

EKK64982OW  
EKK64982OX



LT Viryklė

Naudojimo instrukcija



**Electrolux**

# TURINYS

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....              | 3  |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....             | 5  |
| 3. ĮRENGIMAS.....                       | 8  |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS.....               | 13 |
| 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....       | 14 |
| 6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 15 |
| 7. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....           | 16 |
| 8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 16 |
| 9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....   | 17 |
| 10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 20 |
| 11. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....    | 21 |
| 12. ORKAITĖ – PATARIMAI.....            | 22 |
| 13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....  | 32 |
| 14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....              | 35 |
| 15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....          | 37 |

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionalia patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

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



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

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



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

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

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga



**ISPĖJIMAS!**

Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrosios saugos nuorodos

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.

- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Neįrenkite prietaiso ant pagrindo.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ĮSPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĖMESIO! Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ĮSPĖJIMAS! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Prieš atidarydami, nuo dangčio nuvalykite visus išsiliejimus. Palaukite, kol kaitlentės paviršius ataus, prieš uždarydami dangtį.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.

- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Būkite atsargūs, kai liečiate laikymo stalčių. Jis gali įkaisti.
- Norėdami išimti lentynėlių atramas, pirmiausia patraukite lentynėlės atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- **[SPĖJIMAS!]** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

Šis prietaisas tinkamas naudoti šiose šalyse: **[LT]**

### 2.1 Įrengimas



#### **[SPĖJIMAS!]**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Perkeldami prietaisą, visada būkite atsargūs, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.

- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.
- Prietaiso šonai privalo būti šalia tokio paties aukščio prietaisų arba spintelių.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemonės, kad prietaisas neapvirstų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

### 2.2 Elektros prijungimas



#### **[SPĖJIMAS!]**

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka

maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.

- Visada naudokite taisyklingai įrengtą įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių, ypač kai durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.

## 2.3 Dujų prijungimas

- Visus dujų prijungimus turi įvesti kvalifikuotas asmuo.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitikinkite, ar vietos tiekimo sąlygos (dujų rūšis ir slėgis) atitinka šio prietaiso nustatymą.
- Pasirūpinkite, kad aplink prietaisą vyktų oro cirkuliacija.
- Informacija apie dujų tiekimą nurodyta techninių duomenų lentelėje.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degant susidariusius produktus. Būtinai prijunkite prietaisą pagal esamas įrengimo taisykles.

Atkreipkite dėmesį į tinkamo vėdinimo reikalavimus.

## 2.4 Naudojimas



### ISPĖJIMAS!

Sužalojimo ir nudegimų pavojus.  
Elektros smūgio pavojus.

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



### ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogdimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.



### ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukytų:
  - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą.
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite.
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilią kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Neleiskite virti tuštiesms prikaistuviams.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite aliuminio folijos ant prietaiso ar tiesiai ant prietaiso dugno.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti paviršius. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Pasirūpinkite patalpos, kurioje įrengtas prietaisas, geru vėdinimu.
- Naudokite tik stabilius, tinkamos formos ir skersmens prikaistuvius, kurių skersmuo yra didesnis, nei degiklių matmenys.
- Patikrinkite, ar liepsna neužgęsta, greitai pasukus rankenėlę iš didžiausios į mažiausią padėtį.
- Naudokite tik su prietaisu pateikiamus priedus.
- Ant degiklio neįrenkite liepsnos sklaidiklio.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

## 2.5 Valymas ir priežiūra



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą. Ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrukti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durielių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgijotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.
- Neplaukite degiklių indaplovėje.

## 2.6 Dangtis

- Nekeiskite dangčio techninių savybių.
- Reguliariai nuvalykite dangtį.
- Neatidarykite dangčio, kai paviršiuje yra išsilejimų.
- Prieš uždengdami dangtį, išjunkite visus degiklius.
- Neuždarykite dangčio, kol kaitlentė ir orkaitė visiškai neataušo.
- Stiklinis dangtis gali įkaitęs sudužti (jeigu taikytina).



## 2.7 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lempučių yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.
- Prieš keisdami lempučių, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lempučių.

## 2.8 Techninė priežiūra

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

# 3. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

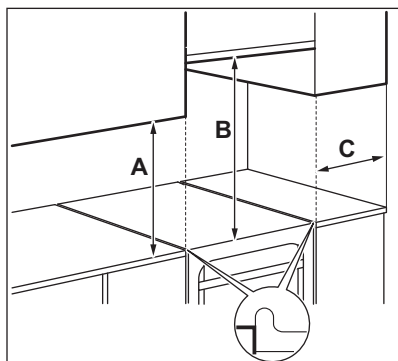
## 3.1 Prietaiso pastatymo vieta

Atskirai stovintį prietaisą galite montuoti su spintelėmis iš vienos arba dviejų pusių, o taip pat statyti kampe.



Tarp prietaiso ir galinės sienos turi likti 1 cm tarpas, kad būtų galima atidaryti dangtį.

Minimalius įrengimo atstumus rasite lentelėje.



## 2.9 Šalinimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.
- Suplokite išorinius dujų vamzdžius.

### Mažiausi atstumai

| Matmuo | mm  |
|--------|-----|
| A      | 400 |
| B      | 650 |
| C      | 150 |

## 3.2 Techniniai duomenys

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Įtampa          | 230 V      |
| Dažnis          | 50 – 60 Hz |
| Prietaiso klasė | 1          |

| Matmuo  | mm  |
|---------|-----|
| Aukštis | 857 |
| Plotis  | 600 |
| Gylis   | 600 |

### 3.3 Kiti techniniai duomenys

|                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| Prietaiso kategorija: | II2H3B/P                  |
| Pradinės dujos:       | G20 (2H) 20 mbar          |
| Pakeistos dujos:      | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

### 3.4 Pralaidos skersmenys

| DEGIKLIS         | PRALAIIDOS SKERSMUO <sup>1)</sup> 1/100 mm |
|------------------|--------------------------------------------|
| Pagalbinis       | 29 / 30                                    |
| Pusiau spartusis | 32                                         |
| Spartusis        | 42                                         |

<sup>1)</sup> Pralaidos tipas priklauso nuo modelio.

### 3.5 Dujų degikliai GAMTINĖMS DUJOMS G20 20 mbar

| DEGIKLIS         | ĮPRASTA GALIA, kW <sup>1)</sup> | SUMAŽINTA GALIA, kW <sup>1)</sup> | PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS, 1/100 mm |
|------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Spartusis        | 3,0                             | 0,72 / 0,75                       | 119                             |
| Pusiau spartusis | 2,0 / 1,9                       | 0,43 / 0,45                       | 96                              |
| Pagalbinis       | 1,0                             | 0,35                              | 70                              |

<sup>1)</sup> Čiaupo tipas priklauso nuo modelio.

### 3.6 Dujų degikliai, skirti suskystintosioms dujoms G30 30 mbar

| DEGIKLIS         | ĮPRASTA GALIA, kW | SUMAŽINTA GALIA, kW | PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS, 1/100 mm | VARDINIS DUJŲ SRAUTAS, g/h |
|------------------|-------------------|---------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Spartusis        | 3,0               | 0,72                | 88                              | 218                        |
| Pusiau spartusis | 2,0               | 0,43                | 71                              | 145                        |
| Pagalbinis       | 1,0               | 0,35                | 50                              | 73                         |

### 3.7 Dujų degikliai, skirti suskystintosioms dujoms G31 30 mbar

| DEGIKLIS  | ĮPRASTA GALIA, kW <sup>1)</sup> | SUMAŽINTA GALIA, kW <sup>1)</sup> | PURKŠTUKO ŽENKLINIMAS, 1/100 mm | VARDINIS DUJŲ SRAUTAS, g/h |
|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Spartusis | 2,6                             | 0,63                              | 88                              | 186                        |

| DEGIKLIS              | ĮPRASTA<br>GALIA, kW <sup>1)</sup> | SUMAŽINTA GA-<br>LIA, kW <sup>1)</sup> | PURKŠTUKO<br>ŽENKLINI-<br>MAS, 1/100<br>mm | VARDINIS DUJŲ<br>SRAUTAS, g/h |
|-----------------------|------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------|
| Pusiau spar-<br>tutis | 1,7                                | 0,38                                   | 71                                         | 121                           |
| Pagalbinis            | 0,85                               | 0,31                                   | 50                                         | 61                            |

1) Čiaupo tipas priklauso nuo modelio.

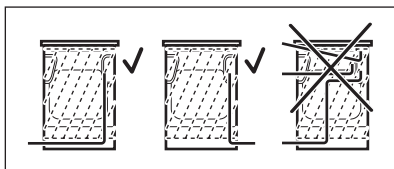
### 3.8 Dujų prijungimas



#### ĮSPĖJIMAS!

Prieš prijungdami dujas, atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Uždarykite pagrindinį dujų tiekimo vožtuvą.

Naudokite stabilius arba lanksčius nerūdijančiojo plieno vamzdžius pagal galiojančias normas. Jeigu naudojate lanksčius metalinius vamzdžius, užtikrinkite, kad jie nesiliestų prie judančių dalių ir kad nebūtų suspausti.



#### ĮSPĖJIMAS!

Dujų prijungimo vamzdis neturi liesti jokios prietaiso dalies, kaip parodyta paveikslėlyje.



#### ĮSPĖJIMAS!

Baigę įrengti patikrinkite, ar visų vamzdžio montavimo elementų izoliacija nepralaidi. Naudokite muilo tirpalą, o ne liepsną sandarikliui tikrinti.

### 3.9 Lanksti jungtis naudojant ne metalinius vamzdžius

Jeigu turite paprastą prieigą prie prijungimo, galite naudoti lankstų vamzdį. Lankstų vamzdį reikia gerai pritvirtinti spaustukais.

Montuodami visada naudokite vamzdžio laikiklį ir tarpiklį. Lankstų vamzdį galite naudoti, kai:

- jis negali įkaisti daugiau negu patalpos temperatūra (daugiau nei 30 °C);
- jis nėra ilgesnis negu 1 500 mm;
- jis niekur neturi susiaurėjimų;
- jis nėra susisukęs ar priveržtas;
- jis nesiliečia su aštriais kraštais ar kampais;
- jo būklę lengva patikrinti.

Kai tikriname lankstų vamzdį, įsitikinkite, kad:

- jo dviejuose galuose ir per visą ilgį nėra įtrūkimų, įpjovimų, apdegimo požymių;
- medžiaga nėra suketėjusi, ar ji yra pakankamai lanksti;
- nesurūdijo sąvaržos;
- nesibaigė jo galiojimo terminas.

Jeigu pastebite vieną ar kelis tokius defektus, vamzdžio neremontuokite, o pakeiskite.

Dujotiekio iškyša yra galinėje valdymo skydelio pusėje.

### 3.10 Pritaikymas skirtingų tipų dujoms

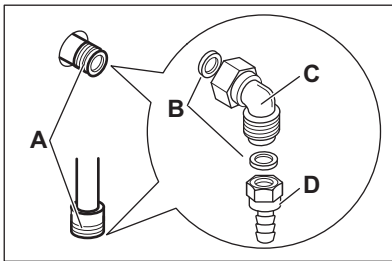


Pritaikyti skirtingų tipų dujoms leiskite tik įgaliotajam asmeniui.

- i** Jeigu prietaise nustatytos gamtinės dujos ir yra tinkami purkštukai, galite pakeisti į suskystintąsias dujas. Dujų tiekimo sparta yra reguliuojama pagal poreikį.

- !** **ĮSPĖJIMAS!** Prieš keisdami purkštukus, įsitikinkite, kad dujų rankenėlės būtų išjungimo padėtyje. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Leiskite prietaisui atvėsti. Galima susižeisti.

- i** Prietaise pagal numatymą nustatytos dujos. Visada naudokite sandarinimo tarpiklį nuostatai keisti.

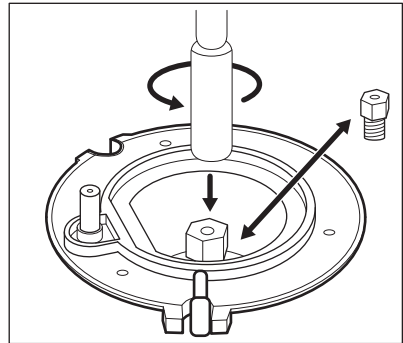


- A. Dujų prijungimo taškas (prietaisas prijungiamas tik viename taške)
- B. Tarpiklis
- C. Reguliuojama jungtis
- D. Suskystintųjų dujų vamzdžio laikiklis

### 3.11 Kaitlentės purkštukų keitimas

Pakeiskite purkštukus, kai keičiate dujų rūšį.

1. Nuimkite indų statymo atramas.
2. Nuimkite degiklių karūnėles ir dangtelius.
3. Nuimkite purkštukus, naudodami raktą Nr. 7.
4. Pakeiskite purkštukus, reikalingais jūsų naudojamam dujų tipui.



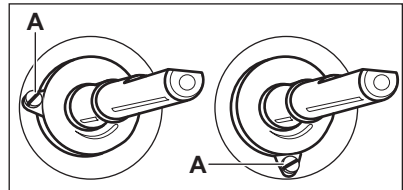
5. Duomenų lentelę (pritvirtintą greta dujų tiekimo vamzdžio) pakeiskite nauja, kurioje būtų nurodytas naujų tiekiamų dujų tipas.

- i** Šią lentelę rasite su prietaisu pateikiamame maišelyje.

Jei tiekiamas dujų slėgis nėra pastovus ar jis skiriasi nuo reikalingo, sumontuokite atitinkamą slėgio reguliavimo įtaisą ant dujų tiekimo vamzdžio.

### 3.12 Kaitlentės degiklio minimalaus dujų lygio reguliavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo.
2. Nuimkite kaitlentės rankenėlę. Jeigu nėra prieigos prie pralaidos varžto, išmontuokite valdymo skydelį prieš pradėdami reguliuoti.
3. Plonu plokščiu atsuktuvu pareguliuokite pralaidos varžtą A. Modelis lemia pralaidos varžto padėtį A.



## Keitimas iš gamtinių dujų į suskystintąsias dujas

1. Visiškai priveržkite pralaidos varžtą.
2. Įstatykite rankenėlę atgal į vietą.

## Keitimas iš suskystintųjų dujų į gamtines dujas

1. Atsukite maždaug vieną pasukimą pralaidos varžtą į padėtį A.
2. Vėl uždėkite kaitlentės rankenėlę.
3. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.

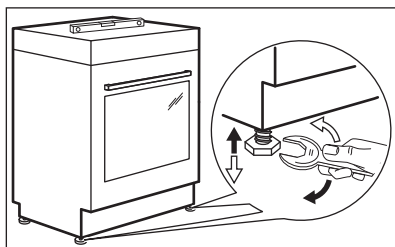


### ISPĖJIMAS!

Įkiškite maitinimo laidą kištuką į elektros lizdą tik tuomet, kai vėl tinkamai sumontuosite visas dalis. Galima susižeisti.

4. Uždekite degiklį.  
Žr. skyrių „Kaitlentė. Kasdienis naudojimas“.
5. Kaitlentės rankenėlę pasukite į mažiausios liepsnos padėtį.
6. Vėl nuimkite kaitlentės rankenėlę.
7. Lėtai sukite pralaidos varžtą, kol liepsna taps minimali ir stabili.
8. Vėl uždėkite kaitlentės rankenėlę.

## 3.13 Prietaiso išlygiavimas



Naudodami mažas kojeles prietaiso apačioje, sulyginkite prietaiso viršų su kitais paviršiais.

## 3.14 Apsauga nuo pasvirimo

Prieš pritvirtindami apsaugą nuo pasvirimo, nustatykite tinkamą prietaiso aukštį ir jo pastatymo vietą.



### DĖMESIO

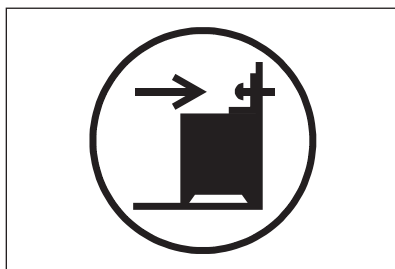
Užtikrinkite, kad apsauga nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.



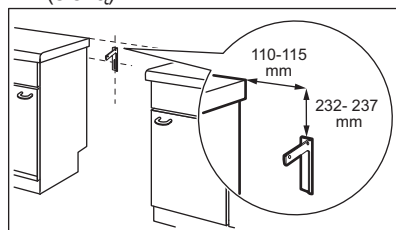
Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

Turite įrengti apsaugą nuo pasvirimo. Jeigu neįrengsite, prietaisas gali pasvirti.

Šis prietaisas turi paveikslėlyje pavaizduotą simbolį (jeigu taikytina), kad primintų jums apie apsaugos nuo pasvirimo įrengimą.



1. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 232–237 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 110–115 mm nuo prietaiso šono, laikiklio apvalioje skylėje. Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžiagas (sieną).



2. Skylę galite rasti prietaiso gale, kairėje pusėje. Prietaiso priekį pakelkite ir padėkite viduryje tarp spintelių. Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.

**i** Jeigu pakeitėte viryklės matmenis, tinkamai išlyginkite apsaugą nuo pasivirimo.

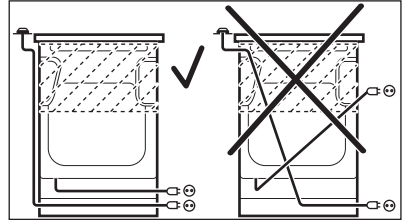
**!** **DĖMESIO**  
Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.



**ĮSPĖJIMAS!**

Maitinimo kabelis neturi liesti jokios prietaiso dalies, kaip parodyta paveikslėlyje.

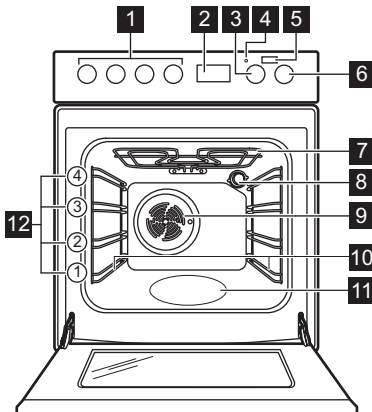


### 3.15 Elektros įrengimas

**!** **ĮSPĖJIMAS!**  
Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

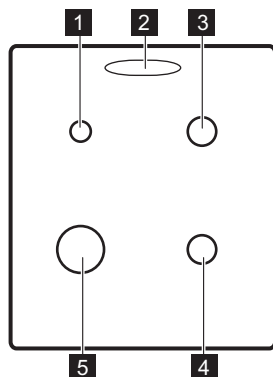
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendra apžvalga



- 1 Kaitlentės rankenėlės
- 2 Valdymo Skydelis
- 3 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 4 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 5 Mygtukas „Plus Steam“
- 6 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 7 Kaitinamasis elementas
- 8 Lemputė
- 9 Ventilatorius
- 10 Išimama lentynėlė
- 11 Ertmės iškala
- 12 Lentynėlių padėtys

## 4.2 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1** Papildomas degiklis
- 2** Garų išleidimo anga – skaičius ir padėtis priklauso nuo modelio
- 3** Pusiau spartusis degiklis
- 4** Pusiau spartusis degiklis
- 5** Spartusis degiklis

## 4.3 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Grilio / kepimo prikaistuvis**

Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.

- **Laikymo stalčius**  
Laikymo stalčius yra po orkaitę.

# 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 5.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

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

## 5.2 Laiko nustatymas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

Įjungus prietaisą į elektros tinklą arba nutrūkus elektros srovės tiekimui, automatiškai pradės žibčioti ekranas.

1. Spausdinėkite pasirinkimo mygtuką .

Ekrane bus rodomas veikiančio laikmačio simbolis.

2. Naudokite  ar  mygtuką tinkamam paros laikui nustatyti. Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas. Norėdami pakeisti laiką, įjunkite prietaisą ir spauskite  ir  tuo pačiu metu arba .

Kai mirksi dvitaškis tarp valandų ir minučių, spauskite  arba  naujam laikui nustatyti.

## 5.3 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.



Funkcijai: „PlusSteam“ žr. „Funkcijos „PlusSteam““.

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

3. Nustatykite funkciją  ir nustatykite didžiausią temperatūrą. Didžiausia temperatūra veikiant šiai funkcijai yra 210 °C.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
5. Nustatykite funkciją , paspauskite mygtuką „Plus“  ir nustatykite didžiausią temperatūrą.

6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Būtinai užtikrinkite tinkamą patalpų vėdinimą.

## 6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaitlentės degiklio uždegimas



Visada prieš uždedami prikaistuvius uždekite degiklį.



### ĮSPĖJIMAS!

Būkite atsargūs virtuvėje naudodami atvirą liepsną. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei liepsna buvo netinkamai naudojama.

1. Pasukite kaitlentės rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į maksimalaus dujų srauto padėtį  ir paspauskite degiklį uždegimui.
2. Laikykite kaitlentės rankenėlę nuspaustą lygiai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad termopora įkaistų. Priešingu atveju dujų tiekimas bus pertrauktas.
3. Sureguliuokite liepsną, kai ji taps stabili.



### ĮSPĖJIMAS!

Nelaikykite rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių. Jeigu degiklis neužsidega per 15 sekundžių, atleiskite rankenėlę, pasukite ją į išjungimo padėtį ir, prieš mėgindami uždegti degiklį dar kartą, palaukite ne mažiau kaip 1 minutę.



Jei po kelių bandymų degiklis neužsidega, patikrinkite, ar karūnėlė ir jos dangtelis yra taisyklingoje padėtyje.



Jeigu nėra elektros, degiklį galite uždegti be elektros įtaiso. Tokiu atveju pridėkite prie degiklio liepsnos šaltinį, paspauskite atitinkamą rankenėlę ir pasukite ją į maksimalią padėtį. Laikykite rankenėlę nuspaustą lygiai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad termopora įkaistų.

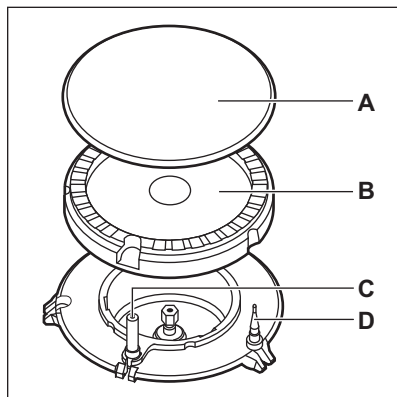


Jeigu degiklis netyčia užgęsta, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį ir vėl mėginkite uždegti degiklį, praėjus ne mažiau kaip 1 minutei.



Žiežirbų generatorius gali įsijungti automatiškai, kai įjungiate maitinimą, po įrengimo arba maitinimo pertrūkio. Tai normalu.

## 6.2 Degiklio apžvalga



- A. Degiklio dangtelis
- B. Degiklio karūnėlė
- C. Uždegimo žvakė
- D. Šiluminis elementas

## 6.3 Degiklių išjungimas

Norėdami išjungti liepsną, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį **0**.



### ĮSPĖJIMAS!

Visada sumažinkite liepsną arba visai išjunkite prieš nukeldami prikaistuvius nuo degiklio.

# 7. KAITLENTĖ – PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 7.1 Prikaistuviai



### ĮSPĖJIMAS!

Nedėkite vieno puodo ant dviejų degiklių.



### ĮSPĖJIMAS!

Ant degiklio nedėkite nestabilių arba pažeistų puodų, kad išvengtumėte išsiliejimų ir sužalojimų.



### DĖMESIO

Puodo rankenos neturi būti išlindę virš priekinio kaitvietės krašto.



### DĖMESIO

Puodus privaloma statyti pačiame degiklio viduryje, kad jie būtų visiškai stabilūs ir sumažėtų dujų sąnaudos.

## 7.2 Prikaistuvių skersmenys



### ĮSPĖJIMAS!

Naudokite prikaistuvius, kurių dugno skersmuo atitinka degiklių skersmenį.

| Degiklis         | Prikaistuvio skersmuo (mm) |
|------------------|----------------------------|
| Pagalbinis       | 120–180                    |
| Pusiau spartusis | 140–220/240 <sup>1)</sup>  |
| Spartusis        | 160–220/260 <sup>1)</sup>  |

<sup>1)</sup> Kai ant kaitlentės uždėtas vienas puodas.

# 8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 8.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.

- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Nerūdijančiojo plieno dalis nuplaukite vandeniu ir nusauskinkite minkštu audiniu.

## 8.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų.
- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.
- Emaliuotas dalis, dangtelius ir karūnėles valykite šiltu, muiluotu vandeniu ir sausai nušluostykite prieš įtaisydami atgal.

## 8.3 Uždegimo žvakės valymas

Ši funkcija veikia naudojant keraminę uždegimo žvakę su metaliniu elektrodu.

Laikykite šias dalis labai švarias, kad nekiltų uždegimo sunkumų ir patikrinkite, ar neužsikimšo degiklio karūnėlės angos.

## 8.4 Prikaistuvų atramos



Prikaistuvų atramų negalima plauti indaplovėje. Jas reikia plauti rankomis.

1. Kaitlentę lengviau nuvalysite, nuėmę prikaistuvų atramas.



Prikaistuvų atramas įstatykite atsargiai, kad nepažeistumėte kaitlentės viršaus.

2. Nuvalę prikaistuvų atramas, įsitikinkite, kad jos yra tinkamose padėtyse.
3. Prikaistuvų atramų kojelės turi būti degiklio centre – tada degiklis veiks tinkamai.

## 8.5 Periodinė priežiūra

Reguliariai kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą dėl dujotiekio įvado ir (jei yra) slėgio regulatoriaus patikros.

# 9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 9.1 Orkaitės įjungimas ir išjungimas

1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti orkaitės funkciją.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.

## 9.2 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.

## 9.3 Orkaitės funkcijos

| Simbolis | Orkaitės funkcijos            | Naudojimo sritis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Išjungimo padėtis             | Orkaitė išjungta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|          | Orkaitės lemputė              | Ijungti lemputę be maisto gaminimo funkcijos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|          | „PlusSteam“                   | Drėgmei pridėti gaminant maistą. Tinkamai spalvai ir traškiai plutelei gauti kepant. Kad patiekalai taptų dar sultingesni juos pašildant. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|          | Nestiprus karšto oro srautas  | Minkštiems, sultingiems kepsniams kepti arba vaisiams ir daržovėms džiovinti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|          | Apatinis kaitinimas           | Pyragams su traškiu pagrindu kepti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|          | Tradicionis kaitinimas        | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|          | Spartus kepimas ant grotelių  | Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui griulyje ir skrebučių skrudinimui.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|          | Terminis kepimas ant grotelių | Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          | Gaminimas su ventiliatoriumi  | Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kurio gaminimui reikia tos pačios temperatūros, kai naudojama daugiau nei viena lentynos padėtis ir nesimaišo kvapai.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|          | Drėgnas kepimas               | Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas kepimas. Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir būtų užtikrinta, jog orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Gali sumažėti kaitinimo galia. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“, „Orkaitė. Energijos taupymas“. Ši funkcija buvo naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti pagal standartą EN 60350-1. |

| Simbolis                                                                          | Orkaitės funkcijos | Naudojimo sritis                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Karšto oro srautas | Kepti vienu metu dvejose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Tradicinis kaitinimas. |
|  | Atitirpinimas      | Atšildyti maistą (daržoves ir vaisius). Atšildymo trukmė priklauso nuo užšaldyto maisto produkto kiekio ir dydžio.                  |

## 9.4 Funkcijos įjungimas: „PlusSteam“

Ši funkcija suteikia galimybę padidinti drėgmės kiekį gaminant maistą.



### ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus:

- Neatidarykite prietaiso durelių, kai naudojate funkciją „PlusSteam“.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles panaudoję funkciją „PlusSteam“.



Žr. skyrių „Patarimai“.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo. Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml. Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsusi.
3. Nustatykite funkciją „PlusSteam“ .
4. Paspauskite mygtuką „Plus Steam“ .

Mygtukas „Plus Steam“ veikia tik su funkcija „PlusSteam“.

Įsijungia indikatorius.

5. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
6. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.



### DĖMESIO

Nepilkite į orkaitės ertmę vandens, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

7. Jeigu norite išjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „Plus Steam“ , pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

Mygtuko „Plus Steam“ indikatorius išsijungia.

8. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.

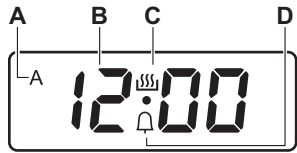


### ĮSPĖJIMAS!

Prieš šalindami likusį vandenį iš ertmės įdubos, patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs.

# 10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

## 10.1 Rodinys



- A. TRUKMĖS ir PABAIGOS laiko indikatorius
- B. Laiko rodinys
- C. Veikiančio laikmačio indikatorius
- D. LAIKMAČIO indikatorius.

## 10.2 Mygtukai

| Mygtukas | Funkcija        | Aprašas                                 |
|----------|-----------------|-----------------------------------------|
| —        | MAŽINIMAS       | Laikui nustatyti.                       |
|          | LAIKRODIS       | Laikrodžio funkcijai nustatyti.         |
| +        | DIDINIMAS       | Laikui nustatyti.                       |
|          | Papildomi garai | Norėdami įjungti funkciją: „PlusSteam“. |

## 10.3 Laikrodžio funkcijų lentelė

| Laikrodžio funkcija |                     | Naudojimo sritis                                                                                            |
|---------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00:00               | PAROS LAIKAS        | Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.                                                           |
| dur                 | TRUKMĖ              | Prietaiso veikimo trukmei nustatyti (1 min. – 10 val.).                                                     |
| End                 | PABAIGA             | Prietaiso išjungimo laikui nustatyti (1 min. – 10 val.).                                                    |
| dur + End           | ATIDĖTAS PALEIDIMAS | Apima TRUKMĖS ir PABAIGOS funkciją.                                                                         |
|                     | LAIKMATIS           | Nustatyti atgalinę laiko atskaitą (1 min.–23 val. 59 min.). Ši funkcija neturi poveikio prietaiso veikimui. |

## 10.4 Funkcijos TRUKMĖ nustatymas

- Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
- Spaudinėkite , kol pradės mirksėti **dur**.
- Spauskite **+** arba **—**, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.

- Ekrane rodoma **dur** ir simbolis **A**.
- Laikui pasibaigus, mirksi **dur** ir 7 minutes skamba garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
  - Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
  - Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėlę į išjungimo padėtį.

## 10.5 Funkcijos PABAIGA nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti **End**.
3. Paspauskite **+** arba **-** ir nustatykite laiką.  
Ekrane rodoma **End** ir simbolis **A**.
4. Laikui pasibaigus, mirksi **End** ir 7 minutes skamba garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėlę į išjungimo padėtį.

## 10.6 ATIDĖTO PALEIDIMO funkcijos nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti **dur**.
3. Spauskite **+** arba **-**, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.
4. Paspauskite .
5. Spauskite **+** arba **-**, kad nustatytumėte PABAIGOS laiką.
6. Paspauskite , kad patvirtintumėte. Prietaisas vėliau automatiškai įsijungs, veiks nustatytą TRUKMĘ ir sustos nustatyto PABAIGOS laiku. Nustatyto laiku 7 minutes girdimas garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.
7. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
8. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėlę į išjungimo padėtį.

## 10.7 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti .
2. Spauskite **+** arba **-**, kad nustatytumėte reikiamą laiką.
3. Pasibaigus nustatytam laikui, 7 minutes girdimas garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

## 10.8 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Mygtukus **-** ir **+** paspauskite vienu metu.  
Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

## 10.9 Garso signalo keitimas

1. Norėdami girdėti šiuo metu veikiantį garso signalą, paspauskite ir palaikykite mygtuką **-**.
2. Norėdami pakeisti signalą, kartotinai spauskite mygtuką **-**.
3. Atleiskite **-** mygtuką.  
Paskutinį kartą nustatytas tonas bus naujasis garso signalas.
4. Palaukite 5 sekundes, kol nuostata bus automatiškai patvirtinta.



Prietaisą atjungus nuo maitinimo tinklo arba dingus maitinimui, signalo tonas sugrįš į numatytąjį.

# 11. ORKAITĖ - PRIEDŲ NAUDOJIMAS

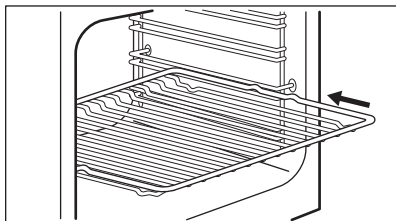


### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 11.1 Priedų įstatymas

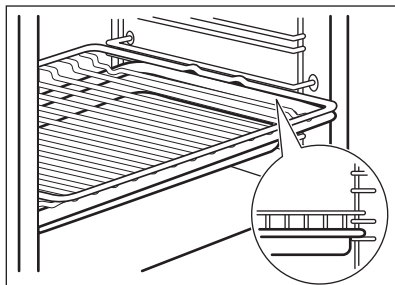
Grotelės:



Įdėkite lentynėlę tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

Grotelės ir gilus kepimo indas vienu metu:

Įstumkite gilų kepimo indą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



## 12. ORKAITĖ – PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



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

- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės emalis.

### 12.1 Bendroji informacija

- Prietaise yra keturios lentynų padėtys. Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo prietaiso apačios.
- Šis prietaisas turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrūdęs iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Tai – normalu. Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.

### 12.2 Kepimas

- Pirmą kartą naudokite žemesnę temperatūrą.
- Jei pyragus kepatė ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.
- Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunda nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepat.
  - Kepat skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepamosioms skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

### 12.3 Pyragų kepimas

Neatidarinėkite orkaitės durelių, kol nepraeis 3/4 kepimui skirtu laiku.

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

## 12.4 Mėsos ir žuvies gaminimas

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

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

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

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

## 12.6 „PlusSteam“ +



Prieš įkaitindami, pripildykite ertmės įdubą vandens, tik kai orkaitė yra atvėsus.

Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““

## 12.5 Maisto ruošimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

### Kepiniai

| Patiekalas                                                         | Vandens kiekis ertmės įduboje (ml) | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis | Pagalbiniai reikmenys    |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------|
| Balta duona <sup>1)</sup>                                          | 100                                | 180              | 40–50         | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Duonos bandelės <sup>1)</sup>                                      | 100                                | 200              | 20–25         | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Naminė pica <sup>1)</sup>                                          | 100                                | 230              | 15–25         | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Itališka duona „Focaccia“ <sup>1)</sup>                            | 150                                | 190              | 20–30         | 1                | Naudokite kepimo skardą. |
| Sausainiai, paplotėliai, prancūziškieji ragėliai <sup>1)</sup>     | 100                                | 160              | 10–20         | 2                | Naudokite kepimo skardą. |
| Slyvų pyragas, obuolių pyragas, bandelės su cinamonu <sup>1)</sup> | 100                                | 160              | 75–90         | 2                | Naudokite pyrago formą.  |

<sup>1)</sup> Prieš kepdami 5 minutes įkaitinkite tuščią orkaitę.

**Šaldytų gaminių kepimas**

| <b>Patiekalas</b>                              | <b>Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)</b> | <b>Temperatūra (°C)</b> | <b>Laikas (min.)</b> | <b>Lentynos padėtis</b> | <b>Pagalbiniai reikmenys</b> |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|------------------------------|
| Šaldyta pica <sup>1)</sup>                     | 150                                       | 200                     | 15–20                | 2                       | Naudokite kepi-mo skardą.    |
| Šaldyta lazanija <sup>1)</sup>                 | 200                                       | 180                     | 35–50                | 2                       | Naudokite groteles.          |
| Šaldyti prancūziškieji rage-liai <sup>1)</sup> | 100                                       | 170                     | 20–30                | 2                       | Naudokite kepi-mo skardą.    |

<sup>1)</sup> Prieš kepdami 10 minučių įkaitinkite tuščią orkaitę.

**Maisto atgaminimas**

| <b>Patiekalas</b>         | <b>Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)</b> | <b>Temperatūra (°C)</b> | <b>Laikas (min.)</b> | <b>Lentynos padėtis</b> | <b>Pagalbiniai reikmenys</b> |
|---------------------------|-------------------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|------------------------------|
| Balta duona               | 100                                       | 110                     | 15–25                | 2                       | Naudokite kepi-mo skardą.    |
| Duonos bandelės           | 100                                       | 110                     | 10–20                | 2                       | Naudokite kepi-mo skardą.    |
| Naminė pica               | 100                                       | 110                     | 15–25                | 2                       | Naudokite kepi-mo skardą.    |
| Itališka duona „Focaccia“ | 100                                       | 110                     | 10–20                | 2                       | Naudokite kepi-mo skardą.    |
| Daržovės                  | 100                                       | 110                     | 15–25                | 2                       | Naudokite kepi-mo skardą.    |
| Ryžiai                    | 100                                       | 110                     | 15–25                | 2                       | Naudokite kepi-mo skardą.    |
| Makaronai                 | 100                                       | 110                     | 15–25                | 2                       | Naudokite kepi-mo skardą.    |
| Mėsa                      | 100                                       | 110                     | 15–25                | 2                       | Naudokite kepi-mo skardą.    |

**Kepsnių kepimas**

| Patiekalas                               | Vandens kiekis ertmės įduboje (ml) | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis | Pagalbiniai reikmenys                |
|------------------------------------------|------------------------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------------------|
| Kepta kiaušiena                          | 200                                | 180              | 65–80         | 2                | Naudokite groteles ir kepimo skardą. |
| Jautienos kepsnys, su krauju             | 200                                | 200              | 45–50         | 2                | Naudokite groteles ir kepimo skardą. |
| Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas | 200                                | 200              | 50–55         | 2                | Naudokite groteles ir kepimo skardą. |
| Rostbifas, iškepus                       | 200                                | 200              | 55–60         | 2                | Naudokite groteles ir kepimo skardą. |
| Viščiukas, perpjautas pusiau             | 200                                | 210              | 50–60         | 2                | Naudokite groteles ir kepimo skardą. |
| Viščiukas                                | 200                                | 210              | 60–80         | 2                | Naudokite groteles ir kepimo skardą. |
| Kepta kalakutiena                        | 200                                | 200              | 70–90         | 2                | Naudokite groteles ir kepimo skardą. |

**12.7 Konservavimas**  + **ĮSPĖJIMAS!**

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.
- Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei šešis pusės litro talpos stiklainius.
- Vienodai pripildykite stiklainius, palikdami kiekvieno stiklainio viršuje 1 cm oro tarpą. Uždėkite dangtelius ant viršaus, jų hermetiškai neuždarydami.

- Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.
- Į kepimo skardą įpilkite 1/2 litro vandens, o į ertmės įdubą – 1/4 litro vandens, kad orkaitėje būtų pakankamai drėgmės.
- Pasirinkite funkciją „PlusSteam“ ir nustatykite tinkamą temperatūrą pagal toliau pateiktą lentelę.
- Stiklainius galima hermetiškai uždaryti tik išjungus funkciją.

**Minkšti vaisiai**

| Patiekalas                  | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis | Pagalbiniai reikmenys    |
|-----------------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------|
| Braškės / mėlynės / avietės | 160              | 25–30         | 1                | Naudokite kepimo skardą. |

**Kaulavaisiai**

| Patiekalas                     | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis | Pagalbiniai reikmenys    |
|--------------------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------|
| Kriaušės / svarainiai / slyvos | 160              | 35–40         | 1                | Naudokite kepimo skardą. |

**Minkštos daržovės**

| Patiekalas                                   | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis | Pagalbiniai reikmenys    |
|----------------------------------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------|
| Cukinija / baklažanai / svogūnai / pomidorai | 160              | 30–35         | 1                | Naudokite kepimo skardą. |

**Marinuotos daržovės**

| Patiekalas                          | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis | Pagalbiniai reikmenys    |
|-------------------------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------|
| Morkos / agurkai / ropės / salierai | 160              | 35–45         | 1                | Naudokite kepimo skardą. |

**12.8 Nestiprus karšto oro srautas**   **Džiovinimas**

| Patiekalas          | Temperatūra (°C) | Laikas (val.) | Lentynos padėtis |           |
|---------------------|------------------|---------------|------------------|-----------|
|                     |                  |               | 1 padėtis        | 2 padėtys |
| Daržovės            |                  |               |                  |           |
| Pupos               | 60–70            | 7–9           | 2                | 1 / 3     |
| Pjaustytos paprikos | 60–70            | 10–12         | 2                | 1 / 3     |
| Daržovės raginimui  | 60–70            | 9–11          | 2                | 1 / 3     |
| Pjaustyti grybai    | 50–60            | 13–15         | 2                | 1 / 3     |

| Patiekalas            | Temperatūra (°C) | Laikas (val.) | Lentynos padėtis |           |
|-----------------------|------------------|---------------|------------------|-----------|
|                       |                  |               | 1 padėtis        | 2 padėtys |
| Prieskoniniai augalai | 40–50            | 3–5           | 2                | 1 / 3     |
| <b>Vaisiai</b>        |                  |               |                  |           |
| Slyvų puselės         | 60–70            | 11–13         | 2                | 1 / 3     |
| Abrikosų puselės      | 60–70            | 9–11          | 2                | 1 / 3     |
| Pjaustyti obuoliai    | 60–70            | 6–8           | 2                | 1 / 3     |
| Pjaustytos kriaušės   | 60–70            | 7–10          | 2                | 1 / 3     |

### Kepimas žemoje temperatūroje

| Patiekalas                               | Kiekis (kg) | Kiekvienos pusės apkepi-mas (min.) | Temperatūra (°C) | Lentynos pa-dėtis | Laikas (min.) |
|------------------------------------------|-------------|------------------------------------|------------------|-------------------|---------------|
| <b>Jautiena</b>                          |             |                                    |                  |                   |               |
| Vidutinė filė                            | 1,0–1,5     | 2                                  | 80–100           | 2                 | 60–90         |
| Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas | 1,5–2,0     | 4                                  | 80–100           | 2                 | 160–200       |
| <b>Veršiena</b>                          |             |                                    |                  |                   |               |
| Filet rosé                               | 1,0–1,5     | 2                                  | 80–100           | 2                 | 50–90         |
| Nugarinė, vienas gabalas                 | 1,5–2,0     | 4                                  | 80–100           | 2                 | 100–160       |
| Vidutiniškai iškeptas veršienos kepsnys  | 1,5–2,0     | 4                                  | 80–100           | 2                 | 100–160       |
| <b>Kiauliena</b>                         |             |                                    |                  |                   |               |
| Filet rosé                               | 1,0–1,5     | 2                                  | 80–100           | 2                 | 60–100        |
| Nugarinė, vienas gabalas                 | 1,5–2,0     | 4                                  | 80–100           | 2                 | 100–160       |
| Vidutiniškai iškeptas kiaulienos kepsnys | 1,5–2,0     | 4                                  | 80–100           | 2                 | 100–160       |

## 12.9 Tradicinis kaitinimas

### Kepimas

| Patiekalas                                  | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|---------------------------------------------|------------------|---------------|------------------|
| Plokštainis                                 | 160–170          | 25–35         | 2                |
| Mielinis pyragas su obuoliais               | 170–190          | 45–55         | 3                |
| Džiovintų vaisių pyragas                    | 170–180          | 35–45         | 2                |
| Trupininis pyragas                          | 170–190          | 50–60         | 3                |
| Varškės pyragas                             | 170–190          | 60–70         | 2                |
| Naminė duona                                | 190–210          | 50–60         | 2                |
| Rumuniškas biskvitinis pyragas              | 165–175          | 35–45         | 2                |
| Rumuniškas biskvitinis pyragas – tradicinis | 165–175          | 35–45         | 2                |
| Mielinės bandelės                           | 180–200          | 15–25         | 2                |
| Biskvitinis vyniotinis                      | 150–170          | 15–25         | 2                |
| Lotaringiškas apkepas                       | 215–225          | 45–55         | 2                |

### Kepsnių kepimas

| Patiekalas | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|------------|------------------|---------------|------------------|
| Žuvis      | 200–220          | 40–70         | 2                |

## 12.10 Spartus kepimas ant grotelių

| Patiekalas                                  | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|---------------------------------------------|------------------|---------------|------------------|
| Viščiukas, perpjautas pusiau                | 230              | 50–60         | 2                |
| Kiaulienos pjausnys                         | 230              | 40–50         | 3                |
| Kumpio kepimas ant grotelių                 | 250              | 17–25         | 2                |
| Dešrelės                                    | 250              | 20–30         | 2                |
| Jautienos didkepsnis: vidutiniškai iškeptas | 230              | 25–35         | 2                |

## 12.11 Terminis kepimas ant grotelių

| Patiekalas                           | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|--------------------------------------|------------------|---------------|------------------|
| Viščiuko sparneliai                  | 230              | 30–40         | 2                |
| Kiaulienos pjausnys                  | 230              | 40–50         | 2                |
| Jautienos didkepsnis: gerai iškeptas | 250              | 35–40         | 2                |

## 12.12 Gaminimas su ventiliatoriumi

### Kepimas

| Patiekalas                   | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|------------------------------|------------------|---------------|------------------|
| Įdarytas mielinis pyragas    | 150–160          | 20–30         | 2                |
| Viktorijos pyragaičiai       | 170–190          | 30–40         | 2                |
| Šveicariškas obuolių apkepas | 180–200          | 35–45         | 2                |
| Mielinė pynutė               | 150–160          | 40–50         | 2                |
| Keksas su citrina ir maderą  | 170–190          | 50–60         | 2                |
| Merengos                     | 110–120          | 30–40         | 2                |
| Bulvių plokštainis           | 180–200          | 40–50         | 2                |
| Lazanija                     | 170–190          | 30–50         | 2                |
| Orkaitėje gaminti makaronai  | 170–190          | 50–60         | 2                |

## 12.13 Drėgnas kepimas

| Patiekalas           | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis | Pagalbiniai reikmenys                    |
|----------------------|------------------|---------------|------------------|------------------------------------------|
| <b>Duona ir pica</b> |                  |               |                  |                                          |
| Bandelės             | 190              | 25–30         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Duonos bandelės      | 200              | 40–45         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Šaldyta pica 350 g   | 190              | 25–35         | 2                | grotelės                                 |

| Patiekalas                         | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis | Pagalbiniai reikmenys                    |
|------------------------------------|------------------|---------------|------------------|------------------------------------------|
| <b>Pyragaičiai kepimo skardoje</b> |                  |               |                  |                                          |
| Biskvitinis vyniotinis             | 180              | 20–30         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Šokoladinis pyragas                | 180              | 35–45         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| <b>Pyragaičiai formoje</b>         |                  |               |                  |                                          |
| Suflė                              | 210              | 35–45         | 2                | šeši keraminiai indeliai ant grotelių    |
| Biskvitinis pagrindas              | 180              | 25–35         | 2                | apkepo skarda ant grotelių               |
| Biskvitinis pyragas                | 150              | 35–45         | 2                | pyrago formoje ant grotelių              |
| <b>Žuvis</b>                       |                  |               |                  |                                          |
| Žuvis maišeliuose, 300 g           | 180              | 25–35         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Visa žuvis, 200 g                  | 180              | 25–35         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Žuvies filė, 300 g                 | 180              | 30–40         | 2                | picos kepimo indas ant grotelių          |
| <b>Mėsa</b>                        |                  |               |                  |                                          |
| Mėsa maišelyje, 250 g              | 200              | 35–45         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Mėsos iešmai, 500 g                | 200              | 30–40         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| <b>Maži kepiniai</b>               |                  |               |                  |                                          |
| Sausainiai                         | 170              | 25–35         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Migdoliniai sausainiai             | 170              | 40–50         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Keksiukai                          | 180              | 30–40         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Pikantiško skonio krekeriai        | 160              | 25–35         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Trapios tešlos sausainiai          | 140              | 25–35         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Tarteletės                         | 170              | 20–30         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |

| Patiekalas                         | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis | Pagalbiniai reikmenys                    |
|------------------------------------|------------------|---------------|------------------|------------------------------------------|
| <b>Vegetariški patiekalai</b>      |                  |               |                  |                                          |
| Įvairios daržovės maišelyje, 400 g | 200              | 20–30         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |
| Omletas                            | 200              | 30–40         | 2                | picos kepimo indas ant grotelių          |
| Daržovės skardoje, 700 g           | 190              | 25–35         | 2                | kepimo skarda arba grilio / kepimo indas |

## 12.14 Karšto oro srautas

### Kepimas

| Patiekalas         | Temperatūra (°C) | Laikas (min.) | Lentynos padėtis |
|--------------------|------------------|---------------|------------------|
| Plokštainis        | 140–160          | 40–50         | 1 + 3            |
| Mielinės bandelės  | 190–210          | 10–20         | 1 + 3            |
| Merengos           | 100–120          | 55–65         | 1 + 3            |
| Sviestinis pyragas | 150–170          | 20–30         | 1 + 3            |
| Pica               | 200–220          | 35–45         | 1 + 3            |

## 12.15 Informacija patikros įstaigoms

| Patiekalas                                                    | Funkcija                     | Temperatūra (°C) | Pagalbiniai reikmenys | Lentynos padėtis | Laikas (min.) |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|-----------------------|------------------|---------------|
| Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)                        | Tradicinis kaitinimas        | 160              | kepimo skarda         | 3                | 20–30         |
| Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)                        | Gaminimas su ventiliatoriumi | 150              | kepimo skarda         | 3                | 20–30         |
| Maži pyragaičiai (16 vienetų skardoje)                        | Karšto oro srautas           | 160              | kepimo skarda         | 1 + 3            | 30–40         |
| Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdėdamos įstrižai) | Tradicinis kaitinimas        | 190              | grotelės              | 1                | 65–75         |

| Patiekalas                                                    | Funkcija                      | Temperatūra (°C) | Pagalbiniai reikmenys               | Lentynos padėtis | Laikas (min.)                      |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|-------------------------------------|------------------|------------------------------------|
| Obuolių pyragas (2 formos 20 cm skersmens, įdedamos įstrižai) | Gaminimas su ventiliatoriumi  | 180              | grotelės                            | 2                | 70–80                              |
| Biskvitinis pyragas be riebalų                                | Tradicionis kaitinimas        | 180              | grotelės                            | 2                | 20–30                              |
| Biskvitinis pyragas be riebalų                                | Gaminimas su ventiliatoriumi  | 160              | grotelės                            | 2                | 25–35                              |
| Biskvitinis pyragas be riebalų                                | Karšto oro srautas            | 170              | grotelės                            | 1 + 3            | 30–40                              |
| Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės                 | Tradicionis kaitinimas        | 140              | kepimo skarda                       | 3                | 15–30                              |
| Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės                 | Gaminimas su ventiliatoriumi  | 140              | kepimo skarda                       | 3                | 20–30                              |
| Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės                 | Karšto oro srautas            | 140              | kepimo skarda                       | 1 + 3            | 15–30                              |
| Skrebutis                                                     | Spartus kepimas ant grotelių  | 250              | grotelės                            | 3                | 5–10                               |
| Mėsainis su jautiena                                          | Terminis kepimas ant grotelių | 250              | grotelės arba grilio / kepimo indas | 3                | 15–20 pirmą pusę; 10–15 antrą pusę |

## 13. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Pastabos dėl valymo

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

Metaliniams paviršiams valyti naudokite tam skirtą valymo priemonę.

Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti

maisto likučiai gali sukelti gaisrą. Didesnė rizika yra grilio prikaistuviai.

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

Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu.

Jeigu turite neprispylančių priedų, neplaukite jų stipraus poveikio priemonėmis, indaplovėje arba

naudodami aštrius daiktus. Tai gali pažeisti neprisvylančią dangą.

Po kiekvieno naudojimo išvalykite drėgmę iš ertmės.

### 13.2 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

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

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

### 13.3 Apatinės įdubos valymas

Valant iš apatinės įdubos po maisto gaminimo naudojant garus pašalinami kalkių nuosėdų likučiai.



Rekomenduojame atlikti valymo procesą bent kas 5–10 ciklų panaudoję funkciją „PlusSteam“.

1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į apatinę įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be žolelių.
2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

### 13.4 Lentynų atramų

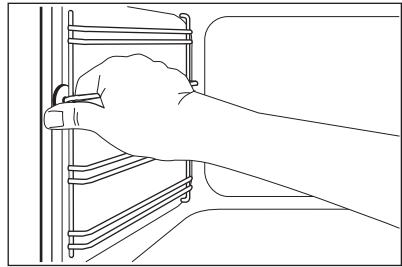
Norėdami išvalyti orkaitės vidų, išimkite lentynų atramas.



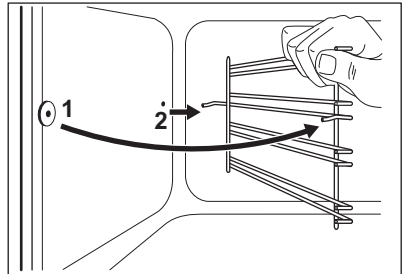
#### DĖMESIO

Būkite atsargūs, kai išimate lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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



Išimtus priedus įdėkite atvirkštine tvarka.

### 13.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Orkaitės durelės turi dvi stiklo plokštes. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę ir nuvalyti.



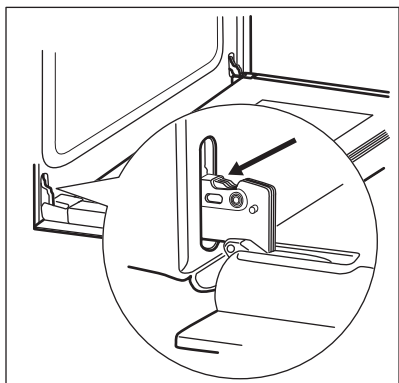
Orkaitės durelės gali užsidaryti, jeigu bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.



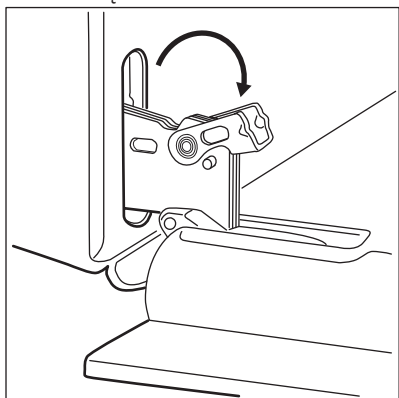
#### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be vidinės stiklo plokštes.

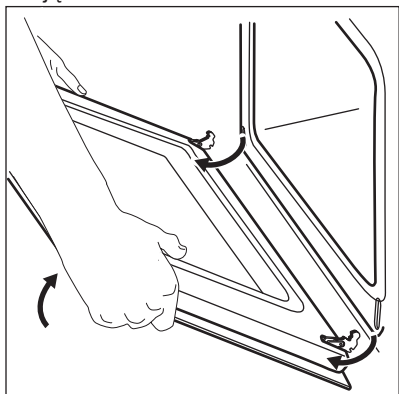
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



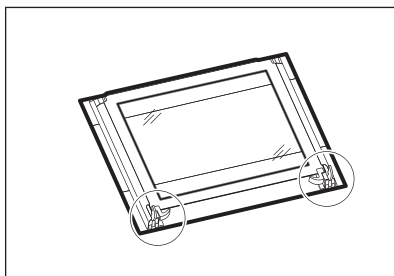
2. Pakelkite ir pasukite ant abiejų lankstų esančias svirtes.



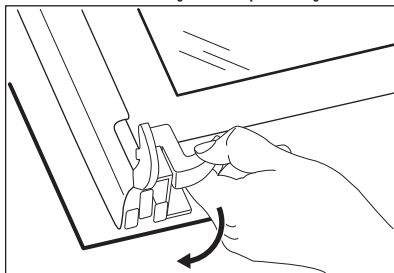
3. Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



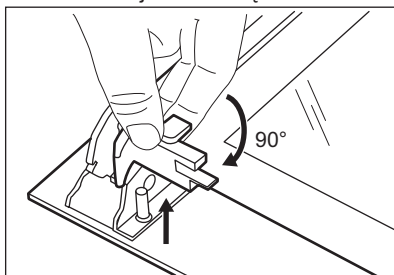
4. Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabiliaus paviršiaus.



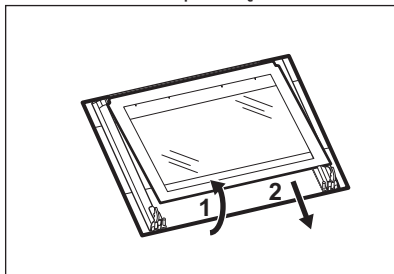
5. Atlaisvinkite fiksavimo sistemą ir išimkite vidinę stiklo plokštę.



6. Pasukite du fiksatorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.



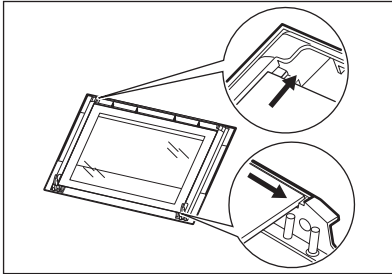
7. Pirmiausiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštę.



8. Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštę.

Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles. Atlikite veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

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



### 13.6 Kaip išimti stalčių

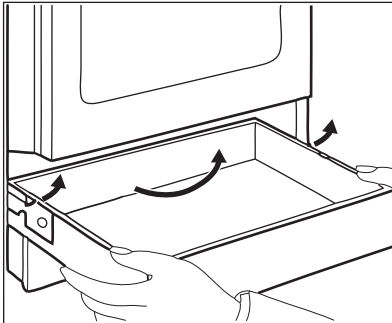


#### **ĮSPĖJIMAS!**

Nelaikykite stalčiuje degių daiktų (pavyzdžiui, valymo medžiagų, plastikinių maišelių, orkaitės pirštinių, popieriaus arba valymo purškiklių). Naudojant orkaitę, stalčius gali įkaisti. Gali kilti gaisras.

Po orkaitės esantį stalčių galima išimti – taip jį lengviau valyti.

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



## 14. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

2. Lėtai kilstelėkite.

3. Visiškai ištraukite.

Jeigu norite įdėti stalčių, atlikite pirmiau minėtus veiksmus atvirkščia eilės tvarka.

### 13.7 Lemputės keitimas



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus gauti elektros smūgį.

Lemputė gali būti karšta.

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

### Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį lemputės gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C atsparia karščiui lempute .
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 14.1 Ką daryti, jeigu...

| Problema                                                              | Galima priežastis                                                     | Atitaisymo būdas                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nėra kibirkšties, kai mėginame įjungti kibirkščių generatorių.        | Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.                                  |
|                                                                       | Perdegė saugiklis.                                                    | Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
|                                                                       | Netinkamai uždėtas degiklio dangtelis ir karūnėlė.                    | Tinkamai uždėkite degiklio dangtelį ir karūnėlę.                                                                            |
| Liepsna užgęsta iš karto tik uždegus.                                 | Nepakankamai įkaito šiluminis elementas.                              | Užsidegus liepsnai, laikykitės kibirkščių generatorių įjungtą ne ilgiau nei 10 sekundžių.                                   |
| Nevienodas liepsnos žiedas.                                           | Degiklio karūnėlę užkimšo maisto likučiai.                            | Patikrinkite, ar neužkimštas purkštukas ir ar degiklio karūnėlė švari.                                                      |
| Degikliai neveikia.                                                   | Netiekiamos dujos.                                                    | Patikrinkite dujų prijungimą.                                                                                               |
| Liepsna yra oranžinė arba geltona.                                    |                                                                       | Liepsna gali atrodyti oranžinė arba geltona tam tikrose degiklio srityse. Tai normalu.                                      |
| Orkaitė nekaista.                                                     | Orkaitė yra išjungta.                                                 | Ijunkite orkaitę.                                                                                                           |
|                                                                       | Nenustatytos būtinos nuostatos.                                       | Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.                                                                                    |
|                                                                       | Nenustatytas laikrodis.                                               | Nustatykite laikrodį.                                                                                                       |
| Lemputė nešviečia.                                                    | Perdegusi lemputė.                                                    | Pakeiskite lemputę.                                                                                                         |
| Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas. | Pernelyg ilgai palikote patiekalą orkaitėje.                          | Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.                                                    |
| Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.                           | Per žema arba per aukšta temperatūra.                                 | Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.                             |
| Orkaitės ekrane rodoma „0.00“ ir „LED“.                               | Nutrūko elektros tiekimas.                                            | Iš naujo nustatykite laikrodį.                                                                                              |
| Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija „PlusSteam“.         | Jūs nesusaktyvinote funkcijos „PlusSteam“.                            | Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““.                                                                            |

| Problema                                                                                                              | Galima priežastis                                                               | Atitaisymo būdas                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                       | Nepripildėte įdubos vandeniui.                                                  | Žr. skyrių „Funkcijos aktyvinimas: „PlusSteam““.                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                       | Jūs tinkamai nesuaktyvino-<br>te funkcijos „PlusSteam“<br>mygtuku „Plus Steam“. | Žr. skyrių „Funkcijos aktyvi-<br>nimas: „PlusSteam““.                                                                                                                                                |
| Norite suaktyvinti funkciją<br>Nestiprus karšto oro srau-<br>tas, bet šviečia papildomų<br>garų mygtuko indikatorius. | Veikia funkcija „PlusS-<br>team“.                                               | Paspauskite papildomų<br>garų mygtuką  , kad iš-<br>jungtumėte funkciją<br>„PlusSteam“.                             |
| Neverda vanduo ertmės<br>įduboje.                                                                                     | Per žema temperatūra.                                                           | Nustatykite bent 110 °C<br>temperatūrą.<br>Žr. skyrių „Patarimai“.                                                                                                                                   |
| Iš ertmės įdubos teka van-<br>duo.                                                                                    | Ertmės įduboje per daug<br>vandens.                                             | Išjunkite orkaitę ir įsitikinki-<br>te, kad prietaisas atvėso.<br>Iššluostykite vandenį<br>šluoste ar kempine. Į ert-<br>mės įdubą pripilkite tinka-<br>mą kiekį vandens. Žr. kon-<br>kretų procesą. |

## 14.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti

techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

| Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia: |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Modelis (MOD.)                          | ..... |
| Gaminio numeris (PNC)                   | ..... |
| Serijos numeris (S. N.)                 | ..... |

## 15. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 15.1 Informacija apie kaitlentę pagal ES direktyvą 66/2014

|                       |                                       |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Modelio žy-<br>muo    | EKK64982OW<br>EKK64982OX              |
| Kaitlentės ti-<br>pas | Kaitlentė autonominės viryklės viduje |

|                                                                  |                                       |           |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| Dujinių degiklių skaičius                                        | 4                                     |           |
| Dujinio degiklio energijos vartojimo efektyvumas (EE gas burner) | Kairysis galinis. Papildomas          | netaikoma |
|                                                                  | Dešinysis galinis. Pusiau spartusis   | 55,0 %    |
|                                                                  | Dešinysis priekinis. Pusiau spartusis | 55,0 %    |
|                                                                  | Kairysis priekinis. Spartusis         | 55,7 %    |
| Dujinės viryklės energijos vartojimo efektyvumas (EE gas hob)    |                                       | 55,2 %    |

EN 30-2-1. Buitiniai virtuvinių dujų prietaisai. 2-1 dalis. Racionalus elektros energijos vartojimas. Bendrieji reikalavimai

## 15.2 Kaitlentė. Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.

- Prieš naudojimą patikrinkite, ar tinkamai surinkti degikliai ir prikaistuviai atamos.
- Prikaistuvų dugnai turi būti tinkamų skersmenų pagal degiklio dydį.
- Dėkite prikaistuvį tiesiai ant degiklio, jo viduryje.
- Kai skystis pradeda virti, sumažinkite liepsną, kad skystis lėtai virtų.
- Jeigu galima, naudokite slėginį prikaistuvį. Žr. jo naudojimo instrukciją.

## 15.3 Gaminio kortelė ir informacija apie orkaites pagal ES direktyvą 65-66/2014

|                                                                             |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Tiekėjo pavadinimas                                                         | Electrolux                               |
| Modelio žymuo                                                               | EKK64982OW<br>EKK64982OX                 |
| Energijos efektyvumo indeksas                                               | 94,9                                     |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė                                        | A                                        |
| Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu         | 0,84 kWh/ciklui                          |
| Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu | 0,75 kWh/ciklui                          |
| Ertmių skaičius                                                             | 1                                        |
| Karščio šaltinis                                                            | Elektra                                  |
| Tūris                                                                       | 58 l                                     |
| Orkaitės rūšis                                                              | Orkaitė autonominės viryklės vi-<br>duje |

|      |            |         |
|------|------------|---------|
| Masė | EKK64982OW | 43.0 kg |
|      | EKK64982OX | 43.0 kg |

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

## 15.4 Orkaitė – energijos taupymas



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

### Bendri patarimai

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra tinkamai uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite prietaiso durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš dėdami maistą į vidų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės

temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos pagal gaminimo trukmę. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

### Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas

Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

### Drėgnas kepimas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Papildomos informacijos rasite skyriaus „Orkaitė. Kasdienis naudojimas“ skyrelyje „Orkaitės funkcijos“.

## 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)



867354270-A-192019

