



Integruota orkaitė

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo
instrukcijos

C28MT27G0

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	2
2	Daiktinės žalos išvengimas	6
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	7
4	Susipažinimas	8
5	Priedai.....	11
6	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	12
7	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	13
8	Laiko funkcijos	14
9	Mikrobangos.....	15
10	Programos su mikrobangomis.....	17
11	Įsmeigiamasis termometras	18
12	Kepinių ir mėsos kepimo vedlys	20
13	Apsauga nuo vaikų	21
14	Greitasis įkaitinimas	22
15	Šabo nuostata	22
16	Pagrindinės nuostatos	22
17	Home Connect	23
18	Valymas ir priežiūra	25
19	Valymo funkcijos	27
20	Rėmas	29
21	Prietaiso durelės	30
22	Sutrikimų šalinimas	31
23	Utilizavimas	33
24	Klientų aptarnavimo tarnyba	33
25	Atitikties deklaracija	33
26	Viskas pavyks	34
27	MONTAVIMO INSTRUKCIJA.....	42
27.1	Bendrieji montavimo nurodymai.....	42

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 šeiminiui.
- 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,
- Buityje ir naudojant kitais būdais, pavyzdžiui, virtuvėse parduotuvių darbuotojams, biuruose ir kitose komercinėse patalpose, sodybose, klientams viešbutyje ir kitose gyvenamosiose patalpose, nakvynės su pusryčiais namuose.
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio;

Šis prietaisas atitinka EN 55011 ir CISPR 11 standartus. Tai yra 2 grupės, B klasės prietaisas. 2 grupė reiškia, kad mikrobangos sukuriamos maisto produktams sušildyti. B klasė reiškia, jog prietaisas skirtas naudoti asmeniniame namų ūkyje.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo 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. 11

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- ▶ Pradėjus skliti 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 neliesti 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. Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

- ▶ Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.
- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

Eksploduojant prietaisą teleskopiniai bėgeliai įkaista.

- ▶ Prieš liesdami teleskopinius bėgelius palaukite, kol jie atvės.
- ▶ Karštus teleskopinius bėgelius lieskite tik puodkėle.

⚠️ 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 suskilti.

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

Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.

- ▶ Būkite atsargūs naudodami ir valydami.
- ▶ Jei įmanoma, mūvėkite apsaugines pirštines.

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti, todėl prietaiso durelės gali atšokti ir net iškristi. Durelių stiklai gali įtrūkti ir suskilti.

→ "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 6

- ▶ Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.
- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

⚠ 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.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

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.
- ▶ 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. 33

⚠ 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, 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 Mikrobangų funkcija

SVARBIOS SAUGOS NUORODOS. ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PERSKAITYTI IR VĒLIAU

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga – galite susižaloti. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, įvairių grūdinių kultūrų pripildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų.

- ▶ Prietaise niekada nedžiovinkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepečių, pagalvių su vaisių kauliukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.

Maisto produktai, jų pakuotės ir talpyklos gali užsidegti.

- ▶ Niekada nešildykite maisto produktų šilumą palaikančiose pakuotėse.
- ▶ Niekuomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų, kurie yra plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos.
- ▶ Niekuomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelės mikrobangų galios arba per ilgos veikimo trukmės. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis.
- ▶ Niekuomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje.
- ▶ Gana sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę labai didelę mikrobangų galią arba ilgą veikimo trukmę.

Aliejus gali užsidegti.

- ▶ Niekuomet nešildykite mikrobangomis aliejaus.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sprogimo pavojus!

Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti.

- ▶ Niekada nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Maisto produktai kietu lukštu arba odele šildant ir po šildymo gali susprogti.

- ▶ Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių su lukštu.
- ▶ Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžgių.
- ▶ Jei šildote kiaušinieneę arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį.
- ▶ Jei maisto produkto apvalkalas arba odelė yra kietas, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai apvalkalą arba odelę reikia pabadyti.

Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai.

- ▶ Nešildykite kūdikių maistelio uždarytuose induose.
- ▶ Visada nuimkite dangtelį arba čiulptuką.
- ▶ Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite.
- ▶ Prieš duodami maistelį kūdikiui, patikrinkite temperatūrą.

Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

- ▶ Karštus indus arba priedus iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

- ▶ Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės.
- ▶ Maistą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite įkaitusių paviršių.
- ▶ Laikykite vaikus saugiu atstumu.

Prietaisui veikiant didžiausia galia mikrobangų režimu, džiovavimo funkcija automatiškai įjungia kaitinimo elementus ir įkaitina kamerą.

- ▶ Niekada nelieskite karštų kameros vidaus paviršių arba kaitinimo elementų.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga.

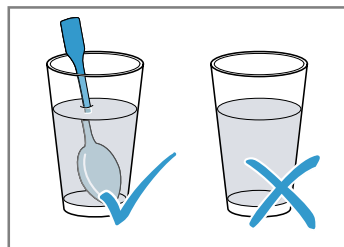
Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, pagalvės su kauliukų arba grūdų užpildu, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

- ▶ Prietaise niekada nedžiovinkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepečių, pagalvių su vaisių kauliukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsiamas. Tai yra virimo temperatūra pasiekiamą, tačiau nepradeda kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Reikia būti atsargiems, jei indas net šiek tiek krestelėtų. Karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti.

- ▶ Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylių. Už šių skylių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmes prasiskverbios drėgmės indai gali įtrūkti.

- ▶ Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamus indus.

Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai arba metalinių dalių turintys indai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas suges.

- ▶ Įjungę tik mikrobangų režimą nenaudokite metalinių talpyklų.
- ▶ Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamą indą arba įjunkite mikrobangas ir kaitinimo būdą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą.

- ▶ Niekada nenuimkite korpuso.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!

Netinkamai valant gali suprastėti prietaiso paviršiaus kokybė, sutrumpėti naudojimo trukmė ir susidaryti pavojingų situacijų, pavyzdžiui, prasiskverbti mikrobangų energijai.

- ▶ Reguliariai valykite prietaisą ir iškart pašalinkite maisto produktų likučius.
- ▶ Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriai visada turi būti švarūs.

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 25

Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistos kameros durelės arba durelių tarpiklis. Gali prasiveržti mikrobangų energija.

- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistos kameros durelės, durelių tarpiklis ar durelių plastikinis rėmas.
- ▶ Paveskite remontuoti tik klientų aptarnavimo tarnybai.

Prietaisuose be korpuso dangčio išsiskiria mikrobangų energija.

- ▶ Niekada nenuimkite korpuso dangčio.
- ▶ Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

1.6 Įsmeigiamasis termometras

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

1.7 Valymo funkcija

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys.

- ▶ Prieš įjungdami valymo funkciją, visada iš kameros pašalinkite didelius nešvarumus.
- ▶ Niekada nevalykite priedų kartu.

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

- ▶ Ant kameros durelių rankenos niekada nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių.
- ▶ Prietaiso priekinė pusė turi būti laisva.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

- ▶ Sandariklio nešveiskite ir neišimkite!
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingi garai.

- ▶ Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų.
- ▶ Niekada nevalykite priedų kartu.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepatant mėsa, grilio patiekalus ir konditerinius kepinius susidarę likučiai. Tuo metu išsiskiria garai, galintys dirginti gleivinę.

- ▶ Veikiant valymo funkcijai intensyviai vėdinkite virtuvę.
- ▶ Patalpoje nebūkite ilgai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad netoliese nebūtų vaikų ir gyvūnų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

- ▶ Neatidarykite prietaiso durelių.
 - ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
- ⚠** Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.
- ▶ Nelieskite prietaiso durelių.
 - ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti ir visiškai sugadinti prietaisą. Dėl karštos liepsnos prietaiso durelės gali įskilti ir net iškristi. Durelių stiklai gali įtrūkti ir suskilti. Sumažėjus slėgiui kamera gali smarkiai deformuotis.

- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).

Jei naudojant prietaisą nustatoma aukštesnė nei $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūra, ant kameros dugno susikaupęs vanduo pažeidžia emalį.

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

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.

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 buvotė nustatę didelį drėgmės kiekį.

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 universalias 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, ant jų nesėskite ir į jas nesiremkitė.
- ▶ Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.

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

- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.

2.2 Mikrobangų funkcija

Naudodamiesi mikrobangų režimu paisykite šių nurodymų.

DĖMESIO!

Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- ▶ Metalas, pvz., šaukštėlis stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Tiesiogiai vienas virš kito įstumti priedai sukelia kibirkštis.

- ▶ Grotelių negalima naudoti kartu su universaliais kepimo skarda.

- ▶ Priedus stumkite tik į skirtingus lygius.

Įjungus tik mikrobangų režimą negalima naudoti universalios kepimo skardos arba kepimo padėklo. Gali pradėti kibirkščiuoti ir sugadinti kamerą.

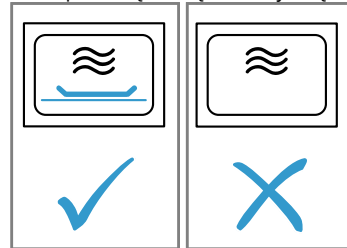
- ▶ Statykite ant komplekte esančių grotelių.

Aliuminio indai prietaise gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.

- ▶ Į prietaisą nedėkite aliuminio indų.

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.

- ▶ Niekuomet neįjunkite mikrobangų režimo, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą.



Mikrobangomis ruošiant spragėsius ir nustačius didelę mikrobangų galią, dėl perkrovos gali įtrūkti durelių stiklas.

- ▶ Nenustatykite per didelės mikrobangų galios.
- ▶ Rinkitės daugiausia 600 vatų.
- ▶ Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.

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 nepsikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

- Kamera bus įkaitusi po pirmojo kepimo. Taip sutrumpės kito kepamo 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.

Pastaba.

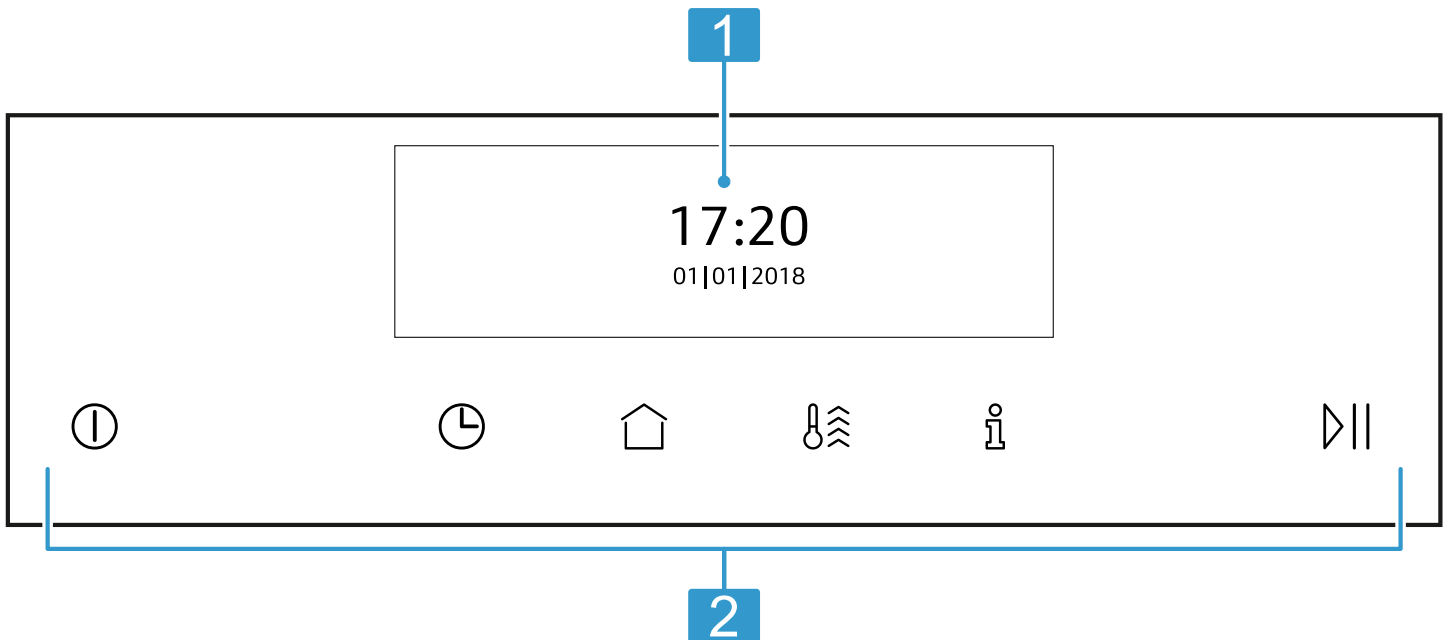
Prietaisas vartoja:

- veikdamas parengties režimu tinkle – maks. 2 W;
- neprijungus prie tinklo ir veikiant ekranui – maks. 1 W;
- neprijungus prie tinklo ir neveikiant ekranui – maks. 0,5 W.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo skydelis

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





- 1 Ekranas
- 2 Mygtukai

4.2 Mygtukai

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

Simbolis	Pavadinimas	Paskirtis
ⓘ	Įj. / išj.	Prietaiso įjungimas arba išjungimas
🕒	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
🏠	Pagrindinis meniu	Darbo režimų arba nuostatų pasirinkimas
🔥	Greitasis įkaitinimas	<ul style="list-style-type: none">▪ "Greitojo įkaitinimo" aktyvinimas arba pasyvinimas▪ „PowerBoost“ aktyvinimas arba pasyvinimas

Simbolis	Pavadinimas	Paskirtis
	Informacija	<ul style="list-style-type: none"> Papildomos informacijos rodymas Faktinės temperatūros rodymas
	Paleidimas / stabdymas	Darbo režimo įjungimas arba sustabdymas

4.3 Ekranas

Ekране rodomos esamos nuostatų vertės, galimos pasirinktys arba nurodomieji tekstai.






Valdymo elementas

Ekrane galite nustatyti visas savo prietaiso funkcijas. Norėdami pritaikyti nuostatą, ekrane pirštu palieskite atitinkamą vietą. Nustatymo sritis taps ryškesnė. Šioje ekrano srityje pirštu braukite per ekraną kairėn arba dešinėn, kol pageidaujama nuostata padidės.

Kryptis	Paskirtis
Naršyti kairėn	Ekране pirštu braukite dešinėn
Naršyti dešinėn	Ekране pirštu braukite kairėn
Naršyti aukštyn	Ekране pirštu braukite žemyn
Naršyti žemyn	Ekране pirštu braukite aukštyn

Simboliai











Ekrane gali būti rodomi įvairūs simboliai.

Simbolis	Pavadinimas	Naudojimas
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> Prisijungta prie namų tinklo ir Home Connect serverio Linijų skaičius rodo namų tinklo signalo stiprumą → "Home Connect ", Psl. 23
	Namų tinklas	Neprisijungta prie namų tinklo → "Home Connect ", Psl. 23
	Home Connect serveris	Prie Home Connect serverio neprisijungta → "Home Connect ", Psl. 23
	Nuotolinė paleistis	Aktyvinta nuotolinė paleistis → "Home Connect ", Psl. 23
	Nuotolinė diagnostika	Aktyvinta nuotolinė diagnostika → "Home Connect ", Psl. 23

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.
	Mikrobangos	Mikrobangomis maistas greitai paruošiamas, pašildomas arba atitirpinamas.
	Mikrobangų derinimas	Kartu su kaitinimo būdu įjungiamos mikrobangos
	Kepinių ir mėsos kepimo vedlys	Rekomenduojamos kepinų ir kepsnių kepimo nuostatos
	Programos su mikrobangomis	Maisto ruošimas mikrobangomis
	Mano profilis	Atskirų prietaiso nuostatų pritaikymas
	Home Connect	Orkaitė susiejama su mobiliuoju įrenginiu ir valdoma nuotoliniu būdu. → "Home Connect ", Psl. 23
	Džiovinimas	Kameros džiovinimas po mikrobangų naudojimo
	„EasyClean“	Nedidelių kameros nešvarumų valymas
	Pirolizinis savaiminis valymas	Kameros 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
	Karšto oro srautas	30–275 °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 mėšai, 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 žuvis ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Picos kepimo režimas	50–275 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir apvalusis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	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.
	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	35–55 °C	Tešlai kildinti ir jogurtui brandinti. Tešla pakyla greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.
	Indo pašildymas	30–70 °C	Indui pašildyti.
	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.
	Ekonomiškas karšto oro srautas	30–275 °C	Pasirinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje, be orkaitės įkaitinimo funkcijos. Ventiliatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą 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.

4.6 Mikrobangų galia

Čia rasite mikrobangų galios nuostatų ir jų naudojimo apžvalgą.

Mikrobangų galia nurodyta pakopomis ir ne visuomet atitinka tikslų prietaiso naudojamų vatų skaičių.

Mikrobangų galia vatais	Ilgiausia trukmė valandomis	Paskirtis
90 W	1:30	Jautriems patiekalams atitirpinti.

Mikrobangų galia va- tais	Ilgiausia trukmė va- landomis	Paskirtis
180 W	1:30	Patiekalams atitirpinti ir toliau ruošti.
360 W	1:30	Mėsai ir žuviai ruošti. Jautriems patiekalams pašildyti.
600 W	1:30	Patiekalams pašildyti ir ruošti.
maks.	00:30	Skysčiams įkaitinti.

Pastaba. Didžiausia mikrobangų galia nėra skirta patiekalams šildyti. Siekiant apsaugoti prietaisą, pirmomis minutėmis didžiausia mikrobangų galia palaipsniui sumažinama iki 600 vatų. Atvėsus ir vėl galima naudoti didžiausią galią.

4.7 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

→ "Priedai", Psl. 11

Jūsų prietaise yra 3 įstūmimo lygiai. Įstūmimo lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.

Priklausomai nuo prietaiso tipo, viename arba keliuose rėmo lygiuose yra ištraukiamieji bėgeliai.

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 29

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.

Jei pasirinkę mikrobangų funkciją uždarote prietaiso dureles, norėdami tęsti režimą spustelėkite ▶.

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 keptant grilyje ant grotelių, surinkti.
Kepimo padėklas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Padėkle kepamas pyragas ■ Maži kepiniai

5.1 Nurodymai dėl priedų

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

Priedai, tinkami mikrobangų režimui

Veikiant tik mikrobangų režimui galima naudoti tik pristatytas groteles.

Padėklai, pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas, gali pradėti kibirkščiuoti, todėl jie netinka. Atsižvelkite į nuorodas dėl mikrobangų.

→ "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 15

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

Padėklas Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.

Pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas

3. Norėdami dėti priedą įstūmimo lygiuose su ištraukiamaisiais bėgeliais, ištraukite ištraukiamuosius bėgelius.

Grotelės Įdėkite priedą taip, kad jo kraštas arba padėklas būtų už liežuvėlio [a] ant ištraukiamojo bėgelio.

Pastaba. Ištraukiamuosius bėgelius įstumkite atgal į kamerą šiek tiek spausdami.

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

Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

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 pradedant naudoti pirmą kartą

Nustatykite parametrus, reikalingus pirmajam paleidimui. Išvalykite prietaisą ir priedus.

6.1 Pirmasis paleidimas

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

Pastabos

- Nuostatas bet kada galite pritaikyti pagrindinėse nuostatose.
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22
- Nuostatas galite patvirtinti ir paspausdami Home Connect. Kai prietaisas susietas, vadovaukitės programėlėje pateikiamomis instrukcijomis.

Kalbos nustatymas

1. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
- ✓ Po kelių sekundžių pasirodo pirmoji nuostata.
2. Paspauskite apatinę eilutę.

3. Pasirinkite kalbą braukdami kairėn arba dešinėn.
4. Paspauskite viršutinę eilutę.

Paros laiko nustatymas

1. Paspauskite "Paros laikas".
2. Paspauskite apatinę eilutę.
3. Norėdami pasirinkti valandą, braukite kairėn arba dešinėn.
4. Paspauskite "Minutės".
5. Norėdami pasirinkti minutes, braukite kairėn arba dešinėn.
6. Išsaugokite nuostatą paspausdami [✓].

Datos nustatymas

1. Paspauskite "Data".
2. Paspauskite apatinę eilutę.
3. Pasirinkite dieną braukdami kairėn arba dešinėn.
4. Paspauskite "Mėnuo".
5. Pasirinkite mėnesį braukdami kairėn arba dešinėn.
6. Paspauskite "Metai".
7. Pasirinkite metus braukdami kairėn arba dešinėn.
8. Išsaugokite nuostatą paspausdami [✓].

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. 22
- 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. 13
- Atsižvelgiant į kameros temperatūrą, ventiliatorius veikia toliau, kol kamera atvėsta.
→ "Vėsinamasis ventiliatorius", Psl. 11

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. Braukite kairėn arba dešinėn, kol viduryje pasirodys kaitinimo būdas.
3. Paspauskite „Temperatūra“.
4. Braukite dešinėn arba kairėn, kol viduryje pasirodys temperatūra.
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. Paspauskite „Temperatūra“.
2. Braukite kairėn arba dešinėn, kol viduryje pasirodys pakeista temperatūra.
- ✓ Temperatūra pakeista.

7.6 Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, prietaisas atkurs visas pradinės nuostatas.

1. Nutraukite režimą paspausdami ▷||.
2. Paspauskite „Kaitinimo būdas“.
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kol viduryje pasirodys norimas kaitinimo būdas.
4. Nustatykite temperatūrą ir įjunkite darbo režimą.

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 Laiko funkcijos

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

8.1 Laiko funkcijų apžvalga

Jeigu 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 pageidaujamo paros laiku.

8.2 Laikmatis

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

Laikmačio nustatymas

1. Paspauskite ⏻.
 2. Kai prietaisas įjungtas, paspauskite funkciją "Laikmatis" ↻.
 3. Norėdami pasirinkti laikmačio trukmę, braukite kairėn arba dešinėn.
 4. Įjunkite laikmatį paspausdami ⏻.
- ✓ Ekране 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 braukdami kairėn arba dešinėn.
- ✓ Nuostata priimama.

Laikmačio veikimo nutraukimas

1. Paspauskite ⏻.
 2. Nustatykite laikmačio trukmę "00:00" braukdami dešinėn.
- ✓ Laikmačio trukmė ištrinama.

8.3 Trukmė

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

Trukmės nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Paspauskite ⏻.
3. Pasirinkite trukmę braukdami kairėn arba dešinėn.
4. Įjunkite darbo režimą su pasirinkta trukme paspausdami ↵.

- ✓ Ekране rodoma trukmė. Skaičiuojama trukmė.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.
- 5. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Trukmės keitimas

1. Paspauskite ⏻.
 2. Pakeiskite trukmę braukdami kairėn arba dešinėn.
- ✓ Nuostata priimama.

Trukmės skaičiavimo nutraukimas

1. Paspauskite ⏻.
 2. Nustatykite trukmę "00:00" braukdami dešinėn.
- ✓ Trukmė ištrinama.
 - 3. Norėdami tęsti darbo režimą be trukmės, paspauskite ↵.

8.4 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 braukdami kairėn arba dešinėn.
 5. Paspauskite "Pabaiga" →.
- ✓ Ekране rodomas darbo režimo pabaigos laikas.
 - 6. Pasirinkite pabaigos laiką braukdami kairėn.
 - 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. Paspauskite "Pabaiga" →.
 3. Pakeiskite pabaigos laiką braukdami kairėn arba dešinėn.
- ✓ Nuostata priimama.

Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos "Pabaiga" atšaukimas

1. Paspauskite ⏻.
 2. Norėdami iš naujo nustatyti pabaigos laiką, braukite kairėn arba dešinėn.
- ✓ Pabaigos laikas atitinka faktinį paros laiką, prie kurio pridėta nustatyta trukmė.

- ✓ Paleidžiamas darbo režimas su trukme.

9 Mikrobangos

Naudodami mikrobangų funkciją, galite labai greitai maistą paruošti, pašildyti, iškepti arba atitirpinti. Mikrobangos galite naudoti kaip atskirą funkciją arba derinti su vienu iš kaitinimo būdų.

9.1 Indas ir priedas naudojant mikrobangos

Norėdami patiekalus pašildyti tolygiai ir nesugadinti prietaiso, naudokite tik tinkamus indus ir priedus. Laikykitės indo gamintojo pateiktų nurodymų. Jei nenurodyta kitaip, geriausia indą ir priedą įstumti į 1 lygį.

Tinka mikrobangoms

Indas ir priedas	Patarimai
Indas, pagamintas iš karščiui atsparios ir mikrobangoms tinkamos medžiagos:	Šios medžiagos praleidžia mikrobangos ir nėra pažeidžiamos.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Stiklas ■ Stiklo keramika ■ Porcelianas ■ Temperatūrai atsparus plastikas ■ Keramika, visiškai padengta glazūra, be įtrūkimų 	

Serviravimo indas	Jums nereikės perdėti patiekalo. Pastaba. Auksu ar sidabru puoštus indus naudokite tik tuomet, jei gamintojas nurodė, kad jie pritaikyti mikrobangoms.
Tiekiamos grotelės	Mikrobangų režimui galima naudoti tik pristatytas groteles. Pastaba. Padėklai, pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas, gali pradėti kibirkščiuoti, todėl jie netinka.

Netinka mikrobangoms

Pastaba. Atkreipkite dėmesį į pateiktą informaciją, kad išvengtumėte žalos.
→ "Mikrobangų funkcija", Psl. 7

Indas ir priedas	Patarimai
Indai ir kepimo formos iš metalo	Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai nepašildomi arba pašildomi tik šiek tiek. Pastaba. Veikiant tik mikrobangų režimui metalas gali pradėti kibirkščiuoti.

Indas ir priedas, tinkami režimui „Mikrokombi“

Derinant mikrobangos ir kaitinimo būdą, galima naudoti ir indą bei priedą iš metalo.

Indas ir priedas	Patarimai
Indai ir kepimo formos iš metalo	Ijungus režimą „Mikrokombi“ galima naudoti metalinius indus. Pastaba. Metalas turi būti maždaug 2 cm atstumu nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.
Pristatytas priedas:	Pristatytas priedas tinka režimui „Mikrokombi“. Jis nekibirkščiuoja.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Grotelės ■ Universali kepimo skarda ■ Kepimo padėklas 	

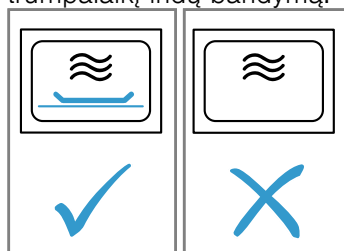
Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas

Jei nesate tikri, ar indas tikrai tinka mikrobangų režimui, atlikite indo bandymą.

DĖMESIO!

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.

- ▶ Niekuomet neįjunkite mikrobangų režimo, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą.



⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite įkaitusių paviršių.
- ▶ Laikykite vaikus saugiu atstumu.

1. Tuščią indą įdėkite į kamerą.
2. Prietaise ½–1 minutei nustatykite didžiausią galią.
3. Įjunkite darbo režimą.
4. Patikrinkite indą kelis kartus:
 - Jei indas lieka šaltas arba šiltas, vadinasi, jis tinka mikrobangų režimui.
 - Jei indas įkaista arba sukelia kibirkštis, nutraukite indo bandymą. Indas netinka mikrobangų režimui.

9.2 Mikrobangos

Mikrobangomis galite greitai paruošti, pašildyti arba atirpinti maistą.

Mikrobangų nustatymas

Pastabos

- Mikrobangas naudokite tinkamai:
 - → "Sauga", Psl. 2
 - → "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 6
 - → "Mikrobangų galia", Psl. 10
 - → "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 15
- Siekiant išvengti kondensato susidarymo, nustačius 600 W ir maksimalią mikrobangų galią prietaisas automatiškai įjungia kaitinimo elementą. Kamera ir priedai įkaista. Maisto ruošimo rezultatui tai įtakos neturi. Pagrindinėse nuostatose džiovinimo funkciją galite išjungti.
 - "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Prietaisui veikiant didžiausia galia mikrobangų režimu, džiovinimo funkcija automatiškai įjungia kaitinimo elementus ir įkaitina kamerą.

- ▶ Niekada nelieskite karštų kameros vidaus paviršių arba kaitinimo elementų.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
1. Įjunkite prietaisą paspausdami ☉.
 2. Paspauskite ☒.
 3. Nustatykite funkciją "Mikrobangos" ☼ braukdami kairėn arba dešinėn.
 4. Norėdami pasirinkti mikrobangų galią, paspauskite apatinę eilutę.
 - ✓ Rodoma mikrobangų galia ir trukmė.
 5. Norėdami pasirinkti mikrobangų galią, paspauskite mikrobangų galią.
 6. Norėdami pasirinkti trukmę, paspauskite apatinę eilutę.
 7. Pasirinkite konkrečią trukmę braukdami kairėn arba dešinėn.
 8. Įjunkite mikrobangas paspausdami ▷||.
 - ✓ Įsijungia mikrobangų funkcija ir skaičiuojama trukmė. Įkaitinimo juosta mirksi.
 - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
 9. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - Jei reikia, dar kartą nustatykite mikrobangų galią ir trukmę.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ☉.
 10. Jei pagrindinėse nuostatose išjungėte kartu su mikrobangomis naudojamą džiovinimo funkciją, išvalykite kamerą.
 - "Kameros džiovinimas naudojant funkciją "Džiovinimas", Psl. 16
- Pastaba.** Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas sustos. Norėdami tęsti režimą, uždareę prietaiso dureles spustelėkite ▷||. Jei pakeitėte ir pagrindinę nuostatą, atkreipkite dėmesį, kad mikrobangų krosnelė neveiktų be patiekalo.
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22

Mikrobangų galios keitimas

Jei pakeisite mikrobangų galią, trukmė bus nustatyta iš naujo.

1. Nutraukite režimą paspausdami ▷||.
2. Paspauskite norimos mikrobangų galios mygtuką.
3. Norėdami pasirinkti trukmę, paspauskite apatinę eilutę.
4. Pasirinkite konkrečią trukmę braukdami kairėn arba dešinėn.
5. Paleiskite mikrobangas paspausdami ▷||.

Trukmės keitimas

1. Paspauskite ☉.
2. Pakeiskite trukmę braukdami kairėn arba dešinėn.
 - ✓ Nuostata priimama.

Kameros džiovinimas naudojant funkciją "Džiovinimas"

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

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. Pasirinkite funkcijos "Džiovinimas" ☼☼☼ nuostatas braukdami kairėn arba dešinėn.
6. Paspauskite apatinę eilutę.
- ✓ Ekране rodoma trukmė. Trukmės keisti negalima.
7. Paspauskite apatinę eilutę.
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 švriu vandeniu ir nusauskite minkšta šluoste.
11. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1–2 minutes, kad kamera visiškai išsausėtų.

9.3 Mikrobangų derinimas

Norėdami sutrumpinti ruošimo trukmę, galite kai kuriuos kaitinimo būdus derinti su mikrobangų režimu. Galimi šie kaitinimo būdai:

- Karšto oro srautas ☼
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ☼☼
- Kepimas grilyje su karšto oro srautu ☼☼
- Didysis grilis ☼☼☼
- Mažasis grilis ☼☼☼

Galimos šios mikrobangų galios parinktys:






- 90 vatų
- 180 vatų
- 360 vatų


Mikrobangų derinio nustatymas


Pastaba.

Mikrobangas naudokite tinkamai:

- → "Sauga", Psl. 2
- → "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 6
- → "Mikrobangų galia", Psl. 10
- → "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 15

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .
2. Paspauskite .
3. Nustatykite funkciją "Mikrobangų derinimas"  braukdami kairėn arba dešinėn.
4. Paspauskite "Toliau".
5. Norėdami pasirinkti kaitinimo būdą, paspauskite "Kaitinimo būdas".
6. Pasirinkite kaitinimo būdą braukdami kairėn arba dešinėn.
7. Norėdami pasirinkti temperatūrą, paspauskite "Temperatūra".
8. Pasirinkite konkrečią temperatūrą braukdami kairėn arba dešinėn.
9. Pasirinkite mikrobangų galią paspausdami "Mikrobangų galia".
10. Pasirinkite mikrobangų galią braukdami kairėn arba dešinėn.
11. Pasirinkite trukmę paspausdami "Trukmė".
12. Pasirinkite konkrečią trukmę braukdami kairėn arba dešinėn.
13. Norėdami išsaugoti nuostatas, paspauskite .
14. Paleiskite mikrobangų derinį paspausdami .
- ✓ Įsijungia mikrobangų derinys ir skaičiuojama trukmė. Įkaitinimo juosta šviečia.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
15. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

- Jei reikia, dar kartą nustatykite mikrobangų derinį.
- Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .

Pastaba. Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas sustos. Norėdami tęsti režimą, uždarykite prietaiso dureles spustelėkite . Jei pakeitėte ir pagrindinę nuostatą, atkreipkite dėmesį, kad mikrobangų krosnelė neveiktų be patiekalo.


→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22

Temperatūros keitimas

Temperatūrą galėsite keisti ir įjungę mikrobangų derinio režimą.




1. Paspauskite „Temperatūra“.
2. Braukite kairėn arba dešinėn, kol viduryje pasirodys pakeista temperatūra.
- ✓ Temperatūra pakeista.

Trukmės keitimas

1. Paspauskite .
2. Pakeiskite trukmę braukdami kairėn arba dešinėn.
- ✓ Nuostata priimama.

Mikrobangų derinio keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą ir mikrobangų galią derinį, bus atkurtos ir visos kitos nuostatos.

1. Nutraukite režimą paspausdami .
2. Paspauskite "Kaitinimo būdas" arba "Mikrobangų galia".
3. Pasirinkite kaitinimo būdą arba mikrobangų galią braukdami kairėn arba dešinėn.
4. Norėdami pasirinkti temperatūrą, paspauskite "Temperatūra".
5. Pasirinkite konkrečią temperatūrą braukdami kairėn arba dešinėn.
6. Pasirinkite trukmę paspausdami "Trukmė".
7. Pasirinkite konkrečią trukmę braukdami kairėn arba dešinėn.
8. Norėdami išsaugoti nuostatas, paspauskite .
9. Paleiskite mikrobangų derinį paspausdami .

10 Programos su mikrobangomis

Naudojant programas su mikrobangomis prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas. Tuomet ruošimo trukmė bus daug trumpesnė.

10.1 Indas

Paruošimo rezultatas priklausys 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.

Pastaba. Ruošiant kai kuriuos patiekalus prietaisas įjungia mikrobangas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad reikia naudoti mikrobangoms tinkamą indą.

→ "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 15

10.2 Įsmeigiamasis termometras

Ruošdami tam tikrus patiekalus galite naudoti įsmeigiamąjį termometrą.

Kai įsmeigiamasis termometras įsmeigtas, galėsite rinktis tik tuos patiekalus, kuriems galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą. Kiekvienam patiekalui nurodomas rekomenduojamas kaitinimo būdas, temperatūra ir vidaus temperatūra. Galite reguliuoti temperatūrą ir vidaus temperatūrą.

→ "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 18

10.3 Programų su mikrobangomis apžvalga

Galite rinktis toliau nurodytas programas su mikrobangomis:





- Paukštienos dalių atitirpinimas
- Mėsos atitirpinimas
- Žuvies filė atitirpinimas
- Daržovės, šviežios
- Daržovės, šaldytos
- Virtos bulvės
- Ilgagrūdžiai ryžiai
- Žuvies filė troškinimas
- Plonapadė pica, šaldyta, 1 vienetas
- Lazanija, šaldyta
- Viščiukas, neįdarytas
- Vištienos gabaliukai
- Kepsnys iš šviežiai maltos mėsos
- Orkaitėje keptos bulvės, nepjaustytos

10.4 Programos su mikrobangomis nustatymas

Pastaba. Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produkto kokybės ir savybių. Naudokite tik šviežius, geriausią – šaldytuvo temperatūros maisto produktus.


Reikalavimai

- Atsižvelkite į informaciją apie mikrobangas.
→ "Mikrobangos", Psl. 15
- Pasverkite maistą. Maisto svorio reikia tam, kad būtų galima jį tiksliai nustatyti programoje su mikrobangomis.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .
2. Paspauskite .
3. Pasirinkite funkciją "Programos su mikrobangomis"  braukdami kairėn arba dešinėn.
4. Paspauskite apatinę eilutę.
5. Paspauskite pageidaujamą kategoriją.
6. Pasirinkite norimą programą su mikrobangomis braukdami kairėn arba dešinėn.
7. Paspauskite programą su mikrobangomis.
8. Pritaikykite svorį braukdami kairėn arba dešinėn.
9. Paspauskite apatinę eilutę.
- ✓ Rekomenduojamas įstūmimo aukštis ir indas.
10. Paleiskite programą su mikrobangomis paspausdami .
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
11. **Pastaba.** Nustatę kai kurias programas su mikrobangomis galite maistą ruošti toliau.
→ "Papildomas maisto ruošimas", Psl. 18

Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, paspauskite "Baigti".

10.5 Papildomas maisto ruošimas

1. Paspauskite "Papildomas ruošimas".
2. Norėdami pakeisti nuostatas, braukite dešinėn arba kairėn.
3. Įjunkite papildomo ruošimo funkciją paspausdami .








11 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.

11.1 Tinkami kaitinimo būdai naudojant įsmeigiamąjį termometrą

Naudojant įsmeigiamąjį termometrą tinkami tik tam tikri 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 
- Lėtas troškinimas 
- Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 
- „CircoTherm Eco“ 

11.2 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.
- ▶ Nenaudokite indo su dangčiu.
- ▶ 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.

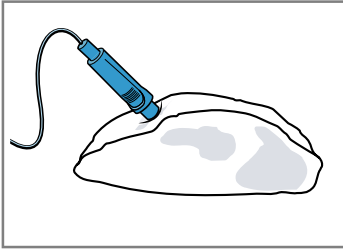
Jei naudojant mikrobangas įsmeigiamojo termometro viršūnė ne iki galo įsmeigta į ruošiamą maistą, gali susidaryti kibirkščiai.

- ▶ Iki galo įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą į ruošiamą maistą.

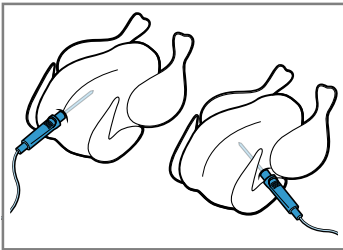
1. Įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą į ruošiamą maistą.
Įsmeigiamasis termometras turi tris matavimo taškus. Atkreipkite dėmesį, kad į ruošiamą maistą termometras būtų įsmeigtas bent iki vidurinio matavimo taško.

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.

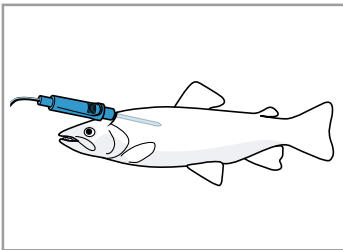


Paukštie na Įsmeigiamąjį termometrą iki galo įsmeikite į striausią paukščio krūtinėlės vietą. Atsižvelgdami į paukštienos savybes, įsmeigiamąjį termometrą smeikite skersai arba išilgai.



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.

11.3 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 iškepta	55 - 60
Kalakutas	80 - 85
Kalakuto krūtinėlė	80 - 85
Žąsiena	80 - 90
Kiauliena	Vidaus temperatūra, °C
Kiaulienos sprandinė	85 - 90
Kiaulienos išpjova, vidutiniškai iškepta	62 - 70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta	72 - 80
Jautiena	Vidaus temperatūra, °C
Jautienos filė arba jautienos pjausnys pagal anglišką receptą	45 - 52
Jautienos išpjova arba jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas	55 - 62
Jautienos filė arba jautienos pjausnys, gerai iškepta	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 iškepta	60 - 65
Ėriuko koja, gerai iškepta	70 - 80
Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškepta	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

11.4 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.
- 3. Apatinėje eilutėje kairėje pusėje paspauskite "Kameros temperatūra".
- 4. Pasirinkite kameros temperatūrą braukdami kairėn arba dešinėn.
Kameros temperatūrą nustatykite bent 10 °C aukštesnę nei vidaus temperatūra.
Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C.
- 5. Išsaugokite kameros temperatūrą paspausdami .
- 6. Apatinėje eilutėje dešinėje pusėje paspauskite "Vidaus temperatūra" .
- 7. Norėdami pasirinkti vidaus temperatūrą, braukite kairėn arba dešinėn.
- 8. Darbo režimą su įsmeigiamuoju termometru įjunkite paspausdami .
- ✓ Kai pasiekama vidaus temperatūra, pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
- 9. Išjunkite prietaisą paspausdami .


10. ⚠ 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.

11.5 Kameros temperatūros arba vidaus temperatūros keitimas


1. 2 kartus paspauskite kameros temperatūrą arba vidaus temperatūrą.
2. Pakeiskite temperatūrą braukdami kairėn arba dešinėn.
3. Išsaugokite nuostatą paspausdami .


11.6 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 .

12 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.

12.1 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 kepinamos 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
- Ėriuko koja be kaulų
- Viščiukas, visas
- Viščiukų šlaunelės
- Žąsis, visa (3–4 kg)

12.2 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. Norėdami pasirinkti funkciją "Kepinių ir kepsnių kepimo vedlys" , braukite kairėn arba dešinėn.
4. Paspauskite apatinę eilutę.
5. Spustelėkite pageidaujamą kategoriją.
6. Braukdami kairėn arba dešinėn pasirinkite patiekalą.
7. Paspauskite pageidaujamą patiekalą.
- ✓ Ekrane rodomos rekomenduojamos nuostatos.

- 8. Pastaba.** Ne visiems patiekalams rodomos papildomos nuorodos.
Braukdami kairėn galėsite peržiūrėti papildomas nuorodas, pateikiamas patiekalui.
- ✓ Rodomos papildomos nuorodos, pvz., dėl įstūmimo lygio, priedų, indų, laiko, kada reikia apversti, pamaišyti arba įpilti papildomo skysčio.
- 9.** Norėdami pritaikyti rekomenduojamas nuostatas, paspauskite "Pritaikyti".
- Paspauskite nuostatą.
 - Norėdami pritaikyti nuostatą, braukite kairėn arba dešinėn.
- 10.** Įjunkite kepinių ir kepsnių kepimo vedlį mygtuku .
- ✓ 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.
- 11. Pastaba.** Nustatę kai kurias programas galite nurodyti papildomą maisto ruošimo trukmę.
→ "Papildomas maisto ruošimas", Psl. 21
- Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, paspauskite "Baigti".

12.3 Papildomas maisto ruošimas



1. Paspauskite "Papildomas ruošimas".
2. Norėdami pakeisti nuostatas, braukite dešinėn arba kairėn.
3. Įjunkite papildomo ruošimo funkciją paspausdami .

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 srities "Mano profilis"  nuostatas braukdami kairėn arba dešinėn.
 3. Paspauskite apatinę eilutę.
 4. Pasirinkite funkcijos "Automatinė apsauga nuo vaikų" nuostatas braukdami kairėn arba dešinėn.
 5. Paspauskite apatinę eilutę.
 6. Nustatykite parinktį "Aktyvinta" braukdami dešinėn.
 7. Paspauskite .
 8. Išsaugokite nuostatą paspausdami "Išsaugoti".
- ✓ 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 srities "Mano profilis"  nuostatas braukdami kairėn arba dešinėn.
5. Paspauskite apatinę eilutę.
6. Paspauskite viršutinę eilutę.
7. Pasirinkite funkcijos "Automatinė apsauga nuo vaikų" nuostatas braukdami kairėn arba dešinėn.
8. Paspauskite apatinę eilutę.
9. Nustatykite parinktį "Pasyvinta" braukdami kairėn.
10. Paspauskite .
11. Išsaugokite nuostatą paspausdami "Išsaugoti".


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




Įjungus greitojo įkaitinimo funkciją galima sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

Greitojo įkaitinimo funkciją galima aktyvinti šiems įkaitinimo būdams:


- Karšto oro srautas 
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 

14.1 Greitojo įkaitinimo aktyvinimas

1. Nustatykite karšto oro srautą  arba 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.

14.2 Greitojo įkaitinimo pasyvėjimas

- ▶ Greitojo įkaitinimo funkciją 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.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .
2. Pasirinkite parinkties "Šabo funkcija" nuostatas braukdami kairėn arba dešinėn.
3. Paspauskite "Temperatūra".

4. Pasirinkite temperatūrą braukdami kairėn arba dešinėn.
5. Išsaugokite nuostatą paspausdami .
6. Paspauskite "Trukmė".
7. Pasirinkite trukmę braukdami kairėn arba dešinėn.
8. Išsaugokite nuostatą paspausdami .
9. Įjunkite šabo funkciją paspausdami .
- ✓ Ekrane rodoma trukmė. Skaičiuojama trukmė.
10. Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas. Prietaisas nustoja kaitinti ir vėl veikia įprastai, kaip ir nepasirinkus šabo funkcijos.
 - Įjunkite 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	Parinktis
Kalba	Žr. parinktį prietaise
Paros laikas	00:00 - 23:59
Data	Diena, mėnuo ir metai
Parankiniai → "Parankinių keitimai", Psl. 23	Nustatomi kaitinimo būdai, kurie turi būti rodomi kaitinimo būdų meniu
Garso signalas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trumpa trukmė ▪ Vidutinė trukmė ▪ Ilga trukmė
Garsumas	5 pakopos

Pagrindinė nuostata	Parinktis
Mygtukų tonas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Išjungta (išskyrus ) ▪ Įjungta
Ekrano ryškumas	5 pakopos
Paros laiko indikatorius	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Išj. ▪ Skaitmeninis ▪ Analoginis
Apšvietimas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Veikiant režimui įjungta ▪ Veikiant režimui išjungta
Automatinis tęsimas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uždarius duris ▪ Netęsiama
Apsauga nuo vaikų	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tik mygtukų užraktas ▪ Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas
Automatinė apsauga nuo vaikų	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasyvinta ▪ Aktyvinta

Pagrindinė nuostata	Parinktis
Darbo režimas įjungus	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pagrindinis meniu ■ Kaitinimo būdai ■ Mikrobangos ■ Mikrobangų derinimas ■ Kepinių ir mėsos kepimo vedlys ■ Programa su mikrobangomis
Užtemdymas naktį	<ul style="list-style-type: none"> ■ Išjungta ■ Įjungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas)
Įspėjimas, mikrobangų krosnelės kepimo padėklas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rodmenys ■ Nerodyti
Prekės ženklo logotipas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rodmenys ■ Nerodyti
Mikrobangų krosnelės džiovinimas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Įjungta ■ Išjungta
Ventiliatoriaus inercinio veikimo trukmė	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rekomenduojama ■ Minimalus
„Home Connect“	Home Connect Nuostatos → <i>"Home Connect", Psl. 23</i>
Gamyklinės nuostatos	Atkurti

16.2 Srities „Mano profilis“ keitimas

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .
2. Paspauskite .
3. Pasirinkite srities "Mano profilis"  nuostatas braukdami kairėn arba dešinėn.
4. Paspauskite apatinę eilutę.
5. Pasirinkite nuostatą braukdami kairėn arba dešinėn.
6. Paspauskite apatinę eilutę.







7. Pakeiskite nuostatą braukdami kairėn arba dešinėn.
8. Paspauskite .
9. Norėdami išsaugoti nuostatą, paspauskite "Išsaugoti".
 - Norėdami atmesti nuostatą, paspauskite "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 srities "Mano profilis"  nuostatas braukdami kairėn arba dešinėn.
 4. Paspauskite apatinę eilutę.
 5. Pasirinkite įtraukti į sritį "Parankiniai" braukdami kairėn arba dešinėn.
 6. Paspauskite apatinę eilutę.
 7. Norėdami pasirinkti kaitinimo būdą, braukite kairėn arba dešinėn.
 8. Paspauskite pageidaujama nuostatą.

Nuostatos	Rodmenys kaitinimo būdų meniu
Aktyvinta	taip
Pasyvinta	ne

9. Paspauskite .
10. Norėdami išsaugoti nuostatą, paspauskite "Išsaugoti".
 - Norėdami atmesti nuostatą, paspauskite "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 atjungiame 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 pasyvinama, programėlėje galite peržiūrėti tik prietaiso darbinę būseną. Jei funkcija aktyvinama, prietaisą galite paleisti ir valdyti nuotoliniu būdu.
Prietaiso informacija	–	Ekrane rodoma informacija apie tinklą arba apie prietaisą.

17.3 Prietaiso valdymas programėle Home Connect

Jei aktyvinama 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 pasyvinama, programėlėje Home Connect rodomos tik prietaiso darbinės būsenos.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .
2. Spustelėkite .
- ✓ Ekrane rodomas pagrindinis meniu.
3. Braukite į kairę arba dešinę, kad pasirinktumėte nuotolinę paleistį .
4. Spustelėkite „Ijungti““.
- ✓ Ekrane 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 pasyvinama.
- Įjungus orkaitės režimą prietaisu, nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Nuostatas galite keisti programėle Home Connect arba paleisti naują programą.

17.4 Programinės įrangos atnaujinimas

Naudojant programinės įrangos naujinimo funkciją atnaujinama Jūsų prietaiso programinė įranga, pvz., ji optimizuojama, ištaisomos klaidos, įdiegiami saugai svarbūs naujiniai.

Tai galioja, jei esate registruotas Home Connect vartotojas, ši programėlė įdiegta jūsų mobiliajame įrenginyje ir prisijungta prie Home Connect serverio.

Kai tik atsiranda programinės įrangos naujinys, apie tai informuojama per programėlę Home Connect ir joje galite paleisti programinės įrangos naujinimą. Sėkmingai atsisiuntę galėsite paleisti naujinių diegimą programėlėje Home Connect, kai prisijungsite prie savo namų WLAN („Wi-Fi“). Apie sėkmingą įdiegimą informuojama programėlėje Home Connect.

Pastabos

- Kol vyksta parsisiuntimas, galite toliau naudotis savo prietaisu. Priklausomai nuo asmeninių programėlių nuostatų, programinės įrangos naujiniai gali būti atsiunčiami ir automatiškai.
- Gavus su sauga susijusių naujinių, rekomenduojama juos įdiegti kuo greičiau.
- Diegimas trunka keletą minučių. Vykstant diegimui negalite naudotis prietaisu.

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):

- unikaliąją prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodai 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 atstatos 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
Nerūdijantysis plienas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas ▪ Speciali nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonė šiltiems paviršiams 	Siekdami išvengti rūdijimo, nuo nerūdijančiojo plieno paviršių iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Užtepkite ploną nerūdijančiojo 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 nerūdijančiojo plieno spiralės. Patarimas. Norėdami išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 30
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis ▪ Iš plastiko: Karštas plovimo šarmas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. Patarimas. Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → "Prietaiso durelės", Psl. 30
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančiojo plieno	Nerūdijančiojo plieno valiklis	Nerūdijančiojo plieno valikliu galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių.
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią 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 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų. Pastabos <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija 'Savaiminis valymasis'", Psl. 27 ▪ 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.
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 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → "Rėmas", Psl. 29
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Didelius nešvarumus išvalykite šepetėliu. Kad nenuvalytumėte tepalo, ištraukiamuosius bėgelius valykite jų neištraukę. Neplaukite indaplovėje. Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite ištraukiamųjų bėgelių sistemą. → "Rėmas", Psl. 29
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas ▪ Orkaičių valiklis 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti 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. 25

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
 - "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 25
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

19 Valymo funkcijos

Prietaisą išvalykite įjungę valymo funkciją.

19.1 Valymo funkcija "Savaiminis valymasis"

Valymo funkcija "Savaiminis valymasis" beveik savarankiškai išvalo kamerą.

Kamerą valymo funkcija išvalykite kas 2–3 mėnesius. Jei reikia, valymo funkciją galite naudoti dažniau. Veikiant valymo funkcijai suvartojama maždaug 2,5–4,7 kilovatvalandės elektros.

Prietaiso paruošimas valymo funkcijai

Kruopščiai paruoškite prietaisą valymo procedūrai – tik tuomet jis išvalomas tinkamai ir išvengiama žalos.

⚠️ 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 įsiplieskusį liepsna.

Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys.

- ▶ Prieš įjungdami valymo funkciją, visada iš kameros pašalinkite didelius nešvarumus.
- ▶ Niekada nevalykite priedų kartu.

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

- ▶ Ant kameros durelių rankenos niekada nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių.
 - ▶ Prietaiso priekinė pusė turi būti laisva.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
- Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

- ▶ Sandariklio nešveiskite ir neišimkite!
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

1. Iš kameros išimkite priedus ir indus. Kartu galite valyti rėmą ir ištraukiamąsias dalis.
2. Iš kameros ir nuo rėmų pašalinkite didesnius nešvarumus.
3. Prietaiso durelių vidinę dalį ir kameros kraštus durelių sandariklio srityje nuvalykite šarmo tirpalu ir minkšta servetėle. Neišimkite ir nešveiskite durelių sandariklio. Didelius nešvarumus nuo durelių vidinio stiklo nuvalykite orkaičių valikliu.

4. Ištuštinkite kamerą. Kamera ir rėmai turi būti tušti.

Valymo funkcijos "Savaiminis valymasis su pirolizės funkcija" nustatymas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepant mėsą, grilio patiekalus ir konditerinius kepinus susidarę likučiai. Tuo metu išsiskiria garai, galintys dirginti gleivinę.

- ▶ Veikiant valymo funkcijai intensyviai vėdinkite virtuvę.
- ▶ Patalpoje nebūkite ilgai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad netoliese nebūtų vaikų ir gyvūnų.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

- ▶ Neatidarykite prietaiso durelių.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

⚠️ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

- ▶ Nelieskite prietaiso durelių.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Pastaba. Veikiant valymo funkcijai orkaitės lemputė nešviečia.

Reikalavimas. → "Prietaiso paruošimas valymo funkcijai", Psl. 27.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami Ⓜ.
2. Paspauskite ⏏.
3. Norėdami nustatyti funkcijos "Savaiminis valymasis su pirolizės funkcija" 🌀 nuostatas braukite kairėn arba dešinėn.
4. Paspauskite apatinę eilutę.
5. Pasirinkite valymo pakopą braukdami kairėn arba dešinėn.

Valymo pakopa	Valymo lygis	Trukmė valandomis
1	Lengvas	Apie 1:15
2	Vidutinis	Apie 1:30
3	Intensyvus	Apie 2:00

Norėdami išvalyti prilipusius ir senus nešvarumus, nustatykite didesnę valymo pakopą. Valymo funkcijos trukmės keisti negalite. Valymo funkcijai įsijungus nebegalite keisti valymo pakopos.

- ✓ Ekране rodoma valymo pakopos trukmė.
- 6. Paspauskite apatinę eilutę.
- 7. **Pastaba.** Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę. Įjunkite valymo funkciją paspausdami \triangleright ||. ✓ Valymo funkcija įsijungia. Ekране skaičiuojama trukmė. ✓ Dėl Jūsų saugumo prietaiso durelės užrakina kamerą. Ekране rodoma \square . ✓ Valymo funkcijai pasibaigus iš karto pasigirsta signalas.
- 8. Išjunkite prietaisą paspausdami $\textcircled{1}$. Prietaiso dureles galima atidaryti tik prietaisui pakankamai atvėsus ir užgesus \square .
- 9. Pasibaigus valymo funkcijai paruoškite prietaisą naudoti.
→ "Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai", Psl. 28

Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Drėgna servetėlė iš kameros, nuo rėmų ir iš prietaiso durelių srities išvalykite likusius pelenus.
3. Kelis kartus ištraukite ir įstumkite ištraukiamuosius bėgelius. Veikiant valymo funkcijai gali pasikeisti ištraukiamųjų bėgelių spalva. Pakitusi spalva netrukdo prietaisui veikti.
4. Baltas apnašas pašalinkite citrinų sultimis.
Pastaba. Baltų apnašų ant emaliuotų paviršių gali atsirasti dėl didelių nešvarumų. Šie maisto produktų likučiai nekenksmingi. Apnašos netrukdo prietaisui veikti.

Pastaba. Veikiant valymo funkcijai pasikeičia prietaiso durelių vidinėje pusėje esančio rėmo spalva. Pakitusi spalva netrukdo prietaisui veikti. Spalvos pakitimus pašalinkite nerūdijančiojo plieno valikliu.

19.2 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 $\textcircled{1}$.
 4. Paspauskite \square .
 5. Pasirinkite "„EasyClean“" \square . Norėdami slinkti per skirtingus pasirinkimus, ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
 6. Paspauskite apatinę eilutę.
 7. Įjunkite pagalbinę valymo programą \triangleright ||. ✓ Įsijungia pagalbinė valymo programa. Ekране 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. 28

Papildomas kameros valymas

DĖMESIO!

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

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

Reikalavimas. Kamera atvėsus.

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, kamerai atvėsus dar kartą įjunkite pagalbinę valymo programą.
5. Kad kamera išdžiūtų, apie 1 valandą palikite prietaiso dureles šiek tiek praviras (apie 30°).

20 Rėmas

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

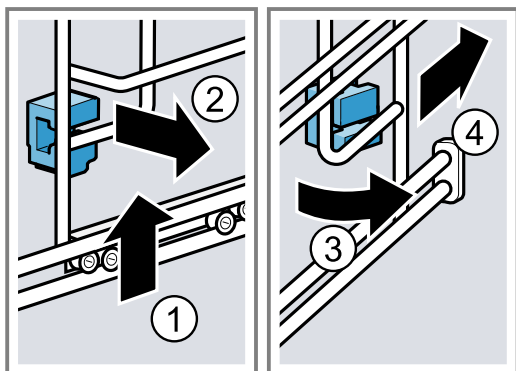
20.1 Rėmo iškabimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

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

1. Patraukite bėgelius į priekį.
2. Kilstelėkite rėmo priekį ① ir iškabinkite ②.
3. Visą rėmą atlenkite į išorę ③ ir iškabinkite galinėje padėtyje ④.

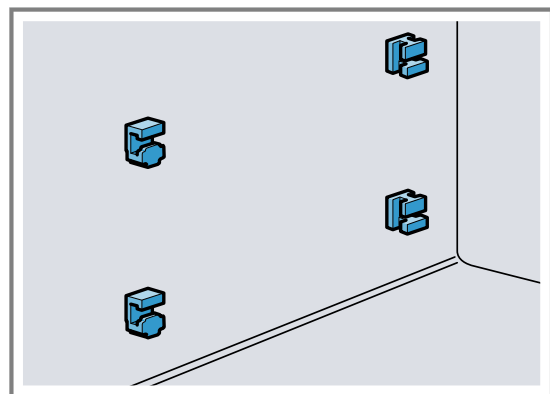


20.2 Laikiklių įstatymas

Iškabinant rėmą laikikliai gali iškristi.

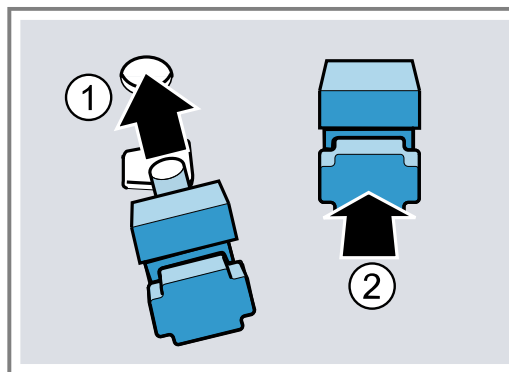
Pastaba.

Priekiniai ir galiniai laikikliai yra skirtingi.

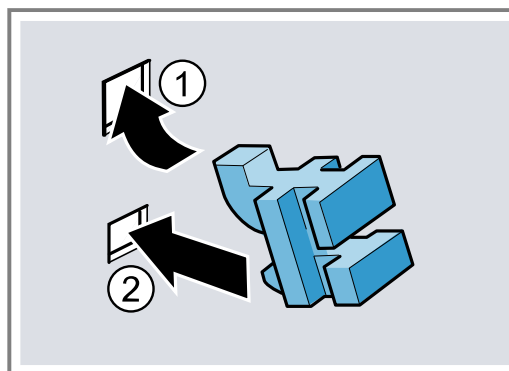


1. Priekinius laikiklius kabliuku į viršų įkabinkite į apvalią skylę ir šiek tiek pakreipkite ①.

2. Apatinius laikiklius įkabinkite apačioje ir ištiesinkite ②.



3. Galinių laikiklių kabliukus įkabinkite į viršutinę skylę ① ir įspauskite į apatinę skylę ②.

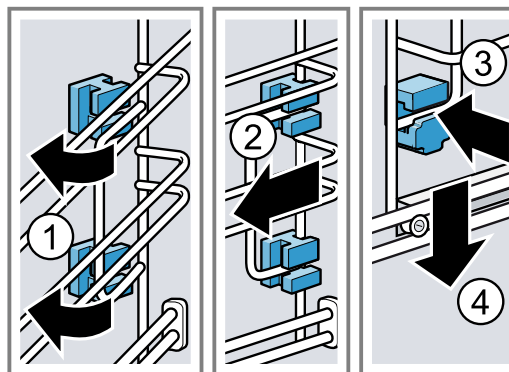


20.3 Rėmo įkabimas

Pastabos

- Įkabindami atkreipkite dėmesį, kad bėgelis būtų apačioje.
- Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje.
- Naudodami ištraukiamuosius bėgelius atkreipkite dėmesį, kad juos galima ištraukti į priekį.

1. Rėmą gale pasukite įstrižai ir viršuje ir apačioje įstatykite į laikiklius ①.
2. Patraukite rėmą į priekį ②.
3. Įkabinkite rėmą priekyje ③ ir spauskite žemyn ④.



4. Iki galo įstumkite bėgelius.

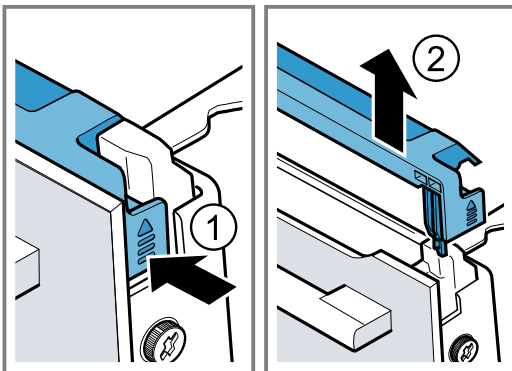
21 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

21.1 Durelių dangčio nuėmimas

Gali pasikeisti durelių dangtyje esančių nerūdijančiojo plieno intarpų spalva. Norėdami kruopščiai nuvalyti nerūdijančiojo plieno intarpus arba išmontuoti durelių stiklus, nuimkite durelių dangtį.

1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spauskite durelių dangtį kairėje ir dešinėje pusėse.
3. Nuimkite durelių dangtį ir atsargiai uždarykite prietaiso dureles.



21.2 Durelių stiklų išmontavimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

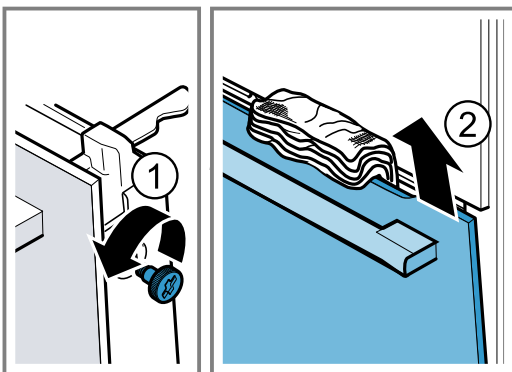
- ▶ Neliaskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

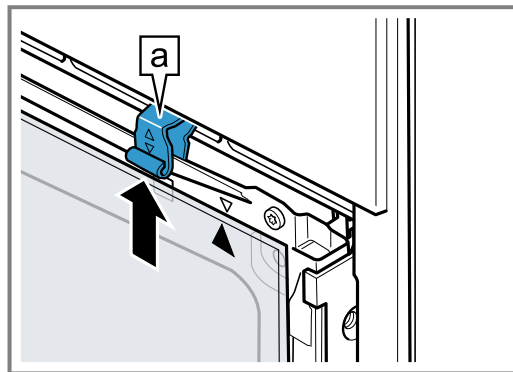
Reikalavimas. Durelių dangtis nuimtas.

1. Atsukite ir ištraukite prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse esančius varžtus.
2. Prietaiso durelėmis prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį.



3. Uždarykite prietaiso dureles.
4. Išimkite priekinį stiklą traukdami į viršų.
5. Priekinį stiklą durelių rankena žemyn padėkite ant lygaus paviršiaus.

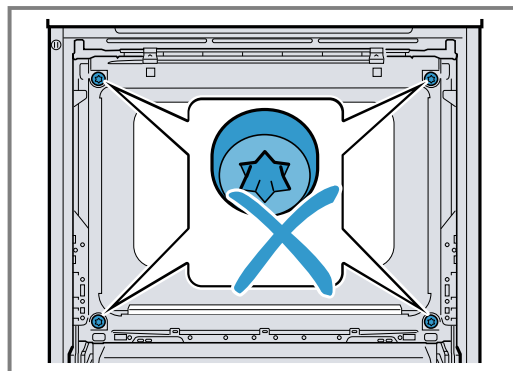
6. Tarpinį stiklą viena ranka stumkite link prietaiso, tuo pačiu metu kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] spausdami aukštyn. Neišmontuokite laikiklių [a].



7. Išimkite tarpinį stiklą.
8. ⚠️ **ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!** Atsukus varžtus nebus galima užtikrinti, kad prietaisas veiktų saugiai. Gali prasiveržti mikrobangų energija.

- ▶ Niekada neišsukite varžtų.

Niekada neišsukite rėme esančių 4 juodų varžtų.



21.3 Durelių stiklų montavimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

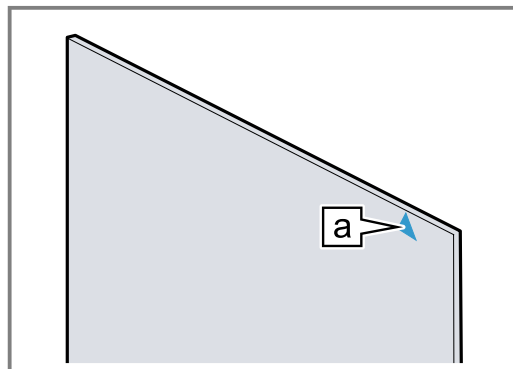
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Neliaskite lankstų srities.

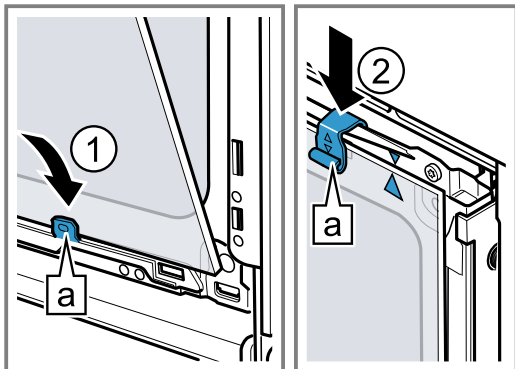
Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

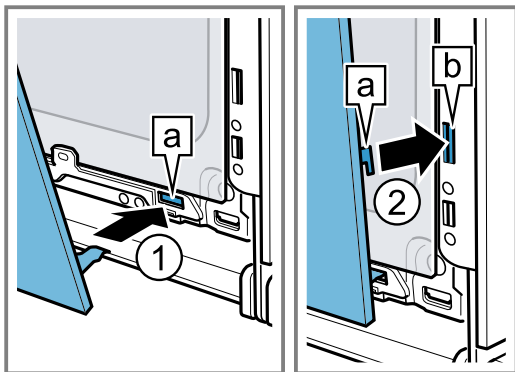
1. Apsukite tarpinį stiklą taip, kad rodyklė [a] būtų nukreipta į viršutinį dešinį kraštą.



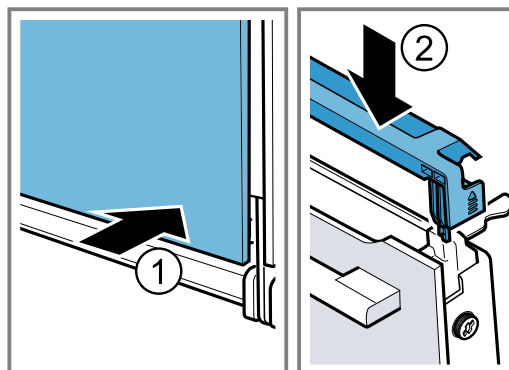
- Įstatykite vidinį stiklą į laikiklį [a] apačioje ①, prispauskite viršuje ir laikykite.
- Kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] spauskite žemyn, kol prisispaus tarpinis stiklas ②.



- Apčioje įkabinkite priekinį stiklą į kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] ①.
- Spauskite priekinį stiklą prie prietaiso, kol kairysis ir dešinysis kabliai [a] bus prieš įdėjimo vietą [b] ②.



- Spauskite priekinio stiklo apačią, kol užsifiksuos ①.
- Šiek tiek praverkite prietaiso dureles ir išimkite virtuvinį rankšluostį.
- Prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse įsukite abu varžtus.
- Uždėkite durelių dangtį ir spauskite ②, kol išgirsite, kad užsifiksavo.



- Uždarykite prietaiso dureles.

Pastaba. Kamera vėl naudokite tik tinkamai sumontavę durelių stiklus.

22 Sutrikimų šalinimas

Nedidelės prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite nereikalingų 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 at-sarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

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.
	Elektronikos klaida 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį. 2. Pagrindinėse nuostatose atkurkite gamyklines nuostatas. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekране rodoma "Kalba: lietuvių".	Nutrūko elektros tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas. → "Pirmasis paleidimas", Psl. 12
Prietaiso negalima įjungti, ekrane rodomas simbolis ⇄.	Aktyvinta automatinė apsauga nuo vaikų arba apsauga nuo vaikų <ul style="list-style-type: none"> ▶ Laikykite nuspaudę mygtuką ☹, kol ekrane atsiranda nuoroda "Apsauga nuo vaikų pasyvin-ta".
Režimas neįsijungia arba nutrūksta.	Galimos įvairios priežastys. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite ekrane rodomas nuorodas. → "Informacijos rodymas", Psl. 13
	Veikimo sutrikimas <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 33
Prietaisas nekaista, ekrane pasirodo  .	Pagrindinėse nuostatose aktyvintas demonstracinis režimas. <ol style="list-style-type: none"> 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite. 2. Per 3 minutes pasyvinkite demonstracinį režimą → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22.
	Nutrūko elektros tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles. ✓ Vyksta prietaiso savitikra, po jos prietaisas yra paruoštas naudoti.
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas.	Pakeista pagrindinė nuostata. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pakeiskite paros laiko rodmens pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių.	Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija, ekrane šviečia  . <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges . → "Valymo funkcija 'Savaiminis valymasis'", Psl. 27
	Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku ☹. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 21 <p>Užraktą galite išjungti pagrindinėse nuostatose. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22</p>
Home Connect veikia netinkamai.	Galimos įvairios priežastys. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasirinkite www.home-connect.com.
Kamera įkaista veikiant vien mikrobangų režimui.	Įjungta džiovavimo funkcija.
Neveikia kameros apšvietimas.	Perdegė šviesos diodų lemputė. <p>Pastaba. Nenuimkite stiklinio dangtelio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 33
Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė.	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. <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. → "Trukmės nustatymas", Psl. 14</p>
Ekране pasirodo pranešimas su "D" arba "E" kodu, pvz., D0111 arba E0111.	Elektronika aptiko klaidą. <ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. ✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgesa. 2. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 33

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Netenkina paruošimo rezultatas.	<p>Netinkamos nuostatos. Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kitą kartą nustatykite mažesnes arba didesnes vertes. <p>Patarimas. Išsamią informaciją apie ruošimą ir tinkamas nustatomasias vertes rasite mūsų svetainėje www.neff-international.com.</p>

23 Utilizavimas

23.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. 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 perdavimo tvarką.

24 Klientų aptarnavimo tarnyba

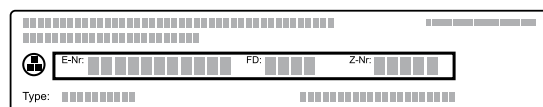
Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (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 atskirą 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. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.




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

25 Atitikties deklaracija

„BSH Hausgeräte 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.



	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.

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

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, kepinus arba duoną geriausia kepti tamsioje kepimo formose iš metalo.
- Saldiesiems ir bulvių apkepams naudokite platų plokščią indą. Siaurame aukštame inde patiekalai bus ruošiami ilgiau ir gali patamsėti jų viršus.
- Jei apkepus kepatė tiesiog universaliąje kepimo skardoje, įstumkite ją į 1 lygį.
- Duonos tešlai nurodytos nustatomosios vertės galioja ir kepimo padėkle, ir keturkampėje formoje kepausiai 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.

Įstūmimo lygiai

Kepdami viename lygyje naudokite 1 įstūmimo lygį.

Kepimas 2 lygiuose	Aukštis
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1
Dvejos grotelės su formomis ant viršaus	3 1

Naudokite kaitinimo būdą su karšto oro srautu.

Pastabos

- Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Jei ruošiant naudojamos mikrobangos, galima kepti tik viename lygyje.

26.3 Kepimo, troškinimo ir kepimo 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, į lygį po grotelėmis galite įstumti universalią kepimo skardą.
- Atsižvelgdami į kepimo patiekalo dydį ir rūšį, į universalią kepimo 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 kepimą inde

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

Kepimas inde be dangčio

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

Kepimas inde su dangčiu

- Naudokite tinkamą indą su gerai užsidarančiu dangčiu.
- Ruošiant mėsą, atstumas nuo kepimo 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.

DĖMESIO!

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti grotelės.

- ▶ Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiame marinate marinuotų griliu kepamų produktų, niekada nedėkite tiesiog ant grotelių.

- Griliu kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Griliu kepami gabalėliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.
- Griliu kepalus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Lašančiam skysčiui surinkti galite vienu lygiu žemiau po grotelėmis įstumti universalią kepimo skardą.

Pastabos

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

Nuoroda alergiškiems nikeliui

Labai retais atvejais maisto produktuose gali likti šiek tiek nikelio pėdsakų.

26.4 Ruošimas naudojant mikrobangas

Jei patiekalą ruošite tik mikrobangomis, ruošimo trukmė bus daug trumpesnė.

Bendroji informacija

- Ruošiant mikrobangomis ruošimo trukmė priklauso nuo bendro svorio. Jei norite ruošti kitokį, nei nurodyta, kiekį, vadovaukitės šia esmine taisykle: **dvigubo kiekio ruošimo trukmė yra beveik dvigubai ilgesnė.**
- Patiekalas perduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti.
- Pagrindinėje naudojimo instrukcijos dalyje pateikiama informacija, kaip nustatyti mikrobangas ir režimą „Mikrokombi“.
 - → "Mikrobangų derinimas", Psl. 16
 - → "Mikrobangos", Psl. 15 → "Mikrobangos", Psl. 16

Ruošimas garuose ir troškinimas naudojant mikrobangas

- Naudokite uždara mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkšte arba specialia mikrobangoms tinkama folija.
- Grūdų produktams, pvz., ryžiams, naudokite aukštą indą su dangčiu. Ruošiami garuose grūdai labai puoja. Įpilkite skysčio, kaip nurodyta rekomenduojamose nuostatose.
- Produktų neplaukite ir nesusausinkite. Ruošdami patiekalus įpilkite 1–3 valgomuosius šaukštus vandens arba citrinų sulčių.
- Patiekalą inde išdėliokite plokščiai. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Neberkite daug druskos ir prieskonių. Ruošiant mikrobangomis išlieka maisto savasis skonis.
- 2–3 kartus apverskite arba pamaišykite maistą.
- Paruoštą maistą palikite 2–3 minutes.

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. 9	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	Vainiko forma arba Keturkampė forma	1	☞	160–180	90	30–40
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Keturkampė forma	1	≡	150–170	–	60–80
Vaisių arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1	☞	160–170	–	65–85
Vaisių arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1	☞	1. 160–180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30–40 2. 20
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	1	☞	150–170 ¹	–	30–50
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	1	≡	150–170 ¹	–	30–50

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	1		150–160	–	50–60
Trapios tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universali kepimo skarda	1		150–170	–	65–85
Trapios tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universali kepimo skarda	1		160–180	–	60–80
Apskritos akytosios bandelės	Keksų padėklas	1		170–190	–	15–30
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	1		160–170	–	30–40
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	1		150–160	–	30–40
Sausainiai	Kepimo padėklas	2		140–160	–	15–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		130–150	–	20–35
Duona, padinė, 750 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	–	1. 10–15 2. 25–35
Duona, padinė, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1		1. 230–240 ¹ 2. 200–210	–	1. 10–15 2. 40–50
Duona, padinė, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	–	1. 10–15 2. 40–50
Duona, padinė, 1500 g	Keturkampė forma	1		200–210	–	35–45
Neraugintos duonos plokščiai	Universali kepimo skarda	1		250–270	–	20–30
Neraugintos duonos plokščiai	Universali kepimo skarda	1		220–240	–	20–30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		180 - 200	-	25 - 35
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		170 - 190	-	25 - 35
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	1		200–220	–	20–30
Pica, šviežia, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		180–200	–	35–45
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	1		210–230	–	20–30
Kišas	Atviro pyrago forma , Juodas padėklas	1		190–210	–	35–55
Kišas	Atviro pyrago forma , Juodas padėklas	1		190–210	–	30–45
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	1		260–280 ¹	–	10–20
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	1		200–220	–	35–55

¹ Įkaitinti prietaisą.² Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	1		140–160	360	20–30
Lazanija, šaldyta, 400 g	Indas be dangčio	1		200–210	180	20–25
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170–180	–	50–65
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170–190	360	20–25
Viščiukas, 1 kg, neįdarytas	Indas be dangčio	1		200–220	–	60–70
Viščiukas, 1 kg, neįdarytas	Indas su dangčiu	1		230–250	360	25–35
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	2		220–230	–	30–35
Mažos viščiukų dalys, 4 vnt. po 250 g	Indas be dangčio	1		190–210	360	20–30
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Indas be dangčio	1		160–170	–	120–150
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180–200	–	120–130
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		180–200	180	55–65
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180–190	–	120–140
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	1		210–220	–	40–50
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200–220	–	130–140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200–220	–	140–160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		220–230	–	60–70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		240–260	180	30–40
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	2		290	–	20–30 ²
Ēriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170–190	–	50–70
Ēriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		240–260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35–40
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg + 50 ml vandens	Indas be dangčio	1		170–190	360	30–40
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas be dangčio	1		170 - 190	-	20 - 30
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		250	90	15 - 20
Šviežios daržovės, 250 g	Indas su dangčiu	1		–	600	8–12 ³
Keptos bulvės, puse-lėmis, 1 kg	Universali kepimo skarda	2		200–220	360	15–20

¹ Įkaitinti prietaisą.² Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Virtos bulvės, ketvirčiai, 500 g	Indas su dangčiu	1		–	600	12–15 ³
Ilgagrūdžiai ryžiai, 250 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	1		–	1. 600 2. 180	1. 7–9 2. 13–16
Sorų grūdai, neskaldyti, 250 g + 600 ml vandens	Indas su dangčiu	1		–	1. 600 2. 180	1. 8–10 2. 10–15
Kukurūzų miltų košė arba kukurūzų kruopos, 125 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	1		–	600	6–8 ³

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Desertai

Spragėsių ruošimas mikrobangomis

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

- ▶ Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės.
- ▶ Maistą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

1. Naudokite karščiui atsparų plokščią stiklinį indą, pvz., apkepo formos dangtį. Nenaudokite porceliano arba labai išgaubtos lėkštės.
2. Padėkite spragėsių pakuotę ant indo, kaip nurodyta ant pakuotės.
3. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
4. Atsižvelgiant į gaminį ir jo kiekį, gali prireikti pritaikyti laiką.
5. Kad spragėsiai nepridegtų, spragėsių maišelį po 1½ min. išimkite ir pakratykite.

6. Vėl įdėkite spragėsių pakuotę į orkaitę ir laukite, kol pakuotė išsipūs.
7. Kai spragsėjimas pasigirsta tik kas 2–3 sekundės, išimkite spragėsių pakuotę iš kameros.
8. Baigę ruošti išvalykite kamerą.

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. 9	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Pudingas iš pudingo miltelių	Indas su dangčiu	1		–	600	5–8 ¹
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas		40–45	–	8–9 val.
Ryžių košė su pienu, 125 g + 500 ml pieno	Indas su dangčiu	1		–	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20–25 ¹
Vaisių kompotas, 500 g	Indas su dangčiu	1		–	600	9–12
Kukurūzų spraginimas mikrobangomis, 1 maišelyje 100 g ²	Indas be dangčio	1		–	600	4–6

¹ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

² Neatidarytą maišelį dėti ant indo.

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. 9	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Ančių krūtinėlės, vidutiniškai iškeptos, po 300 g	Indas be dangčio	1	6–8		95 ¹	45–60
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	1	4–6		85 ¹	45–70
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	1	4–6		85 ¹	90–120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	1	4		80 ¹	40–60
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	1	4		85 ¹	30–45

¹ Įkaitinti prietaisą.

Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

Atitirpinimo nuorodos

- Nustatę darbo režimą "Mikrobangos" galite atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves, paukštieną, mėsą žuvį ar kepinius.
- Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.
- Naudokite karščiui atsparų, mikrobangoms tinkamą indą.

Reikalavimas. Kamera šalta.

1. Naudokite šviežią, higieniškai paruoštą mėsą be kaulo.
2. Padėkite indą ant kameros 1 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.

- Rekomenduojamos nuostatos galioja užšaldymo temperatūros maistui (–18 °C).
- Dažnai geriausia atitirpinti keliais etapais. Etapai paėiliui nurodyti rekomenduojamose nuostatose.
- Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite arba apverskite patiekalą.
Didelius gabalus apverskite kelis kartus. Kartkartėmis atskirkite patiekalo dalis.
Jau atitirpusius gabalėlius išimkite iš kameros.
- Atitirpusius patiekalus dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

Rekomenduojamos atitirpinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Duona, 500 g	Indas be dangčio	1		–	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15
Bandelės	Grotelės	1		140–160	90	2–4
Pyragas, sultingas, 500 g	Indas be dangčio	1		–	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10–15
Pyragas, sausas, 750 g	Indas be dangčio	1		–	90	10–15
Mėsa, visas gabalas, pvz., kepsnys, žalia mėsa, 1 kg	Indas be dangčio	1		–	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20–30 ¹

¹ Apversti patiekalą praėjus 1/2 viso laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Maišytas faršas, 500 g	Indas be dangčio	1	☞	–	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15 ¹
Viščiukas, visas, 1,2 kg	Indas be dangčio	1	☞	–	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10–15 ¹
Žuvis, visa, 300 g	Indas be dangčio	1	☞	–	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15 ¹
Uogos, 300 g	Indas be dangčio	1	☞	–	180	5–10
Sviesto tirpinimas, 125 g	Indas be dangčio	1	☞	–	90	7–9

¹ Apversti patiekalą praėjus 1/2 viso laiko.

Šildymas mikrobangomis

Naudodami mikrobangų funkciją galite pašildyti patiekalus arba juos palaipsniui atitirpinti ir paskui pašildyti.

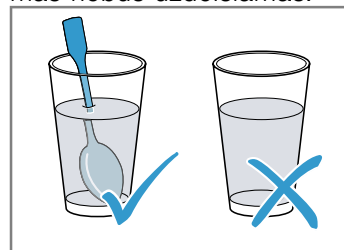
Ruošimo nuorodos šildant mikrobangomis

- Naudokite uždara mikrobangų režimui tinkamą indą.
- 2–3 kartus apverskite arba pamaišykite maistą.
- Pašildytą patiekalą palikite 1–2 minutes.
- Patiekalas perduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti.
- Šildydami kūdikių maistėlį, atkreipkite dėmesį į šiuos punktus:
 - Buteliuką be čiulptuko ir be dangtelio pastatykite ant grotelių.
 - Pakaitinę gerai suplakite arba išmaišykite kūdikių maistėlį.
 - Būtinai patikrinkite kūdikių maistelio temperatūrą.
- Baigę šildyti išsausinkite kamerą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždeliamas. Tai yra virimo temperatūra pasiekama, tačiau nepradeda kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Net nestipriai krestelėjus indą karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikšti.

- ▶ Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždeliamas.



DĖMESIO!





Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- ▶ Metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.

Rekomenduojamos atitirpinimo mikrobangomis nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Gėrimų šildymas, 200 ml	Indas be dangčio	1	☞	–	1000	1 - 3 ¹
Kūdikių maistelio, pvz., pieno buteliuko, šildymas, 150 ml	Indas be dangčio	1	☞	–	360	1 - 3 ¹
Daržovės, šaltos, 250 g	Indas su dangčiu	1	☞	–	600	3 - 8
Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai atvėsinta	Indas su dangčiu	1	☞	–	600	5 - 10
Sriuba, troškiny, 400 ml atvėsinta	Indas su dangčiu	1	☞	–	600	5 - 7
Lėkštėje patiekiamas patiekalas, 1 porcija atvėsinta	Indas su dangčiu	1	☞	–	600	4 - 8

¹ Gerai išmaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Apkepai, 400 g, pvz., lazanija, bulvių apkepas	Indas be dangčio	1		180–200	180	20–25
Garnyras, 500 g, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai užšaldyta	Indas su dangčiu	1		–	600	7–10
Sriuba, troškiny, 200 ml užšaldyta	Indas su dangčiu	1		–	600	4–6 ¹
Lėkštėje patiekiamas patiekalas, 1 porcija užšaldyta	Indas su dangčiu	1		–	600	11–15

¹ Gerai išmaišykite patiekalą.

Laikymas šiltai

Laikymo šiltai nuorodos

- Naudojant kaitinimo būdą "Laikyti šiltai" nesusidarys kondensato. Jums nereikės valyti kameros.

- Kad maistas neišsausėtų, galite jį uždengti.
- Maisto negalima šiltai laikyti ilgiau nei 2 valandas.
- Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau.









26.9 Kontroliniai patiekalai

Šiame skirsnyje pateikta informacija yra skirta bandymų institutams, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN 60350-1:2013 arba IEC 60350-1:2011 standartą ir pagal EN 60705:2012, IEC 60705:2010 standartus.

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 kepančios 2 lygiuose:
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
 - Kepimo padėklas: 1 lygis
- Drėgnas biskvitas
 - Jei kepage 2 lygiuose, atidaromąsias formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis.

Nuostatos, rekomenduojamos kepančios

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	1		150–160 ¹	20–30
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	1		140–150 ¹	25–35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		160 ¹	25–35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		150 ¹	20–30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		150 ¹	20–30
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140 ¹	30–40
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1		160–170 ²	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1		160–170 ²	30–45

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Nuostatos, rekomenduojamos kepatant griliu

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	3	☰	290	3–6

Ruošimas naudojant mikrobangas

- Jei naudojate grotelės, įstumkite jas į kamerą įspaudu **Microwave** link prietaiso durelių, išlinkiu žemyn.
- Norėdami patikrinti vien mikrobangų režimu, pagrindinėse nuostatose išjunkite džiovinimo funkciją.
→ Psl. 22

Nuostatos, rekomenduojamos atitirpinant mikrobangomis

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Mėsa	Indas be dangčio	1	☰	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15

Nuostatos, rekomenduojamos ruošiant mikrobangomis

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Pienas su kiaušiniai	Indas be dangčio	1	☰	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20–25
Biskvitas	Indas be dangčio	1	☰	600	7–9
Maltos mėsos kepsnys	Indas be dangčio	1	☰	600	22–27

Nuostatos, rekomenduojamos kartu derinant mikrobangas

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Bulvių apkepas	Indas be dangčio	1	☰	150–170	360	25–30
Pyragai	Indas be dangčio	1	☰	190–210	180	12–18
Viščiukas	Indas be dangčio	1	☰	180–200	360	25–35 ¹

¹ Aphersti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

27 Montavimo instrukcija



Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.

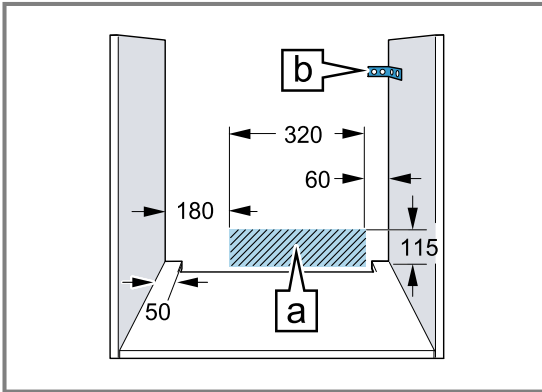


27.1 Bendrieji montavimo nurodymai

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiais nurodymais.

- Spintoje, kurioje montuojamas prietaisas, už prietaiso negali būti galinės sienelės. Tarp sienelės ir spintos dugno bei viršuje esančios spintos galinės sienelės turi būti mažiausiai 35 mm atstumas.
- Negalima uždengti ventiliacijos angos ir oro įsiurbimo angų.

- Prietaisu naudositės saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
- 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 paakenkti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto  srityje arba už montavimo srities.
Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampiniu .



- 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 atitinkantį ilgintuvą.
- ▶ Jei el. tinklo prijungimo kabelis per trumpas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ▶ Naudokite tik gamintojo aprobuotus adapterius.

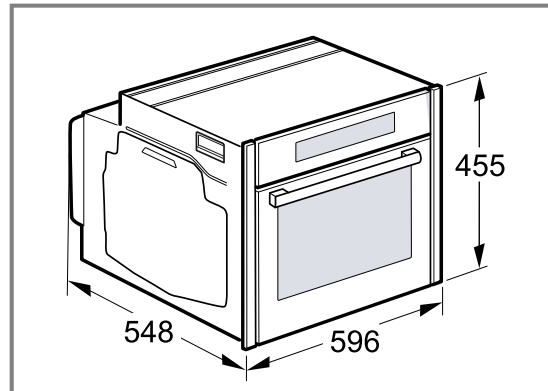
DĖMESIO!

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

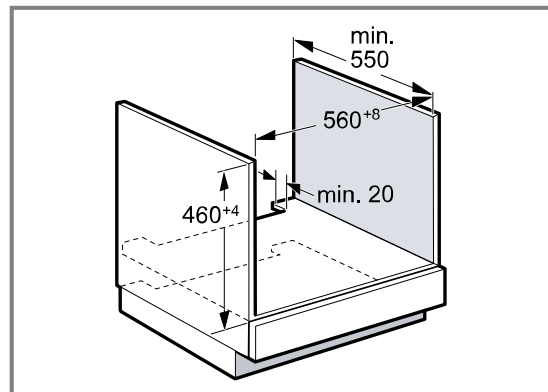
27.2 Prietaiso matmenys

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.

lt Montavimo instrukcija

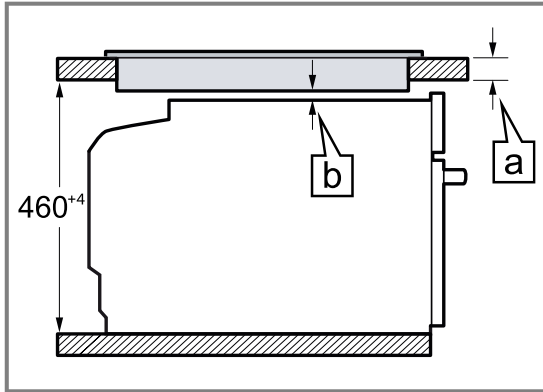
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldo.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

- Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

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 [b], mažiausias stalviršio storis yra [a].

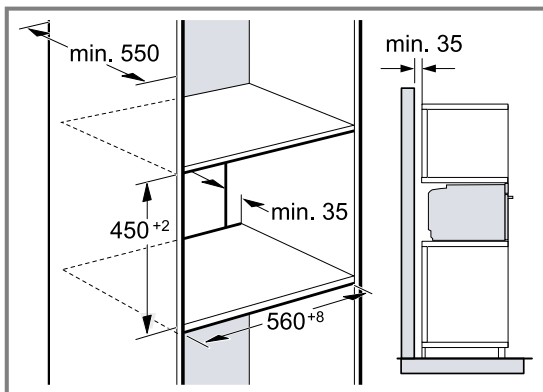


Kaitlentės rūšis	a uždedama, mm	a priglaudžiama prie paviršiaus, mm	b, mm
Indukcinė kaitlentė	42	43	5
Viso paviršiaus indukcinė kaitlentė	52	53	5
Dujinė kaitlentė	32	43	5 ¹
Elektrinė kaitlentė	32	35	2

¹ Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

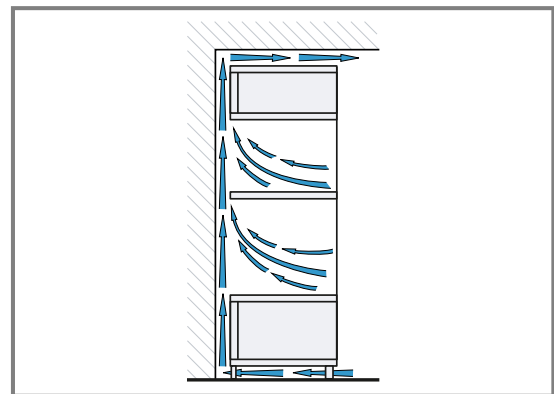
27.5 Montavimas aukštoje spintoje

Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą prietaiso ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm² ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apatinės dalies

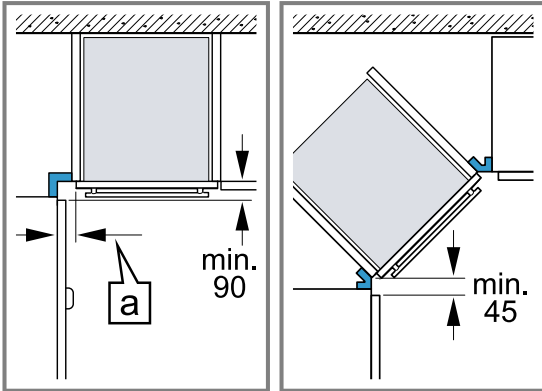
apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės. Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytą brėžinyje.



- Jei aukštoje spintoje yra ne tik galinės sienelės elementų, bet ir dar viena galinė sienelė, ją reikia išimti.
- Prietaisą montuokite tik tokiame 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 [a] priklauso nuo baldo priekinės dalies ir rankenos storio.

27.7 Elektros jungtis

Kad saugiai prijungtumėte prietaiso elektros jungtis, atkreipkite dėmesį į šias nuorodas.

- 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 reikalavimus atitinkančio kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu.

- ▶ Kištuką prijunkite prie kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu.

Kai prietaisas yra įmontuotas, turi būti laisvas priėjimas prie el. tinklo prijungimo linijos el. tinklo kištuko arba, jei laisvas priėjimas negalimas, tuomet stacionarioje elektros instaliacijoje turi būti sumontuotas atskyrimo įtaisas, atitinkantis įrengimo sąlygas.

Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

Pastaba. Prijungti prietaisą gali tik kvalifikuotas aptarnaujantis personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos. Stacionarioje elektros instaliacijoje turi būti sumontuotas atskyrimo įtaisas, atitinkantis įrengimo sąlygas.

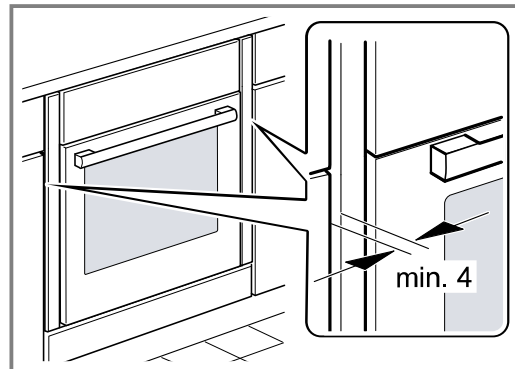
1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralų (nulinį) laidą.
Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.

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 = neutralus (nulinis) laidas
 - ruda = fazė (išorinis laidas)

27.8 Prietaiso įmontavimas

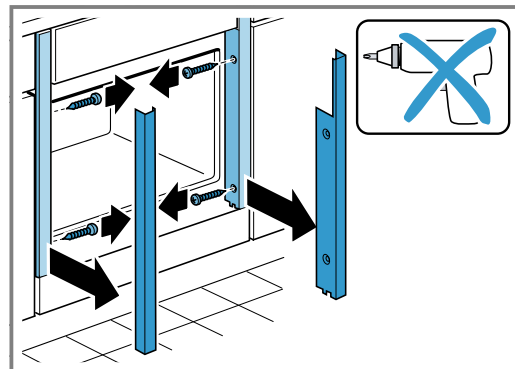
Pastaba. Plokštelių netvirtinkite akumuliatoriniu suktuvu. Galite pažeisti plokšteles.

1. Prietaisą iki galo įstumkite. Tai darydami nesulenkite, neprispauskite ir netraukite per aštrius kampus elektros laido.
2. Prietaisą išlygiuokite per vidurį.

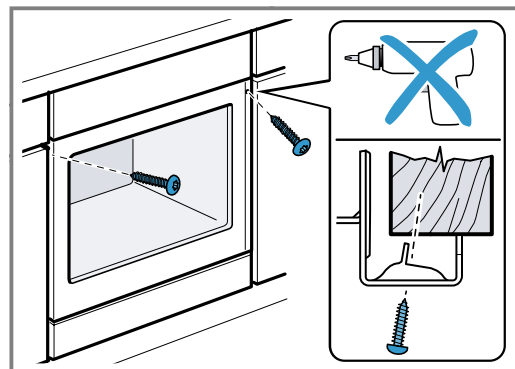


Tarp prietaiso ir šalia esančių baldų priekinės dalies reikia palikti bent 4 mm oro tarpą.

3. Atverkite prietaiso dureles ir kairėje ir dešinėje pusėse atsukite plokšteles.

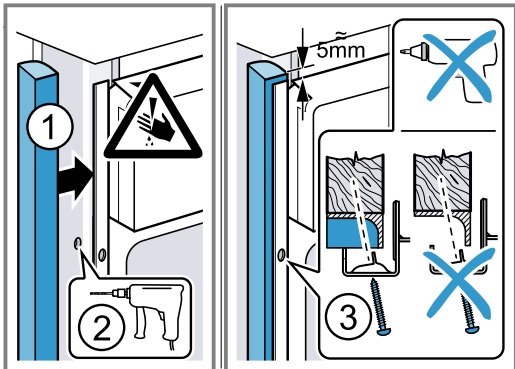


4. Uždarykite prietaiso dureles.
5. Priveržkite prietaisą.

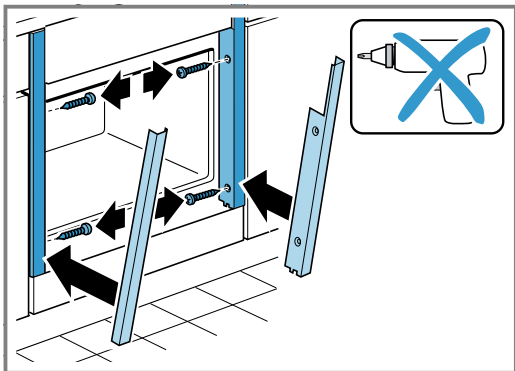


6. Virtuvės baldų komplektuose be išorinių rankenų, su vertikalia vidine rankena:

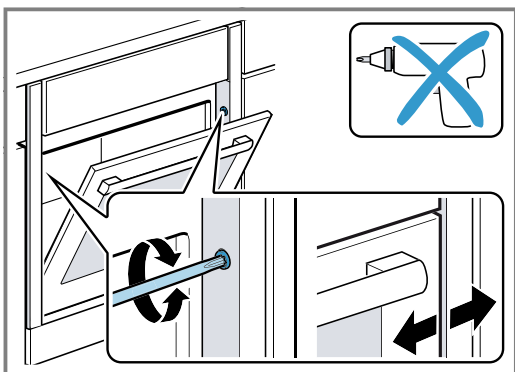
- Užpildykite tinkama medžiaga ①, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.
- Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragražkite aliuminio profiliuotą ②.
- Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu ③.



7. Pridėkite plokšteles ir iš pradžių prisukite viršuje, paskui – apačioje.



8. Jei reikia, tarpą tarp prietaiso durelių ir šoninių plokštelių galite pritaikyti kairėje ir dešinėje pusėse viršuje esančiais nustatymo varžtais.



Pastaba. Tarpą 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. Atverkite prietaiso dureles ir kairėje ir dešinėje pusėse atsukite plokšteles.
3. Atsukite tvirtinimo varžtus.
4. Šiek tiek kilstelėkite prietaisą ir jį visiškai ištraukite.



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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001647227
020916
It