



Electrolux



electrolux.com/register



LT Naudojimo instrukcija | **Garinė orkaitė**

COC8H31Z

EOC8H31Z

LOC8H31X



Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	2
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	4
3. ĮRENGIMAS.....	7
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	8
5. VALDYMO SKYDELIS.....	9
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	10
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	11
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	17
9. AUTOMATINĖS PROGRAMOS.....	18
10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	18
11. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	21
12. PATARIMAI.....	23
13. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	25
14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	28
15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	30
16. APLINKOS APSAUGA.....	31

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- 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.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	590 (600) mm
---	--------------

Spintelės plotis	560 mm
------------------	--------

Spintelės gylis	550 (550) mm
-----------------	--------------

Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventilacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.

- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliojasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinę lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidas.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.

- Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
- Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant drelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Prižiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami prižiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Drelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Troškinimas garuose

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

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

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laidą kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjunkite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

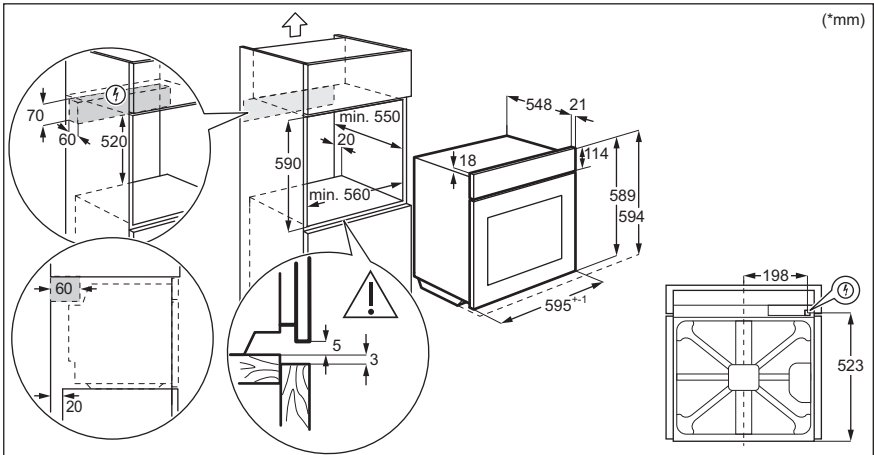
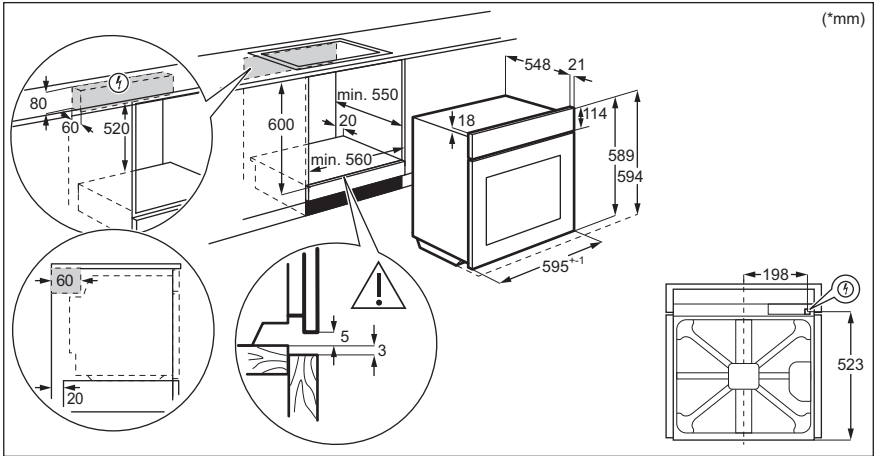
Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

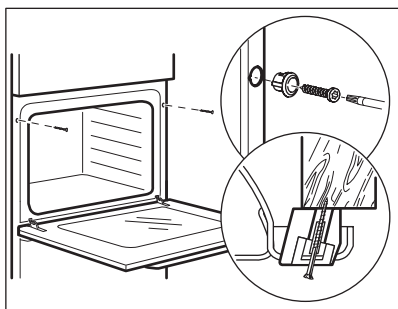


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

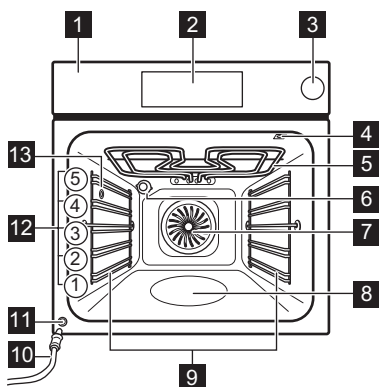


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė
- 7 Ventilatorius
- 8 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniu
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Išleidimo vamzdelis
- 11 Vandens išleidimo vožtuvas
- 12 Vietos lentynoje
- 13 Garų įleidimas

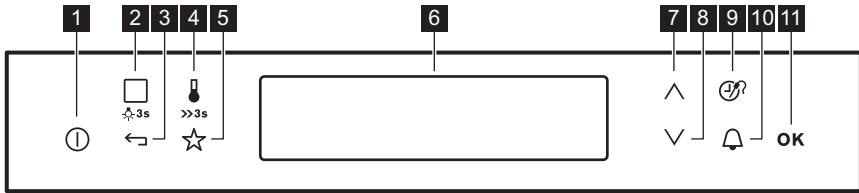
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Išleidimo vamzdelis
- 11 Vandens išleidimo vožtuvas
- 12 Vietos lentynoje
- 13 Garų įleidimas

4.2 Priedai

- **Vielinė lentynėlė**
Pyragų kepimo formoms, orkaitės indams, kepsnių ir kitiems maisto ruošimo indams.
- **Kepimo padėklas**
Drėgniems pyragams, kepiniams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems produktams ir varvantiems skysčiams surinkti, pvz., riebalams, maistą kepant ant vielinės lentynėlės.
- **Grilio / skrudinimo skarda**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras (MT)**
Skirta kontroliuoti maisto ruošimą atsižvelgiant į temperatūrą maisto produkto viduje.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Kad padėklus ir groteles būtų lengviau įdėti ir išimti.

5. VALDYMO SKYDELIS

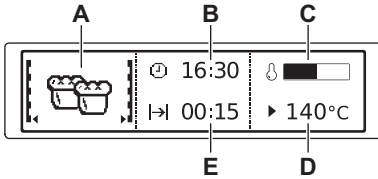
5.1 Valdymo skydelio apžvalga



Orkaitę valdykite jutikliniu skydeliu.

	Jutiklinis skydelis	Funkcija	Komentaras
1		IJUNGTI / IŠJUNGTI	Orkaitei įjungti ir išjungti.
2		Kaitinimo funkcijos arba Kepimo Vadovas	Vieną kartą paspauskite jutiklį, kad pasirinktumėte kaitinimo funkciją arba meniu: Kepimo Vadovas. Dar kartą paspauskite jutiklio lauką, jei norite įjungti šiuos meniu: Kaitinimo funkcijos, Kepimo Vadovas. Norėdami įjungti arba išjungti lemputę, palaukite nuspaudę jutiklį 3 sekundes.
3		Atgal	Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal. Norėdami atverti pagrindinį meniu palaikykite nuspaudę jutiklį 3 sekundes.
4		Temperatūros pasirinkimas/ Greitasis įkaitinimas	Orkaitės temperatūrai nustatyti arba pamatyti esamą orkaitės temperatūrą. Laikykite paspaudę jutiklį 3 sekundes, kad įjungtumėte arba išjungtumėte šią funkciją: Greitasis įkaitinimas.
5		Mėgstamiausia programa	Išsaugoti ir pasirinkti mėgstamiausias programas.
6	-	Valdymo skydelis	Parodo orkaitės nuostatus.
7		Aukštyn	Menui punktas aukštyn.
8		Žemyn	Menui punktas žemyn.
9		Laiko ir papildomos funkcijos	Skirtingoms funkcijoms nustatyti. Paspauskite jutiklį veikiant kaitinimo funkcijai, kad nustatytumėte laikmatį arba šias funkcijas: Funkcijų užraktas, Mėgstamiausia programa, Kaitinti + palaikyti, "Set + Go". Tai pat galite pakeisti maisto termometro nuostatus.
10		Laikmatis	Šiai funkcijai pasirinkti: Laikmatis.
11	OK	OK	Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti.

5.2 Ekranas



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

Kiti ekrano indikatoriai:

	Laikmatis Funkcija veikia.
	Paros laikas Ekrane matysite esamą laiką.
	Trukmė Ekrane matysite laiką, kurio reikia maistui pagaminti.
	Pabaiga Ekrane matysite, kada maisto gaminimo laikas baigsis.



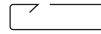
Temperatūra

Ekrane pasirodys temperatūra.



Laiko parodymai

Ekrane rodoma, kiek laiko veikia kaitinimo funkcija. Norėdami atkurti laiką, vienu metu paspauskite ∇ ir \blacktriangle .



Skaičiavimas

Orkaitė skaičiuoja gaminimo trukmę.



Kaitinimo indikatorius

Ekrane matysite orkaitės temperatūrą.



Sparčiojo įkaitinimo indikatorius

Funkcija įjungta. Sutrumpina įkaitinimo laiką.



Automatinės svorio progr.

Ekrane rodoma, kad veikia automatinė svėrimo sistema arba svorį galima pakeisti.



Kaitinti + palaikyti

Funkcija įjungta.

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirmasis prijungimas

Prieš naudojantis pirmą kartą būtina atlikti šiuos nustatymus:

- Kalba
 - Ekranų kontrastiškumas
 - Ekranų ryškumas
 - Nustatyti paros laiką
1. Paspauskite \blacktriangle arba ∇ , kad nustatytumėte vertę.
 2. Paspauskite OK, kad patvirtintumėte.

6.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas

gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.



1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją --- . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją --- . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
5. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
6. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradinę padėtį.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS


ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Įvairių meniu peržiūra

1. Įjunkite orkaitę.
2. Norėdami pasirinkti meniu parinktį, paspauskite  arba .
3. Paspauskite **OK**, kad atvirtumėte papildomą meniu arba patvirtintumėte nuostatą.



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

7.2 Kaitinimo funkcijos nustatymas

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




7.3 Garų funkcijos nustatymas

Vandens stalčiuo dangtelį rasite valdymo skydelyje.

ĮSPĖJIMAS!

Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į vandens stalčiuoką nepilkite degių ar alkoholinių skysčių.

1. Norėdami atidaryti vandens stalčiuoką, paspauskite jo dangtelį.
2. Įpilkite į vandens stalčių 900 ml vandens. Vandens užteks maždaug 55–60 min.
3. Įstumkite vandens stalčiuoką į pradinę jo padėtį.
4. Įjunkite orkaitę.
5. Nustatykite kaitinimo garuose funkciją ir pasirinkite temperatūrą.

Taip pat galite nustatyti: Trukmė  | 
Pabaiga .



Garintuvui ištuštėjus suveikia garsinis signalas.

Pasibaigus maisto gaminimo programai taip pat suveikia garsinis signalas.

6. Išjunkite orkaitę.
7. Paruošę maistą garuose, išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Skaitykite apie valymo funkciją: Bakelio ištuštinimas.

DĖMESIO

Orkaitė yra karšta. Atsargiai, galite nusideginti. Būkite atsargūs, kai ištuštiniate vandens bakelį.

8. Po gaminimo garuose garai gali kondensuotis ertmės apačioje. Orkaitei atvėsus nepamirškite išsausinti ertmę. Palikite atviras prietaiso dureles, kad prietaiso vidus išdžiūtų.

ĮSPĖJIMAS!

Po kiekvieno gaminimo garuose palaukite mažiausiai 60 minučių, kad vanduo atvėstų ir iš vandens išleidimo vožtuvo nebėgtų karštas vanduo.

7.4 Indikatorius „Bakelis tuščias“

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

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

7.5 Indikatorius „Bakelis pilnas“

Ekране pasirodžius Vandens bakelis pilnas, galite naudoti gaminimą garuose.

Kai talpyklė pilna, pasigirsta signalas.



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

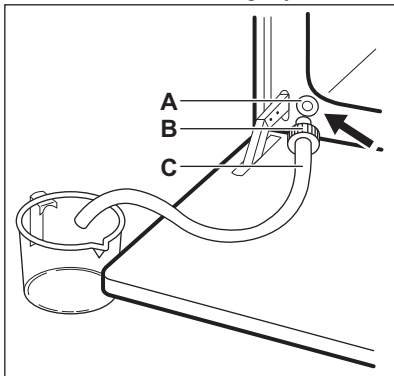
7.6 Vandens talpyklės pripildymas

⚠ DĖMESIO

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

Po kiekvieno kepimo garuose išpilkite vandenį iš vandens talpyklės.

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



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



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

5. Kai vanduo nebeteka, išimkite jungtį iš vožtuvo.



Į vandens talpyklę nepilkite išleisto vandens.

7.7 Kaitinimo indikatorius

Kai įjungsite kaitinimo funkciją, juosta rody didėjančią temperatūrą. Pasiekus nustatytą temperatūrą, 3 kartus suveikia garsinis signalas ir mirksi juosta, o po to išsijungia.

7.8 Sparčiojo įkaitinimo indikatorius naudojimas

Naudokitės šia funkcija prieš įdėdami maistą į orkaitę.

Ši funkcija sutrumpins kaitinimo laiką. Veikia ne su visomis orkaitės funkcijomis.






 – palaikykite nuspaudę.


7.9 Likęs karštis

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











7.10 Įvairių meniu apžvalga






Pagrindinis meniu

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






Simbolis / meniu elementas	Naudojimo sritis
 Kepimo Vadovas	Teikiama įvairiems patiekalams ruošti rekomenduojami orkaitės nustatymai. Pasirinkite patiekalą ir pradėkite maisto gaminimo procesą. Nurodyta temperatūra ir trukmė yra tik rekomendacijos, siekiant užtikrinti geresnius rezultatus, tačiau juos galite keisti. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.






Papildomas meniu Pagrindiniai nustatymai

Simbolis / meniu elementas	Aprašas
 Nustatyti paros laiką	Nustato esamą laikrodžio laiką.
 Laiko parodymai	Kai ĮJUNGTA, išjungus prietaisą, ekrane rodomas esamas laikas.
 Greitasis įkaitinimas	Kai ĮJUNGTA, ši funkcija sutrumpina įkaitinimo laiką.
 "Set + Go"	Nustatyti funkciją ir ją suaktyvinti vėliau paspaudus bet kurį valdymo skydelio simbolį.
 Kaitinti + palaikyti	Išlaiko paruoštą maistą šilta 30 minučių pasibaigus maisto gaminimo ciklui.
 Laiko pratęsimas	Įjungiami ir išjungiami laiko pratęsimo funkcija.
 Ekrano kontrastiškumas	Laipsniškai nustatomas ekrano kontrastiškumas.
 Ekrano ryškumas	Laipsniškai nustatomas ekrano ryškumas.
 Kalba	Nustatoma ekrano kalba.
 Skambučio garsumas	Nustatomas mygtukų paspaudimo ir garso signalų garsumo laipsnis.



Simbolis / meniu elementas	Aprašas
 Mygtukų signalai	Įjungiami ir išjungiami jutiklių laukų paspaudimo garso signalai. Negalima išjungti jutiklių lauko ĮJUNGTA / IŠJUNGTA garso signalo.
 Įspėjamieji/Klaidų signalai	Įjungiami ir išjungiami įspėjamieji signalai.
 Demo režimas	Aktyvinimo / išjungimo kodas: 2468.
 Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.
 Gamyklos nustatymai	Visi nustatyti parametrai pakeičiami gamyklos nuostatomis.





7.11 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Karšto oro srautas	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei funkcijai Viršutinis/apatinis kaitinimas.
 Drėgmė maža	Skirta duonai ir dideliems mėsos gabalams kepti arba atvėsinti ir užšaldytų produktų atšildymui.
 Picos funkcija	Vienoje lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškkaus pagrindo. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą nei funkcijai Viršutinis/apatinis kaitinimas.
 Viršutinis/apatinis kaitinimas / Valymas vandeniu	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.
 Užšaldyto maisto	Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems sūtinukams.

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grylyje.
 Turbo grilis	Skirta didesniems mėsos arba paukštinės su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.
 Pašildymas garais	Jei patiekalus pašildysite garais, jų paviršius neišsausės. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriama ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudojamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.

7.12 Specialios funkcijos

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Konservavimas	Konservuodami daržoves ir vaisius sudėkite konservavimo stiklainius į vandens pripildytą keptimo skardą. Naudokite karščiui atsparius stiklainius su to paties dydžio užspaudžiamais arba užsukamais dangteliais. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.
 Orkaitės džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Uždenkite tešlos paviršų, kad nesudžiūtų.
 Lėto keptimo	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Duona	Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti, kad pasiektumėte geriausią traškumą, spalvą ir blizgesį.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Apkepas "Au Gratin"	Patiekalams, tokiems kaip lazanija ar bulvių plokštainis. Apkepams ruošti ir skrudinti.

7.13 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktu efektyviausiai.


Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Rekomendacijas, kaip taupyti

energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymo patarimai“.

7.14 Kepimo Vadovas


Maisto kategorija: Žuvis / jūros gėrybės










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

Maisto kategorija: Paukštiena

Patiekalas	
Viščiuko/Kalakuto krūtinėlė	–
	Viščiukų sparneliai, atvėsinti
	Viščiukų sparneliai, šaldyti
Viščiukas	Viščiukų šlaunelės, atvės. Viščiukų šlaunelės, šaldytos Viščiukas, perpjautas pusiau

Maisto kategorija: Mėsa

Patiekalas	
Jautiena	Troškinta mėsa  Maltos mėsos kepsnys

Patiekalas	
	Lengvai iškeptas
	Lengvai iškeptas 
	Vidutiniškai iškeptas
Jautienos kepsnys	Vidutiniškai iškeptas 
	Gerai iškeptas
	Gerai iškeptas 
	Lengvai iškeptas 
Skandinaviška jautiena	Vidutiniškai iškeptas 
	Gerai iškeptas 
	Šonkauliukai Virta kiaulės koja
Kiauliena	Kiaulienos kumpis Kiaulienos nugarinė Kiaulienos sprandinė Kiaulės mentė
	Veršiuko koja
Veršiena	Veršienos nugarinė Veršienos kepsnys 
	Ėriuko koja
Ėriena	Ėrienos nugarinė Ėriuko koja, vidut. iškepta
	Triušiena • Triušio šlaunelė • Kiškio nugarinė
Žvėriena	Elniena • Elnienos kumpis • Elnienos nugarinė Kepta žvėriena  Žvėrienos nugarinė 

Maisto kategorija: Patiekalai orkaitėje

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

Maisto kategorija: Pica / apkepas su įdaru

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

Maisto kategorija: Tortas / tešlainiai

Patiekalas	
Pyragas „Boba“	–
Obuolių pyragas, dengtas	–
Biskvitinis pyragas	–
Obuolių pyragas	–
Varškės pyragas	–
„Brioche“ bandelės	–
Madeiros pyragas	–
Tortas	–
Saldus šveicariškas pyragas	–
Migdolų pyragas	–
Keksiukai	–
Tešla	–

Patiekalas	
smėlio juostelės	–
Pyragaičiai su kremu	–
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	–
Eklera	–
Migdolų sausainiai	–
Trapios tešlos sausainiai	–
Kalėdinis pyragas	–
Obuolių pyragas, šaldytas	–
Pyragas skardoje	Biskvitinė tešla
	Mieliniai kepiniai
Varškės pyragas skardoje	–
Šokoladiniai sausainėliai	–
Biskvitinis vyniotinis	–
Mielinis pyragas	–
Trupininis pyragas	–
Cukriniai pyragaičiai	–
Apkepo pagrindas	Smėlio juostelės
	Biskvitinis pyrago pagrindas
Vaisių apkepas	Trapios tešlos vaisių tarta
	Biskvitinis vaisių pyragas
	Mieliniai kepiniai

Maisto kategorija: Duona / bandelės

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

Maisto kategorija: Garnyrai

Patiekalas	
Gruzd.bulvytės, plon.pj.	–

Patiekalas	
Gruzd. bulvytės, stamb. pj.	–
Gruzd. bulvytės, šaldyt.	–
Kroketai	–
Keptos bulvytės	–




Patiekalas	
Tarkuotų bulvių blynai	–

i

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

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijų lentelė


Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikmačio nustatymas (iki 2 val 30 min). Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi.
 Trukmė	Nustatyti prietaiso veikimo trukmę (iki 23 val 59 min).. Negalima naudoti su: Maisto termometras (MT).
 Pabaiga	Kaitinimo funkcijos išjungimo laikui nustatyti (iki 23 val 59 min). Negalima naudoti su: Maisto termometras (MT).

Kai nustatysite laikmatį, laiko atgalinis skaičiavimas prasidės po 5 sek.

Trukmė, Pabaiga – prieš naudodamiesi funkcijomis privalote pasirinkti kaitinimo funkciją ir temperatūrą. Prietaisas automatiškai išsijungia.

Trukmė, Pabaiga – galite šias funkcijas naudoti kartu, kad prietaisas automatiškai išjungtų ir išsijungtų nustatytu laiku.

8.2 Laikrodžio funkcijų nustatymas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją.
2.  – paspauskite kelis kartus, kol ekrane pamatysite reikiamą laikrodžio funkciją ir atitinkamą simbolį.
3. \wedge , \vee – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
4. Paspauskite OK. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Orkaitė išsijungs. Jei signalą norite išjungti, palieskite bet kurį jutiklio laukelį.


8.3 Kaitinti + palaikyti

Funkcijos veikimo sąlygos:

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

Funkcija Kaitinti + palaikyti 30 minučių palaiko paruoštą maistą šiltą esant 80 °C temperatūrai. Ji išsijungia pasibaigus kepimo procesui.

Jūs galite įjungti arba išjungti funkciją meniu Pagrindiniai nustatymai.


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

8.4 Laiko pratęsimas

Laiko pratęsimas funkcija, pasibaigus Trukmė, palieka kaitinimą įjungtą.

i

Taikoma visoms kaitinimo funkcijoms su Trukmė arba Automatinės svorio progr.. Netaikoma kaitinimo funkcijos su maisto termometru.

1. Kepimo laikui pasibaigus, pasigirst signalas. Paspauskite bet kurį simbolį. Ekrane pamatysite pranešimą.
2. Paspauskite , kad įjungtumėte, arba \leftarrow , kad atšauktumėte.

3. Nustatykite funkcijos veikimo trukmę.

4. Paspauskite OK.

9. AUTOMATINĖS PROGRAMOS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Receptai su Receptai

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

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

9.2 Kepimo Vadovas su Automatinės svorio progr.

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

1. Įjunkite orkaitę.
2. Pasirinkite meniu Kepimo Vadovas. Paspauskite OK.
3. Pasirinkite patiekalą su funkcija Automatinės svorio progr.. Paspauskite OK.
4. Paspauskite \wedge arba \vee maisto svoriui nustatyti. Paspauskite OK. Automatinė programa paleidžiama.
5. Jūs bet kuriuo metu galite pakeisti svorio nuostatą. Paspauskite \wedge arba \vee svoriui pakeisti.
6. Laikui pasibaigus, pasigirsta signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį.

10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

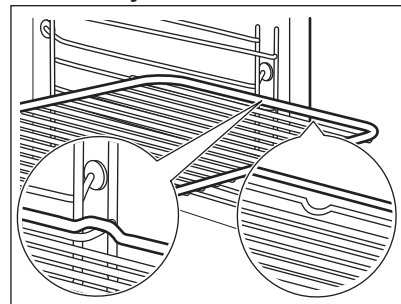
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Priedų naudojimas

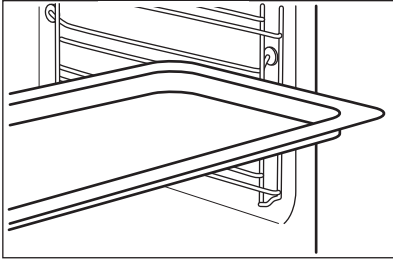
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukšti lentynos krašteliai neleidžia indui nuslysti.

Vielinė lentynėlė



Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.

Kepimo padėklas / Gili kepimo skarda



Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

10.2 Maisto termometras (MT)

Maisto termometras (MT) - temperatūrai matuoti maisto viduje. Kai maistas yra nustatytos temperatūros, orkaitė išsijungia.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrį maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, kaitinimo funkcijos ir temperatūros.

Nustatykite 2 temperatūras:

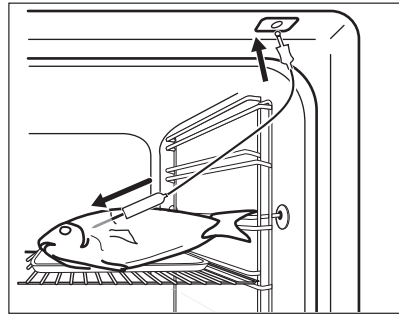
- orkaitės temperatūrą: mažiausiai 120 °C,
- patiekalo vidinę temperatūrą.

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

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

Maisto kategorijos: mėsa, paukštiena ir žuvis

1. Įjunkite prietaisą.
2. Įkiškite kepimo termometro galą į mėsos ar žuvies vidurį, jeigu įmanoma, į storiausią jos dalį. Įsitinkite, kad bent 3/4 kepimo termometro būtų patiekalo viduje.
3. Maisto termometro kištuką įkiškite į prietaiso šoninėje sienelėje esantį lizdą.



Ekrane pasirodys maisto temperatūros jutiklio simbolis.

4. Spauskite \wedge arba \vee , kad mažiau nei per 5 sekundes nustatytumėte maisto kepimo temperatūrą.
 5. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
 6. Paspauskite Ⓢ maisto kepimo temperatūrai pakeisti.
- Patiekalui pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs garso signalas. Prietaisas išsijungia automatiškai.
7. Palieskite bet kurį simbolį signalui išjungti.
 8. Ištraukite kepimo termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

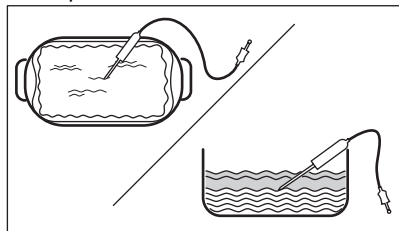
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Galima nusideginti, nes kepimo termometras įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

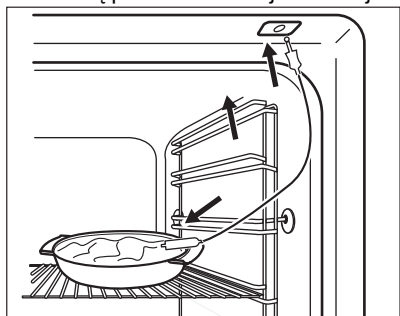
Maisto kategorija: užkepėlės

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

indo apačios.



- Uždenkite kepimo termometrą likusiais ingredientais.
- Įkiškite kepimo termometro kištuką į lizdą, esantį prietaiso šoninėje sienelėje.



Ekrane rodomas kepimo termometro simbolis.

- Spauskite \wedge arba \vee , kad mažiau nei per 5 sekundes nustatytumėte maisto kepimo temperatūrą.
 - Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
 - Paspauskite ⌚ maisto kepimo temperatūrai pakeisti.
- Patiekalui pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
- Palieskite bet kurį simbolį signalui išjungti.
 - Ištraukite kepimo termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

ĮSPĖJIMAS!

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

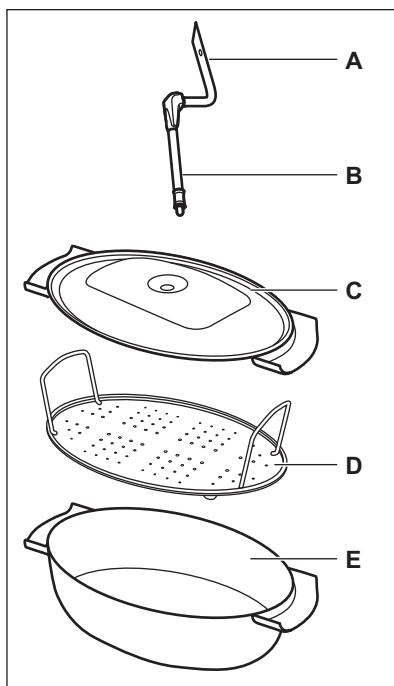
10.3 Garų puodas, skirtas gaminti maistą garuose



Garų puodas su prietaisu nepateikiamas. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

Garų puodas sudaro:

- Purkštukas – tiesioginiam ruošimui garuose
- Purkštuko vamzdelis – ruošimui garuose
- Dangtelis,
- Plieninės grotelės,
- Stiklinis dubuo.



Dėmesio!

- Nedėkite įkaitusio garų puodo ant šaltų ar drėgnų paviršių.
- Nepilkite šaltų skysčių į įkaitusį garų puodą.
- Nedėkite garų puodo ant karštų paviršių.
- Nevalykite garų puodo šiurkščiomis priemonėmis, šveitikliais ar milteliais.

10.4 Maisto gaminimas garų puode

1. Sudėkite maistą į garų puodą ant plieninių grotelių ir uždenkite dangčiu.
2. Įkiškite purkštuko vamzdelį į dangčio angą.
3. Padėkite garų puodą ant lentynėlės antroje padėtyje nuo apačios.
4. Prijunkite purkštuko vamzdelį prie garų įleidimo angos. Žr. „Gaminio aprašymas“.
5. Paruoškite prietaisą maisto ruošimui garuose.

10.5 Tiesioginis maisto ruošimas garuose

Sudėkite maistą garų puode, ant plieninių grotelių. Įpilkite šiek tiek vandens. Nenaudokite dangčio. Jei ruošiate didesnes mėsos porcijas, įdėkite purkštuką į indo vidų.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Prietaisui veikiant purkštukas gali būti įkaitęs. Visuomet mūvėkite orkaitę skirtas pirštines. Jei garų funkcijos nenaudojate, išimkite purkštuką iš prietaiso.




1. Įdėkite purkštuką į purkštuko vamzdelį. Prijunkite kitą galą prie garų įleidimo lizdo. Žr. „Gaminio aprašymas“.
2. Padėkite garų puodą ant lentynėlės pirmoje arba antroje padėtyje nuo apačios. Pasirūpinkite, kad purkštukas nebūtų užsikimšęs. Purkštuką laikykite toliau nuo kaitinimo elemento.
3. Paruoškite prietaisą maisto ruošimui garuose.



11. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

11.1 Mėgstamiausia programa

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, trukmę, temperatūrą arba kaitinimo funkciją. Ją galima rasti meniu Mėgstamiausia programa. Galite išsaugoti 20 programų.

Programos išsaugojimas


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

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

Galite pakeisti programos pavadinimą, esantį meniu Pervadinti programą.




Programos įjungimas

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

Galite spausti , kad tiesiogiai atvertumėte meniu Mėgstamiausia programa.

11.2 Vaikų saugos užrakto naudojimas


Kai ši funkcija įjungta, prietaiso įjungti negalima.



1.  – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.
2. ,  – paspauskite kartu ir palaikykite iki ekrane pamatysite pranešimą.

Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 2-ą veiksmą.

11.3 Funkcijų užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.



1. Ijunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją arba pasirinkite nustatymą.
3.  – paspauskite kelis kartus iki ekrane pamatysite: Funkcijų užraktas.
4. Paspauskite OK.

Kai funkciją norėsite išjungti, paspauskite . Ekrane pamatysite pranešimą.  – spauskite pakartotinai. OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Kai išjungsite prietaisą, funkcija taip pat išsijungs.

11.4 "Set + Go"

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

Jūs galite įjungti arba išjungti funkciją pasinaudojus meniu Pagrindiniai nustatymai.



1. Ijunkite prietaisą.
2. Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3.  paspauskite kelis kartus, kol ekrane nepamatysite: Trukmė.
4. Nustatykite laiką.
5.  paspauskite kelis kartus, kol ekrane nepamatysite: "Set + Go".
6. Paspauskite OK.
7. Paspauskite bet kurį simbolį (išskyrus), kad paleistumėte funkciją: "Set + Go". Kaitinimo funkcija pradeda veikti.

Funkcijų užraktas yra įjungta, kai veikia kaitinimo funkcija.

Kaitinimo funkcijai pasibaigus, pasigirsta garso signalai.

11.5 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. skyrių „Laikrodžio funkcijos“.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras (MT), Trukmė, Pabaiga.

11.6 Ekranų ryškumas

Dieninis ryškumas

- Įsijungia įjungus orkaitę.
- Palietus bet kurį ekrano jutiklį, vietoje naktinio režimo įsijungia dienis ir veikia 10 sekundžių.
- Įsijungia išjungus orkaitę ir pasirinkus šią funkciją: Laikmatis. Funkcijai pasibaigus vėl įsijungia naktinis ryškumo režimas.

● Naktinis ryškumas

- Kai orkaitė išjungta, naktinis režimas veikia nuo 22.00 iki 6.00 valandos.

11.7 Ventilatorius

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

11.8 Apsauginis termostatas

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

12. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

12.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Patarimus, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra
	Priedai
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)

12.2 Rekomendacijos dėl specialių prietaiso kaitinimo funkcijų

Šilumos palaikymas

Naudodami šią funkciją, galite išlaikyti maistą šiltą. Temperatūra automatiškai nustatoma iki 80 °C.

Lėkščių pašildymas

Šia funkcija galite pašildyti lėkštes ir patiekalus, prieš juos patiekiant. Temperatūra automatiškai nustatoma iki 70 °C.

Lėkštes ir patiekalus tolygiai sukraukite ant grotelių. Naudokite pirmą lentynos padėtį. Praėjus pusei šildymo laiko, sukeiskite juos vietomis.

Tešlos kildinimas

Šia funkcija galite kildinti mielinę tešlą. Sudėkite tešlą į didelį indą ir uždenkite drėgnu rankšluosčiu ar plastmasine plėvele. Nustatykite funkciją Tešlos kildinimas ir maisto gaminimo trukmės.

Atitirpinimas

Nuimkite maisto pakuotę ir padėkite maistą ant lėkštės. Neuždenkite maisto, nes taip gali pailgėti atitirpinimo laikas. Naudokite pirmą lentynos padėtį.





12.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Keptimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Keptimo indeliai** – keramikiniai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Keptimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm






12.4 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausių rezultatų.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Bandelės, 9 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	30 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10 - 15
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	25 - 35
Šokoladiniai sausainėliai	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	175	3	25 - 30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25 - 30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15 - 25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40 - 50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	20 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	25 - 35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25 - 30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	35 - 45
Šašlykas, 0,5 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	25 - 30
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	30 - 40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	150	2	25 - 35
Tarteletės, 8 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	35 - 45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	4	25 - 30

12.5 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų pakėle	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepimo pakėklas	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų pakėle	Karšto oro srautas	Kepimo pakėklas	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų pakėle	Karšto oro srautas	Kepimo pakėklas	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo pakėklas	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo pakėklas	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos kepiniai	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepimo pakėklas	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis ¹⁾	Grilis	Vielinė lentynėlė	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

13. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10

minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusauskinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

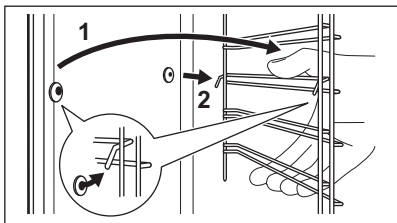
Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

13.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

13.3 Valymas vandeniu



Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš prietaiso pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1. Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 300 ml.
 2. Nustatykite funkciją
 3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
- Trukmė:** 30 min.
4. Išjunkite prietaisą.
 5. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Nusauskinkite orkaitės vidų minkšta šluoste.

13.4 Vandens rezervuaro valymas

1. Išjunkite prietaisą.
 2. Padėkite gilų indą po garų išleidimo anga.
 3. Įpilkite vandens į vandens stalčių: 850 ml. Įpilkite 5 arbatinius šaukštelius citrinos rūgšties. Palaukite 60 min.
 4. Įjunkite prietaisą ir nustatykite funkciją: . Nustatykite 230 °C temperatūrą.
 5. Po 25 min išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
 6. Įjunkite prietaisą ir nustatykite funkciją: . Nustatykite 130–230 °C temperatūrą.
 7. Po 10 min išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
 8. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. skyrių „Vandens išpylimas iš vandens talpyklos“.
 9. Perplaukite vandens bakelį, o likusias kalkių nuosėdas išvalykite minkšta šluoste.
 10. Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį.
- Lentelėje matysite vandens kietumo intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Jei vandentiekio vandens kietumas viršija 4-a lygį, į stalčių vandeniui pilkite buteliuose parduodamą geriamąjį vandenį.

Vandens kietumas		Tikrinimo juostelė	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija	Valykite vandens bakelį kas
Lygis	dH				
1	0 - 7		0 - 50	minkštas	75 cikl. – 2,5 mėn.
2	8 - 14		51 - 100	vidutiniškai kietas	50 cikl. – 2 mėn.

Vandens kietumas		Tikrinimo juostelė	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija	Valykite vandens bakelį kas
Lygis	dH				
3	15 - 21		101 - 150	kietas	40 cikl. – 1,5 mėn.
4	22 - 28		virš 151	labai kietas	30 cikl. – 1 mėn.

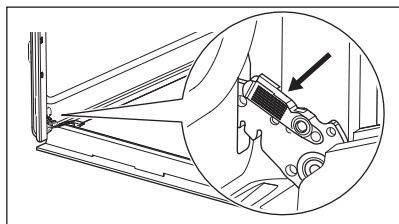
13.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

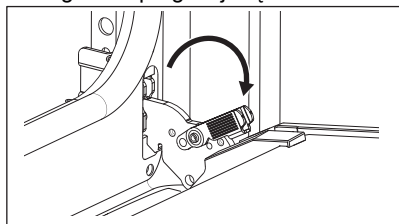
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

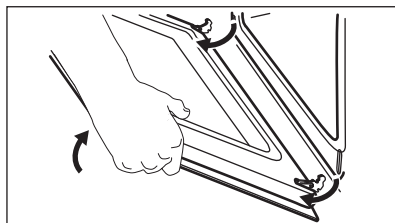
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



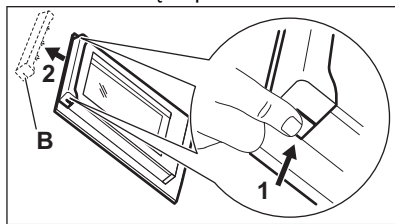
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



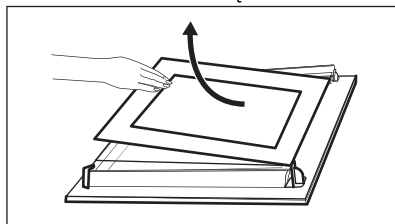
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



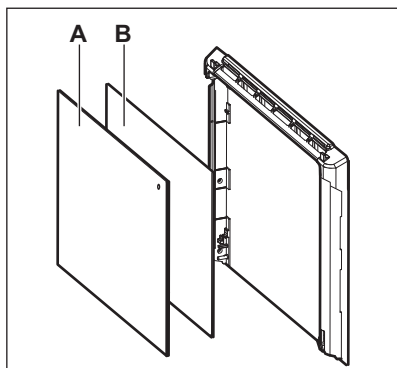
8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.

9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

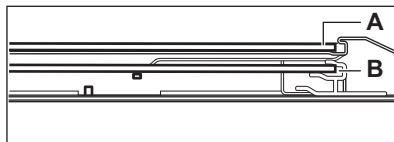
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Pasirūpinkite, kad stiklo plokštes (A ir B) atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



13.6 Lemputės keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

⚠ DĖMESIO

Halogeninę lempuotę laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

Galinė lempuotė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

14.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).
Orkaitė nekaista.	Orkaitė išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Automatinio išsijungimo funkcija įjungta.	Žr. skyrių „Automatinis išjungimas“.

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitė nekaista.	Ijungtas apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Apsaugos nuo vaikų užrakto naudojimas“.
Orkaitė nekaista.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Maisto termometras neveikia.	Netinkamai įkištas maisto termometro kištukas į lizdą.	Kuo giliau įkiškite maisto termometro kištuką į lizdą.
Orkaitėje yra vandens.	Vandens talpyklėje pripilta per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir sugerkite vandenį šluoste arba kempine.
Kepimo garuose funkcija neveikia.	Vandens talpyklėje nėra vandens.	Pripildykite vandens talpyklę.
Kepimo garuose funkcija neveikia.	Kalkių nuosėdos užkimšo angą.	Patikrinkite garų įleidimo angą. Pašalinkite kalkių nuosėdas.
Vandens bakeliui ištuštinti reikia daugiau nei trijų minučių arba vanduo teka iš garų įleidimo angos.	Orkaitėje susidarė kalkių nuosėdų.	Išvalykite vandens bakelį. Žr. skyrių „Vandens talpyklės valymas“.
Ekrane rodoma F111.	Netinkamai įkištas maisto termometro kištukas į lizdą.	Kuo giliau įkiškite maisto termometro kištuką į lizdą.
Ekrane rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	Įvyko elektros gedimas.	<ul style="list-style-type: none"> Išjunkite orkaitę name įrengtu saugikliu arba apsauginiu jungikliu saugiklių dėžėje ir vėl įjunkite. Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių
Prietaisas įjungtas, bet nekaista. Neveikia ventiliatorius. Ekrane rodoma "Demo".	Ijungtas demonstracinis režimas.	Žr. skyrelį „Bazinės nuostatos“ skyriuje „Kasdienis naudojimas“.
Pažeista durų tarpinė.	-	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

14.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ermės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Prekės numeris (PNC)

Serijos numeris (S.N.)

15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

15.1 Informacijos apie gaminį lapas parengtas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	COC8H31Z 949494476 EOC8H31Z 949494473 LOC8H31X 949494471
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalas garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	COC8H31Z 32.8 kg
	EOC8H31Z 32.8 kg
	LOC8H31X 33.2 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

15.2 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0.8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

15.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

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

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite

iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likutinio karščio reikšmę.

Jeigu aktyvinama Trukmė / Pabaiga programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad

palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekране matysite likutinio karščio indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą


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


Drėgnas konvek. kepinimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

16. APLINKOS APSAUGA

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

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

electrolux.com

867386022-A-092024



CE