



Integruota orkaitė

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos

B47FS26G0

Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	2
2	Daiktinės žalos išvengimas	4
3	Aplinkosauga ir taupymas	5
4	Susipažinimas	6
5	Priedai	9
6	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	11
7	Svarbiausia informacija apie valdymą	12
8	Garai	13
9	Laiko funkcijos	17
10	Įsmeigiamasis termometras	18
11	Kepinių ir mėsos kepimo vedlys	20
12	Programos su garais	20
13	Apsauga nuo vaikų	21
14	Greitasis įkaitinimas	22
15	Šabo nuostata	23
16	Pagrindinės nuostatos	23
17	Home Connect	24
18	Valymas ir priežiūra	26
19	Valymo funkcija	28
20	Rėmas	30
21	Prietaiso durelės	30
22	Sutrikimų šalinimas	34
23	Utilizavimas	36
24	Klientų aptarnavimo tarnyba	36
25	Atitikties deklaracija	37
26	Viskas pavyks	37
27	MONTAVIMO INSTRUKCIJA	49
27.1	Bendrieji montavimo nurodymai	49



1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos. Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- ne daugiau kaip 2000 m aukštyje virš jūros lygio;

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežiinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei supranta iš to kylančius pavojus. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 9

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- ▶ Pradėjus sklisti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galimai įsiplieskusi liepsna.

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

- ▶ Prieš naudodami iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų pašalinkite stambiausius nešvarumus.

Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti.

- ▶ Įkaitindami ir ruošdami maistą niekada nedėkite kepimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų.
- ▶ Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepimo forma.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesiti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Priedai ir indai labai įkaista.

- ▶ Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti.

- ▶ Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite karštų dalių.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilinti.

- ▶ Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

- ▶ Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.
- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesiliestų prie aštrių smaigalių ar briaunų.
- ▶ Elektros kabelio jokia būdu nesulenkite, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos. Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 36

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!**

Valdymo skydelyje arba valdymo elementuose yra įtaisyti nuolatiniai magnetai. Jie gali turėti įtakos elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių ar insulino pompų, veikimui.

- ▶ Asmenys, kuriems implantuoti elektroniniai implantai, turi laikytis ne mažesniu nei 10 cm atstumu nuo valdymo skydelio.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagas ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

1.5 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

Toliau eksploatuojant prietaisą, vandens bakelyje esantis vanduo gali smarkiai įkaisti.

- ▶ Po kiekvieno prietaiso naudojimo garų režimu ištuštinkite vandens bakelį. Kameroje susikaupia karštų garų.
- ▶ Jei eksploatuodami prietaisą naudojate garų režimą, nesilieskite prie kameros. Išimant priedą gali išsilieti karšto skysčio.
- ▶ Karštą priedą imkite tik su orkaitės pirštine.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Dėl karštų paviršių kameroje gali užsidegti degių skysčių garai (garų išmetimas). Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

- ▶ Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų).
- ▶ Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūsų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą.

1.6 Įsmeigiamasis termometras

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Baigę naudoti išsausinkite kamerą.
- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
- ▶ Nelaikykite kameroje maisto. Jei prietaisas paliekamas atvėsti atidarius dureles, po tam tikro laiko gali būti pažeidžiamos šalia esančių baldų priekinės dalys.
- ▶ Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidare durelių.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.
- ▶ Atviromis prietaiso durelėmis kamerą džiovinkite tik tuomet, jei buvote nustatę didelį drėgmės kiekį.

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

Aukštesnėje nei 50 °C temperatūroje dėl daiktų, sudėtų ant kameros dugno, pradeda kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.

- ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite jokių priedų, kepimo popieriaus ar folijos.
- ▶ Indą ant kameros dugno galite dėti tik nustatę žemesnę nei 50 °C temperatūrą.

Karštoje kameroje dėl vandens atsiranda vandens garų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.
- ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite indo su vandeniu.

Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmių, kurių nebeįmanoma pašalinti.

- ▶ Jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nepridėkite jų į kepimo padėklą per daug.
- ▶ Jei įmanoma, naudokite gilesnes universalios kepimo skardas.

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

- ▶ Niekada nepilkite orkaitės valiklio į šiltą kamerą.
- ▶ Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite iš kameros ir nuo prietaiso durelių visus likučius.

Labai užsiteršus sandarikliui, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės.

- ▶ Sandarikliai visada turi būti švarūs.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

Prietaiso durelės gali būti pažeistos ant jų sėdantis ar dedant daiktus.

- ▶ Nieko nedėkite ant prietaiso durelių ir ant jų nesėdėkite.
- ▶ Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.

Tam tikruose modeliuose uždarančiam prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stiklą.

- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.

2.2 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

DĖMESIO!

Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garais.

- ▶ Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

Indas su rūdžių pažeistomis vietomis gali sukelti kameros rūdijimą. Rūdijimas gali prasidėti net dėl mažo rūdžių plotelio.

- ▶ Nenaudokite surūdijusių indų.

Lašantys skysčiai užteršia kameros dugną.

- ▶ Ruošdami skylėtajame ruošimo garuose inde ir įjungę garų funkciją, po juo visada įstumkite universalią kepimo skardą arba nes skylėtąjį ruošimo garuose indą. Į jį subėgs lašantis skystis.

Karštas vanduo vandens bakelyje gali pažeisti garinimo sistemą.

- ▶ Į vandens bakelį pilkite tik šaltą vandenį.

Jei naudojant prietaisą nustatoma aukštesnė nei 120 °C temperatūra, ant kameros dugno susikaupęs vanduo pažeidžia emalį.

- ▶ Jei ant kameros dugno yra vandens, nepradėkite naudoti.
- ▶ Prieš naudodami nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.

Ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių patekęs kalkių šalinimo tirpalas juos pažeidžia.

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeniu.

Plaunamas indaplovėje vandens bakelis pažeidžiamas.

- ▶ Vandens bakelio neplaukite indaplovėje.
- ▶ Vandens bakelį valykite minkšta servetėle ir įprastu plovikliu.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

Prietaisą įkaitinkite tik tuomet, jei tai nurodyta recepte arba nustatymo rekomendacijose.

- Jei prietaiso nekaitinsite, sutaupysite iki 20 % elektros energijos.

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas.

- Tokios kepimo formos ypač gerai įkaista.

Prietaisui veikiant dureles atidarykite kuo rečiau.

- Tuomet nepadidinkite kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

- Kamera bus įkaitusi po pirmojo kepimo. Taip sutrumpės kito kepimo pyrago kepimo trukmė.

Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite prietaisą.

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

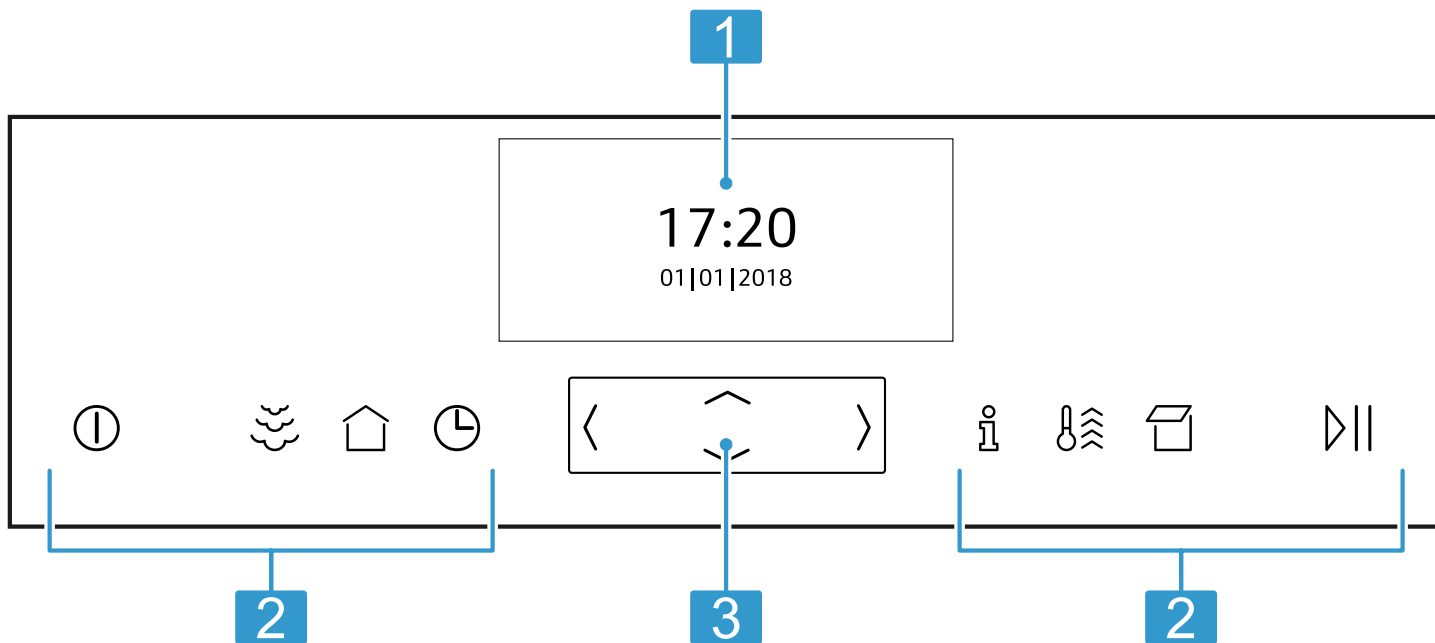
Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo skydelis

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną.



1 Ekranas

2 Mygtukai

3 Valdymo elementas

4.2 Mygtukai

Mygtukai – tai lietimui jautrūs plotai. Norėdami pasirinkti funkciją, paspauskite atitinkamą mygtuką.

Simbolis	Pavadinimas	Paskirtis
ⓘ	Ij. / išj.	Prietaiso įjungimas arba išjungimas
☁	Garų srauto funkcija	Garų srauto funkcijos įjungimas
🏠	Pagrindinis meniu	Darbo režimų arba nuostatų pasirinkimas
🕒	Laiko funkcijos / apsauga nuo vaikų	<ul style="list-style-type: none"> "Laikmačio", "trukmės" arba darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos „Pabaiga“ nustatymas "Apsaugos nuo vaikų" aktyvinimas arba pasyvinimas
ℹ️	Informacija	<ul style="list-style-type: none"> Papildomos informacijos rodymas Faktinės temperatūros rodymas
🔥	Greitasis įkaitinimas	<ul style="list-style-type: none"> "Greitojo įkaitinimo" aktyvinimas arba pasyvinimas "PowerBoost" aktyvinimas arba pasyvinimas
📁	Skydelio atidarymas	Vandens bakelio pripildymas arba ištuštinimas
⏸	Paleidimas / stabdymas	Darbo režimo įjungimas arba sustabdymas

4.3 Valdymo elementas










Valdymo elementu nustatysite visas savo prietaiso funkcijas. Ryškiau pažymėtas nustatomąsias vertes galite keisti. Taip pat galite greitai pereiti per nustatomąsias vertes laikydami nuspaustą atitinkamą mygtuką. Kai tik atleisite mygtuką, greitasis perėjimas bus sustabdytas.

Mygtukas	Pavadinimas	Paskirtis
<	Kairėn	Ekране naršoma kairėn
>	Dešinėn	Ekране naršoma dešinėn
^	Aukštyn	Ekране naršoma aukštyn
v	Žemyn	Ekране naršoma žemyn

4.4 Pagrindinis meniu

Pagrindiniame meniu rasite savo prietaiso funkcijų apžvalgą.









Norėdami atverti pagrindinį meniu, paspauskite mygtuką .









Funkcija	Pavadinimas	Paskirtis
	Kaitinimo būdai	Pasirinkite norimą maisto kaitinimo būdą ir temperatūrą.
	Garinimas	Troškinimas garuose
	Kepinių ir mėsos kepimo vedlys	Rekomenduojamos kepinų ir kepsnių kepimo nuostatos
	Programos su garais	Maisto ruošimas garuose
	Mano profilis	Atskirų prietaiso nuostatų pritaikymas
	Home Connect	Orkaitė susiejama su mobiliuoju įrenginiu ir valdoma nuotoliniu būdu. → "Home Connect", Psl. 24
	Kalkių šalinimas	Kalkių šalinimas iš garų sistemos
	Džiovinimas	Kameros džiovinimas pasibaigus programai su garais
	„EasyClean“	Nedidelių kameros nešvarumų valymas

4.5 Kaitinimo būdai

Čia rasite kaitinimo būdų apžvalgą. Pateikiama rekomendacijų, kaip naudoti kaitinimo būdus.

Temperatūrai pakilus virš 275 °C, maždaug po 40 minučių prietaisas temperatūrą sumažina maždaug iki 275 °C.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
	„CircoTherm“ karšto oro srautas	40–200 °C	Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	50–275 °C	Kepiniams arba mėsai, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
	Kepimas grilyje su karšto oro srautu	50–250 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius pučia aplink patiekalą karštą orą.
	Picos kepimo režimas	50–275 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir apvalusis kaitinimo elementai galinėje sienelėje.
	Duonos kepimo režimas	180–240 °C	Duonai, bandelėms ir kepiniams kepti aukštoje temperatūroje.
	Didysis grilis	50–290 °C	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Mažasis grilis	50–290 °C	Skirtas mažiems kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti ir apkepti. Kaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Apatinis kaitinimo elementas	50–250 °C	Troškinti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
	Ilgas troškinimas	70–120 °C	Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios.
	Kildinimo pakopa	2 pakopos	Tešlai kildinti ir jogurtui brandinti. Tešla pakyla greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.
	Ruošimo būdas „Sous-Vide“	50–95 °C	Mėsai, žuviai, daržovėms ir desertams ruošti vakuume žemoje temperatūroje. Prieš ruošdami sudėkite maistą į specialų karščiui atsparų maisto ruošimo maišelį ir sandariai užlydykite vakuumavimo aparatu. Apsauginiame apvalkale išlieka maisto ir aromatinės medžiagos.
	Atitirpinimo pakopa	30–60 °C	Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausojant.
	Laikymas šiltai	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	50–275 °C	Išskirtiniams patiekalams švelniai ruošti. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas, kurio temperatūra nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.
	„CircoTherm Eco“	40–200 °C	Pasirinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje, be orkaitės įkaitinimo funkcijos. Ventiliatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį. Efektyviausias yra kaitinimo būdas, kurio temperatūra nuo 125 °C iki 200 °C. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliacijos režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Atšviežinimas	80–180 °C	Maistui dar kartą pašildyti jį tausojant ir kepiniams atšviežinti.

4.6 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Rėmas

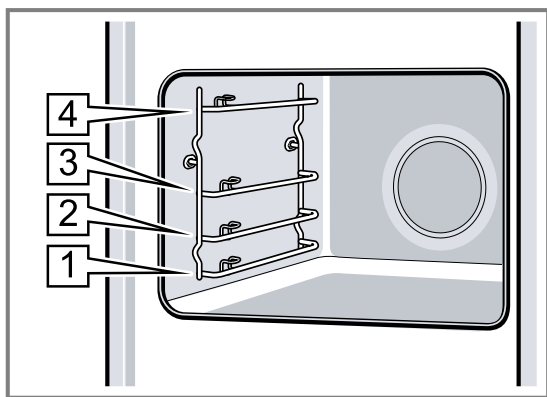
Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

→ "Priedai", Psl. 9

Jūsų prietaise yra 4 įstūmimo lygiai. Įstūmimo lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 30



Savaime išsivalantys paviršiai

Kameros galinė sienelė išsivalo savaime. Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu matiniu keraminiu sluoksniu. Jų paviršius yra šiurkštus. Prietaisui veikiant, ant savaime išsivalančių paviršių susikaupia kepančios mėsos ir grilio patiekalus tyškančių tiškalių, bet jie vėliau savaime išvalomi.

Jeigu naudojant prietaisą savaime išsivalantys paviršiai nebesivalo pakankamai, tikslingai įkaitinkite kamerą.

→ "Savaime išsivalančių kameros paviršių valymas", Psl. 28

Apšvietimas

Kamerą apšviečia viena arba kelios orkaitės lemputės. Atidarius prietaiso dureles įsijungia kameros apšvietimas. Jei prietaiso durelės lieka atidarytos ilgiau nei 15 minučių, apšvietimas vėl išsijungia.

Daugumoje darbo režimų apšvietimas įsijungia paleidus darbo režimą. Režimui pasibaigus, apšvietimas išsijungia.

Vėsinamasis ventiliatorius

Vėsinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pagal prietaiso temperatūrą. Šiltas oras išeina pro dureles.

DĖMESIO!

Neuždenkite ventiliacijos angos virš prietaiso durelių. Prietaisas perkais.

► Neuždenkite ventiliacijos angos.

Kad baigus naudoti prietaisą greičiau atvėstų, vėsinamasis ventiliatorius dar kurį laiką veikia.

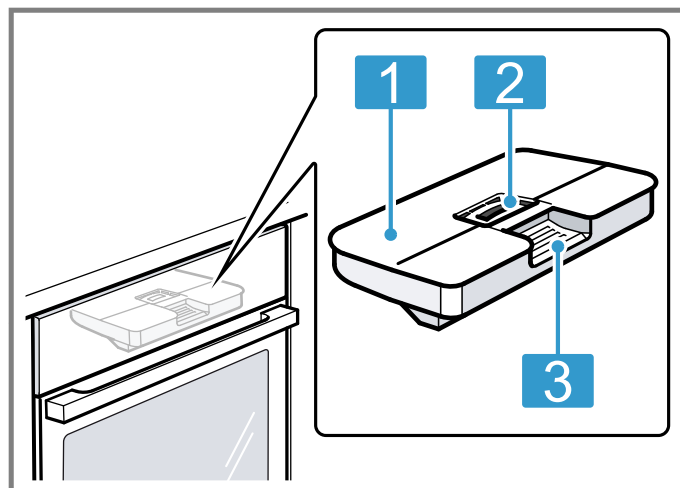
Prietaiso durelės

Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas sustos. Kai prietaiso dureles uždarysite, darbo režimas bus automatiškai tęsiamas.

Vandens bakelis

Vandens bakelio reikia kaitinimo būdams su garų funkcija.

Vandens bakelis yra už valdymo skydelio.
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Bakelio dangtelis |
| 2 | Pripildymo ir ištuštinimo anga |
| 3 | Išėmimo ir įstūmimo rankenėlė |

5 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

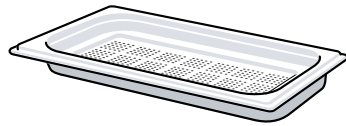
Pastaba. Jei priedas įkaista, jis gali deformuotis. Deformacija neturi jokios įtakos veikimui. Priedui atvėsus deformacija pranyksta.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

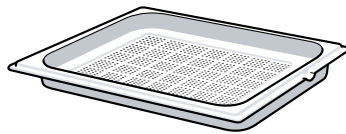
Priedai	Naudojimas
Grotelės	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pyragų formos ■ Apkepo formos ■ Indas ■ Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai ■ Užšaldyti patiekalai
Universali kepimo skarda	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sultingi pyragai ■ Kepiniai ■ Duona ■ Dideli kepsniai ■ Užšaldyti patiekalai ■ Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepanant grilyje ant grotelių arba vandeniui naudojant režimą su garų funkcija, surinkti.
Kepimo padėklas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Padėkle kepamas pyragas ■ Maži kepiniai
Neskylėtasis garinimo padėklas, S dydis	<p>Jame ruošiam produktai:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ryžiai ■ Ankštiniai ■ Grūdai <p>Garinimo padėklą dėkite ant grotelių.</p>

Priedai

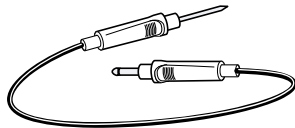
Skylėtasis garinimo padėklas, S dydis



Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis



Įsmeigiamasis termometras



Naudojimas

- Daržovėms troškinti.
 - Sultims iš uogų sunkti.
 - Atitirpinti.
- Garinimo padėklą dėkite ant grotelių.

Dideliems maisto kiekiams garinti.

Tikslusis kepimas arba ruošimas garuose.
→ "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 18

5.1 Nurodymai dėl priedų

Kai kuriuos priedus galima naudoti tik su tam tikrais darbo režimais.

Garinimo padėklas

Ruošimo garuose padėklai tinka visiems ruošimo su garų funkcija būdams, kuriems naudojama iki 120 °C temperatūra.

Norint nustatyti aukštesnę temperatūrą ar kitus kaitinimo būdus, ruošimo garuose padėklai netinka. Padėklai pakeičia spalvą ir visam laikui pakinta jų forma.

5.2 Užfiksavimo funkcija

Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

Priedą galite ištraukti maždaug iki pusės, kol jis užsifiksuos. Apsauga nuo virtimo veikia tik tuomet, kai priedas į kamerą įstumtas tinkamai.

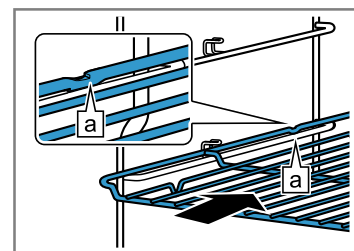
5.3 Priedo įstūmimas į kamerą

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse. Tik tuomet bus galima ištraukti priedą iki pusės jam nepakrypstant.

1. Apsukite priedą taip, kad įranta [a] būtų nukreipta į priekį ir žemyn.
2. Priedą stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Grotelės

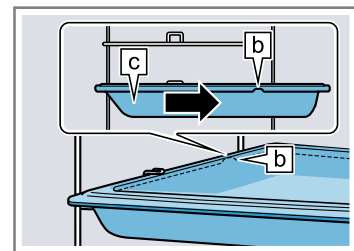
Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn.



Padėklas

Pvz., universalusis kepimo padėklas arba kepimo padėklas

Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.



3. Įstumkite priedą iki galo, kad jis neliestų prietaiso durelių.

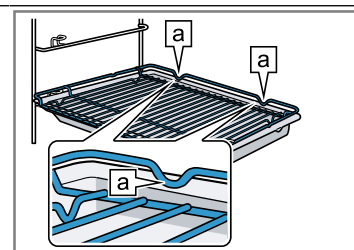
Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

Priedų derinimas

Kad būtų surenkami lašantys skysčiai, galite kartu naudoti groteles ir universalią kepimo skardą.

1. Groteles ant universalios kepimo skardos uždėkite taip, kad abu tarpikliai [a] gale būtų ant universalios kepimo skardos krašto.
2. Universalią kepimo skardą įstumkite tarp vieno įstūmimo lygmens dviejų kreipiamųjų strypelių. Tuomet groteles bus virš viršutinio kreipiamojo strypelio.

Grotelės ant universalios kepimo skardos



5.4 Kiti priedai

Kitų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu. Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.neff-international.com

Priedai priklauso nuo prietaiso modelio. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). Apie Jūsų prietaisui tinkančius priedus teiraukitės interneto parduotuvėje arba klientų aptarnavimo tarnyboje.

6 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas. Sukalibruokite prietaisą. Išvalykite prietaisą ir priedus.

6.1 Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, iš vandens tiekėjo sužinokite savo vandentiekio vandens kietumo laipsnį. Kad prietaisas galėtų priminti apie artėjančią kalkių šalinimą, turite nustatyti tinkamą vandens kietumo lygį.

DĖMESIO!

Nustačius netinkamą vandens kietumo vertę, prietaisas negalės laiku priminti apie kalkių šalinimą.

- ▶ Nustatykite tinkamą vandens kietumo vertę. Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.
- ▶ Nenaudokite distiliuoto vandens ir vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l), ar kitų skysčių.
- ▶ Naudokite tik šviežią šaltą vandentiekio vandenį, suminkštiną vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.

Naudojant filtruotą arba demineralizuotą vandenį gali atsirasti veikimo trikčių. Nors vandens bakelis pripildytas, prietaisas reikalauja papildyti arba režimas su garų funkcija nutraukiamas maždaug po 2 minučių.

- ▶ Prireikus sumaišykite filtruotą arba demineralizuotą vandenį su mineraliniu vandeniu be angliarūgštės iš butelio santykiu 1:1.

Patarimas. Jei naudojate mineralinį vandenį, nustatykite vandens kietumo sritį „labai kietas“. Naudojamas mineralinis vanduo turi būti be angliarūgštės.

Patarimas. Jei jūsų vandentiekio vanduo itin kalkingas, rekomenduojame naudoti suminkštiną vandenį. Jei naudojate tik suminkštiną vandenį, nustatykite vandens kietumo sritį „suminkštiną“.

Nuostatos	Vandens kietumas, mmol/l	Vokietijos vandens kietumas, °dH	Prancūzijos vandens kietumas, °fH
0 (suminkštiną) ¹	–	–	–
1 (minkštas)	iki 1,5	iki 8,4	iki 15
2 (vidutinis)	1,5–2,5	8,4–14	15–25
3 (kietas)	2,5–3,8	14–21,3	25–38
4 (labai kietas) ²	daugiau nei 3,8	daugiau nei 21,3	daugiau nei 38

¹ Nustatykite tik kai naudojate minkštiną vandenį.

² Taip pat nustatykite mineraliniam vandeniui. Naudokite tik negazuotą mineralinį vandenį.

6.2 Pirmasis paleidimas

Prijungus prietaisą prie elektros tinklo arba po ilgesnio elektros tiekimo sutrikimo atsiradus elektros srovei, rodomos nuostatos, kurios rodomos paleidžiant prietaisą pirmą kartą.

Pastabos

- Nuostatas bet kada galite pritaikyti pagrindinėse nuostatose.
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 23
- Nuostatas galite patvirtinti ir paspausdami Home Connect. Kai prietaisas susietas, vadovaukitės programėleje pateikiamomis instrukcijomis.

Kalbos nustatymas

1. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
- ✓ Po kelių sekundžių pasirodo pirmoji nuostata.
2. Paspausdami \vee pereikite į apatinę eilutę.
3. Pasirinkite kalbą paspausdami \langle arba \rangle .
4. Grįžkite į viršutinę eilutę paspausdami \wedge .
5. Pasirinkite kitą nuostatą paspausdami \rangle .

Paros laiko nustatymas

1. Paspausdami \vee pereikite į apatinę eilutę.
2. Pasirinkite valandą paspausdami \langle arba \rangle .
3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \vee .
4. Pasirinkite minutes paspausdami \langle arba \rangle .
5. Grįžkite į viršutinę eilutę paspausdami \wedge .
6. Pasirinkite kitą nuostatą paspausdami \rangle .

Datos nustatymas

1. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \vee .
2. Pasirinkite dieną paspausdami \langle arba \rangle .
3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \vee .
4. Pasirinkite mėnesį paspausdami \langle arba \rangle .
5. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \vee .
6. Pasirinkite metus paspausdami \langle arba \rangle .
7. Spaudykite \wedge , kol pasirodys "Data".
8. Patvirtinkite nuostatas paspausdami \rangle .

Vandens kietumo nustatymas

1. Paspausdami \vee pereikite į apatinę eilutę.

2. Pasirinkite vandens kietumo sritį paspausdami (< arba >).
→ "Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 11
3. Grįžkite į viršutinę eilutę paspausdami ^.
4. Išsaugokite nuostatas paspausdami >.
5. Vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.
✓ Vyksta prietaiso savitikra, po jos prietaisas yra paruoštas naudoti.
✓ Pirmasis paleidimas baigtas.

6.3 Prietaiso kalibravimas ir valymas

Prieš pirmą kartą ruošdami maistą prietaise, jį sukalibruokite, išvalykite kamerą ir priedus.

Pastaba. Vandens virimo temperatūra priklauso nuo oro slėgio. Kalibruojant prietaisas statymo vietoje nusi-
stato pagal esamą slėgį.

Reikalavimas. Kamera turi būti visiškai atvėsusi.

1. Iš kameros išimkite informaciją apie gaminį, priedus ir pakuotės likučius, pavyzdžiui, putų putplasčio rutuliukus.
2. Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
→ "Prietaiso įjungimas", Psl. 12
4. Pripildykite vandens bakelį.
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13
5. Prieš kalibruodami nustatykite kaitinimo būdą, temperatūrą ir trukmę, tuomet paleiskite paspausdami >||.
→ "Garinimas", Psl. 14

Kalibravimas

Kaitinimo būdas	Garinimas ☼
Temperatūra	100 °C
Trukmė	30 minučių

- Patarimas.** Vykstant kalibravimui neatidarykite prietaiso durelių. Kitaip kalibravimas nutrūks.
- ✓ Kalibravimas prasideda. Tuo metu susikaupia daug garų.
- 6. DĖMESIO!**
Jei naudojant prietaisą nustatoma aukštesnė nei 120 °C temperatūra, ant kameros dugno susikaupęs vanduo pažeidžia emalį.
- ▶ Jei ant kameros dugno yra vandens, nepradėkite naudoti.
 - ▶ Prieš naudodami nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.

Palaukite, kol prietaisas atvės, tada iš kameros dugno išvalykite vandenį.

7. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą, skirtus įkaitinimo režimui, ir paleiskite paspausdami >||.
→ "Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas", Psl. 13

Įkaitinimas

Kaitinimo būdas	„CircoTherm“ karšto oro srautas ☼
Temperatūra	didžiausia
Trukmė	30 minučių

8. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
9. Po 30 minučių išjunkite prietaisą paspausdami ①.
→ "Prietaiso išjungimas", Psl. 12
10. Palaukite, kol prietaisas atvės.
11. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste.
12. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
13. Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.

Pastaba. Nutrūkus elektros tiekimui arba atjungus prietaisą nuo elektros tinklo, kalibravimo nuostatos išsaugomos.

Patarimas. Kad perkėlus į kitą vietą būtų sukalibruota pagal naujos vietos sąlygas, vietoje prietaiso pagrindinių nuostatų vėl nustatykite gamyklines nuostatas. Paskui perkalibruokite.
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 23

7 Svarbiausia informacija apie valdymą

7.1 Prietaiso įjungimas

- ▶ Įjunkite prietaisą paspausdami ①.

Pastabos

- Pagrindinėse nuostatose galite pasirinkti, ar įjungus turi būti rodomi kaitinimo režimai, ar pagrindinis meniu.
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 23
- Jei ilgesnį laiką neatliekate jokių prietaiso valdymo veiksmų, jis automatiškai išsijungia.

7.2 Prietaiso išjungimas

- ▶ Išjunkite prietaisą paspausdami ①.

Pastabos

- Atsižvelgiant į kameros temperatūrą, ekrane rodomas liekamosios šilumos indikatorius.
→ "Liekamosios šilumos indikatorius", Psl. 12

- Atsižvelgiant į kameros temperatūrą, ventiliatorius veikia toliau, kol kamera atvėsta.
→ "Vėsinamasis ventiliatorius", Psl. 8

7.3 Liekamosios šilumos indikatorius

Išjungus prietaisą, ekrane pasirodo liekamosios šilumos indikatorius.

Ekranas	Temperatūra
Liekamoji šiluma aukšta	didesnė nei 120 °C
Liekamoji šiluma žema	nuo 60 °C iki 120 °C

7.4 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
✓ Rodomi kaitinimo būdai.
2. Pasirinkite kaitinimo būdą paspausdami < arba >.
3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
4. Pasirinkite temperatūrą arba pakopą paspausdami < arba >.
5. Įjunkite režimą paspausdami ▷||.
✓ Ekrane rodoma naudojimo trukmė.
✓ Įkaitinimo juosta rodo kameroje kylančią temperatūrą.
6. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ①.

7.5 Temperatūros keitimas

Temperatūrą galėsite keisti ir įjungę darbo režimą.

1. Pasirinkite temperatūros eilutę paspausdami ^ arba ∨.
2. Pakeiskite temperatūrą paspausdami < arba >.
✓ Temperatūra pakeista.

7.6 Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, prietaisas atkurs visas pradinės nuostatas.

1. Nutraukite režimą paspausdami ▷||.
2. Pasirinkite norimą kaitinimo būdą paspausdami < arba >.
3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.

4. Pasirinkite temperatūrą paspausdami < arba >.
5. Įjunkite režimą paspausdami ▷||.

7.7 Darbo režimo sustabdymas

1. Paspauskite ▷||.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, dar kartą paspauskite ▷||.

7.8 Darbo režimo nutraukimas

Pastaba. Kai kurių funkcijų, pavyzdžiui, valymo, nutraukti negalite.

- ▶ Spauskite ▷||, kol darbo režimas bus nutrauktas.
- ✓ Darbo režimas nutraukiamas ir atkuriamos visos pradinės nuostatos.
- ✓ Atsižvelgiant į kameros temperatūrą, ventiliatorius veikia toliau, kol kamera atvėsta.

7.9 Faktinės temperatūros rodymas

Veikiant įkaitinimo funkcijai galite patikrinti faktinę temperatūrą.

- ▶ Paspauskite ①.
- ✓ Kelias sekundes rodoma faktinė temperatūra.

7.10 Informacijos rodymas

Reikalavimas. Šviečia mygtukas ①.

- ▶ Paspauskite ①.
- ✓ Kelias sekundes rodoma informacija.

8 Garai

Įjungę garų funkciją maistą paruošite jį tausodami. Galite naudoti kaitinimo būdus su garais arba nustatę kai kuriuos kaitinimo būdus papildomai įjungti garų srauto funkciją.

⚠ **ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

8.1 Pripildykite vandens bakelį

⚠ **ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Dėl karštų paviršių kameroje gali užsidegti degių skysčių garai (garų išmetimas). Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

- ▶ Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų).
- ▶ Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūsų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą.

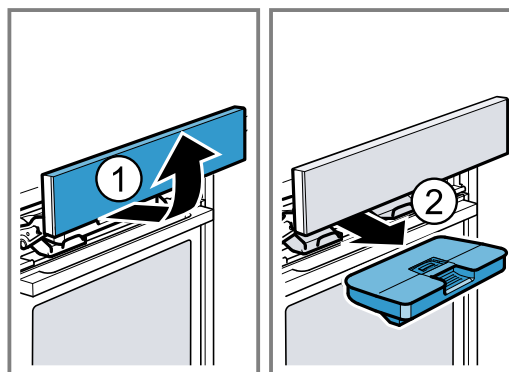
⚠ **ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

- ▶ Prietaisui nustojus veikti palaukite, kol vandens bakelis atvės.
- ▶ Išimkite vandens bakelį iš bakelio angos.

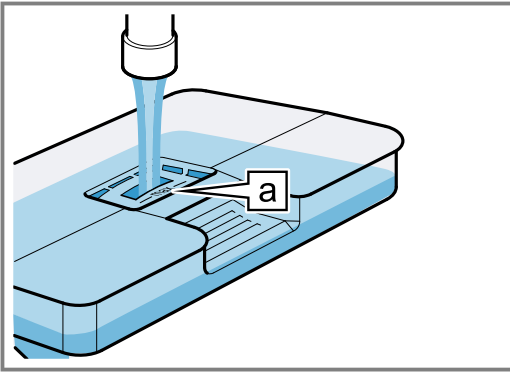
Reikalavimas. Nustatytas tinkamas vandens kietumas.
→ "Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 11

1. Paspauskite ①.
✓ Valdymo skydelis automatiškai pastumiamas į priekį.
2. Valdymo skydelį abiem rankomis patraukite į priekį, tada stumkite į viršų, kol užsifiksuos ①.
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš bakelio angos ②.

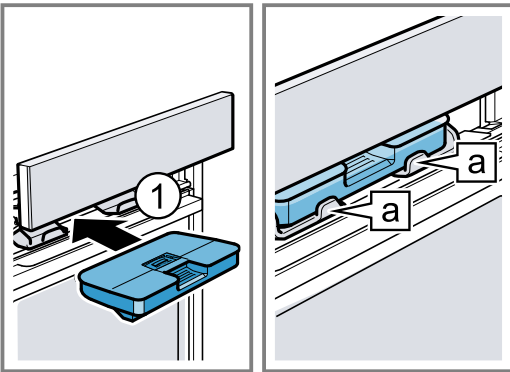


4. Prispauskite dangtelį prie vandens bakelio išilgai sandariklio, kad iš vandens bakelio išbėgtų vanduo.

5. Į vandens bakelį įpilkite vandens iki žymos „maks.“ [a].



6. Įstatykite pripildytą vandens bakelį ①. Atkreipkite dėmesį, kad vandens bakelis užsifiksuotų laikikliuose [a].



7. Valdymo skydelį lėtai pastumkite žemyn, tada spauskite atgal, kol valdymo skydelis visiškai uždarys.

8.2 Vandens bakelio papildymas

Ekrane pasirodžius nuorodai "Pripildyti vandens bakelį", pripildykite vandens bakelį.

Pastabos

- Garinimas, kildinimo pakopa, atitirpinimo pakopa ir atšviežinimas: jei nepripildysite vandens bakelio, prietaisas nutrauks darbo režimą. Papildykite vandens kiekį bakelyje.
- Garų srauto funkcija: jei nepripildysite vandens bakelio, toliau prietaisas veiks be garų srauto funkcijos.

1. Atidarykite valdymo skydelį.
2. Išimkite vandens bakelį ir įpilkite vandens.
3. Įstatykite pripildytą vandens bakelį ir uždarykite valdymo skydelį.

8.3 Kaitinimo būdai su garų funkcija

Jūsų prietaise yra keli kaitinimo būdai su garų funkcija:

- Garinimas ☞
- Kildinimo pakopa ☹
- Ruošimo būdas „Sous-Vide“ ☒
- Atitirpinimo pakopa ☞
- Atšviežinimas ☞

Garinimas

"Garinant" karšti vandens garai cirkuliuoja aplink maistą ir maisto produktams neleidžia netekti maistingųjų medžiagų. Ruošiant šiuo būdu, patiekalas išlaiko formą, spalvą ir jam būdingus kvapus.

Garinimo nustatymas

1. Pripildykite vandens bakelį.
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13
2. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
3. Paspauskite ☒.
4. Nustatykite funkciją "Garinimas" ☞ paspausdami < arba >.
5. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
6. Pasirinkite konkrečią temperatūrą paspausdami < arba >.
7. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
8. Pasirinkite konkrečią trukmę paspausdami < arba >.
9. Paleiskite garinimo funkciją ▷|| paspausdami.
→ "Darbo režimo sustabdymas", Psl. 13
→ "Darbo režimo nutraukimas", Psl. 13
- ✓ Jei veikiant garinimo funkcijai ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.
→ "Vandens bakelio papildymas", Psl. 14
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
→ "Prietaiso išjungimas", Psl. 12
10. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
11. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.

Kildinimo pakopa

Pasirinkus funkciją "Kildinimo pakopa", mielinė tešla pakils daug greičiau nei kambario temperatūroje ir neišsausės.

Kildinimo pakopos nustatymas

Reikalavimas. Kamera turi būti visiškai atvėsusi.

1. Pripildykite vandens bakelį.
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13
2. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
3. Nustatykite funkciją "Kildinimo pakopa" ☹ paspausdami < arba >.
4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
5. Prireikus nustatykite 2 pakopą paspausdami ∨.
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
7. Pasirinkite konkrečią trukmę paspausdami < arba >.
8. Paleiskite kildinimo pakopą paspausdami ▷||.
→ "Darbo režimo sustabdymas", Psl. 13
→ "Darbo režimo nutraukimas", Psl. 13
- ✓ Jei nustačius kildinimo pakopą ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.
→ "Vandens bakelio papildymas", Psl. 14
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
→ "Prietaiso išjungimas", Psl. 12
9. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
10. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.

Ruošimo būdas „Sous-Vide“

"Sous-Vide" yra gaminimo žemoje temperatūroje būdas, kai nustačius 50–95 °C temperatūrą ir 100 % garų srautą ruošiami vakuumuoti maisto produktai. „Sous-vide“ būdu galima ruošti mėsą, žuvį, daržoves ir desertus.

Maistas sudedamas į specialius karščiui atsparius vakuumavimo maišelius, sandariai užlydomus vakuumavimo aparatu. Apsauginiame vakuumavimo maišelyje išlieka maisto ir aromatinės medžiagos.

Funkcijos „Sous-vide“ nustatymas

Pastabos

- Ruošiant maistą „Sous-Vide“ būdu, ant kameros dugno susikaupia daugiau kondensato nei naudojant kitus kaitinimo būdus.
- Jei veikiant „Sous-Vide“ režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.

Reikalavimas. Kamera turi būti visiškai atvėsusi.







1. DĖMESIO!

Baldų sugadinimo pavojus

- ▶ Gamindami „Sous-vide“ būdu nenaudokite antro vandens bakelio.

Visiškai pripildykite vandens bakelį.






→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13

2. Įjunkite prietaisą paspausdami .
3. Nustatykite funkciją „Sous-vide“  paspausdami (arba).
4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
5. Pasirinkite konkrečią temperatūrą paspausdami (arba).
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
7. Pasirinkite konkrečią trukmę paspausdami (arba).
8. Paleiskite funkciją „Sous-vide“ paspausdami .
 - "Darbo režimo sustabdymas", Psl. 13
 - "Darbo režimo nutraukimas", Psl. 13
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
 - "Prietaiso išjungimas", Psl. 12
9. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
10.  **ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**
Ant vakuumo maišelio ruošiant renkasi karštas vanduo.
 - ▶ Atsargiai pakelkite vakuumo maišelį puodkėle, kad karštas vanduo nubėgtų į universalią kepimo skardą arba ruošimo garuose indą.
 - ▶ Puodkėle atsargiai išimkite vakuumo maišelį.
 Puodkėle atsargiai išimkite vakuumavimo maišelį.
11. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.

Atitirpinimo pakopa

Pasirinkę funkciją "Atitirpinimo pakopa" atitirpinsite šaldytus ir užšaldytus produktus.

Atitirpinimo pakopos nustatymas






1. Pripildykite vandens bakelį.
 - "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13
2. Įjunkite prietaisą paspausdami .
3. Nustatykite funkciją "Atitirpinimo pakopa"  paspausdami (arba).
4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
5. Pasirinkite konkrečią temperatūrą paspausdami (arba).
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
7. Pasirinkite konkrečią trukmę paspausdami (arba).
8. Paleiskite atitirpinimo pakopą paspausdami .
 - "Darbo režimo sustabdymas", Psl. 13
 - "Darbo režimo nutraukimas", Psl. 13
- ✓ Jei nustačius atitirpinimo pakopą ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.
 - "Vandens bakelio papildymas", Psl. 14
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
 - "Prietaiso išjungimas", Psl. 12

9. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
10. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.

Atšviežinimas

Įjungę funkciją "Atšviežinimas" galite pašildyti jau paruoštą maistą jį tausodami arba kepti išvakarėse paruoštus kepinus.

Atšviežinimo nustatymas






1. Pripildykite vandens bakelį.
 - "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13
2. Įjunkite prietaisą paspausdami .
3. Nustatykite funkciją "Atšviežinimas"  paspausdami (arba).
4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
5. Pasirinkite konkrečią temperatūrą paspausdami (arba).
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
7. Pasirinkite konkrečią trukmę paspausdami (arba).
8. Įjunkite atšviežinimą paspausdami .
 - "Darbo režimo sustabdymas", Psl. 13
 - "Darbo režimo nutraukimas", Psl. 13
- ✓ Jei veikiant atšviežinimo funkcijai ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.
 - "Vandens bakelio papildymas", Psl. 14
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
 - "Prietaiso išjungimas", Psl. 12
9. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
10. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.

8.4 Ruošimas garuose, naudojant garų srauto funkciją





Kai ruošiant garuose naudojama garų srauto funkcija, prietaisui veikiant įvairiais intervalais į kamerą išleidžiami garai. Dėl to ant ruošiamo maisto paviršiaus susiformuoja traški pluta, o jos paviršius spindi. Mėsos vidus yra sultingas, o jos dydis sumažėja minimaliai.

Kaitinimo būdai, naudojami su garų srauto funkcija


Garų srauto funkciją galima naudoti su šiais kaitinimo būdais:

- "„CircoTherm“ karšto oro srautas" 
- "Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas" 
- "Kepimas grilyje su karšto oro srautu" 
- "Duonos kepimo režimas" 
- "Laikymas šiltai" 

Garų srauto funkcijos įjungimas

1. Pripildykite vandens bakelį.
 - "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13
2. Įjunkite prietaisą paspausdami .
3. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
 - "Kaitinimo būdai, naudojami su garų srauto funkcija", Psl. 15
4. Nustatykite konkrečią temperatūrą.
5. Įjunkite funkciją su garų srautu paspausdami .
6. Pereikite į garų intensyvumo  eilutę paspausdami .
7. Pasirinkite garų intensyvumą paspausdami (arba):
 - mažas
 - vidutinis


– didelis

8. Paleiskite darbo režimą su garų srautu paspausdami .

✓ Jei veikiant garų srauto funkcijai ištuštėja vandens bakelis, ekrane pasirodo nurodymas "Pripildyti vandens bakelį". Režimas tęsiamas be garų srauto funkcijos.

→ "Vandens bakelio papildymas", Psl. 14

Garų srauto funkcijos nutraukimas

▶ Paspauskite .

✓ Režimas tęsiamas be garų srauto funkcijos.

Darbo režimo su garų srauto funkcija užbaigimas

1. Išjunkite prietaisą paspausdami .

2. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.

8.5 Po kiekvieno darbo su garais režimo

Po kiekvieno darbo režimo su garais prietaisas pumpuoja likusį vandenį atgal į vandens bakelį. Po to ištuštinkite ir išsausinkite vandens bakelį ir kamerą.

Vandens bakelio ištuštinimas

ISPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

▶ Prietaisui nustojus veikti palaukite, kol vandens bakelis atvės.

▶ Išimkite vandens bakelį iš bakelio angos.

DĖMESIO!


Jei vandens bakelis bus džiovinamas karštoje kameroje, jis gali būti pažeistas.


▶ Vandens bakelio nedžiovininkite karštoje kameroje.

Plaunamas indaplovėje vandens bakelis pažeidžiamas.

▶ Vandens bakelio neplaukite indaplovėje.

▶ Vandens bakelį valykite minkšta servetėle ir įprastu plovikliu.

Pastaba. Prietaisą išjungus mygtukas  šviečia šiek tiek ilgiau, kad primintų, jog reikia ištuštinti vandens bakelį.

1. Atidarykite valdymo skydelį paspausdami .

2. Išimkite vandens bakelį.

3. Atsargiai nuimkite vandens bakelio dangtelį.

4. Ištuštinkite vandens bakelį, išplaukite jį plovikliu ir kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.

5. Visas dalis nusauskite minkšta servetėle.

6. Sausai nuvalykite dangtelio sandariklį.

7. Išdžiovininkite vandens bakelį atidarę dangtelį.

8. Uždėkite dangtelį ant vandens bakelio ir prispauskite.

9. Įstatykite vandens bakelį ir uždarykite valdymo skydelį.

Kameros džiovinimas

Norėdami išdžiovinti kamerą, galite naudoti funkciją "Džiovinimas" arba kamerą išsausinti išvalydami.

Kameros džiovinimas naudojant funkciją Džiovinimas

Veikiant funkcijai "Džiovinimas" kamera šildoma, kad išgaruotų joje susikaupusi drėgmė. Paskui atidarykite prietaiso dureles, kad pasišalintų vandens garai.

ISPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Naudojamas prietaisas įkaista.

▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

DĖMESIO!

Jei naudojant prietaisą nustatoma aukštesnė nei 120 °C temperatūra, ant kameros dugno susikaupęs vanduo pažeidžia emalį.

▶ Jei ant kameros dugno yra vandens, nepradėkite naudoti.

▶ Prieš naudodami nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.




Reikalavimas. Kamera atvėsusi.


1. Išvalykite iš kameros nešvarumus.

2. Išsausinkite kamerą kempine.

3. Įjunkite prietaisą paspausdami .


4. Paspauskite .

5. Nustatykite funkciją "Džiovinimas"  paspausdami  arba .

6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .

✓ Ekrane rodoma trukmė. Trukmės keisti negalima.

7. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .

8. Įjunkite džiovinimą paspausdami .

✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.

9. Išjunkite prietaisą paspausdami .

10. Kalkių dėmes nuvalykite acte suvilgyta servetėle, paskui išvalykite švariu vandeniu ir nusauskite minkšta šluoste.

11. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1–2 minutes, kad kamera visiškai išsausėtų.

Kameros išsausinimas išvalant

ISPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Naudojamas prietaisas įkaista.

▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

DĖMESIO!

Jei naudojant prietaisą nustatoma aukštesnė nei 120 °C temperatūra, ant kameros dugno susikaupęs vanduo pažeidžia emalį.

▶ Jei ant kameros dugno yra vandens, nepradėkite naudoti.

▶ Prieš naudodami nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Išvalykite iš kameros nešvarumus.

2. Išsausinkite kamerą kempine.

3. Palikite kameros dureles atviras 1 valandą, kad kamera išdžiūtų.

4. Kalkių dėmes nuvalykite acte suvilgyta servetėle, paskui išvalykite švariu vandeniu ir nusauskite minkšta šluoste.

5. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1–2 minutes, kad kamera visiškai išsausėtų.

9 Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų., kuriomis galite valdyti veikimą.

9.1 Laiko funkcijų apžvalga

Jei nustatote didesnę vertę, pasikeičia laiko intervalas. Nustatant trukmę, pvz., iki vienos valandos keičiama vienos minutės intervalu, o toliau – 5 minučių intervalais.

Laiko funkcija	Paskirtis
Laikmatis ☰	Laikmatį galite nustatyti atskirai nuo režimo. Laikmatis neturės įtakos prietaiso veikimui.
Trukmė →	Pasibaigus trukmei prietaisas automatiškai nutraukia darbo režimą.
Pabaigos laikas →	Trukmės nuostatose galite pasirinkti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas būtų užbaigtas pageidaujamu paros laiku.

9.2 Laikmatis

Laikmatį galite nustatyti ir tuomet, kai prietaisas įjungtas, ir tuomet, kai jis išjungtas.

Laikmačio nustatymas

1. Paspauskite ☰.
2. Kai prietaisas įjungtas, pasirinkite funkciją "Laikmatis" ☰ paspausdami ^.
3. Pasirinkite laikmačio veikimo trukmę paspausdami < arba >.
4. Įjunkite laikmatį paspausdami ☰.
- ✓ Ekrane rodoma ☰. Skaičiuojama laikmačio trukmė.
- ✓ Laikmačio trukmei pasibaigus, pasigirsta signalas.
5. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Laikmačio trukmės keitimas

1. Paspauskite ☰.
2. Pakeiskite laikmačio trukmę paspausdami < arba >.
- ✓ Nuostata priimama.

Laikmačio veikimo nutraukimas

1. Paspauskite ☰.
2. Nustatykite laiko trukmę "00:00" paspausdami <.
- ✓ Laikmačio trukmė ištrinama.

9.3 Trukmė

Pasibaigus nustatytai trukmei, prietaisas automatiškai išjungiamas. Trukmę galima nustatyti tik vienam kaitinimo būdui.

Trukmės nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Paspauskite ☰.
3. Pasirinkite rekomenduojamą vertę.

Mygtukas	Rekomenduojama vertė
<	10 minučių
>	30 minučių

4. Pasirinkite trukmę paspausdami < arba >.
5. Įjunkite darbo režimą su pasirinkta trukme paspausdami ▷||.
- ✓ Ekrane rodoma trukmė. Skaičiuojama trukmė.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.
6. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Trukmės keitimas

1. Paspauskite ☰.
2. Pakeiskite trukmę paspausdami < arba >.
- ✓ Nuostata priimama.

Trukmės skaičiavimo nutraukimas

1. Paspauskite ☰.
2. Nustatykite trukmę "00:00" paspausdami <.
- ✓ Trukmė ištrinama.
3. Norėdami tęsti darbo režimą be trukmės, paspauskite ▷||.

9.4 Darbo režimo atidėjimo funkcija – „Pabaiga“

Prietaisas įsijungia ir išsijungia automatiškai iš anksto pasirinktu pabaigos laiku. Nustatykite trukmę ir pasirinkite darbo režimo pabaigos laiką. Darbo režimo atidėjimo funkciją galima naudoti tik vienam kaitinimo būdui.

Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos Pabaiga nustatymas

Pastabos

- Lengvai gendančių maisto produktų nelaikykite kameroje per ilgai.
 - Darbo režimo atidėjimo funkciją galima naudoti ne kiekvienam kaitinimo būdui.
1. Įdėkite maistą į kamerą ir uždarykite prietaiso dureles.
 2. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
 3. Paspauskite ☰.
 4. Pasirinkite trukmę paspausdami < arba >.
 5. Pereikite prie nuostatos "Pabaiga" →| paspausdami ~.
 - ✓ Ekrane rodomas darbo režimo pabaigos laikas.
 6. Paspausdami > pasirinkite pabaigos laiką.
 7. Įjunkite darbo režimo atidėjimo funkciją paspausdami ▷||.
 - ✓ Prietaisas įjungia darbo režimą nustatytu laiku.
 - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.
 8. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos Pabaiga keitimas

1. Paspauskite ☰.
2. Pasirinkite "Pabaiga" →| paspausdami ~.
3. Pakeiskite pabaigos laiką paspausdami < arba >.
- ✓ Nuostata priimama.

Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos Pabaiga atšaukimas

1. Paspauskite ☹.

- Atkurkite pabaigos laiko nuostatos pradinę vertę paspausdami ↵.
- ✓ Pabaigos laikas atitinka faktinį paros laiką, prie kurio pridėta nustatyta trukmė.
- ✓ Paleidžiamas darbo režimas su trukme.

10 Įsmeigiamasis termometras

Patiekalą tiksliai paruošite į ruošiamą maistą įsmeigę įsmeigiamąjį termometrą ir prietaise nustatę vidaus temperatūrą. Ruošiamam maistui pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, prietaisas automatiškai nustoja kaisti.

10.1 Tinkami kaitinimo būdai naudojant įsmeigiamąjį termometrą

Naudojant įsmeigiamąjį termometrą tinkami tik kai kurie kaitinimo būdai.

Jei kameroje prijungėte įsmeigiamąjį termometrą, gali būti naudojami tik toliau nurodyti kaitinimo būdai.

- „CircoTherm“ karšto oro srautas ☼
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ≡
- Kepimas grilyje su karšto oro srautu ☼
- Picos kepimo režimas ☼
- Duonos kepimo režimas ☼
- Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ≡
- „CircoTherm Eco“ ☼
- Atšviežinimas ☼
- Garinimas ☼

10.2 Įsmeigiamojo termometro įstatymas

Naudokite pristatytą įsmeigiamąjį termometrą arba užsisakykite tinkamą įsmeigiamąjį termometrą iš mūsų klientų aptarnavimo tarnybos.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

DĖMESIO!

Antraip įsmeigiamasis termometras gali sugesti.

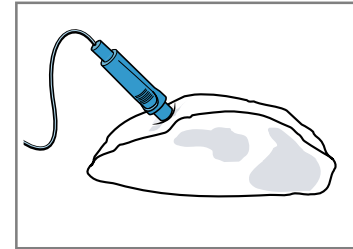
- ▶ Neprispauskite įsmeigiamojo termometro laido.
- ▶ Kad įsmeigiamasis termometras nebūtų pažeistas dėl per didelio karščio, tarp grilio kaitinimo elemento ir įsmeigiamojo termometro turi likti kelių centimetrų atstumas. Ruošiama mėsa gali pakilti.

1. Įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą į ruošiamą maistą.

Įsmeigiamasis termometras turi tris matavimo taškus. Atkreipkite dėmesį, kad į ruošiamą maistą termometras būtų įsmeigtas bent iki vidurinio matavimo taško.

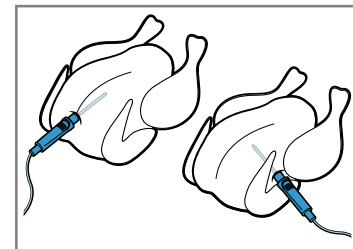
Ploni mėsos gabalėliai	Įsmeigiamąjį termometrą iš šono įsmeikite į striausią mėsos vietą.
------------------------	--

Stori mėsos gabalėliai



Įsmeigiamąjį termometrą smeikite į mėsą iš viršaus įstrižai iki galo.

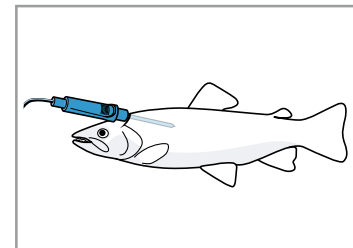
Paukštiena



Įsmeigiamąjį termometrą iki galo įsmeikite į striausią paukščio krūtinėlės vietą. Atsižvelgdami į paukštienos savybes, įsmeigiamąjį termometrą smeikite skersai arba išilgai.

Apsukite paukštienos gabalą ir uždėkite ant grotelių krūtinėle žemyn.

Žuvis



Ruošdami visą žuvį, įsmeigiamąjį termometrą iki galo smeikite už žuvies galvos centrinio kaulo kryptimi.

Padėkite žuvį ant grotelių plaukimo padėtyje, kad jos nereikėtų vartyti, pvz., į žuvį įdėję perpjautą bulvę.

- Ruošiamą maistą su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėkite į kamerą.
- Įsmeigiamojo termometro jungtį prijunkite prie lizdo kameros kairėje pusėje.

Pastabos

- Jei įsmeigiamąjį termometrą ištrauksite veikiant režimui, visos nuostatos bus atkurtos.
- Jei norite apversti ruošiamą maistą, įsmeigiamojo termometro neištraukite. Apvertę patikrinkite, ar įsmeigiamasis termometras įsmeigtas tinkamoje ruošiamo maisto vietoje.

10.3 Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra

Čia pateikiama įvairių maisto produktų vidaus temperatūra.

Orientacinės vertės priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių. Nenaudokite šaldytų maisto produktų.

Paukštiena	Vidaus temperatūra, °C
Viščiukas	80–85
Vištos krūtinėlė	75–80
Antiena	80–85
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškeptą	55–60
Kalakutas	80–85
Kalakuto krūtinėlė	80–85
Žąsiena	80–90
Kiauliena	Vidaus temperatūra, °C
Kiaulienos sprandinė	85–90
Kiaulienos išpjova, vidutiniškai iškeptą	62–70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškeptą	72–80
Jautiena	Vidaus temperatūra, °C
Jautienos išpjova arba jautienos pjausnys, angliškas receptas	45–52
Jautienos išpjova arba jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas	55–62
Jautienos išpjova arba jautienos pjausnys, gerai iškeptas	65–75
Veršiena	Vidaus temperatūra, °C
Veršienos kepsnys arba mentė, liesa	75–80
Veršienos kepsnys, mentė	75–80
Veršienos karka	85–90
Ėriena	Vidaus temperatūra, °C
Ėriuko koja, vidutiniškai iškeptą	60–65
Ėriuko koja, gerai iškeptą	70–80
Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškeptą	55–60
Žuvis	Vidaus temperatūra, °C
Visa žuvis	65–70
Žuvies filė	60–65

Kiti patiekalai	Vidaus temperatūra, °C
Maltos mėsos kepsnys, visos mėsos rūšys	80–90
Maisto pašildymas, atšviežinimas	65–75

10.4 Kameros temperatūros ir vidaus temperatūros nustatymas

Įsmeigiamasis termometras matuoja gaminamo maisto vidaus temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C.

Reikalavimai

- Gaminamas maistas su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėtas į kamerą.
 - Įsmeigiamasis termometras prijungtas kameroje.
1. Įjunkite prietaisą paspausdami ⊕.
 2. Pasirinkite tinkamą kaitinimo būdą ir kameros temperatūrą. Kameros temperatūrą nustatykite bent 10 °C aukštesnę nei vidaus temperatūra. Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C.
 3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
 4. Pasirinkite vidaus temperatūrą paspausdami < arba >.
 5. Darbo režimą su įsmeigiamuoju termometru įjunkite paspausdami ▷||.
 - ✓ Kai pasiekama vidaus temperatūra, pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
 6. Išjunkite prietaisą paspausdami ⊕.
 7. **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!** Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras labai įkaista.
 - ▶ Karštą priedą ir įsmeigiamąjį termometrą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.
 Įsmeigiamąjį termometrą atjunkite nuo lizdo kameroje.

10.5 Kameros temperatūros arba vidaus temperatūros keitimas

1. Mygtuku ∨ arba > pereikite į temperatūros eilutę.
2. Pakeiskite temperatūrą paspausdami < arba >.

10.6 Darbo režimo su įsmeigiamuoju termometru nutraukimas

- ▶ **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!** Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras labai įkaista.
 - ▶ Karštą priedą ir įsmeigiamąjį termometrą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.
 Norėdami tęsti darbo režimą be įsmeigiamojo termometro, ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš lizdo kameroje ir iš ruošiamo maisto, o tada paspauskite ▷||, kad darbo režimas būtų tęsiamas.
 - Norėdami nutraukti darbo režimą, išjunkite prietaisą paspausdami ⊕.

11 Kepinių ir mėsos kepimo vedlys

Naudojant kepinų ir mėsos kepimo vedlį prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai rekomenduos optimalias nuostatas.

Kepinių ir kepsnių kepimo vedlys padeda iškepti klasikinius pyragus, duoną ir kepsnius. Prietaisas parenka optimalų kaitinimo būdą. Rekomenduojamą temperatūrą ir kepimo trukmę galite pakeisti pagal savo poreikius.

11.1 Maisto apžvalga




Galite rinktis toliau nurodytą maistą:

- Plakta tešla, atidaromoji / stačiakampė forma
- Biskvitas (6 kiaušiniai)
- Biskvitinis vyniotinis
- Padėkle kepamas pyragas iš mielinės tešlos su sausais priedais
- Mielinis žiedas / pynė
- Maži sluoksniuotos tešlos pyragaičiai
- Keksiukai, 1 lygis
- Balta duona stačiakampėje formoje
- Skrudintos bandelės / prancūziškas batonas, apkepti
- Plonapadė pica, šaldyta, 1 vienetas
- Gruzdintos bulvytės, šaldytos, 1 lygis
- Bulvių apkepas, iš žalių bulvių
- Orkaitėje kepamos bulvės
- Lakštiniai, švieži
- Kiaulienos kepsnys, lašiniai su raumeniu, be odos
- Maltos mėsos kepsnys (1 kg)
- Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg
- Troškintas jautienos kepsnys
- Ēriuko koja be kaulų
- Viščiukas, visas
- Viščiukų šlaunelės
- Žąsis, visa (3–4 kg)

11.2 Kepinių ir kepsnių kepimo vedlio nustatymas

Pastaba. Naudokite tik šviežius, geriausia – šaldytuvo temperatūros maisto produktus. Gamindami užšaldytą maistą naudokite tiesiai iš šaldiklio išimtus produktus.

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .
2. Paspauskite .
3. Pasirinkite "Kepinių ir kepsnių kepimo vedlys"  paspausdami \langle arba \rangle .
4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \sim .
5. Pasirinkite kategoriją paspausdami \langle arba \rangle .
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \sim .
7. Pasirinkite patiekalą paspausdami \langle arba \rangle .
8. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \sim .
- ✓ Rodomos rekomenduojamos nuostatos.
9. **Pastaba.** Ne visiems patiekalams rodomos papildomos nuorodos.
Papildomos nuorodos peržiūrimos paspaudus \rangle .
✓ Rodomos papildomos nuorodos, pvz., dėl įstūmimo lygio, priedų, indų, laiko, kada reikia apversti, pamaišyti arba įpilti papildomo skysčio.
10. Į rekomenduojamas nuostatas grįšite paspausdami \langle .
11. Jei reikia, mygtuku \sim pritaikykite temperatūrą arba trukmę.
 - Pasirinkite temperatūrą arba trukmę paspausdami \sim arba \wedge .
 - Pritaikykite nuostatą paspausdami \langle arba \rangle .
12. Įjunkite kepinų ir kepsnių kepimo vedlį mygtuku \triangleright .
- ✓ Kai kuriuos patiekalus reikia apversti arba pamaišyti. Atėjus laikui apversti arba pamaišyti, pasigirsta signalas, o ekrane rodoma nuoroda.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
13. **Pastaba.** Nustatę kai kurias programas galite nurodyti papildomą maisto ruošimo trukmę.
→ "Papildomas maisto ruošimas", Psl. 20
Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, pasirinkite \wedge "Baigti".

11.3 Papildomas maisto ruošimas

1. Pasirinkite funkciją "Papildomas ruošimas" paspausdami \sim .
2. Jei reikia, pakeiskite nuostatas paspausdami \langle arba \rangle .
3. Įjunkite papildomo ruošimo funkciją paspausdami \triangleright .

12 Programos su garais

Naudojant programas su garais prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

12.1 Indas

Paruošimo rezultatas priklauso nuo indo savybių ir dydžio.

Naudokite karščiui atsparų indą, tinkantį iki 300 °C temperatūrai. Geriausiai tinka indai, pagaminti iš stiklo arba stiklo keramikos. Kepsniai turėtų užimti apie 2/3 indo dugno.

Netinka indai iš šių medžiagų:

- šviesus blizgus aliuminis,

- neglazūruotas molis,
- plastikas arba plastikinės rankenos.

12.2 Programų su garais apžvalga

Galite rinktis šias programas su garais:

- Balta duona, suformuota rankomis
- Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona, suformuota rankomis
- Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona stačiakampėje formoje
- Ruginių ir kvietinių miltų duona su mielėmis stačiakampėje formoje
- Neraugintos duonos papločiai

- Mielinė pynė be įdaro / mielinis žiedas
- Biskvitinis tortas
- Apskrudinta kiaulienos sprandinė
- Kiaulienos sprandinės kepsnys be kaulo
- Kaselio kepsnys be kaulo / vyniotinis
- Jautienos filė, šviežia, vidutiniškai iškepta
- Jautienos kepsnys, šviežias, vidutiniškai iškeptas
- Jautienos kepsnys, šviežias, pagal anglišką receptą
- Viščiukas, visas, šviežias
- Viščiukų gabaliukai, švieži
- Garuose ruošta vištos krūtinėlė
- Antis, žąsis, nejdaryta, šviežia
- Žuvies filė, apkepta
- Troškinta žuvies filė
- Žuvis, visa
- Žuvis, visa, ruošta garuose
- Garuose virti žiedinių kopūstų žiedynai
- Garuose virti smulkinti brokoliai
- Garuose virtos žalios pupos
- Morkų griežinėliai, virti garuose
- Daržovės, šaldytos
- Bulvės su lupena, vidutinės
- „Basmati“ ryžiai
- Natūralūs ryžiai
- Kuskusas
- Lėšiai lėkštėje
- Troškintų priedų pašildymas
- Jogurtas stiklinėse
- Ryžių košė su pienu
- Vaisių kompotas
- Kiaušiniai, minkštai virti
- Kiaušiniai, kietai virti
- Buteliukų dezinfekavimas

12.3 Maisto paruošimas programai su garais




Pastaba. Naudokite tik šviežius, geriausia – šaldytuvo temperatūros maisto produktus. Gamindami užšaldytą maistą naudokite tiesiai iš šaldiklio išimtus produktus.

- ▶ Pasverkite maistą.
Kai kuriose programose, kuriose naudojami garai, reikia nurodyti svorį, kad būtų galima tą programą nustatyti.

12.4 Programos su garais nustatymas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
1. Pripildykite ir įstatykite vandens bakelį.
 2. Įjunkite prietaisą paspausdami .
 3. Paspauskite .
 4. Pasirinkite "Programos su garais"  paspausdami \langle arba \rangle .
 5. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \vee .
 6. Pasirinkite programą su garais paspausdami \langle arba \rangle .
 7. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \vee .
 8. Pasirinkite svorį paspausdami \langle arba \rangle .
 9. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \vee .
 - ✓ Rekomenduojamas įstūmimo aukštis ir indas.
 10. Įjunkite programą su garais paspausdami \gg .
 - ✓ Rodoma apskaičiuota trukmė. Kai kuriose programose su garais rodoma trukmė per pirmąsias minutes gali pasikeisti, nes įkaitinimo trukmė priklauso, pvz., nuo ruošiamo maisto ir vandens temperatūros.
 - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
 11. **Pastaba.** Naudodami kai kurias programas su garais galite nustatyti papildomą patiekalo ruošimo trukmę.
→ "Papildomas maisto ruošimas", Psl. 21
Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, pasirinkite \wedge "Baigti".

12.5 Papildomas maisto ruošimas



1. Pasirinkite funkciją "Papildomas ruošimas" paspausdami \vee .
2. Jei reikia, pakeiskite nuostatas paspausdami \langle arba \rangle .
3. Įjunkite papildomo ruošimo funkciją paspausdami \gg .

13 Apsauga nuo vaikų

Užrakinkite prietaisą, kad vaikai netyčia jo neįjungtų ir nepakeistų nuostatų.



13.1 Blokuotės

Jūsų prietaise naudojamos 2 skirtingos blokuotės:



Blokuotė	Aktyvinimas / pasyvinimas
Automatinė apsauga nuo vaikų	Per meniu „Mano profilis“ 
Vienkartinė apsauga nuo vaikų	Mygtuku 

13.2 Automatinės apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

Automatinė apsauga nuo vaikų užblokuoja valdymo skydelį, kad vaikai netyčia neįjungtų prietaiso. Norėdami įjungti prietaisą, išjunkite automatinę apsaugą nuo vaikų. Baigus naudoti prietaisas automatiškai užblokuoja valdymo skydelį.

Pastaba. Kai tik aktyvinama automatinė apsauga nuo vaikų, prietaisas užblokuoja valdymo skydelį. Mygtukai  ir  neužblokuojami.

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite .
2. Pasirinkite sritį "Mano profilis"  paspausdami \langle arba \rangle .

3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
4. Pasirinkite funkciją "Automatinė apsauga nuo vaikų" paspausdami < arba >.
5. Pasirinkite nuostatą paspausdami ∨.
6. Nustatykite parinktį "Aktyvinta" paspausdami >.
7. Paspauskite ⏏.
8. Išsaugokite nuostatą paspausdami ∨.
- ✓ Prietaisą išjungus ekrane rodoma ⏏.

13.3 Automatinės apsaugos nuo vaikų išjungimas

1. Laikykite nuspaudę mygtuką ☹, kol ekrane atsiranda nuoroda "Apsauga nuo vaikų pasyvinta".
2. Įjunkite prietaisą paspausdami Ⓜ ir nustatykite darbo režimą.

13.4 Automatinės apsaugos nuo vaikų pasyvinimas

1. Laikykite nuspaudę mygtuką ☹, kol ekrane atsiranda nuoroda "Apsauga nuo vaikų pasyvinta".
2. Įjunkite prietaisą paspausdami Ⓜ.
3. Paspauskite ⏏.
4. Pasirinkite sritį "Mano profilis" 👤 paspausdami < arba >.
5. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.

6. Pasirinkite funkciją "Automatinė apsauga nuo vaikų" paspausdami < arba >.
7. Pasirinkite nuostatą paspausdami ∨.
8. Nustatykite parinktį "Pasyvinta" paspausdami <.
9. Paspauskite ⏏.
10. Išsaugokite nuostatą paspausdami ∨.

13.5 Vienkartinės apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

Vienkartinė apsauga nuo vaikų užblokuoja valdymo skydelį, kad vaikai netyčia neįjungtų prietaiso. Norėdami įjungti prietaisą, pasyvinkite vienkartinę apsaugą nuo vaikų. Kai prietaisą išjungsime, valdymo skydelis nebus blokuojamas.

Pastaba. Kai tik aktyvinama automatinė apsauga nuo vaikų, prietaisas užblokuoja valdymo skydelį. Mygtukai ☹ ir Ⓜ neužblokuojami.

- ▶ Laikykite nuspaudę mygtuką ☹, kol ekrane atsiranda nuoroda "Apsauga nuo vaikų aktyvinta".

13.6 Vienkartinės apsaugos nuo vaikų pasyvinimas

- ▶ Laikykite nuspaudę mygtuką ☹, kol ekrane atsiranda nuoroda "Apsauga nuo vaikų pasyvinta".

14 Greitasis įkaitinimas

Pasirinkus greitojo įkaitinimo funkciją ir galios didinimo funkciją „PowerBoost“ galima sutrumpinti įkaitinimo trukmę. Ar prietaisas įkaitinamas naudojant greitojo įkaitinimo funkciją, ar galios didinimo funkciją „PowerBoost“, priklauso nuo nustatyto kaitinimo būdo.

14.1 Greitojo įkaitinimo funkcija ir galios didinimo funkcija „PowerBoost“

Funkcija	Kaitinimo būdas	Maistas kameroje
Greitasis įkaitinimas	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ☰	įkaitinus
Galios didinimo funkcija „PowerBoost“	<ul style="list-style-type: none">▪ „CircoTherm“ karšto oro srautas ☼▪ Duonos kepimo režimas ☞	prieš įkaitinant ruošti tik viename lygyje

14.2 Greitojo įkaitinimo aktyvinimas

1. Nustatykite viršutinį / apatinį kaitinimo elementą ☰ ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
2. Įjunkite režimą paspausdami ▷||.
- ✓ Šviečia mygtukas ☼.
3. Aktyvinkite greitąjį įkaitinimą paspausdami mygtuką ☼.
- ✓ Ekrane rodoma ☼.
- ✓ Kai pasiekama nustatyta temperatūra, greitojo įkaitinimo funkcija išsijungia automatiškai ir pasigirsta signalas. Ekrane užgęsta ☼.
4. Įdėkite maistą į kamerą.

14.3 Greitojo įkaitinimo pasyvinimas

- ▶ Greitojo įkaitinimo funkciją galite iš anksto pasyvinti mygtuku ☼.

14.4 Galios didinimo funkcijos „PowerBoost“ aktyvinimas

1. Įdėkite patiekalus į kamerą viename lygyje.
2. Nustatykite „CircoTherm“ karšto oro srautą ☼ arba duonos kepimo režimą ☞ ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
3. Įjunkite režimą paspausdami ▷||.
- ✓ Šviečia mygtukas ☼.
4. Aktyvinkite galios didinimo funkciją „PowerBoost“ mygtuku ☼.
- ✓ Ekrane rodoma ☼.
- ✓ Kai pasiekama nustatyta temperatūra, galios didinimo funkcija „PowerBoost“ išsijungia automatiškai ir pasigirsta signalas. Ekrane užgęsta ☼.

14.5 Galios didinimo funkcijos „PowerBoost“ pasyvinimas

- ▶ Galios didinimo funkciją „PowerBoost“ galite iš anksto pasyvinti mygtuku .

15 Šabo nuostata

Parinę šabo nuostatą, galite nustatyti daugiausia 74 valandų trukmę. Nustačius viršutinį / apatinį kaitinimo elementą, patiekalai šiltai laikomi 85–140 °C temperatūroje; prietaiso įjungti ir išjungti nereikia.

15.1 Šabo funkcijos įjungimas











Pastabos

- Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, prietaisas nebekais. Kai prietaiso dureles uždarysite, jis kais toliau.
- Įjungę darbo režimą nebegalėsite keisti nuostatų ar nutraukti režimo.

Reikalavimas. Šabo funkcija aktyvinama pagrindinėse nuostatose, išsaugotose parankiniuose.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 23

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .

2. Pasirinkite parinktį "Šabo funkcija" paspausdami  arba .
3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
4. Pasirinkite temperatūrą paspausdami  arba .
5. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
6. Pasirinkite trukmę paspausdami  arba .
7. Įjunkite šabo funkciją paspausdami .
- ✓ Ekrane rodoma trukmė. Skaičiuojama trukmė.
8. Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas. Prietaisas nustoja kaitinti ir vėl veikia įprastai, kaip ir nepasirinkus šabo funkcijos.
 - Išjunkite prietaisą paspausdami .
 Maždaug po 10–20 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

15.2 Šabo funkcijos nutraukimas


- ▶ Nutraukite šabo funkciją paspausdami .

16 Pagrindinės nuostatos

Jūs galite sureguliuoti prietaisą pagal savo poreikius.

16.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Čia Jums pateikta visų pagrindinių nuostatų ir gamyklinių nuostatų apžvalga. Pagrindinės nuostatos priklauso nuo Jūsų prietaiso įrangos.






Pagrindinė nuostata	Parinktys
Kalba	Žr. parinktį prietaise
Paros laikas	00:00 - 23:59
Data	Diena, mėnuo ir metai
Vandens kietumas → "Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 11	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 0 (suminkštintas) ▪ 1 (minkštas) ▪ 2 (vidutinis) ▪ 3 (kietas) ▪ 4 (labai kietas)
Parankiniai → "Parankinių keitimas", Psl. 24	Nustatomi kaitinimo būdai, kurie turi būti rodomi kaitinimo būdų meniu
Garso signalas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trumpa trukmė ▪ Vidutinė trukmė ▪ Ilga trukmė
Mygtukų tonas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Išjungta (išskyrus ) ▪ Įjungta
Ekrano ryškumas	5 pakopos
Paros laiko indikatorius	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skaitmeninis ▪ Išj.
Apšvietimas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Veikiant režimui įjungta ▪ Veikiant režimui išjungta

¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos

Pagrindinė nuostata	Parinktys
Automatinė apsauga nuo vaikų	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasyvinta ▪ Aktyvinta
Darbo režimas įjungus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pagrindinis meniu ▪ Kaitinimo būdai ▪ Garinimas ▪ Kepinių ir mėsos kepimo vedlys ▪ Programos su garais
Užtemdymas naktį	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Išjungta ▪ Įjungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas)
Prekės ženklų logo tipas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rodmenys ▪ Nerodyti
Ventiliatoriaus inercinio veikimo trukmė	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rekomenduojama ▪ Minimalus
Ištraukimo sistema ¹	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Neįrengta (rėmas arba viengubi bėgeliai) ▪ Įrengta (dvigubi arba trigubi bėgeliai)
„Home Connect“	Home Connect Nuostatos → "Home Connect", Psl. 24
Gamyklinės nuostatos	Atkurti

¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos

16.2 Srities „Mano profilis“ keitimas

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .
2. Paspauskite .
3. Pasirinkite sritį "Mano profilis"  paspausdami  arba .

4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
5. Pasirinkite nuostatą paspausdami < arba >.
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
7. Pakeiskite nuostatą paspausdami < arba >.
8. Paspauskite ⏏.
9. Norėdami išsaugoti nuostatas, paspauskite ∨ "Išsaugoti".
 - Norėdami atmesti nuostatas, pasirinkite ^ "Atmesti".

16.3 Parankinių keitimas

Parankiniuose galite nustatyti, kurie kaitinimo būdai turi būti rodomi kaitinimo būdų meniu.

Pastaba.

Kai kurių kaitinimo būdų pasyvinti negalite:

- „CircoTherm“ karšto oro srautas 🔥
- Kepimas grilyje su karšto oro srautu 🔥
- Didysis grilis 🔥

1. Įjunkite prietaisą paspausdami Ⓜ.

2. Paspauskite ⏏.
3. Pasirinkite sritį "Mano profilis" 👤 paspausdami < arba >.
4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
5. Pasirinkite "Parankiniai" paspausdami < arba >.
6. Pasirinkite "Nustatyti parankinius" paspausdami ∨.
7. Pasirinkite kaitinimo būdą paspausdami < arba >.
8. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
9. Pasirinkite nuostatą paspausdami < arba >.

Nuostatos	Rodmenys kaitinimo būdų meniu
Aktyvinta	taip
Pasyvinta	ne

10. Paspauskite ⏏.
11. Norėdami išsaugoti nuostatas, paspauskite ∨ "Išsaugoti".
 - Norėdami atmesti nuostatas, pasirinkite ^ "Atmesti".

17 Home Connect

Šis prietaisas palaiko kompiuterinius tinklus. Kad galėtumėte valdyti funkcijas Home Connect programėle, pritaikyti pagrindines nuostatas arba stebėti esamą darbo būseną, susiekite savo prietaisą su mobiliuoju galiniu prietaisu.

Home Connect paslaugos teikiamos ne visose šalyse. Home Connect funkcijos prieinamumas priklauso nuo to, ar Home Connect paslaugos teikiamos jūsų šalyje. Daugiau informacijos apie tai rasite: www.home-connect.com.

Home Connect programėlė padės Jums, teikdama nurodymus per visą registravimosi procedūrą. Nustatykite vadovaudamiesi Home Connect programėlės instrukcijomis.

Patarimai

- Atkreipkite dėmesį į kartu pristatytus Home Connect dokumentus.
- Taip pat atkreipkite dėmesį į nurodymus Home Connect programėlėje.

Pastabos

- Perskaitykite šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus saugos nurodymus ir užtikrinkite, kad jų būtų laikomasi ir tada, kai valdote prietaisą Home Connect programėle.
 - "Sauga", Psl. 2
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti Home Connect programėle negalima.
- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W energijos.

17.1 Home Connect diegimas

Reikalavimai

- Prietaisas prijungtas prie elektros tinklo ir įjungtas.
- Jūs turite mobilųjį įrenginį su įdiegta naujausia „iOS“ arba „Android“ operacinės sistemos versija, pvz., išmanųjį telefoną.
- Mobilusis įrenginys ir prietaisas yra Jūsų namų WLAN signalo zonoje.

1. Atsisiųsta Home Connect programėlė.



2. Atverkite programėlę Home Connect ir nuskaitykite toliau pateiktą QR kodą.



3. Vadovaukitės programėlės Home Connect instrukcijomis.

17.2 Home Connect Nuostatos

Savo prietaiso pagrindinėse nuostatose galite pritaikyti Home Connect nuostatas ir tinklo nuostatas.

Kokios nuostatos rodomos ekrane, priklauso nuo to, ar įdiegta Home Connect ir ar prietaisas prijungtas prie namų tinklo.

Pagrindinė nuostata	Galimos nuostatos	Paiškinimas
„WiFi“	Ijungimas Išjungimas	Kai aktyvintas „WiFi“, galite naudotis Home Connect. Prietaisas parengties režimu tinkle vartoja maks. 2 W.
Tinklas	Ijungti į tinklą Atsijungti nuo tinklo	Jei prietaisą atjungiate nuo tinklo, ištrinama visa tinklo informacija. Nuostata yra naudinga, jei turite naujus maršruto parinktuvo prieigos duomenis.
Susieti su programėle	–	Nuostata pradeda programėlės Home Connect susiejimą su prietaisu.
Nuotolinis valdymas	Ijungta Išjungta	Jei funkcija pasyvinata, programėlėje galite peržiūrėti tik prietaiso darbinę būseną. Jei funkcija aktyvinta, prietaisą galite paleisti ir valdyti nuotoliniu būdu.
Prietaiso informacija ⓘ	–	Ekране rodoma informacija apie tinklą arba apie prietaisą.





17.3 Prietaiso valdymas programėle Home Connect

Jei aktyvinta nuotolinė paleistis, programėle Home Connect galite prietaisą nustatyti ir paleisti nuotoliniu būdu.

Pastaba. Kai kuriuos darbo režimus galite įjungti tik orkaitėje.

Reikalavimai

- Prietaisas įjungtas.
- Prietaisas prijungtas prie namų tinklo ir susietas su programėle Home Connect.
- Kad būtų galima nustatyti prietaisą programėle Home Connect, turi būti įjungta pagrindinė nuostata „Nuotolinis valdymas“. Kai nuotolinė paleistis pasyvinata, programėlėje Home Connect rodomos tik prietaiso darbinės būsenos.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ⓘ.
2. Spustelėkite .
- ✓ Ekране rodomas pagrindinis meniu.
3. Paspausdami arba pasirinkite nuotolinę paleistį .
4. Norėdami įjungti nuotolinę paleistį, spustelėkite .
- ✓ Ekране rodoma .
5. Programėlėje Home Connect pasirinkite nuostatą ir nusiųskite į prietaisą.

Pastabos

- Jei per 15 minučių nuo nuotolinės paleisties aktyvinimo ar naudojimo pabaigos atidarysite prietaiso dureles, nuotolinė paleistis bus pasyvinata.
- Įjungus orkaitės režimą prietaisu, nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Nuostatas galite keisti programėle Home Connect arba paleisti naują programą.

17.4 Programinės įrangos atnaujinimas

Programinės įrangos naujinimo funkcija atnaujinama Jūsų prietaiso programinė įranga, pvz., ji optimizuojama, pataisomos klaidos, įdiegiami saugai svarbūs naujiniai.

Tai galioja, jei esate registruotas Home Connect naudotojas, Jūsų mobiliajame įrenginyje įdiegta programėlė ir prisijungta prie Home Connect serverio.

Kai tik atsiranda programinės įrangos naujinys, apie tai informuojama per programėlę Home Connect ir ją galite paleisti programinės įrangos naujinimą. Sėkmingai atsisiuntę, galėsite paleisti naujinių diegimą programė-

le Home Connect, kai prisijungsite prie savo namų WLAN („Wi-Fi“). Apie sėkmingą įdiegimą informuojama programėlėje Home Connect.

Pastabos

- Kol vyksta parsisiuntimas, Jūs galite toliau naudotis savo prietaisu. Priklausomai nuo asmeninių programėlės nuostatų, programinės įrangos naujiniai gali būti atsiunčiami ir automatiškai.
- Gavus su sauga susijusių naujinių, rekomenduojama juos įdiegti kuo greičiau.

17.5 Nuotolinė diagnozė

Naudodamasi nuotoline diagnoze, klientų aptarnavimo tarnyba gali prieiti prie Jūsų prietaiso, jeigu Jūs kreipėtės į ją su tokiu pageidavimu, Jūsų prietaisas yra susietas su Home Connect serveriu ir nuotolinės diagnostikos paslauga yra teikiama toje šalyje, kurioje Jūs naudojate prietaisą.

Patarimas. Daugiau informacijos bei nuorodų dėl nuotolinės diagnostikos prieinamumo Jūsų šalyje rasite vietinio tinklalapio techninės priežiūros / pagalbos srityje: www.home-connect.com

17.6 Duomenų apsauga

Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl duomenų apsaugos. Jūsų prietaisui pirmą kartą užmezgus ryšį su prie interneto prijungtu namų kompiuteriniu tinklu, Jūsų prietaisas Home Connect serveriui perduoda tokių kategorijų duomenis (pradinė registracija):

- unikaliojo prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodas ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasme);
- aktualią Jūsų buitinio prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios atstotos į gamyklinius nuostatus būseną.

Ši pradinė registracija parengia Home Connect funkcijų naudojimui ir ją reikia atlikti tik tada, kai pirmą kartą norite naudotis Home Connect funkcijomis.

Pastaba. Atkreipkite dėmesį, kad Home Connect funkcijas galima naudoti tik kartu su Home Connect programėle. Informaciją apie duomenų apsaugą galite pasižiūrėti Home Connect programėlėje.

18 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

18.1 Valymo priemonės

Kad nepažeistumėte skirtingų prietaiso paviršių, nenaudokite jokių netinkamų valymo priemonių.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali pažeisti prietaiso paviršius.

- ▶ Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių.
- ▶ Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- ▶ Nenaudokite kietų šveičiamųjų pagalvėlių ar valymo kempinių.
- ▶ Nenaudokite jokių specialių valiklių, kurie prieš valant pašildomi.

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

- ▶ Niekada nepilkite orkaitės valiklio į šiltą kamerą.
- ▶ Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite iš kameros ir nuo prietaiso durelių visus likučius.

Naujose kempinėse yra gamybos priemonių likučių.

- ▶ Naujas kempinines šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

Tinkamos valymo priemonės

Naudokite tik tokias valymo priemones, kurios tinka įvairiems prietaiso paviršiams.

Vadovaukitės prietaiso valymo instrukcija.

→ "Prietaiso valymas", Psl. 27

Priekinė prietaiso dalis

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Nerūdijantis plienas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas ▪ Speciali nerūdijančio plieno priežiūros priemonė šiltiems paviršiams 	Siekdami išvengti rūdijimo, nuo nerūdijančio plieno paviršių iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Užtepkite ploną nerūdijančio plieno priežiūros priemonės sluoksnį.
Plastikas arba lakuoti paviršiai pvz., valdymo skydelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.

Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Durelių stiklai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančio plieno spiralės. Patarimas. Norėdami išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 30
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iš nerūdijančio plieno: Nerūdijančio plieno valiklis ▪ Iš plastiko: Karštas plovimo šarmas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių. Patarimas. Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → "Prietaiso durelės", Psl. 30
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančio plieno	Nerūdijančio plieno valiklis	Nerūdijančio plieno valikliu galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių.

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusių kalkių šalinimo priemonę.
Durelių sandariklis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Neišimkite ir nešveiskite.

Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas ▪ Acto tirpalas ▪ Orkaičių valiklis 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų.</p> <p>Pastabos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti, todėl gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. ▪ Plonų padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo rūdijimo. ▪ Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.
Savaime išsivalantys paviršiai	–	Vadovaukitės savaime išsivalančių paviršių instrukcija. → <i>"Savaime išsivalančių kamerų paviršių valymas", Psl. 28</i>
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → <i>"Rėmas", Psl. 30</i></p>
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas ▪ Orkaičių valiklis 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.</p> <p>Garinimo padėkluose iš nerūdijančiojo plieno nenaudokite nerūdijančiojo plieno spiralės.</p> <p>Garinimo padėkluose susikaupusius maisto produktų, kuriuose yra krakmolo (pvz., ryžių), likučius šalinkite vandeniu su actu.</p>
Vandens bakelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Ploviklio likučius po valymo kruopščiai nuvalykite švariu vandeniu. Kad išvalytas vandens bakelis išdžiūtų, palikite vandens bakelio dangtelį atidarytą. Nusausinkite dangtelio sandariklį. Neplaukite indaplovėje.
Įsmeigiamasis termometras	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje.

18.2 Prietaiso valymas

Kad nepažeistumėte prietaiso, valykite jį tik taip, kaip nurodyta, ir naudodami tinkamas valymo priemones.

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

- ▶ Prieš naudodami iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų pašalinkite stambiausius nešvarumus.

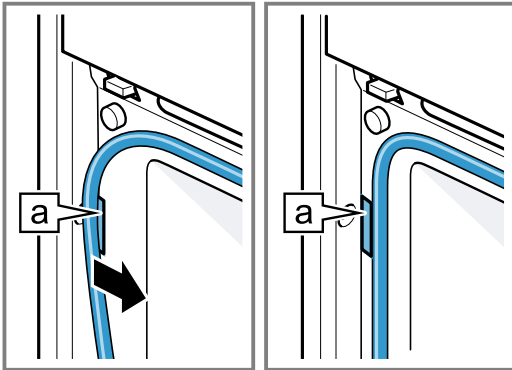
Reikalavimas. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodymus.

→ *"Valymo priemonės", Psl. 26*

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
→ *"Tinkamos valymo priemonės", Psl. 26*
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

18.3 Kameros sandariklio tikrinimas išvalius

- ▶ Jei kameros sandariklis kairėje ar dešinėje pusėje uždėtas ant tarpinės atramos [a], stumkite kameros sandariklį į vidų tol, kol jis bus šalia tarpinės atramos [a].



18.4 Savaimė išsivalančių kameros paviršių valymas

Kameros galinė sienelė išsivalo savaimė. Savaimė išsivalantys paviršiai padengti akytu matiniu keraminiu sluoksniu. Jų paviršius yra šiurkštus. Prietaisui veikiant ant savaimė išsivalančių paviršių susikaupia kepant kepinius, mėsą ir grilio patiekalus tyškantys tiškai, bet

paskui jie savaimė išvalomi. Jei naudojant prietaisą savaimė išsivalantys paviršiai gerai neišsivalo, tikslingai įkaitinkite kamerą.

DĖMESIO!

Jei savaimė išsivalančių paviršių nevalysite reguliariai, šie plotai gali būti pažeisti.

- ▶ Jei ant savaimė išsivalančių paviršių matyti dėmių, įkaitinkite maisto ruošimo paviršių.
- ▶ Nenaudokite orkaitių valiklių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jei ant šių paviršių netikėtai patektų orkaitių valiklio, nedelsdami nuvalykite savaimė išsivalančius plotus vandeniu ir nusausinkite plovimo servetėle. Netrinkite.

1. Iš kameros išimkite priedus ir indus.
 2. Iškabinkite ir išimkite iš kameros rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 30
 3. Plovimo šarmu ir minkšta šluoste pašalinkite stambesnius nešvarumus:
 - nuo lygių emaliuotų paviršių;
 - nuo prietaiso durelių vidinės dalies;
 - nuo orkaitės lemputės stiklinio dangtelio.Taip išvengsite nepašalinamų dėmių.
 4. Ištuštinkite kamerą. Kamera turi būti tuščia.
 5. Nustatykite duonos kepimo režimo kaitinimo būdą.
 6. Nustatykite aukščiausią temperatūrą.
 7. Įjunkite darbo režimą.
 8. Po 1 valandos prietaisą išjunkite.
 9. Prietaisui pakankamai atvėsus, išvalykite kamerą drėgna šluoste.
- Pastaba.** Ant savaimė išsivalančių paviršių gali atsirasti dėmių. Maisto produktuose esančio cukraus ir kiaušinių baltymų dėmės nenusivalo ir prilimpa prie paviršių. Rausvų dėmių atsiranda dėl sūrų maisto produktų, tačiau tai ne rūdys. Šios dėmės sveikatai nekenkia. Dėmės netrukdo išsivalyti savaimė išsivalantiems paviršiams.
10. Įkabinkite rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 30

19 Valymo funkcija

Prietaisui išvalyti naudokite valymo funkciją.

19.1 Pagalbinė valymo programa „EasyClean“

Norėdami išvalyti kamerą, naudokite pagalbinę valymo programą „EasyClean“. Pagalbinė valymo programa „EasyClean“ suminkština nešvarumus garindama plovimo šarmą. Vėliau nešvarumus tampa lengviau nuvalyti.

Pagalbinės valymo programos „EasyClean“ nustatymas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Reikalavimai

- Pagalbinę valymo programą galite paleisti tik atvėsus kamerai (iki patalpos temperatūros) ir uždarę prietaiso dureles.
- Prietaisui veikiant neatidarykite prietaiso durelių. Antraip prietaisas nutrauks pagalbinę valymo programą.
- Norėdami pašalinti tvirtai prilipusius nešvarumus, prieš įjungdami pagalbinę valymo programą palikite plovimo šarmą kuriam laikui susigerti.
- Norėdami pašalinti labai tvirtai prilipusius nešvarumus, prieš įjungdami pagalbinę valymo programą patrinkite ant lygių paviršių susikaupusius nešvarumus plovimo šarmu.

1. Išimkite iš kameros priedus.



2. DĖMESIO!

Kamerą valant distiliuotu vandeniu, ilgainiui prasideda korozija.

- ▶ Nenaudokite distiliuoto vandens.

0,4 litro vandens sumaišykite su vienu lašeliu ploviklio ir išpilkite ant kameros dugno.

3. Įjunkite prietaisą paspausdami Ⓞ.

4. Paspauskite .
5. Pasirinkite „EasyClean“  paspausdami \langle arba \rangle .
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \sim .
7. Įjunkite pagalbinę valymo programą \gg .
- ✓ Įsijungia pagalbinė valymo programa. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Pasibaigus pagalbinei valymo programai, pasigirsta signalas.
8. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
9. Pasibaigus pagalbinei valymo programai dar pavalykite kamerą.
→ "Papildomas kameros valymas", Psl. 29

Papildomas kameros valymas

DĖMESIO!

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Pasibaigus pagalbinei valymo programai išvalykite ir kruopščiai išsausinkite kamerą.

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Atidarykite prietaiso dureles ir vandens likučius iššluostykite drėgmę sugeriančia šluoste.
2. Kameros lygius paviršius valykite šluoste arba minkštu šepetėliu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite actu suvilgyta šluoste. Tada nuplaukite švariu vandeniu ir kruopščiai nusauskite minkšta šluoste, taip pat po durelių sandarikliu.
4. Jei tvirtai prilipę nešvarumai nenusivalo, kameras dar kartą įjunkite pagalbinę valymo programą.
5. Kad kamera išdžiūtų, maždaug 1 valandai palikite prietaiso dureles atviras.

19.2 Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

Kalkių šalinimo dažnumas priklauso nuo to, ar dažnai naudojamas darbo režimas su garais, ir nuo vandens kietumo. Prietaisas iš karto parodys, kai liks 5 ar mažiau darbo režimų su garais. Jei nepašalinsite kalkių, nebegalėsite nustatyti darbo režimo su garais. Kalkės šalinamos keliais etapais, tai trunka apie 70–95 minutes.

- Kalkių šalinimas (apie 55–70 minučių).
- Pirmasis skalavimo etapas (apie 9–12 minučių)
- Antrasis skalavimo etapas (apie 9–12 minučių)

Higienos sumetimais kalkių šalinimas turi būti atliktas iki galo.

Jei kalkių šalinimą nutrauksite, negalėsite nustatyti jokio darbo režimo. Kad prietaisas vėl būtų parengtas naudoti, atlikite 2 skalavimo etapus.

Pasiruošimas šalinti kalkes

DĖMESIO!

Kalkių šalinimo poveikio laikas yra nurodytas pagal mūsų rekomenduojamas skystas kalkių šalinimo priemones. Kitos kalkių šalinimo priemonės gali sugadinti prietaisą.

- ▶ Kalkes šalinkite tik mūsų rekomenduojamomis skystomis kalkių šalinimo priemonėmis.

Ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių patekęs kalkių šalinimo tirpalas juos pažeidžia.

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeni.

1. Sumaišykite kalkių šalinimo mišinį:
 - 200 ml skystos kalkių šalinimo priemonės;
 - 400 ml vandens.
2. Atidarykite valdymo skydelį.
3. Išimkite vandens bakelį ir į jį įpilkite kalkių šalinimo tirpalo.
4. Įstumkite vandens bakelį su kalkių šalinimo tirpalu.
5. Uždarykite valdymo skydelį.



Kalkių šalinimo nustatymas

DĖMESIO!

Ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių patekęs kalkių šalinimo tirpalas juos pažeidžia.

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeni.

Reikalavimas. Paruoškite šalinti kalkes. → Psl. 29

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .
2. Paspauskite .
3. Nustatykite funkciją "Kalkių šalinimas" \sim paspausdami \langle arba \rangle .
4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \sim .
- ✓ Ekrane rodoma trukmė. Kalkių šalinimo trukmės keisti negalite.
5. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \sim .
6. Įjunkite kalkių šalinimo funkciją paspausdami \gg .
- ✓ Pradedamos šalinti kalkės. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Kalkių šalinimui pasibaigus, pasigirsta signalas.

Pirmasis skalavimas

1. Atidarykite valdymo skydelį ir išimkite vandens bakelį.
2. Kruopščiai išskalaukite vandens bakelį ir pripilkite į jį vandens.
3. Įstumkite vandens bakelį ir uždarykite valdymo skydelį.
4. Įjunkite skalavimo funkciją paspausdami \gg .
- ✓ Pradedama skalauti. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Skalavimui pasibaigus, pasigirsta signalas.

Antrasis skalavimas

1. Atidarykite valdymo skydelį ir išimkite vandens bakelį.
2. Kruopščiai išskalaukite vandens bakelį ir pripilkite į jį vandens.
3. Įstumkite vandens bakelį ir uždarykite valdymo skydelį.
4. Įjunkite skalavimo funkciją paspausdami \gg .
- ✓ Pradedama skalauti. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Skalavimui pasibaigus, pasigirsta signalas.
5. Ištuštinkite ir išdžiovinkite vandens bakelį.
→ "Vandens bakelio ištuštinimas", Psl. 16

20 Rėmas

Norėdami kruopščiai išvalyti rėmą ir kamerą arba pakeisti rėmą, galite jį iškabinti.

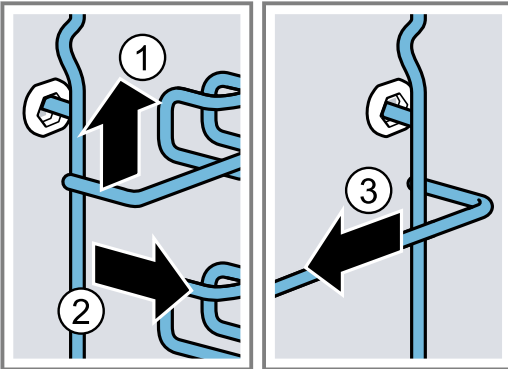
20.1 Rėmo iškabinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

- ▶ Niekada nelieskite karšto rėmo.
- ▶ Visada palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

1. Šiek tiek kilstelėkite rėmo priekį ① ir iškabinkite ②.
2. Patraukite rėmą į priekį ③ ir išimkite.



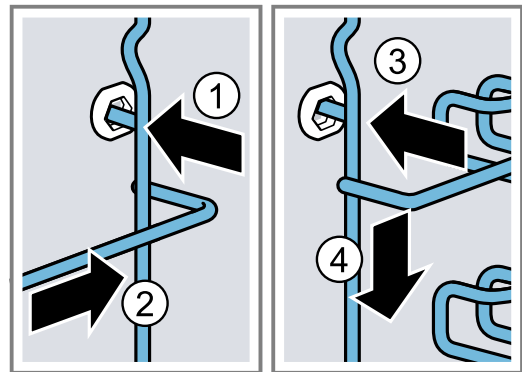
3. Nuvalykite rėmą.
→ "Valymo priemonės", Psl. 26

20.2 Rėmo įkabinimas

Pastabos

- Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje.
- Įsitinkite, kad laikiklio lankelis yra priekyje ant abiejų rėmų.

1. Stumkite rėmą į galinę ertmę ①, kol priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite pirmyn ②.
2. Stumkite rėmą į priekinę ertmę ③, kol priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite žemyn ④.



21 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Kai lankstai iki galo neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

- ▶ Įkabindami ir iškabindami prietaiso dureles, visada iki galo pasukite abu įkabavimo ir iškabavimo fiksatarius.
- ▶ Jei iškabinant arba įkabinant prietaiso dureles lankstas užsidaro, jo nelieskite ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

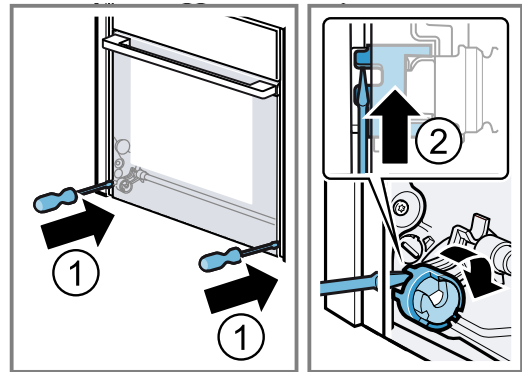
21.1 Prietaiso durelių iškabinimas

Reikalavimai

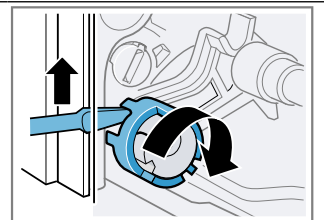
- Pasiruoškite žibintuvėlį.
- Pasiruoškite mažą plokščiąjį atsuktuvą.
- Pasiruoškite monetą.

1. Durelių fiksatorių geriau matysite pašvietę žibintuvėliu į tarpą šalia prietaiso durelių.

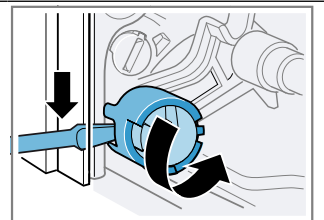
2. Laikykite atsuktuvą horizontaliai ① ir abiejose pusėse stumkite durelių fiksatorių (juodą detalę) aukštyn iki pat atramos ②.



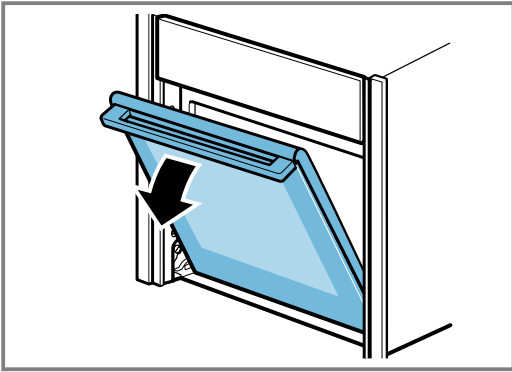
Durelių fiksatorius atidarytas



Durelių fiksatorius uždarytas

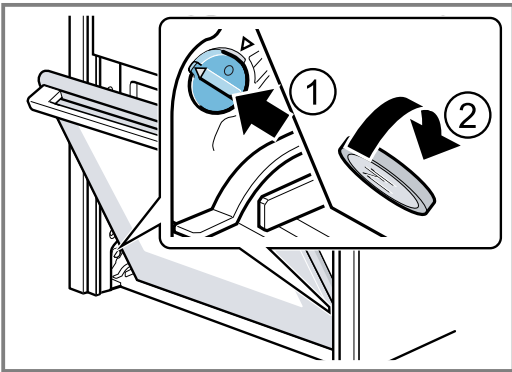


3. Atidarykite prietaiso dureles maždaug 45° kampu.

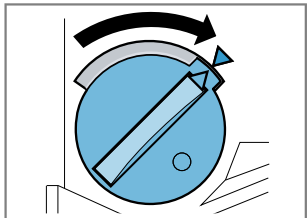


4. Įstatykite į fiksatoriaus tarpą ① monetą ir iki galo pasukite ②.

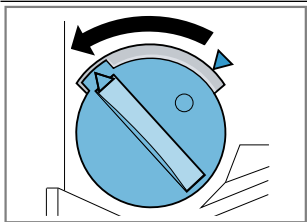
- Kairėje pusėje sukite fiksatorių pagal laikrodžio rodyklę.
- Dešinėje pusėje sukite fiksatorių prieš laikrodžio rodyklę.



Fiksatorius kairėje pusėje užfiksuotas
Rodyklės nukreiptos
viena į kitą



Fiksatorius kairėje pusėje atleistas



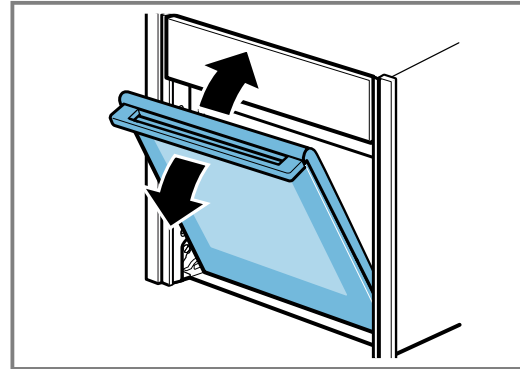
- ✓ Fiksatorius girdimai užsifiksuoja.

5. **DĖMESIO!**

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles, kai jos yra užfiksuavimo padėtyje, pažeidžiami durelių lankstai.

- ▶ Niekada nebandykite atidaryti ar uždaryti prietaiso durelių jėga.
- ▶ Pažeidę durelių lankstą susisiekiate su klientų aptarnavimo tarnyba.

Traukite prietaiso dureles aukštyn ir stumkite žemyn, kol išgirsite tylų spragtelėjimą. Prietaiso dureles galima pajudinti minimaliai.



- ✓ Prietaiso durelės yra užfiksuavimo padėtyje.

6. **⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

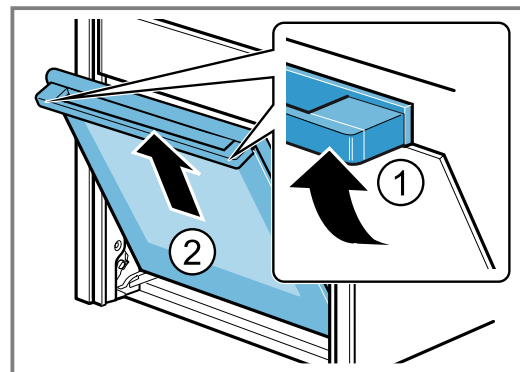
Prietaiso durelių svoris gali būti 7–10 kg ir netinkamai dirbant gali nukristi.

- ▶ Su prietaiso durelėmis elkitės atsargiai.

Durelių rankena nepritaikyta prietaiso durelėms nešti. Durelių rankena gali nulūžti.

- ▶ Niekada neneškite prietaiso už durelių rankenos.
- ▶ Prietaiso dureles neškite suėmę už kairės ir dešinės pusės.

Laikykite prietaiso dureles abiem rankomis iš kairės ir dešinės pusės ir pasukite durelių rankeną šiek tiek aukštyn ①, kol prietaiso dureles bus galima iškabinti keliant į viršų ②.

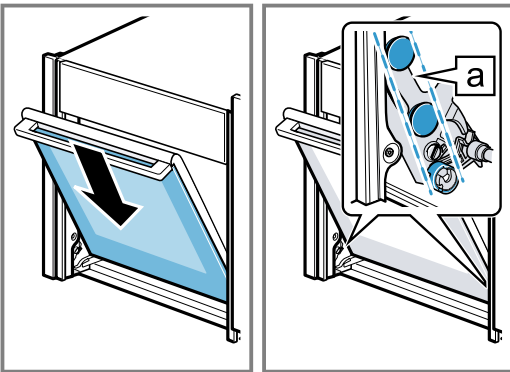


7. Prietaiso dureles padėkite ant lygaus, minkšto ir švaraus pagrindo.

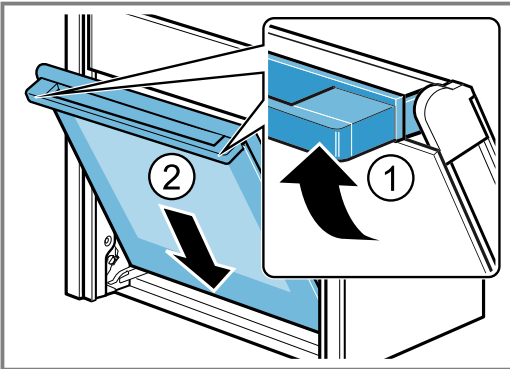
21.2 Prietaiso durelių įkabinimas

1. **Patarimas.** Atkreipkite dėmesį, kad prietaiso durelės nebūtų įstrižoje padėtyje ir visiškai įsikabintų.

Prietaiso dureles vienu metu įkabinkite į dešinįjį ir kairinį krepiamuosius ritinėlius **a**.



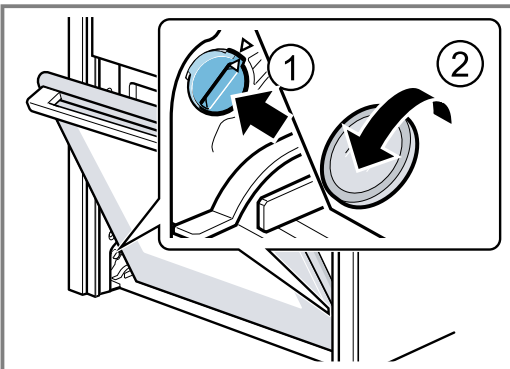
2. Pasukite durelių rankeną šiek tiek aukštyn ①.



- ✓ Prietaiso durelės iki galo žemyn nustumia paskutinę mažą detalę ②.

3. Moneta atlaisvinkite abu prietaiso durelių fikساتorius. Įstatykite į fikساتoriaus tarpą ① monetą ir iki galo pasukite ②.

- Kairėje pusėje sukite fikساتorių prieš laikrodžio rodyklę.
- Dešinėje pusėje sukite fikساتorių pagal laikrodžio rodyklę.



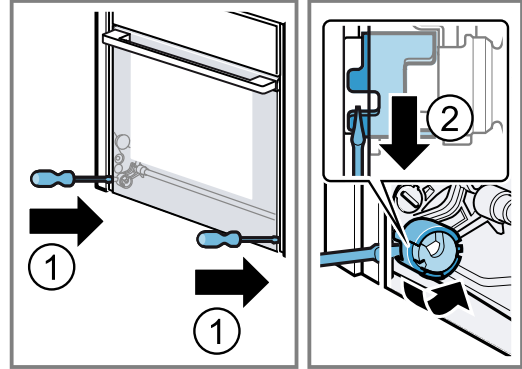
4. Atidarykite prietaiso dureles, kol išgirsite tylų spragtelėjimą, tada jas uždarykite.

5. **⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Neužfiksavus durelių fikساتorių prietaiso durelės gali išsikabinti.

- ▶ Įkabinę prietaiso dureles užlenkite kairįjį ir dešinįjį durelių sandariklius.

Laikydami atsuktuvą horizontaliai ①, abiejose pusėse spauskite durelių fikساتorių (juodą detalę) žemyn iki pat atramos ②.



- ✓ Durelių fikساتorius uždarytas.

21.3 Durelių stiklų išmontavimas

Kad valyti būtų lengviau, galite išmontuoti durelių stiklus.

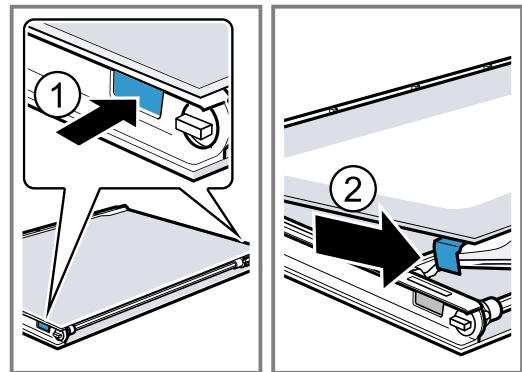
- ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

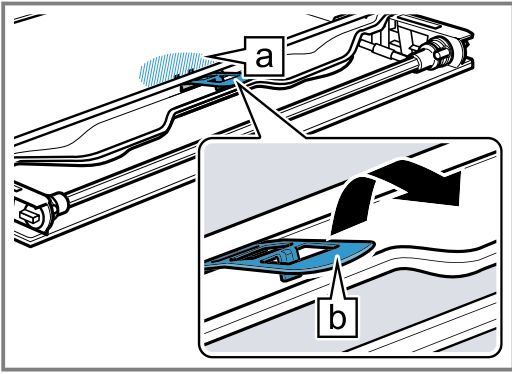
- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

Reikalavimas. Prietaiso durelės iškabintos.

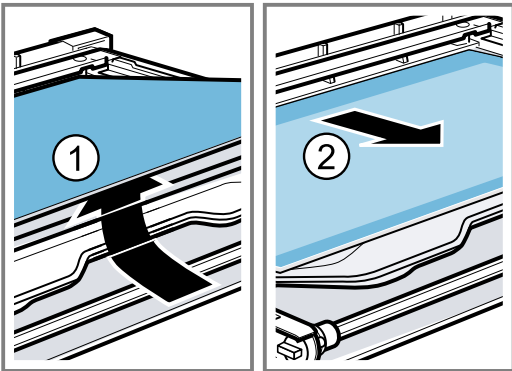
1. Prietaiso dureles padėkite priekine puse žemyn ant lygaus, minkšto ir švaraus pagrindo.
2. Iš išorės spauskite kairiąją ir dešiniąją prietaiso durelių puses ①, kol abiejose pusėse atsilaisvins vidinis stiklas.
3. Atsargiai pakelkite vidinį stiklą ir ištraukite rodyklės kryptimi ②.



4. Šiek tiek spausdami tarpinį stiklą srityje [a] žemyn, atsargiai kelkite laikiklį [b], kol jį bus galima ištraukti.



5. Iš apačios iškelkite tarpinį stiklą ① ir išimkite rodyklės kryptimi ②.



6. **⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.
▶ Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

Durelių stiklus iš abiejų pusių nuvalykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

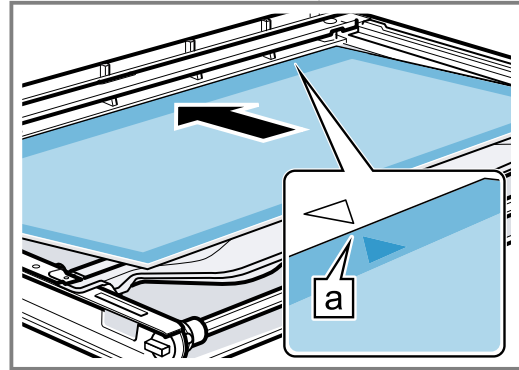
7. Nusausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.

21.4 Durelių stiklų montavimas

- ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**
Netinkamai įmontuotas durelių stiklas ar prietaiso durelės kelia pavojų.
▶ Patikrinkite, ar visi durelių stiklai ir prietaiso durelės įmontuoti tinkamai, ir tik tuomet vėl pradėkite eksploatuoti prietaisą.

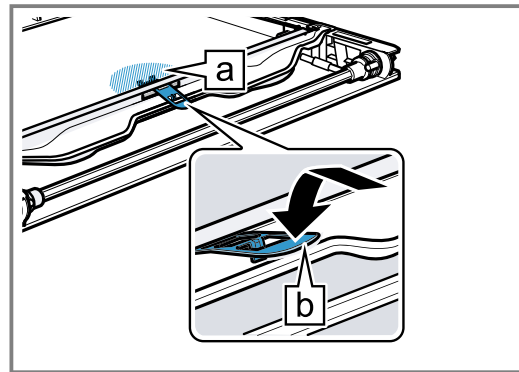
1. **Patarimas.** Montuodami įsitinkite, kad durelių stiklai yra originalioje padėtyje.

Įdėkite tarpinį stiklą ir spauskite rodyklės kryptimi, kol jis užsifiksuos rėme.

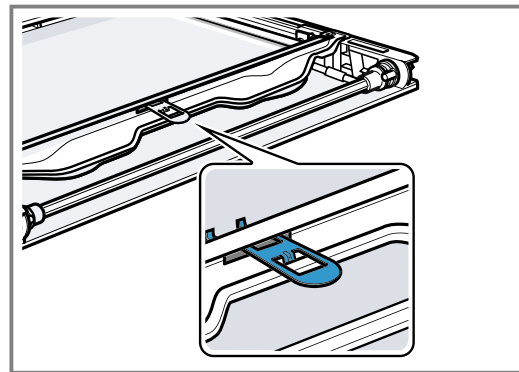


Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant rėmo [a].

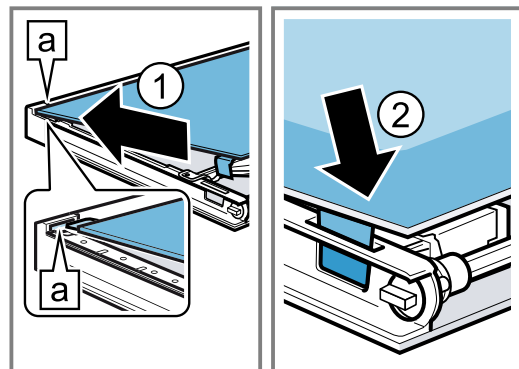
2. Atsargiai įspauskite pirmąjį tarpinį stiklą [a] srityje, įstrižai įstumkite į laikiklį [b] ir spauskite, kol užsifiksuos.



- ✓ Laikiklis įstatytas.



3. Įstatykite vidinį stiklą skersai iš galo į tvirtinimo bėgelį [a] ①.
4. Spauskite vidinį stiklą iš viršaus, kol užsifiksuos ②.



22 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite bereikalingų išlaidų.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.


- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

22.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.
Ekrane rodoma "Kalba: lietuvių".	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas. → "Pirmasis paleidimas", Psl. 11
Prietaiso negalima įjungti, ekrane rodomas simbolis ⇄.	Aktyvinta automatinė apsauga nuo vaikų arba apsauga nuo vaikų ▶ Laikykitės nuspaudę mygtuką ☹️, kol ekrane atsiranda "Apsauga nuo vaikų pasyvinata".
Režimas neįsijungia arba nutrūksta.	Galimos įvairios priežastys. ▶ Patikrinkite ekrane rodomas nuorodas. → "Informacijos rodymas", Psl. 13 Veikimo sutrikimas ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 36
Prietaisas nekaista, ekrane pasirodo  .	Pagrindinėse nuostatose aktyvintas demonstracinis režimas. 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite. 2. Per 3 minutes pasyvinkite demonstracinį režimą → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 23. Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles. ✓ Vyksta prietaiso savitakra, po jos prietaisas yra paruoštas naudoti.
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas.	Pakeista pagrindinė nuostata. ▶ Pakeiskite paros laiko rodmens pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 23
Home Connect veikia netinkamai.	Galimos įvairios priežastys. ▶ Pasirinkite www.home-connect.com .
Nepavyksta atidaryti valdymo skydelio.	Sugedo saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai. Veikimo sutrikimas 1. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 36 2. Ištuštinkite vandens bakelį ir įstatykite tuščią vandens bakelį. - Atidarykite prietaiso dureles. - Suimkite skydelį dešinėje ir kairėje pusėse. - Lėtai traukite skydelį ir stumkite į viršų.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Naudojant garų funkciją susidaro labai daug garų.	<p>Prietaisas kalibruojamas automatiškai. Niekio daryti nereikia.</p> <hr/> <p>Per trumpą ruošimo laiką prietaisas negali automatiškai susikalibruoti. Jei vėl susikaupia labai daug garų, perkalibruokite prietaisą.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iš naujo nustatykite prietaiso gamyklines nuostatas. → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 23</i> 2. Sukalibruokite iš naujo. → <i>"Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą", Psl. 11</i>
Troškinant iš ventiliacijos angų skverbiasi garai	<p>Garų skverbimasis yra normalus reiškinys. Niekio daryti nereikia.</p>
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis.	<p>Nustatyta per žema vandens kietumo sritis.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iš prietaiso pašalinkite kalkes. → <i>"Kalkių šalinimas", Psl. 29</i> 2. Patikrinkite vandens kietumą ir nustatykite jį pagrindinėse nuostatose. → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 23</i>
Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti.	<p>Šalinant kalkes nutrūko elektros tiekimas arba prietaisas išsijungė.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Išskalaukite prietaisą du kartus. → <i>"Kalkių šalinimas", Psl. 29</i>
Ekrane rodomas nuordymas "pripildyti vandens bakelį", nors vandens bakelis pripildytas.	<p>Vandens bakelis neužfiksuotas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tinkamai įstatykite vandens bakelį taip, kad jis užsikisėtų laikiklyje. → <i>"Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13</i> <hr/> <p>Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys. Vandens bakelis tampa nesandarus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Užsakykite naują vandens bakelį. <hr/> <p>Veikimo sutrikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nenaudokite demineralizuoto arba filtruoto vandens. → <i>"Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 11</i> <hr/> <p>Sugedo jutiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 36</i>
Mirksi mygtukai.	<p>Už valdymo skydelio susikaupė kondensato. Niekio daryti nereikia. Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.</p>
Ruošiant garuose girdėti pliauškėjimas.	<p>Vandens garų susidarymas dėl šalčio ir šilumos efekto ruošiant užšaldytus produktus. Niekio daryti nereikia.</p>
Eksploatuojant ir išjungus prietaisas burzgia.	<p>Tikrinant siurblio veikimą girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Niekio daryti nereikia.</p>
Atidarant valdymo skydelį prietaisas burzgia arba spragsi.	<p>Išstumiant valdymo skydelį girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Niekio daryti nereikia.</p>
Neveikia kameros apšvietimas.	<p>Perdegė šviesos diodų lemputė.</p> <p>Pastaba. Nenuimkite stiklinio dangtelio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai. → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 36</i>
Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė.	<p>Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų automatiškai išjungia kaitinimą. Ekrane rodoma nuoroda. Ilgiausia veikimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Norėdami tęsti darbo režimą, paspauskite bet kurį mygtuką. 2. Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku . <p>Patarimas. Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų netikėtai. → <i>"Trukmės nustatymas", Psl. 17</i></p>

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekране pasirodo pranešimas su "D" arba "E" kodu, pvz., D0111 arba E0111.	Elektronika aptiko klaidą. <ol style="list-style-type: none"> Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. ✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgesa. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 36
Netenkina paruošimo rezultatas.	Netinkamos nuostatos. Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto. ▶ Kitą kartą nustatykite mažesnes arba didesnes vertes. Patarimas. Išsamią informaciją apie ruošimą ir tinkamas nustatomąsias vertes rasite mūsų svetainėje www.neff-international.com .

23 Utilizavimas

Čia susipažinkite, kaip reikia teisingai utilizuoti nebereikalingus senus prietaisus.

23.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

- Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
- Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
- Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.

Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

24 Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei turite klausimų, kaip naudoti prietaisą, Jums nepavyksta savarankiškai pašalinti prietaiso sutrikimo arba reikia atlikti prietaiso remonto darbus, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

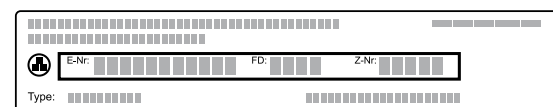
Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąraše arba mūsų interneto svetainėje.

Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai. Šviesos šaltinį galima įsigyti kaip atsarginę dalį; jį keisti leidžiama tik to mokytiems specialistams.

24.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje.

Kai kuriuose prietaisuose su garų funkcija, specifikacijų lentelė yra už skydelio.



Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

25 Atitikties deklaracija

„Constructa Neff Vertriebs-GmbH“ patvirtina, kad prietaisas su funkcija „Home Connect“ atitinka esminius reikalavimus ir susijusias nuorodas, pateiktas Direktyvoje 2014/53/EU.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu www.neff-international.com, prietaiso gaminio puslapyje, prie papildomų dokumentų.



U	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	JK (NI)			

5 GHz WLAN („Wi-Fi“): skirtas naudoti tik patalpose.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	JK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN („Wi-Fi“): skirtas naudoti tik patalpose.

26 Viskas pavyks

Čia nurodomos skirtingam maistui tinkamos nuostatos, geriausi priedai ir indai. Rekomendacijas optimaliai pritaikėme pagal Jūsų prietaisą.

26.1 Bendrosios gaminimo nuorodos

Ruošdami bet kokius patiekalus atkreipkite dėmesį į toliau pateiktą informaciją.

- Temperatūra ir trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. Todėl nurodomi nuostatų diapazonai. Pirmiausia pabandykite nustatę mažesnes vertes.
- Nustatomosios vertės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Priedus į kamerą dėkite tik pasibaigus įkaitinimo laikui.
- Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

26.2 Kepinių kepimo nuorodos

- Pyragus, kepinius arba duoną geriausia kepti tamsoje kepimo formose iš metalo.
- Saldiesiems ir bulvių apkepams naudokite platų plokščią indą. Siaurame aukštame inde patiekalai bus ruošiami ilgiau ir gali patamsėti jų viršus.
- Netinka kepimo formos iš silikono.
- Jei apkepus kepatė tiesiog universalioje kepimo skardoje, įstumkite ją į 2 lygį.
- Duonos tešlai nurodytos nustatomosios vertės galioja ir kepimo padėkle, ir keturkampėje formoje kepa-mai tešlai.

DĖMESIO!

Karštoje kameroje dėl vandens atsiranda vandens garų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.

- Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.
- Ant kameros dugno niekada nedėkite indo su vandeniu.

2,4 GHz juosta (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz juosta (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW

Įstūmimo lygiai

Jei naudojate „CircoTherm“ karšto oro srauto kaitinimo būdą, galite rinktis 1, 2, 3 ir 4 įstūmimo lygius.

Kepimas viename lygyje	Aukštis
Aukštas kepinys / forma ant grotelių	2
Plokščias kepinys / kepimo padėklas	3

Kepimas keliuose lygiuose	Aukštis
2 lygiai	
▪ Universali kepimo skarda	3
▪ Kepimo padėklas	1
2 lygiai	
▪ 2 grotelės su formomis ant viršaus	3
	1
3 lygiai	
▪ Kepimo padėklas	4
▪ Universali kepimo skarda	3
▪ Kepimo padėklas	1
4 lygiai	
▪ 4 grotelės, išklotos kepimo popieriumi	4
	3
	2
	1

Naudokite kaitinimo būdą „CircoTherm“ karšto oro srautas“.

Pastabos

- Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Ruošiant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

26.3 Kepimo, troškinimo ir kepinimo griliu nuorodos

- Rekomenduojamos nuostatos galioja kepamiems šaldytuvo temperatūros produktams ir neįdarytai, paruoštai kepti paukštienai.
- Paukštį į indą dėkite krūtinėle arba odos puse žemyn.
- Kepsnį, griliu kepamą gabalėlį arba visą žuvį apverskite prabėgus maždaug $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ nurodyto laiko.
- Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atkreipkite dėmesį į svarbią informaciją, kaip tinkamai naudoti. → Psl. 18

Kepimas ant grotelių

Kepant ant grotelių, visos patiekalo pusės tampa labai traškios. Galima kepti, pvz., didelį paukštį arba kelis gabalėlius vienu metu.

- Kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Griliu kepami gabalėliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.
- Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Kad būtų surenkami lašantys skysčiai, nurodytame lygyje įstumkite universalią kepinimo skardą su grotelėmis.
- Atsižvelgdami į kepinimo patiekalo dydį ir rūšį, į universalią kepinimo skardą įpilkite iki $\frac{1}{2}$ litro vandens. Iš surinktų kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera mažiau užsiterš.

Kepimas inde

Ruošiant inde su dangčiu, kamera liks švaresnė.

Bendroji informacija apie kepinimą inde

- Naudokite karščiui atsparų, orkaitei tinkamą indą.
- Indą padėkite ant grotelių.
- Tinkamiausi yra indai iš stiklo.
- Vadovaukitės gamintojo pateiktomis nuorodomis dėl kepinimo indo.

Kepimas inde be dangčio

- Naudokite aukštą kepinimo formą.
- Jei tinkamo indo neturite, galite naudoti universalią kepinimo skardą.

Kepimas inde su dangčiu

- Naudokite tinkamą indą su gerai užsidarančiu dangčiu.
- Ruošiant mėsą, atstumas nuo kepinimo produkto iki dangčio turi būti mažiausiai 3 cm. Mėsa gali pakilti.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali prasiškerbti labai karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Pakelkite dangtį taip, kad karštų garų srautas nebūtų nukreiptas į kūną.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai būtų saugiu atstumu.

Kepimas griliu

Griliu kepkite patiekalus, kurie turi būti traškūs.

- Griliu kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Griliu kepami gabalėliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.

- Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Kad būtų surenkami lašantys skysčiai, galite vienu lygiu žemiau po grotelėmis įstumti universalią kepinimo skardą.

Pastabos

- Grilio kaitinimo elementas vis įsijungia ir išsijungia. Tai normalu. Persijungimo dažnis priklauso nuo nustatytos temperatūros.
- Kepant griliu gali susidaryti dūmų.

26.4 Ruošimas garuose

Ruošiant garuose patiekalas tausojamas. Ruošiamas maistas lieka labai sultingas.

Priešingai nei ruošiant su garų srauto funkcija, nesudarys traški mėsos plutelė.

- Naudokite karščiui atsparų ir garų funkcijai tinkamą indą be dangčio.
- Geriausiai tinka XL dydžio skylėtasis ruošimo garuose padėklas. Lašančiam skysčiui surinkti į žemesnį kameros lygį galite įstumti universalią kepinimo skardą. Galite naudoti ir stiklinį dubenį. Jį padėkite ant grotelių.
- Įprastai vandens vonelėje ruošiamus maisto produktus uždenkite plėvele, pavyzdžiui, šviežumą palaikanti plėvele.
- Ruošiamo maisto apversti nereikia.
- Norėdami išsaugoti skonį, mėsą, paukštieną arba žuvį prieš ruošdami garuose galite apkepinti. Ruošimo trukmė bus trumpesnė.
- Ruošiant didesnius gabalėlius įkaitinimo laikas ir ruošimo trukmė yra ilgesni.
- Jei norite kartu ruošti kelis sunkesnius gabalėlius, prietaisas pailgina įkaitinimo trukmę. Ruošimo trukmė išlieka tokia pat.
- Pagrindinėje naudojimo instrukcijos dalyje pateikiama informacija, kaip pasirinkti ruošimo garuose nuostatas.
→ "Garai", Psl. 13

Daržovių kepinimas keliuose lygiuose

2 lygiuose galite ruošti kelis patiekalus arba visą meniu, pvz., brokolius ir bulves.

Ryžiai arba grūdai

- Įpilkite nurodytu santykiu vandens ar kito skysčio. Pavyzdžiui, 1:1,5 reiškia, kad ruošiant 100 g ryžių reikia įpilti 150 ml skysčio.

26.5 Šaldytų produktų ruošimas

- Nenaudokite itin žemoje temperatūroje šaldytų gaminių.
- Pašalinkite ledą.
- Užšaldyti gaminiai apkepami netolygiai. Netolygus rudumas išlieka ir iškepus.

26.6 Pusgaminių ruošimas

- Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Jei pusgaminį šildote arba ruošiate inde, naudokite karščiui atsparų indą.

26.7 Patiekalų pasirinkimas


















Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

Įvairiam maistui rekomenduojamos nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, 2 lygiai	Vainiko forma arba Keturkampė forma	3+1	☞	140–160	–	60–80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Keturkampė forma	2	☞☞	150–170	–	60–80
Vaisių arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	☞☞	170–190	–	60–80
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	☞	150–170 ¹	–	30–50
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	☞	1. 150–160 2. 150–160	Nedidelio garų kiekio tiekimas –	1. 10 2. 25–35
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	☞☞	150–160	–	50–60
Trapios tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universali kepimo skarda	3	☞☞	160–180	–	55–75
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	3	☞☞	180–200	–	30–40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3	☞	180–200 ¹	–	8–15
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3	☞	180–200 ¹	Nedidelio garų kiekio tiekimas	10–15
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3	☞☞	160–180	–	25–35
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3	☞	160–180	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	25–35
Sausainiai	Kepimo padėklas	3	☞	140–160	–	15–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1	☞	140–160	–	15–30
Sausainiai, 3 lygiai	1x Universali kepimo skarda + 2x Kepimo padėklas	4+3+1	☞	140–160	–	15–30
Duona, padinė, 750 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2	☞☞	1. 210–220 ¹ 2. 180–190	–	1. 10–15 2. 25–35

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Pradžioje į indą įpilti apie 100 ml skysčio. Darbo metu vandens bakelį reikia papildyti.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Duona, padinė, 750 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		1. 210–220 2. 180–190	Didelio kiekio garų tiekimas –	1. 10–15 2. 25–35
Duona, padinė, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	–	1. 10–15 2. 40–50
Duona, padinė, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		1. 210–220 2. 180–190	Didelio kiekio garų tiekimas –	1. 10–15 2. 45–55
Duona, padinė, 1500 g	Keturkampė forma	2		200–210	–	35–45
Neraugintos duonos papločiai	Universali kepimo skarda	3		220–230	Didelio kiekio garų tiekimas	20–30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		200 - 220	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	20 - 30
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo	Kepimo padėklas	3		200–220	–	25–35
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		180–200	–	35–45
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	2		220–230	–	20–30
Kišas	Atviro pyrago forma, Juodas padėklas	3		190–210	–	30–40
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	3		240–250 ¹	–	10–18
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	2		150–170	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	40–50
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160–190	–	50–70
Viščiukas, 1 kg, neįdarytas	Grotelės	2		200–220	–	60–70
Viščiukas, 1 kg, neįdarytas	Grotelės	2		190–210	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	50–60
Vištų krūtinėlių filė, ruošimas garuose	Ruošimo garuose padėklas	3		100	–	15–25
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	3		220–230	–	30–35

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Pradžioje į indą įpilti apie 100 ml skysčio. Darbo metu vandens bakelį reikia papildyti.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	3		200–220	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	30–45
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2		160–180	–	120–150
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2	1. 2. 3.	1. 130–140 2. 150–160 3. 170–180	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas Vidutinis garų tiekimo intensyvumas –	1. 110–120 2. 20–30 3. 30–40
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180–190	–	110–130
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190–200	–	120–140
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170–180 3. 200–210	– Nedidelio garų kiekio tiekimas –	1. 25–30 2. 60–75 3. 20–25
Jautienos filė, vidutiniškai iškeptą, 1 kg	Grotelės	2		210–220	–	40–50
Jautienos filė, vidutiniškai iškeptą, 1 kg	Indas be dangčio	2		190–200	Nedidelio garų kiekio tiekimas	50–60
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	–	130–160
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg ²	Indas be dangčio	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Didelio garų tiekimas Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	1. 30 2. 120–150
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	–	140–160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	2		220–230	–	60–70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190–200	Nedidelio garų kiekio tiekimas	65–80
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		275	–	25–30
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–190	–	50–80

¹ Įkaitinti prietaisą.² Pradžioje į indą įpilti apie 100 ml skysčio. Darbo metu vandens bakelį reikia papildyti.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–180	Nedidelio garų kiekio tiekimas	80–90
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		170–190	–	20–30
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universali kepimo skarda	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	Nedidelio garų kiekio tiekimas –	1. 15-20 2. 5-10
Žuvis, ruošta garuose, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Ruošimo garuose padėklas	3		80–90	–	15–25
Žuvies filė, natūrali, ruošta garuose	Ruošimo garuose padėklas	3		80–100	–	10–16
Žiedinis kopūstas, visas, ruošimas garuose	Ruošimo garuose padėklas	3		100	–	25–35
Morkų griežinėliai, ruošimas garuose	Ruošimo garuose padėklas	3		100	–	10–20
Špinatai, ruošimas garuose	Ruošimo garuose padėklas	3		100	–	2–3
Bulvės su lupena, nepjaustytos	Ruošimo garuose padėklas	3		100	–	35–45
Ilgagrūdžiai ryžiai, 1:1,5	Plokščias indas	3		100	–	20–30
Kiaušiniai, kietai virti	Ruošimo garuose padėklas	3		100	–	10–12

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Pradžioje į indą įpilti apie 100 ml skysčio. Darbo metu vandens bakelį reikia papildyti.

Desertai

Karamelinio kremo arba krembriulė ruošimas

1. Pagal receptą paruoškite kremo masę.
2. Į formeles sukrėskite 2–3 cm masės.
3. Formeles sudėkite į XL dydžio skylėtąjį ruošimo garuose padėklą.
4. Įprastai vandens vonelėje ruošiamus maisto produktus uždenkite plėvele, pvz., šviežumą palaikančia plėvele.
5. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
6. Jei formelės pagamintos iš labai storos medžiagos, ruošimo laikas gali pailgėti.

Jogurto ruošimas

1. Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.

2. 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C ir paskui palikite atvėsti iki 40 °C. Jei naudojate UAT pieną, pakanka pašildyti iki 40 °C.
3. Į pieną įmaišykite 150 g šaldytuvo temperatūros jogurto.
4. Supilstykite masę į mažus indelius, pvz., į puodelius ar mažas taures.
5. Uždenkite indus plėvele, pvz., šviežumą palaikančia plėvele.
6. Pastatykite indus ant kameros dugno.
7. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
8. Paruoštą jogurtą bent 12 valandų laikykite šaldytuve.

Nuostatos, rekomenduojamos desertams ir kompotui

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Krembriulė	Porcijų lėkštės	3		85	–	20–30
Karamelinis kremas	Porcijų lėkštės	3		85	–	25–35
Garinės bandelės	Universali kepimo skarda	3		100	–	20–30
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas		1	–	300–360

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Ryžių košė su pienu, 1:2,5	Universali kepimo skarda	3	☰	1. 1 2. 1	–	35–45
Vaisių kompotas, 1/3 vandens	Universali kepimo skarda	3	☰	1. 1 2. 1	–	10–20

26.8 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

Informacija ir rekomenduojamos nuostatos pasirinkus specialius ruošimo būdus ir kitas programas, pvz., lėta troškinimą arba konservavimą.

Lėtas troškinimas

Jautrūs gabalėliai, pavyzdžiui, ploni jautienos, veršienos, kiaulienos, ėrienos ar paukštienos gabalėliai, lėtai ruošiami žemoje temperatūroje.

Lėtas paukštienos arba mėsos troškinimas

Pastaba. Naudojant lėto troškinimo kaitinimo būdą negalima nukelti pabaigos laiko.

Rekomenduojamos ilgo troškinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Apkepinimo trukmė, min.	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Ančių krūtinėlės, vidutiniškai iškeptos, po 300 g	Indas be dangčio	2	6–8	☰	90 ¹	45–60
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2	4–6	☰	80 ¹	45–70
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	2	4–6	☰	80 ¹	90–120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2	4	☰	80 ¹	30–50
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2	4	☰	80 ¹	30–45

¹ Įkaitinti prietaisą.

Ruošimo būdas „Sous-Vide“

Maisto ruošimo būdas „Sous-vide“ – tai ruošimas vakuumu, nustatčius žemą 50–95 °C temperatūrą ir 100 % garų tiekimą.

Ruošiant „Sous-vide“ būdu maistas tausojamas – taip galima ruošti mėsą, žuvį, daržoves ir desertus.

Maistas sudedamas į specialų karščiui atsparų vakuumavimo maišelį. Maišelis sandariai užlydomas vakuumavimo aparatu.

Apsauginiame vakuumavimo maišelio apvalkale išlieka maistinės ir aromatinės medžiagos. Dėl žemos temperatūros ir tiesioginio šilumos perdavimo kontroliuojamai pasiekiamas bet koks norimas maisto paruošimo laipsnis. Patiekalų pertroškinti beveik neįmanoma.

Reikalavimas. Kamera šalta.

1. Naudokite šviežią, higieniškai paruoštą mėsą be kaulo.
2. Padėkite indą ant kameros 2 lygio grotelių.
3. Kamerą ir indą kaitinkite apie 15 minučių.
4. Ant kaitvietės mėsą iš visų pusių, taip pat iš galo, kepinkite nustatę aukštą temperatūrą.
5. Paskui mėsą iš karto įdėkite į pašildytą indą ir kamerą.
Kad ruošimo sąlygos kameroje išliktų vienodos, lėtai troškindami neatidarykite kameros durelių.
6. Pasibaigus lėto troškinimo laikui išimkite mėsą iš kameros.

Ruošimo „Sous-vide“ būdu nuorodos

- Porcijos
 - Atkreipkite dėmesį į rekomenduojamose nuostatoje nurodytus kiekius ir gabalėlių dydžius. Ruošdami didesnius kiekius ir gabalėlius nustatykite ilgesnę ruošimo trukmę.
 - „Sous-Vide“ būdu prietaise galima ruošti daugiausia 2 kg maisto.
 - Nurodytas žuvies, mėsos ir paukštienos kiekis atitinka 1–2 porcijas.
 - Nurodytas daržovių ir desertų kiekis yra skirtas 4 asmenims.
- Galite ruošti daugiausia 2 lygiuose. Universalią kepimo skardą lašančiam kondensatui surinkti visada įstumkite 1 lygyje. Groteles atitinkamai uždėkite virš jos.
- Paruošimo rezultato kokybė 100 % procentų priklauso nuo žaliavos kokybės. Naudokite tik šviežius, geriausios kokybės maisto produktus. Tik tuomet maistą paruoškite tinkamai ir skaniai.

Maisto vakuavimas

Kad būtų užtikrinamas tolygus šilumos perdavimas ir maistas paruošiamas tinkamai, vakuumuokite vakuavimo aparatu, galinčiu sudaryti 99 % vakuumą.

Patarimas. Kad iš maisto produktų, pvz., vaisių, nepasišalintų dujos, juos vakuumuokite likus daugiausia dienai iki ruošimo. Dujos neleidžia perduoti šilumos ir dėl vakuomo slėgio pasikeisti patiekalų struktūrai bei jų ruošimo būdai.

Pastaba. Nenaudokite vidaus temperatūros jutiklio.

1. Maistą skaninkite pusę įprasto prieskonių kiekio. Ruošiant vakuume kvapai nesklinda. Naudojant įprastą kiekį aromatinių medžiagų, pvz., prieskonių, žolelių ar česnakų, skonis bus daug stipresnis ir intensyvesnis.

Patarimas. Vakuumuojant vakuavimo maišelyje, aukštos kokybės maisto produkto natūraliam aromatai sustiprinti pakanka ir nedidelio gabalėlio sviesto bei šiek tiek druskos.

Patiekalui turi įtakos įvairios sudedamosios dalys:

 - druska ir cukrus sutrumpina ruošimo trukmę;
 - dėl maisto produktų, kuriuose yra rūgšties, pvz., citrinų arba acto rūgšties, patiekalas bus kietesnis;
 - alkoholis ir česnakas patiekalui suteikia nemalonių papildomą skonį.
2. Norėdami pripildyti vakuavimo maišelį, atlenkite 3–4 cm pločio maišelio kraštą ir įstatykite jį į indą, pvz., į dozavimo indą. Pildydami vakuavimo maišelį stebėkite, kad maisto nepatektų ant siūlės srities.
3. Prieš ruošdami patikrinkite, ar maišelyje tikrai susidarė vakuumas. Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus punktus.
 - Vakuavimo maišelyje nėra oro.
 - Siūlė visiškai užlydyta.
 - Vakuavimo maišelyje nėra skylių.
 - Kartu vakuume esantys mėsos ar žuvies gabalėliai negali būti prispausti vienas ant kito.
4. Jei vakuavimo maišelis pripildytas netinkamai, sudėkite ruošiamą maistą į naują maišelį ir užlydykite iš naujo.

Maisto paruošimas „Sous-vide“ ruošimo būdai

Beveik ant visų maisto produktų paviršių yra mikrobu.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

„Sous-vide“ būdu ruošiamas žemoje temperatūroje, taigi nesilaikant naudojimo ir higienos instrukcijų tokiu būdu paruoštas maistas gali pakenkti sveikatai.

- ▶ Naudokite tik šviežius nepriekaištingos kokybės maisto produktus.
- ▶ Plaukite ir dezinfekuokite rankas.
- ▶ Naudokite vienkartinės pirštines, maisto arba grilio žnyples.
- ▶ Itin greitai gendančius maisto produktus, pvz., paukštieną, kiaušinius ir žuvį, ruoškite labai rūpestingai.
- ▶ Daržoves ir vaisius kruopščiai nuplaukite ir nuvalykite.
- ▶ Pjaustymo lentelės ir paviršiai visada turi būti švarūs.
- ▶ Skirtingiems maisto produktams naudokite skirtingas pjaustymo lenteles.
- ▶ Maisto produktus atšildykite tik prieš ruošdami.
- ▶ Vakuumuotus patiekalus šaldytuve laikykite iki tol, kol juos ruošite.
- ▶ Paruoštas maistas turi būti suvartotas iš karto, jo negalima laikyti ilgai, net šaldytuve. Maisto taip pat negalima iš naujo šildyti.
- ▶ Norėdami sunaikinti mikrobus, vakuumuotą dar nepagamintą patiekalą daugiausia 3 sekundėms pazardinkite į verdantį vandenį.
- ✓ Sudedamosiose dalyse nebus mikrobu ir higienos požiūriu bus paruošta gaminti „Sous-vide“ būdu.

Maisto ruošimas „Sous-vide“ būdu

Reikalavimai

- Maistas vakuumuotas. → *Psł. 44*
 - Maistas paruoštas. → *Psł. 44*
1. Padėkite maistą ant grotelių. Kad šiluma tolygiai pasiskirstytų maiste, maišelius dėkite ne vieną ant kito, o vieną šalia kito.
 2. Į 1 lygį visada įstumkite universalią kepimo skardą, kad būtų surenkami kondensato lašai.
 3. **DĖMESIO!** Baldų sugadinimo pavojus
 - ▶ Gamindami „Sous-vide“ būdu nenaudokite antro vandens bakelio.

Nustatykite prietaisą, kaip nurodyta rekomenduojamose nuostatose.

Rekomenduojamos nuostatos pritaikytos vandens bakelio sklaidžiamų garų kiekiui. Paprastai, jei vandens bakelis pilnas vandens, atsižvelgiant į temperatūrą ilgiausia ruošimo trukmė yra tokia:

Temperatūra, °C	Maks. trukmė minu-tėmis
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Ant vakuomo maišelio ruošiant renkasi karštas vanduo.

- ▶ Atsargiai pakelkite vakuomo maišelį puodkėle, kad karštas vanduo nubėgtų į universalią kepimo skardą arba ruošimo garuose indą.
- ▶ Puodkėle atsargiai išimkite vakuomo maišelį.

Baigę ruošti palaukite, kol kamera atvės, paskui išvalykite vandenį kempine.

5. Nusausinkite vakuomavimo maišelį ir įdėkite jį į švarų indą.
6. Žirkliėmis perkirpkite vakuomo maišelį. Visą paruoštą maistą ir susikaupusį skystį išpilkite į indą. Iš sulčių arba marinato galėsite paruošti padažą.
7. Paruoškite maistą tiekti į stalą.

Maistas	Ruošimo nuorodos
Mėsa	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kad išvengtumėte riebalų tiškaly, nusausinkite mėsą virtuviniu rankšluosčiu ir tik tuomet ją dėkite į karštą aliejų. ▪ Abi mėsos pusės kelias sekundes apkepkite ant labai karštos ugnies. Mėsa įgaus traškią plutelę ir skleis skrudėsių aromata, tačiau nebus perkepta.

Maistas	Ruošimo nuorodos
Žuvis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Paskaninkite žuvį prieskoniais ir apliekite karštu sviestu. ▪ Kad žuvis apskrustų ir skleistų skrudėsių aromata, kelias sekundes apkepkite abi puses. ▪ Jei ruošiant „Sous-vide“ būdu maistas nebuvo paruoštas iki reikiamo lygio, pailginkite apkepimo trukmę. ▪ Žuvį patiekite pašildytose lėkštėse ir užpilkite karšto padažo arba sviesto, nes „Sous-vide“ būdu ruošiama gana žemoje temperatūroje.
Daržovės	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kad daržovės skleistų skrudėsių aromata, jas trumpai apkepkite. ▪ Paskaninkite daržoves prieskoniais arba sumaišykite su kitais priedais.

Rekomenduojamos ruošimo „Sous-Vide“ būdu nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.	Ruošimo „Sous Vide“ būdu nuorodos
Jautienos filė, visa, su krauju, 3–4 cm storio	Grotelės + Universali kepimo skarda		58	100	Į vakuomavimo maišelį įdėkite sviesto ir rozmarinų
Jautienos filė, visa, vidutiniškai iškepusi, 3–4 cm storio	Grotelės + Universali kepimo skarda		62	90	Į vakuomavimo maišelį įdėkite sviesto ir rozmarinų
Ančių krūtinėlės, po 350 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		62	70	Riebalų sluoksnį įpjaukite, mėsos pusę pabarstykite pipirais ir druska, į vakuomavimo maišelį įdėkite apelsinų žievelės.
Menkė, po 140 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		58	25	Į vakuomavimo maišelį įdėkite sviesto ir įberkite šiek tiek druskos
Pievagrybiai, ketvirčiai, 500 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		85	20–25	Į vakuomavimo maišelį įdėkite sviesto, šiek tiek česnakų ir druskos
Morkos, griežinėliais, 0,5 cm, 600 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		90	70–80	Patarimas: į vakuomavimo maišelį įpilkite apelsinų sulčių, įdėkite kario ir sviesto.
Bulvės, ketvirčiai, nuluptos, 800 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		95	35–45	Patarimas: į vakuomavimo maišelį įdėkite sviesto, įberkite druskos. Tinka naudoti toliau, pvz., salotoms.

Patiekalas	Priedai / indas	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.	Ruošimo „Sous Vide“ būdu nuorodos
Ananasai, 1,5 cm griežinėliais, 400 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		85	70–80	Patarimas: į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto, medaus ir vanilės.
Obuoliai, lupti, 0,5 cm griežinėliais, 2–4 vnt.	Grotelės + Universali kepimo skarda		85	15–25	Patarimas: įpilkite karamelinio padažo. Ruošimo laikas priklauso nuo obuolių rūšies.
Vanilinis padažas, 0,5 l	Grotelės + Universali kepimo skarda		80	15–25	Patarimas: sumaišykite 0,5 l pieno, 1 kiaušinį, 3 kiaušinių trynius, 80 g cukraus, vienos vanilės ankšties sėklytes ir supilkite į vakuumavimo maišelį.

Dezinfekavimas ir higiena

Galite dezinfekuoti kokybiškus karščiui atsparius indus arba kūdikių buteliukus. Procesas atitinka įprastą virinimą.

Buteliukų dezinfekavimas

1. Naudotus buteliukus iš karto išvalykite buteliukų šepčiu.

2. Buteliukus išplaukite indaplovėje.
3. Buteliukus sustatykite į XL dydžio ruošimo garuose padėklą taip, kad jie tarpusavyje nesiliestų.
4. Paleiskite programą "Dezinfekavimas".
5. Baigę dezinfekuoti išvalykite prietaisą.
6. Buteliukus nusausinkite švaria servetėle.

Nuostatos, rekomenduojamos siekiant užtikrinti higieną

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Uogienės arba užsukamųjų stiklainių paruošimas	Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio	2		100	–	10–15
Papildomas uogienės stiklainių apdorojimas	Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio	2		100	–	15–20
Švaraus indo dezinfekavimas ¹	Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio	2		100	–	15–20

¹ Šis procesas atitinka įprastą virinimą.

Tešlos kildinimas

Tešlą visada kildinkite 2 etapais: iš pradžių visą tešlą (1 – tešlos rauginimas), o antrą kartą – suformavę (2 – kepinio ruošinio kildinimas).

Reikalavimas. Kamera šalta.

1. Tešlos rauginimas:

- Įstumkite groteles.
- Į dubenį sukrėtą tešlą padėkite ant grotelių.

- Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
 - Vykstant rūgimo procesui neatidarykite prietaiso durelių, kad nepasišalintų drėgmė.
2. Kepinio ruošinio kildinimas:
 - Paruoškite tešlą ir suformuotą ruošinį įdėkite kepti.
 - Įstumkite tešlą į nurodytą įstūmimo lygį.
 3. Prieš kepdami išsausinkite kamerą.

Rekomenduojamos tešlos kildinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>Psl. 7</i>	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Riebi tešla, pvz., panetonės	Dubuo ant grotelių	1. 2	1. ☐	1. 2	1. 40–90
	Forma ant grotelių	2. 2	2. ☐	2. 2	2. 30–60
Balta duona	Dubuo ant grotelių	1. 2	1. ☐	1. 1	1. 30–40
	Universali kepimo skarda	2. 2	2. ☐	2. 1	2. 15–25

Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

Atitirpinimo nuorodos

- Atitirpinimo pakopa tinka užšaldytiems vaisiams ir daržovėms atitirpinti.
- Norėdami atitirpinti kepinius, naudokite „Circo-Therm“ kaitinimo būdą.
- Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve.
- Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.
- Priedai / indas:
 - Užšaldytus vaisius ir daržoves sudėkite į XL dydžio skylėtąjį ruošimo garuose padėklą. Vienu lygiu žemiau įstumkite universalią kepimo skardą, kad į ją galėtų lašėti skystis.
 - Jei atšildomas maistas turi likti skystyje, pvz., atšildant špinatus su grietinėle, sudėkite jį į universalią kepimo skardą arba indą ir pastatykite ant grotelių.
 - Kepinius dėkite ant grotelių.

- Rekomenduojamos nuostatos galioja užšaldymo temperatūros maistui (–18 °C).



Atšviežinimas

Pašildykite maistą naudodami garų srauto funkciją. Taip maistas bus tausojamas. Maistas bus skanus ir atrodys lyg ką tik paruoštas. Galite atšviežinti net išvaikarėse iškeptus kepinius.

Ruošimo nuorodos atšviežinant

- Naudokite karščiui atsparų ir garų funkcijai tinkamą indą be dangčio.
- Naudokite plokščią, platų indą. Šaltame inde atšviežinama lėčiau.
- Indą padėkite ant grotelių.
- Maistą, kuris ruošiamas ne inde, pvz., bandeles, dėkite tiesiog ant 2 lygyje įstumtų grotelių.
- Neuždenkite maisto.
- Veikiant atšviežinimo režimui neatidarykite kameros durelių, nes pasišalins daug garų.
- Atšviežinę išsausinkite kamerą.

Rekomenduojamos atšviežinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>Psl. 7</i>	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Pica, kepta	Grotelės	2		170–180 ¹	–	5–15
Bandelės, prancūziškas batonas, kepti	Grotelės	2		160–170 ¹	–	10–20

¹ Įkaitinti prietaisą.

Laikymas šiltai**Laikymo šiltai nuorodos**

- Paruoštus patiekalus galite laikyti šiltai pasirinkę kaitinimo būdą "Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas" ir nustatę 70 °C. Tuomet nesusidarys kondensato ir nereikės valyti kameros.
- Neuždenkite maisto.

- Maisto negalima šiltai laikyti ilgiau nei 2 valandas.
- Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau.

Nustatę skirtingas garų tiekimo pakopas, galite šiltai laikyti toliau nurodytą maistą:

- 1 pakopa: kepsniai ir trumpai kepti patiekalai
- 2 pakopa: apkepai ir priedai
- 3 pakopa: troškiniai ir sriubos

26.9 Kontroliniai patiekalai

Šiame skirsnyje pateikta informacija yra skirta bandymų institutams, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas

- Nustatomosios reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.

- Atkreipkite dėmesį į rekomenduojamose nuostatose pateikiamą informaciją apie įkaitinimą. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Iš pradžių kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.
- Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Įstūmimo lygiai kepat 2 lygiuose:
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis

- Kepimo padėklas: 1 lygis
- Formos ant grotelių:
 - Pirmos grotelės: 3 lygis
 - Antros grotelės: 1 lygis
- Įstūmimo lygiai kepat 3 lygiuose:
 - Kepimo padėklas: 4 lygis
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
 - Kepimo padėklas: 1 lygis
- Drėgnas biskvitas
 - Jei kepat 2 lygiuose, atidaromasias formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis.

Nuostatos, rekomenduojamos kepat

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3	≡	140–150 ¹	–	25–40
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3	⌘	140–150 ¹	–	25–40
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1	⌘	140–150 ¹	–	30–40
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + 1x Universali kepimo skarda	4+3+1	⌘	130–140 ¹	–	35–55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3	≡	160 ¹	–	20–30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3	⌘	150 ¹	–	25–35
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1	⌘	150 ¹	–	25–35
Maži pyragaičiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + 1x Universali kepimo skarda	4+3+1	⌘	140 ¹	–	35–45
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	≡	160–170 ²	–	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	⌘	160–170 ²	–	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	⌘	1. 150–160 2. 150–160	Nedidelio garų kiekio tiekimas	1. 10 2. 20–25
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	3+1	⌘	150–170 ²	–	30–50

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Ruošimas garuose

Vieną lygiu žemiau po XL dydžio skylėtuojų padėklų įstumkite universalią kepimo skardą, jei taip nurodyta rekomenduojamose nuostatose.

Įstūmimo lygiai

Įstūmimo lygiai ruošiant garuose viename lygyje




- Dėkite daugiausia 2,5 kg.

- Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, XL dydis: 2 lygis

Įstūmimo lygiai ruošiant garuose dviejuose lygiuose


- Kiekviename lygyje dėkite daugiausia 1,8 kg.
- Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, XL dydis: 4 lygis
- Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, XL dydis: 3 lygis

Nuostatos, rekomenduojamos ruošiant garuose

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Žirniai, šaldyti, du indeliai	2x Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio + Universali kepimo skarda	4+3+1		100	- ^{1,2}
Brokoliai, švieži, 300 g	Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio	3		100 ³	7–8 ⁴
Brokoliai, švieži, vienas indelis	Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio	3		100 ³	7–8 ⁴

¹ Tikrinimas baigtas, kai šalčiausioje vietoje pasiekama 85 °C temperatūra (žr. IEC 60350-1).
² Tikrinimas baigtas, kai šalčiausioje vietoje pasiekama 85 °C temperatūra (žr. IEC 60350-1).
³ Įkaitinti prietaisą.
⁴ Atskaitinio bandinio ir pagrindinio bandinio gatavimo laipsnį palyginti galima tada, kai atskaitinis bandinys (paruoštas, kaip aprašyta IEC 60350-1) kaitinamas 5 minutes.

Nuostatos, rekomenduojamos kepatant griliu

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	4		275 ¹	4–6

¹ Prietaiso iš anksto neįkaitinti.

27 Montavimo instrukcija



Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.

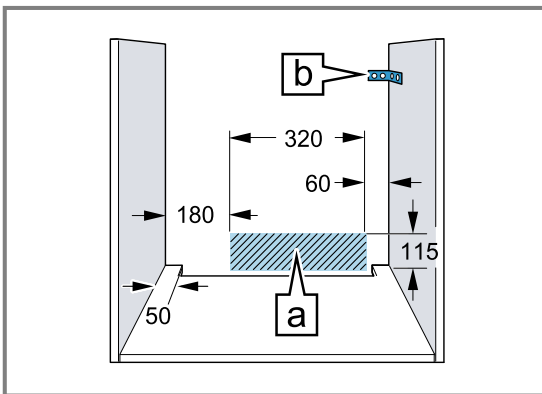


27.1 Bendrieji montavimo nurodymai

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiais nurodymais.

- Prietaisu naudosis saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Neneškite ir nestatykite prietaiso laikydami už durelių rankenos.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo neįjunkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.

- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali pažeikti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto  srityje arba už montavimo srities.
Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampainiu .



- Naudodami prietaisus su pasukamuoju jungiklių skydeliu atkreipkite dėmesį, kad ištraukiant jungiklių skydelis neatsitrenktų į šalia esančius baldus.
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad neįsijautumėte. Montuojant prienamų dalių briaunos gali būti aštrios.
- Paveikslėlyje matmenys pateikti milimetrais.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!

Valdymo skydelyje arba valdymo elementuose yra įtaisyti nuolatiniai magnetai. Jie gali turėti įtakos elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių ar insulino pumpų, veikimui.

- ▶ Asmenys, kuriems implantuoti elektroniniai implantai, montuodami turi laikytis ne mažesniu nei 10 cm atstumu nuo valdymo skydelio ar valdymo elementų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Naudoti prailgintą el. tinklo prijungimo kabelį ir neapčiuotus adapterius pavojinga.

- ▶ Nenaudokite keliagubų kištukinių lizdų bloku.
- ▶ Naudokite tik sertifikuotą, mažiausiai 1,5 mm² skerspjūvio ir atitinkamus nacionalinius saugos reikalavimus atitinkančią ilgintuvą.
- ▶ Jei el. tinklo prijungimo kabelis per trumpas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ▶ Naudokite tik gamintojo aprobuotus adapterius.

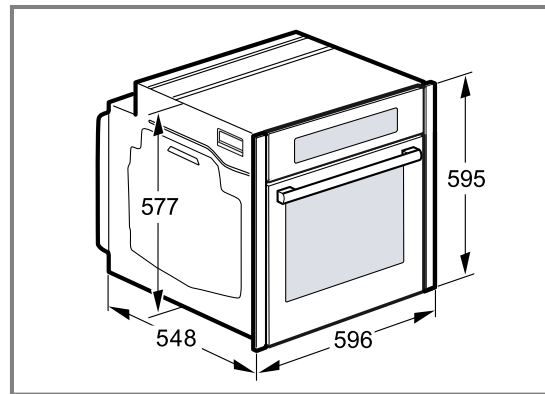
DĖMESIO!

Jei nešite prietaisą už durelių rankenos, ji gali nulūžti. Durelių rankena neišlaiko prietaiso svorio.

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

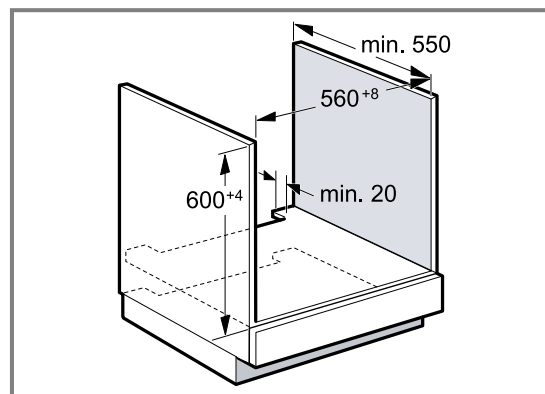
27.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



27.3 Montavimas po stalviršiu

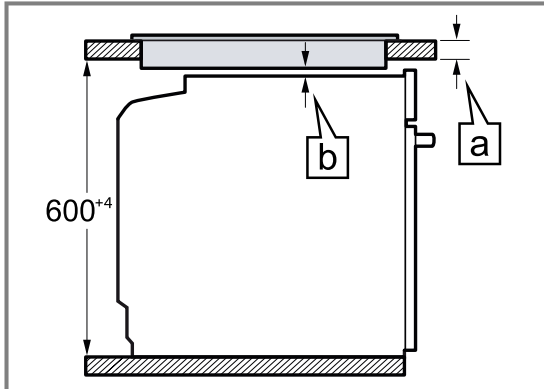
Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldo.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

27.4 Montavimas po kaitlente

Prietaisą montuojant po kaitlente būtina laikytis nurodytų minimalių matmenų; tai gali būti taikoma ir apatinei konstrukcijai.

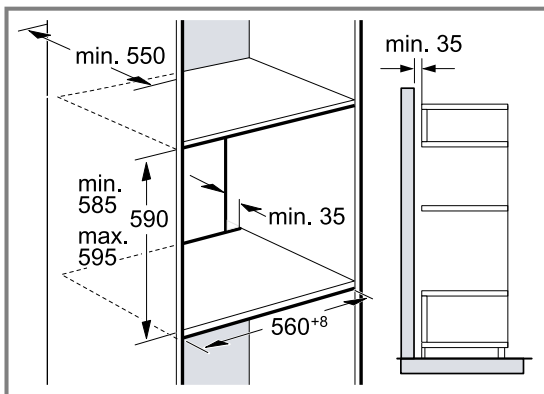


Kadangi būtina paisyti minimalaus atstumo \square , mažiausias stalviršio storis yra \square .

Kaitlentės rūšis	a uždedama, mm	a priglaudžiama prie paviršiaus, mm	b, mm
Indukcinė kaitlentė	37	38	5
Viso paviršiaus indukcinė kaitlentė	47	48	5
Dujinė kaitlentė	27	38	5
Elektrinė kaitlentė	27	30	2

27.5 Montavimas aukštoje spintoje

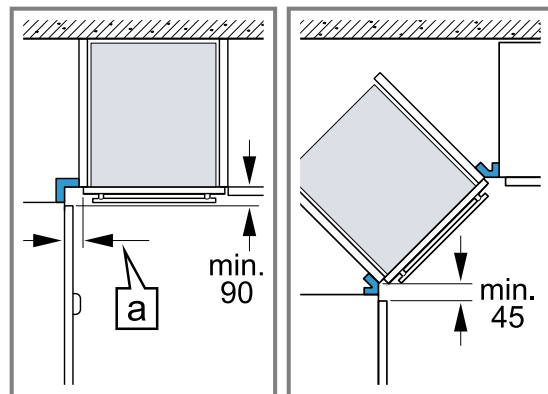
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Jei aukštoje spintoje yra ne tik galinės sienelės elementų, bet ir dar viena galinė sienelė, ją reikia išimti.
- Prietaisą montuokite tik tokia aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

27.6 Montavimas kampe

Montuodami kampe laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- Kad būtų galima atidaryti prietaiso dureles, montuojant į kampą būtina atsižvelgti į minimalius matmenis. Matmuo \square priklauso nuo baldo priekinės dalies ir rankenos storio.

27.7 Elektros jungtis

Norėdami saugiai prijungti prietaiso elektros jungtis, atkreipkite dėmesį į šiuos nurodymus.

- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naudojamas tik su apsauginio laido jungtimi.
- Reikia naudoti saugiklius, atitinkančius duomenų lentelėje nurodytus duomenis ir šalyje galiojančius potvarkius.
- Atliekant bet kokius montavimo darbus, prietaisui turi būti atjungtas įtampos tiekimas.
- Prietaisas gali būti jungiamas tik komplekte esančiu prijungimo laidu.

- Elektros laidą reikia stumti galinėje prietaiso pusėje, kol pasigirs spragtelėjimas. 3 m ilgio elektros laidą galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Elektros laidas gali būti keičiamas tik originaliu laidu. Jį galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Įmontuojant turi būti užtikrinama apsauga nuo prisilietimo.

Prietaiso elektros jungties prijungimas kištuku su apsauginiu kontaktu

Pastaba. Prietaisą galima jungti tik prie pagal reikalavimus sumontuoto kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu.

- ▶ Kištuką prijunkite prie kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu. Kai prietaisas įmontuotas, elektros tinklo prijungimo kabelio tinklo kištukas turi būti laisvai prieinamas. Jei tinklo kištuko laisvai pasiekti negalima, tuomet stacionarioje elektros instaliacijoje būtina sumontuoti daugiapolį atskyrimo įtaisą, atitinkantį įrengimo sąlygas.

Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

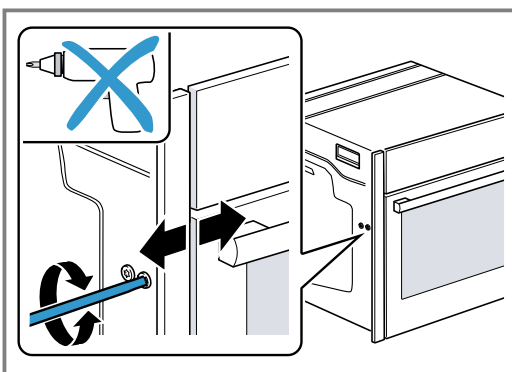
Pastaba. Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos. Stacionarioje elektros instaliacijoje būtina sumontuoti daugiapolį atskyrimo įtaisą, atitinkantį įrengimo sąlygas.

1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą. Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schemą. Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Jungimo prie elektros tinklo laido gyslas prijunkite pagal spalvas:
 - žalia ir geltona = apsauginis laidas ⊕
 - mėlyna = neutralusis (nulinis) laidas
 - ruda = fazė (išorinis laidas)

27.8 Prietaiso įmontavimas

Pastaba. Plokštelių netvirtinkite akumuliatoriniu suktuvu. Galite pažeisti plokšteles.

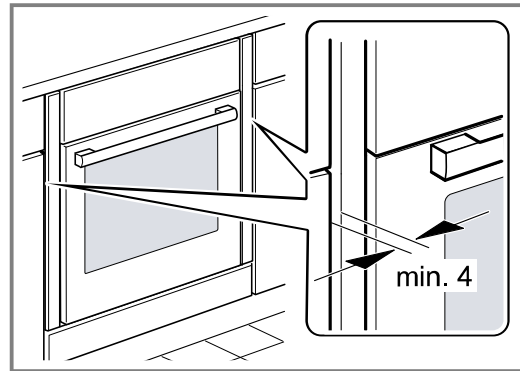
1. Jei reikia, tarpą tarp prietaiso durelių ir plokštelių pritaikykite nustatymo varžtais kairėje ir dešinėje pusėse.



Sukant pagal laikrodžio rodyklę: tarpas didinamas
Sukant prieš laikrodžio rodyklę: tarpas mažinamas

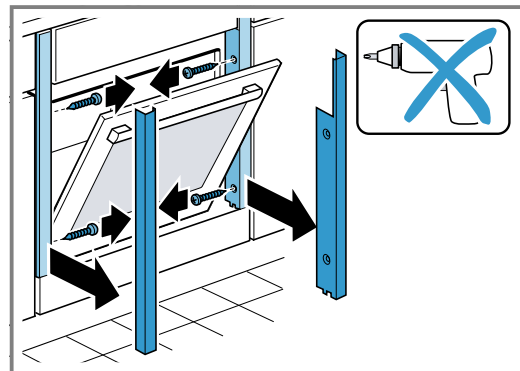
2. Prietaisą iki galo įstumkite. Tai darydami nesulenkite, neprispauskite ir netraukite per aštirus kampus elektros laido.

3. Prietaisą išlygiuokite per vidurį.

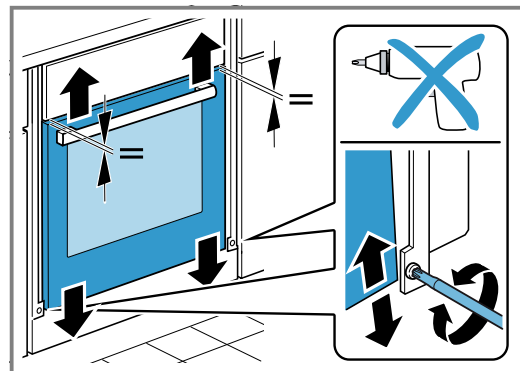


Tarp prietaiso ir šalia esančių baldų priekinės dalies reikia palikti bent 4 mm oro tarpą.

4. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles ir kairėje bei dešinėje pusėse atsukite plokšteles.

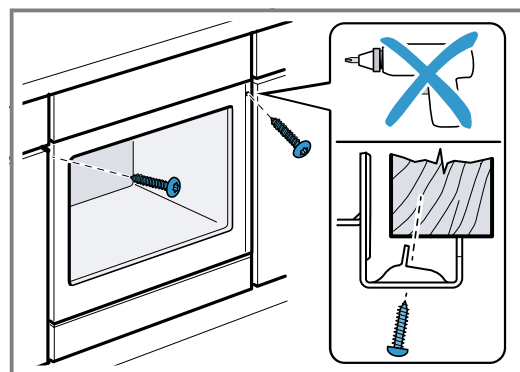


5. Uždarykite prietaiso dureles.
6. Prireikus prietaiso durelių aukštį nustatykite kairėje ir dešinėje pusėse esančiais nustatymo varžtais.



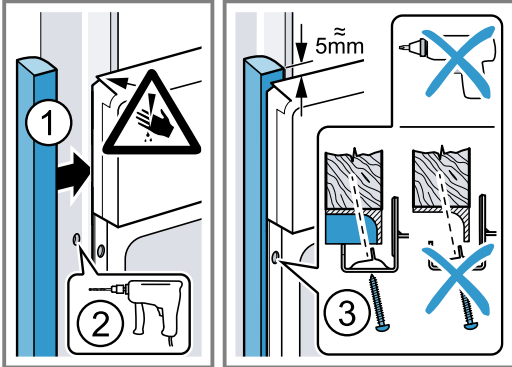
Sukant pagal laikrodžio rodyklę: tarpas mažinamas
Sukant prieš laikrodžio rodyklę: tarpas didinamas

7. Priveržkite prietaisą.

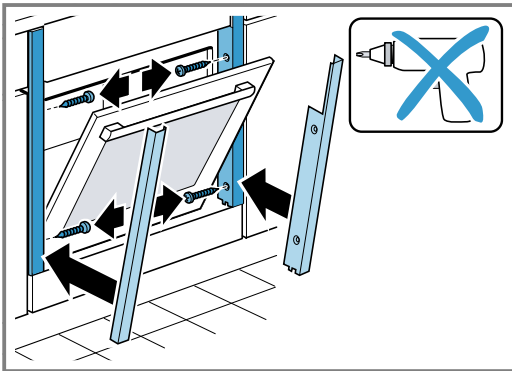


8. Virtuvės baldų komplektuose be išorinių rankenų, su vertikalia vidine rankena:

- Užpildykite tinkama medžiaga ①, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.
- Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragręžkite aliuminio profiliuotą ②.
- Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu ③.



9. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles, pridėkite plokšteles ir iš pradžių prisukite viršuje, paskui – apačioje.



Pastaba. Tarpo tarp stalviršio ir prietaiso negalima uždengti papildomomis lentjuostėmis. Prie integravimo spintelės šoninių sienelių negalima tvirtinti šilumos izoliacijos juostų.

27.9 Prietaiso išmontavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo įtampos šaltinio.
2. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles ir kairėje ir dešinėje pusėje atsukite plokšteles.
3. Atlaisvinkite tvirtinimo varžtus.
4. Šiek tiek kilstelėkite prietaisą ir ištraukite.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom, providing a template for text entry.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001630751
010812
It