

EOC6P71X



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.....	8
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	9
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	12
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	13
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	18
10. PATARIMAI.....	19
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	34
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	39
13. ĮRENGIMAS.....	42
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	43

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. 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.

- 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.
- **[SPĖJIMAS!]** Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę 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.
- Prieš pirolizinį valymą reikia išvalyti išsiliejimus. Išimkite visas dalis iš orkaitės.
- 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



[SPĖJIMAS!]

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 įvadas



[SPĖJIMAS!]

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 įgijotasis 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 automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Šis prietaisas atitinka EEB direktyvas:

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- 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 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.



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 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 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 atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- 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 puršiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto rūšio m likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
 - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirinkti gerą vėdinimą;
 - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
 - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodą,

keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.

- Dūmai, kylantys iš visų pirozilinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

2.6 Troškinimas garuose



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

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

2.7 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- 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.

2.8 Aptarnavimas

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

2.9 Šalinimas



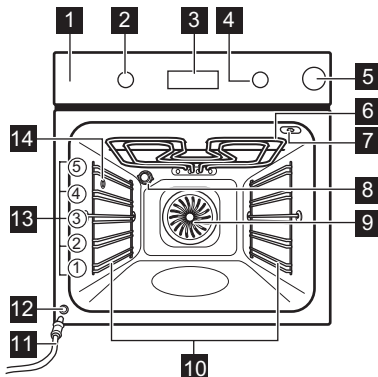
ĮSPĖJIMAS!

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 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Reguliavimo rankenėlė (temperatūrai)
- 5 Stačias vandeniui
- 6 Kaitinamasis elementas
- 7 Kepimo termometro lizdas
- 8 Lemputė
- 9 Ventilatorius
- 10 Išimama lentynėlė
- 11 Išleidimo vamzdelis
- 12 Vandens išleidimo vožtuvas
- 13 Lentynos padėtys
- 14 Garų įleidimas

3.2 Pagalbiniai reikmenys

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

Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

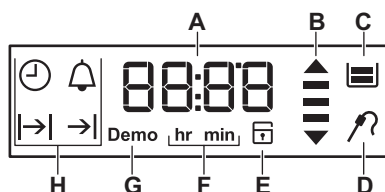
- **Kepimo termometras**
Skirtas matuoti, kiek maistas yra iškepęs.
- **Ištraukiami bėgeliai**
Skirti lentynoms ir skardoms.

4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Mygtukai

Jutiklio laukas / mygtukas	Funkcija	Aprašas
	LAIKMATIS	LAIKMAČIUI nustatyti. Palaikykite daugiau kaip 3 sekundes, kad įjungtumėte arba išjungtumėte orkaitės lemputę.
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
°C	TEMPERATŪRA	Orkaitės temperatūrai arba kepimo termometro temperatūrai tikrinti (jeigu taikytina). Naudokite tik kai veikia kaitinimo funkcija.

4.2 Valdymo Skydelis



- A. Laikmatis / temperatūra
- B. Įkaitinimo ir likusio karščio indikatorius
- C. Stalčius vandeniui
- D. Kepimo termometras (tik kai kuriuose modeliuose)
- E. Durelių užraktas (tik kai kuriuose modeliuose)
- F. Valandos / minutės
- G. Demonstracinis režimas (tik kai kuriuose modeliuose)
- H. Laikrodžio funkcijos

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Apie laiko nustatymą skaitykite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“.

5.1 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.

5.2 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1. Nustatykite funkciją  Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją  Nustatykite didžiausią temperatūrą.

4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.

5. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai.

Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė išsoka.

6.2 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
0 Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
 Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas įkaitinimo laikas.
 Karšto oro srautas	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis+viršutinis kaitinimas.
 Pica	Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškimui paruošti.
 Apatinis+viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Apatinis kaitinimas	Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.
 Atitirpinimas	Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Drėgnas konvek. kepinimas	Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepinimas. 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 „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.
 Terminis kepintuvas	Didesniems mėsos gabalams arba paukštiniai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepus ir skrudinti.
 Karštas oras + garai	Garuose troškintiems patiekalams ruošti. Šią funkciją naudokite kepimo laikui sutrumpinti, kad maiste liktų daugiau vitaminų ir maistingųjų medžiagų. Pasirinkite šią funkciją ir nustatykite 130–230 °C temperatūrą.

Orkaitės funkcija	Naudojimo sritis
 Pirolizė	Orkaitės piroliziniams valymui įjungti. Naudojant šią funkciją išdeginami orkaitėje likę nešvarumai.

6.3 Kaitinimo funkcijos nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.
 2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.
- Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.
3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.4 Greitasis įkaitinimas

Greitasis įkaitinimas sutrumpina įkaitinimo laiką.



Nedėkite maisto į orkaitę, kai veikia greitasis įkaitinimas.

1. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę greitajam įkaitinimui nustatyti.
 2. Sukite temperatūros nustatymo rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą.
- Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, pasigirsta signalai.
3. Nustatykite orkaitės funkciją.

6.5 Kaitinimo indikatorius

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

6.6 Troškinimas garuose

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

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

- !** **DĖMESIO**
Prietaisas yra karštas. Galima nusideginti. Būkite atsargūs, kai ištuštinatė vandens stalčių.

6.7 Vandens talpyklės indikatorius

Gaminant garuose vandens talpyklės indikatorius ekrane rodo vandens lygį talpyklėje.

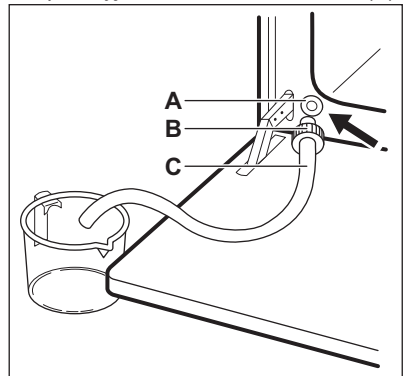
- Kai talpyklė yra pilna, ekrane rodoma  ir girdimas signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
- Kai talpyklė pusiau pilna, ekrane rodoma .
- Kai talpyklė yra tuščia, ekrane rodoma  ir girdimas signalas. Pripildykite talpyklę.

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

6.8 Vandens talpyklės ištuštinimas

- !** **DĖMESIO**
Prieš išpildami vandenį iš vandens talpyklės, įsitinkinkite, ar orkaitė yra atvėsusi.

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



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

- i** Į vandens talpyklę nepilkite išleisto vandens.

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 išjungta orkaitė.
 TRUKMĖ	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti. Naudokite tik kai nustatyta kaitinimo funkcija.
 PABAIGA	Orkaitės išjungimo laikui nustatyti. Naudokite tik kai nustatyta kaitinimo funkcija.
 ATIDĖTAS PALEIDIMAS	TRUKMĖS ir PABAI-GOS funkcijos derinys.
 LAIKMATIS	Naudokite jį atgalinei laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Funkciją LAIKMATIS galite nustatyti bet kada, net jei orkaitė yra išjungta.

7.2 laiko nustatymas ir keitimas

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

1. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte valandas.
2. Paspauskite , kad patvirtintumėte, ir nustatykite minutes.

Ekrane rodoma **min** ir nustatyta valanda. „Mirksi „00““.

3. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte esamas minutes.
4. Paspauskite , kad patvirtintumėte, arba nustatytas laikas po 5 sekundžių bus automatiškai išsaugotas.

Ekrane rodomas naujas laikas.

Jeigu norite pakeisti laiką, spaudinėkite , kol ekrane mirksi paros laiko indikatorius .

7.3 Funkcijos „TRUKMĖ“ nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkciją.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Pasukite temperatūros rankenėlę minutėms nustatyti ir spauskite , kad patvirtintumėte. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte valandas, ir spauskite , kad patvirtintumėte.

Pasibaigus nustatytu trukmei, 2 minutes girdimas signalas.  ir laiko nuostata mirksi ekrane. Orkaitė automatiškai išsijungia.

4. Paspauskite bet kurį mygtuką arba atidarykite orkaitės dureles, kad sustabdytumėte signalą.
5. Nustatykite kaitinimo funkcijų rankenėlę ties išjungimo padėtimi.

7.4 Funkcijos PABAIGA nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkciją.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Pasukite temperatūros rankenėlę valandoms nustatyti ir spauskite , kad patvirtintumėte. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte minutes, ir spauskite , kad patvirtintumėte.

Nustatytu pabaigos laiku 2 minutes

girdimas signalas.  ir laiko nuostata mirksi ekrane. Orkaitė automatiškai išsijungia.

4. Paspauskite bet kurį mygtuką arba atidarykite orkaitės dureles, kad sustabdytumėte signalą.
5. Nustatykite kaitinimo funkcijų rankenėlę ties išjungimo padėtimi.

7.5 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo funkciją.
2. Spausdinėkite , kol pradės mirksėti .
3. Pasukite temperatūros rankenėlę TRUKMĖS laiko minutėms nustatyti ir spauskite , kad patvirtintumėte. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte TRUKMĖS valandas, ir spauskite , kad patvirtintumėte.

Ekrane mirksi .

4. Pasukite temperatūros rankenėlę PABAIGOS laiko valandoms nustatyti ir spauskite , kad patvirtintumėte. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte PABAIGOS laiko minutes, ir spauskite , kad patvirtintumėte. Ekrane rodoma   ir nustatyta temperatūra.

Orkaitė vėliau automatiškai įsijungs, veiks nustatytą TRUKMĘ ir sustos nustatytu PABAIGOS laiku. Nustatytu PABAIGOS laiku 2 minutes girdimas signalas.  ir laiko nuostata mirksi ekrane. Orkaitė išsijungia.

5. Paspauskite bet kurį mygtuką arba atidarykite orkaitės dureles, kad sustabdytumėte signalą.
6. Nustatykite kaitinimo funkcijų rankenėlę ties išjungimo padėtimi.

7.6 LAIKMAČIO nustatymas

Minučių skaitlį galima nustatyti, kai orkaitė yra įjungta ir išjungta.

1. Pakartotinai spauskite  ^{3s}, kol ekrane pradės mirksėti  ir „00“.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę, kad nustatytumėte sekundes, o po to - minutes. Jeigu nustatote ilgesnį nei 60 minučių laiką, ekrane mirksi **hr**.
3. Nustatykite valandas.
4. Funkcija „LAIKMATIS“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių. Praėjus 90 % nustatyto laiko, pasigirs signalas.
5. Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes girdimas signalas. “Ekrane mirksi „00:00“ ir . Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Kepimo termometro naudojimas

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

Galimi du temperatūros nustatymai:

- orkaitės temperatūra. Žr. kepinio nuostatų lentelę;
- kepinio temperatūra. Žr. kepinio termometro nuostatų lentelę.

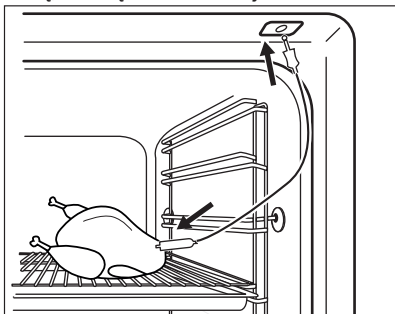


DĖMESIO

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

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
2. Įkiškite kepinio termometro galą (su simboliu  ant rankenos) į mėsos vidurį.

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



Kepant kepmo termometras būtinai turi likti mėsoje ir lizde.

Kai naudojate kepmo termometrą pirmą kartą, numatytoji kepmo temperatūra yra 60 °C. Mirksint , temperatūros nustatymo rankenėle galite pakeisti numatytąją kepmo temperatūrą.

Ekrane rodomas kepmo termometro simbolis ir numatytoji kepmo temperatūra.

4. Naują kepmo temperatūros nuostatą patvirtinkite, paspausdami mygtuką

, arba palaukite 10 sekundžių, kol ji bus patvirtinta automatiškai.

Kitą kartą naudojant kepmo termometrą, ekrane rodoma nauja numatytoji kepmo temperatūra.

Kai mėsa pasiekia nustatytą kepmo temperatūrą, pradeda mirksėti kepmo termometro simbolis  ir numatytoji kepmo temperatūra. Pasigirs 2 minutes truksiantis signalas.

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



ĮSPĖJIMAS!

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

Kiekvieną kartą įkišę kepmo termometrą į lizdą, privalote iš naujo nustatyti kepmo

trukmę. Jūs negalite pasirinkti trukmės ir pabaigos laiko.

Kol orkaitė pirmą kartą skaičiuoja numatomą trukmės laiką, ekrane mirksi simbolis . Skaičiavimui pasibaigus, ekrane rodoma kepmo trukmė. Kepant laikas nuolat perskaičiuojamas ir, jeigu reikia, trukmės vertė ekrane atnaujinama.

Kepant temperatūrą galima bet kuriuo metu pakeisti.

1. Paspauskite **°C**:

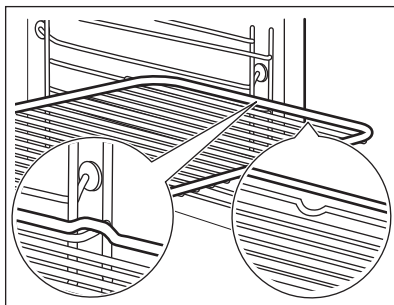
- vieną kartą – ekrane rodoma nustatyta kepmo temperatūra; jeigu norima, ją galima pakeisti per 5 sekundes;
- du kartus – ekrane rodoma dabartinė orkaitės temperatūra;
- tris kartus – ekrane rodoma nustatyta orkaitės temperatūra; jeigu norima, ją galima pakeisti per 5 sekundes; Ši informacija prieinama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

2. Norėdami temperatūrą pakeisti, sukite temperatūros nustatymo rankenėlę.

8.2 Priedų įstatymas

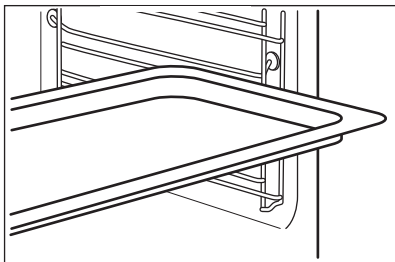
Grotelės:

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



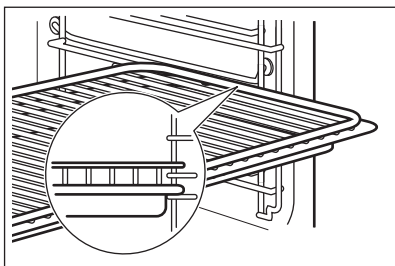
Kepimo skardą/ gilus kepmo indas:

Įstumkite kepmo 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.



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

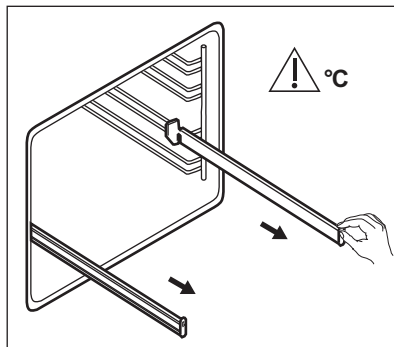
8.3 Ištraukiami bėgeliai

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

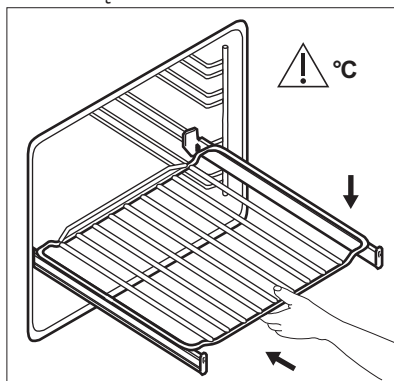
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

- !** **DĖMESIO**
Ištraukiamų bėgelių negalima plauti indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalų.

1. Ištraukite dešinįjį ir kairįjį ištraukiamus bėgelius.



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



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

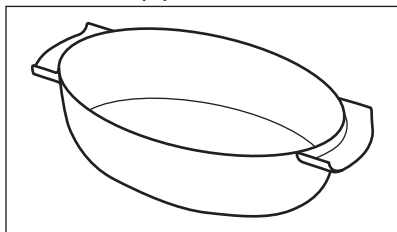
8.4 Maisto garinimui naudojami priedai

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

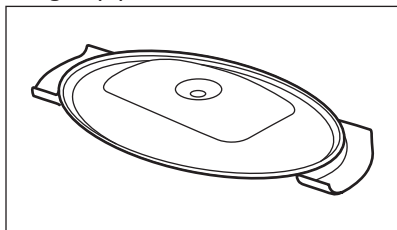
Dietinių patiekalų kepimo indas skirtas kepimo garuose funkcijoms

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

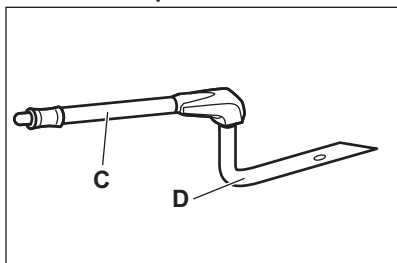
Stiklo indas (A)



Dangtis (B)

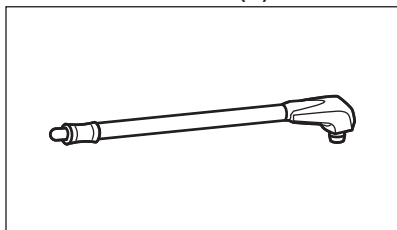


Purkštukas ir purkštuko vamzdelis

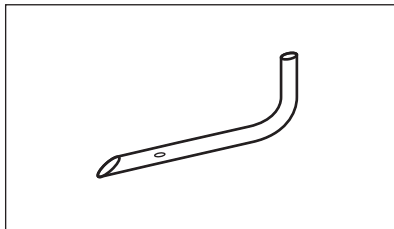


„C“ – tai purkštuko vamzdelis kepimui garuose, „D“ – purkštukas tiesioginiam kepimui garuose.

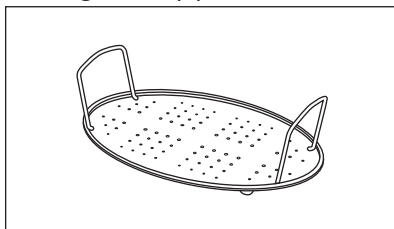
Purkštuko vamzdelis (C)



Purkštukas tiesioginiam kepimui garuose (D)



Plieno grotelės (E)



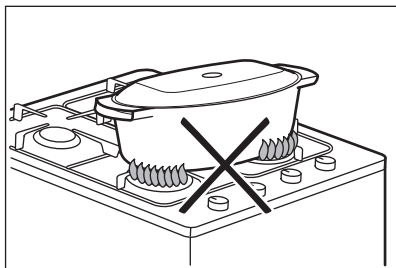
- Nestatykite įkaitusio kepimo indo ant šaltų / šlapių paviršių.



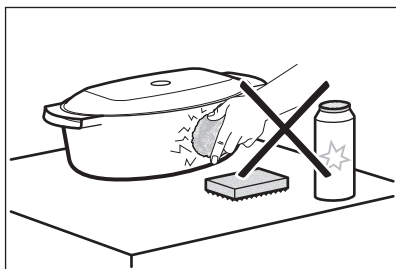
- Kai kepimo indas yra įkaitęs, nepilkite į jį šaltų skysčių.



- Nenaudokite kepimo indo ant karšto maisto gaminimo paviršiaus.



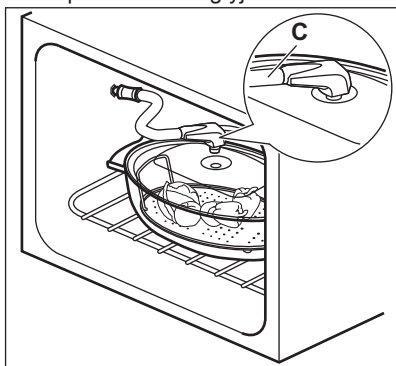
- Nevalykite kepimo indo šlifuojamosiomis medžiagomis, metaliniais šveistukais ir milteliais.



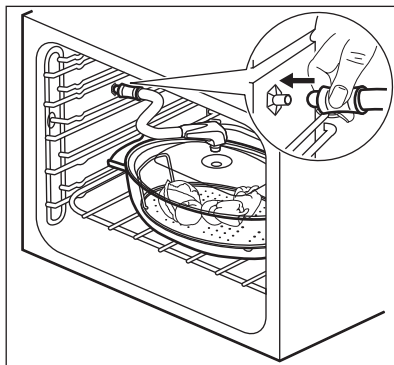
8.5 Kepimas garuose naudojant dietinių patiekalų kepimo indą

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.



Įsitikinkite, ar purkštuko vamzdelis nesuspaustas ir neliečia orkaitės viršuje esančio kaitinimo elemento.

4. Nustatykite orkaitės kepimo garuose funkciją.

8.6 Tiesioginis kepimas garuose

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



DĖMESIO

Nenaudokite indo dangčio.



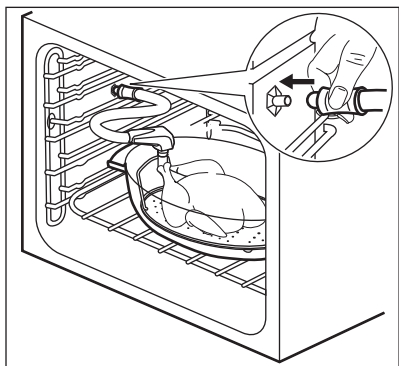
ĮSPĖJIMAS!

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.

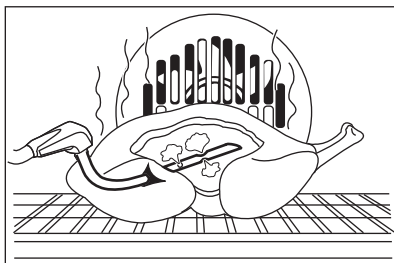


2. Dėkite kepimo indą orkaitės pirmos arba antros skardos padėtyje nuo apačios.

Įsitikinkite, ar purkštuko vamzdelis nesuspaustas ir nelielia 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. Įsitikinkite, kad neužkimštumėte angų.



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

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Užrakto nuo vaikų naudojimas

Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, orkaitės negalima netyčia įjungti.

1. Užtikrinkite, kad orkaitės funkcijų rankenėlė būtų ties išjungimo padėtimi.
2. Kartu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite  ir **°C**.

Girdimas signalas. Ekrane rodoma SAFE ir . Durelės yra užrakintos.

 Simbolis  pasirodo ekrane taip pat, kai yra įjungta pirolizės funkcija.

Norėdami išjungti užrakto nuo vaikų funkciją, pakartokite 2-ą veiksmą.

9.2 Mygtukų užrakto naudojimas

Funkciją „Mygtukų užraktas“ galite įjungti tik tada, kai orkaitė veikia.

Kai įjungtas mygtukų užraktas, veikiančios orkaitės funkcijos

temperatūros ir laiko nuostatų negalima netyčia pakeisti.

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir nustatykite ją pagal savo pageidavimus.
2. Vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite nuspaudę  ir **°C**.

Girdimas signalas. Ekrane 5 sekundes rodoma Loc.

 Kai pasukate temperatūros rankenėlę arba paspaudžiate bet kurį mygtuką, kai įjungtas mygtukų užraktas, ekrane rodoma Loc.

Kai pasukate orkaitės funkcijų rankenėlę, orkaitė išsijungia.

Kai išsijungiate orkaitę su įjungta mygtukų užrakto funkcija, mygtukų užrakto funkcija automatiškai persijungia į užrakto nuo vaikų funkciją. Žr. skyrių „Apsaugos nuo vaikų užrakto naudojimas“.



Jeigu prietaise veikia pirolizės funkcija, drelės yra užrakintos ir ekrane rodoma

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, pakartokite 2 veiksmą.

9.3 Likusio karščio indikatorius

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

9.4 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



(°C)



(val.)

200–245

5,5

250 – didžiausias

3

Pirolizė

4,5

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

9.5 Aušinimo ventiliatorius

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

9.6 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

10. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

10.1 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

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

Jeigu kepatė dviejuose 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.

10.2 Karštas oras + garai

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

 APKEPAI			
	 (°C)	 (min.)	
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

	 (°C)	 (min.)
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

Pašildykite savo patiekalą lėkštėje.

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

 PAŠILDYMAS GARAIŠ		
	 (°C)	 (min.)
Troškiniai/ Apkepai	130	15–25
Makaronai ir padažai	130	10–15
Garnyrai	130	10–15
Vienos porci- jos patiekalai	130	10–15
mėsa	130	10–15
Daržovės	130	10–15

10.3 Maisto gaminimas dietiniame kepimo inde

Naudokite šią funkciją: Karštas oras + garai.

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 ko- pūstai	25–30
Kalioropės	25–30
Baltieji šparagai	25–35

 DARŽOVĖS	
	 (min.)
Griežinėliais pjaustyti salierai	30–35
Pankoliai	30–35
Žalieji šparagai	35–45
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.)
Upėtakio / Lašišos filė	25–30

Nustatykite 130 °C temperatūrą.

 GARNYRAI	
	 (min.)
Ryžiai	35–40
Virtos bulvės, ketvirčiai	35–45

 GARNYRAI	
	 (min.)
Polenta	40-45

 GARNYRAI	
	 (min.)
Vidutinio dydžio bulvės su lupenomis	50–60

10.4 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
Biskvitinis pyragas	170	2	150	2	40–50		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
Keksiukai, įkaitinkite tuščią orkaitę	170	3	150–160	3	20–30		Kepimo skarda
Keksiukai, du lygiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	-	-	140–150	2 ir 4	25–35		Kepimo skarda

 PYRAGAI						
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)	 (°C)				
Keksiukai, trys lygiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	-	-	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skarda
Sausainiai	140	3	140–150	3	25–45	Kepimo skarda
Sausainiai, du lygiai	-	-	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skarda
Sausainiai, trys lygiai	-	-	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo skarda
Merengos	120	3	120	3	80–100	Kepimo skarda
Merengos, du lygiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	-	-	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

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, vidutiniškai 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 odele	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

 MĖSA					
	Apatinis+viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Triušiena, pjaustyta galais	190	2	175	2	150–200
Visas fazanas	190	2	175	2	90–120

Naudokite antrą lentynos padėtį.

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

10.5 Terminis kepinukas

Ikaitinkite 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

 JAUTIENA		
	 (°C)	 (min.)
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniškai iškeptas	180–190	6–8
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	
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	
Veršiuko koja, 1,5–2 kg	160-180	120-150	

 AVIENA			
	 (°C)	 (min.)	
Ėriuko šlaunelė / Kepta aviena, 1–1,5 kg	150-170	100-120	

 AVIENA			
	 (°C)	 (min.)	
Ėrienos 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	
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	

10.6 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	-

10.7 Džiovinimas–Karšto oro srautas

Išklokite 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.

Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

 DARŽOVĖS		
	 (°C)	 (val.)
Pupos	60-70	6-8

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

10.8 Maisto termometras

	 (°C)
Kepta veršiena	75–80
Veršiuo koja	85–90
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	45–50
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	60–65

	 (°C)
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	70–75
Kiaulienos mentė	80–82
Kiaulienos kulninė	75–80
Aviena	70–75
Viščiukas	98
Triušiena	70–75
Upėtakis / Jūros karšis	65–70
Tunas / Lašiša	65–70

10.9 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 kaitlentė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

10.10 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vynio- tinis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladinis py- ragas	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pa- grindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25
Viktorijos pyra- gaičiai	kepimo indas ant gro- telių	170	2	40–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	20–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji 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 su- renkamoji skarda	200	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	200	3	25–30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdoliniai sau- sainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–30
Smėliniai sau- sainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	150	2	25–35

		 (°C)		 (min.)
Tartaletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, vir- tos, 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 jū- ros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	4	25–30

10.11 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

				 (°C)	 (min.)	
Maži py- ragaičiai, 20 vie- netų skardoje	Apatinis +viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	–
Maži py- ragaičiai, 20 vie- netų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150– 160	20–35	–
Maži py- ragaičiai, 20 vie- netų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150– 160	20–35	–
Obuolių pyragas, 2 skar- dos Ø20 cm	Apatinis +viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	–

				 (°C)	 (min.)	
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	kaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago formoje	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40–50	kaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago formoje	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	kaitinkite 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	kaitinkite orkaitę maždaug 3 minutes.

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

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 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.

Įsisenėjusias 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 prikaistuviui.

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



Priedai

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

Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite stipraus poveikio priemonių, aštrių daiktų ir neplaukite jų indaplovėje.

11.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

11.3 Lentynų atramų

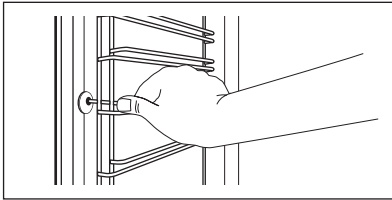
Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.



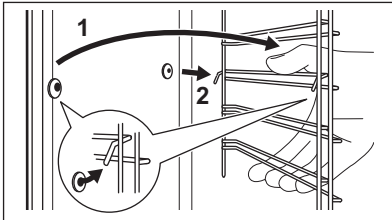
DĖMESIO

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.

11.4 Pirolizė



DĖMESIO

Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



Nepradėkite pirolizės, jeigu ne visiškai uždarėte orkaitės dureles. Kai kuriuose modeliuose įvykus šiai klaidai, ekrane rodomas pranešimas „C3“.



ĮSPĖJIMAS!

Orkaitė labai įkaista. Galima nusideginti.



DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje yra įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų, kai veikia pirolizės funkcija. Prietaisai gali būti pažeisti.

1. Išvalykite ertmę drėgna minkšta šluoste.
2. Vidinę durelių pusę nuvalykite karštu vandeniu, kad nuo karšto oro likučiai nepridegtų.
3. Nustatykite pirolizės funkciją. Žr. skyrelį „Orkaitės funkcijos“ skyriuje „Kasdienis naudojimas“.
4. Kai mirksi , pasukite temperatūros nustatymo rankenėlę, kad nustatytumėte pirolizės trukmę:

Parinktis	Aprašas
P1	Lengvas valymas. Trukmė: 1 val. 30 min..
P2	[prastas valymas. Trukmė: 2 val. 30 min..

- Po 2 sekundžių pradeda pirolizė. Galite naudoti PABAIGOS funkciją valymo pradžiai atidėti. Pirolizės metu orkaitės lemputė nedega.
5. Kai pasiekama nustatyta orkaitės temperatūra, durelės užrakinamos.

Ekrane rodoma  ir kaitinimo indikatoriaus juostos, kol durelės atrakinamos.

Jeigu norite pirolizę sustabdyti jai nepasibaigus, pasukite orkaitės

funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

6. Kai pirolizė baigiama, ekrane rodomas paros laikas. Orkaitės dūrelės lieka užrakintos.
7. Kai orkaitė ataušta, dūrelės atsirakina.

11.5 Priminimas dėl valymo

Po kiekvieno orkaitės įjungimo ir išjungimo ekrane 10 sekundžių mirksi PYR ir primena apie rekomenduojamą pirolizinį orkaitės valymą.



Priminimas apie valymą užgęsta:

- pirolizės pabaigoje;



- paspaudus  3s ir °C tuo pačiu metu, ekrane mirksi PYR.

11.6 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 su mažai kalkių** – rekomenduojamas tipas. Jį naudojant reikia rečiau valyti.
- **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 ciklą – 2,5 mėn.
60–120 mg/l	6–12	3–7	Vidutinio kietumo	50 ciklą – 2 mėn.
120–180 mg/l	12–18	8–10	Kietas arba kalkingas	40 ciklą – 1,5 mėn.
daugiau nei 180 mg/l	daugiau nei 18	daugiau nei 10	Labai kietas	30 ciklą – 1 mėn.

1. Pripilkite į vandens talpyklą 850 ml vandens ir 50 ml citrinos rūgšties (penkis arbatinius šaukštelių). Išjunkite orkaitę ir palaukite maždaug 60 minučių.
2. Įjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Karštas oras + garai. Nustatykite 230 °C temperatūrą. Po 25 minučių orkaitę išjunkite ir palaukite 15 minučių, kol atvės.

3. Įjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Karštas oras + garai. Nustatykite 130–230 °C temperatūrą. Išjunkite orkaitę po 10 minučių. Palaukite, kol atauš ir ištuštinkite talpyklės turinį. Žr. skyrelį „Vandens talpyklės ištuštinimas“ skyriuje „Kasdienis naudojimas“.
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.

11.7 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“.



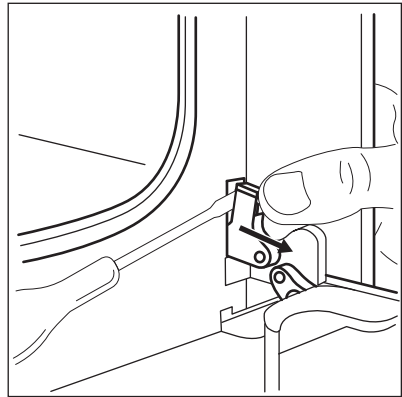
Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti stiklo plokštes, nenuėmę orkaitės durelių.



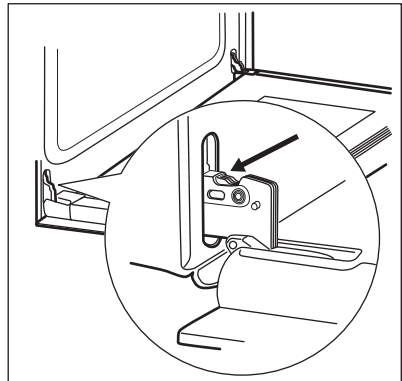
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

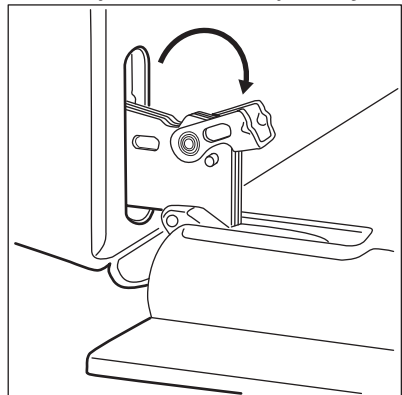
1. Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.
2. Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



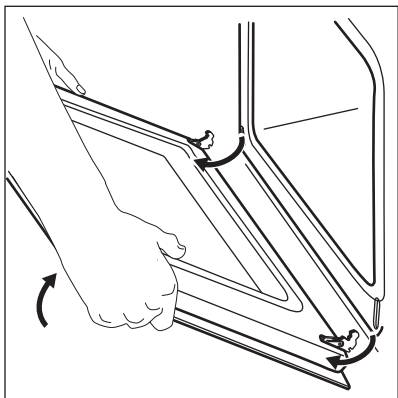
3. Suraskite lankstą kairėje durelių pusėje.



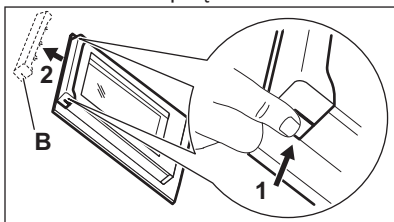
4. Pakelkite ir iki galo pasukite ant kairiojo lanksto esančią svirtelę.



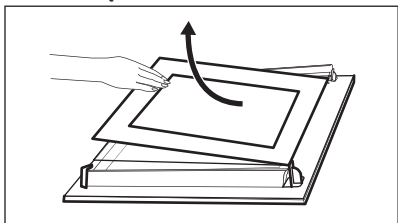
5. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



6. Padėkite dureles ant minkštu audinio užtiesto stabiliaus paviršiaus.
7. Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



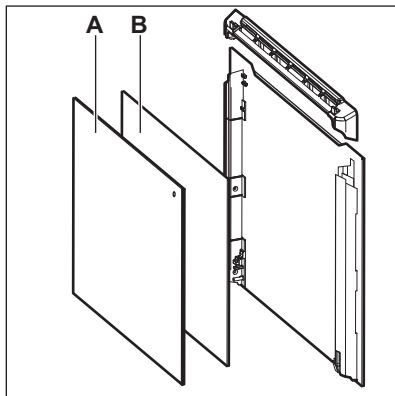
8. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.
9. Laikykite durelių stiklo plokštes už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas vieną paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



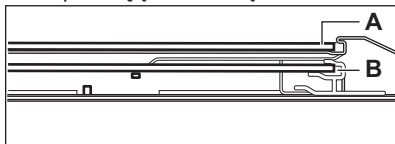
10. Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
- Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

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.



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

Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.

2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute .
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 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 būtinės 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.	Netinkamai uždarytos durelės.	Iki galo uždarykite dureles.
Orkaitė nekaista.	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko 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.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgai palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Ekrane rodoma „C2“.	Norėjote paleisti pirolizės ar atšildymo funkciją, bet neištraukėte kepimo termometro kištuko iš lizdo.	Ištraukite kepimo termometro kištuką iš lizdo.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Ekrane rodoma „C3“.	Neveikia valymo funkcija. Ne iki galo uždarėte dureles arba sugedęs durelių užraktas.	Iki galo uždarykite dureles.
Ekrane rodoma „F102“.	• Ne iki galo uždarėte dureles. • Sugedęs durelių užraktas.	• Iki galo uždarykite dureles. • Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite. • Jeigu ekrane vėl rodoma „F102“, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	[vyko elektros gedimas.	• Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite. • Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
Orkaitėje yra vandens.	Vandens talpyklėje pripilta per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir iššluostykite vandenį iš prietaiso šluoste arba kempine.
Nešviečia indikatorius „Talpyklė pilna“  .	Vandens talpyklėje trūksta vandens.	Pilkite vandens į talpyklę tol, kol užsidegs indikatorius. Jeigu vanduo ima tekėti į orkaitės vidų, o indikatorius vis tiek nešviečia, kreipkitės į kvalifikuotą techninės priežiūros centro meistrą.
Šviečia indikatorius „Talpyklė tuščia“  .	Vandens talpyklėje nėra vandens.	Pripildykite talpyklę. Jeigu indikatorius tebešviečia, kreipkitės į kvalifikuotą techninės priežiūros centro meistrą.
Kepimo garuose funkcija neveikia.	Kalkių nuosėdos užkimšo angą.	Patikrinkite garų įleidimo angą. Pašalinkite kalkių nuosėdas.
Kepimo garuose funkcija neveikia.	Vandens talpyklėje nėra vandens.	Pripildykite vandens talpyklę.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
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“.
Prietaisas įjungtas, bet nekaista. Neveikia ventiliatorius. Ekrane rodoma "Demo" .	Įjungtas demonstracinis režimas.	1. Išjunkite orkaitę. 2. Vienu metu paspauskite  ir palaikykite  °C. 3. Pradės mirksėti pirmas skaičius ekrane ir indikatorius Demo. 4. Įveskite kodą 2468, sukdami temperatūros nustatymo rankenėlę dešinėn arba kairėn pakeiskite vertes ir spauskite , kad patvirtintumėte. 5. Pradės mirksėti kitas skaičius. 6. Demo režimas išsijungia, kai patvirtinate paskutinį skaičių ir kodas yra teisingas.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.

12.2 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.)	

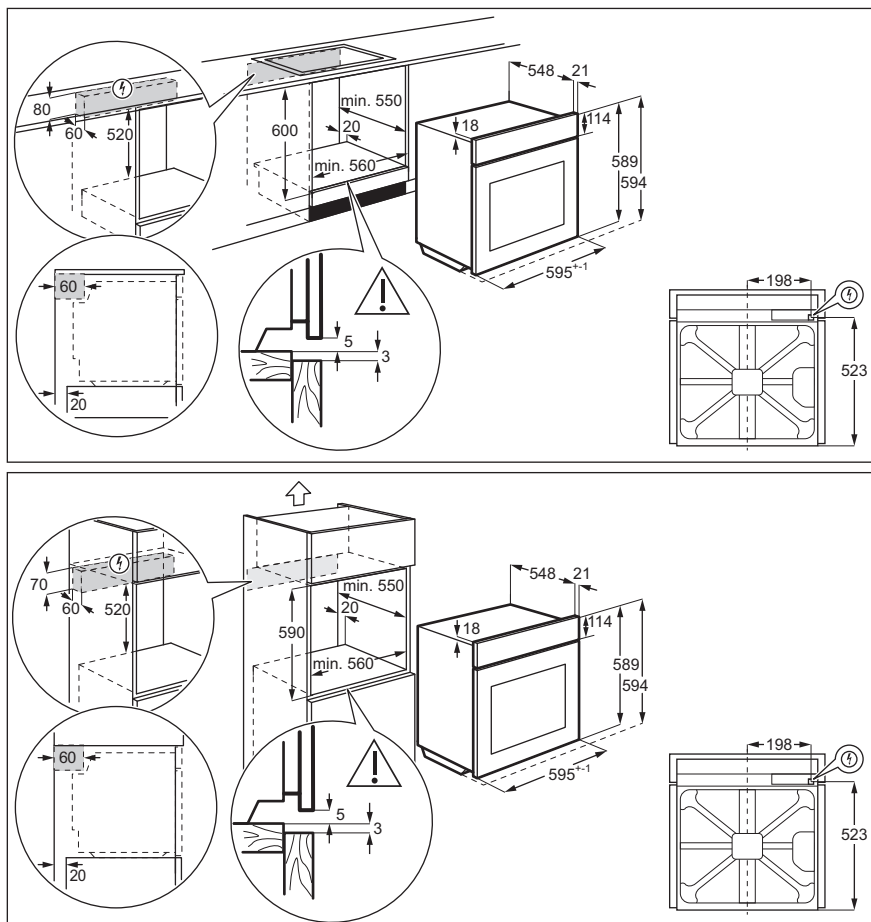
13. ĮRENGIMAS



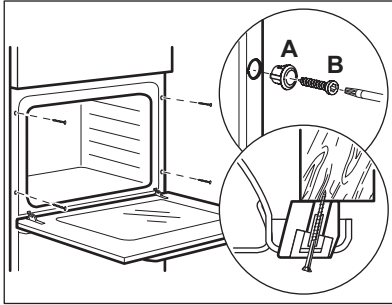
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Įrengimas balduose



13.2 Prietaiso tvirtinimas prie spintelės



13.3 Elektros įrengimas

- i** Gamintojas nėra atsakingas, jeigu Jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

13.4 Kabelis

Tinkami 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 plokštelėje. Taip pat lentelėje nurodyta:

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm ²)
1 380 – didžiausias	3 x 0.75
2 300 – didžiausias	3 x 1
3 680 – didžiausias	3 x 1.5

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

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacijos apie gaminį lapas

Gaminio informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOC6P71X
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	33.2 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.

Patikrinkite, ar orkaitės drelės 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 gamindami.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnės 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. Išjungus orkaitę, ekrane rodomas likęs karštis. Šį karštį galite panaudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo 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.

15. APLINKOS APSAUGA

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

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

www.electrolux.com/shop



867355728-A-162019

