



---

LT Garinė orkaitė

---

Naudojimo instrukcija

# MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukaupta patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikdžių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.


Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

## TURINYS

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>3</b>	<b>4. VALDYMO SKYDELIS.....</b>	<b>10</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	4	4.1 Valdymo skydelio apžvalga.....	10
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	4	4.2 Ekranas.....	11
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>5</b>	<b>5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....</b>	<b>12</b>
2.1 Įrengimas.....	5	5.1 Pirminis valymas .....	12
2.2 Elektros prijungimas .....	6	5.2 Pirminis prijungimas.....	12
2.3 Naudojimas.....	7	5.3 Belaidis ryšys  .....	13
2.4 Priežiūra ir valymas.....	8	5.4 Programinės įrangos licencijos.....	13
2.5 Troškinimas garuose.....	8	5.5 Pirminis pašildymas.....	13
2.6 Vidinis apšvietimas.....	8	5.6 Kaip nustatyti: Vandens kietumas..	14
2.7 Paslauga.....	8	<b>6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>15</b>
2.8 Išmetimas.....	8	6.1 Kaip nustatyti:	
<b>3. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>9</b>	Kaitinimo funkcijos.....	15
3.1 Bendroji apžvalga.....	9	6.2 Stalčius vandeniui.....	16
3.2 Priedai.....	9	6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui....	16
		6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija.....	17

6.5	Kaip nustatyti: Kepimas vakuume „SousVide“.....	19	11.7	Priminimas šalinti kalkių nuosėdas.....	39
6.6	Kaip nustatyti: Kepimo vadovas.....	19	11.8	Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas.....	40
6.7	Kaitinimo funkcijos.....	20	11.9	Džiovinimo priminimas.....	40
6.8	Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.....	23	11.10	Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas.....	40
7.	<b>LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>23</b>	11.11	Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	41
7.1	Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	23	11.12	Kaip pakeisti: Lemputė.....	42
7.2	Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	24	12.	<b>TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>44</b>
8.	<b>PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....</b>	<b>27</b>	12.1	Ką daryti, jeigu.....	44
8.1	Priedų naudojimas.....	27	12.2	Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	46
8.2	Maisto termometras.....	28	12.3	Naudojimo informacija.....	47
8.3	Kaip naudoti: Maisto termometras.....	28	13.	<b>ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>47</b>
9.	<b>PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>30</b>	13.1	Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas.....	47
9.1	Kaip įrašyti: Mėgstamiausios.....	30	13.2	Energijos taupymas.....	48
9.2	Automatinis išsijungimas.....	30	14.	<b>MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>49</b>
9.3	Ventiliatorius.....	31	14.1	Menu.....	49
10.	<b>PATARIMAI.....</b>	<b>31</b>	14.2	Papildomas meniu, skirtas: Valymas... ..	49
10.1	Gaminimo rekomendacijos.....	31	14.3	Papildomas meniu, skirtas: Parinktys.. ..	50
10.2	Drėgnas konvek. kepimas.....	31	14.4	Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai.....	50
10.3	Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	32	14.5	Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas.....	51
10.4	Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	32	14.6	Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas.....	52
11.	<b>VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>35</b>	15.	<b>TAI PAPRASTA!.....</b>	<b>52</b>
11.1	Pastabos dėl valymo.....	35	16.	<b>APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>54</b>
11.2	Kaip išimti: Lentynų atramos .....	36			
11.3	Kaip naudoti: Valymas garais.....	36			
11.4	Priminimas apie valymą.....	37			
11.5	Kaip valyti: Stalčius vandeniui.....	37			
11.6	Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas.....	38			

Galimi pakeitimai.

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

## 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, 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.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My Electrolux Kitchen .
- 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 ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio 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 lemputę 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.
- Pagalbinis 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



#### **ISPĖJIMAS!**

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.
- 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.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	578 (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	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos 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!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų 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.

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo 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.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.



### 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 nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės 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 Priežiūra 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 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. Durelės 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!

Galite nusidegini arba sugadinti prietaisą.

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

## 2.6 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- 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!

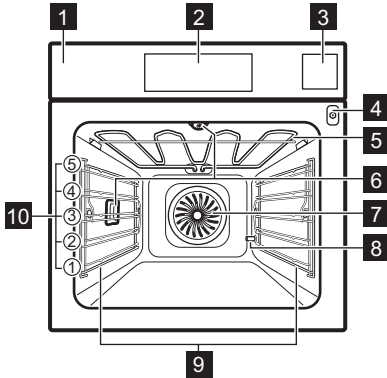
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga

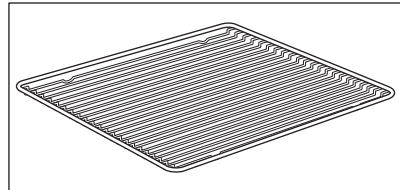


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Lentynos vietos

### 3.2 Priedai

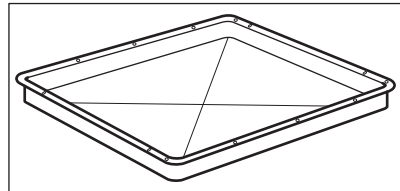
#### Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.



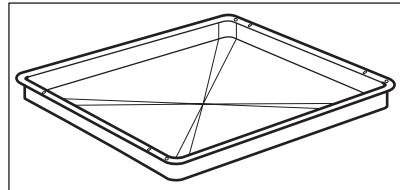
#### Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.



#### Grilio / skrudinimo indas

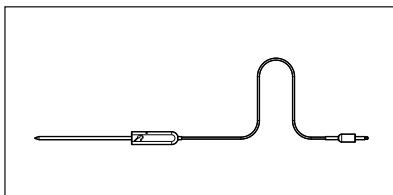
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



# VALDYMO SKYDELIS

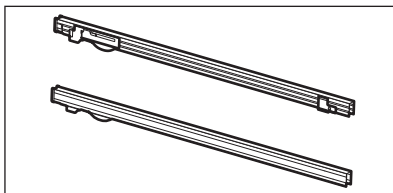
## Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



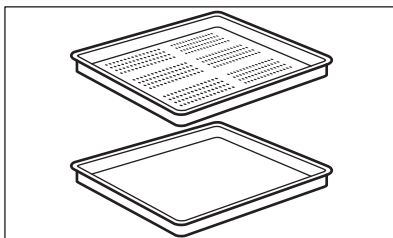
## Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



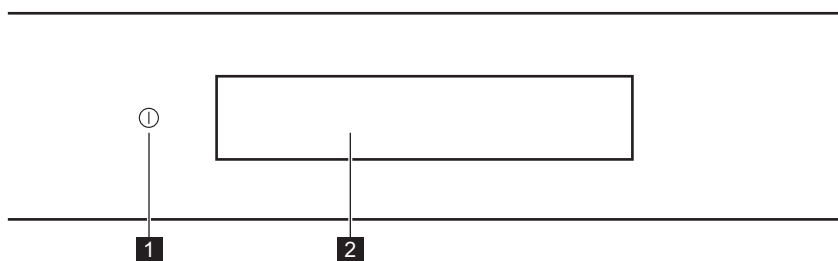
## Garinimo rinkinys

Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgi garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.






## 4. VALDYMO SKYDELIS

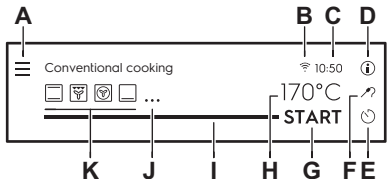
### 4.1 Valdymo skydelio apžvalga









<b>1</b>	Ijungta / Išjungta	Pa laikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
<b>2</b>	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.

 <p><b>Laikykite nuspaudę</b></p>	 <p><b>Perkelti</b></p>	 <p><b>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</b></p>
<p>Palieskite paviršių pirštu.</p>	<p>Braukite pirštu per paviršių.</p>	<p>Lieskite paviršių 3 sekundes.</p>









## 4.2 Ekranas

	<p>Ekranas su pasirinktu didžiausiu galimų funkcijų skaičiumi.</p> <p>A. Meniu / Atgal          B. WiFi ryšys (ne visuose modeliuose)          C. Paros laikas          D. Informacija          E. Laikmatis          F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)          G. PRADĖTI/SUSTABDYMAS          H. Temperatūra          I. Eigos juosta / Slankiklis          J. Daugiau          K. Kaitinimo funkcijos</p>
---	---

### Valdymo skydelio indikatoriai

<p><b>Pagrindiniai indikatoriai</b> – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.</p>			
<p><b>OK</b> Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p>	<p> Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą arba sugrįžti vienu meniu lygiu atgal.</p>	<p> Sugrįžti vienu meniu lygiu atgal / anuliuoti paskutinį veiksmą.</p>	<p> Parinkims įjungti ir išjungti.</p>
<p><b>Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai</b> – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.</p>			
<p> Funkcija įjungta.</p>	<p> Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.</p>	<p> Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.</p>	

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Laikmačio indikatoriai				
 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.	 Atšaukti nustatymą.	 Laikmatis išjungs, kai uždarysite prietaiso dureles.	 Laikmatis palei- džiamas, kai prietaisas pa- siekia nustatytą temperatūrą.	 Laikmatis palei- džiamas pradė- jus kepti.
WiFi ryšys indikatoriai – prietaisą galima prijungti prie „Wi-Fi“.				
 WiFi ryšys ryšys įjungtas.		 WiFi ryšys ryšys išjungtas.		
Nuotolinis valdymas indikatoriai – prietaisą galima valdyti nuotoliniu būdu.				
 Nuotolinis valdymas yra įjungta.				




## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pirminis valymas

		
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>
Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.	I prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

### 5.2 Pirmasis prijungimas



Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas, belaidis ryšys.

## 5.3 Belaidis ryšys

Norėdami susieti prietaisą Jums prireiks:

- Internetinio belaidžio ryšio.
- Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.

<b>1-as veiksmas</b>	Atsisiųskite mobiliąją programėlę My Electrolux Kitchen ir vadovaukitės nurodymais.
<b>2-as veiksmas</b>	Ijunkite prietaisą.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
<b>4-as veiksmas</b>	 – pastumkite arba paspauskite, kad įjungtumėte: WiFi ryšys.
<b>5-as veiksmas</b>	Pasirinkite belaidį internetinį tinklą. Prietaiso belaidis modulis įsijungs po 90 sek.

Dažnis	2,4 GHz WLAN
	2412–2484 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)

## 5.4 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. Electrolux dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.



Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (katalogas GTM3).

## 5.5 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.





<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
----------------------	---

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
<p><b>i</b> Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.</p>	

## 5.6 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.

			
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>	<b>4-as veiksmas</b>
Įkiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.	Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.	Palaukite 1 min, patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę.	Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.
<p><b>i</b> Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min po testo.</p>			
Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.			

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumas		Tikrinimo lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
Lygis	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0 - 1.3	0 - 50	minkštas

Vandens kietumas		Tikrinimo lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
Lygis	dH				
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	vidutiniškai kietas
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

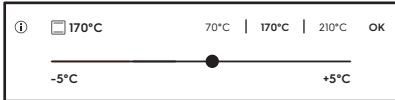
## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

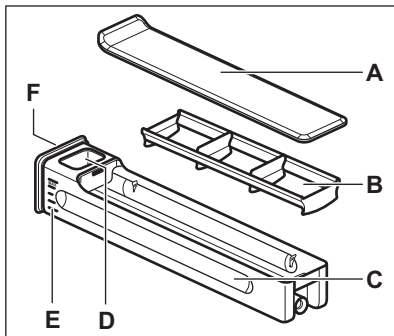
### 6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją. Ekrane matysite numatytąsias kaitinimo funkcijas. Norėdami pamatyti daugiau kaitinimo funkcijų, paspauskite: ● ● ● .
3-ias veiksmas	Paspauskite: °C. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas. 
4-as veiksmas	Braukite pirštu per slankiklį, kad nustatytumėte temperatūrą.
5-as veiksmas.	Paspauskite: OK.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

<b>6-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>START</b> . Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
<b>STOP</b> - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
<b>7-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.

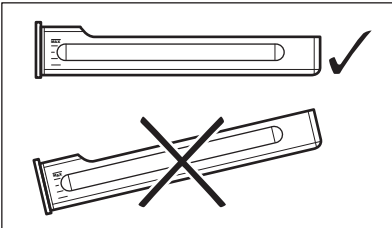

## 6.2 Stalčius vandeniui




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

## 6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui


<b>1-as veiksmas</b>	Paspauskite vandens stalčiaus priekinį dangtį.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio. Tai galima padaryti dviem būdais:	
	<b>A.</b> Palikite vandens stalčių orkaitėje ir pilkite vandenį iš talpyklos.	<b>B.</b> Išimkite vandens stalčių iš orkaitės ir pripildykite jį iš vandens čiaupo.

<b>3-ias veiksmas</b>	Neškite vandens stalčių horizontalioje padėtyje, kad neišlietumėte vandens.	
<b>4-as veiksmas</b>	Kai pripildote vandens stalčių, įdėkite jį toje pačioje padėtyje. Spauskite priekinį dangtį, kol vandens stalčius atsidurs orkaitėje.	
<b>5-as veiksmas</b>	Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens stalčių.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <b>DĖMESIO</b>                  Saugokite vandens stalčių nuo karštų paviršių.             </div>		

## 6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija



<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.	
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.	
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite: °C. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.	
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.	
<b>Garai virimui</b> 50–100 °C	Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyntiotiniu ir vieno šaukšto desertams virti garuose.	
<b>Garai troškinimui</b> 105–130 °C	Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.	

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

<p><b>Garai lengvam apkepimui</b> 135–150 °C</p>	<p>Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus.</p> <p>Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.</p>
<p><b>Garai kepimui ir skrudinimui</b> 155–230 °C</p>	<p>Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti.</p> <p>Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškiu.</p>
<p><b>5-as veiksmas.</b></p>	<p>Paspauskite: <b>OK</b>.</p>
<p><b>6-as veiksmas</b></p>	<p>Norėdami atidaryti stalčių vandeniui ir jį išimti, paspauskite jo dangtelį.</p>
<p><b>7-as veiksmas</b></p>	<p>Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml). Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min</p> <div data-bbox="211 858 1028 970" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniui nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.</p> </div> <p>Naudokitės stalčiaus vandeniui svarstyklėmis.</p>
<p><b>8-as veiksmas</b></p>	<p>Jeigu reikia, nuvalykite stalčiaus vandeniui išorę minkšta šluoste. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.</p>
<p><b>9-as veiksmas</b></p>	<p>Paspauskite <b>START</b> . Garai pasirodys maždaug po 2 min Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.</p>
<p><b>10-as veiksmas</b></p>	<p>Kai stalčiuje vandeniui baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniui. Maisto gaminimo proceso pabaigoje aušinimo ventiliatorius veiks greičiau, kad pašalintų garus. Pasibaigus maisto gaminimo programai taip pat suveikia garsinis signalas.</p>
<p><b>11-as veiksmas</b></p>	<p>Išjunkite orkaitę.</p>

<b>12-as veiksmas</b>	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniui.
<b>13-as veiksmas</b>	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste.

## 6.5 Kaip nustatyti: Kepimas vakuumė „SousVide“

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę. Valdymo pultelyje matysite numatytąsias kaitinimo funkcijas. Norėdami pamatyti daugiau kaitinimo funkcijų, paspauskite: ● ● ● .
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:  . Paspauskite OK.
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite:  . Nustatykite laikmatį.
<b>4-as veiksmas.</b>	Paspauskite: OK.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: °C. Nustatykite temperatūrą ir patvirtinkite.
<b>6-as veiksmas</b>	Paspauskite: START .
<b>7-as veiksmas</b>	Likęs vanduo gali kauptis ant vakuumavimo maišelių ir orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Baigę gaminti, rankšluosčiu išimkite vakuuminius maišelius ir sudėkite į lėkštę. Orkaitei atvėsus, kempine surinkite orkaitės vidaus dugne susikaupusį vandenį. Išdžiovinkite vidų minkšta šluoste.

## 6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:



- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau





# KASDIENIS NAUDOJIMAS





- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: START .






## 6.7 Kaitinimo funkcijos

### STANDARTINĖS





Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Grilis</b>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <b>Terminis kepintuvas</b>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Karšto oro srautas</b>	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.
 <b>Šaldytas maistas</b>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b></p>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <p><b>Picos programa</b></p>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <p><b>Apatinis kaitinimas</b></p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <p><b>Steamify</b></p>	Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.




## SPECIALIOS FUNKCIJOS






Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Konservavimas</b></p>	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 <p><b>Džiovinimas</b></p>	Džiovininti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 <p><b>Jogurto funkcija</b></p>	Skirta jogurtui ruošti. Naudojant šią funkciją lemputė bus išjungta.
 <p><b>Lėkščių pašildymas</b></p>	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 <p><b>Atitirpinimas</b></p>	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 Drėgnas konvek. kepinimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepinimas.

## GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Kepimas vakuume „SousVide“	Funkcijos pavadinimas nurodo gaminimo būdą – vakuuminiuose plastikiniuose maišeliuose uždarytas maistas ruošiamas žemoje temperatūroje. Jei norite sužinoti daugiau, skaitykite toliau esančius skyrius „Kepimas vakuume „SousVide“ ir „Patarimai“, kuriuose rasite patogias maisto ruošimo parametų lenteles ir kitą informaciją.
 Pašildymas garais	Pakartotinai šildant maistą garais jo paviršius orkaitėje nedžiūva. Šiluma pasiskirsto švelniai ir tolygiai, todėl sugražinamas maisto skonis ir aromatas. Maistą galima pašildyti tiesiai ant lėkštės, be to, vienu metu, naudodami skirtingas lentes ir padėtis, galite šildyti kelias lėkštes.
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Tešlos kildinimas</b>	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 <b>Kepimas garuose (100)</b>	Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose
 <b>Drėgmė didelė</b>	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepus, vyniotinius ir žuvį.
 <b>Drėgmė vidutinė</b>	Funkcija skirta mėsai troškinti bei mielinei duonai ar pyragams kepti. Dėl garų ir karščio mėsa tampa minkšta ir sultinga, o mielinės tešlos gaminiai įgauna traškų ir blizgų paviršių.
 <b>Drėgmė maža</b>	Ši funkcija skirta mėsai ir paukštienai, orkaitėje ruošiamiems patiekalams ir troškiniams. Dėl garų ir karščio mėsa tampa minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.

## 6.8 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama 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 veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.



## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas



Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min
Pradžios laiko nustatymai	Nustatyti laikmačio paleidimo laiką.

# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui.


Pradžios laiko nustatymai	Komentaras
-	Laikmatis paleidžiamas, kai jį įjungiate.
	Laikmatis paleidžiamas, kai uždarote dureles.
→	Laikmatis paleidžiamas pradėjus ruošti maistą.
	Laikmatis paleidžiamas, kai prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą.

## 7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos



Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Paspauskite:  .
2-as veiksmas	Paspauskite: Nustatymai / Pasirinkimas / Paros laikas.
3-as veiksmas	Pastumkite ir paspauskite, kad nustatytumėte laikrodį. Paspauskite: OK arba  .

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.


## Kaip nustatyti gaminimo trukmę

<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>3-ias veiksmas</b>	Pastumkite ir paspauskite, kad nustatytumėte laikrodį. Paspauskite <b>OK</b> . Laikmatis iškart pradeda atgalinę atskaitą.


## Kaip pasirinkti maisto gaminio pradžios / pabaigos parinktį


<b>1-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite: ● ● ● .
<b>4-as veiksmas.</b>	Paspauskite: Pradžios laiko nustatymai / Nutraukti veiksmą.
<b>5-as veiksmas.</b>	Pasirinkite: Pradžios laiko nustatymai / Nutraukti veiksmą.
<b>6-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> arba  .

## Kaip atidėti paleidimą ir gaminimo pabaigą

<b>1-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>2-as veiksmas</b>	Pastumkite ir paspauskite, kad nustatytumėte laikrodį. Paspauskite <b>OK</b> .

# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaip atidėti paleidimą, nenustačius gaminimo pabaigos	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
4-as veiksmas.	Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
5-as veiksmas.	Pasirinkite reikšmę. Paspauskite OK.

Kaip nustatyti papildomą laiką	
Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti orkaitės funkciją.	
1-as veiksmas	Paspauskite norimą laiko piktogramą, kad pratęstumėte gaminimo trukmę.
2-as veiksmas	Taip pat galite pasirinkti pageidaujama kaitinimo funkciją, kad ją pakeistumėte.
<b>Ką daryti, jeigu būtų geriau pakeisti papildomą laiką?</b>	
Papildomą laiką galima atkurti.	
1-as veiksmas	Paspauskite:  .
2-as veiksmas	Pasirinkite vertę ant slankiklio arba paspauskite vieną iš norimų laiko piktogramų, kad nustatytumėte laiką.

## Kaip nustatyti papildomą laiką

**3-ias  
veiks-  
mas**

Paspauskite: OK.

## Kaip pakeisti laikmačio nuostatus

**1-as  
veiks-  
mas**

Pasirinkite vertę ant slankiklio arba paspauskite pageidaujamą laiko vertę, kad pakeis-  
tumėte laikmačio vertę.

**2-as  
veiks-  
mas**

Paspauskite: OK.

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

## 8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



### **ĮSPĖJIMAS!**

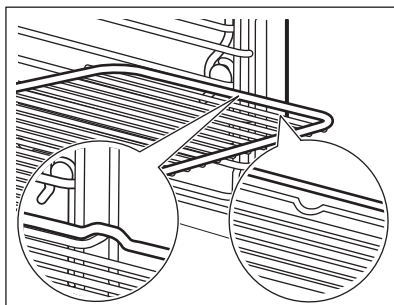
Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Priedų naudojimas

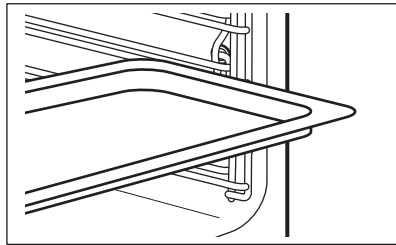
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

#### **Vielinė lentynėlė:**

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.



**Kepimo skarda / Gilus kepimo indas:**  
Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



## 8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

**Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.**



Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



Temperatūra patiekalo viduje.

**Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:**

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

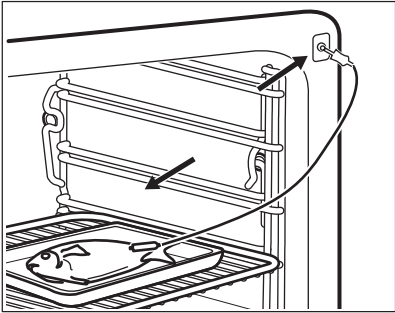
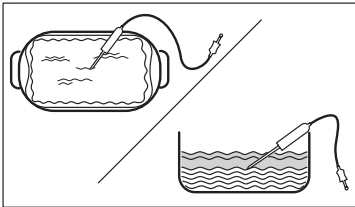


Nenaudokite skystiems patiekalams.

Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.


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

## 8.3 Kaip naudoti: Maisto termometras

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
<b>3-ias veiksmas</b>	Įdėkite: Maisto termometras.
<b>Mėsą, paukštieną ar žuvis</b>	<b>Užkepėlės</b>

<p>Įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.</p>	<p>Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometrasrankenėlę atremkite į kepimo indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo apačios.</p>
	
<p><b>4-as veiksmas</b></p>	<p>Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.</p>
<p><b>5-as veiksmas</b></p>	<p> – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.</p>
<p><b>6-as veiksmas</b></p>	<p>● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.</li> <li>• Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.</li> <li>• Tik rodyti temperatūrą – valdymo pultelyje matysite kepimo temperatūrą.</li> </ul>
<p><b>7-as veiksmas</b></p>	<p>Pasirinkite parinktį ir paspauskite: OK arba .</p>
<p><b>8-as veiksmas</b></p>	<p>Paspauskite: START . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.</p>




# PAPILDOMOS FUNKCIJOS

<b>9-as veiksmas</b>	<p>Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.</p> <div data-bbox="212 220 1028 335" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.</p></div>
----------------------	--

## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS



### 9.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite prietaisą.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite norimą nuostatą.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.
<p> – paspauskite nuostatai atkurti.  – paspauskite nuostatai atšaukti.</p>	

### 9.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

### 9.3 Ventilatorius

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






## 10. PATARIMAI






### 10.1 Gaminimo rekomendacijos


<p>Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.</p> <p>Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.</p> <p>Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.</p> <p>Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami gauti patarimų dėl maisto gaminimo, pirmiausia išsiaiškinkite, koks yra prietaiso PNC numeris, nurodytas techninių duomenų lentelėje, ant prietaiso etimės rėmo.</p>

### 10.2 Drėgnas konvek. kepimas





Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	25–35

		 (°C)		 (min.)
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	15–25

## 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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






			
<b>Picos kepimo skarda</b>	<b>Kepimo indas</b>	<b>Indeliai atskirioms valgio porcijoms paruošti</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

## 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

## Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose

		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2






Kepimas viename lygyje – sausainiai

Naudokite trečią lentyną padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30

# PATARIMAI





Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.







		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

## Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

Nustatykite 100 °C temperatūrą°C.

	 Talpyklė (Gastro- norm)	 kg		 min	
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	0.3	3	8 - 9	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	maks.	3	10 - 11	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Žirniai, šaldyti	2 x 2/3 perforuota	2 x 1,5	2 ir 4	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C.	Padėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.



## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA




### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

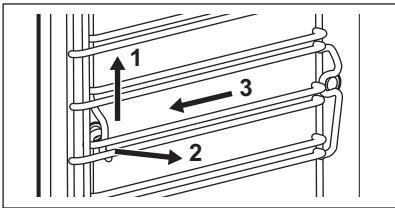
### 11.1 Pastabos dėl valymo

 <b>Valymo priemonės</b>	<p>Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.</p> <p>Keliais lašais acto valykite ertmės apačią, kad pašalintumėte kalkių likučius.</p>
	<p>Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.</p>
	<p>Dėmes valykite švelniu plovikliu.</p>
 <b>Kasdienis naudojimas</b>	<p>Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.</p>
	<p>Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.</p>

 <p><b>Priedai</b></p>	<p>Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.</p>
	<p>Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.</p>


## 11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
<b>2-as veiksmas</b>	Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.	
<b>3-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.	
<b>4-as veiksmas</b>	Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.	
<p>Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.</p>		

## 11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
<b>1-as veiksmas</b>	Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite: Meniu / Valymas.	

Funkcija	Aprašas	Trukmė
Valymas garais	Lengvas valymas	30 min.
Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu.	75 min.
<b>3-ias veiksmas</b>	Įjunkite funkciją. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.	
<b>4-ias veiksmas</b>	Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.	
 Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.		

Kai valymas baigiasi:		
Išjunkite orkaitę.	Kai orkaitė atvėsta, nusausinkite ertmę švelnia šluoste. Išpilkite iš vandens stalčiaus visą likusį vandenį.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.

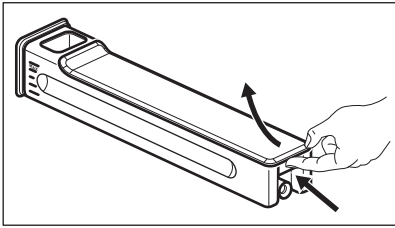
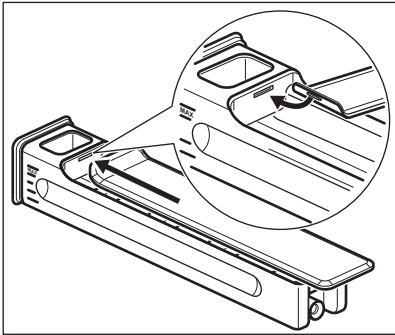
## 11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.
Priminimo indikatorių galite įjungti arba išjungti: Pasirinkimas.

## 11.5 Kaip valyti: Stalčius vandeniui

<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite vandens stalčių iš orkaitės.
----------------------	---------------------------------------


# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

<b>2-as veiksmas</b>	Nuimkite vandens stalčiaus dangtelį. Atidenkite dangtelį ties gale esančia iškyša.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Išimkite bangolaužį. Traukite jį iš stalčiaus korpuso, kol jis atsilaisvins.	
<b>4-as veiksmas</b>	Vandens stalčiaus dalis plaukite vandeniu ir muilu. Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens stalčiaus indaplovėje.	
<b>5-as veiksmas</b>	Vėl surinkite vandens stalčių.	
<b>6-as veiksmas</b>	Įtaisykite bangolaužį. Įkiškite jį į stalčiaus korpusą.	
<b>7-as veiksmas</b>	Uždėkite dangtelį. Pirmiausiai įkiškite priekinį spautuką, tada užspauskite jį ant stalčiaus korpuso.	
<b>8-as veiksmas</b>	Įdėkite vandens stalčių.	
<b>9-as veiksmas</b>	Stumkite vandens stalčių orkaitės link, kol jis užsifiksuos.	


## 11.6 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.	Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias.

<b>Pirmosios dalies trukmė:</b> maždaug 100 min.	
<b>1-as veiksmas</b>	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.

<b>2-as veiksmas</b>	Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
<b>3-ias veiksmas</b>	Likusią stalčiaus vandeniui dalį užpildykite vandeniu iki maksimalaus lygio.
<b>4-as veiksmas</b>	Pasirinkite: Meniu / Valymas.
<b>5-as veiksmas.</b>	Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
<b>6-as veiksmas</b>	Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.
<b>Antrojo ciklo trukmė:</b> maždaug 35 min.	
<b>7-as veiksmas</b>	Į stalčių vandeniui pripilkite vandens. Pasirūpinkite, kad stalčiuje vandeniui neliktų kalkių nuosėdų šalinimo priemonės. Įdėkite stalčių vandeniui.
<b>8-as veiksmas</b>	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	


### Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:

Išjunkite orkaitę.	Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste. Iš stalčiaus vandeniui išpilkite likusį vandenį.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.
 Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.		

## 11.7 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du prininimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Prininimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

Tipas	Aprašas
Negriežtas priminimas	Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.
Griežtas priminimas	Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios.

 Šie priminimai aktyvinami kaskart, kai išjungiate orkaitę.

## 11.8 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

Prieš pradėdant:	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.

<b>1-as veiksmas</b>	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
<b>2-as veiksmas</b>	Į stalčių vandeniui pripilkite vandens.
<b>3-ias veiksmas</b>	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas. Trukmė: maždaug 30 min.
<b>4-as veiksmas</b>	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.
<b>5-as veiksmas.</b>	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

## 11.9 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę. Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

## 11.10 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

<b>1-as veiksmas</b>	Išitikinkite, kad orkaitė yra šalta.
<b>2-as veiksmas</b>	Išimkite orkaitės priedus.
<b>3-as veiksmas</b>	Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.
<b>4-as veiksmas.</b>	Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

## 11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



### ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.

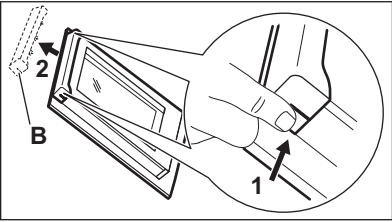
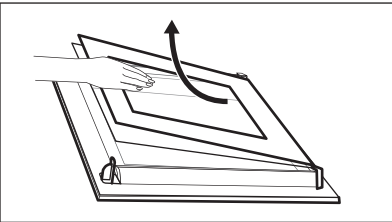


### DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

<b>1-as veiksmas</b>	Iki galo atidarykite dureles.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių viršių.	
<b>3-as veiksmas</b>	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

<b>4-as veiksmas</b>	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
<b>5-as veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
<b>6-as veiksmas</b>	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	
<b>7-as veiksmas</b>	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>8-as veiksmas</b>	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
<b>9-as veiksmas</b>	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.	

## 11.12 Kaip pakeisti: Lemputė



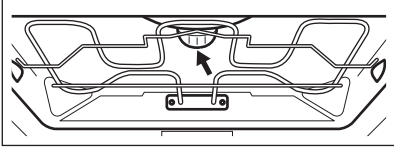
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

### Prieš keisdami lempuotę:

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

## Viršutinė lemputė

<p><b>1-as veiksmas</b></p>	<p>Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.</p>	
<p><b>2-as veiksmas</b></p>	<p>Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.</p>	
<p><b>3-as veiksmas</b></p>	<p>Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.</p>	
<p><b>4-as veiksmas.</b></p>	<p>Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.</p>	

## Šoninė lemputė

<p><b>1-as veiksmas</b></p>	<p>Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.</p>	
<p><b>2-as veiksmas</b></p>	<p>Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.</p>	
<p><b>3-as veiksmas</b></p>	<p>Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.</p>	
<p><b>4-as veiksmas</b></p>	<p>Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.</p>	
<p><b>5-as veiksmas.</b></p>	<p>Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.</p>	
<p><b>6-as veiksmas</b></p>	<p>Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.</p>	







## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!




Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

 <b>Prietaisas neįsijungia arba nekaista</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedomo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parinkty.
 <b>Komponentai</b>	
 <b>Aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
Perdegė lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.






## Netinkamai veikia vandens stalčius




 <b>Aprašymas</b>	 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Vandens stalčiukas prietaise nesilaiko.	Nepakankamai įstūmėte vandens stalčių.	Pabandykite vandens stalčiuką įkišti giliau.
Iš vandens stalčiaus teka vanduo.	Netinkamai uždėtas vandens stalčiaus dangtelis arba netinkamai įdėtas bangų slopintuvas.	Tinkamai uždėkite vandens stalčiaus dangtelį ir tinkamai įdėkite bangų slopintuvą.



## Valymo procedūros triktys



 <b>Aprašymas</b>	 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Sunku išvalyti vandens stalčių.	Nenuėmėte dangtelio arba neišėmėte bangų slopintuvo.	Nuimkite dangtelį ir išimkite bangų slopintuvą.
Po kalkių šalinimo procedūros grilio / kepimo inde neliko vandens.	Vandens stalčius nebuvo pilnai pripildytas.	Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.
Po kalkių šalinimo procedūros viduje liko nešvaraus vandens.	Grilio / kepimo indą įdėjote netinkamame aukštyje.	Nuo prietaiso dugno pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę. Kitą kartą grilio / kepimo indą dėkite į pirmąją lentyną.
Po valymo procedūros viduje lieka per daug vandens.	Prietaisui valyti naudojote per daug ploviklio.	Kitą kartą tolygiai paskirstykite ploviklį ant orkaitės vidinių sienelių.
Prasti plovimo rezultatai.	Valymo procedūrą pradėjote prietaisui neatvėsus.	Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Pakartokite valymo procedūrą.
	Prieš valymo procedūrą iš prietaiso neišėmėte visų priedų.	Iš prietaiso išimkite visus priedus. Pakartokite valymo procedūrą.



Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

 <b>„Wi-Fi“ ryšio problemos</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Nėra belaidžio tinklo ryšio.	Patikrinkite, ar jūsų mobilusis įrenginys yra prijungtas prie belaidžio tinklo. Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė jo konfigūracija.	Norėdami vėl prietaisą susieti su mobiliuoju įrenginiu, perskaitykite skyrius „Prieš naudojant pirmą kartą“ ir „Belaidis ryšys“.
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Maršrutizatorių perkelkite arčiau prietaiso.
Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį.	Išjunkite mikrobangų krosnelę. Vienu metu nenaudokite kitos mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdymo. Mikrobangų krosnelė sutrikdo „Wi-Fi“ signalą.



## 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

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

 <b>Kodas ir aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F601 – signalo WiFi ryšys triktis.	Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.

 <b>Kodas ir aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliootąjį techninės priežiūros centrą. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

 <b>Kodas ir aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
F131 – per aukšta garų jutiklių temperatūra.	Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite prietaisą.
F144 – Stalčius vandeniui jutiklis negali nustatyti vandens lygio.	Ištuštinkite Stalčius vandeniui ir vėl pripildykite.
F508 – Stalčius vandeniui veikia netinkamai.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
F602, F603 – WiFi ryšys nepasiekiamas.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

## 12.3 Naudojimo informacija

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

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

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

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 13.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
---------------------	------------

# ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

Modelio identifikatorius	KOAAS31WT 944184871
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,99kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalo garsumas	70l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	39,5kg

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

## 13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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**

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

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

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 likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

## Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius arba temperatūrą.

## Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

## Drėgnas konvek. kepimas

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.

## Parengties režimas

Po 2 min. įsijungs valdymo skydelio budėjimo režimas.

## 14. MENIU STRUKTŪRA

### 14.1 Meniu

Meniu elementas		Paskirtis
Mėgstamiausias		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Parinktys		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Prisijungimo nustatymai	Tinklo konfigūracijai nustatyti.
	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

### 14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.

# MENIU STRUKTŪRA

Papildomas meniu	Paskirtis
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos valymas. Jei dažnai gaminate garuose, naudokite skalavimo funkciją.
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Priminimas apie valymą	Primena, kada laikas valyti orkaitę.

## 14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vidaus apšvietimo simbolio matomumas	Ekrane įsijungs lempuotės piktograma.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Šildyti ir palaikyti šilumą	Pasibaigus gaminimui, 30 minučių išlaiko paruoštą maistą šiltą. Įjungus šią funkciją ekrane pasirodo pranešimas: „Šilumos palaikymas pradėtas“. Ji galima tik kai kurioms kaitinimo funkcijoms, jeigu nustatyta jų trukmė.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai funkcija įjungta, tekstas Vaikų saugos užraktas pasirodo ant ekrano kaip įjungiate orkaitę. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides.

## 14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
WiFi ryšys	Ijungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.

Papildomas meniu	Aprašymas
Nuotolinis valdymas	Kaip automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADETI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiame: WiFi ryšys.
Atsijungti nuo tinklo	Kaip išjungti automatinį prietaiso prisijungimą prie susieto tinklo.

## 14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.
Laiko rodmuo	Įjungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.
Priminimas apie valymą	Įjungiamas ir išjungiamas priminimas.
Mygtukų tonai	Įjungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų išjungti negalima: ①, STOP .
Įspėjamieji / klaidų signalai	Įjungia ir išjungia įspėjamųjų signalų tonus.
Įspėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Temperatūros matavimo vienetai	Nustato temperatūros matavimo vienetus: °C arba °F.







# TAI PAPRASTA!




## 14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas





Papildomas meniu	Aprašymas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Licencija	Informacija apie licencijas.
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.
Atkurti iššokančias žinutes	Atkuriami visi išskylančieji langai į originalias nuostatas.

## 15. TAI PAPRASTA!




Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:				
Kalba	Ekrano ryškumas	Įspėjamo signalo garsas	Vandens kiektumas	Paros laikas


Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:						
 Ijungta / Išjungta	 Meniu / Atgal	 Informacija:	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP	 Daugiau

Pradėkite naudotis prietaisu				
Spartusis paleidimas	Įjunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytą temperatūrą ir laiką.	<b>1-asis veiksmas</b>	<b>2-asis veiksmas</b>	<b>3-iasis veiksmas</b>
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę  .	 ... – nustatykite prietaiso funkciją.	Paspauskite: START .
Spartusis išjungimas	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, kas rodoma ekrane.	 – paspauskite ir palaikykite paspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

Gaminimo pradžia					
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.	6-as veiksmas
 – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite funkciją.	 – paspauskite, kad atvertumėte temperatūros nustatymus.	 – braukite pirštu per slankiklį, kad nustatytumėte temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Maisto ruošimas garuose: Steamify			
Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.			
Garai virimui	Garai troškinimui	Garai lengvam apkepimui	Garai kepimui ir skrudinimui
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:				
Kepimo vadovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite: 	Paspauskite: 	Paspauskite  Kepimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.

Maisto ruošimo trukmei nustatyti arba gaminimo funkcijai pakeisti naudokite sparčiąsias funkcijas.		
Sparčiosios laikmačio nuostatos Naudokitės sparčiojo pasirinkimo funkcija, kad pasirinktumėte dažniausiai naudojamas laikmačio nuostatas.	1-as veiksmas	2-as veiksmas
	Paspauskite: 	Pasirinkite norimą laikmačio reikšmę.

# TAI PAPRASTA!

**Maisto ruošimo trukmei nustatyti arba gaminimo funkcijai pakeisti naudokite sparčiausias funkcijas.**

**„10 % Finish Assist“**

Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, jei iki pabaigos likus 10 % viso laiko norite pratęsti laiką arba pakeisti funkciją.


+1 min | +5 min | +10 min – pasirinkite norimo laiko piktogramą, kad pratęstumėte ruošimo trukmę.

Funkcijos keitimas:

Pasirinkite norimą funkciją:    ...

## Išvalykite prietaisą naudodami valymo garais funkciją

**1-as veiksmas**

Paspauskite 

**2-as veiksmas**

Paspauskite 

**3-ias veiksmas**

Pasirinkite režimą:

**Valymas garais**

Lengvam valymui.

**Intensyvus valymas garais**

Kruopščiam valymui.



**Kalkių nuosėdų šalinimas**

Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms valyti.

**Garų sistemos praplovimas**

Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno garų funkcijų naudojimo.

## 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.



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



867352728-G-092023

