelių užraktas.	- Iki galo uždarykite dureles. - Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite. - Jeigu ekrane vėl rodoma „F102“, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrį.
Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	Ivyko elektros gedimas.	- Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite. - Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrį.
Prietaisas įjungtas, bet nekaista. Neveikia ventiliatorius. Ekrane rodoma „Demo“ .	Ijungtas demonstracinis režimas.	Žr. skyrelį „Nustatymų meniu naudojimas“ skyriuje „Papildomos funkcijos“.

14.2 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 ermės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)	
Prekės numeris (PNC)	
Serijos numeris (S.N.)	

15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

15.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	COE7P31B 949498441 COE7P31X2 949498433 COE7P31V 949498447 EOE7P31X 949498424
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	COE7P31B	32.6 kg
	COE7P31X2	32.1 kg
	COE7P31V	32.4 kg
	EOE7P31X	32.3 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.

15.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip 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 indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

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.

16. 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.







CE



867369940-B-512022