

KOAAS31WT  
OKA9S31WX  
OKA9S31WZ



LT

Garinė orkaitė

Naudojimo instrukcija

## Gaukite iš savo įrenginio daugiau

Skaitmeninių vadovų, patarimų vaizdo įrašų ir  
pagalbos ieškokite [electrolux.com/getstarted](https://electrolux.com/getstarted)



**Electrolux**

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „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 ir remonto informacijos:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Visada naudokite 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.

# TURINYS

---

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>                        | <b>5</b>  |
| 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....               | 5         |
| 1.2 Bendrosios saugos nuorodos.....                      | 5         |
| <b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>                       | <b>7</b>  |
| 2.1 Įrengimas.....                                       | 7         |
| 2.2 Elektros prijungimas.....                            | 8         |
| 2.3 Naudojimas.....                                      | 8         |
| 2.4 Priežiūra ir valymas.....                            | 9         |
| 2.5 Troškinimas garuose.....                             | 9         |
| 2.6 Vidinis apšvietimas.....                             | 9         |
| 2.7 Aptarnavimas.....                                    | 10        |
| 2.8 Šalinimas.....                                       | 10        |
| <b>3. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>                         | <b>11</b> |
| 3.1 Bendra apžvalga.....                                 | 11        |
| 3.2 Priedai.....                                         | 11        |
| <b>4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.....</b>          | <b>13</b> |
| 4.1 Valdymo skydelis.....                                | 13        |
| 4.2 Ekranas.....                                         | 13        |
| <b>5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....</b>                 | <b>16</b> |
| 5.1 Pradinis valymas .....                               | 16        |
| 5.2 Pirmasis prijungimas.....                            | 16        |
| 5.3 Belaidis ryšys.....                                  | 16        |
| 5.4 Programinės įrangos licencijos.....                  | 17        |
| 5.5 Kaip nustatyti: Vandens kietumas.....                | 17        |
| <b>6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>                      | <b>19</b> |
| 6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos.....             | 19        |
| 6.2 Stalčius vandeniui.....                              | 20        |
| 6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui.....                | 20        |
| 6.4 Kaip nustatyti: „Steamify“ - troškinimą garuose..... | 21        |
| 6.5 Kaip nustatyti: Kepimas vakuume "SousVide".....      | 22        |
| 6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas.....                  | 23        |
| 6.7 Kaitinimo funkcijos.....                             | 24        |
| 6.8 Pastabos apie: Drėgnas karštas oras.....             | 26        |
| <b>7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>                      | <b>28</b> |
| 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašas.....                     | 28        |
| 7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.....            | 28        |
| <b>8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....</b>                     | <b>32</b> |
| 8.1 Priedų įstatymas.....                                | 32        |
| 8.2 Maisto termometras.....                              | 32        |
| 8.3 Ištraukiamų bėgelių naudojimas.....                  | 35        |
| <b>9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>                      | <b>37</b> |
| 9.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausi.....                      | 37        |
| 9.2 Automatinis išjungimas.....                          | 37        |
| 9.3 Aušinimo ventiliatorius.....                         | 38        |

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>10. PATARIMAI.....</b>                                                | <b>39</b> |
| 10.1 Gaminimo rekomendacijos.....                                        | 39        |
| 10.2 Drėgnas karštas oras.....                                           | 39        |
| 10.3 Drėgnas karštas oras – rekomenduojami priedai.....                  | 40        |
| 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....                    | 40        |
| <b>11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>                                     | <b>44</b> |
| 11.1 Pastabos dėl valymo.....                                            | 44        |
| 11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos.....                                   | 44        |
| 11.3 Kaip naudoti: Valymas garais.....                                   | 45        |
| 11.4 Kaip naudoti: Priminimas Apie Valymą.....                           | 45        |
| 11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas.....                         | 45        |
| 11.6 Kaip naudoti: Priminimas dėl kalkių nuosėdų šalinimo.....           | 46        |
| 11.7 Kaip naudoti: Garų ruošimo sistema – Garų sistemos praplovimas..... | 46        |
| 11.8 Kaip naudoti: Džiovinimo priminimas.....                            | 46        |
| 11.9 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas.....                             | 47        |
| 11.10 Kaip išimti ir įdėti: dureles.....                                 | 47        |
| 11.11 Kaip pakeisti: Lemputė.....                                        | 49        |
| <b>12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>                                        | <b>51</b> |
| 12.1 Ką daryti, jeigu.....                                               | 51        |
| 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai.....                                     | 53        |
| 12.3 Aptarnavimo duomenys.....                                           | 54        |
| <b>13. TECHNINIAI DUOMENYS.....</b>                                      | <b>55</b> |
| 13.1 Techniniai duomenys.....                                            | 55        |
| <b>14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>                                    | <b>56</b> |
| 14.1 Informacijos apie gaminį lapas.....                                 | 56        |
| 14.2 Energijos taupymas.....                                             | 56        |
| <b>15. MENIU STRUKTŪRA.....</b>                                          | <b>58</b> |
| 15.1 Meniu.....                                                          | 58        |
| 15.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas.....                             | 58        |
| 15.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys.....                           | 59        |
| 15.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai.....             | 59        |
| 15.5 Papildomas meniu Pasirinkimas.....                                  | 59        |
| 15.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas.....                        | 60        |
| <b>16. TAI LENGVA!.....</b>                                              | <b>61</b> |
| <b>17. PASINAUDOKITE NUORODA!.....</b>                                   | <b>64</b> |

## 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 ir mobiliaisiais įrenginiais su My Electrolux.
- 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 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.
- 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.
- 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.
- Įmontuojamoji įranga turi atitikti DIN 68930 stabilumo reikalavimus.

|                                                                         |              |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Minimalus spintos aukštis (spintelės po darbastaliu minimalus aukštis)  | 578 (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                                                         | 567 mm       |
| Prietaiso įmontavimo gylis                                              | 546 mm       |
| Gylis su atidarytomis durelėmis                                         | 1027 mm      |
| Ventiliavimo angos minimalus dydis. Anga yra apatinėje galinėje pusėje. | 560 x 20 mm  |
| Maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra dešiniajame kampe, galinėje pusėje | 1500 mm      |
| Montavimo varžtai                                                       | 4 x 25 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 vardinį duomenį.
- 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 automatinį jungiklį, saugiklį (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.
- Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo 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 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.

- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.

## **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 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 neatsušo.

## 2.4 Prižiūra ir valymas

### **ĮSPĖJIMAS!**

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Troškinimas garuose

### **ĮSPĖJIMAS!**

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

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



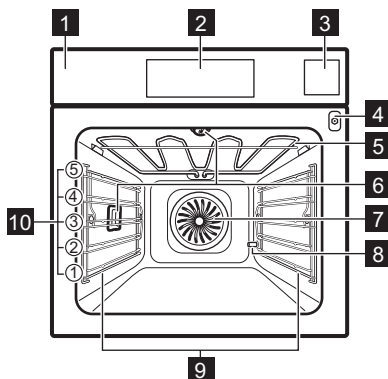
### **ĮSPĖJIMAS!**

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.

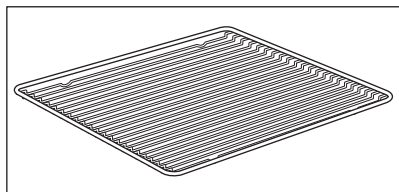
## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendra apžvalga



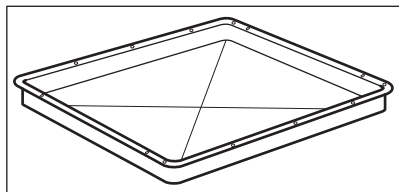
- 1** Valdymo skydelis
- 2** Ekranas
- 3** Stalčius vandeniui
- 4** Maisto termometro lizdas
- 5** Kaitinamasis elementas
- 6** Lemputė
- 7** Ventilatorius
- 8** Kalkių nuosėdų šalinimas nuo vandens išleidimo vamzdžio
- 9** Išimama lentynėlė
- 10** Lentynos padėtys

### 3.2 Priedai



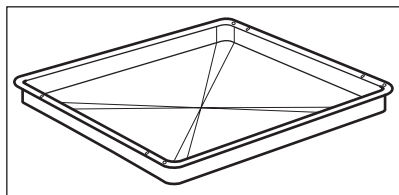
#### Grotelės

Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.



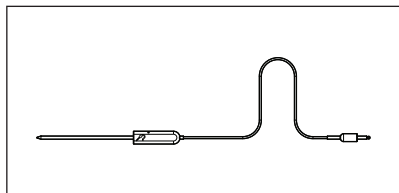
#### Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.



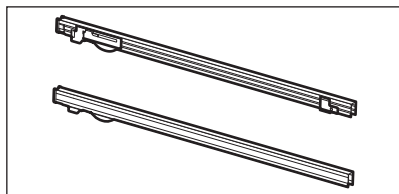
## Grilio / kepimo indas

Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.



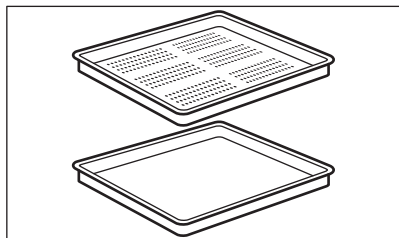
## Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



## Ištraukiami bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



## Gaminimo garuose rinkinys

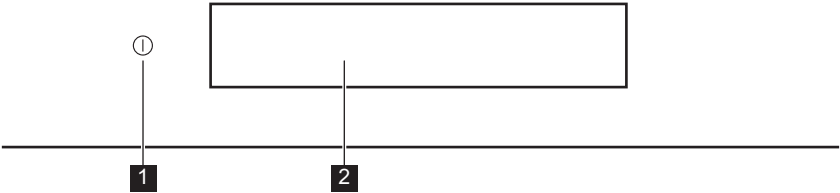
Vienas indas maistui be skylių ir vienas indas maistui su skylutėmis.

Garų rinkinys išgarina besikondensuojantį vandenį iš maisto gaminant maistą garuose.

Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.

## 4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ

### 4.1 Valdymo skydelis



|   | Funkcija             | Pastaba                                                                       |
|---|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Įjungtas / Išjungtas | Paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę. |
| 2 | Rodinyš              | Rodo esamas orkaitės nuostatas.                                               |

#### Gestai

|                             |                                                  |                               |
|-----------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------|
|                             |                                                  |                               |
| <b>Spausti</b>              | <b>Perkelti</b>                                  | <b>Spausti ir palaikyti</b>   |
| Palieskite paviršių pirštu. | Braukite pirštu per paviršių, jo neatitraukdami. | Lieskite paviršių 3 sekundes. |

### 4.2 Ekranas

|  |                                                                                       |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Įjungus rodomas pagrindinis ekranas su kaitinimo funkcijomis ir numatyta temperatūra. |
|  | Jeigu nenaudojate orkaitės 2 minutes, ekranas persijungia į budėjimo režimą.          |
|  | Kai gaminate, ekrane rodomos nustatytos funkcijos ir kitos galimos parinktys.         |

# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ

The diagram shows a control panel with the following elements labeled:

- A**: Menu button (three horizontal lines)
- B**: WiFi icon
- C**: Time display (10:50)
- D**: Information icon (i)
- E**: Temperature display (170°C)
- F**: Start button (power icon)
- G**: PALEISTI / SUSTABDYTI button
- H**: Temperature display (170°C)
- I**: Eigos juosta / Slankiklis (slider)
- J**: Daugiau button (three dots)
- K**: Kaitinimo funkcijos button (flame icon)

Nustatytas rodinys su maksimaliu funkcijų skaičiumi.

- A. Meniu / Atgal
- B. WiFi ryšys
- C. Paros laikas
- D. Informacija
- E. Laikmatis
- F. Maisto termometras
- G. PALEISTI / SUSTABDYTI
- H. Temperatūra
- I. Eigos juosta / Slankiklis
- J. Daugiau
- K. Kaitinimo funkcijos

**Ekrano indikatoriai**

**Pagrindiniai indikatoriai** – skirti naršyti ekrane.

|                                                      |                                                                                  |                                                                       |                                       |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <p>OK</p> <p>Patvirtinti pasirinkimą / nuostatą.</p> | <p>Patvirtinti pasirinkimą / nuostatą arba sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.</p> | <p>Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal / anuluoti paskutinį veiksmą.</p> | <p>Parinkims įjungti ir išjungti.</p> |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|

**Garsinis signalas funkcijų indikatoriai** – kai baigiasi nustatytas maisto gaminimo laikas, girdimas garso signalas.

|                          |                                                                     |                                              |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <p>Įjungta funkcija.</p> | <p>Įjungta funkcija. Maisto gaminimas sustabdomas automatiškai.</p> | <p>Garsinis įspėjimo signalas išjungtas.</p> |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

**Laikmačio indikatoriai**

| Ekranų indikatoriai                                                                                                          |                                                                                                         |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Nustatyti funkciją Atidėtas paleidimas. | <br>Atšaukti nuostatą. | <br>Laikmatis paleidžiamas, uždarius orkaitės dureles. | <br>Laikmatis paleidžiamas, kai orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros. | <br>Laikmatis paleidžiamas, kai pradedamas gaminimas. |
| Durelių funkcijos indikatoriai                                                                                               |                                                                                                         |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                        |
| <br>Orkaitės durelės užrakintos.            |                                                                                                         |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                        |
| WiFi ryšys indikatoriai – orkaitę galima prijungti prie „Wi-Fi“.                                                             |                                                                                                         |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                        |
| <br>WiFi ryšys ryšys įjungtas.              |                                                                                                         | <br>WiFi ryšys ryšys išjungtas.                        |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                        |

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART

 **ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pradinis valymas

|                                                                                      |                                                                                                                |                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                               |             |
| <b>1 veiksmas</b><br>Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas. | <b>2 veiksmas</b><br>Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“. | <b>3 veiksmas</b><br>Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradinę padėtį. |

### 5.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungus ekrane rodomas pasveikinimo pranešimas. Turite nustatyti: Kalbą, Ekrano ryškumas, Skambučio garsumas, Vandens kietumas, Paros laikas.

### 5.3 Belaidis ryšys

Norint prijungti orkaitę, Jums reikės:

- belaidžio tinklo su interneto ryšiu;

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b>                                                                                                                                        | Ijunkite orkaitę.                                                                                                                             |
| <b>2 veiksmas</b>                                                                                                                                        | Paspauskite Meniu / Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.                                                                                     |
| <b>3 veiksmas</b>                                                                                                                                        | Pastumkite arba paspauskite  , kad įjungtumėte WiFi ryšys. |
| <b>4 veiksmas</b>                                                                                                                                        | Pasirinkite belaidį tinklą su interneto ryšiu. Orkaitės belaidis modulis įsijungs per 90 sekundžių.                                           |
| Norėdami sukonfigūruoti belaidį ryšį kitu metu, ekrane paspauskite  . |                                                                                                                                               |

Rinkitės greitesnį būdą!



|                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| Dažnis          | 2412 – 2.472 MHz                 |
| Protokolas      | IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM |
| Maksimali galia | EIRP < 100 mW                    |

## 5.4 Programinės įrangos licencijos

Šios orkaitės programinėje įrangoje yra programinės įrangos, kuri yra saugoma autorių teisių ir naudojama pagal BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY, ISC, Apache 2.0 ir kt. licencijas.

Visą licenciją rasite Nustatymai / Aptarnavimas / Licencija.

Atvirojo šaltinio programinės įrangos šaltinio kodą galite parsisiųsti pagal nuorodą, pateiktą gaminio žiniatinklio puslapyje.

Orkaitės modelio ir „Wi-Fi“ modulio programinės įrangos versiją rasite <http://electrolux.opensourcerepository.com „NIUX“> aplanke.

## 5.5 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungus orkaitę prie elektros tinklo, privaloma nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite su gaminio rinkiniu pateiktą testavimo lapelį.

|                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                   |          |                        |                          |
| <b>1-as veiksmas</b><br>Ikiškite maždaug 1 sekundei testavimo lapelį į vandenį. Nekiškite testavimo lapelio po tekančiu vandeniu.                                                                                   | <b>2-as veiksmas</b><br>Papurtykite testavimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių. | <b>3-ias veiksmas</b><br>Palaukite 1 minutę, patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę. | <b>4-as veiksmas</b><br>Nustatykite vandens kietumą: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas. |
| <p> Testavimo lapelių spalvos pradės toliau keistis. Netikrinkite vandens kietumo praėjus daugiau kaip 1 minutei po bandymo.</p> |                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                            |
| Galite pakeisti vandens kietumą meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.                                                                                                                                |                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                            |

Toliau lentelėje rodomas vandens kietumo intervalas (dH) su atitinkamu kalkių nuosėdų lygiu ir vandens kokybe. Kai vandens kietumo vertė viršija nurodytas lentelėje, į vandens stalčių pilkite vandenį iš butelių.

| Vandens kietumas |                   | Patikros<br>juostelė                                               | Kalkių nuosė-<br>dos (mmol/l) | Kalkių nuo-<br>sėdos (mg/l) | Vandens ka-<br>tegorija |
|------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Klasė            | dH                |                                                                    |                               |                             |                         |
| 1                | 0–7               | <div><div></div><div></div></div>                                  | 0–1,3                         | 0–50                        | minkštas                |
| 2                | 7–14              | <div><div></div><div></div><div></div></div>                       | 1,3–2,5                       | 50–100                      | vidutiniškai<br>kietas  |
| 3                | 14–21             | <div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>            | 2,5–3,8                       | 100–150                     | kietas                  |
| 4                | daugiau nei<br>21 | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> | daugiau nei 3,8               | daugiau nei<br>150          | labai kietas            |

# 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

 **ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

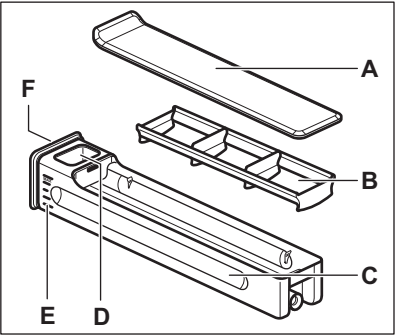
## 6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 veiksmas | Ijunkite orkaitę.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2 veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją.<br>Ekrane rodomos numatytosios kaitinimo funkcijos. Norėdami pamatyti daugiau kaitinimo funkcijų, paspauskite ● ● ●.                                                                                                                                                                          |
| 3 veiksmas | Paspauskite °C.<br>Ekrane rodomos temperatūros nuostatos.<br><div><div>①</div><div><div>□</div><div>170°C</div></div><div><div>70°C</div><div> </div><div>170°C</div><div> </div><div>210°C</div><div>OK</div></div><div><div>—</div><div>●</div><div>—</div></div><div><div>-5°C</div><div></div><div>+5°C</div></div></div> |
| 4 veiksmas | Braukite pirštu per slankiklį, kad nustatytumėte temperatūrą.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5 veiksmas | Paspauskite OK.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6 veiksmas | Paspauskite START.<br>Maisto termometras galima įkišti bet kada prieš pradedant gaminti arba gaminimo metu.                                                                                                                                                                                                                   |
| 7 veiksmas | Paspauskite STOP ir išjunkite kaitinimo funkciją.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 8 veiksmas | Išjunkite orkaitę.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

Pasinaudokite nuoroda!



6.2 Stalčius vandeniui



- A. Dangtis
- B. Bangolaužis
- C. Stalčius
- D. Vandens įpylimo anga
- E. Skalė
- F. Priekinis dangtis

6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui

|                |                                                                                                                                        |                                                                               |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1-as veiksmas  | Paspauskite vandens stalčiaus priekinį dangtį.                                                                                         |                                                                               |
| 2-as veiksmas  | Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio. Tai galima padaryti dviem būdais:                                                  |                                                                               |
|                | A. Palikite vandens stalčių orkaitėje ir pilkite vandenį iš talpyklos.                                                                 | B. Išimkite vandens stalčių iš orkaitės ir pripildykite jį iš vandens čiaupo. |
| 3-ias veiksmas | Neškite stalčių horizontalioje padėtyje, kad neišlietumėte vandens.                                                                    |                                                                               |
| 4-as veiksmas  | Kai pripildote vandens stalčių, įdėkite jį toje pačioje padėtyje. Spauskite priekinį dangtį, kol vandens stalčius atsidsurs orkaitėje. |                                                                               |
| 5-as veiksmas  | Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens stalčių.                                                                                   |                                                                               |



## DĖMESIO

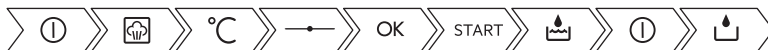
Saugokite vandens stalčių nuo karštų paviršių.

### 6.4 Kaip nustatyti: „Steamify“ - troškinimą garuose

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                           |                                                                                            |                                        |                                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Ijunkite orkaitę.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                           |                                                                                            |                                        |                                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>2 veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Paspauskite  ir nustatykite kaitinimo garuose funkciją.                                                                                                                                                                                                                           |                                           |                                                                                            |                                        |                                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>3 veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Paspauskite °C ir nustatykite temperatūrą. Ekrane rodomos temperatūros nuostatos.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                           |                                                                                            |                                        |                                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>4 veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Braukite pirštu per slankiklį, kad nustatytumėte temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.                                                                                                                                                                                                                             |                                           |                                                                                            |                                        |                                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <table border="1"> <tr> <td><b>Garai kepimui garuose</b><br/>50–100 °C</td><td>Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, paštetui ir desertams šaukšte ruošti garuose.</td></tr> <tr> <td><b>Garai troškinimui</b><br/>105–130 °C</td><td>Mėsai ar žuviai troškinti bei duonai ir paukštienai taip pat sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.</td></tr> <tr> <td><b>Garai švelniam skrudinimui</b><br/>135–150 °C</td><td>Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.</td></tr> <tr> <td><b>Garai kepinų ir kepsnių kepimui</b><br/>155–230 °C</td><td>Mėsos, žuvies, paukštiesenos patiekalams, sluokniuotos tešlos kepiniams su įdaru, vaisių pyragams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo apačia švelniai apskrustų.</td></tr> </table> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Garai kepimui garuose</b><br>50–100 °C | Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, paštetui ir desertams šaukšte ruošti garuose. | <b>Garai troškinimui</b><br>105–130 °C | Mėsai ar žuviai troškinti bei duonai ir paukštienai taip pat sūrio pyragams ir troškiniams gaminti. | <b>Garai švelniam skrudinimui</b><br>135–150 °C | Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų. | <b>Garai kepinų ir kepsnių kepimui</b><br>155–230 °C | Mėsos, žuvies, paukštiesenos patiekalams, sluokniuotos tešlos kepiniams su įdaru, vaisių pyragams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo apačia švelniai apskrustų. |
| <b>Garai kepimui garuose</b><br>50–100 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, paštetui ir desertams šaukšte ruošti garuose.                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                           |                                                                                            |                                        |                                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Garai troškinimui</b><br>105–130 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Mėsai ar žuviai troškinti bei duonai ir paukštienai taip pat sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.                                                                                                                                                                                                                                                                |                                           |                                                                                            |                                        |                                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Garai švelniam skrudinimui</b><br>135–150 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.                                                                         |                                           |                                                                                            |                                        |                                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Garai kepinų ir kepsnių kepimui</b><br>155–230 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Mėsos, žuvies, paukštiesenos patiekalams, sluokniuotos tešlos kepiniams su įdaru, vaisių pyragams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo apačia švelniai apskrustų. |                                           |                                                                                            |                                        |                                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>5 veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Paspauskite OK, kad patvirtintumėte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                           |                                                                                            |                                        |                                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>6 veiksmas</b>  | <p>Pripildykite vandens stalčių šaltu vandeniu iki maksimalaus lygio (maždaug 950 ml). Vandens pakaks maždaug 50 minučių. Naudokite ant vandens stalčiaus esančią skalę.</p> <div>  <b>ĮSPĖJIMAS!</b><br/>                     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.                 </div> |
| <b>7 veiksmas</b>  | Nusausinkite drėgną vandens stalčių minkšta šluoste. Įstumkite vandens stalčių į jo pradinę padėtį.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>8 veiksmas</b>  | <p>Paspauskite <b>START</b>.</p> <p>Garai pasirodys maždaug po 2 minučių. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>9 veiksmas</b>  | <p>Kai vandens stalčiuje baigiasi vanduo, pasigirsta signalas. Papildykite vandens stalčių.</p> <p>Maisto gaminimo garuose pabaigoje aušinimo ventiliatorius veikia greičiau, kad pašalintų garus.</p> <p>Pasibaigus maisto gaminimo laikui, pasigirsta garso signalas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>10 veiksmas</b> | Išjunkite orkaitę.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>11 veiksmas</b> | Po kepimo garuose išpilkite vandenį iš vandens stalčiaus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>12 veiksmas</b> | <p>Likęs vanduo gali kondensuotis ertmėje. Baigę gaminti, atsargiai atidarykite dureles, kad neišsiliėtų vanduo. Kai orkaitė atvėsta, nusausinkite ertmę švelnia šluoste.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

**Pasinaudokite nuoroda!**



## 6.5 Kaip nustatyti: Kepimas vakuume "SousVide"

|                   |                                                                                                                                                           |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b> | <p>Ijunkite orkaitę.</p> <p>Ekrane rodomos numatytosios kaitinimo funkcijos. Norėdami pamatyti daugiau kaitinimo funkcijų, paspauskite ● ● ●.</p>         |
| <b>2 veiksmas</b> | Paspauskite  , kad nustatytumėte funkciją: Kepimas vakuume "SousVide". |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3 veiksmas</b> | Paspauskite OK.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>4 veiksmas</b> | Paspauskite  ir nustatykite laikmatį.                                                                                                                                                                                         |
| <b>5 veiksmas</b> | Paspauskite OK.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>6 veiksmas</b> | Paspauskite °C, kad nustatytumėte temperatūrą ir patvirtinkite.                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>7 veiksmas</b> | Paspauskite START .                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>8 veiksmas</b> | Likęs vanduo gali kauptis ant vakuumavimo maišelių ir ertmėje. Baigę gaminti, atsargiai atidarykite dureles, kad neišsiliėtų vanduo. Naudodami lėkštę arba rankšluostį, išimkite vakuuminius maišelius. Kai orkaitė atvėsta, kempine sugerkite vandenį iš ertmės apačios. Iššluostykite ertmę minkšta šluoste. |

**Pasinaudokite nuoroda!**



## 6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu yra rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Temperatūrą ir laiką galima reguliuoti rankiniu būdu pagal naudotojo pageidavimus. Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Automatinės Svorio Progr.
- Maisto termometras

|                   |                                                                                                                                    |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b> | Paspauskite  .                                  |
| <b>2 veiksmas</b> | Norėdami atverti Kepimo vadovas, paspauskite  . |
| <b>3 veiksmas</b> | Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.                                                                                            |
| <b>4 veiksmas</b> | Paspauskite START .                                                                                                                |

Pasinaudokite nuoroda!



## 6.7 Kaitinimo funkcijos

### Standartinės kaitinimo funkcijos

| Kaitinimo funkcija                                                                                                           | Naudojimo sritis                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Grilis</b>                            | Ploniems maisto gabalėliams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.                                                                                             |
| <br><b>Terminis kepintuvas</b>               | Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.                                      |
| <br><b>Karšto oro srautas</b>                | Kepti vienu metu iki trijų lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20 – 40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas. |
| <br><b>Šaldytas maistas</b>                  | Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, krocketams ar blyneliams su įdaru).                                                           |
| <br><b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b> | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.                                                                                                         |
| <br><b>Picos programa</b>                  | Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškim pagrindui paruošti.                                                                                            |
| <br><b>Apatinis kaitinimas</b>             | Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.                                                                                                   |
| <br><b>„Steamify“</b>                      | Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.                                                            |

## Specialios kaitinimo funkcijos

| Kaitinimo funkcija                                                                                                       | Naudojimo sritis                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Konservavimas</b>                | Daržovių (pvz., agurkų) konservams ruošti.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br><b>Džiovinimas</b>                  | Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br><b>Jogurto funkcija</b>             | Jogurtui ruošti. Naudojant šią funkciją lemputė yra išjungta.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br><b>Lėkščių pašildymas</b>            | Lėkštėms pašildyti patiekiant maistą.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br><b>Atitirpinimas</b>                 | Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.                                                                                                                                                                                            |
| <br><b>Apkepas "Au Gratin"</b>           | Tokiems patiekalams kaip lazanijai arba bulvių plokštainiui kepti. Tinka apkepams ir skrudinti.                                                                                                                                                                                                               |
| <br><b>Kepimas žemoje temperatūroje</b> | Minkštiems, sultingiems kepsniams gaminti.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br><b>Šilumos palaikymas</b>          | Pagamintam patiekalui šiltai laikyti.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br><b>Drėgnas karštas oras</b>        | Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Naudojamas likęs karštis. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, „Pastabos apie: Drėgnas karštas oras“. |

## Garų kaitinimo funkcijos

| Kaitinimo funkcija                                                                                                          | Naudojimo sritis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Kepimas vakuume "Sous-Vide"</b></p> | <p>Funkcijos pavadinimas reiškia gaminimo metodą sandariuose vakuumuotuose plastikiniuose maišeliuose žemoje temperatūroje. Daugiau informacijos rasite skyrelyje „Gaminimas vakuume“ ir skyriuje „Naudingi patarimai“ su maisto gaminimo lentelėmis.</p>                                                                           |
|  <p><b>Pašildymas garais</b></p>           | <p>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 lėntynų padėtis.</p> |
|  <p><b>Duona</b></p>                       | <p>Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti ir gausite labai gerus, profesionalius rezultatus traškumo, spalvos ir plutelės blizgesio atžvilgiu.</p>                                                                                                                                                                        |
|  <p><b>Tešlos kildinimas</b></p>           | <p>Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.</p>                                                                                                                                                                                                                              |
|  <p><b>Kepimas Garuose</b></p>             | <p>Daržovėms, garnyrai ar žuviai gaminti garuose.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  <p><b>Drėgmė didelė</b></p>              | <p>Ši funkcija tinka gaminti delikatesinius patiekalus, pavyzdžiui, saldžius padažus, apkepus, paštetus ir žuvį.</p>                                                                                                                                                                                                                |
|  <p><b>Drėgmė vidutinė</b></p>           | <p>Ši funkcija tinka mėsos troškinimui bei duonai ir saldžiai mielinei tešlai. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro sultinga ir minkšta, o mielinės tešlos kepiniai – traškūs ir blizgaus paviršiaus.</p>                                                                                                                              |
|  <p><b>Drėgmė maža</b></p>               | <p>Funkcija tinka mėsai, paukštienai, orkaitėje gaminamiems patiekalams ir troškinimui orkaitėje. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.</p>                                                                                                                                             |

## 6.8 Pastabos apie: Drėgnas karštas oras

Ši funkcija buvo naudojama siekiant laikytis energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimų pagal ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvas. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu.

Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia po 30 sekundžių.



Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas karštas oras. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

# 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

## 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašas

| Laikrodžio funkcija    | Naudojimo sritis                                                                                            |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maisto gaminimo laikas | Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Daugiausiai 23 val. 59 min.                                              |
| Paleidimo kriterijus   | Nustatoma, kada laikmatis pradeda skaičiuoti.                                                               |
| Pabaigos veiksmas      | Nustatoma, kas nutinka, kai laikmatis baigia atskaitą.                                                      |
| Atidėtas paleidimas    | Atidedamas paleidimas ir (arba) gaminimo pabaiga.                                                           |
| Laiko pratęsimas       | Pratęsimas gaminimo laikas.                                                                                 |
| Priminimas             | Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. |

## 7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

| Kaip nustatyti laikrodį |                                                                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 veiksmas              | Ekrane paspauskite  . |
| 2 veiksmas              | Paspauskite Nustatymai / Pasirinkimas / Paros laikas.                                                  |
| 3 veiksmas              | Pastumkite ir paspauskite, kad nustatytumėte laikrodį.                                                 |

| Kaip nustatyti gaminimo trukmę |                                                                                                                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 veiksmas                     | Pasirinkite orkaitės funkciją ir nustatykite temperatūrą.                                                                                |
| 2 veiksmas                     | Spauskite  , kad nustatytumėte maisto gaminimo laiką. |
| 3 veiksmas                     | Perkelkite ant slankiklio esantį tašką arba paspauskite norimo laiko piktogramą.                                                         |
| 4 veiksmas                     | Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinę atskaitą.                                                                              |

Pasinaudokite nuoroda!



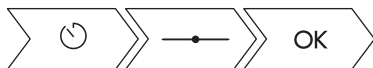
| Kaip pasirinkti maisto gaminio pradžios / pabaigos parinktį                                                                                              |                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b>                                                                                                                                        | Pasirinkite orkaitės funkciją ir nustatykite temperatūrą.                                                                              |
| <b>2 veiksmas</b>                                                                                                                                        | Spauskite  , kad nustatytumėte maisto gaminimo laiką. |
| <b>3 veiksmas</b>                                                                                                                                        | Paspauskite  .                                        |
| <b>4 veiksmas</b>                                                                                                                                        | Paspauskite Paleidimo kriterijus / Pabaigos veiksmas.                                                                                  |
| <b>5 veiksmas</b>                                                                                                                                        | Pasirinkite norimą Paleidimo kriterijus / Pabaigos veiksmas.                                                                           |
| <b>6 veiksmas</b>                                                                                                                                        | Paspauskite  arba OK.                                 |
| Spauskite  , kad atšauktumėte pasirinktą pradžios ar pabaigos parinktį. |                                                                                                                                        |

| Paleidimo kriterijus                                                                | Pastaba                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| –                                                                                   | Laikmatis paleidžiamas, kai jį įjungiate.                    |
|     | Laikmatis paleidžiamas, uždarius dureles.                    |
|     | Laikmatis paleidžiamas, kai pradedamas gaminimas.            |
|  | Laikmatis paleidžiamas, kai pasiekama nustatyta temperatūra. |

| Pabaigos veiksmas                                                                  | Pastaba                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pasibaigus nustatytam maisto gaminimo laikui, pasigirsta signalas.                                            |
|  | Pasibaigus nustatytam maisto gaminimo laikui, pasigirsta signalas. Maisto gaminimas sustabdomas automatiškai. |
|  | Kai baigiamas nustatytas maisto gaminimo laikas, ekrane rodomas pranešimas be garso signalo.                  |

| Kaip atidėti paleidimą ir gaminimo pabaigą |                                                                                                        |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 veiksmas                                 | Ekrane paspauskite  . |
| 2 veiksmas                                 | Perkelkite ant slankiklio esantį tašką arba paspauskite norimo laiko piktogramą.                       |
| 3 veiksmas                                 | Paspauskite OK.                                                                                        |

**Pasinaudokite nuoroda!**



| Kaip atidėti paleidimą, nenustačius gaminimo pabaigos |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 veiksmas                                            | Nustatykite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.                                                  |
| 2 veiksmas                                            | Paspauskite  . |
| 3 veiksmas                                            | Paspauskite ● ● ● .                                                                             |
| 4 veiksmas                                            | Paspauskite Atidėtas paleidimas.                                                                |
| 5 veiksmas                                            | Perkelkite kairįjį tašką iki norimos vertės.                                                    |
| 6 veiksmas                                            | Paspauskite OK.                                                                                 |

| Kaip nustatyti papildomą laiką                                                                                                                                            |                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas nebus paruoštas per tą laiką, galite pailginti savo gaminimo trukmę. Jūs taip pat galite pakeisti orkaitės funkciją. |                                                                        |
| 1 veiksmas                                                                                                                                                                | Paspauskite norimą laiko piktogramą, kad pratęstumėte gaminimo trukmę. |
| 2 veiksmas                                                                                                                                                                | Taip pat nuspauskite norimą orkaitės funkciją, kad ją pakeistumėte.    |
| Ką daryti, jeigu būtų geriau pakeisti papildomą laiką?                                                                                                                    |                                                                        |
| Papildomą laiką galima atkurti.                                                                                                                                           |                                                                        |

## Kaip nustatyti papildomą laiką

|                   |                                                                                                                    |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b> | Paspauskite  .                    |
| <b>2 veiksmas</b> | Perkelkite ant slankiklio esantį tašką arba paspauskite vieną iš norimo laiko piktogramų, kad nustatytumėte laiką. |
| <b>3 veiksmas</b> | Paspauskite OK.                                                                                                    |

## Kaip pakeisti laikmačio nuostatus

|                                                             |                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b>                                           | Perkelkite ant slankiklio esantį tašką arba naudokite nuorodas, kad pakeistumėte laikmačio vertę.                                 |
| <b>2 veiksmas</b>                                           | Paspauskite OK arba  , kad atkurtumėte pokyčius. |
| Jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką gaminimo metu. |                                                                                                                                   |

## Kaip atšaukti nustatytą laikmatį

|                   |                                                                                                                                      |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b> | Paspauskite  .                                      |
| <b>2 veiksmas</b> | Paspauskite  , kad atšauktumėte nustatytą laikmatį. |
| <b>3 veiksmas</b> | Paspauskite OK.                                                                                                                      |

**Pasinaudokite nuoroda!**



## 8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

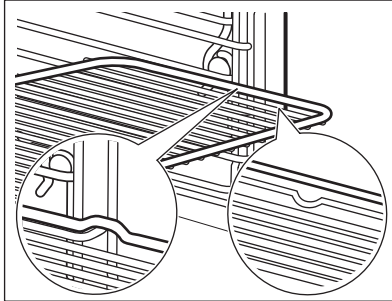
### 8.1 Priedų įstatymas

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

Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

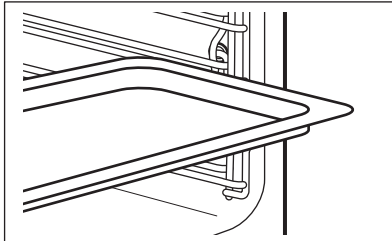
#### Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



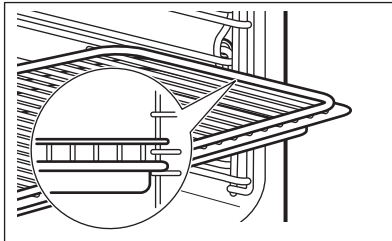
#### Kepimo skarda / gilus kepi- mo indas:

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



#### Grotelės ir kepi- mo skarda / gi- lus kepi-mo in- dasvienu metu:

Įstumkite kepimo skardą /gilų kepi-mo indą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



### 8.2 Maisto termometras

Maisto termometras matuoja temperatūrą maisto viduje. Maisto termometras galima naudoti su visomis gaminimo funkcijomis.

Galimi du temperatūros nustatymai:

- orkaitės temperatūra (minimali 120 °C),

- patiekalo vidinė temperatūra.

## DĖMESIO

Naudokite tik pateiktąjį priedą ir originalias pakeičiamąsias dalis.

Norint geriausių rezultatų:

- Produktai turi būti kambario temperatūros.
- Maisto termometras negalima naudoti skystiems patiekalams.
- Naudokite rekomenduojamas maisto kepimo temperatūros nuostatas.

Maisto gaminimo metu Maisto termometras turi būti įkištas į lizdą ir į patiekalą.

Žr. skyrių „Patarimai“.

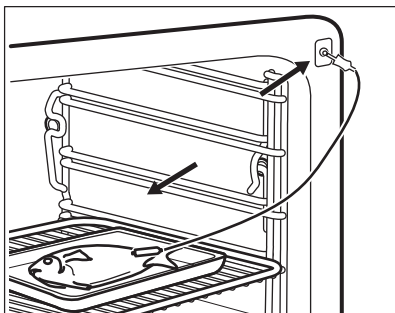
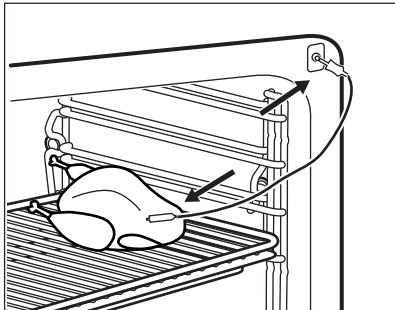
Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

## Mėsos, paukštienos ir žuvies gaminimas

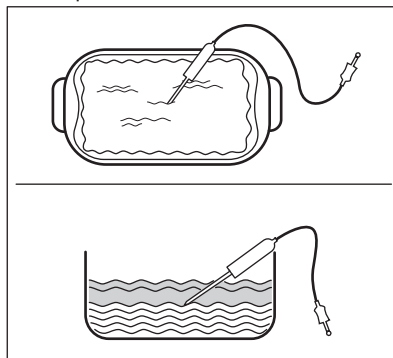
| Kaip naudoti: Maisto termometras |                                                                        |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b>                | Įjunkite orkaitę.                                                      |
| <b>2 veiksmas</b>                | Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą. |
| <b>3 veiksmas</b>                | Įkiškite Maisto termometras.                                           |
| <b>Mėsa, paukštiena ir žuvis</b> | <b>Troškinys</b>                                                       |

## Kaip naudoti: Maisto termometras

Ikiškite Maisto termometras galą į mėsos ar žuvies vidurį, jeigu įmanoma, į stambiausią jos dalį. Įsitikinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.



Ikiškite Maisto termometras galą tiksliai į užkepėlės vidurį. Kepant Maisto termometras turi būti stabilizuotas vienoje vietoje. Tam naudokite kietą maisto produktą. Maisto termometras silikoninę rankeną atremkite į kepinimo indą. Maisto termometras galas neturėtų liesti kepinimo indo apačios. Uždenkite Maisto termometras likusiais maisto produktais.



### 4 veiksmas

Ikiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Ekrane rodoma esama Maisto termometras temperatūra.

### 5 veiksmas

Paspauskite , kad nustatytumėte Maisto termometras kepinimo temperatūrą.

- Paspauskite ● ● ●, kad nustatytumėte Maisto termometras parinktis:
- Garso signalas – kai maistas pasiekia kepinimo temperatūrą, girdimas signalas.
  - Garso signalas ir išjungimas – kai maistas pasiekia kepinimo temperatūrą, girdimas signalas ir orkaitė išjungiama.
  - Tik rodyti temperatūrą – ekrane rodoma esama kepinimo temperatūra.

### 6 veiksmas

Paspauskite parinktį, kad pasirinktumėte. Paspauskite < arba OK.

## Kaip naudoti: Maisto termometras

### 7 veiksmas

Paspauskite **START**.  
Patiekalui pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas. Jūs galite pasirinkti sustabdyti arba tęsti gaminimą, kad maistas tikrai būtų gerai paruoštas.

### 8 veiksmas

Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.



#### ĮSPĖJIMAS!

Galima nusideginti, nes Maisto termometras įkaista. Būkite atsargūs, kai ištraukiate jį iš lizdo ir išimate iš patiekalo.

## Pasinaudokite nuoroda!



## 8.3 Ištraukiamų bėgelių naudojimas

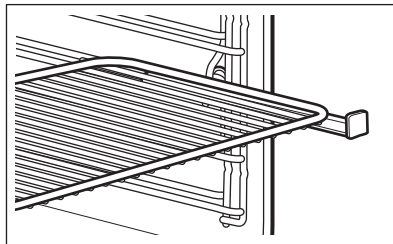
Netepkite ištraukiamų bėgelių jokių tepalu.

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

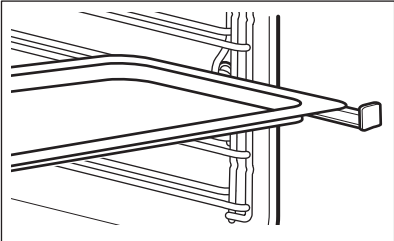
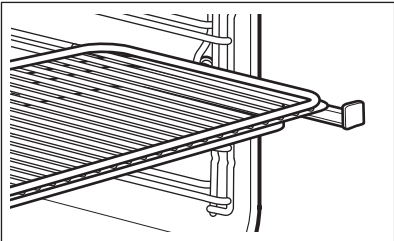
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

### Grotelės:

Uždėkite grotelės ant ištraukiamų bėgelių.



Aukštas kraštas aplink grotelės yra speciali priemonė, apsauganti prikaistuvius, kad jie nenuslystų.

|                                                                  |                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Gilus prikaistuv-<br/>vis:</b></p>                         | <p>Uždėkite gilų prikaistuvį ant ištraukiamų bėgelių.</p>                  |
| <p><b>Grotelės ir gilus<br/>prikaistuvis vienu<br/>metu:</b></p> | <p>Dėkite grotelės ir gilų prikaistuvį kartu ant ištraukiamų bėgelių.</p>  |

## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 9.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausi

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą, patiekalą iš kepimo vadovo meniu arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

|                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                    | Įjunkite orkaitę.                                                                                                          |
| <b>2-as veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                    | Pasirinkite norimą nuostatą.                                                                                               |
| <b>3-ias veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                   | Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausi. |
| <b>4-as veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                    | Pasirinkite: Įrašyti dabartines nuostatas.                                                                                 |
| <b>5-as veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                    | Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausi. Paspauskite OK.                                                |
|  - paspauskite nuostatai atkurti.<br> - paspauskite nuostatai atšaukti. |                                                                                                                            |

### 9.2 Automatinis išjungimas

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

|  (°C) |  (val.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30–115                                                                                   | 12,5                                                                                       |
| 120–195                                                                                  | 8,5                                                                                        |
| 200–230                                                                                  | 5,5                                                                                        |

Automatinis išsijungimas neveikia naudojant šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaigos laikas, Kepimas žemoje temperatūroje.

### 9.3 Aušinimo ventiliatorius

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

## 10. PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.

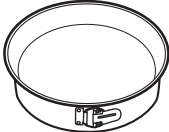
### 10.2 Drėgnas karštas oras

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Saldžios bandelės, 16 vnt.                                                       | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25–35                                                                                       |
| Šveicariškas vyniotinis                                                          | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15–25                                                                                       |
| Žuvis, 0,2 kg                                                                    | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 15–25                                                                                       |
| Sausainiai, 16 vnt.                                                              | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |
| Migdoliniai Sausainiai, 24 vnt.                                                  | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 25–35                                                                                       |
| Keksiukai, 12 vnt.                                                               | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |
| Aštrūs tešlainiai, 20 vnt.                                                       | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt.                                                    | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 140                                                                                       | 2                                                                                 | 15–25                                                                                       |
| Tarteletės, 8 vnt.                                                               | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15–25                                                                                       |

10.3 Drėgnas karštas oras – rekomenduojami priedai

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

|                                                                                                        |                                                                                                   |                                                                                                          |                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Picos kepimo indas | <br>Kepimo indas | <br>Keraminiai indeliai | <br>Apkepo skarda |
| Tamsi, neatspindinti<br>28 cm skersmens                                                                | Tamsi, neatspindinti<br>26 cm skersmens                                                           | Keraminė kaitlentė<br>8 cm skersmens, 5 cm aukščio                                                       | Tamsi, neatspindinti<br>28 cm skersmens                                                             |

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

|                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                   |
|                                                  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Biskvitinis pyragas be riebalų                                                                                                   | Karšto oro srautas                                                                | 140–150                                                                                   | 35–50                                                                                       | 2                                                                                 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų                                                                                                   | Apatinis + viršutinis kaitinimas / Viršutinis / apatinis kaitinimas               | 160                                                                                       | 35–50                                                                                       | 2                                                                                 |
| Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm                                                                                                | Karšto oro srautas                                                                | 160                                                                                       | 60–90                                                                                       | 2                                                                                 |
| Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm                                                                                                | Apatinis + viršutinis kaitinimas / Viršutinis / apatinis kaitinimas               | 180                                                                                       | 70–90                                                                                       | 1                                                                                 |


**KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai**

**Naudokite trečią lentynos padėtį.**

|  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės                                       | Karšto oro srautas                                                                | 140                                                                                       | 25–40                                                                                       |
| Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę           | Apatinis + viršutinis kaitinimas / Viršutinis / apatinis kaitinimas               | 160                                                                                       | 20–30                                                                                       |
| Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę                | Karšto oro srautas                                                                | 150                                                                                       | 20–35                                                                                       |
| Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę                | Apatinis + viršutinis kaitinimas / Viršutinis / apatinis kaitinimas               | 170                                                                                       | 20–30                                                                                       |


**KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai**

|  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                               | 2 padėty                                                                            | 3 padėty  |
| Trapios tešlos kepiniai / Smėlio juostelės                                         | Karšto oro srautas                                                                  | 140                                                                                         | 25–45                                                                                         | 1 / 4                                                                               | 1 / 3 / 5 |
| Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje, įkaitinkite tuščią orkaitę                  | Karšto oro srautas                                                                  | 150                                                                                         | 23–40                                                                                         | 1 / 4                                                                               | –         |

|                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                             |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>GRILIS</b>                                   |                                                                                   |                                                                                             |                                                                                   |
|  <b>Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.</b>     |                                                                                   |                                                                                             |                                                                                   |
|  <b>Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.</b> |                                                                                   |                                                                                             |                                                                                   |
|                                                  |  | <br>(min.) |  |
| Skrebutis                                                                                                                        | Grilis                                                                            | 1–3                                                                                         | 5                                                                                 |
| Jautienos didkepsnis, laikui įpusėjus apverskite                                                                                 | Grilis                                                                            | 24–30                                                                                       | 4                                                                                 |

Informacija patikros įstaigoms

Funkcijos patikros Kepimas Garuose.  
Patikros pagal IEC 60350 standartą.

|                                                                                                                         |                                                                                                                     |                                                                                           |                                                                                    |                                                                                              |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Nustatykite 100 °C temperatūrą.</b> |                                                                                                                     |                                                                                           |                                                                                    |                                                                                              |                                                                                    |
|                                        | <br><b>Talpyklė (Gastro-norm)</b> | <br>(g) |  | <br>(min.) |  |
| Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę                                                                                   | 1 x 2/3perforuota                                                                                                   | 300                                                                                       | 3                                                                                  | 8–9                                                                                          | Dėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.                                    |
| Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę                                                                                   | 1 x 2/3perforuota                                                                                                   | daug.                                                                                     | 3                                                                                  | 10–11                                                                                        | Dėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.                                    |



Nustatykite 100 °C temperatūrą.



Talpyklė  
(Gastro-  
norm)



(g)



(min.)



Žirniai, šaldyti

2 x 2/3 perfo-  
ruota

2 x 1500

2 ir 4

Kol tem-  
peratūra  
šalčiausio-  
je srityje  
pasieks  
85 °C.

Dėkite kepimo  
skardą pirmoje  
lentynos padė-  
tyje.

# 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

## 11.1 Pastabos dėl valymo

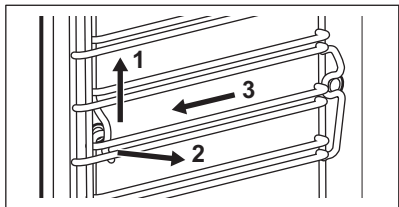
|                                                                                                              |                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Valymo priemonės</b> | 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.                              |
|                                                                                                              | Ertmės apačioje kalkių nuosėdas valykite užlašinę kelis lašus acto.                    |

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Kasdienis naudojimas</b> | Orkaitės ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviai. |
|                                                                                                                  | Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.                                                                                              |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Priedai</b> | 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 Kaip išimti: Lentynų atramos

Prieš atlikdami priežiūros darbus, patikrinkite, ar orkaitė atvėso. Galima nusideginti. Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

|                   |                                                                                                                                                     |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b> | <br>Atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių. |
| <b>2 veiksmas</b> | Atitraukite lentynos atramos priekinį galą nuo šoninės sienelės.                                                                                    |

|                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| <b>3 veiksmas</b> | Išimkite atramas iš galinių angų. |
|-------------------|-----------------------------------|

Įdėkite lentynas atvirkščia tvarka.

### 11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

Kai orkaitė yra šalta, pašalinkite maisto likučius.

Išimkite priedus ir lentynų laikiklius, kad nuvalytumėte šonines sienes.

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

Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

|                   |                                                                                       |                                                                                                                                  |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b> | Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.                                                    |                                                                                                                                  |
| <b>2 veiksmas</b> | Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio.                                   |                                                                                                                                  |
| <b>3 veiksmas</b> | Pasirinkite valymo garais funkciją iš meniu Valymas                                   |                                                                                                                                  |
|                   | <b>Valymas garais</b><br>Trukmė: maždaug 30 minučių                                   | <b>Intensyvus valymas garais</b><br>Trukmė: maždaug 75 minutės<br>Užpurškite tinkamo ploviklio ant emaliuotų ir plieninių dalių. |
| <b>4 veiksmas</b> | Įjunkite pageidaujamą funkciją.                                                       |                                                                                                                                  |
| <b>5 veiksmas</b> | Nuvalę prietaisą, nusausinkite ertmę minkštu audiniu.                                 |                                                                                                                                  |
| <b>6 veiksmas</b> | Išpilkite iš vandens stalčiaus visą likusį vandenį.                                   |                                                                                                                                  |
| <b>7 veiksmas</b> | Palikite orkaitės dureles praviras maždaug 1 valandą. Palaukite, kol orkaitė išdžius. |                                                                                                                                  |

### 11.4 Kaip naudoti: Priminimas Apie Valymą

Kai rodomas priminimas, reikalingas valymas. Vykdykite funkciją Intensyvus valymas garais.

### 11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

|                                                           |                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pirmos dalies trukmė:</b> maždaug 1 valanda 40 minučių |                                                                            |
| <b>1 veiksmas</b>                                         | Patikrinkite, ar vandens stalčius yra tuščias.                             |
| <b>2 veiksmas</b>                                         | Išimkite priedus. Palikite tik grilio / kepimo indą ant pirmos lentynos.   |
| <b>3 veiksmas</b>                                         | Įpilkite į vandens stalčių 250 ml kalkių šalinimo priemonės.               |
| <b>4 veiksmas</b>                                         | Likusią vandens stalčiaus dalį užpildykite vandeniu iki maksimalaus lygio. |

|                                                                                                         |                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5 veiksmas</b>                                                                                       | Įdėkite vandens stalčių.                                                                                                        |
| <b>6 veiksmas</b>                                                                                       | Pasirinkite funkciją iš meniu Valymas. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.                                               |
| Pirmai daliai pasibaigus, ištuštinkite grilio / kepimo indą ir vėl dėkite jį pirmoje lentynos padėtyje. |                                                                                                                                 |
| <b>Antros dalies trukmė:</b> maždaug 35 minutės                                                         |                                                                                                                                 |
| <b>7 veiksmas</b>                                                                                       | Pripilkite į vandens stalčių švaraus vandens. Įsitinkinkite, kad vandens stalčiuje neliko kalkių šalinimo priemonės.            |
| <b>8 veiksmas</b>                                                                                       | Įdėkite vandens stalčių.                                                                                                        |
| <b>9 veiksmas</b>                                                                                       | Valymui pasibaigus, ištraukite grilio / kepimo indą.                                                                            |
| <b>10 veiksmas</b>                                                                                      | Iššluostykite orkaitę minkšta šluoste.<br>Palikite orkaitės dureles praviras maždaug 1 valandą. Palaukite, kol orkaitė išdžius. |

Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

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

## 11.6 Kaip naudoti: Priminimas dėl kalkių nuosėdų šalinimo

Du priminimai šalinti kalkių nuosėdas primena apie tai, kad reikia atlikti šią funkciją: Kalkių nuosėdų šalinimas.

Negriežtas priminimas primena ir rekomenduoja atlikti kalkių šalinimą.

Griežtas priminimas įpareigoja atlikti kalkių šalinimą.

Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, negalėsite naudoti garų funkcijų.

Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

## 11.7 Kaip naudoti: Garų ruošimo sistema – Garų sistemos praplovimas

|                   |                                                                                                                                                                             |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b> | Išimkite visus priedus. Palikite kepimo skardą tik pirmoje lentynos padėtyje.                                                                                               |
| <b>2 veiksmas</b> | Pripilkite į vandens stalčių švaraus vandens.                                                                                                                               |
| <b>3 veiksmas</b> | Pasirinkite funkciją iš meniu Valymas. Naudotojo sąsaja padės Jums atlikti šį procesą.<br>Funkcijos trukmė: maždaug 30 minučių. Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia. |
| <b>4 veiksmas</b> | Funkcijai pasibaigus, išimkite kepimo skardą.                                                                                                                               |

## 11.8 Kaip naudoti: Džiovinimo priminimas

Po gaminimo garais, rodomas pranešimas, raginantis išdžiovinti orkaitę.

Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

## 11.9 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

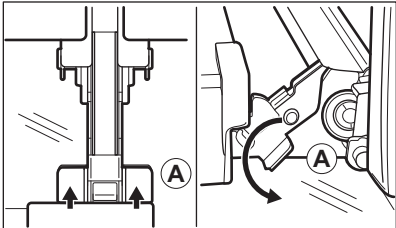
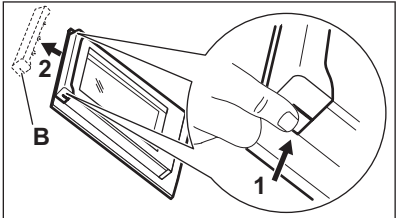
Po gaminimo garuose arba valymo garais, naudodami šią funkciją galite išdžiovinti ertmę.

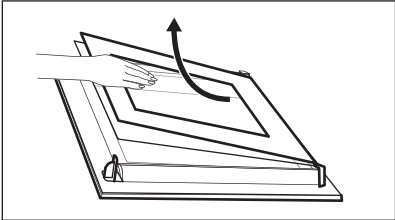
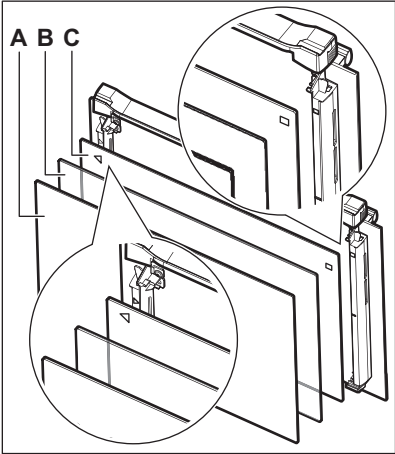
|                   |                                            |
|-------------------|--------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b> | Patikrinkite, ar orkaitę atvėrusi.         |
| <b>2 veiksmas</b> | Išimkite visus priedus.                    |
| <b>3 veiksmas</b> | Atverkite meniu Valymas.                   |
| <b>4 veiksmas</b> | Pasirinkite Orkaitės džiovinimas.          |
| <b>5 veiksmas</b> | Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. |

### 11.10 Kaip išimti ir įdėti: dureles

Galite išimti dureles ir vidines stiklo plokštes ir nuvalyti. Stiklo plokščių skaičius priklauso nuo konkretaus modelio.

Durės yra sunkios.

|                   |                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b> | Visiškai atidarykite dureles.                                                                                                                                                                                           |
| <b>2 veiksmas</b> |  <p>Iki galo nuspauskite suveržiamąsias svirtis (A) ant dviejų durelių vyrių.</p>                                                     |
| <b>3 veiksmas</b> | Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (maždaug 70° kampu).                                                                                                                                          |
| <b>4 veiksmas</b> |  <p>Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.</p> |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 veiksmas  | Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 6 veiksmas  | <div></div> <p>Laikykite durelių stiklo plokštes už viršutiniojo krašto ir iškelkite iš kreiptuvo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 7 veiksmas  | Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštę.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 8 veiksmas  | Baigę valyti, atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 9 veiksmas  | Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 10 veiksmas | <div></div> <p>Atkreipkite dėmesį, kad stiklo plokštės (C, B ir A) sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Pirmiausiai įdėkite plokštę C, kurios kairėje pusėje yra kvadratas, o dešinėje pusėje – trikampis. Šiuos simbolius taip pat rasite įspaustus ant durelių rėmo. Ant stiklo esantis trikampio simbolis turi atitikti trikampį ant durelių rėmo, o kvadrato simbolis turi atitikti kvadratą. Po to įdėkite kitas dvi stiklo plokštes.</p> <div> <b>ĮSPĖJIMAS!</b><br/>Patikrinkite, ar stiklai tinkamai įdėti, nes kitaip durelių paviršius gali perkaisti.</div> |

## 11.11 Kaip pakeisti: Lemputė



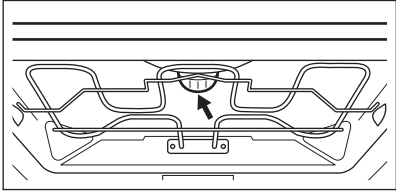
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

#### Prieš keisdami lempuotę:

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

## Viršutinė lempuotė

|                   |                                                                                                                                               |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b> |  <p>Pasukite stiklinį lempuotės gaubtelį ir nuimkite jį.</p> |
| <b>2 veiksmas</b> | Nuvalykite stiklinį gaubtelį.                                                                                                                 |
| <b>3 veiksmas</b> | Nuimkite metalinį žiedą ir nuvalykite stiklinį gaubtelį.                                                                                      |
| <b>4 veiksmas</b> | Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.                                                                                 |
| <b>5 veiksmas</b> | Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį.                                                                                                  |
| <b>6 veiksmas</b> | Uždėkite stiklinį gaubtelį.                                                                                                                   |

## Šoninė lempuotė

|                   |                                                                     |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b> | Išimkite kairiąją lentynėlę, kad galėtumėte prieiti prie lempuotės. |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>2 veiksmas</b> | Dangteliui nuimti naudokite „Torx 20“ atsuktuvą.              |
| <b>3 veiksmas</b> | Nuimkite ir išvalykite metalinį rėmą ir tarpiklį.             |
| <b>4 veiksmas</b> | Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute. |
| <b>5 veiksmas</b> | Įdėkite metalinį rėmą ir tarpiklį. Priveržkite varžtus.       |
| <b>6 veiksmas</b> | Įtaisykite kairįjį lentynos laikiklį.                         |

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...



#### Orkaitė neįsijungia arba nekaista



#### Galima priežastis



#### Attaisymo būdas

Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.

Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.

Nenustatytas laikrodis.

Nustatykite laikrodį, išsamesnės informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“, „Kaip nustatyti:“ Laikrodžio funkcijos.

Netinkamai uždarytos durelės.

Iki galo uždarykite dureles.

Perdegė saugiklis.

Patikrinkite, ar problema atsirado dėl saugiklio. Jeigu problema kartojasi, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Ijungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.

Žr. skyrių „Meniu“, papildomas meniu, skirtas: Parinktys.



#### Reikia pakeisti komponentus.



#### Aprašas



#### Attaisymo būdas

Perdegė lemputė.

Pakeiskite lemputę, išsamesnės informacijos ieškokite skyriuje „Valymas ir priežiūra, „Kaip pakeisti: lemputę“.



## Vandens stalčius netinkamai veikia

|  Aprašas |  Galima priežastis |  Atitaisymo būdas |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bandant įdėti vandens stalčių, jis orkaitėje nesilaiko.                                  | Ne iki galo įspaudėte vandens stalčiaus korpusą.                                                    | Įkiškite iki galo vandens stalčių į orkaitę.                                                       |
| Iš vandens stalčiaus teka vanduo.                                                        | Netinkamai uždengėte vandens stalčiaus dangtį arba įdėjote bangolaužį.                              | Tinkamai uždengkite vandens stalčiaus dangtį ir įdėkite bangolaužį.                                |



## Valymo proceso problemos

|  Aprašas |  Galima priežastis |  Atitaisymo būdas                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vandens stalčių sunku valyti.                                                            | Nebuvo nuimtas dangtis ir išimtas bangolaužis.                                                      | Nuimkite dangtį ir bangolaužį.                                                                                                            |
| Po kalkių šalinimo proceso grilio / kepimo inde nėra vandens.                            | Vandens stalčius nebuvo pripildytas iki maksimalaus lygio.                                          | Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.                                                               |
| Po kalkių šalinimo ertmės viduje yra nešvaraus vandens.                                  | Grilio / kepimo indas padėtas ant netinkamos lentynos.                                              | Pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę iš orkaitės apačios. Kitą kartą padėkite grilio / kepimo indą ant pirmos lentynos. |
| Po valymo ertmės viduje yra per daug vandens.                                            | Prieš pradėdami valymą, į orkaitę įdėjote per daug ploviklio.                                       | Kitą kartą vienodai paskirstykite ploną ploviklio sluoksnį ant ertmės sienelių.                                                           |
| Netenkina valymo rezultatai.                                                             | Jūs pradėjote valymą, kai orkaitė buvo per karšta.                                                  | Palaukite, kol orkaitė atvės. Pakartokite valymo procesą.                                                                                 |
|                                                                                          | Prieš valydami, neišėmėte iš orkaitės visų priedų.                                                  | Išimkite iš orkaitės visus priedus. Pakartokite valymo procesą.                                                                           |

Atjungus maitinimą, valymas visada sustabdomas. Pakartokite valymą, jeigu jis pertraukiamas dėl maitinimo trikties.

|  „Wi-Fi“ signalo problemos |                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Galima priežastis         |  Atitaisymo būdas                             |
| Problemos dėl belaidžio tinklo signalo.                                                                    | Patikrinkite savo belaidį tinklą ir maršruto parinktuvą.<br>Iš naujo paleiskite maršruto parinktuvą.                           |
| Idiegtas naujas maršruto parinktuvas arba pasikeitė maršruto parinktuvo konfigūracija.                     | Norėdami vėl sukonfigūruoti orkaitę ir mobilių įrenginių, skaitykite skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“, „Belaidis ryšys“. |
| Silpnas belaidžio tinklo signalas.                                                                         | Padėkite maršruto parinktuvą kuo arčiau orkaitės.                                                                              |
| Netoli orkaitės pastatytas mikrobangų prietaisas pertraukia belaidžio ryšio signalą.                       | Išjunkite mikrobangų prietaisą.                                                                                                |

## 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

|  Kodas ir aprašas |  Veiksmas                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.                                          | Visiškai įkiškite Maisto termometras į lizdą.                                                                             |
| F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.                                         | Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.                                       |
| F601 – yra WiFi ryšys signalo problema.                                                           | Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“, „Belaidis ryšys“.                              |
| F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.                                             | Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“, „Belaidis ryšys“. |
| F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio.                                | Išjunkite ir įjunkite orkaitę.                                                                                            |

Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias gali išspręsti kvalifikuotas technikas, sąrašą.

|  <b>Kodas ir aprašas</b> |  <b>Veiksmai</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F131 – per aukšta troškintuvo jutiklio temperatūra.                                                      | Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite orkaitę.                              |
| F144 – Stalčius vandeniui jutiklis negali išmatuoti vandens lygio.                                       | Ištuštinkite Stalčius vandeniui ir vėl jį pripildykite.                                           |
| F508 – Stalčius vandeniui tinkamai neveikia.                                                             | Išjunkite ir įjunkite orkaitę.                                                                    |
| F602, F603 – WiFi ryšys neprieinamas.                                                                    | Išjunkite ir įjunkite orkaitę.                                                                    |

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Jeigu įvyksta viena šių klaidų, likusios orkaitės funkcijos toliau veiks įprastai.

## 12.3 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. TECHNINIAI DUOMENYS

---

## 13.1 Techniniai duomenys

|        |           |
|--------|-----------|
| Įtampa | 220–240 V |
| Dažnis | 50–60 Hz  |

# 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

## 14.1 Informacijos apie gaminį lapas

### Gaminio informacija pagal ES direktyvą 65-66/2014

|                                                                             |                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Tiekėjo pavadinimas                                                         | Electrolux                                                        |         |
| Modelio žymuo                                                               | KOAAS31WT 944184871<br>OKA9S31WX 944184869<br>OKA9S31WZ 944184870 |         |
| Energijos efektyvumo indeksas                                               | 61,9                                                              |         |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė                                        | A++                                                               |         |
| Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu         | 0,99 kWh/ciklui                                                   |         |
| Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu | 0,52 kWh/ciklui                                                   |         |
| Ertmių skaičius                                                             | 1                                                                 |         |
| Karščio šaltinis                                                            | Elektra                                                           |         |
| Garsumas                                                                    | 70 l                                                              |         |
| Orkaitės rūšis                                                              | Integruojama orkaitė                                              |         |
| Masė                                                                        | KOAAS31WT                                                         | 39,5 kg |
|                                                                             | OKA9S31WX                                                         | 40,5 kg |
|                                                                             | OKA9S31WZ                                                         | 40,5 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 durelės yra tinkamai uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite prietaiso durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.  
Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.  
Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.  
Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

## **Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių**

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

### **Likęs karštis**

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

Ventiliatorius ir lemputė ir toliau veikia. 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 karštas oras**

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

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

### **Budėjimo režimas**

Po 2 minučių ekranas sugrįžta į budėjimo režimą.

# 15. MENIU STRUKTŪRA

## 15.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

<

Choose dish

Cleaning

Options

| Meniu elementas |                         | Naudojimo sritis                             |
|-----------------|-------------------------|----------------------------------------------|
| Mėgstamiausi    |                         | Išvardijamos mėgstamiausios nuostatos        |
| Kepimo vadovas  |                         | Išvardijamos automatinės programos.          |
| Valymas         |                         | Išvardijamos valymo programos.               |
| Parinktys       |                         | Orkaitės konfigūracijai nustatyti.           |
| Nustatymai      | Prisijungimo nustatymai | Tinklo konfigūracijai nustatyti.             |
|                 | Pasirinkimas            | Orkaitės konfigūracijai nustatyti.           |
|                 | Aptarnavimas            | Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką. |

## 15.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

| Papildomas meniu          | Programa                                                                   |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Valymas garais            | Lengvas valymas.                                                           |
| Intensyvus valymas garais | Kruopštus valymas.                                                         |
| Kalkių nuosėdų šalinimas  | Garų generatoriaus sistemos likusių kalkių nuosėdų valymas.                |
| Garų sistemos praplovimas | Gariklio grandinės valymas. Naudokite plovimą po dažno gaminimo garuose.   |
| Orkaitės džiovinimas      | Likusio kondensato ertmėje džiovinimo procesas po garų funkcijų naudojimo. |
| Priminimas Apie Valymą    | Primena, kada reikia valyti orkaitę.                                       |

## 15.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

| Papildomas meniu           | Programa                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Orkaitės apšvietimas       | Lemputei įjungti ir išjungti.                                                                                                                                                                         |
| Matoma lemputės piktograma | Ekrane rodoma lemputės piktograma.                                                                                                                                                                    |
| Greitasis įkaitinimas      | Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Atkreipkite dėmesį, kad ji galima tik kai kurioms orkaitėms funkcijoms.                                                                                               |
| Užraktas nuo vaikų         | Apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, ekrane įjungus orkaitę rodomas tekstas „Vaikų saugos užraktas“. Norėdami naudoti orkaitę, pasirinkite kodo raides pagal abėcėlę. |

## 15.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

| Papildomas meniu                | Aprašas                                                                                                         |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WiFi ryšys                      | Įjungti ir išjungti: WiFi ryšys.                                                                                |
| Nuotolinis valdymas             | Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti.<br>Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.                 |
| Tinklas                         | Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.                                                        |
| Automatinis nuotolinis valdymas | Automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADĖTI.<br>Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys. |
| Pamiršti tinklą                 | Atjungti dabartinį tinklą nuo automatinio ryšio su orkaite.                                                     |

## 15.5 Papildomas meniu Pasirinkimas

| Papildomas meniu                | Aprašas                              |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| Kalba                           | Nustatoma orkaitės kalba.            |
| Paros laikas                    | Nustatomas esamas laikas ir data.    |
| Laiko parodymai                 | Įjungiamas ir išjungiamas laikrodis. |
| Skaitmeninio laikrodžio stilius | Pakeičiamas rodomo laiko formatas.   |

| Papildomas meniu              | Aprašas                                                                                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Priminimas Apie Valymą        | Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.                                                                                              |
| Mygtukų tonai                 | Ijungiamas ir išjungiamas jutiklinių laukų garso signalas. Negalima išjungti ĮJUNGTA / IŠJUNGTA ir SUSTABDYMO laukų garso signalo. |
| Įspėjamieji / klaidų signalai | Ijungiami ir išjungiami įspėjamieji signalai.                                                                                      |
| Skambučio garsumas            | Reguliuojamas mygtukų tonų ir signalų garsumas.                                                                                    |
| Ekrano ryškumas               | Reguliuojamas ekrano ryškumas.                                                                                                     |
| Vandens kietumas              | Nustatomas vandens kietumas.                                                                                                       |

## 15.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas

| Papildomas meniu            | Aprašas                                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Demonstracinis režimas      | Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468                           |
| Licencija                   | Informacija apie licencijas.                                 |
| Programinės įrangos versija | Informacija apie programinės įrangos versiją.                |
| Atkurti visas nuostatas     | Atkuriamos gamyklinės nuostatos.                             |
| Atkurti iššokančias žinutes | Atkuriami visi išskylantieji langai į originalias nuostatas. |

# 16. TAI LENGVA!

| Prieš naudodami pirmąkart, turite nustatyti: |                 |                    |                  |           |                |
|----------------------------------------------|-----------------|--------------------|------------------|-----------|----------------|
| Kalba                                        | Ekrano ryškumas | Skambučio garsumas | Vandens kietumas | Laikrodis | Belaidis ryšys |

| Susipažinkite su valdymo skydelio ir ekrano pagrindinėmis piktogramomis:                                  |                                                                                                    |                                                                                                 |                                                                                                  |                                                                                                         |              |                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ijungtas / Išjungtas | <br>Meniu / Atgal | <br>WiFi ryšys | <br>Informacija | <br>START<br>Laikmatis | START / STOP | <br>Visai iškeptas |

| Kaip naudoti orkaitę |                                                                                             |                                                               |                                                                                                                   |                     |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Spartusis paleidimas | Įjunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką. | 1 veiksmas                                                    | 2 veiksmas                                                                                                        | 3 veiksmas          |
|                      |                                                                                             | Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.                        | Paspauskite norimą funkciją  ... | Paspauskite START . |
| Greitas išjungimas   | Išjunkite orkaitę bet kada, būdami bet kuriame ekrane arba rodant bet kokią pranešimą.      | Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①, kol orkaitė išsijungs. |                                                                                                                   |                     |

| Pradėkite gaminti                           |                                                                                                                             |                                                            |                                                                                                                                                      |                                         |                                                |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1 veiksmas                                  | 2 veiksmas                                                                                                                  | 3 veiksmas                                                 | 4 veiksmas                                                                                                                                           | 5 veiksmas                              | 6 veiksmas                                     |
| ①<br>Paspauskite, norėdami įjungti orkaitę. |  ...<br>Paspauskite pasirinktą funkciją. | °C<br>Paspauskite, kad atvertumėte temperatūros nuostatas. | <br>Braukite pirštu per slankiklį, kad nustatytumėte temperatūrą. | OK<br>Paspauskite, kad patvirtintumėte. | START<br>Paspauskite, kad pradėtumėte gaminti. |

| Naudokite „Steamify“ – gaminimas garuose                                                                                               |                   |                            |                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|---------------------------------|
| Braukite pirštu per slankiklį, kad nustatytumėte temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros. |                   |                            |                                 |
| Garai kevimui garuose                                                                                                                  | Garai troškinimui | Garai švelniam skrudinimui | Garai kepinų ir kepsnių kevimui |
| 50–100 °C                                                                                                                              | 105–130 °C        | 135–150 °C                 | 155–230 °C                      |

| Sužinokite, kaip greitai gaminti                                                               |                                                                                               |                                                                                                               |                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Naudokite automatines programas kad greitai paruoštumėte patiekalą numatytosiomis nuostatomis: |                                                                                               |                                                                                                               |                        |
| Kepimo vadovas                                                                                 | 1 veiksmas                                                                                    | 2 veiksmas                                                                                                    | 3 veiksmas             |
|                                                                                                | Paspauskite  | Paspauskite  Kepimo vadovas. | Pasirinkite patiekalą. |

| Naudokite sparčiąsias funkcijas, maisto gaminimo trukmei nustatyti arba gaminimo funkcijai pakeisti.                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Sparčiosios laikmačio nuostatos<br>Pasirinkite iš nuorodų dažniausiai naudojamas laikmačio nuostatas.                                                        | 1 veiksmas                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 veiksmas                          |
|                                                                                                                                                              | Paspauskite                                                                                                                                                                                                                      | Paspauskite norimą laikmačio vertę. |
| „10 % Finish Assist“<br>Naudokite „10% Finish Assist“, kad pridėtumėte papildomo laiko arba pakeistumėte gaminimo funkciją, kai lieka 10 % gaminimo trukmės. | Papildomas laikas:<br>Spauskite norimą papildomą laiką<br>+1 min   +5 min   +10 min                                                                                                                                                                                                                               |                                     |
|                                                                                                                                                              | Pakeisti funkciją:<br>Paspauskite norimą funkciją    ... |                                     |

| Išvalykite orkaitę garais.                                                                                      |                                                                                                                  |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>1 veiksmas</b><br>Spausti  | <b>2 veiksmas</b><br>Spausti  | <b>3 veiksmas</b><br>Pasirinkti režimą: |
| <b>Valymas garais</b>                                                                                           |                                                                                                                  | Lengvam valymui.                        |

| Išvalykite orkaitę garais.       |                                                                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Intensyvus valymas garais</b> | Kruopščiam valymui.                                                               |
| <b>Kalkių nuosėdų šalinimas</b>  | Garų generatoriaus sistemos likusioms kalkių nuosėdoms valyti.                    |
| <b>Garų sistemos praplovimas</b> | Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno garų funkcijų naudojimo. |

## 17. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia galite matyti visas naudingas nuorodas. Jas taip pat galite rasti atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

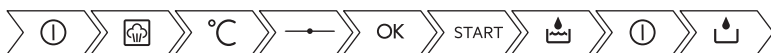
### Belaidis ryšys



### Kaip nustatyti: Orkaitės funkcijos



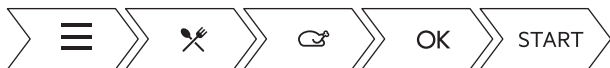
### Kaip nustatyti: „Steamify“ – gaminimas garuose



### Kaip nustatyti: „Steamify“ – gaminimas vakuume



### Kaip nustatyti: Kepimo vadovas



### Kaip nustatyti gaminimo trukmę



### Kaip atidėti paleidimą ir gaminimo pabaigą



### Kaip atšaukti nustatytą laikmatį



**Kaip naudoti: Maisto termometras**



## 18. APLINKOS APSAUGA

---

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.



**www.electrolux.com/shop**



867352728-E-042020