

EOB7S31V
EOB7S31Z



LT Garinė orkaitė

Naudojimo instrukcija



Electrolux

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	3
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	4
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	7
4. VALDYMO SKYDELIS.....	8
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	9
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	10
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	14
8. AUTOMATINĖS PROGRAMOS.....	16
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	17
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	21
11. PATARIMAI.....	23
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	42
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	46
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	48

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionalia patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

www.electrolux.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

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, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- 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

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.

- Pagalbinius reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynėlių atramas, pirmiausia patraukite lentynėlės atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.

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 uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

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 lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Šis prietaisas atitinka EEB direktyvas:
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštos oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Norint apsaugoti emalį nuo sugadinimo arba išblukimo:
 - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
 - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
 - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
 - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
 - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), užtikrinkite, kad durelės niekada nebūtų uždarytos, kai prietaisas veikia. Karštis ir drėgmė gali kauptis už uždarytos baldo plokštės ir pakenkti prietaisui, jo korpusui ar grindims. Neuždarykite baldo plokštės, kol



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventilavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.

prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

2.4 Troškinimas garuose



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.5 Valymas ir priežiūra



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 plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.

- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalkykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.6 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.
- Prieš keisdami lemputę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Techninė priežiūra

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

2.8 Šalinimas



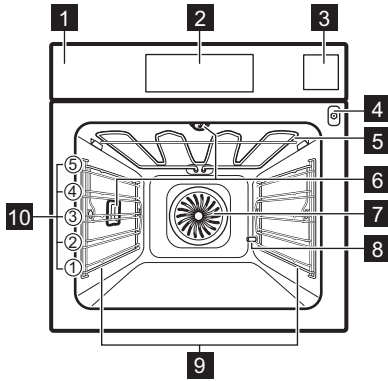
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

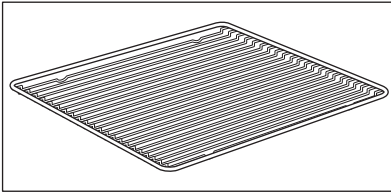
3.1 Bendra apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Elektroninis valdymas
- 3** Stalčius vandeniui
- 4** Vidaus temperatūros jutiklio lizdas
- 5** Kaitinimo elementas
- 6** Lempūtė
- 7** Ventiliatorius
- 8** Kalkių nuosėdų šalinimas nuo vandens išleidimo vamzdžio
- 9** Išimama lentynėlė
- 10** Lentynėlės padėtytys

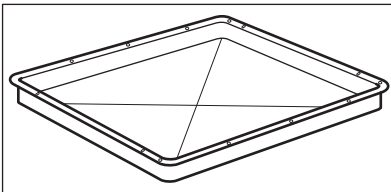
3.2 Pagalbiniai reikmenys

Grotelės



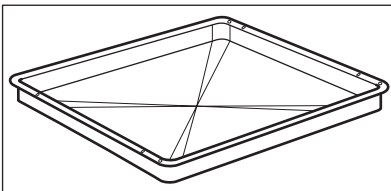
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.

Kepimo skarda



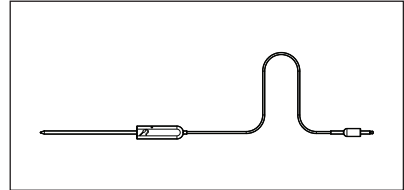
Pyragams ir sausainiams kepti.

Grilio / kepimo indas



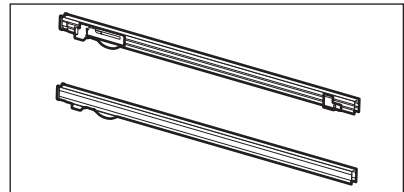
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

Maisto termometras



Temperatūrai matuoti maisto viduje.

Teleskopiniai bėgeliai



Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.

4. VALDYMO SKYDELIS

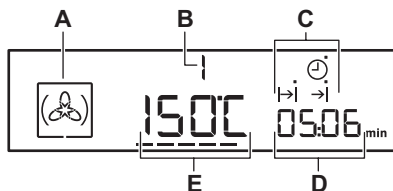
4.1 Elektroninė programinė įranga



Prietaisą valdykite jutiklių laukais.

Jutiklio laukas	Funkcija	Aprašas
1	IJUNGTA / IŠJUNGTA	Orkaitę įjungti ir išjungti.
2	PARINKTYS	Nustatoma kaitinimo funkcija, valymo funkcija arba automatinė programa.
3	ORKAITĖS APŠVIETIMAS	Orkaitės lemputei įjungti ir išjungti.
4	TEMPERATŪRA	Orkaitės arba kepimo termometro temperatūrai (jeigu yra) nustatyti ir patikrinti.
5	MANO MĖGSTAMIAUSI	Mėgstamiausiai programai įrašyti. Galite naudoti tiesiogiai pasiekti mėgstamą programą, kai orkaitė yra išjungta.
6 -	VALDYMO SKYDELIS	Rodo esamas orkaitės nuostatas.
7	AUKŠTYN	Naršyti aukštyn meniu.
8	ŽEMYN	Naršyti žemyn meniu.
9	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijoms nustatyti.
10	LAIKMATIS	Laikmačiui nustatyti.
11 OK	GERAI	Patvirtinamas pasirinkimas arba nuostata.

4.2 Valdymo Skydelis



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

Kiti ekrano indikatoriai:

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

4.3 Įkaitinimo indikatorius

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

Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, juostos ekrane užgesa.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

5.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

5.2 Vandens kietumo nustatymas

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

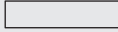
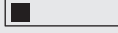
Toliau lentelėje rodomas vandens kietumo intervalas (dH) su atitinkamomis kalkių nuosėdomis ir vandens kokybė.

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

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

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

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

Patikros juostelė	Vandens Kietumas
	1
	
	2
	3
	4

Galite pakeisti vandens kietumą nuostatų meniu.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Karšto Oro Srautas	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Tradicinis kaitinimas.
 Pica	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiams pagrindui paruošti.
 Kepimas Žemoje Temp.	Minkštiems, sultingiems kepsniams gaminti.
 Tradicionis kaitinimas (Viršutinis/Apatinis Kaitinimas)	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Šaldytas Maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, kroketams ar blyneliams su įdaru).
 Terminis Kepintuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštiniai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Mažasis Kepintuvas	Plokštiems patiekalams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Didysis Kepintuvas	Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepinui grilyje ir skrebučių skrudinimui.
 Šilumos Palaikymas	Pagamintam patiekalui šiltai laikyti.
 Apatinis Kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Atšildymas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Drėgnas Karštas Oras	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas Karštas Oras. Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Naudojamas likęs karštis. Gali sumažėti kaitinimo galia. Bendras energijos taupymo rekomendacijos rasite skyriuje „Efektyvus energijos vartojimas“, „Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama laikantis energijos vartojimo efektyvumo klasės reikalavimų pagal EN 60350-1 standartą. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia po 30 sekundžių.
 Duona	Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti ir gausite labai gerus, profesionalius rezultatus traškumo, spalvos ir plutelės blizgesio atžvilgiu.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Pašildymas Garais	Pašildant maistą garuose neišdžiūsta jo paviršius. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl atkuriamas kaip ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Ši funkcija gali būti naudojama maistui šildyti tiesiai lėkštėje. Tuo pačiu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę, naudodami skirtingas lentynų padėtis.
 Drėgmė mažai	Duonai, dideliems mėsos gabalams kepti arba atvėsintiems ir užšaldytiems produktams atšildyti.
 Drėgmė didelė	Patiekalams su dideliu drėgmės kiekiu ruošti, pvz., kremui iš kiaušinių, keptam paštetui ir žuviai troškinti.
 Kepimas Garuose	Daržovėms, žuviai, bulvėms, ryžiams, makaronams arba specialiems garnyrams gaminti.

i Veikiant tam tikroms orkaitės funkcijoms lemputė gali automatiškai išsijungti esant žemesnei kaip 60 °C temperatūrai.

6.2 Kaitinimo funkcijos nustatymas

1. Įjunkite orkaitę ①. Ekrane rodoma nustatyta temperatūra, simbolis ir kaitinimo funkcijos numeris.
2. Paspauskite  arba  ir nustatykite kaitinimo funkciją.
3. Paspauskite OK arba orkaitė bus paleista automatiškai po 5 sekundžių.

Jeigu orkaitę įjungiate ir nenustatote jokios kaitinimo funkcijos ar programos, orkaitę išsijungs automatiškai po 20 sekundžių.

6.3 Temperatūros keitimas

Paspauskite $\wedge$ arba $\vee$, kad pakeistumėte temperatūrą padalomis: 5 °C.

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

6.4 Temperatūros tikrinimas

Kai veikia funkcija arba programa, galite patikrinti orkaitėje esančią temperatūrą.

1. Paspauskite $\downarrow$.
Ekrane rodoma orkaitėje esanti temperatūra.
2. Paspauskite OK arba ekrane vėl po 5 sekundžių automatiškai bus rodoma nustatyta temperatūra.

6.5 Greitasis įkaitinimas

Nedėkite maisto į orkaitę, kai veikia greitojo įkaitinimo funkcija.

Greitojo įkaitinimo funkcija yra galima tik su tam tikromis kaitinimo funkcijomis. Jeigu nuostatų meniu įjungtas klaidos signalas, jis girdimas, kai greitasis įkaitinimas negalimas nustatyti funkcijai. Žr. skyrelį „Nuostatų meniu naudojimas“ skyriuje „Papildomos funkcijos“.

Greitasis įkaitinimas sutrumpina įkaitinimo laiką.

Norėdami įjungti greitąjį įkaitinimą, daugiau kaip 3 sekundes paspauskite ir palaikykite $\downarrow$.

Jeigu įjungtas greitasis įkaitinimas, ekrane rodomos mirksinčios juostos.

6.6 Troškinimas garuose

Vandens stalčiaus dangtelis yra valdymo skydelyje.



ĮSPĖJIMAS!

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

1. Norėdami atidaryti vandens stalčių, paspauskite jo dangtelį.
2. Pripildykite vandens stalčių šalto vandens iki maksimalaus lygio (maždaug 950 ml), kol pasigirs garso signalas arba ekrane bus rodomas pranešimas. Vandens turėtų pakakti maždaug 50 minučių. Nepilkite į vandens stalčių daugiau vandens nei jo maksimali talpa. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.
3. Įstumkite vandens stalčių į jo pradinę padėtį.
4. Įjunkite orkaitę.
5. Nustatykite kaitinimo garuose funkciją ir temperatūrą.
6. Reikalui esant, nustatykite funkciją Trukmė $\rightarrow$ arba Pabaiga $\rightarrow$.
Garai pasirodys maždaug po 2 minučių. Orkaitė pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas. Kai vandens stalčiuje baigiasi vanduo, girdimas signalas ir vandens stalčių reikia vėl pripildyti, kad būtų galima tęsti gaminimą garuose, kaip aprašyta anksčiau. Pasibaigus maisto gaminimo laikui, pasigirsta garso signalas.
7. Išjunkite orkaitę.
8. Po kiekvieno kepimo garuose išpilkite vandenį iš vandens stalčiaus. Žr. valymo funkciją Bakelio Ištuštinimas.



DĖMESIO

Orkaitė yra karšta. Galima nusideginti. Būkite atsargūs, kai ištuštinatė vandens stalčių.

9. Po gaminimo garuose garai gali kondensuotis ertmės apačioje.

Visuomet išsausinkite ertmę, kai orkaitę atvėsta.
Palikite orkaitę visiškai išdžiūti atviromis durelėmis.

Jeigu norite paspartinti džiovinimą, galite uždaryti dureles ir kaitinti orkaitę,

naudodami funkciją Karšto Oro Srautas 150 °C temperatūra maždaug 15 minučių.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 PAROS LAIKAS	Paros laikui rodyti ar keisti. Paros laiką galite pakeisti tik jeigu įjungta orkaitė.
 TRUKMĖ	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
 PABAIGA	Orkaitės išjungimo laikui nustatyti.
 ATIDĖTAS PALEIDIMAS	Apima TRUKMĖS ir PABAIGOS 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 ATSKAITOS PIRMYN LAIKMATIS	Atskaitai, rodančiai, kiek laiko veikia orkaitė, nustatyti. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Ji įsijungia iš karto, kai orkaitė pradeda kaisti. ATSKAITOS PIRMYN LAIKMATIS nėra įjungtas, jeigu nenustatyta TRUKMĖ ir PABAIGA.

7.2 Laiko nustatymas ir keitimas

Pirmą kartą prijungus maitinimą, palaukite, kol ekrane bus rodoma **h** ir **12:00**. Mirksi **12**.

1. Spauskite  arba , kad nustatytumėte valandas.
2. Paspauskite **OK**.
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte minutes.
4. Paspauskite **OK**.
Ekrane rodomas naujas laikas. Norėdami pakeisti paros laiką, paspauskite  pakartotinai, kol pradės mirksėti .

7.3 Funkcijos TRUKMĖ nustatymas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte TRUKMĖS minutes.
4. Paspauskite **OK** arba TRUKMĖS funkcija bus paleista automatiškai po 5 sekundžių.
5. Spauskite  arba , kad nustatytumėte TRUKMĖS valandas.
6. Paspauskite **OK** arba TRUKMĖS funkcija bus paleista automatiškai po 5 sekundžių.

Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes girdimas signalas. Ekrane rodomas

mirksintis  ir laiko nuostata. Orkaitė išsijungia.

7. Norėdami išjungti signalą, palieskite bet kurį jutiklio lauką.
8. Išjunkite orkaitę.

7.4 Funkcijos PABAIGA nustatymas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte PABAIGOS laiką, ir spauskite OK. Pirmiausia nustatykite minutes, po to valandas.

Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes girdimas signalas. Ekrane rodomas mirksintis  ir laiko nuostata. Orkaitė automatiškai išsijungia.

4. Norėdami išjungti signalą, palieskite bet kurį jutiklio lauką.
5. Išjunkite orkaitę.

7.5 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte TRUKMĖS minutes.
4. Paspauskite OK.
5. Spauskite  arba , kad nustatytumėte TRUKMĖS valandas.
6. Paspauskite OK.

Ekrane mirksi .

7. Spauskite  arba , kad nustatytumėte PABAIGOS laiką, ir spauskite OK. Pirmiausia nustatykite minutes, po to valandas.

Orkaitė vėliau automatiškai įsijungs, veiks nustatytą TRUKMĘ ir sustos

nustatytu PABAIGOS laiku. Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes girdimas

signalas. Ekrane rodomas mirksintis  ir laiko nuostata. Orkaitė automatiškai išsijungia.

8. Norėdami išjungti signalą, palieskite bet kurį jutiklio lauką.
9. Išjunkite orkaitę.



Ijungus atidėto paleidimo funkciją, ekrane rodomas kaitinimo funkcijos simbolis,  su tašku ir . Taškas rodo, kuri laikrodžio funkcija rodoma laikrodžio / likusio karščio ekrane.

7.6 Nuostata: Laikmatis

1. Paspauskite . Ekrane rodomas mirksintis  ir „00“.
 2. Spauskite  parinktiems perjungti. Pirmiausia nustatykite sekundes, po to minutes ir valandas.
 3. Paspauskite  arba  funkcijai MINUČIŲ SKAITILYS nustatyti ir  patvirtinti.
 4. Paspauskite OK, antraip po 5 sekundžių automatiškai įsijungs funkcija MINUČIŲ SKAITILYS.
- Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes girdimas signalas. Ekrane mirksi 00:00 ir .
5. Norėdami išjungti signalą, palieskite bet kurį jutiklio lauką.

7.7 ATSKAITOS PIRMYN LAIKMATIS

1. Norėdami atkurti atskaitos pirmyn laikmatį, pakartotinai spauskite:  ir .
2. Kai ekrane rodoma „00:00“, atskaitos pirmyn laikmatis pradeda atskaitą.

8. AUTOMATINĖS PROGRAMOS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

Yra 9 automatinės programos.
Automatinę programą arba receptą

naudokite tada, kai nežinote ar neturite patiekalo gaminimo patirties. Ekrane rodoma visų automatinių programų numatytoji maisto gaminimo trukmė.

8.1 Automatinės programos

Programos numeris	Programos pavadinimas
1	TRADICINĖS DARŽOVĖS
2	BULVIŲ PLOKŠTAINIS
3	BALTA DUONA
4	VIRTA ŽUVIS (UPĖTAKIS)
5	JAUTIENOS KEPSNYS
6	VIŠČIUKAS
7	PICA
8	KEKSIUKAI
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Automatinės programos

1. Įjunkite prietaisą.
 2. Palieskite .
- Ekrane rodomas automatinės programos (1 – 9) numeris.
3. Palieskite $\wedge$ arba $\vee$, kad pasirinktumėte automatinę programą.
 4. Palieskite OK arba palaukite penkias sekundes, kol prietaisas automatiškai pradės veikti.
 5. Pasibaigus nustatytam laikui, dvi minutes skamba garso signalas.
Mirkisi simbolis $\rightarrow$.
 6. Palieskite jutiklio lauką, kad sustabdytumėte garso signalą.
 7. Išjunkite prietaisą.

8.3 Automatinės programos su nurodomu svoriu

Nurodžius mėsos svorį, prietaisas apskaičiuoja kepimo trukmę.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Palieskite .

3. Palieskite $\wedge$ arba $\vee$ ir nustatykite svėrimo programą.
Ekrane rodomi: maisto gaminimo laikas, trukmės simbolis $\rightarrow$, numatytasis svoris, matavimo vienetai (kg, g).
4. Palieskite OK, antraip po penkių sekundžių nuostatos bus automatiškai išsaugotos.
Prietaisas įjungiamas.
5. Jūs galite pakeisti numatytąjį svorio vertę, naudodami $\wedge$ arba $\vee$.
Palieskite OK.
6. Pasibaigus nustatytam laikui, dvi minutes skamba garso signalas.
Mirkisi $\rightarrow$.
7. Palieskite jutiklio lauką, kad sustabdytumėte garso signalą.
8. Išjunkite prietaisą.

8.4 Automatinės programos su mėsos termometru (rinktiniuose modeliuose)

Maisto kepimo temperatūra yra numatytoji ir nustatyta programose, kuriose naudojamas mėsos termometras. Programa baigiama, kai prietaisas pasiekia nustatytą kepimo temperatūrą.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Palieskite .
3. Įdėkite mėsos termometrą. Žr. „Mėsos termometras“.
4. Palieskite  arba , kad nustatytumėte mėsos termometro programą.

Ekrane rodomas kepimo laikas,  ir .

5. Palieskite OK arba nuostatos bus išsaugotos automatiškai po penkių sekundžių.
- Pasibaigus nustatytam laikui, dvi minutes girdimas signalas. Mirksi .
6. Palieskite bet kurio jutiklio lauką arba atidarykite dureles, kad išjungtumėte garso signalą.
7. Išjunkite prietaisą.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ISPĖJIMASI!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Kepimo termometras

Kepimo termometras matuoja temperatūrą maisto produktų viduje. Kai maistas yra nustatytos temperatūros, orkaitė išsijungia.

Galimi du temperatūros nustatymai:

- orkaitės temperatūra (minimali 120 °C),
- patiekalo vidinė temperatūra.



DĖMESIO

Naudokite tik pateiktąjį kepimo termometrą arba originalias keičiamąsias dalis.

Norint geriausių rezultatų:

- Ingredientai turi būti kambario temperatūros.
- Kepimo termometro negalima naudoti skystiems patiekalams.
- Gaminant kepimo termometras turi būti patiekale, o jo kištukas – lizde.
- Naudokite rekomenduojamas maisto kepimo temperatūros nuostatas. Žr. skyrių „Patarimai“.



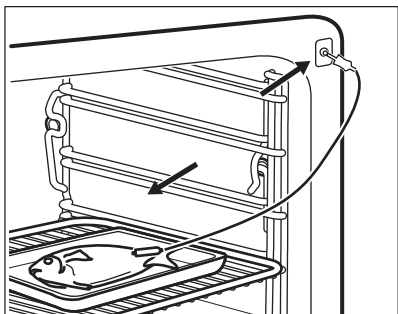
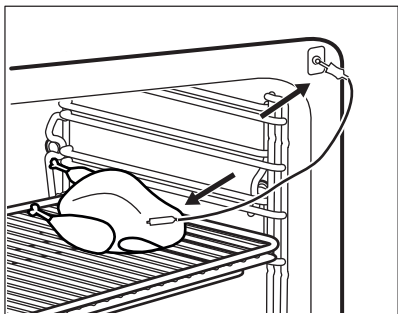
Orkaitę apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo trukmę, bet ji gali keistis.



Dėdami kepimo termometrą į lizdą, jūs atšaukiate laikrodžio funkcijų nuostatas.

Maisto kategorijos: mėsa, paukštiena ir žuvis

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



Ekrane mirksi ir nustatyta kepimo temperatūra. Pirmą kartą naudojant, būna nustatyta 60 °C temperatūra, o paskui rodoma paskutinį kartą nustatyta vertė.

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

Jūs galite nustatyti mėsos temperatūrą, tik kai mirksi simbolis . Jeigu ekrane rodomas simbolis , bet jis nemirksi, prieš nustatydami kepimo temperatūrą, paspauskite ir arba , kad nustatytumėte naują vertę.

6. Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.

Ekrane rodoma esama kepimo temperatūra ir įkaitinimo simbolis .

Kai gaminate naudodami mėsos termometrą, galite pakeisti temperatūrą, rodomą ekrane. Įkišus mėsos termometrą į lizdą ir nustatius orkaitės funkciją ir temperatūrą, ekrane rodoma esama kepimo temperatūra.

Kelias kartus palieskite , kad pamatytumėte kitas tris temperatūros nuostatas:

- nustatyta kepimo temperatūra;
- esama orkaitės temperatūra;
- esama kepimo temperatūra.

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

7. Norėdami išjungti garso signalą, palieskite jutiklio lauką.
8. Ištraukite mėsos termometrą iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

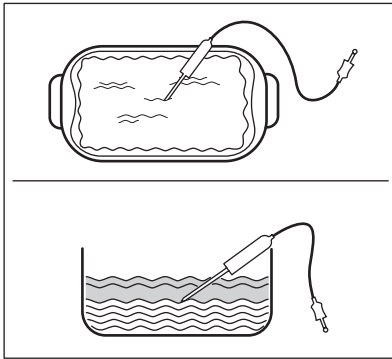


ISPĖJIMAS!

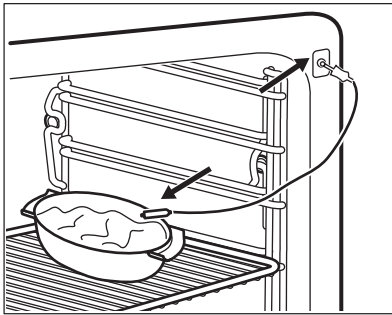
Galima nusideginti, nes kepimo termometras įkaista. Būkite atsargūs, kai traukiate jo kištuką ir išimate jį iš patiekalo.

Maisto kategorija: užkepėlės

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



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



Ekrane mirksi ir nustatyta kepimo temperatūra. Pirmą kartą naudojant, būna nustatyta 60 °C temperatūra, o paskui rodoma paskutinį kartą nustatyta vertė.

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



Jūs galite nustatyti mėsos temperatūrą, tik kai mirksi simbolis . Jeigu ekrane rodomas simbolis , bet jis nemirksi, prieš nustatydami kepimo temperatūrą, paspauskite ir 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.



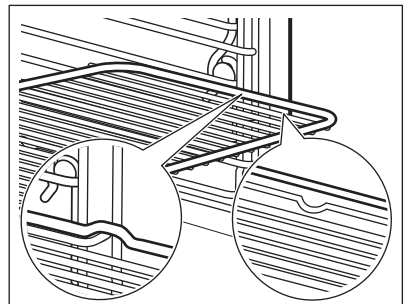
ĮSPĖJIMAS!

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

9.2 Priedų įstatymas

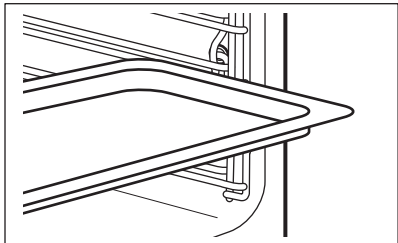
Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp grotelių atramos kreipiamųjų strypų.



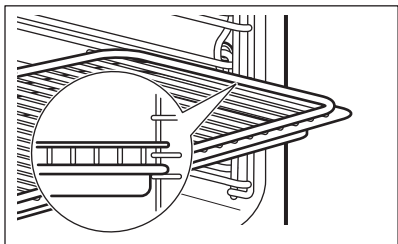
Kepimo skarda/ gilus kepimo indas:

Išstumkite kepimo skardą /gilų indą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



Grotelės ir kepimo skarda / gilus kepimo indas vienu metu:

Išstumkite kepimo skardą /gilų kepimo indą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



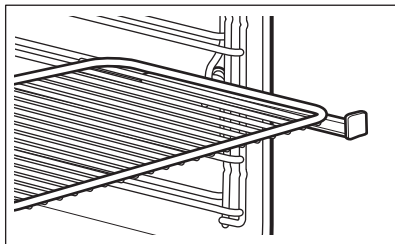
Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

Grotelės:

Groteles ant ištraukiamų bėgelių padėkite taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.

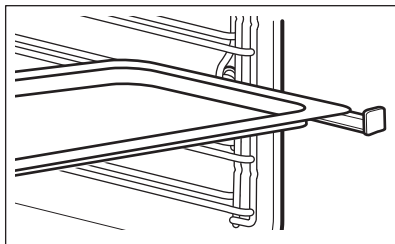


Aukštas kraštas aplink groteles yra speciali priemonė, apsauganti prikaistus, kad jie nenuslystų.



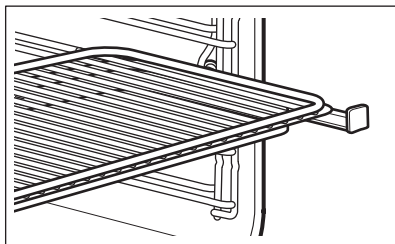
Gilus prikaistuvis:

Uždėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamų bėgelių.



Grotelės ir gilus prikaistuvis vienu metu

Dėkite groteles ir gilų prikaistuvį kartu ant ištraukiamų bėgelių.



9.3 Ištraukiami bėgeliai – priedų įdėjimas

Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



DĖMESIO

Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalu.



DĖMESIO

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

10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Funkcijos „Mano mėgstamiausi“ naudojimas

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

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



Kai veikia funkcija, galite keisti laiką ir temperatūrą.

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

10.2 Užrakto nuo vaikų naudojimas

Užraktas nuo vaikų apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės naudojimo.

1. Šią funkciją taip pat galite įjungti, kai orkaitė yra išjungta. Nenustatykite kaitinimo funkcijos.
2. Nuspauskite ir 3 sekundes palaikykite ①.
3. Vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite nuspaudę ② ir ✓.

Pasigirsta garso signalas.

Ekrane rodoma SAFE.

Norėdami išjungti mygtukų užrakto nuo vaikų funkciją, pakartokite 3 veiksmą.

10.3 Mygtukų užrakto naudojimas

Funkciją galite įjungti tik tada, kai orkaitė veikia.

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

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

Pasigirsta garso signalas.

Ekrane rodoma spyna.

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, pakartokite 3 veiksmą.



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

10.4 Nuostatų meniu naudojimas

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

	Apibūdinimas	Nustatoma vertė
1	LIKUSIO KARŠČIO INDIKATORIUS	ĮJUNGTA / IŠJUNGTA
2	MYGTUKŲ SIGNALAI ¹⁾	SPRAGTELĖJIMAS / PYPSEJIMAS / IŠJUNGTA
3	KLAIDŲ SIGNALAI	ĮJUNGTA / IŠJUNGTA
4	DEMO REŽIMAS	Aktyvinimo kodas: 2468

	Apibūdinimas	Nustatoma vertė
5	ŠVIESUMAS	MAŽAS / VIDUTINIS / DIDELIS
6	VANDENS KIETUMAS	1–4
7	PRIMINIMAS APIE VALYMĄ	IJUNGTA / IŠJUNGTA
8	APTARNAVIMO MENIU	–
9	ATKURTI NUSTATYMUS	TAIP / NE

1) IJUNGIMO / 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 nuostos vertę.

5. Paspauskite OK.

Norėdami išeiti iš nuostatų meniu, paspauskite  arba paspauskite ir palaikykite .

10.5 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas išsijungia automatiškai po kurio laiko, jeigu veikia orkaitės funkcija ir jūs nepakeitėte nuostatų.

Temperatūra (°C)	Išjungimo laikas (val.)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–230	5,5

Po automatinio išjungimo, palieskite jutiklio lauką, kad vėl valdytumėte prietaisą.



Automatinis išsijungimas neveikia naudojant šias funkcijas: mėsos termometro, apšvietimo, trukmės, pabaigos ir laiko atidėjimo.

10.6 Ekrano šviesumas

Yra du ekrano šviesumo režimai:

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

10.7 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, ventiliatorius veikia toliau, kol orkaitė atvėsta.

11. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Lentelėse nurodyta temperatūra ir kepimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų ingredientų kokybės ir kiekio.

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos standartinės temperatūros, kepimo trukmės ir lentynų padėčių nuostatos.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

11.2 Kepimas Garuose

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

Sterilizavimas

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

Švarius indus dėkite apvertę pirmos lentynos viduryje.

Į specialų stalčių įpilkite didžiausią leistiną vandens kiekį ir nustatykite 40 minučių trukmę.

Gaminimas

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

Vienu kartu galite paruošti visus pageidaujamus patiekalus. Kartu gaminkite panašaus gaminimo laiko patiekalus. Kai vienu metu gaminate patiekalus, naudokite didžiausią reikiamą kiekį vandens.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Nustatykite 99 °C temperatūrą, nebent toliau lentelėje rekomenduojama kitokia nuostata.

Daržovės

Patiekalas	Laikas (min.)
Pomidorai be odelių	10
Smulkinti brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	8–10
Švieži špinatai	10–15
Griežinėliais pjaustytos cukinijos	10–15
Daržovės, blanširuotos	15
Grybų griežinėliai	15–20
Juostelėmis pjaustytos paprikos	15–20
Nepjaustyti brokoliai	15–25
Žalieji šparagai	15–25
Baklažanai	15–25
Moliūgas, kubeliais	15–25
Pomidorai	15–25
Pupelės, blanširuotos	20–25
Smulkintos sultenės	20–25
Savojinis kopūstas	20–25
Kubeliais pjaustyti salierai	20–30
Porų žiedai	20–30
Žirniai	20–30
Šparaginiai žirniai / Imperatoriškieji pipirai	20–30
Saldžiosios bulvės	20–30
Pankoliai	20–30
Morkos	20–30
Baltieji šparagai	25–35
Bruseliniai kopūstai	25–35

Patiekalas	Laikas (min.)
Smulkinti žiediniai kopūstai	25–35
Kalirapės juostelės	25–35
Baltos pupelės	25–35
Saldieji kukurūzai burbuolėje	30–40
Valgomoji gelteklė	35–45
Nepjaustyti žiediniai kopūstai	35–45
Šparaginės pupelės	35–45
Baltieji arba raudonieji kopūstai, juostelės	40–45
Artišokai	50–60
Džiovintos pupelės, mirkytos, vandens / ryžių santykis 2:1	55–65
Rauginti kopūstai	60–90
Burokėliai	70–90

Garnyrai

Patiekalas	Laikas (min.)
Kuskusas, vandens / kuskuso santykis 1:1	15–20
Švieži lakštiniai	15–25
Manų pudingas, pieno / manų santykis 3,5:1	20–25
Lęšiai, raudonieji, vandens / lęšių santykis 1:1	20–30
Makaronai „Spaetzle“	25–30
„Bulgur“ kruopos, vandens / bulgur kruopų santykis 1:1	25–35
Mieliniai kukuliai	25–35
Kvapieji ryžiai, vandens / ryžių santykis 1:1	30–35
Virtos bulvės, ketvirčiais	30–40

Patiekalas	Laikas (min.)
Duonos kukuliai	35–45
Bulvių kukuliai	35–45
Ryžiai, vandens ir ryžių santykis 1:1, vandens ir ryžių santykis gali keistis atsižvelgiant į ryžių rūšį.	35–45
Polenta, skysčio santykis 3:1	40–50
Ryžių pudingas, pieno / ryžių santykis 2,5:1	40–55
Vidutinio dydžio bulvės su lupenomis	45–55
Lęšiai, rudieji ir žalieji, vandens / lęšių santykis 2:1	55–60

Vaisiai

Patiekalas	Laikas (min.)
Pjaustyti obuoliai	10–15
Karštos uogos	10–15
Šokolado tirpinimas	10–20
Vaisių kompotas	20–25

Žuvis

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Plona žuvies filė	75–80	15–20
Krevetės, šviežios	75–85	20–25
Midijos	100	20–30
Stora žuvies filė	75–85	20–30
Upėtakis, 0,25 kg	75–85	20–30
Krevetės, šaldytos	75–85	30–40

Mėsa

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Plonos Dešrelės	80	15–20
Bavariškos veršienos dešrelės / Baltos dešrelės	80	20–30
Vienos dešrelės	80	20–30
Virta viščiuko krūtinėlė	90	25–35
Virtas kumpis, 1 kg	99	55–65
Virtas viščiukas, 1 – 1,2 kg	99	60–70
„Kasseler“, virtas	90	70–90
Veršiena / Kiaulienos nugarinė, 0,8–1 kg	90	80–90
„Tafelspitz“	99	110–120

Kiaušiniai

Patiekalas	Laikas (min.)
Minkštai virti kiaušiniai	10–11
Vidutinio kietumo virti kiaušiniai	12–13
Kietai virti kiaušiniai	18–21

11.3 Kombinuotoji funkcija: Terminis Kepintuvus + Kepimas Garuose

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

1. Nustatykite funkciją Terminis Kepintuvus mėsai kepti.
2. Pridėkite paruoštas daržoves ir garnyrą.
3. Sumažinkite orkaitės temperatūrą iki maždaug 90 °C temperatūros. Galite atidaryti orkaitės dureles iki pirmos padėties maždaug 15 minučių.
4. Nustatykite funkciją Kepimas Garuose. Ruoškite visus patiekalus kartu, kol jie bus gatavi.

Patiekalas	Terminis Kepintuvus (pirmas veiksmas: išvirkite mėsą)			Kepimas Garuose (antras veiksmas: sudėkite daržoves)		
	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Rostbifas, 1 kg / Briuseliniai kopūstai, polenta	180	60–70	mėsa: 1	99	40–50	mėsa: 1 daržovės: 3
Kepta kiauliena, 1 kg / Bulvės / Daržovės, padažas	180	60–70	mėsa: 1	99	30–40	mėsa: 1 daržovės: 3
Kepta veršiena, 1 kg / Ryžiai / Daržovės	180	50–60	mėsa: 1	99	30–40	mėsa: 1 daržovės: 3

11.4 Drėgmė didelė

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Plona žuvies filė	85	15–25
Kepti kiaušiniai	90–110	15–30
Maža žuvis, iki 0,35 kg	90	20–30
Stora žuvies filė	90	25–35
Žuvis, iki 1 kg	90	30–40
Saldus padažas / Apkepas, mažuose indeliuose	90	35–45
Orkaitėje kepti kukuliai	120–130	40–50
Vyniotinis	90	40–50

11.5 Drėgmė maža

Naudokite antrą lentynos padėtį, nebent toliau lentelėje rekomenduojama kitokia nuostata.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Prancūziškųjų batonų pusgaminiai, 40–50 g	200	20–30

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

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žąsis, 3 kg	170	130–170	1

11.6 Pašildymas Garais

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Nustatykite 110 °C temperatūrą.

Patiekalas	Laikas (min.)
Vienos porcijos patiekalai	10–15
Makaronai	10–15

Patiekalas	Laikas (min.)
Ryžiai	10–15
Kukuliai	15–25

11.7 Kepimas

Pirmą kartą naudokite žemesnę temperatūrą.

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

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunda nevienodai, temperatūros

nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepant.

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

11.8 Patarimai, kaip kepti

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.
Pyragas sukrenta ir pasidaro tąsus ar suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą šiek tiek sumažinkite orkaitės temperatūrą.
	Per trumpa kepimo trukmė.	Kitą kartą nustatykite ilgesnę kepimo trukmę ir sumažinkite orkaitės temperatūrą.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite didesnę orkaitės temperatūrą.
	Per ilga kepimo trukmė.	Kitą kartą nustatykite trumpesnę kepimo trukmę.
Pyragas nevienodai kepa.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Nustatykite žemesnę orkaitės temperatūrą ir ilgesnį kepimo laiką.
	Pyrago tešla nevienodai paskirstyta.	Kitą kartą vienodžiau paskirstykite pyrago tešlą kepimo formoje.
Pyragas neiškepa per recepte nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek didesnę orkaitės temperatūrą.

11.9 Kepimas vienoje orkaitės lentynoje

Kepimas skardose

Naudokite šią funkciją: Karšto Oro Srautas.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Apkepas, trapus pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	170–180	10–25	2
Apkepas, biskvito tešla	150–170	20–25	2
Riestainis / Sviestinė Bandelė	150–160	50–70	1

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Keksas su citrina ir maderą / Vaisiniai pyragėliai	140–160	70–90	1

Kepimas skardose

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Tradicinis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Sūrio pyragas	170–190	60–90

Pyragai, tešlainiai, duona

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Karšto Oro Srautas.

Pyragai, tešlainiai, duona

[kaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite šią funkciją: Tradicinis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas.

Naudokite keпамąją skardą.

Naudokite keпамąją skardą.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Trupininis pyragas	150–160	20–40
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos), naudokite gilų prikaistuvį	150	35–55
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	160–170	40–80

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Šveicariškas vyniotinis	180–200	10–20	3
Ruginė duona: 1. Pradėkite nuo: 2. Tęskite nuo:	1. 230 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1
Sviestinis migdolinis pyragas / Cukriniai pyragaičiai	190–210	20–30	3
Pyragaičiai su kremu / Eklerai	190–210	20–35	3
Mielinė pynutė / Riestė	170–190	30–40	3
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos), naudokite gilų prikaistuvį	170	35–55	3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mieliniai pyragai su kremu (pvz., varškės, grietinėlės, pieno / kiaušinių)	160–180	40–80	3
Kalėdinis pyragas	160–180	50–70	2

Sausainiai

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Karšto Oro Srautas.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Trapios tešlos sausainiai	150–160	10–20
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	160	10–25
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	150–160	15–20
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	170–180	20–30
Sausainiai iš mielinės tešlos	150–160	20–40

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Migdoliniai Sausainiai	100–120	30–50
Tešlainiai su kiaušinio baltymu / Merengos	80–100	120–150

Sausainiai

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Naudokite šią funkciją: Tradicinis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Bandelės	190–210	10–25

11.10 Kepiniai ir apkepai

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu	Karšto Oro Srautas	160–170	15–30
Daržovių užkepėlė, įkaitinkite tuščią orkaitę	Terminis Kepintuvus	160–170	15–30
Lazanija	Tradicionis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	180–200	25–40
Žuvies apkepai	Tradicionis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	180–200	30–60

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Įdarytos daržovės	Karšto Oro Srautas	160–170	30–60
Saldūs kepiniai	Tradicinis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	180–200	40–60
Makaronų užkepėlė	Tradicinis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	180–200	45–60

11.11 Drėgnas Karštas Oras

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Makaronų plokštainis	200–220	45–55
Bulvių plokštainis	180–200	70–85
Musaka	170–190	70–95
Lazanija	180–200	75–90
Įdaryti Makaronai Kaneloni	180–200	70–85
Duonos pudingas	190–200	55–70
Ryžių pudingas	170–190	45–60
Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali kepimo forma)	160–170	70–80
Balta duona	190–200	55–70

11.12 Kepimas keliais lygiais

Naudokite kepamąsias skardas.

Naudokite šią funkciją: Karšto Oro Srautas.

Tortai, tešlainiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	
			2 padėtys	3 padėtys
Pyragaičiai su kremu / Eklerai	160–180 , įkaitinkite tuščią orkaitę	25–45	1 / 4	–

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	
			2 padėtys	3 padėtys
Trupininis pyragas	150–160	30–45	1 / 4	–

Sausainiai, maži pyragaičiai, pyragaičiai, bandelės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	
			2 padėtys	3 padėtys
Bandelės	180	20–30	1 / 4	–
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	1 / 4	–
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	170–180 , įkaitinkite tuščią orkaitę	30–50	1 / 4	–
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	1 / 4	–
Migdoliniai Sausainiai	100–120	40–80	1 / 4	–
Sausainiai iš kiaušinio baltymo / Merengos	80–100	130–170	1 / 4	–

11.13 Kepimas Žemoje Temp.

Naudokite šią funkciją liesai, minkštai mėsai ir žuviai gamintinė didesnėje kaip 65 °C kepimo temperatūroje. Ši funkcija netaikoma troškintos mėsos ar riebaus kiaušienos kepsnio receptams. Galite naudoti kepimo termometrą, kad užtikrintumėte tinkamą mėsos kepimo temperatūrą (žr. kepimo termometro lentelę).

Galite nustatyti, kad pirmąsias 10 minučių orkaitėje būtų kepama 80–150 °C temperatūroje. Numatytoji nuostata yra 90 °C. Nustačius temperatūrą, orkaitėje patiekalas toliau kepamas 80

°C temperatūroje. Nenaudokite šios funkcijos paukštienai kepti.



Visuomet kepkite be dangčio, jei naudojate šią funkciją.

1. Apkepkite mėsą iš abiejų pusių 1–2 minutes labai įkaitintoje keptuvėje.
2. Dėkite karštą kepimo indą su mėsa į orkaitę ant grotelių.
3. Įkiškite kepimo termometrą į mėsą.
4. Pasirinkite kepimo žemoje temperatūroje funkciją ir nustatykite tinkamą galutinę kepimo temperatūrą.

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Jautienos kepsnys	1 000–1 500 g	120	120–150	1
Jautienos filė	1 000–1 500 g	120	90–150	3
Kepta veršiena	1 000–1 500 g	120	120–150	1
Kepsniai	200–300 g	120	20–40	3

11.14 Traškių kepinų kepimas naudojant Pica

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Vaisių pyragai	180–200	40–55
Špinatų apkepas	160–180	45–60
Lotaringiškas apkepas / Biskvinis apkepas	170–190	45–55
Amerikietiškas obuolių pyragas	150–170	50–60
Daržovių pyragas	160–180	50–60

Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Pica, plona padė, naudokite gilų prikaistuvį	210–230	15–25
Pica, stora padė	180–200	20–30

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Nerauginta duona	210–230	10–20
Sluoksniuotos tešlos apkepas	160–180	45–55
„Flammkuchen“ (ugnis pyragas)	210–230	15–25
Koldūnai	180–200	15–25

11.15 Kepsnių kepimas

Naudokite orkaitės skirtus karščiui atsparius indus.

Liesą mėsą kepkite uždengtą.

Kepsnius kepkite tiesiai skardoje arba ant virš skardos padėtų grotelių.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.

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

Mėsą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (sveriančiais ne mažiau kaip 1 kg).

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

11.16 Kepimo lentelės

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Jautiena

Patiekalas	Kiekis	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Troškinta mėsa	1–1,5 kg	Tradicinis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	230	120–150
Rostbifas arba filė, puskepis, įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Terminis Kepintuvas	190–200	5–6
Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas, įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Terminis Kepintuvas	180–190	6–8
Rostbifas arba filė, iškeptas, įkaitinkite tuščią orkaitę	storio cm	Terminis Kepintuvas	170–180	8–10

Kiauliena

Naudokite šią funkciją: Terminis Kepintuvas.

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Mentė / Sprandinė /Rūkytas kumpis	1–1,5	160–180	90–120
Kapotiniai / Šonkaulikai	1–1,5	170–180	60–90
Maltos mėsos kepsnys	0,75–1	160–170	50–60
Kiaulės koja, apvirta	0,75–1	150–170	90–120

Veršiena

Naudokite šią funkciją: Terminis Kepintuvas.

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Kepta veršiena	1	160–180	90–120
Veršiuo koja	1,5–2	160–180	120–150

Aviena

Naudokite šią funkciją: Terminis Kepintuvas.

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Ėriuko šlaunelė / Kepta aviena	1–1,5	150–170	100–120
Ėrienos nugarinė	1–1,5	160–180	40–60

Žvėriena

Naudokite šią funkciją: Tradicinis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas.

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Nugarinė / Kiškio šlaunelė, įkaitinkite tuščią orkaitę	iki 1	230	30–40
Elnienos nugarinė	1,5–2	210–220	35–40
Elnienos kumpis	1,5–2	180–200	60–90

Paukštiena

Naudokite šią funkciją: Terminis Kepintuvas.

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Paukštiena, su-pjaustyta porcijomis	po 0,2–0,25	200–220	30–50
Viščiukas, perpjautas pusiau	po 0,4–0,5	190–210	35–50
Viščiukas, višta	1–1,5	190–210	50–70
Antis	1,5–2	180–200	80–100
Žąsis	3,5–5	160–180	120–180
Kalakutiena	2,5–3,5	160–180	120–150
Kalakutiena	4–6	140–160	150–240

Žuvis

Naudokite šią funkciją: Tradicinis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas.

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Žuvis	1–1,5	210–220	40–60

11.17 Mažasis Kepintuvas

Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Grilyje kepkite tik plonus mėsos arba žuvies gabalėlius.

Padėkite prikaistuvį pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.

Mažasis Kepintuvas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
		Pirma pusė	Antra pusė	
Rostbifas	210–230	30–40	30–40	2
Jautienos filė	230	20–30	20–30	3
Kiaulienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
		Pirma pusė	Antra pusė	
Veršienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Ėrienos nugarinė	210–230	25–35	20–25	3
Žuvis, 0,5–1 kg	210–230	15–30	15–30	3 / 4

Didysis Kepintuvas

Kepdami grilyje, visada nustatykite maksimalią temperatūrą.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį, jeigu nenurodyta kitaip.

Patiekalas	Laikas (min.)	
	Pirma pusė	Antra pusė
Suvožtiniai	8–10	6–8
Kiaulienos filė	10–12	6–10

Patiekalas	Laikas (min.)	
	Pirma pusė	Antra pusė
Dešrelės	10–12	6–8
Kepsniai	7–10	6–8
Skrebutis, naudokite penktą lentynos padėtį	1–3	1–3
Skrebutis su garinyru	6–8	–

11.18 Šaldytas Maistas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica, šaldyta	200–220	15–25	2
Amerikietiška pica, šaldyta	190–210	20–25	2
Pica, atvėsinta	210–230	13–25	2
Picos užkandžiai, šaldyti	180–200	15–30	2
Gruzdintos bulvytės, plokščiai pjaustytos	200–220	20–30	3
Gruzdintos bulvytės, stambiai pjaustytos	200–220	25–35	3
Keptos Bulvytės / Kroketai	220–230	20–35	3
Paskrudintos Bulvės	210–230	20–30	3
Lazanija / Įdaryti makaronai vamzdučiai, švieži	170–190	35–45	2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Lazanija / Įdaryti makaronai vamzdučiai, šaldyti	160–180	40–60	2
Orkaitėje keptas sūris	170–190	20–30	3
Viščiuko sparneliai	190–210	20–30	2

11.19 Konservavimas – apatinis kaitinimas

- Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.
- Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.
- Esant šiai funkcijai, naudokite pirmą lentynų lygį nuo apačios.
- Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.
- Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite veržtuvu.
- Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.
- Į kepimo padėklą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.
- Kai skystis induose pradeda virti (maždaug po 35–60 minučių vieno litro induose), išjunkite orkaitę arba sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. lentelę).

Minkšti vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.)
Žemuogės / mėlynės / avietės / pri-nokę agrastai	160–170	35–45	-

Kaulavaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.)
Kriaušės / svarainiai / slyvos	160–170	35–45	10–15

Daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.)
Morkos ¹⁾	160–170	50–60	5–10
Agurkai	160–170	50–60	-
Marinuotos daržovės	160–170	50–60	5–10

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.)
Kaliaropės / žirniai / šparagai	160–170	50–60	15–20

1) Palikite orkaitėje, kai ją išjungiate.

11.20 Džiovinimas

Išsklokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.

Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko, orkaitę išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.

Daržovės

Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)
Pupos	60–70	6–8
Paprikos	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3

Vaisiai

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

Patiekalas	Laikas (val.)
Slyvos	8–10

Patiekalas	Laikas (val.)
Abrikosai	8–10
Pjaustyti obuoliai	6–8
Kriaušės	6–9

11.21 Duona

Iš anksto įkaitinti nerekomenduojama.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Balta duona	170–190	40–60
Prancūziškasis Batonas	200–220	35–45
Sviestinė Bandelė	180–200	40–60
Čiabata	200–220	35–45
Ruginė duona	170–190	50–70
Rupių miltų duona	170–190	50–70
Nesmulkintų grūdų duona	170–190	40–60
Duonos bandelės	190–210	20–35

11.22 Maisto termometras

Jautiena	Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Lengvai iš- keptas	Vidutiniškai iškeptas	Gerai iškeptas
Rostbifas	45	60	70
Jautienos filė	45	60	70

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

Kiauliena	Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Visai iškeptas
Kumpis / Kepsnys	80	84	88
Nugarinės kapotinis / Kiaulienos nugarinė, rūkyta / Kiaulienos nugarinė, virta	75	78	82

Veršiena	Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Visai iškeptas
Kepta veršiena	75	80	85
Veršiuko koja	85	88	90

Aviena / ėriena	Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Visai iškeptas
Avies šlaunis	80	85	88
Avienos nugarinė	75	80	85
Kepta aviena / Ėriuko šlaunelė	65	70	75

Žvėriena	Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Visai iškeptas
Kiškio nugarinė / Elnienos nugarinė	65	70	75

Žvėriena	Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Visai iškeptas
Kiščio šlaunelė / Kiškis, visas / Elnienos šlaunelė	70	75	80

Paukštiena	Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Visai iškeptas
Viščiukas	80	83	86
Antiena, nepjaustyta / pusė anti- es / Kalakutiena, nepjaustyta / krūtinėlė	75	80	85
Antiena, krūtinėlė	60	65	70

Žuvis (lašiša, upėtakis, ster- kas)	Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Visai iškeptas
Žuvis, nepjaustyta / didelė / troš- kinta garuose / Žuvis, nepjausty- ta / didelė / kepta	60	64	68

Užkepėlės – virtos daržovės	Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Visai iškeptas
Cukinių užkepėlė / Brokolių už- kepėlė / Pankolių užkepėlė	85	88	91

Užkepėlės – pikantiškos	Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Visai iškeptas
Įdaryti Makaronai Kaneloni / La- zanija / Makaronų užkepėlė	85	88	91

Užkepėlės – saldžios	Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iš- keptas	Visai iškeptas
Baltos duonos užkepėlė su / be vaisių / Ryžių košės užkepėlė su / be vaisių / Saldi makaronų užkepėlė	80	85	90

11.23 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal EN 60350 ir IEC 60350 standartus.

Kepimas viename lygyje. Kepimas skardose

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto Oro Srautas	140–150	35–50	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Tradicionis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	160	35–50	2
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto Oro Srautas	160	60–90	2
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Tradicionis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	180	70–90	1

Kepimas viename lygyje. Sausainiai

Naudokite trečią lentynos padėtį.

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Trapios tešlos kepiniai / Juostiniai tešlainiai	Karšto Oro Srautas	140	25–40
Trapios tešlos kepiniai / Juostiniai tešlainiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	Tradicionis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	160	20–30
Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto Oro Srautas	150	20–35
Maži pyragaičiai, 20 vietų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę	Tradicionis kaitinimas / Viršutinis/Apatinis Kaitinimas	170	20–30

Kepimas keliais lygiais. Sausainiai

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	
				2 padėtys	3 padėtys
Trapios tešlos kepiniai / Juostiniai tešlainiai	Karšto Oro Srautas	140	25–45	1 / 4	1 / 3 / 5
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto Oro Srautas	150	23–40	1 / 4	–

Mažasis Kepintuvas

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

Patiekalas	Funkcija	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Skrebutis	Mažasis Kepintuvas	1–3	5
Jautienos didkepsnis, laidui įpusėjus apverskite	Mažasis Kepintuvas	24–30	4

Didysis Kepintuvas

Kaitinkite tuščią orkaitę 3 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Patiekalas	Laikas (min.)	
	Pirma pusė	Antra pusė
Suvožtiniai	8–10	6–8
Skrebutis	1–3	1–3

11.24 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

Funkcijos patikros Kepimas Garuose.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Naudokite keпамąją skardą.

Patiekalas	Talpykla (Gastro-norm)	Kiekis (kg)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 1/2 perforuota	0,3	3	99	13–15
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	2 x 1/2 perforuota	2 x 0,3	2 ir 4	99	13–15
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 1/2 perforuota	daug.	3	99	15–18
Žirniai, šaldyti	2 x 1/2 perforuota	2 x 1,3	2 ir 4	99	Kol temperatūra šaldiausioje srityje pasieks 85 °C.

12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelnia valymo priemone.

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviui.

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu valymo priemone. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaitių valikliu.

Jeigu turite neprisvylančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba naudodami aštirus daiktus. Tai gali pažeisti neprisvylančią dangą.

Po kiekvieno naudojimo išvalykite drėgmę iš ertmės.

12.2 Rekomenduojamos valymo priemonės

Nenaudokite šveitimo kempinių ar šveičiamųjų valiklių. Jie gali pažeisti emalį ir nerūdijančiojo plieno dalis.

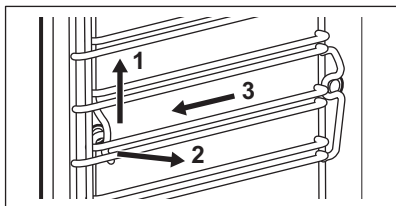
Mūsų produktų galite nusipirkti iš www.electrolux.com/shop ir geriausiose mažmeninėse parduotuvėse.

12.3 Lentynėlių išėmimas

Prieš atlikdami priežiūros darbus patikrinkite, ar orkaitė atvėso. Galima nusidėginti.

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

1. Atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.



2. Atitraukite lentynos atramos priekinį galą nuo šoninės sienelės.

3. Išimkite atramas iš galinių angų. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

12.4 Papildomas meniu: Valymas

Papildomas meniu su valymo funkcijomis yra po jutiklio lauko ☐.

Simbolis	Menu elementas	Aprašas
S1	Talpyklės ištuštinimas	Likusio vandens pašalinimo iš vandens stalčiaus procesas po garų funkcijų naudojimo.
S2	Valymas garais	Prietaiso valymas garais.
S3	Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų sistemos valymo procesas kalkių nuosėdoms šalinti.
S4	Skalavimas	Garų sistemos plovimo ir valymo procesas po dažno garų funkcijų naudojimo.

12.5 Valymo funkcijos įjungimas

1. Įjunkite prietaisą.
2. Lieskite ☐, kol ekrane bus rodoma S1. Kai kuriuose modeliuose taip pat galite pasirinkti S2, S3, S4.
3. Palieskite ☐ arba ☐ ir pasirinkite valymo funkciją.
4. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

12.6 Talpyklės ištuštinimas – S1

Išimkite visus priedus.

Naudojant valymo funkciją iš vandens stalčiaus pašalinamas likęs vanduo. Naudokite šią funkciją po gaminimo garuose funkcijos.

Funkcija veikia maždaug 6 minutes.

Naudojant šią funkciją lemputė yra išjungta.

1. Dėkite skardą pirmoje lentynos padėtyje.
2. Įjunkite talpyklės ištuštinimo funkciją – S1. Žr. skyrelį „Valymo funkcijos įjungimas“.

3. Palieskite OK.

Procesui pasibaigus, ištraukite kepimo skardą.

12.7 Valymas garais – S2

Išvalykite kuo daugiau nešvarumų rankomis.

Išimkite priedus ir lentynų laikiklius, kad nuvalytumėte šonines sienes.

Valymo garais funkcijos padeda išvalyti prietaiso ertmę, skirtą garams ruošti.



Norėdami, kad orkaitė būtų geriau išvalyta, valymo funkciją įjunkite tada, kai prietaisas yra atvėsęs.



Nurodytas laikas yra susijęs su funkcijos trukme, neįskaitant to laiko, kurio reikia naudotojui ertmei išvalyti.

Veikiant valymo garais funkcijai, lemputė nešviečia.

1. Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio (maždaug 950 ml vandens), kol pasigirs garso signalas

- arba ekrane bus rodomas pranešimas.
2. Įjunkite valymo garais funkciją – S2. Žr. skyrelį „Valymo funkcijos įjungimas“. Funkcija veikia maždaug 30 minučių. Kai programa yra baigta, pasigirsta garso signalas.
 3. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį jutiklio lauką.
 4. Išvalykite prietaiso vidų minkšta, paviršiaus nebraižančia kempine. Vidų galite išvalyti šiltu vandeniu.
- Po valymo palikite prietaiso dureles praviras maždaug 1 valandą. Palaukite, kol prietaisas išdžius. Palikite prietaisą visiškai išdžiūti atviromis durelėmis. Džiūvimui paspartinti galite uždaryti dureles ir įkaitinti prietaisą, naudodami karšto oro srautą, nustatę 150 °C temperatūrą maždaug 15 minučių. Valymo funkcijos poveikis bus maksimalus, jeigu funkcijai pasibaigus, tuoj pat išvalysite prietaisą rankomis. Jeigu prietaisas buvo labai nešvarus, pakartokite šį procesą antrą kartą.

12.8 Priminimas apie valymą

Ši funkcija primena Jums, kad būtinai reikia atlikti valymą naudojant šią funkciją: S2.

Nustatymų meniu galite įjungti arba išjungti šią funkciją.

12.9 Garų ruošimo sistema – kalkių nuosėdų šalinimas – S3

Garikliui veikiant dėl vandenyje esančio kalcio susidaro ir prisikaupia kalkių nuosėdų. Jos gali turėti neigiamos įtakos gariklio veikimui, taip pat garų ir maisto kokybei. Norėdami to išvengti, išvalykite gariklio grandinę, kad joje neliktų kalkių nuosėdų.

Pasirinkite funkciją iš meniu: ☐.

Visas procesas trunka maždaug 2 valandas.

Naudojant šią funkciją lemputė yra išjungta.

1. Išimkite visus priedus.

2. Patikrinkite, ar vandens stalčius yra tuščias. Jei reikia, įjunkite talpyklės ištuštinimo funkciją – S1.
 3. Dėkite skardą pirmoje lentynos padėtyje.
 4. Įpilkite į vandens stalčių 250 ml kalkių šalinimo priemonės.
 5. Pripildykite likusią vandens stalčiaus dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs garso signalas arba ekrane bus rodomas pranešimas. Šis procesas trunka maždaug 1 valandą ir 40 minučių.
 6. Įjunkite kalkių nuosėdų šalinimo funkciją – S3. Žr. skyrelį „Valymo funkcijos įjungimas“.
 7. Pirmai daliai pasibaigus, ištuštinkite skardą ir vėl dėkite ją pirmoje lentynos padėtyje.
 8. Įjunkite skalavimo funkciją. Žr. „Garų ruošimo sistema“ – skalavimas – S4“.
- Procesui pasibaigus, ištraukite skardą.



Jeigu kalkių nuosėdų funkcija bus atlikta netinkamai, ekrane pasirodys pranešimas ją pakartoti.

Jeigu prietaisas yra drėgnas ir šlapias, iššluostykite jį sausa šluoste. Palikite prietaisą visiškai išdžiūti atviromis durelėmis.

12.10 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du priminimai šalinti kalkių nuosėdas primena apie tai, kad reikia atlikti šią funkciją: kalkių nuosėdų šalinimas. Šie priminimai įsijungia kiekvieną kartą išjungus prietaisą. Kai priminimas įjungtas, S3 mirksi ekrane.

- Negriežtas priminimas primena ir rekomenduoja atlikti kalkių šalinimo ciklą.
- Griežtas priminimas įpareigoja atlikti kalkių šalinimą. Jeigu nepašalinsite iš prietaiso kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, negalėsite naudoti garų funkcijų. Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

12.11 Garų ruošimo sistema – skalavimas – S4

Išimkite visus priedus.

Funkcija veikia maždaug 30 minučių.

Naudojant šią funkciją lemputė yra išjungta.

1. Dėkite skardą pirmoje lentynos padėtyje.
2. Pripildykite vandens stalčių švara: vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs garso signalas arba ekrane bus rodomas pranešimas.
3. Suaktyvinkite skalavimo funkciją – S4. Žr. skyrelį „Valymo funkcijos įjungimas“.

Procesui pasibaigus, ištraukite skardą.

12.12 Durelių išėmimas ir įdėjimas

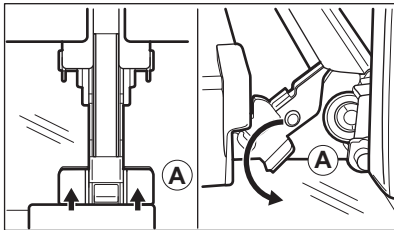
Galite išimti dureles ir vidines stiklo plokštes ir nuvalyti. Skirtingiems modeliams stiklo plokščių skaičius gali būti skirtingas.



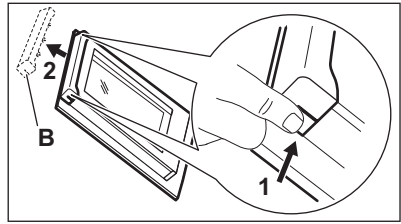
ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.

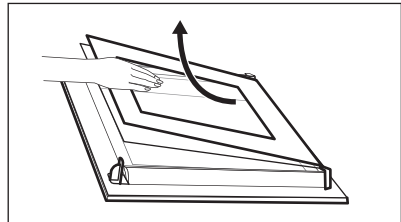
1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Iki galo nuspauskite suveržiamąsias svirtis (A) ant dviejų durelių vyrių.



3. Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (maždaug 70° kampu).
4. Laikykite dureles abiem rankomis už abiejų kraštų ir atkelkite jas nuo orkaitės kampu aukštyn.
5. Padėkite dureles išorine puse žemyn ant minkšto audinio ir lygaus pagrindo.
6. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



7. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.
8. Laikykite durelių stiklo plokštes už viršutinio krašto ir iškelkite iš kreiptuvo.



9. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštę.

Baigę valyti, atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.



ĮSPĖJIMAS!

Patikrinkite, ar stiklai tinkamai įdėti, nes kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

12.13 Lemputės keitimas



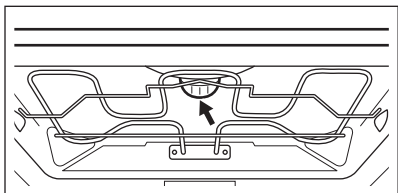
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį. Lemputė gali būti karšta.

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

Viršutinė lemputė

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.



2. Nuimkite metalinį žiedą ir nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute .
4. Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį.
5. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

Šoninė lemputė

1. Išimkite kairiąją lentynėlę, kad galėtumėte prieiti prie lemputės.
2. Dangteliui nuimti naudokite „Torx 20“ atsuktuvą.
3. Nuimkite ir išvalykite metalinį rėmą ir tarpiklį.
4. Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute.
5. Įdėkite metalinį rėmą ir tarpiklį. Priveržkite varžtus.
6. Įtaisykite kairįjį lentynos laikiklį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Suaktyvintas automatinis išjungimas.	Žr. skyrių „Automatinis išjungimas“.
Orkaitė nekaista.	Ijungtas apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Apsaugos nuo vaikų užrakto naudojimas“.
Orkaitė nekaista.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko 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.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kepimo termometras neveikia.	Netinkamai įkištas kepimo termometro kištukas į lizdą.	Kuo giliau įkiškite kepimo 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.
Ekrane rodoma „C2“.	Norėjote paleisti atšildymo funkciją, bet neištraukėte kepimo termometro kištuko iš lizdo.	Ištraukite kepimo termometro kištuką iš lizdo.
Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	Įvyko elektronikos gedimas.	- Išjunkite orkaitę, naudodami namų saugiklį arba apsauginį jungiklį skirstomojoje saugiklių dėžutėje, ir vėl įjunkite. - Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
Kalkių šalinimo procesas nutraukiamas jo nebaigus.	Nutrūko elektros tiekimas.	Pakartokite šį procesą.
Kalkių šalinimo procesas nutraukiamas jo nebaigus.	Naudotojas išjungė funkciją.	Pakartokite šį procesą.
Po kalkių šalinimo proceso grilio / kepimo inde nėra vandens.	Nepripildėte vandens stalčiaus iki maksimalaus lygio.	Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens. Pakartokite šį procesą.
Po kalkių šalinimo ciklo ertmės viduje yra nešvaraus vandens.	Grilio / kepimo indas padėtas ant netinkamos lentynos.	Pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę iš orkaitės apačios. Padėkite grilio / kepimo indą ant pirmos lentynos.
Valymo funkcija pertraukia jos nebaigus.	Nutrūko elektros tiekimas.	Pakartokite šį procesą.
Valymo funkcija pertraukia jos nebaigus.	Naudotojas išjungė funkciją.	Pakartokite šį procesą.
Pasibaigus valymo funkcijai, ertmės apačioje yra per daug vandens.	Prieš įjungdami valymo ciklą, į prietaisą įpurškėte per daug ploviklio.	Padenkite visas ertmės dalis plonu ploviklio sluoksniu. Vienodai užpurškite ploviklį.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Prasti valymo proceso rezultatai.	Per aukšta valymo garais funkcijos pradinė orkaitės temperatūra.	Pakartokite šį ciklą. Vykdykite ciklą, kai prietaisas yra šaltas.
Prasti valymo proceso rezultatai.	Prieš pradėdami valymo procesą, neišėmėte šoninių grotelių. Jos gali perduoti karštį sienelėms ir sumažinti valymo veiksmingumą.	Išimkite šonines groteles iš prietaiso ir pakartokite šią funkciją.
Prasti valymo proceso rezultatai.	Prieš pradėdami valymo procesą, neišėmėte priedų iš prietaiso. Jie gali pabloginti valymo garais ciklą ir sumažinti jo veiksmingumą.	Išimkite priedus iš prietaiso ir pakartokite šią funkciją.
Prietaisas įjungtas, bet nekaista. Neveikia ventiliatorius. Ekrane rodoma "Demo".	Įjungtas demonstracinis režimas.	Žr. skyrelį „Nustatymų menu naudojimas“ skyriuje „Papildomos funkcijos“.

13.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	
Gaminio numeris (PNC)	
Serijos numeris (S. N.)	

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Gaminio kortelė ir informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOB7S31V EOB7S31Z
Energijos efektyvumo indeksas	81.0

Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	1.09 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.68 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Tūris	70 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EOB7S31V	39.0 kg
	EOB7S31Z	39.0 kg

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

14.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra savybių, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Bendri patarimai

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra tinkamai uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite prietaiso durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš dedami maistą į vidų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos pagal gaminimo trukmę. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Kai vienu kartu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

Likęs karštis

Veikiant tam tikroms orkaitės funkcijoms, jeigu suaktyvinta programa su trukme arba pabaigos laiku ir maisto gaminimo trukmė yra ilgesnė nei 30 minučių, tada kaitinimo elementai automatiškai išsijungia anksčiau.

Ventiliatorius ir lemputė ir toliau veikia.

Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą. Ekrane rodomas likusio karščio indikatorius arba temperatūra.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Ruošdami maistą išjunkite apšvietimą. Įjunkite jį tik tada, kai jo reikia.

Drėgnas Karštas Oras

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia po 30 sekundžių. Vėl galite įjungti lemputę, bet taip sumažės numatomas energijos taupymas.

Ekrano išjungimas

Galite išjungti ekraną. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę vienu metu  ir

. Pakartokite šį veiksmą, jei norite įjungti.

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.

