

EOC8H31Z
LOC8H31X



LT Garinė orkaitė

Naudojimo instrukcija

Gaukite iš savo įrenginio daugiau



Vadovų, patarimų gidų, pagalbos ir dar
daugiau ieškokite mūsų nuotraukos
registracijoje electrolux.com/register



Electrolux

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	3
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	4
3. ĮRENGIMAS.....	7
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	9
5. VALDYMO SKYDELIS.....	9
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	11
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	12
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	19
9. AUTOMATINĖS PROGRAMOS.....	20
10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	21
11. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	25
12. PATARIMAI.....	27
13. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	44
14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	48
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	50

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 įgaliojantį techninės priežiūros centrą, būtina pateikti 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. Pasiekiamos dalys naudojimo metu gali įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrosios saugos nuorodos

- 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.

- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- **ĮSPĖJIMAS!** Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- 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 lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas 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.
- Neįrengkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Įrengkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

Minimalus spintos aukštis (spintelės po darbataliu minimalus aukštis)	590 (600) mm
Spintos plotis	560 mm
Spintos gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekio aukštis	594 mm

Prietaiso galo aukštis	576 mm
Prietaiso priekio plotis	595 mm
Prietaiso galo plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Ventiliavimo angos minimalus dydis. Anga yra apatinėje galinėje pusėje.	560x20 mm
Maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra dešiniajame kampe, galinėje pusėje	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 vardinius 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 (išukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotekio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami Europoje montuoti ar pakeisti kabeliai:

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

Bendrajai galiai tinkamas kabelio skerspjūvis nurodytas techninių duomenų lentelėje. Taip pat lentelėje nurodyta:

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm ²)
1380 – didžiausias	3 x 0.75
2300 – didžiausias	3 x 1
3680 – didžiausias	3 x 1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas kabelis) turi būti 2 cm ilgesnis už fazės ir neutralų kabelius (mėlyną ir rudą kabelius).

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio 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.



ĮSPĖJIMAS!

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 uždare 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 prietaisas po naudojimo visiškai neataušo.

2.4 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 atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliojantį aptarnavimo 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.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 Troškimas garuose



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

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

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 Aptarnavimas

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros 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.

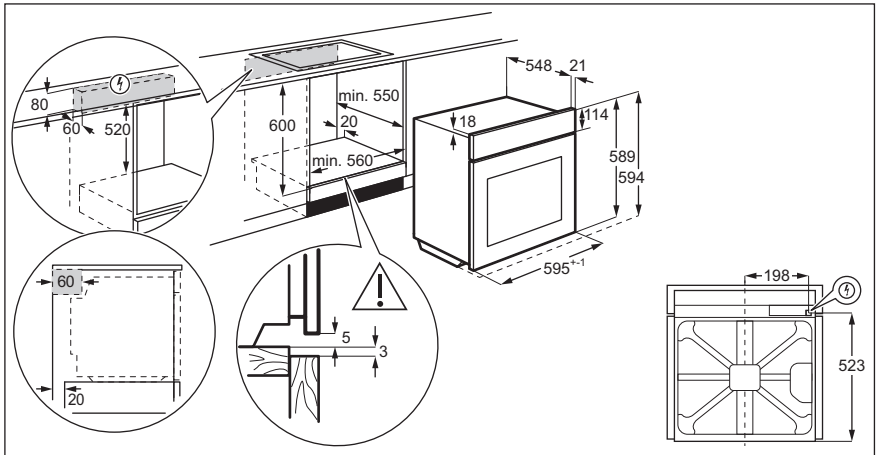
3. ĮRENGIMAS

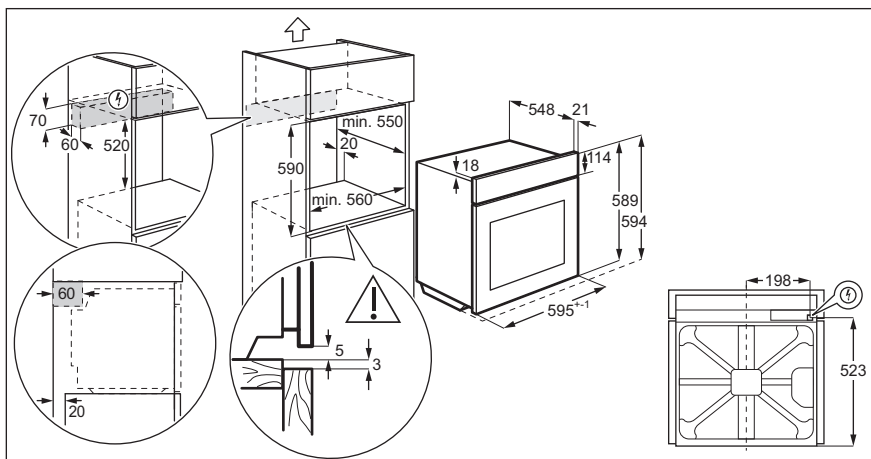


ĮSPĖJIMAS!

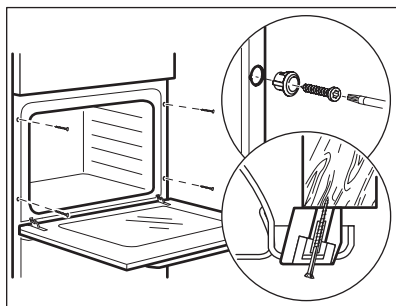
Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose



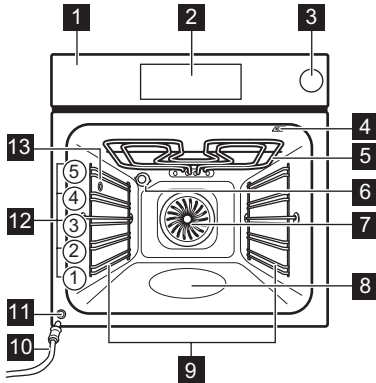


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Elektroninis programavimas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Kepimo termometro lizdas
- 5 Kaitinamasis elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Ertmės įduba – valymo vandeniu talpyklė
- 9 Išimama lentynėlė
- 10 Išleidimo vamzdelis
- 11 Vandens išleidimo vožtuvas
- 12 Lentynos padėtyš
- 13 Garų įleidimas

4.2 Pagalbiniai reikmenys

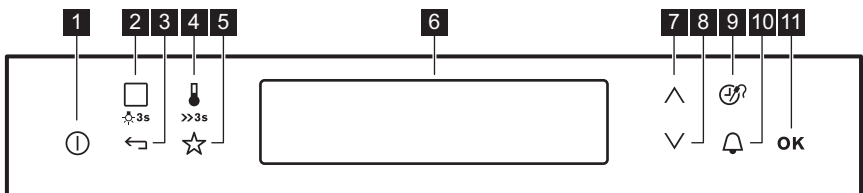
- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.
- **Kepamoji skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepimo pikaistuvis**

Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

- **Kepimo termometras**
Skirtas matuoti, kiek maistas yra iškepęs.
- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.



5. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Elektroninė programinė įranga

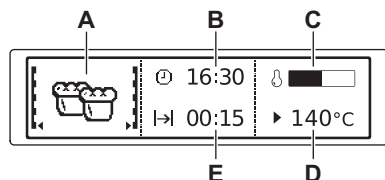


Orkaiteį valdykite jutiklių laukais.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastabos
1	ĮJUNGTI / IŠJUNGTI	Orkaitei įjungti ir išjungti.








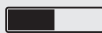



	Jutiklio laukas	Funkcija	Pastabos
2		Kaitinimo funkcijos ar Kepimo Vadovas	Vieną kartą paspauskite jutiklio lauką, kad pasirinktumėte kaitinimo funkciją arba meniu Kepimo Vadovas. Dar kartą paspauskite jutiklio lauką, kad perjungtumėte meniu: Kaitinimo funkcijos, Kepimo Vadovas. Norėdami įjungti arba išjungti lempuotę, 3 sekundes spauskite lauką.
3		Atgal	Grįžti į meniu vienu lygiu atgal. Norėdami atverti pagrindinį meniu, palieskite lauką ir palaikykite 3 sekundes.
4		Temperatūros pasirinkimas/Greitis įkaitinimas	Nustatoma orkaitės temperatūra arba rodoma esama temperatūra. Paspauskite lauką 3 sekundes, kad įjungtumėte arba išjungtumėte funkciją Greitis įkaitinimas.
5		Mėgstamiausios	Mėgstamiausioms programoms išsaugoti ir pasirinkti.
6	-	Valdymo skydelis	Rodo esamas orkaitės nuostatas.
7		Aukštyn	Naršyti aukštyn meniu.
8		Žemyn	Naršyti žemyn meniu.
9		Laiko ir papildomos funkcijos	Nustatomos skirtingos funkcijos. Veikiant kaitinimo funkcijai paspauskite jutiklio lauką ir nustatykite laikmatį arba funkcijas: Funkcijų užraktas, Mėgstamiausios, Kaitinti + palaikyti, "Set + Go". Taip pat galite pakeisti kepimo termometro nuostatas.
10		Laikmatis	Nustato funkciją Laikmatis.
11	OK	GERAI	Patvirtinamas pasirinkimas arba nuostata.

5.2 Valdymo Skydelis



- A. Kaitinimo funkcija
- B. Paros laikas
- C. Kaitinimo indikatorius
- D. Temperatūra
- E. Funkcijos trukmė arba pabaiga

Kiti ekrano indikatoriai:

Simbolis		Funkcija
	Laikmatis	Funkcija veikia.
	Paros laikas	Ekrane rodomas esamas laikas.
	Trukmė	Ekrane rodomas maisto gaminimui būtinas laikas.
	Pabaiga	Ekrane rodoma, kada pasibaigs gaminimo laikas.
	Temperatūra	Ekrane rodoma temperatūra.
	Laiko Parodymai	Ekrane rodoma, kiek laiko veikia kaitinimo funkcija. Norėdami atkurti laiką, vienu metu paspauskite \checkmark ir \wedge .
	Apskaičiavimas	Orkaitė skaičiuoja gaminimo trukmę.
	Įkaitinimo indikatorius	Ekrane rodoma orkaitėje esanti temperatūra.
	Greitasis įkaitinimas	Įjungta funkcija. Sutrumpinamas įkaitinimo laikas.
	Automatinės svorio progr.	Ekrane rodoma, kad veikia automatinė svėrimo sistema arba svorį galima pakeisti.
	Kaitinti + palaikyti	Įjungta funkcija.

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

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

6.2 Pirmasis prijungimas

Įjungus orkaitę į elektros tinklą arba nutrūkus elektros tiekimui, reikia nustatyti

ekrano kalbą, kontrastą, ryškumą ir paros laiką.

1. Spauskite \wedge arba \checkmark , kad nustatytumėte vertę.
2. Paspauskite OK, kad patvirtumėte.

6.3 Išankstinis įkaitinimas

Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visus priedus ir įkaitinkite orkaitę.

1. Nustatykite funkciją Apatinis +viršutinis kaitinimas --- ir aukščiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją Karšto oro srautas --- ir aukščiausią temperatūrą.

4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.

Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Įvairių meniu peržiūra






1. Įjunkite orkaitę.
2. Norėdami pasirinkti meniu parinktį, paspauskite ∇ arba \blacktriangle .
3. Paspauskite OK, kad atvertumėte papildomą meniu arba patvirtintumėte nuostatą.




Bet kuriuo metu galite grįžti į pagrindinį meniu, paspausdami mygtuką \leftarrow .




7.2 Įvairių meniu apžvalga












Pagrindinis meniu

Simbolis / meniu elementas	Naudojimo sritis
 Kaitinimo funkcijos	Pateikiamas kaitinimo funkcijų sąrašas.
 Receptai	Pateikiamas automatinų programų sąrašas.
 Mėgstamiausios	Pateikiamas vartotojo sukurtas mėgstamiausių kepimo programų sąrašas.
 Pagrindiniai nustatymai	Naudojamas prietaiso sąrankai nustatyti.
 Specialios funkcijos	Pateikiamas papildomų kaitinimo funkcijų sąrašas.








Simbolis / meniu elementas	Naudojimo sritis
 Kepimo Vado-vas	Pateikiamos rekomenduojamos orkaitės nuostatos daugybei patiekalų. Pasirinkite patiekalą ir pradedkite maisto gamimo procesą. Nurodyta temperatūra ir trukmė yra tik orientacinio pobūdžio siekiant geresnių rezultatų ir jas galima koreguoti. Jos priklauso nuo receptų, naudojamų maisto produktų kokybės ir kiekio.



Papildomas meniu Pagrindiniai nustatymai


Simbolis / meniu elementas	Aprašas
 Nustatyti paros laiką	Nustato esamą laikrodžio laiką.
 Laiko parodymai	Kai ĮJUNGTA, išjungus prietaisą, ekrane rodomas esamas laikas.
 Greitasis įkaitinimas	Kai ĮJUNGTA, ši funkcija sutrumpina įkaitinimo laiką.
 "Set + Go"	Nustatyti funkciją ir ją suaktyvinti vėliau paspaudus bet kurį valdymo skydelio simbolį.

Simbolis / menu elementas	Aprašas
 Kaitinti + palai-kyti	Išlaiko paruoštą maistą šiltą 30 minučių pasibaigus maisto gaminimo ciklui.
 Laiko pratęsimas	Ijungiamas ir išjungiamas laiko pratęsimo funkcija.
 Ekranų kontrastiškumas	Laipsniškai nustatomas ekranų kontrastiškumas.
 Ekranų ryškumas	Laipsniškai nustatomas ekranų ryškumas.
 Kalba	Nustatoma ekranų kalba.
 Skambučio garsumas	Nustatomas mygtukų paspaudimo ir garso signalų garsumo laipsnis.
 Mygtukų signalai	Ijungiami ir išjungiami jutiklių laukų paspaudimo garso signalai. Negalima išjungti jutiklių lauko [JUNGTA / IŠJUNGTA] garso signalo.
 Įspėjamieji/ Klaidų signalai	Ijungiami ir išjungiami įspėjamieji signalai.
 DEMO režimas	Aktyvinimo / išjungimo kodas: 2468.
 Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.
 Gamyklos nustatymai	Visi nustatyti parametrai pakeičiami gamyklos nuostatomis.







7.3 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Karšto oro srautas	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei funkcijai Apatinis+viršutinis kaitinimas.
 Drėgmė mažai	Duonai, dideliems mėsos gabalams kepti arba atvėsintiems ir užšaldytiems produktams atšildyti.
 Picos programa	Vienoje lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškaus pagrindo. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei funkcijai Apatinis+viršutinis kaitinimas.
 Apatinis+viršutinis kaitinimas / Valymas vandeniu	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvėtėms, krocketams ar blynėliams su įdaru).
 Grilis	Plokštiesiems patiekalams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.
 Terminis kepin tuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. 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 rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti pagal standartą EN 60350-1. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia po 30 sekundžių.

Kaitinimo 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.


7.4 Specialios funkcijos

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Šilumos palaikymas	Pagamintam patiekalui šilintai laikyti.
 Lėkščių pašildymas	Lėkštėms pašildyti patiekiant maistą.
 Konservavimas	Daržovių, pvz., agurkų, konservams ruošti.
 Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Minkštiems, sultingiems kepsniams gaminti.

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Duona	Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti ir gausite labai gerus, profesionalius rezultatus traškumo, spalvos ir plutelės blizgesio atžvilgiu.
 Atitirpinimas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.
 Apkepas "Au Gratin"	Tokiems patiekalams kaip lazanijai arba bulvių plokštainiui kepti. Tinka apkepams ir skrudinti.

7.5 Kepimo Vadovas

Maisto kategorija: Žuvis/Jūros Gėrybės








Patiekalas	
Žuvis	Kepta žuvis
	Žuvų piršteliai
	Žuvies filė, šaldyta
	Žuvelės, keptos ant grotelių
	Žuvis, kepta ant grotelių
	Žuvis, kepta ant grotelių 
Visa lašiša	–




Maisto kategorija: Paukštiena

Patiekalas	
Paukštiena be kaulų	–

Patiekalas	
Viščiukas	Viščiukų sparneliai, atvėsinti
	Viščiukų sparneliai, šaldyti
	Viščiukų šlaunelės, atvėsintos
	Viščiukų šlaunelės, šaldytos
Viščiukas, perpjautas pusiau	

Maisto kategorija: mėsa

Patiekalas	
Jautiena	Troškinta mėsa 
	Maltos mėsos kepsnys
Jautienos kepsnys	Lengvai iškeptas
	Lengvai iškeptas 
	Vidutiniškai iškeptas
	Vidutiniškai iškeptas 
	Gerai iškeptas
	Gerai iškeptas 
Skandinaviška jautiena	Lengvai iškeptas 
	Vidutiniškai iškeptas 
	Gerai iškeptas 

Patiekalas	
Kiauliena	Šonkauliukai
	Virta kiaulės koja
	Kumpis
	Kiaulienos nugarinė
	Kiaulienos sprandinė
	Kiaulienos mentė
Veršiena	Veršiuoko koja
	Veršienos nugarinė
	Kepta veršiena 
Aviena	Ėriuko koja
	Ėrienos nugarinė
	Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta
Žvėriena	Triušiena <ul style="list-style-type: none"> • Kiškio šlaunelė • Kiškio nugarinė
	Elniena <ul style="list-style-type: none"> • Elnienos kumpis • Elnienos nugarinė
	Kepta žvėriena 
	Žvėrienos nugarinė 

Maisto kategorija: Patiekalai orkaitėje

Patiekalas	
Lazanija/Kaneloni, šaldyti	–
Daržovių užkepėlė	–
Saldūs patiekalai	–

Maisto kategorija: Pica/apkepas su įdaru

Patiekalas	
Pica	Plonapadė pica
	Pica su papildomu garnyru
	Pica, šaldyta
	Amerikietiška pica, šaldyta
	Pica, atvėsinta
	Picos užkandžiai, šaldyti
Prancūziškųjų bantonų apkepas	–
„Tarte flambée“	–
Pikant. šveicariškas pyragas	–
Lotaringiškas apkepas	–
Pikantiškas apkepas	–

Maisto kategorija: Tortai/tešlainiai

Patiekalas	
Riestainis	–
Obuolių pyragas, uždengtas	–
Biskvitinis pyragas	–
Obuolių pyragas	–
Sūrio pyragas, skardoje	–
Sviestinė bandelė	–
Keksas su citrina ir maderą	–
Tortas	–
Saldus šveicariškas pyragas	–
Migdolų pyragas	–

Patiekalas	
Keksiukai	–
Tešla	–
Smėlio juostelės	–
Pyragaičiai su kremu	–
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	–
Eklerai	–
Migdoliniai sausainiai	–
Trapios tešlos sausainiai	–
Kalėdinis pyragas	–
Obuolių pyragas, šaldytas	–
Pyragas skardoje	Biskvitinė tešla
	Mielinė tešla
Sūrio pyragas, formoje	–
Šokoladiniai sausainėliai	–
Biskvitinis vyniotinis	–
Mielinis pyragas	–
Trupininis pyragas	–
Cukriniai pyragaičiai	–
Apkepo pagrindas	Smėlio juostelės
	Biskvitinis pyrago pagrindas
Vaisių pyragas	Trapios tešlos vaisių pyragas
	Biskvitinis vaisių pyragas
	Mielinė tešla

Maisto kategorija: Duona/Bandelės

Patiekalas	
Bandelės	Bandelės, šaldytos
Čiabata	–
Duona	Riestė
	Mielinė pynutė
	Nerauginta duona

Maisto kategorija: Garnyrai

Patiekalas	
Gruzdintos bulvytės, plonai pjaustytos	–
Gruzdintos bulvytės, stambiai pjaustytos	–
Gruzdintos bulvytės, šaldytos	–
Kroketai	–
Keptos bulvytės	–
Paskrudintos bulvės	–



Kai reikia pakeisti patiekalo svorį ar kepimo temperatūrą, naudokite \wedge arba \vee naujoms vertėms nustatyti.

7.6 Kaitinimo funkcijos nustatymas

1. Įjunkite orkaitę.
2. Pasirinkite meniu Kaitinimo funkcijos.
3. Paspauskite OK, kad patvirtumėte.
4. Pasirinkite kaitinimo funkciją.
5. Paspauskite OK, kad patvirtumėte.
6. Nustatykite temperatūrą.
7. Paspauskite OK, kad patvirtumėte.

7.7 Garų funkcijos nustatymas

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. Įpilkite į vandens stalčių 900 ml vandens. Vandens turėtų pakakti maždaug 55–60 minučių.
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 .



Kai gariklis yra tuščias, pasigirs signalas.

Pasibaigus maisto gaminimo laikui, pasigirsta garso signalas.

7. Išjunkite orkaitę.
8. Po kiekvieno kepimo garuose išpilkite vandenį iš vandens talpyklės. Žr. valymo funkciją Bakelio ištuštinimas.

**DĖMESIO**

Orkaitė yra karšta. Galima nusideginti. Būkite atsargūs, kai ištuštiname vandens bakelį.

9. Po gaminimo garuose garai gali kondensuotis ertmės apačioje. Visuomet išsausinkite ertmę, kai orkaitė atvės.

Palikite orkaitę visiškai išdžiūti atviroms durelėmis.

**ĮSPĖJIMAS!**

Po kiekvieno gaminimo garuose palaukite mažiausiai 60 minučių, kad iš vandens išleidimo vožtuvo nepradėtų bėgti karštas vanduo.

7.8 Indikatorius „Bakelis tuščias“

Ekране rodomi: Reikia vandens ir girdisi signalas, kai bakelis yra tuščias ir į jį reikia papildyti.

Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, „Garų funkcijos nustatymas“.

7.9 Indikatorius „Bakelis pilnas“

Ekrane pasirodžius Vandens bakelis pilnas, galite naudoti gaminimą garuose.

Kai talpyklė pilna, pasigirsta signalas.



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

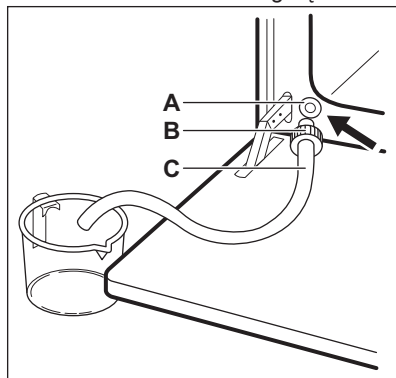
7.10 Vandens talpyklės pripildymas

**DĖMESIO**


Prieš išpildami vandenį iš vandens talpyklės, įsitinkinkite, kad orkaitė yra atvėsusi.

Po kiekvieno kepimo garuose išpilkite vandenį iš vandens talpyklės.


1. Paruoškite išleidimo vamzdelį (C), pateiktą pakuotėje kartu su vartotojo vadovu. Uždėkite jungtį (B) ant vieno iš išleidimo vamzdelio galų.



- Kitą išleidimo vamzdelio (C) galą įdėkite į indą. Jis turi būti žemesnėje padėtyje nei išleidimo vožtuvas (A).
- Atidarykite orkaitės dureles ir įstatykite jungtį (B) į išleidimo vožtuvą (A).
- Spaudinėkite jungtį, kol iš vandens talpyklės išteklės visas vanduo.

 Talpyklėje gali būti likę šiek tiek vandens, kai ekrane rodoma Reikia vandens. Palaukite, kol iš vandens išleidimo vožtuvo bėgantis vanduo liausis bėgęs.

- Kai vanduo nebeteka, išimkite jungtį iš vožtuvo.

 Į vandens talpyklę nepilkite išleisto vandens.


7.11 Kaitinimo indikatorius


Įjungus kaitinimo funkciją, ekrane užsižiebia juostelė. Juostelė rodo, kad

temperatūra kyla. Kai pasiekiami nustatyta temperatūra, 3 kartus girdimas garso signalas ir mirksi juostelė, o po to ji išnyksta.

7.12 Greitasis įkaitinimas

Ši funkcija sutrumpina įkaitinimo laiką.

 Nedėkite maisto į orkaitę, kai veikia greitojo įkaitinimo funkcija.






Jeigu norite įjungti šią funkciją, 3 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką . Keičiasi įkaitinimo indikatorius. Ši funkcija negalima kai kurioms orkaitės funkcijoms.


7.13 Likęs karštis

Išjungus orkaitę, ekrane rodomas likęs karštis. Šį karštį galite panaudoti, kad maistas neatvėstų.

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 Laikmatis	Nustatyti atgalinę laiko atskaitą (maks. 2 val. 30 min). Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Naudokite  , kad įjungtumėte funkciją. Norėdami nustatyti minutes, paspauskite  arba  , o paskui OK, kad įjungtumėte.
 Trukmė	Nustatoma, kiek laiko orkaitė veiks (maks. 23 val. 59 min.).

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 Pabaiga	Kaitinimo funkcijos išjungimo laikui nustatyti (ne daugiau nei 23 val. ir 59 min).

Nustačius laikrodžio funkciją, atgalinės atskaitos laikmatis pradeda veikti po 5 sekundžių.




Jeigu naudojate laikrodžio funkcijas Trukmė, Pabaiga, orkaitė išjungia kaitinimo elementus praėjus 90 % nustatyto laiko. Orkaitė naudoja likusį karštį gaminimo procesui tęsti, kol baigsis nustatytas laikas (3–20 min.).

8.2 Laikrodžio funkcijų nustatymas



Prieš naudodami funkcijas: Trukmė, Pabaiga, pirmiausiai turite nustatyti kaitinimo funkciją ir temperatūrą. Orkaitė automatiškai išsijungia. Galite naudoti funkcijas: Trukmė ir Pabaiga vienu metu, jeigu vėliau nurodytu laiku norite automatiškai įjungti ir išjungti orkaitę. Funkcijos: Trukmė ir Pabaiga neveikia, kai naudojate mėsos termometrą.

1. Nustatykite kaitinimo funkciją.
2. Kelis kartus paspauskite , kol ekrane pasirodys reikiama laikrodžio funkcija ir atitinkamas simbolis.
3. Paspauskite \wedge arba \vee , kad nustatytumėte reikiamą laiką.
4. Paspauskite OK, kad patvirtintumėte. Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas. Orkaitė išsijungia. Ekrane rodomas pranešimas.
5. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį.

8.3 Kaitinti + palaikyti


Funkcijos veikimo sąlygos:

- Nustatyta temperatūra yra didesnė nei 80 °C.
- Funkcija Trukmė nustatyta.

Funkcija Kaitinti + palaikyti 30 minučių palaiko paruoštą maistą šiltą esant 80 °C

temperatūrai. Ji įsijungia pasibaigus kepimo procesui.

Jūs galite įjungti arba išjungti funkciją meniu Pagrindiniai nustatymai.


1. Įjunkite orkaitę.
2. Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3. Nustatykite didesnę nei 80 °C temperatūrą.
4. Kelis kartus paspauskite mygtuką , kol ekrane bus rodoma Kaitinti + palaikyti.
5. Paspauskite OK, kad patvirtintumėte. Funkcijai pasibaigus, pasigirsta signalas.

8.4 Laiko pratęsimas

Funkcija Laiko pratęsimas pratęsia kaitinimo funkcijos veikimą pasibaigus Trukmė.



Taikytina visoms kaitinimo funkcijoms, naudojant funkcijas Trukmė arba Automatinės svorio progr.. Netaikytina kaitinimo funkcijoms su kepimo termometru.

1. Kepimo laikui pasibaigus, pasigirsta signalas. Paspauskite bet kurį simbolį. Ekrane rodomas pranešimas.
2. Paspauskite mygtuką , kad įjungtumėte, arba mygtuką \leftarrow , kad atšauktumėte.
3. Nustatykite funkcijos trukmę.
4. Paspauskite OK.

9. AUTOMATINĖS PROGRAMOS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Receptai su Receptai

Ši orkaitė turi įvairių receptų, kuriuos galite panaudoti. Receptai yra nustatyti ir jūs negalite jų pakeisti.

1. Įjunkite orkaitę.

2. Pasirinkite meniu Receptai. Paspauskite OK, kad patvirtintumėte.
3. Pasirinkite kategoriją ir patiekalą. Paspauskite OK, kad patvirtintumėte.
4. Pasirinkite receptą. Paspauskite OK, kad patvirtintumėte.

9.2 Kepimo Vadovas su Automatinės svorio progr.

Ši funkcija automatiškai apskaičiuoja kepimo laiką. Norint ją naudoti, būtina įvesti maisto svorį.

1. Įjunkite orkaitę.
2. Pasirinkite meniu Kepimo Vadovas. Paspauskite OK.
3. Pasirinkite patiekalą su funkcija Automatinės svorio progr.. Paspauskite OK.

4. Paspauskite \wedge arba \vee maisto svoriui nustatyti. Paspauskite OK. Automatinė programa paleidžiama.
5. Jūs bet kuriuo metu galite pakeisti svorio nuostatą. Paspauskite \wedge arba \vee svoriui pakeisti.
6. Laikui pasibaigus, pasigirsta signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį.

10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Zr. saugos skyrius.

10.1 Kepimo termometras

Galimi du temperatūros nustatymai: orkaitės temperatūros ir kepimo temperatūros.

Kepimo termometras matuoja mėsos kepimo temperatūrą. Kai mėsa yra nustatytos temperatūros, orkaitė išsijungia.



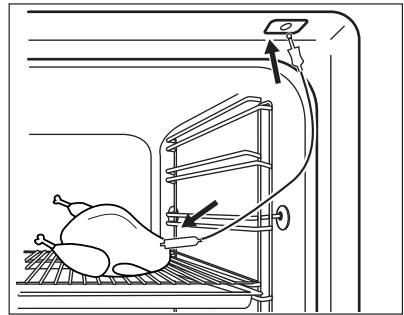
DĖMESIO

Naudokite tik pateiktąjį kepimo termometrą arba tinkamas keičiamąsias dalis.



Gaminant maistą, kepimo termometras turi būti mėsoje ir lizde.

1. Kepimo termometro galą dėkite į mėsos vidurį.
2. Įkiškite kepimo termometro kištuką į lizdą, esantį orkaitės viršuje.



3. Įjunkite orkaitę. Ekrane rodomas kepimo termometro simbolis.
4. Spauskite \wedge arba \vee greičiau nei per 5 sekundes, kad nustatytumėte kepimo temperatūrą.
5. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą. Orkaitė apskaičiuoja apytikrą pabaigos laiką. Pabaigos laikas priklauso nuo gaminamo maisto kiekio, nustatytos orkaitės temperatūros (mažiausiai 120 °C) ir naudojimo režimų. Orkaitė apskaičiuoja pabaigos laiką maždaug per 30 minučių.
6. Paspauskite ⌂ kepimo temperatūrai pakeisti. Kai mėsa pasiekia nustatytą kepimo temperatūrą, pasigirsta signalai. Orkaitė automatiškai išsijungia.
7. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį.
8. Ištraukite kepimo termometro kištuką iš lizdo ir išimkite mėsą iš orkaitės.
9. Paspauskite ⌚ ir išjunkite orkaitę.



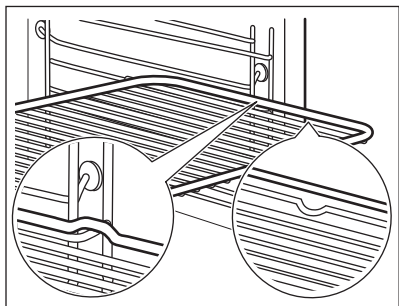
ĮSPĖJIMAS!

Kepimo termometras yra karštas. Galima nusideginti. Būkite atsargūs, kai traukiate kepimo termometro galą ir kištuką.

10.2 Priedų įstatymas

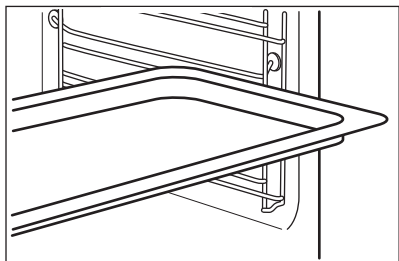
Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp grotelių atramos kreipiamųjų strypų: kojėles turi būti nukreiptos žemyn.



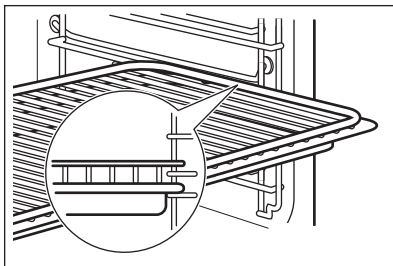
Kepimo skarda/ gilus kepimo indas:

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



Grotelės ir kepimo skarda / gilus kepimo indas vienu metu:

Įstumkite 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.

10.3 Ištraukiami bėgeliai



Išsaugokite šią ištraukiamų bėgelių įrengimo instrukciją, kad ja galima būtų pasinaudoti ateityje.

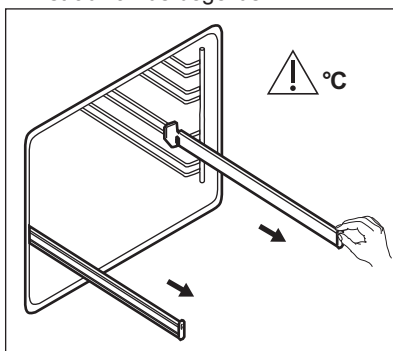
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



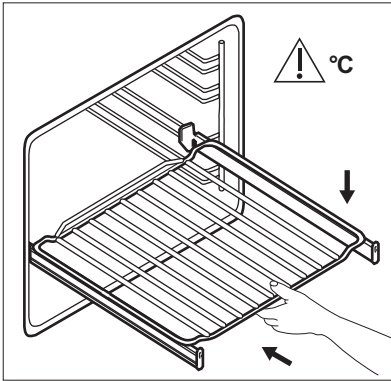
DĖMESIO

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

1. Ištraukite dešinįjį ir kairįjį ištraukiamus bėgelius.



2. Ant ištraukiamų bėgelių padėkite grotelės ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę.



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

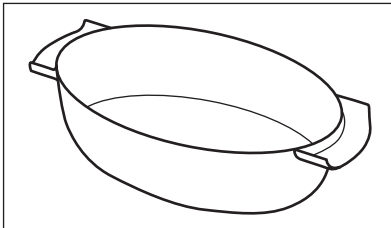
10.4 Maisto garinimui naudojami priedai

i Garų komplekto priedai su orkaite nepateikiami. Dėl papildomos informacijos kreipkitės į vietos tiekėją.

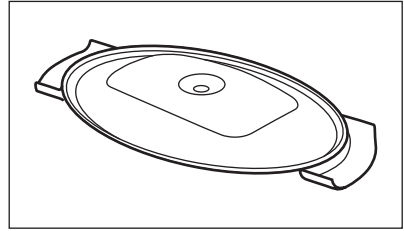
Dietinių patiekalų kepimo indas skirtas kepimo garuose funkcijoms

Kepimo indą sudaro stiklo indas, dangtis su anga purkštuko vamzdeliui (C) ir plieno grotelės, skirtos dėti ant kepimo indo dugno.

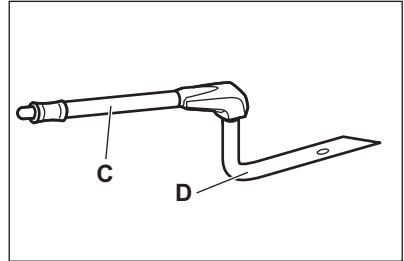
Stiklo indas (A)



Dangtis (B)

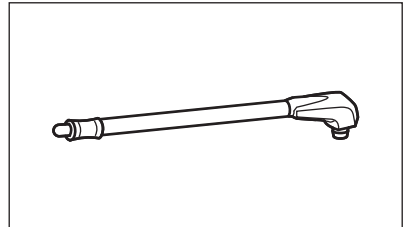


Purkštukas ir purkštuko vamzdelis

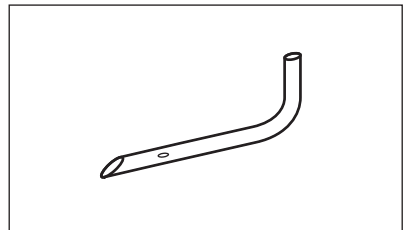


„C“ – tai purkštuko vamzdelis kepimui garuose, „D“ – purkštukas tiesioginiam kepimui garuose.

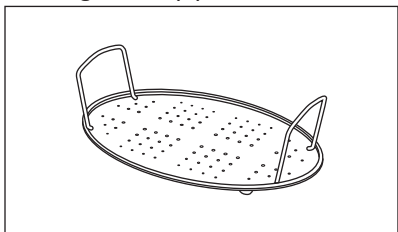
Purkštuko vamzdelis (C)



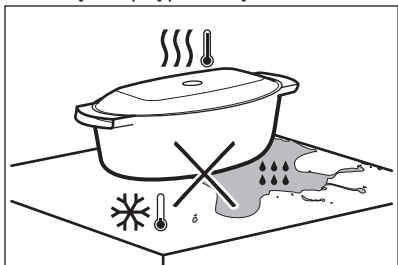
Purkštukas tiesioginiam kepimui garuose (D)



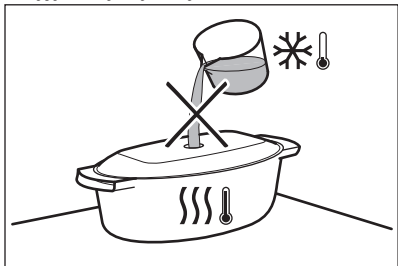
Plieno grotelės (E)



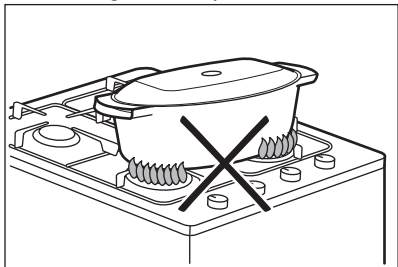
- Nestatykite įkaitusio kepimo indo ant šaltų / šlapių paviršių.



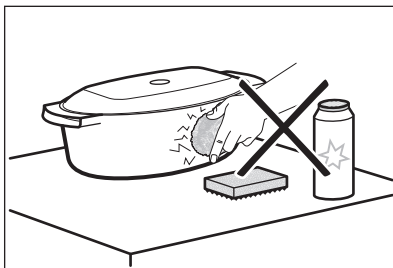
- Kai kepimo indas yra įkaitęs, nepilkite į jį šaltų skysčių.



- Nenaudokite kepimo indo ant karšto maisto gaminimo paviršiaus.



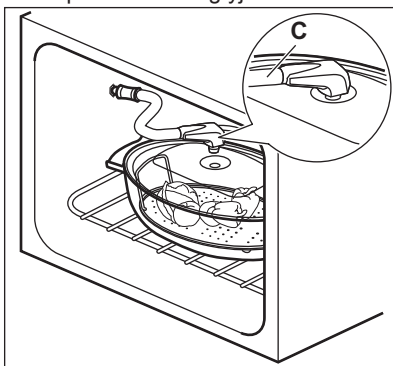
- Nevalykite kepimo indo šlifuojamosiomis medžiagomis, metaliniais šveistikais ir milteliais.



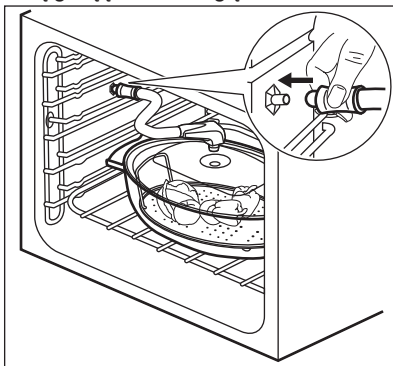
10.5 Kepimas garuose naudojant dietinių patiekalų kepimo indą

Dėkite maistą į kepimo indą, ant plieno grotelių, ir uždenkite jį dangčiu.

1. Įkiškite purkštuko vamzdelį į specialią angą, esančią dietinių patiekalų kepimo indo dangtyje.



2. Dėkite kepimo indą orkaitės antros skardos padėtyje nuo apačios.
3. Kitą purkštuko vamzdelio galą įdėkite į garų įleidimo angą.



Įsitinkinkite, ar purkštuko vamzdelis nesuspaustas ir noliečia orkaitės viršuje esančio kaitinimo elemento.

4. Nustatykite orkaitės kepimo garuose funkciją.

10.6 Tiesioginis kepimas garuose

Dėkite maistą į kepimo indą, ant plieno grotelių. Įpilkite šiek tiek vandens.



DĖMESIO

Nenaudokite indo dangčio.



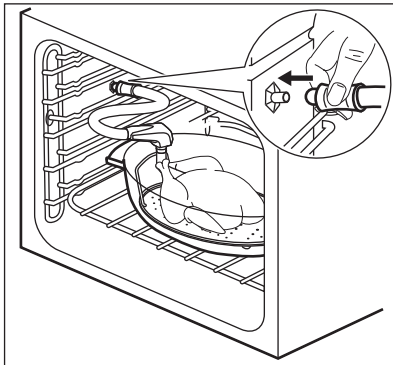
ĮSPĖJIMAS!

Kai orkaitė veikia, naudodami purkštuką, būkite atsargūs. Norėdami paliesti purkštuką, kai orkaitė yra karšta, visada mūvėkite orkaitės pirštines. Jeigu garų funkcijos nenaudojate, purkštuką iš orkaitės visada išimkite.



Purkštuko vamzdelis yra specialiai skirtas kepimui ir jame nėra pavojingų medžiagų.

1. Įkiškite purkštuką (D) į purkštuko vamzdelį (C). Kitą galą prijunkite prie garų įleidimo angos.

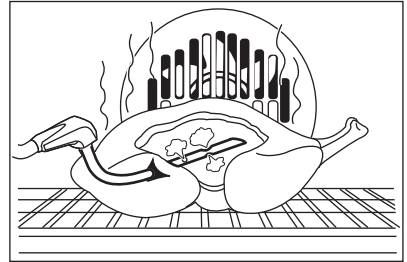


2. Dėkite kepimo indą orkaitės pirmos arba antros skardos padėtyje nuo apačios.

Įsitinkinkite, ar purkštuko vamzdelis nesuspaustas ir noliečia orkaitės viršuje esančio kaitinimo elemento.

3. Nustatykite orkaitės kepimo garuose funkciją.

Gamindami viščiuką, antį, kalakutą, ožkiuką arba didelę žuvį, įkiškite purkštuką (D) tiesiai į tuščiavidurę mėsos dalį. Įsitinkinkite, kad neužkimštumėte angų.



Daugiau informacijos apie kepimą garuose rasite kepimo garuose lentelėse, pateiktose skyriuje „Naudingi patarimai“.




11. PAPILDOMOS FUNKCIJOS



11.1 Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, trukmę, temperatūrą arba

kaitinimo funkciją. Jas galima rasti meniu Mėgstamiausios. Galite išsaugoti 20 programų.

Programos išsaugojimas

1. Įjunkite orkaitę.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją arba automatinę programą.
3. Spausdinėkite , kol ekrane bus rodoma: IŠSAUGOTI.
4. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte. Ekrane rodoma pirmoji laisva atminties pozicija.
5. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte.
6. Įveskite programos pavadinimą. Mirksi pirmoji raidė.
7. Paspauskite  arba  raidei pakeisti.
8. Paspauskite **OK**. Mirksi kita raidė.
9. Vėl atlikite 7 veiksmą, kai reikalinga.
10. Paspauskite ir palaikykite **OK**, kad išsaugotumėte.

Galite perrašyti atminties poziciją. Kai ekrane rodoma pirmą laisvą atminties poziciją, paspauskite  arba  ir paspauskite **OK**, kad panaikintumėte esamą programą.

Galite pakeisti programos pavadinimą, esantį meniu Pervadinti programą.




Programos įjungimas

1. Įjunkite orkaitę.
2. Pasirinkite meniu Mėgstamiausios.
3. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte.
4. Pasirinkite mėgstamos programos pavadinimą.
5. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte.

Galite spausti , kad tiesiogiai atvertumėte meniu Mėgstamiausios.




11.2 Užrakto nuo vaikų naudojimas


Kai vaikų saugos užraktas yra įjungtas, orkaitės negalima netyčia įjungti.

1. Paspauskite  ir įjunkite ekraną.
2. Vienu metu paspauskite  ir , kol ekrane bus rodomas pranešimas. Norėdami išjungti mygtukų užrakto nuo vaikų funkciją, pakartokite 2 veiksmą.

11.3 Funkcijų užraktas




Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo. Ją galite įjungti, tik kai orkaitė veikia.

1. Įjunkite orkaitę.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją arba nustatymą.
3. Spausdinėkite , kol ekrane bus rodoma: Funkcijų užraktas.
4. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte. Norėdami funkciją išjungti, paspauskite . Ekrane rodomas pranešimas. Vėl paspauskite  ir tuomet **OK**, kad patvirtintumėte.


 Kai išjungiame orkaitę, funkcija taip pat išsijungia.

11.4 "Set + Go"

Funkcija leidžia nustatyti bet kurią kaitinimo funkciją (arba programą) ir panaudoti ją vėliau vienu bet kurio simbolio paspaudimu.



1. Įjunkite orkaitę.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją.
3. Spausdinėkite , kol ekrane bus rodoma: Trukmė.
4. Nustatykite laiką.
5. Spausdinėkite , kol ekrane bus rodoma: "Set + Go".
6. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte. Paspauskite bet kurį simbolį (išskyrus ) , kad paleistumėte funkciją: "Set + Go". Nustatyta kaitinimo funkcija pradeda veikti.

Kaitinimo funkcijai pasibaigus, pasigirsta garso signalai.

-  • Funkcijų užraktas yra įjungta, kai veikia kaitinimo funkcija.
- Meniu Pagrindiniai nustatymai leidžia funkciją "Set + Go" įjungti ir išjungti.

11.5 Automatinis išsijungimas

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

 (°C)	 (val.)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–245	5,5
250 – didžiausias	3

Automatinis išsijungimas neveikia naudojant šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Trukmė, Pabaiga.

11.6 Ekranų šviesumas

Yra du ekranų šviesumo režimai:

- Naktinis šviesumas – kai orkaitė yra išjungta, ekranų šviesumas yra mažesnis nuo 22.00 iki 6.00 val.

- Dieninis šviesumas:
 - kai orkaitė įjungta.
 - jeigu paliesite bet kurį simbolį, kai veikia naktinio šviesumo funkcija (išskyrus ĮJUNGTA / IŠJUNGTA), ekranas persijungia į dieninio šviesumo režimą 10 sekundžių;
 - jei orkaitė yra išjungta ir nustatėte funkciją Laikmatis. Kai funkcija baigta veikti, ekranas grįžta prie naktinio šviesumo.

11.7 Aušinimo ventiliatorius

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

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



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

12.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

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.

Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Todėl sumažėja gaminimo trukmė ir energijos sąnaudos.

Pyragų kepimas

Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraejo 3/4 kepimui skirtą laiką.

Jeigu kepatė dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

Mėsos ir žuvies gaminimas

Labai riebiam maistui naudokite gilų kepimo indą, kad orkaitėje neliktų neišvalomų dėmių.

Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.

Kad kepimo metu orkaitėje nesusidarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.







Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.






Iš pradžių, kai gaminate, stebėkite rezultatus. Raskite tinkamiausias nuostatas (kaitinimo nuostata, gaminimo trukmė ir pan.) jūsų prikaistuviams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.

12.2 Drėgmė maža

Įkaitinkite tuščią orkaitę.





 TORTAI / TEŠLAINIAI				
	 (°C)	 (min.)		
Apkepai, iš anksto įkaitinti nereikia	175	30–40	2	Pyrago forma, Ø 26 cm
Vaisinis tortas, iš anksto įkaitinti nereikia	160	80–90	2	Pyrago forma, Ø 26 cm
„Panettone“	150–160	70–100	2	Pyrago forma, Ø 20 cm
Slyvų pyragas	160	40–50	2	Duonos skarda
Sausainiai, iš anksto įkaitinti nereikia	150	20–35	3 (2 ir 4)	Kepimo skarda
Mielinės bandelės	180–200	12–20	2	Kepimo skarda
Sviestinės bandelės	180	15–20	3 (2 ir 4)	Kepimo skarda

Naudokite pyrago formą.




 APKEPAI				
	 (°C)	 (min.)		
Įdarytos daržovės	170–180	30–40	1	
Lazanija	170–180	40–50	2	
Bulvių plokštainis	160–170	50–60	1 (2 ir 4)	

Naudokite antrą lentynos padėtį.




Naudokite groteles.

 MĖSA		
	 (°C)	 (min.)
Kepta kiauliena, 1 kg.	180	90–110
Veršiena, 1 kg.	180	90–110
Jautienos kepsnys, su krauju, 1 kg.	210	45–50
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas, 1 kg.	200	55–65
Jautienos kepsnys, gerai iškeptas, 1 kg.	190	65–75





Naudokite antrą lentynos padėtį.

	 (°C)	 (min.)
Ėriuko šlaunelė, 1 kg.	175	110–130
Viščiukas, 1 kg.	200	55–65
Kalakutas, 4 kg.	170	180–240
Antis, 2–2,5 kg	170–180	120–150
Triušiena pjaustyta gabalais	170–180	60–90

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

	 (°C)	 (min.)
Žąsis, 3 kg.	160–170	150–200

Naudokite antrą lentynos padėtį.




 ŽUVIS		
	 (°C)	 (min.)
Upėtakis, 3–4 žuvys, 1,5 kg	180	25–35
Tunas, 4–6 filė, 1,2 kg	175	35–50
Sidabrinė menkė	200	20–30




12.3 Maisto gaminimas dietiniame kepimo inde

Naudokite šią funkciją: Drėgmė maža.




Naudokite antrą lentynos padėtį.

Nustatykite 130 °C temperatūrą.




 DARŽOVĖS	
	 (min.)
Pomidorai	15
Baklažanai	15–20
Smulkinti brokoliai	20–25
Griežinėliais pjaustytos cukinijos	20–25
Juostelėmis pjaustytos paprikos	20–25
Smulkinti žiediniai kopūstai	25–30
Kalioropės	25–30
Baltieji šparagai	25–35
Griežinėliais pjaustyti salierai	30–35
Pankoliai	30–35
Žalieji šparagai	35–45

 DARŽOVĖS	
	 (min.)
Morkos	35-40




Nustatykite 130 °C temperatūrą.




 MĖSA	
	 (min.)
Virta viščiuko krūtinėlė	25-35
Virtas kumpis	55-65
„Kasseler“	80-100

Nustatykite 130 °C temperatūrą.

 ŽUVIS	
	 (min.)
Upėtakis / Lašišos filė	25-30

Nustatykite 130 °C temperatūrą.

 GARNYRAI	
	 (min.)
Ryžiai	35-40



 GARNYRAI	
	 (min.)
Virtos bulvės, ketvirčiai	35-45
Polenta	40-45
Vidutinio dydžio bulvės su lupenomis	50-60

12.4 Pašildymas garais









Įkaitinkite tuščią orkaitę.









Nustatykite 130 °C temperatūrą.

Naudokite antrą lentynos padėtį.









	 (min.)
Makaronai ir padažai	10-15
Garnyrai	10-15
Vienos porcijos patiekalas	10-15
mėsa	10-15
Daržovės	10-15
Troškiniai/Apkepai	15-25

12.5 Pyragų ir kepsnių kepimas

 PYRAGAI						
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago forma
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago forma
Varškės pyragas	170	1	165	2	80–100	Pyrago forma, Ø 26 cm
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo skarda
Pyragai su uogiene	170	2	165	2	30–40	Pyrago forma, Ø 26 cm
Mielinė pynutė, įkaitinkite tuščią orkaitę	160	2	150	2	90–120	Pyrago forma, Ø 20 cm
Slyvų pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	175	1	160	2	50–60	Duonos skarda
Sausainiai	140	3	140–150	3	25–45	Kepimo skarda
Merengos	120	3	120	3	80–100	Kepimo skarda
Merengos, įkaitinkite tuščią orkaitę, du lygiai	–	–	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skarda
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	190	3	190	3	12–20	Kepimo skarda
Eklerai	190	3	170	3	25–35	Kepimo skarda
Eklerai, du lygiai	–	–	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skarda
Pyragaičiai formelėse	180	2	170	2	45–70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Riebus vaisinis pyragas	160	1	150	2	110–120	Pyrago forma, Ø 24 cm








 PYRAGAI						
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Viktorijos pyragaičiai	170	1	160	2	30–50	Pyrago forma, Ø 20 cm

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

 DUONA IR PICA						
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	190	1	190	1	60–70	–
Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia	190	1	180	1	30–45	Duonos skarda
Duonos bandelės, 6–8 bandelės	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	Kepimo skarda
Pica	230–250	1	230–250	1	10–20	Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis
Sklindžiai	200	3	190	3	10–20	Kepimo skarda







Įkaitinkite tuščią orkaitę.








Naudokite pyrago formą.

 APKEPAI					
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Makaronų apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	180	2	40–50
Daržovių apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	175	2	45–60
Apkepai su įdaru	180	1	180	1	50–60
Lazanija	180–190	2	180–190	2	25–40
Įdaryti makaronai kaneloni	180–190	2	180–190	2	25–40








Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite groteles.

 MĖSA				
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas	 (min.)
	 (°C)		 (°C)	
Jautiena	200		190	50–70
Kiauliena	180		180	90–120
Veršiena	190		175	90–120
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210		200	50–60
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiškai iškeptas	210		200	60–70
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	210		200	70–75

 MĖSA					
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Kiaulienos mentė, su odelė	180	2	170	2	120–150
Kiaulienos kulninė, 2 gabalai	180	2	160	2	100–120
Ėriuko koja	190	2	175	2	110–130
Viščiukas	220	2	200	2	70–85
Kalakutas	180	2	160	2	210–240
Antis	175	2	220	2	120–150
Žąsis	175	2	160	1	150–200
Triušiena pjaustyta gabalais	190	2	175	2	60–80
Triušiena, pjaustyta gabalais	190	2	175	2	150–200
Visas fazanas	190	2	175	2	90–120







Naudokite antrą lentynos padėtį.

 ŽUVIS					
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Upėtakis / Jūros karšis, 3–4 žuvis	190		175		40–55
Tunas / Lašiša, 4–6 filė	190		175		35–60

12.6 Duona

Įkaitinkite tuščią orkaitę.






Naudokite antrą lentynos padėtį, jeigu nenurodyta kitaip.

 DUONA				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	1	180-190	45-60	-
Duonos bandelės, 6–8 bandelės	0.5	190-210	20-30	Kepimo skarda, nau- dokite antrą ir ketvir- tą lentynos padėtį
Ruginė duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	1	180-200	50-70	-
Itališka duona „Focac- cia“	-	190-210	20-25	Kepimo skarda

12.7 Traškių kepinų kepimas naudojant: Picos programa

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pirmą lentynos padėtį, jeigu nenurodyta kitaip.






 PICA			
	 (°C)	 (min.)	
Pica, plonapadė	200-220	15-25	Kepimo skarda
Pica, plonapadė	200-220	20-30	Kepimo skarda
Maža pica	200-220	15–20	Kepimo skarda
Obuolių pyragas	150-170	50-70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Apkepai	170-190	35-50	Pyrago forma, Ø 26 cm
Svogūnų pyragas, naudokite antrą lentynos padėtį	200-220	20-30	Kepimo skarda

12.8 Grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.





 GRILIS			
	 (kg)	 (min.) Pirma pusė	 (min.) Antra pusė
Filė kepsniai, 4 vienetai	0.8	12–15	12–14
Jautienos didkepsnis, 4 vienetai	0.6	10–12	6–8
Dešrelės, 8	-	12–15	10–12
Kiaulienos muštiniai, 4 vienetai	0.6	12–16	12–14
Viščiukas, perpjautas pusiau, 2	1	30–35	25–30
Kebabai, 4	-	10–15	10–12
Vištienos krūtinėlė, 4 vienetai	0.4	12–15	12–14
Suvožtiniai, 6	0.6	20–30	-
Žuvies filė, 4 vienetai	0.4	12–14	10–12
Skrudinti sumuštiniai, 4–6	-	5–7	-
Skrebutis, 4–6	-	2–4	2–3





12.9 Terminis kepintuvas





Įkaitinkite tuščią orkaitę.


Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.

Norėdami apskaičiuoti kepimo trukmę, padauginkite toliau lentelėje nurodytą laiką iš filė storio centimetrų.


 JAUTIENA		
	 (°C)	 (min.)
Jautienos kepsnys arba filė, su krauju	190-200	5-6
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniškai iškeptas	180-190	6-8

 JAUTIENA		
	 (°C)	 (min.)
Jautienos kepsnys arba filė, gerai iškeptas	170-180	8-10





 KIAULIENA		
	 (°C)	 (min.)
Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis, 1–1,5 kg	160-180	90-120
Kapotiniai / Šonkauliukai, 1–1,5 kg	170-180	60-90





 KIAULIENA		
	 (°C)	 (min.)
Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg	160-170	50–60
Kiaulės koja, apvirta, 0,75–1 kg	150-170	90-120

 VERŠIENA		
	 (°C)	 (min.)
Kepta veršiena, 1 kg.	160-180	90-120
Veršiuoko koja, 1,5–2 kg	160-180	120-150

 AVIENA		
	 (°C)	 (min.)
Ēriuko šlaunelė / Kepta aviena, 1–1,5 kg	150-170	100-120
Ērienos nugarinė, 1–1,5 kg	160-180	40-60

 PAUKŠTIENA		
	 (°C)	 (min.)
Paukštiena, supjaustyta porcijomis, po 0,2–0,25 kg	200-220	30-50

 PAUKŠTIENA		
	 (°C)	 (min.)
Viščiukas, perpjautas pusiau, po 0,4–0,5 kg	190-210	35-50
Viščiukas, višta, 1–1,5 kg	190-210	50-70
Antis, 1,5–2 kg	180-200	80-100
Žąsis, 3,5–5 kg	160-180	120-180
Kalakutas, 2,5–3,5 kg	160-180	120-150
Kalakutas, 4–6 kg	140-160	150-240

 ŽUVIS (TROŠKINTA)		
	 (°C)	 (min.)
Visa žuvis, 1–1,5 kg	210-220	40-60






12.10 Kepimas žemoje temperatūr.

Ši funkcija leidžia paruošti liesą, minkštą mėsą ir žuvį. Ji netaikoma: paukštienai, riebai keptai kiaulienai, troškintai mėsai. Maisto termometras temperatūra neturi viršyti 65 °C.






1. Kiekvieną mėsos pusę apkepkite 1–2 minutes ant didelio karščio.
2. Įdėkite mėsą į keptuvę arba tiesiai ant grotelių. Po grotelėmis padėkite padėklą riebalams surinkti. Visuomet kepkite be dangčio, kai naudojate šią funkciją.
3. Naudokite Maisto termometras.
4. Pasirinkite funkciją: Kepimas žemoje temperatūr.. Pirmąsias 10 minučių galite nustatyti nuo 80 °C iki 150 °C temperatūrą. Numatytoji temperatūra

yra 90 °C. Nustatykite Maisto termometras temperatūrą.

5. Po 10 minučių orkaitėje automatiškai temperatūra sumažinama iki 80 °C.

 Nustatykite 120 °C temperatūrą.			
	 (kg)	 (min.)	
Kepsniai	0,2–0,3	20–40	3
Jautienos filė	1–1,5	90–150	3
Jautienos kepsnys	1–1,5	120–150	1
Kepta veršiena	1–1,5	120–150	1

12.11 Atitirpinimas

	 (kg)	 Atšildymo laikas (min.)	 Likusi atšildymo trukmė (min.)	
Viščiukas	1	100–140	20–30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
mėsa	1 0.5	100–140 90–120	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Grietinėlė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atšilusią.
Upėtakis	0,15	25–35	10–15	-
Braškės	0.3	30–40	10–20	-
Sviestas	0.25	30–40	10–15	-
Didelis puošnus tortas	1.4	60	60	-

12.12 Konservavimas

Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.

Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

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






Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite veržtuvu.





Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.

Į keptimo 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).

Nustatykite 160–170 °C temperatūrą.

 MINKŠTI VAISIAI		
		(min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai
Braškės / Mėlynės / Avietės / Prinokę agrastai	35–45	
 KAULAVAISIAI		
		(min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai
Persikai / Svarainiai / Slyvos	35–45	10–15

 DARŽOVĖS		
		(min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai
		(min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Morkos	50–60	5–10
Agurkai	50–60	–
Marinuotos daržovės	50–60	5–10
Kaliaropės / Žirniai / Špa- ragai	50–60	15–20





12.13 Džiovinimas–Karšto oro srautas





Išklokite skardas pergamentiniu arba keptimo 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.




Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.



 DARŽOVĖS		
		
	(°C)	(val.)
Pupos	60-70	6-8
Paprikos	60-70	5-6
Daržovės sriubai	60-70	5-6
Grybai	50–60	6-8


 DARŽOVĖS		
	 (°C)	 (val.)
Žolelės	40-50	2-3

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

 VAISIAI	
	 (val.)
Slyvos	8-10
Abrikosai	8-10
Pjaustyti obuoliai	6-8
Kriaušės	6-9

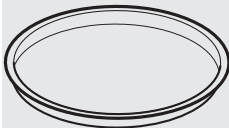
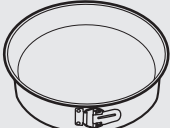

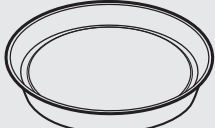
12.14 Maisto termometras

	 (°C)
Kepta veršiena	75–80

	 (°C)
Veršiuo koja	85–90
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	45–50
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	60–65
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	70–75
Kiaulienos mentė	80–82
Kiaulienos kulninė	75–80
Aviena	70–75
Viščiukas	98
Trušiena	70–75
Upėtakis / Jūros karšis	65–70
Tunas / Lašiša	65–70






12.15 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai






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

			
Picos kepimo indas	Kepimo indas	Keraminiai indeliai	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kaitlė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

12.16 Drėgnas konvek- kepimas








Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrindas	apekpo skarda ant grotelių	180	2	15–25
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20–25
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
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25–30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdoliniai sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40








		 (°C)		 (min.)
Aštrūs tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	25–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	150	2	25–35
Tartaletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	3	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	4	25–30

12.17 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

				 (°C)	 (min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Apatinis +viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	–
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150–160	20–35	–
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150–160	20–35	–

						
				(°C)	(min.)	
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Apatinis +viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	–
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70–90	–
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago formoje	Apatinis +viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	Įkaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago formoje	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40–50	Įkaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago formoje	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	Įkaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140–150	20–40	–
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140–150	25–45	–
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis +viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140–150	25–45	–
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	daug.	2–3 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė	Įkaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.

						
				(°C)	(min.)	
Mėsainis su jautiena, 6 vnt., 0,6 kg	Grilis	Grotelės ir surenkamoji skarda	4	daug.	20–30	Dėkite grotelės ant orkaitės ketvirtą lygį, o surenkamąją skardą – ant trečiojo lygio. Apverskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gaminimo laiko. Įkaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.

13. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

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

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

[sisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaitių valikliu.



Kasdienis naudojimas

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

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę švelnia šluoste.



Priedai

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

Nevalykite priedų su nesvytančia danga intensyvaus poveikio medžiagomis, daiktais aštriais kraštais ir neplaukite indaplovėje.

13.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nusausinkite minkštu audiniu.

Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

13.3 Durelių tarpiklio valymas

Reguliariai tikrinkite durelių tarpiklį. Durelių tarpiklis yra aplink orkaitės angos rėmą. Nenaudokite orkaitės, jeigu durelių tarpiklis yra pažeistas. Kreipkitės į įgijotąjį techninės priežiūros centrą.

Jei norite valyti durelių tarpiklį, žr. bendrąją valymo informaciją.

13.4 Lentynų atramų

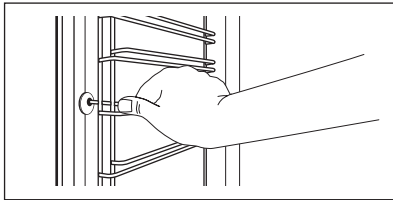
Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.



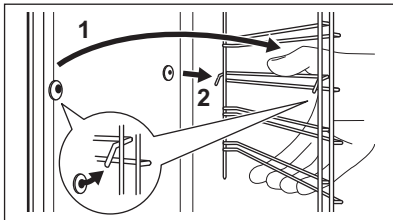
DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



2. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.




Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.



Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

13.5 „Aqua Clean“

Valymo procese naudojama drėgmė, kad iš orkaitės būtų galima lengviau pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1. Įpilkite 300 ml vandens į ertmės įdubą, esančią orkaitės apačioje.
2. Nustatykite funkciją .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 30 minučių.
5. Išjunkite orkaitę.
6. Kai orkaitė atvėsta, nusausinkite ertmę švelnia šluoste.



ĮSPĖJIMAS!

Prieš liesdami orkaitę, įsitinkinkite, kad ji atvėso. Galima nusideginti.

13.6 Vandens talpyklės valymas



ĮSPĖJIMAS!

Valymo procedūros metu į vandens talpyklę vandens nepilkite.



Valymo proceso metu iš garų įleidimo angos į orkaitę gali prilašėti šiek tiek vandens. Norėdami, kad vanduo nelašėtų ant orkaitės dugno, ant lentynos, kuri yra tiesiai po garų įleidimo anga, padėkite surenkamąjį padėklą.

Antraip po kiek laiko orkaitėje susidarys kalkių nuosėdų. Norėdami to išvengti, valykite orkaitės dalis, generuojančias garus. Po kiekvieno kepimo garuose išpilkite vandenį iš talpyklės.

Vandens tipai

- **Minkštas vanduo, kuriame yra mažai kalkių** – rekomenduojamas gamintojo: mažina valymo procedūrų skaičių.
- **Vandentiekio vanduo** – galite jį naudoti, jeigu namų vandens tiekimo

sistemoje įrengtas vandens valytuvas arba vandens minkštiklis.

- **Kietas vanduo, kuriame yra daug kalkių** – jis neturi jokio poveikio

orkaitės veikimui, bet padidina valymo procesų skaičių.

KALCIO KIEKIO LENTELĖ, NURODYTA PSO (Pasaulio sveikatos organizacijos)

Kalkių nuosėdos	Vandens kietumas		Vandens kategorija	Nukalkinimą atlikite kas
	(prancūziškaisiais laipsniais)	(vokiškaisiais laipsniais)		
0–60 mg/l	0–6	0–3	Minkštas	75 ciklų – 2,5 mėn.
60–120 mg/l	6–12	3–7	Vidutinio kietumo	50 ciklų – 2 mėn.
120–180 mg/l	12–18	8–10	Kietas arba kalkingas	40 ciklų – 1,5 mėn.
daugiau nei 180 mg/l	daugiau nei 18	daugiau nei 10	Labai kietas	30 ciklų – 1 mėn.

1. Pripilkite į vandens talpyklą 850 ml vandens ir 50 ml citrinos rūgšties (penkis arbatinius šaukštelius). Išjunkite orkaitę ir palaukite maždaug 60 minučių.
2. Įjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Drėgmė maža. Nustatykite 230 °C temperatūrą. Po 25 minučių ją išjunkite ir palaukite 15 minučių, kol atvės.
3. Įjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Drėgmė maža. Nustatykite 130–230 °C temperatūrą. Išjunkite ją po 10 minučių.

Palaukite, kol atauš ir ištuštinkite talpyklės turinį. Žr. skyrių „Vandens išpylimas iš vandens bakelio“.

4. Išskalaukite vandens talpyklę ir nuvalykite šluoste orkaitės viduje likusias kalkių nuosėdas.
5. Rankomis šiltame muiluotame vandenyje išplaukite išleidimo vamzdelį. Nenaudokite rūgščių, purškiamų priemonių ar panašių valymo medžiagų, kad jo nesugadintumėte.

13.7 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Orkaitės durelėse yra trys stiklo plokštės. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte jas. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



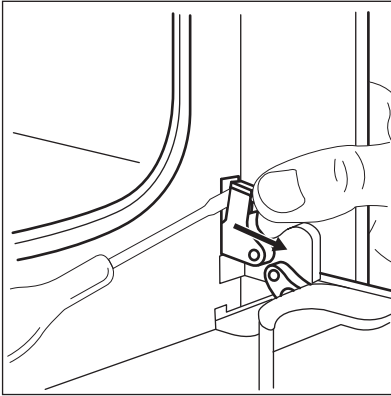
Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti stiklo plokštes, nenuėmę orkaitės durelių.



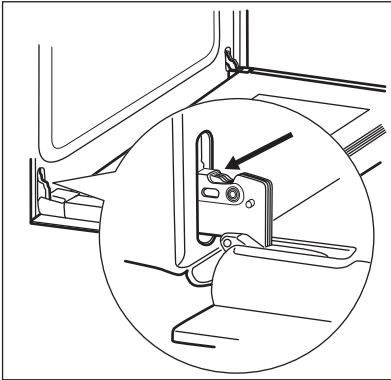
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

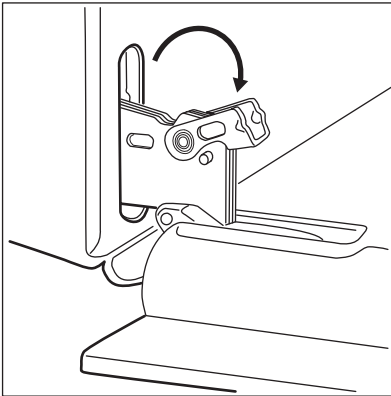
1. Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.
2. Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



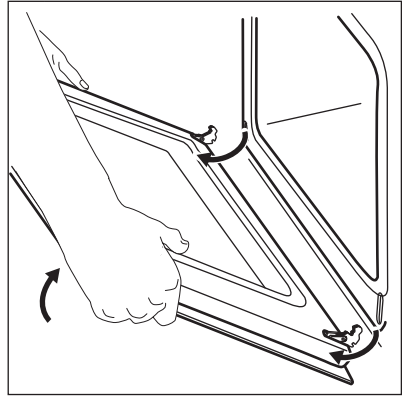
3. Suraskite lankstą kairėje durelių pusėje.



4. Pakelkite ir iki galo pasukite ant kairiojo lanksto esančią svirtelę.

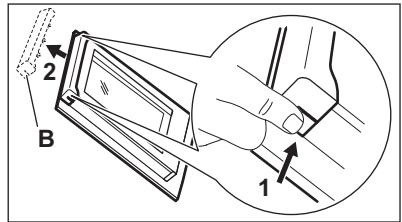


5. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



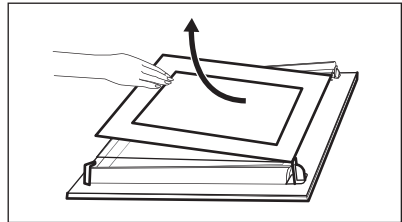
6. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.

7. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



8. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

9. Laikykite durelių stiklo plokštes už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas vieną paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

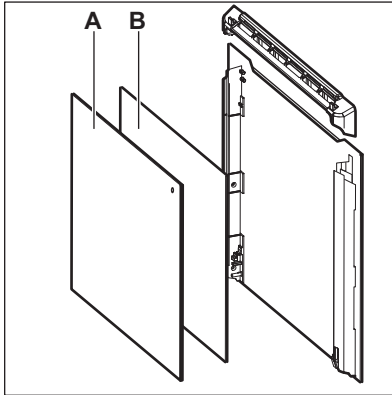


10. Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

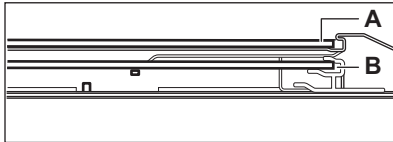
Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

Atkreipkite dėmesį, kad stiklo plokštės (A ir B) sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo plokštės šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.



Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidurinę stiklo plokštę į savo vietą.



14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

14.1 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 išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.

13.8 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.



DĖMESIO

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisiviltų riebalų likučiai.

Galinė lempuotė

1. Pasukite stiklinį lempuotės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempuote .
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

Problema	Galima priežastis	Ataisymo būdas
Orkaitė nekaista.	Suaktyvintas automatinis išjungimas.	Žr. skyrių „Automatinis išjungimas“.
Orkaitė nekaista.	Ijungtas apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Apsaugos nuo vaikų užrakto naudojimas“.
Orkaitė nekaista.	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Kepimo termometras neveikia.	Netinkamai įkištas kepimo termometro kištukas į lizdą.	Kuo giliau įkiškite kepimo termometro kištuką į lizdą.
Orkaitėje yra vandens.	Vandens talpyklėje pripilta per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir sugerkite vandenį šluoste arba kempine.
Kepimo garuose funkcija neveikia.	Vandens talpyklėje nėra vandens.	Pripildykite vandens talpyklę.
Kepimo garuose funkcija neveikia.	Kalkių nuosėdos užkimšo angą.	Patikrinkite garų įleidimo angą. Pašalinkite kalkių nuosėdas.
Vandens talpyklei ištuštinti reikia daugiau nei trijų minučių arba vanduo teka iš garų įleidimo angos.	Orkaitėje susidarė kalkių nuosėdų.	Išvalykite vandens talpyklę. Žr. skyrių „Vandens talpyklės valymas“.
Ekrane rodoma F111.	Netinkamai įkištas kepimo termometro kištukas į lizdą.	Kuo giliau įkiškite kepimo termometro kištuką į lizdą.
Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	Įvyko elektros gedimas.	<ul style="list-style-type: none"> Išjunkite orkaitę name įrengtu saugikliu arba apsauginiu jungikliu saugiklių dėžėje ir vėl įjunkite. Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
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.
Prietaisas įjungtas, bet nekaista. Neveikia ventiliatorius. Ekrane rodoma "Demo".	Ijungtas demonstracinis režimas.	Žr. skyriaus „Kasdienis naudojimas“ skyrelį „Pa grindinės nuostatos“.

14.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį 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.)

15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

15.1 Informacijos apie gaminį lapas

Gaminio informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	EOC8H31Z 949494473 LOC8H31X 949494471	
Energijos efektyvumo indeksas	81.2	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.93 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.69 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Garsumas	72 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EOC8H31Z	32.8 kg
	LOC8H31X	33.2 kg

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

15.2 Energijos taupymas



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

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 prikaistuvius, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Kai įmanoma, prieš gaminimą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

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, įeigu 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. Išjungus orkaitę, ekrane rodomas likęs karštis. Šį karštį galite panaudoti, kad maistas neatvėstų.

Kai gaminimo trukmė yra ilgesnė kaip 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki patiekalo ruošimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

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 konvek. kepimas

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.

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 vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.electrolux.com/shop



867355805-B-452019

