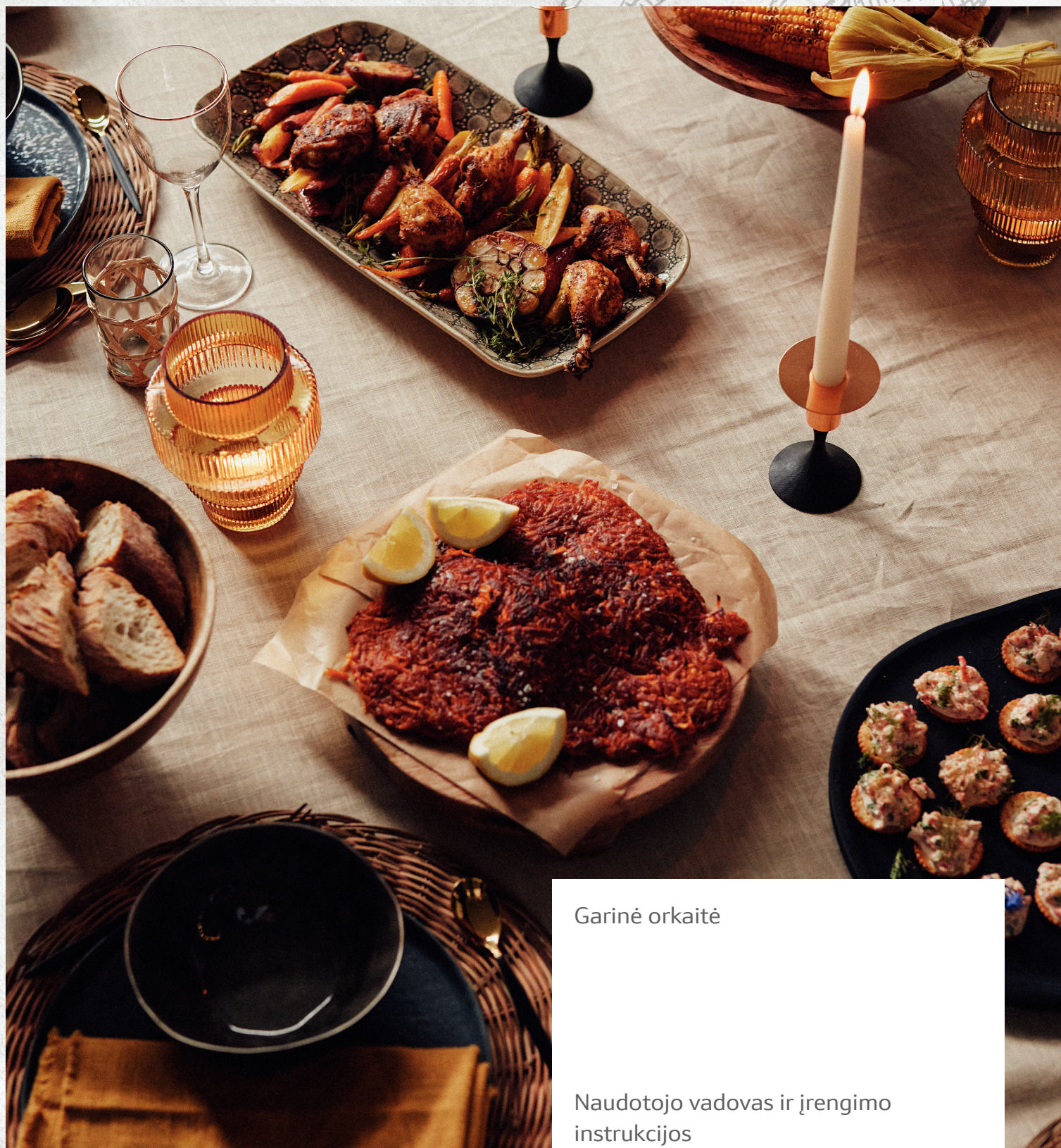




Garinė orkaitė

Naudotojo vadovas ir įrengimo
instrukcijos

B69FY5CY0

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	2
2	Daiktinės žalos išvengimas	5
3	Aplinkosauga ir taupymas	6
4	Susipažinimas	7
5	Funkcijos	9
6	Priedai	12
7	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	14
8	Svarbiausia informacija apie valdymą	15
9	Garai	16
10	Laiko funkcijos	21
11	Įsmeigiamasis termometras	22
12	Patiekalai	24
13	Parankiniai	26
14	Apsauga nuo vaikų	26
15	Greitas įkaitinimas	26
16	Pagrindinės nuostatos	27
17	Home Connect	28
18	Valymas ir priežiūra	30
19	Valymo funkcija „Eco Clean“	32
20	Pagalbinė valymo programa „Easy Clean“	33
21	Kalkių šalinimas	34
22	Džiovinimas	35
23	Rėmas	35
24	Prietaiso durelės	37
25	Sutrikimų šalinimas	41
26	Utilizavimas	44
27	Klientų aptarnavimo tarnyba	44
28	Informacija apie laisvą ir atvirojo kodo programinę įrangą	44
29	Atitikties deklaracija	45
30	Viskas pavyks	45

31	MONTAVIMO INSTRUKCIJA	56
31.2	Bendrieji montavimo nurodymai	57



1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

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

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 2000 m aukščio virš jūros lygio;

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar 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. 12

⚠ 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 galbūt 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 kepybos popieriaus nepritvirtinę priedų.
- ▶ Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepybos 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.



Vaikai ir suaugusieji gali susižaloti krintant valdymo elementui „Twist Pad Flex“.

- ▶ Prieš valydami nuimkite valdymo elementą „Twist Pad Flex“.
- ▶ Valdymo elementą „Twist Pad Flex“ dėkite tik numatytose valdymo skydelio vietose.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

- ▶ Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.
- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesiliestų prie aštrių smaigalių ar briaunų.
- ▶ Elektros kabelio jokių 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. 44

ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!



Pavojus dėl magnetizmo



- Dėmesio asmenims, kuriems implantuotas širdies stimulatorius
- Valdymo skydelyje ir valdymo elementuose yra įtaisyti nuolatiniai magnetai. Jie gali sutrikdyti elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių arba insulino pompų, veikimą.
- ▶ Asmenys, kuriems implantuoti elektroniniai implantai, turi laikytis ne mažiau kaip 10 cm atstumu nuo valdymo skydelio ir magnetinių valdymo elementų.
 - ▶ Valdymo elemento jokių būdu negalima laikyti drabužių kišenėse.

ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsivynios pakuotės medžiagas ant galvos ir uždus.

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

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

1.5 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

1.6 Įsmeigiamasis termometras

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Įsmeigiamasis termometras yra aštrus.

- ▶ Įsmeigiamąjį termometrą naudokite atsargiai.

1.7 Valymo funkcija

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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. Tam visiškai atidarykite kameros dureles arba naudokite džiovinimo funkciją.
- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
- ▶ Nelaikykite kameroje maisto.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.

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 uždariant prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stiklą.

- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.
- Valdymo elementas „Twist Pad Flex“ gali būti pažeistas.
- ▶ Nenaudokite jokių šveičiamųjų ar ėsdinančių produktų, tokių kaip citrinų rūgštis, actas, agresyvių valymo priemonės ar stiklo keramikos valiklis.
 - ▶ Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių.
 - ▶ Niekada neplaukite indaplovėje.
 - ▶ Nenardinkite į vandenį.
 - ▶ Valdymo elementą „Twist Pad Flex“ valykite šarmu suvilgyta minkšta servetėle.

Nuimamasis valdymo elementas „Twist Pad Flex“ yra magnetinis. Apačioje esančios metalinės dalelės gali subraižyti valdymo lauką.

- ▶ Valdymo elementas „Twist Pad Flex“ turi būti švarus.
- ▶ Nuvalykite nuo apačios visas metalines daleles.

Nuimamajame valdymo elemente „Twist Pad Flex“ esantis magnetas gali daryti poveikį kitiems prietaisams ir sugadinti magnetines duomenų laikmenas.

- ▶ Valdymo elemento „Twist Pad Flex“ nelaikykite prie magnetinių duomenų laikmenų, pvz., vaizdajuosčių, diskelių, kredito kortelių ir kortelių su magnetine juoste.
 - ▶ Valdymo elementą „Twist Pad Flex“ laikykite atokiai nuo televizorių ir ekranų.
- Prie durelių stiklo prigludusi aliuminio folija gali negrįžtamai pakeisti stiklo spalvą.
- ▶ Stebėkite, kad aliuminio folija kameroje nesiliestų prie durelių stiklo.

2.2 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

DĖMESIO!

Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garais.

- ▶ Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

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

- ▶ Nenaudokite surūdijusių indų.

Lašantys skysčiai užteršia kameros dugną.

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

Karštas vanduo vandens bakelyje gali pažeisti garinimo sistemą.

- ▶ Į vandens bakelį pilkite tik šaltą vandenį.

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

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

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

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeniui.

Plaunamas indaplovėje vandens bakelis pažeidžiamas.

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

Jei vienas po kito naudojami keli režimai su garais, tačiau tarp jų neišvalomas kameros dugnas, susikaukęs vanduo gali išbėgti ir sugadinti priekinius baldų paviršius ar dugną.

- ▶ Po kiekvieno režimo su garais išvalykite kameros dugną ir kondensato vonelę.

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 laikysitės šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros energijos.

Prietaisą įkaitinkite tik tuomet, jei tai nurodyta recepte arba rekomenduojamose nuostatose.

→ *"Viskas pavyks", Psl. 45*

- 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 nepasikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

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

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

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Išjunkite pagrindines nuostatas ekrane.

→ *"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27*

- Išjungus ekrano rodmenis taupoma energija.

Pastaba.

Prietaisas vartoja:

- budėjimo režimu tinkle – maks. 2 W;
- neprijungtas prie tinklo budėjimo režimu 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. Priklausomai nuo prietaiso tipo, paveikslėlyje smulkmenos, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.

ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!



Pavojus dėl magnetizmo



Dėmesio asmenims, kuriems implantuotas širdies stimulatorius

Valdymo skydelyje ir valdymo elementuose yra įtaisyti nuolatiniai magnetai. Jie gali sutrikdyti elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių arba insulino pompų, veikimą.

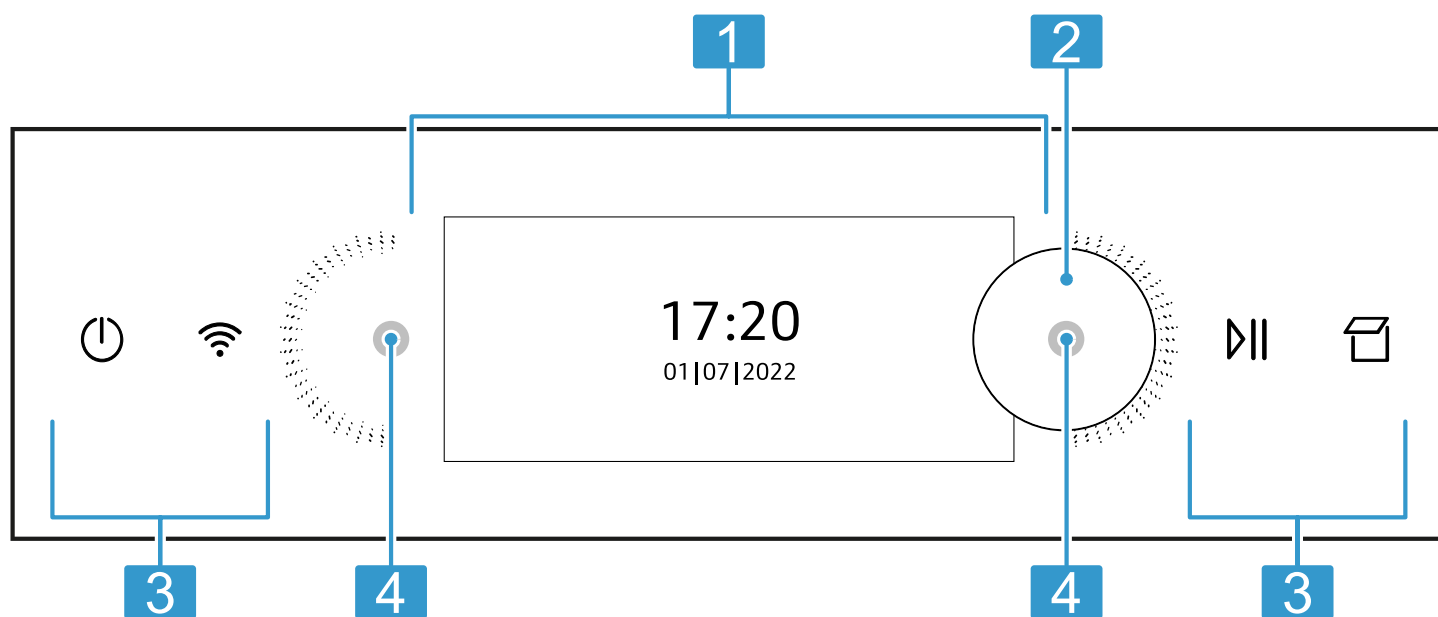
- ▶ Asmenys, kuriems implantuoti elektroniniai implanantai, turi laikytis ne mažiau kaip 10 cm atstumu nuo valdymo skydelio ir magnetinių valdymo elementų.
- ▶ Valdymo elemento jokių būdu negalima laikyti drabužių kišenėse.

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!



Vaikai ir suaugusieji gali susižaloti krintant valdymo elementui „Twist Pad Flex“.

- ▶ Prieš valydami nuimkite valdymo elementą „Twist Pad Flex“.
- ▶ Valdymo elementą „Twist Pad Flex“ dėkite tik numatytose valdymo skydelio vietose.



- | | |
|---|--|
| 1 | Ekranas
→ "Ekranas", Psl. 7 |
| 2 | „Twist Pad Flex“ ¹ → "Valdymo elementas „Twist Pad Flex“", Psl. 8 |
| 3 | Mygtukai
→ "Mygtukai", Psl. 8 |
| 4 | Valdymo elemento „Twist Pad Flex“ tvirtinimo magnetas yra už valdymo skydelio. |

¹ Pristatomame komplekte nėra
→ "Kiti priedai", Psl. 13

4.2 Ekranas

Ekране galite nustatyti visas savo prietaiso funkcijas. Pagrindiniame meniu rasite savo prietaiso funkcijų apžvalgą.

→ "Funkcijos", Psl. 9

Naršymas

Kryptis	Naudojimas
Naršyti kairėn	Ekrane pirštu braukite dešinėn
Naršyti dešinėn	Ekrane pirštu braukite kairėn

Verčių nustatymas

Norėdami pritaikyti nuostatą, ekrane pirštu palieskite atitinkamą vietą. Ekrane rodoma nustatymo sritis. Šioje ekrano srityje pirštu braukite per ekraną kairėn arba dešinėn, kol pageidaujama nuostata padidės.

Vertės	Naudojimas
Didinimas	Ekrane pirštu braukite dešinėn
Mažinimas	Ekrane pirštu braukite kairėn

Norėdami nustatyti tiksliau, pirštą ant skalės ties norima verte laikykite tol, kol bus parodyta tikslesnė skalė.

4.3 Valdymo elementas „Twist Pad Flex“¹

Sukdami valdymo elementą „Twist Pad Flex“ galite keisti nustatomąsias vertes.

Valdymo elementas „Twist Pad Flex“ yra magnetinis ir gali būti nuimamas. Valdymo elementą galima dėti ekrano dešinėje arba kairėje pusėje, jis išscentruos automatiškai.

Pastaba. Prietaisą taip pat galite valdyti klasikiniu režimu su 2 valdymo elementais „Twist Pad Flex“. Daugiau informacijos apie klasikinį režimą rasite internete.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!



Pavojus dėl magnetizmo



Dėmesio asmenims, kuriems implantuotas širdies stimulatorius

Valdymo skydelyje ir valdymo elementuose yra įtaisyti nuolatiniai magnetai. Jie gali sutrikdyti elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių arba insulino pompų, veikimą.

- ▶ Asmenys, kuriems implantuoti elektroniniai imantai, turi laikytis ne mažiau kaip 10 cm atstumu nuo valdymo skydelio ir magnetinių valdymo elementų.
- ▶ Valdymo elemento jokių būdu negalima laikyti drabužių kišenėse.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!



Vaikai ir suaugusieji gali susižaloti krintant valdymo elementui „Twist Pad Flex“.

- ▶ Prieš valydami nuimkite valdymo elementą „Twist Pad Flex“.
- ▶ Valdymo elementą „Twist Pad Flex“ dėkite tik numatytose valdymo skydelio vietose.

DĖMESIO!

Nuimamasis valdymo elementas „Twist Pad Flex“ yra magnetinis. Apačioje esančios metalinės dalelės gali subraižyti valdymo lauką.

- ▶ Valdymo elementas „Twist Pad Flex“ turi būti švarus.
- ▶ Nuvalykite nuo apačios visas metalines daleles.

Nuimamajame valdymo elemente „Twist Pad Flex“ esantis magnetas gali daryti poveikį kitiems prietaisams ir sugadinti magnetines duomenų laikmenas.

- ▶ Valdymo elemento „Twist Pad Flex“ nelaikykite prie magnetinių duomenų laikmenų, pvz., vaizdajuosčių, diskelių, kredito kortelių ir kortelių su magnetine juoste.
- ▶ Valdymo elementą „Twist Pad Flex“ laikykite atokiai nuo televizorių ir ekranų.

4.4 Mygtukai

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

Simbolis	Pavadinimas	Naudojimas
⌚	Ij. / išj.	Prietaiso įjungimas arba išjungimas
📶	Home Connect	Rodmuo, skirtas Home Connect. Laukelis jokios kitos funkcijos neatlieka. Jei simbolis šviečia, vadinasi, prietaisas susietas.
⏸	Paleidimas / stabdymas	Darbo režimo įjungimas arba sustabdymas
🧴	Skydelio atidarymas	Vandens bakelio pripildymas arba ištuštinimas

¹ Pristatoma komplekte nėra
→ "Kiti priedai", Psl. 13

4.5 Kamera

Naudojant įvairias kameros funkcijas bus lengviau eksploatuoti prietaisą.

Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

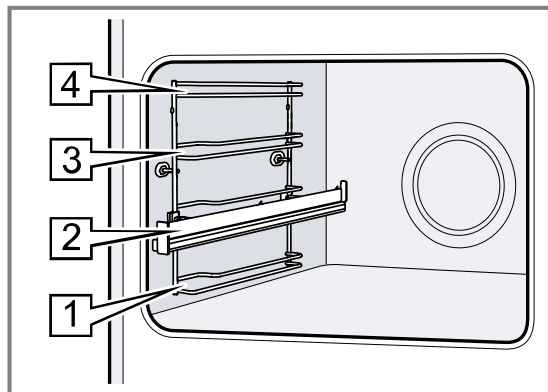
→ "Priedai", Psl. 12

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

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, viename arba keliuose rėmo lygiuose yra ištraukiamieji bėgeliai.

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 35



Savaime išsivalantys paviršiai

Savaime išsivalantys kameros paviršiai padengti akytu matiniu keraminiu sluoksniu. Jų paviršius yra šiurkštus. Prietaisui veikiant ant savaime išsivalančių paviršių susikaupia kepant mėsą ir grilio patiekalus tyškančių tiškalių, bet jie vėliau savaime išvalomi.

Savaime išsivalantys paviršiai:

- Galinė sienelė
- Viršutinė dalis
- Šoninės sienelės

Reguliariai įjunkite valymo funkciją, kad savaime išsivalantys paviršiai neprarastų savaiminio valymosi savybės ir nebūtų pažeisti.

→ "Valymo funkcija 'Eco Clean'", Psl. 32

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.

Naudojant daugumą funkcijų apšvietimas įsijungia paleidus darbo režimą. Darbo režimui pasibaigus apšvietimas išsijungia.

Aušinimo ventiliatorius

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

DĖMESIO!

Uždengus ventiliacijos tarpą prietaisas perkaista.

- Neuždenkite ventiliacijos tarpo.

Kad baigus naudoti prietaisas greičiau atvėstų, aušinimo ventiliatorius dar kurį laiką veikia.

Prietaiso durelės

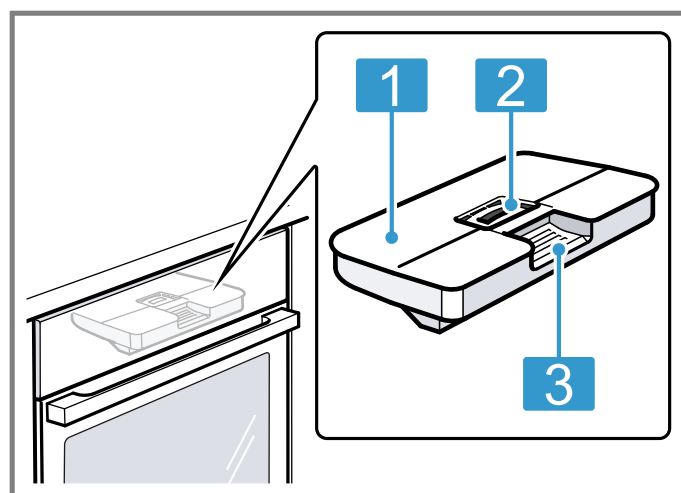
Jei prietaiso dureles atidarysite prietaisui veikiant, darbo režimas sustos. Kai prietaiso dureles uždarysite, darbo režimas bus automatiškai tęsiamas.

Vandens bakelis

Vandens bakelio reikia kaitinimo būdams su garų funkcija.

Vandens bakelis yra už valdymo skydelio.

→ "Vandens bakelio pripildymas", Psl. 17



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

5 Funkcijos

Pagrindiniame meniu rasite savo prietaiso funkcijų apžvalgą.

Patarimas. Programėlėje Home Connect rasite įvairių papildomų funkcijų, kurios priklauso nuo jūsų prietaiso tipo. Daugiau informacijos rasite programėlėje.

Funkcija	Pavadinimas	Naudojimas
	Kaitinimo būdai	Pasirinkite norimą maisto kaitinimo būdą ir temperatūrą.
	Garai	Maisto ruošimas naudojant kaitinimo būdus su garais. → "Garai", Psl. 16
	Parankiniai	Išsaugotų parankinių parinktis → "Parankiniai", Psl. 26

Funkcija	Pavadinimas	Naudojimas
	Patiekalai	Programų arba nustatymo rekomendacijų naudojimas įvairiems patiekalams → "Patiekalai", Psl. 24
	Valymas	„Eco Clean“  atnauja savaime išsivalančius kameros paviršius → "Valymo funkcija 'Eco Clean'", Psl. 32 „Easy Clean“  nuvalo nuo kameros dugno nedidelius nešvarumus → "Pagalbinė valymo programa 'Easy Clean'", Psl. 33 - Džiovinimo funkcija  išdžiovina kamerą → "Džiovinimas", Psl. 35 - Kalkių šalinimas  užtikrina prietaiso veikimą → "Kalkių šalinimas", Psl. 34
	Pagrindinės nuostatos	Atskiras prietaiso nuostatų pritaikymas → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 27

5.1 Kaitinimo būdai

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

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Naudojimas
	„Circo Therm“ karšto oro srautas	30–230 °C	Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	30–250 °C	Kepiniams arba mėsei, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
	„Circo Therm“, švelnus	125 - 230 °C	Pasirinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje, be orkaitės įkaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliacijos režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Viršutinis / apatinis kaitinimas, švelnus	150 - 250 °C	Pasirinkti patiekalai švelniai ruošiami nenaudojant įkaitinimo funkcijos. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.
	Kepimas grilyje su karšto oro srautu	30–250 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Picos kepimo režimas	30–250 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir apvalusis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Duonos kepimo režimas	180–250 °C	Duonai, bandelėms ir kepiniams kepti aukštoje temperatūroje.
	Didysis grilis	50–275 °C	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Mažasis grilis	50–275 °C	Mažiams kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti ir apkepti. Kaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Apatinis kaitinimo elementas	30–250 °C	Troškinti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
	Lėtas troškinimas	70–120 °C	Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios.
	Indo pašildymas	30 - 90 C	Indui pašildyti.
	Laikymas šiltai	50–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.

5.2 Kaitinimo būdai su garų funkcija

Čia rasite kaitinimo būdų su garų funkcija naudojimo apžvalgą. Pateikiama rekomendacijų, kaip naudoti kaitinimo būdus su garų funkcija.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Naudojimas
	Ruošimas garuose	30-120 °C	Maisto produktų ruošimas garuose. Norint sutrumpinti ruošimo laiką, tvirtesnius maisto produktus galima ruošti garuose nustačius aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
	Atšviežinimas	80–180 °C	Maistui dar kartą pašildyti jį tausoiant ir kepiniams atšviežinti.
	Kildinimo pakopa	30–50 °C	Tešlai kildinti ir jogurtui brandinti. Tešla pakyla greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.
	Atitirpinimo pakopa	30–60 °C	Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausoiant.
	Ruošimo būdas „Sous-Vide“	50–95 °C	Mėsai, žuviai, daržovėms ir desertams ruošti vakuume žemoje temperatūroje. Prieš ruošdami sudėkite maistą į specialų karščiui atsparų maisto ruošimo maišelį ir sandariai užlydykite vakuumavimo aparatu. Apsauginiame apvalkale išlieka maisto ir aromatinės medžiagos.

5.3 Kitos parinktys

Čia rasite kitų parinkčių apžvalgą.

Norėdami peržiūrėti parinktį, paspauskite **:**.

Simbolis	Pavadinimas	Naudojimas
	Apšvietimas	Kameros apšvietimo įjungimas arba išjungimas
	Trumpalaikis laikmatis	Laikmačio nustatymas
	Apsauga nuo vaikų	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas
	Nuotolinė paleistis	Nuotolinės paleisties aktyvinimas → "Home Connect ", Psl. 28

5.4 Simboliai

Čia rasite kitų ekrane rodomų simbolių apžvalgą.

Simbolis	Pavadinimas	Naudojimas
	Išsaugoti	Išsaugoti nuostatą
	Atgal	Naršymas atgal
	Uždaryti	Išjungti pranešimą
	Atkurti	Atkurti trukmę
	Atkurti	Atkurti vertes
	Keisti	Keisti parinktį
	Informacija	Rodyti informaciją
	Greitas įkaitinimas	Greitojo įkaitinimo aktyvinimas arba pasyvinimas
	Home Connect	- Prisijungta prie namų tinklo ir Home Connect serverio - Linijų skaičius rodo namų tinklo signalo stiprumą → "Home Connect ", Psl. 28
	Namų tinklas	Neprisijungta prie namų tinklo → "Home Connect ", Psl. 28
	Home Connect serveris	Prie Home Connect serverio neprisijungta → "Home Connect ", Psl. 28
	Nuotolinė diagnostika	Aktyvinta nuotolinė diagnostika → "Home Connect ", Psl. 28

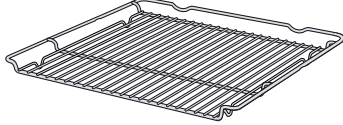
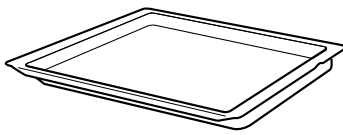
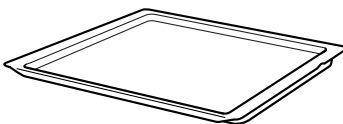
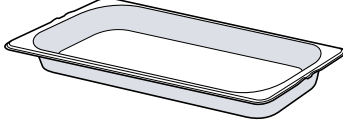
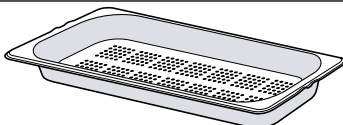
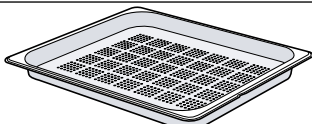
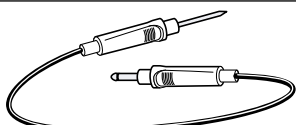
Simbolis	Pavadinimas	Naudojimas
⑤, ④, ③, ②, ①	Priminimas pašalinti kalkes	Darbo režimų su garais skaičius iki kito kalkių šalinimo → "Kalkių šalinimas", Psl. 34
①	Priminimas įjungti ekopirolizę	Valymo funkcijos naudojimas → "Valymo funkcija „Eco Clean“", Psl. 32

6 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		■ Pyragų formos ■ Apkepo formos ■ Indas ■ Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai ■ Užšaldyti patiekalai
Universali kepimo skarda		■ Sultingi pyragai ■ Kepiniai ■ Duona ■ Dideli kepsniai ■ Užšaldyti patiekalai ■ Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams keptant grilyje ant grotelių arba vandeniui naudojant režimą su garų funkcija, surinkti.
Kepimo padėklas		■ Padėkle kepamas pyragas ■ Maži kepiniai
Neskylėtasis ruošimo garuose padėklas, M dydis		Jame ruošiami produktai: ■ Ryžiai ■ Ankštiniai ■ Grūdai Ruošimo garuose padėklo nedėkite ant grotelių.
Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, M dydis		■ Daržovėms troškinti. ■ Sultims iš uogų sunkti. ■ Atitirpinti. Ruošimo garuose padėklo nedėkite ant grotelių.
Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis		Dideliems maisto kiekiams garinti.
Įsmeigiamasis termometras		Tikslusis kepimas arba ruošimas garuose. → "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 22

6.1 Nurodymai dėl priedų

Kai kuriuos priedus galima naudoti tik su tam tikromis funkcijomis.

Garinimo padėklas

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

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

6.2 Užfiksavimo funkcija

Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

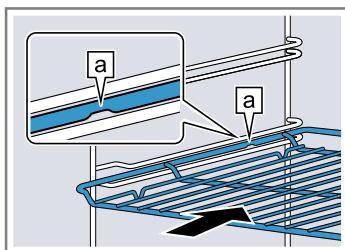
Priedą galite ištraukti maždaug iki pusės, kol jis užsifiksuos. Apsauga nuo virtimo veikia tik tuomet, kai priedas į kamerą įstumtas tinkamai.

6.3 Priedo įstūmimas į kamerą

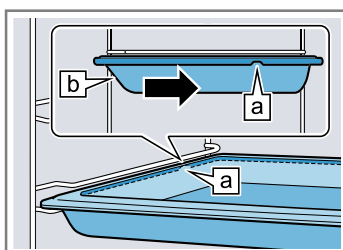
Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse. Tik tuomet bus galima ištraukti priedą iki pusės jam nepakrypstant.

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

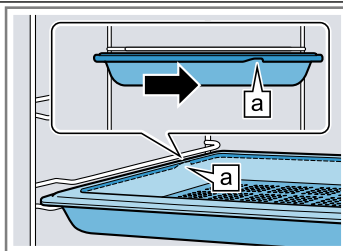
Grotelės Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių.



Padėklas Pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.



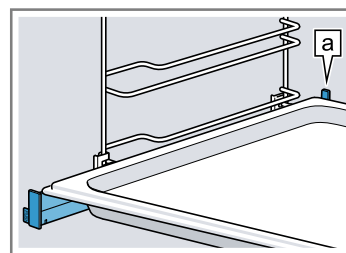
Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, XL dydis



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

Grotelės arba padėklas

Dėkite priedą taip, kad jis būtų ant galinės ištraukimo sistemos atramos [a].



Pastaba. Visiškai ištraukti ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja. Ištraukiamuosius bėgelius įstumkite atgal į kamerą šiek tiek spausdami.

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

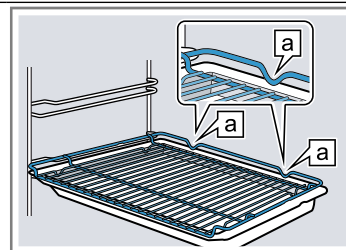
Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

Priedų derinimas

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

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

Grotelės ant universalios kepimo skardos



6.4 Kiti priedai

Kitų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.neff-home.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.

7 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

7.1 Vandens kietumo nustatymas prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

DĖMESIO!

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

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

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

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

Pastabos

- Jei naudojate mineralinį vandenį, nustatykite vandens kietumo sritį „labai kietas“. Naudojamas mineralinis vanduo turi būti be angliarūgštės.
- Jei jūsų vandentiekio vanduo itin kalkingas, rekomenduojame naudoti suminkštiną vandenį. Jei naudojate tik suminkštiną vandenį, nustatykite vandens kietumo sritį „suminkštintas“.

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

¹ Nustatykite tik kai naudojate minkštiną vandenį.

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

7.2 Pirmasis paleidimas

Prijungę prietaisą prie elektros tinklo, paleisdami pirmą kartą turite pasirinkti prietaiso nuostatas. Nuostatos ekrane parodomos po kelių minučių.

Pastabos

- Nuostatas bet kada galite pritaikyti pagrindinėse nuostatose.
→ *"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27*
- Nuostatas galite patvirtinti ir paspausdami Home Connect. Kai prietaisas susietas, vadovaukitės programėlėje pateikiamomis instrukcijomis.
→ *"Home Connect", Psl. 28*

Kalbos nustatymas

Reikalavimas. Prietaisas prijungtas prie elektros tinklo.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .
2. Pasirinkite kalbą braukdami kairėn arba dešinėn.
3. Paspauskite pageidaujamą kalbą.
4. Patvirtinkite kalbą paspausdami →.

Home Connect diegimas

Pastaba. Home Connect diegimą galite praleisti ir paspausdami "Vėliau". Paskui nustatykite paros laiką.

1. Home Connect įdiekite naudodami "Prijungti".
2. Visas kitas pirmojo paleidimo nuostatas pasirinkite programėlėje Home Connect.

Paros laiko nustatymas

1. Pasirinkite valandas braukdami kairėn arba dešinėn.
2. Paspauskite minutes.
3. Pasirinkite minutes braukdami kairėn arba dešinėn.
4. Patvirtinkite paros laiką paspausdami ✓.

Datos nustatymas

1. Pasirinkite metus braukdami kairėn arba dešinėn.
2. Paspauskite mėnesį.
3. Pasirinkite mėnesį braukdami kairėn arba dešinėn.
4. Paspauskite dieną.
5. Pasirinkite dieną braukdami kairėn arba dešinėn.
6. Patvirtinkite datą paspausdami ✓.

Vandens kietumo nustatymas

1. Norėdami pasirinkti vandens kietumo diapazoną, braukite kairėn arba dešinėn.
→ *"Vandens kietumo nustatymas prieš pradėdant naudoti pirmą kartą", Psl. 14*
 2. Pasirinkite vandens kietumo diapazoną paspausdami ✓.
 3. Užbaikite pirmąjį paleidimą paspausdami "Gerai".
 4. Vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.
- ✓ Vyksta prietaiso savitikra, po jos prietaisas yra paruoštas naudoti.
 - ✓ Pirmasis paleidimas baigtas.

7.3 Prietaiso kalibravimas ir valymas

Prieš pirmą kartą ruošdami maistą prietaise, jį sukali-
bruokite, išvalykite kamerą ir priedus.

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

1. Iš kameros išimkite informaciją apie gaminį, priedus
ir pakuotės likučius, pavyzdžiui, putų putplasčio rutu-
liukus.
2. Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna
šluoste.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami ☺.
→ *"Prietaiso įjungimas", Psl. 15*
4. Pripildykite vandens bakelį.
→ *"Vandens bakelio pripildymas", Psl. 17*
5. **Pastaba.** Prieš kalibruodami palaukite, kol kamera
visiškai atvės.
Prieš kalibruodami nustatykite kaitinimo būdą, tem-
peratūrą ir trukmę, tuomet įjunkite paspausdami ☺.
→ *"Ruošimas garuose", Psl. 17*

Kalibravimas

Kaitinimo būdas	Ruošimas garuose ☺
Temperatūra	100 °C
Trukmė	30 minučių

- ✓ Kalibravimas prasideda. Tuo metu susikaupia daug
garų.
- 6. Kai vyksta kalibravimas, neatidarykite prietaiso dure-
lių.
Jei vykstant kalibravimui atidaromos prietaiso dure-
lės, kalibravimas nutraukiamas. Palaukite, kol kame-
ra atvės, ir vėl įjunkite kalibravimą.

7. DĖMESIO!

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

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

Palaukite, kol prietaisas atvės, tada iš kameros dug-
no išvalykite vandenį.

8. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą, skirtus
įkaitinimo režimui, ir įjunkite paspausdami ☺.
→ *"Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas",
Psl. 16*

Įkaitinimas

Kaitinimo būdas	„Circo Therm“ karšto oro srautas ☺
Temperatūra	didžiausia
Trukmė	30 minučių

9. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
 10. Po 30 minučių išjunkite prietaisą paspausdami ☺.
→ *"Prietaiso išjungimas", Psl. 15*
 11. Palaukite, kol prietaisas atvės.
 12. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir
šluoste.
 13. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ *"Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 20*
 14. Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmo tirpalu
ir plovimo servetėle.
- Pastaba.** Nutrūkus elektros tiekimui arba atjungus prie-
taisą nuo elektros tinklo, kalibravimo nuostatos išsau-
gomos.
- Patarimas.** Kad perkėlus į kitą vietą būtų sukalibruota
pagal naujos vietos sąlygas, vietoje prietaiso pagrindi-
nių nuostatų vėl nustatykite gamyklines nuostatas.
Paskui perkalibruokite.
→ *"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27*

8 Svarbiausia informacija apie valdymą

8.1 Prietaiso įjungimas

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.
- Įjunkite prietaisą paspausdami ☺.

Pastabos

- Pagrindinėse nuostatose galite pasirinkti, ar įjungus
ekrane turi būti rodomas pagrindinis meniu, ar kita
funkcija.
→ *"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27*
- Jei ilgesnį laiką neatliekate jokių prietaiso valdymo
veiksmų, jis automatiškai išsijungia.

8.2 Prietaiso išjungimas

- Išjunkite prietaisą paspausdami ☺.

Pastabos

- Atsižvelgiant į kameros temperatūrą, ekrane rodo-
mas liekamosios šilumos indikatorius.
→ *"Liekamosios šilumos indikatorius", Psl. 15*
- Atsižvelgiant į kameros temperatūrą, ventiliatorius
veikia toliau, kol kamera atvėsta.
→ *"Aušinimo ventiliatorius", Psl. 9*

8.3 Liekamosios šilumos indikatorius

Išjungus prietaisą, ekrane pasirodo liekamosios šilu-
mos indikatorius.

Ekranas	Temperatūra
Liekamoji šiluma, didelė	didesnė nei 120 °C
Liekamoji šiluma, maža	nuo 60 °C iki 120 °C

8.4 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ☹.
2. Spustelėkite "Kaitinimo būdai".
3. Sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn, kol bus parodytas norimas kaitinimo būdas.
4. Paspauskite „Kaitinimo būdas“.
5. Spustelėkite "Temperatūra".
6. Norėdami pasirinkti temperatūrą, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
7. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
 - Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai. Kita galima parinktis:
 - Greitasis įkaitinimas → Psl. 26
 - Trukmė → Psl. 21
 - Pabaigos laikas → Psl. 21
 - Garų tiekimas → Psl. 19
 - → „Įsmeigiamasis termometras“, Psl. 22
 - Informacija → Psl. 16
8. Įjunkite darbo režimą paspausdami ⏏.

Pastaba. Kai veikiant įkaitinimo funkcijai pasiekiamas geriausias laikas įdėti patiekalą, įkaitinimo stulpelis tampa ištisinis.

 - ✓ Ekrane rodoma naudojimo trukmė.
 - ✓ Įkaitinimo juosta rodo kameroje kylančią temperatūrą.
9. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ☹.

8.5 Temperatūros keitimas

Temperatūrą galėsite keisti ir su įjungtu darbo režimu.

1. Paspauskite ^.
2. Paspauskite "Temperatūra".
3. Sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn, kol bus parodyta norima temperatūra.
4. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
 - Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
- ✓ Temperatūra pakeista.

8.6 Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, prietaisas atkurs visas pradines nuostatas.

1. Nutraukite režimą paspausdami ⏏.
2. Paspausdami ⏏ perjunkite parinktį „Kaitinimo būdai“.
3. Sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn, kol bus parodytas pakeistas kaitinimo būdas.
4. Paspauskite pageidaujamą kaitinimo būdą.

5. Jei reikia, pritaikykite temperatūrą arba trukmę.
6. Įjunkite darbo režimą paspausdami ⏏.

8.7 Darbo režimo sustabdymas

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

8.8 Informacijos rodymas

Pastaba. Dažniausiai prietaise rodoma informacija apie šiuo metu veikiančią funkciją.

1. Paspauskite "Informacija".
 - ✓ Kelias sekundes rodoma informacija.
2. Norėdami užverti informaciją, paspauskite ✕.

8.9 Valdymas laikantis šabo reikalavimų

Jei norite valdyti prietaisą laikydamiesi šabo reikalavimų, naudokite laiko funkcijas ir pakeiskite pagrindines apšvietimo nuostatas.

Pastaba. Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, prietaisas nebekais. Kai prietaiso dureles uždarysite, jis kais toliau.

1. Pagrindinę nuostatą „Apšvietimas“ pakeiskite į „Visada išjungta“.
 - "Pagrindinės nuostatos", Psl. 27

Tuomet kameros apšvietimas bus visada išjungtas ir eksploatuojant prietaisą, ir atidarius prietaiso dureles.
2. Nustatykite norimą kaitinimo būdą.
 - "Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas", Psl. 16
3. Atsižvelgdami į kaitinimo būdą, nustatykite norimą trukmę.
 - "Trukmė", Psl. 21
4. Paspausdami "Bus baigta" nustatykite paros laiką, kada darbo režimas turi būti baigtas.
 - "Darbo režimo atidėjimo funkcija – „Pabaiga“, Psl. 21
5. Patiekalus į kamerą dėkite, kol prietaisas dar nekaista. Patiekalus į kamerą dėkite prieš pradėdant prietaisui kaisti.
6. Įjunkite darbo režimą paspausdami ⏏.
 - ✓ Ekrane rodomas pradžios laikas. Prietaise įjungtas laukimo režimas.
 - ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas pradžios laikas, prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
7. Darbo režimui pasibaigus išimkite patiekalus iš kameros. Maždaug po 15–20 minučių prietaisas automatiškai išsijungia.

Pastaba. Jei reikia, vėl pakeiskite pagrindinę apšvietimo nuostatą.

9 Garai

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

⚠ **ISPĒJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

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

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

9.1 Prieš kiekvieną darbo režimą su garais

Prieš kiekvieną darbo režimą su garais įsitikinkite, kad prietaise yra pakankamai vandens.

Vandens bakelio pripildymas

⚠ **ISPĒJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

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

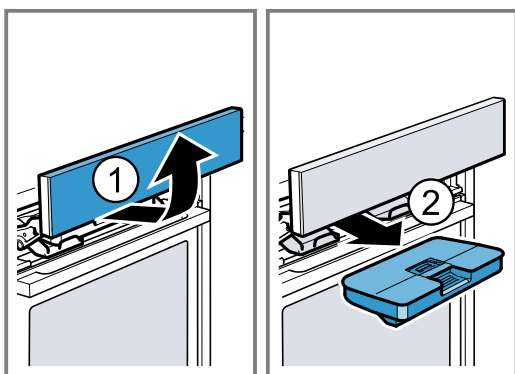
⚠ **ISPĒJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

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

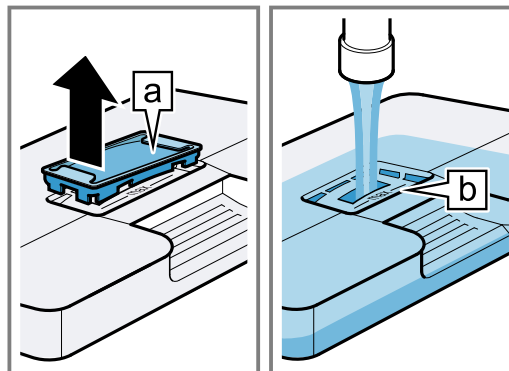
Reikalavimas. Nustatytas tinkamas vandens kietumas.

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

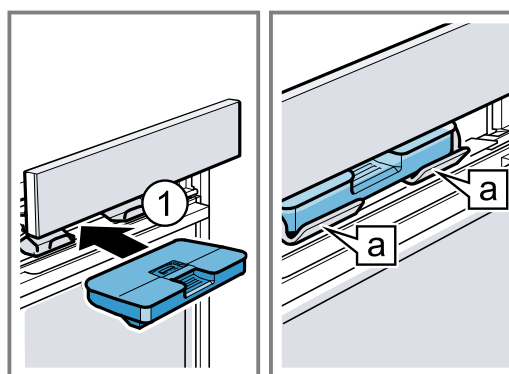


4. Prispauskite dangtelį prie vandens bakelio išilgai sandariklio, kad iš vandens bakelio išbėgtų vanduo.
5. Nuimkite nuo vandens bakelio dangtelį .

6. Į vandens bakelį įpilkite vandens iki žymos „maks.“ .



7. Vėl įdėkite dangtelį į vandens bakelio angą.
8. Įstatykite pripildytą vandens bakelį ①. Atkreipkite dėmesį, kad vandens bakelis užsifiksuotų už laikiklių .



9. Valdymo skydelį lėtai pastumkite žemyn, tada spauskite atgal, kol valdymo skydelis visiškai užsidarys.

Vandens bakelio papildymas

Ekrane pasirodžius "Pripildyti vandens bakelį", papildykite vandens bakelį.

Pastabos

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

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

9.2 Kaitinimo būdai su garų funkcija

Jūsų prietaise galima rinktis iš kelių kaitinimo būdų su garų funkcija.

→ "Kaitinimo būdai su garų funkcija", Psl. 11

Ruošimas garuose

Pasirinkus "Ruošimas garuose" karšti vandens garai cirkuliuoja aplink maistą ir maisto produktams neleidžia netekti maistinių medžiagų. Ruošiant šiuo būdu, patiekalas išlaiko formą, spalvą ir jam būdingus kvapus. Nustatčius 105 °C ir 120 °C temperatūrą sutrumpėja ruošimo laikas. Tuomet ruošiant garuose išlieka dar daugiau maistinių medžiagų ir vitaminų.

Garinimo nustatymas

Reikalavimas. Kamera pakankamai atvėsusi.

1. Pripildykite vandens bakelį.
→ *"Vandens bakelio pripildymas", Psl. 17*
2. Įjunkite prietaisą paspausdami ☹.
3. Spustelėkite "Garai".
4. Norėdami pasirinkti ruošimą garuose, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
5. Spustelėkite "Ruošimas garuose".
6. Spustelėkite "Temperatūra".
7. Norėdami pasirinkti temperatūrą, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
8. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
– Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
9. Spustelėkite "Trukmė".
10. Norėdami pasirinkti trukmę, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
11. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
– Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
12. Įjunkite ruošimo garuose funkciją ▶▶ paspausdami.
→ *"Darbo režimo sustabdymas", Psl. 16*
- ✓ Jei ruošiant garuose ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.
→ *"Vandens bakelio papildymas", Psl. 17*
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
→ *"Prietaiso išjungimas", Psl. 15*
13. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
14. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ *"Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 20*

Atšviežinimas

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

Atšviežinimo nustatymas

Reikalavimas. Kamera pakankamai atvėsusi.

1. Pripildykite vandens bakelį.
→ *"Vandens bakelio pripildymas", Psl. 17*
2. Įjunkite prietaisą paspausdami ☹.
3. Spustelėkite "Garai".
4. Norėdami pasirinkti regeneraciją, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
5. Spustelėkite "Atšviežinimas".
6. Spustelėkite "Temperatūra".
7. Norėdami pasirinkti temperatūrą, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
8. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
– Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
9. Spustelėkite "Trukmė".
10. Norėdami pasirinkti trukmę, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
11. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
– Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
12. Įjunkite atšviežinimą paspausdami ▶▶.
→ *"Darbo režimo sustabdymas", Psl. 16*

- ✓ Jei veikiant atšviežinimo funkcijai ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.
→ *"Vandens bakelio papildymas", Psl. 17*
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
→ *"Prietaiso išjungimas", Psl. 15*
- 13. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
- 14. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ *"Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 20*

Kildinimo pakopa

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

Kildinimo pakopos nustatymas

Reikalavimas. Kamera turi būti visiškai atvėsusi (iki patalpos temperatūros).

1. Pripildykite vandens bakelį.
→ *"Vandens bakelio pripildymas", Psl. 17*
2. Įjunkite prietaisą paspausdami ☹.
3. Spustelėkite "Garai".
4. Norėdami pasirinkti kildinimo pakopą, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
5. Spustelėkite "Kildinimo pakopa".
6. Spustelėkite "Temperatūra".
7. Norėdami pasirinkti temperatūrą, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
8. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
– Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
9. Spustelėkite "Trukmė".
10. Norėdami pasirinkti trukmę, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
11. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
– Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
12. Įjunkite kildinimo pakopą paspausdami ▶▶.
→ *"Darbo režimo sustabdymas", Psl. 16*
- ✓ Jei veikiant režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.
→ *"Vandens bakelio papildymas", Psl. 17*
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
→ *"Prietaiso išjungimas", Psl. 15*
13. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
14. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ *"Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 20*

Atitirpinimo pakopa

Pasirinkę "Atitirpinimo pakopa" atitirpdysite šaldytus ir užšaldytus produktus.

Atitirpinimo pakopos nustatymas

Reikalavimas. Kamera turi būti visiškai atvėsusi (iki patalpos temperatūros).

1. Pripildykite vandens bakelį.
→ *"Vandens bakelio pripildymas", Psl. 17*
2. Įjunkite prietaisą paspausdami ☹.
3. Spustelėkite "Garai".
4. Norėdami pasirinkti atitirpinimo pakopą, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
5. Spustelėkite "Atitirpinimo pakopa".

6. Spustelėkite "Temperatūra".
7. Norėdami pasirinkti temperatūrą, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
8. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
- Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
9. Spustelėkite "Trukmė".
10. Norėdami pasirinkti trukmę, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
11. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
- Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
12. Įjunkite atitirpinimo pakopą paspausdami ⏻.
- "Darbo režimo sustabdymas", Psl. 16
- ✓ Jei veikiant darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.
- "Vandens bakelio papildymas", Psl. 17
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
- "Prietaiso išjungimas", Psl. 15
13. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
14. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
- "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 20

Ruošimo būdas „Sous-Vide“

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

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

Funkcijos „Sous-vide“ nustatymas

Pastabos

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

Reikalavimas. Kamera pakankamai atvėsusi.

1. DĖMESIO!

Baldų sugadinimo pavojus

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

Visiškai pripildykite vandens bakelį.

→ "Vandens bakelio pripildymas", Psl. 17

2. Įjunkite prietaisą paspausdami ⏻.

3. Spustelėkite "Garai".

4. Norėdami pasirinkti „Sous-Vide“, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.

5. Spustelėkite "Ruošimo būdas „Sous-Vide“".

6. Spustelėkite "Temperatūra".

7. Norėdami pasirinkti temperatūrą, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.

8. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.

- Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.

9. Spustelėkite "Trukmė".

10. Norėdami pasirinkti trukmę, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
 11. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
 - Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
 12. Įjunkite funkciją „Sous-vide“ paspausdami ⏻.
 - "Darbo režimo sustabdymas", Psl. 16
 - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
 - "Prietaiso išjungimas", Psl. 15
 13. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
 14. **⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**
- Ant vakuumo maišelio ruošiant renkasi karštas vanduo.
- ▶ Atsargiai pakelkite vakuumo maišelį puodkėle, kad karštas vanduo nubėgtų į universalią kepimo skardą arba ruošimo garuose indą.
 - ▶ Puodkėle atsargiai išimkite vakuumo maišelį.
- Puodkėle atsargiai išimkite vakuumavimo maišelį.
15. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
 - "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 20

9.3 Garų tiekimas

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

Garų tiekimo funkcijai naudojami kaitinimo būdai ir funkcijos

Pasirinkę šiuos kaitinimo būdus galite papildomai įjungti garų tiekimą:

- "„Circo Therm“ karšto oro srautas" ⌘
- "Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas" ≡
- "Kepimas grilyje su karšto oro srautu" ⌘
- "Duonos kepimo režimas" ☞
- "Laikymas šiltai" ≡
- → "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 22
- → "Patiekalai", Psl. 24

Papildomas garų tiekimo įjungimas

1. Pripildykite vandens bakelį.
- "Vandens bakelio pripildymas", Psl. 17
2. Įjunkite prietaisą paspausdami ⏻.
3. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
- "Garų tiekimo funkcijai naudojami kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 19
4. Nustatykite konkrečią temperatūrą.
5. Spustelėkite "Garų funkcija".
6. Paspauskite norimą garų intensyvumą:

Simbolis	Garų tiekimas
~	"mažas" (1 pakopa)
~	"vidutinis" (2 pakopa)
~	"didelis" (3 pakopa)

7. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
- Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.

8. Įjunkite darbo režimą su garų tiekimu paspausdami .
- ✓ Jei veikiant garų tiekimui ištuštėja vandens bakelis, ekrane rodoma "Pripildyti vandens bakelį". Darbo režimas veikia toliau be garų tiekimu.
→ "Vandens bakelio papildymas", Psl. 17
9. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .
10. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 20

Garų tiekimo keitimas

1. Spustelėkite .
2. Spustelėkite "Garų funkcija".
3. Paspauskite norimą garų intensyvumą.
4. Patvirtinkite nuostatą paspausdami .
– Jei nerodoma , nuostata perimama tiesiogiai.

Garų tiekimo nutraukimas

1. Spustelėkite .
2. Spustelėkite "Garų funkcija".
3. Paspauskite  "Išjungti".
4. Patvirtinkite nuostatą paspausdami .
– Jei nerodoma , nuostata perimama tiesiogiai.
- ✓ Darbo režimas veikia be garų tiekimu.

9.4 Garų srautas

Paspaudę "Garų išleidimas" galite tiksliai tam tikrais intervalais išleisti garus. Ypač gražiai pakyla duona ir bandelės, jos tampa traškos ir įgauna gražią spalvą. Prietaisas maždaug kas 3–5 minutes į kamerą įleidžia garų rūk. Atsižvelgiant į darbo režimą, garų srautą galima aktyvinti kelis kartus.

Kaitinimo būdai ir funkcijos su garų srautu

Pasirinkę šiuos kaitinimo būdus ir funkcijas galite papildomai įjungti garų srautą:

- "„Circo Therm“ karšto oro srautas" 
- "Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas" 
- "Kepimas grilyje su karšto oro srautu" 
- "Duonos kepimo režimas" 
- → "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 22

Garų srauto įjungimas

1. Pripildykite vandens bakelį.
→ "Vandens bakelio pripildymas", Psl. 17
2. Įjunkite prietaisą paspausdami .
3. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos su garų srautu", Psl. 20
4. Nustatykite aukštesnę nei 120 °C temperatūrą.
5. Paspauskite "Garų išleidimas".
6. Paspausdami  įjunkite darbo režimą su garų srautu.

Jei šviečia , vadinasi, vanduo kaitinamas garų srautu.

Garų srautą naudokite tik prietaisui visiškai įkaitus.

Pastaba. Jei aktyvintas greitis įkaitinimas , garų srautas išleidžiamas tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.

7. Pageidaujamu laiku ekrane paspauskite .
- ✓ Aktyvinamas garų srautas ir prietaisas maždaug 3–5 minutes į kamerą leidžia garų rūką.
- ✓ Pasibaigus garų srauto tiekimu laikui, darbo režimas veikia toliau. Tam tikruose darbo režimuose garų srautą galima aktyvinti dar kartą.
- ✓ Jei veikiant garų srautui ištuštėja vandens bakelis, ekrane rodoma "Pripildyti vandens bakelį". Darbo režimas toliau veikia be garų srauto.
→ "Vandens bakelio papildymas", Psl. 17
8. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .
9. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 20

9.5 Po kiekvieno darbo su garais režimo

Baigę naudoti darbo režimą su garais išdžiovinkite prietaisą.

Pastaba. Pasibaigus darbo režimui su garais kameroje gali likti kalkių pėdsakų. Tai neturi įtakos prietaiso veikimui. Kalkių pėdsakus nuvalykite šiltu vandeniu arba actu suvilgyta šluoste. Atkreipkite dėmesį į valymo informaciją.

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 30

Vandens bakelio ištuštinimas

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

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

DĖMESIO!

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

- ▶ Vandens bakelio nedžiovinkite karštoje kameroje.
- ▶ Plaunamas indaplovėje vandens bakelis pažeidžiamas.
- ▶ Vandens bakelio neplaukite indaplovėje.
- ▶ Vandens bakelį valykite minkšta servetėle ir įprastu plovikliu.

1. Atidarykite valdymo skydelį paspausdami .
2. Išimkite vandens bakelį.
3. Atsargiai nuimkite vandens bakelio dangtelį.
4. Ištuštinkite vandens bakelį, išplaukite jį plovikliu ir kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.
5. Visas dalis nusauskite minkšta servetėle.
6. Sausai nuvalykite dangtelio sandariklį.
7. Išdžiovinkite vandens bakelį atidarę dangtelį.
8. Uždėkite ant vandens bakelio dangtelį ir prispauskite.
9. Įstatykite vandens bakelį ir uždarykite valdymo skydelį.

Kameros džiovinimas

Baigę naudoti darbo režimą su garais, visada išdžiovinkite kamerą.

- ▶ Kameroje galite išsausinti valydam rankomis arba naudoti džiovinimo funkciją.
→ "Džiovinimas", Psl. 35

10 Laiko funkcijos

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

Laiko funkcija	Naudojimas
Trumpalaikis laikmatis 	Laikmatį galite nustatyti atskirai nuo režimo. Laikmatis neturės įtakos prietaiso veikimui.
Trukmė 	Pasibaigus nustatytai trukmei prietaiso kaitinimas išjungiamas automatiškai.
Bus baigta 	Trukmės nuostatose galite pasirinkti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas būtų užbaigtas pageidaujamu paros laiku.

10.1 Laikmatis

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

Laikmačio nustatymas

1. Spustelėkite .
2. Spustelėkite .
3. Paspauskite valandas, minutes arba sekundes.
4. Norėdami pasirinkti laikmačio laiką, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
5. Patvirtinkite nuostatą paspausdami .
 - Jei nerodoma , nuostata perimama tiesiogiai.
- ✓ Ekrane rodoma . Skaičiuojama laikmačio trukmė.
- ✓ Laikmačio trukmei pasibaigus, pasigirsta signalas.
6. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Laikmačio trukmės keitimas

1. Spustelėkite .
2. Spustelėkite .
3. Spustelėkite .
4. Paspauskite valandas, minutes arba sekundes.
5. Norėdami pakeisti laikmačio laiką, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
6. Patvirtinkite nuostatą paspausdami .
 - Jei nerodoma , nuostata perimama tiesiogiai.

Laikmačio veikimo nutraukimas

1. Paspauskite .
2. Paspauskite .
3. Atkurkite laikmačio laiką paspausdami .
4. Išjunkite laikmatį paspausdami .

10.2 Trukmė

Pasibaigus nustatytai trukmei prietaiso kaitinimas išjungiamas automatiškai. Trukmę galima nustatyti tik vienam kaitinimo būdai.

Trukmės nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Spustelėkite "Trukmė".

3. Norėdami pasirinkti trukmę, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
4. Patvirtinkite nuostatą paspausdami .
 - Jei nerodoma , nuostata perimama tiesiogiai.
5. Įjunkite darbo režimą su pasirinkta trukme paspausdami .
 - ✓ Ekrane rodoma trukmė. Skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.
6. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Trukmės keitimas

1. Spustelėkite .
2. Spustelėkite "Trukmė".
3. Norėdami pakeisti trukmę, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
4. Patvirtinkite nuostatą paspausdami .
 - Jei nerodoma , nuostata perimama tiesiogiai.

Trukmės skaičiavimo nutraukimas

1. Spustelėkite .
2. Spustelėkite "Trukmė".
3. Atkurkite trukmę paspausdami .
4. Patvirtinkite nuostatą paspausdami .
 - Jei nerodoma , nuostata perimama tiesiogiai.

10.3 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 būdai.

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 būdai.
1. Įdėkite maistą į kamerą ir uždarykite prietaiso dureles.
 2. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
 3. Spustelėkite "Trukmė".
 4. Paspauskite valandas arba minutes.
 5. Norėdami pasirinkti trukmę, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
 6. Patvirtinkite nuostatą paspausdami .
 - Jei nerodoma , nuostata perimama tiesiogiai.
 7. Spustelėkite "Bus baigta".
 - ✓ Ekrane rodomas darbo režimo pabaigos laikas.
 8. Norėdami pasirinkti pabaigos paros laiką, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
 9. Patvirtinkite nuostatą paspausdami .
 - Jei nerodoma , nuostata perimama tiesiogiai.
 10. Įjunkite darbo režimo atidėjimo funkciją paspausdami .

- ✓ Prietaisas įjungia darbo režimą nustatytu laiku.
 - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.
11. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos „Pabaiga“ keitimas

1. Spustelėkite ▷||.
2. Spustelėkite "Bus baigta".
3. Norėdami pakeisti pabaigos paros laiką, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
4. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
 - Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
5. Įjunkite darbo režimo atidėjimo funkciją paspausdami ▷||.

Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos „Pabaiga“ atšaukimas

1. Spustelėkite ▷||.
 2. Spustelėkite "Bus baigta".
 3. Atkurkite pabaigos paros laiką paspausdami ⌂.
 4. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
 - Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
- ✓ Pabaigos laikas atitinka faktinį paros laiką, prie kurio pridėta nustatyta trukmė.
 - ✓ Įjunkite darbo režimą su pasirinkta trukme paspausdami ▷||.

Pastaba. Jei norite darbo režimą tęsti be trukmės, nu-
traukite trukmę.

→ "Trukmės skaičiavimo nutraukimas", Psl. 21

11 Įsmeigiamasis termometras

Patiekalą tiksliai pagaminsite į gaminamą maistą įsmeigę įsmeigiamąjį termometrą ir prietaise nustatę vidaus temperatūrą. Įsmeigiamasis termometras matuoja gaminamo maisto vidaus temperatūrą. Gaminamam 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.

- „Circo Therm“ karšto oro srautas ☼
- "Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas" ==
- „Circo Therm“, švelnus ☼
- "Viršutinis / apatinis kaitinimas, švelnus" ==
- "Kepimas grilyje su karšto oro srautu" ☼
- "Picos kepimo režimas" ☼
- "Duonos kepimo režimas" ==
- "Apatinis kaitinimo elementas" ==
- "Lėtas troškinimas" ==
- "Laikymas šiltai" ☼
- "Atšviežinimas" ☼
- "Ruošimas garuose" ☼

11.2 Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas

Naudokite pristatytą įsmeigiamąjį termometrą arba užsakykite 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.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Įsmeigiamasis termometras yra aštrus.

- ▶ Įsmeigiamąjį termometrą naudokite atsargiai.

Pastaba. Jei ištraukiamieji bėgeliai įkabinti 3 lygyje, įsmeigiamojo termometro kameroje naudoti negalėsite. Iškabinkite ištraukiamuosius bėgelius arba įkabinkite juos kitame lygyje.

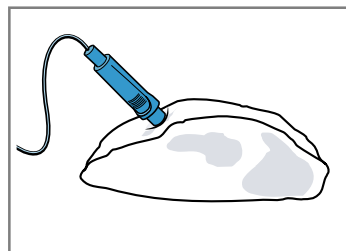
→ "Rėmas", Psl. 35

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.

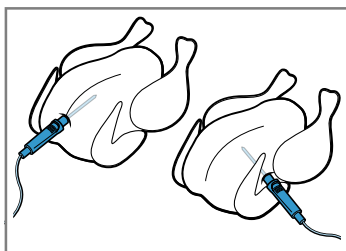
Ploni mėsos gabalėliai	Įsmeigiamąjį termometrą iš šono įsmeikite į storiausią mėsos vietą.
------------------------	---

Stori mėsos gabalėliai	Įsmeigiamąjį termometrą smeikite į mėsą iš viršaus įstrižai iki galo.
------------------------	---



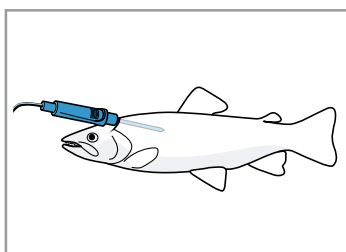
Pastaba. Jei norėsite apversti ruošiamą maistą, įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą ruošiamo maisto šone, kad apverčiant nereikėtų jo ištraukti.

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



Apsukite paukštienos gabalą ir uždėkite ant grotelių krūtinėlę 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.

2. Gaminamą maistą su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėkite į kamerą.

3. Įsmeigiamojo termometro jungtį prijunkite prie lizdo kameros kairėje pusėje.

Pastaba. Jei norite apversti gaminamą maistą, įsmeigiamojo termometro neištraukite. Apvertę patikrinkite, ar įsmeigiamasis termometras įsmeigtas tinkamoje gaminamo 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

Kiauliena	Vidaus temperatūra, °C
Kiaulienos išpjova, vidutiniškai iškepta	62–70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta	72–80
Jautiena	Vidaus temperatūra, °C
Jautienos filė arba jautienos pjautys pagal anglišką receptą	45–52
Jautienos išpjova arba jautienos pjautys, vidutiniškai iškeptas	55–62
Jautienos filė arba jautienos pjautys, 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

Galite nustatyti vidaus temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C.

Reikalavimai

■ Patiekalas su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėtas į kamerą.

■ Įsmeigiamasis termometras prijungtas kameroje.

1. Spustelėkite "Kaitinimo būdai".
2. Pasirinkite tinkamą kaitinimo būdą ir kameros temperatūrą.
Kameros temperatūrą nustatykite bent 10 °C aukštesnę nei vidaus temperatūra.
Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C.
3. Spustelėkite "Įsmeigiamasis termometras".
4. Norėdami pasirinkti vidaus temperatūrą, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
5. Patvirtinkite nuostatas paspausdami ✓.
– Jei nerodoma ⏏, nuostata perimama tiesiogiai.

6. Darbo režimą su įsmeigiamuoju termometru įjunkite paspausdami .
- ✓ Jei prietaisas yra susietas su Home Connect, jis gali numatyti likusią ruošimo proceso trukmę. Pirmoji numatomo likusio laiko vertė ekrane parodoma maždaug po 3 minučių. Likusi trukmė nuolat perskaičiuojama ir atnaujinama. Likusio laiko prognozė yra ne visuose kaitinimo režimuose.
- ✓ Kai pasiekama vidaus temperatūra, pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti. Nustačius kaitinimo būdą "Lėtas troškinimas", prietaisas kaista toliau.
7. Išjunkite prietaisą paspausdami .
8.  **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.

Patarimas

Įsmeigiamąjį termometrą galite derinti ir su kitais darbo režimais, pvz.:

- → "Garai", Psl. 16
- → "Patiekalai", Psl. 24

Pastaba. Įsmeigiamąjį termometrą galite naudoti ir nenustatę vidaus temperatūros. Tuomet ekrane galėsite matyti patiekalo vidaus temperatūrą ir prirėkus išjungti darbo režimą.

11.5 Kameros temperatūros arba vidaus temperatūros keitimas

1. Paspauskite .
2. Paspauskite atitinkamą temperatūrą.
3. Norėdami pakeisti temperatūrą, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.

12 Patiekalai

Naudojant "Patiekalai" jūsų prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

12.1 Indai patiekalams

Paruošimo rezultatas priklauso nuo indo savybių ir dydžio.

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

Netinka indai iš šių medžiagų:

- šviesus blizgus aliuminis,
- neglazūruotas molis,
- plastikas arba plastikinės rankenos.

12.2 Patiekalų nustatymo parinktys

Kad patiekalai būtų paruošti optimaliai, prietaisas naudoja patiekalui tinkamas nuostatas.

Naudojamos nuostatos rodomos ekrane. Tam tikras nuostatas galite pritaikyti. Vadovaukitės ekrane pateikiamomis nuorodomis.

Pastaba. Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produkto kokybės ir savybių. Naudokite tik šviežius, geriausią – šaldytuvo temperatūros maisto produktus. Gamindami užšaldytą maistą naudokite tiesiai iš šaldiklio išimtus produktus.

Patarimai ir nuorodos dėl nuostatų

Nustačius patiekalą ekrane rodoma su šiuo patiekalu susijusi informacija, pvz.:

- tinkamas įstūmimo lygis,
- tinkamas priedas arba indas,
- įpilamo skysčio kiekis,
- apvertimo arba pamaišymo laikas.

Kai pasiekiamas reikiamas laikas, pasigirsta signalas.

Norėdami atverti informaciją, paspauskite "Informacija". Kai kurios nuorodos pasirodo automatiškai.

Programos

Programose nustatytas nekeičiamas kaitinimo būdas, temperatūra ir trukmė.

Kad patiekalas būtų paruoštas kuo geriau, reikia papildomai nustatyti svorį, storį arba kildinimo pakopą. Galite nustatyti tik numatytame diapazone.

Jei nenurodyta kitaip, nustatykite bendrą patiekalo svorį.

Rekomenduojamos nuostatos

Rekomenduojamose nuostatose nustatytas nekeičiamas kaitinimo būdas. Galite pritaikyti nustatytą temperatūrą ir trukmę.

Patiekalų ruošimas naudojant įsmeigiamąjį termometrą

Ruošdami tam tikrus patiekalus galite naudoti įsmeigiamąjį termometrą .

Galite reguliuoti temperatūrą ir vidaus temperatūrą.

→ "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 22

Garuose ruošiami patiekalai

Kai kuriems patiekalams galite pasirinkti ruošimo būdą su garais . Patiekalai ruošiami juos tausojant.

Atsižvelkite į informaciją apie ruošimo garuose darbo režimą.

→ "Garai", Psl. 16

12.3 Patiekalų apžvalga

Prietaise nurodomi patiekalai, kuriuos galite ruošti. Patiekalų parinktys priklauso nuo jūsų prietaiso įrangos. Patiekalai suskirstyti pagal kategorijas ir patiekalus.

Pastaba. Pagrindinėse nuostatose galite rodomus patiekalus suskirstyti pagal regionus.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 27

Kategorija	Patiekalai
Pyragai	Pyragas kepimo formoje Pyragas ant kepimo padėklo Maži kepiniai Sausainiai

Kategorija	Patiekalai
Duona, bandelės	Duona Bandelės
Pikantiškas pyragas, pica, pyragas su įdaru	Pica Pikantiškas pyragas, pyragas su įdaru
Apkepai, suflė	Apkepas, pikantiškas, šviežias, su troškintais priedais Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio Lazanija, šviežia Lazanija, atšaldyta Saldus apkepas, šviežias Vaisinis apkepas Suflė porcijų formose Jorkšyro pudingas
Paukštiena	Viščiukas Antis, žąsis Kalakutas
Mėsa	Kiauliena Jautiena Veršiena Ėriena Žvėriena Mėsos patiekalai
Žuvis	Žuvis, visa Žuvies filė Žuvies kotletai Žuvies patiekalai Jūrų gėrybės
Užšaldyti produktai	Pica Apkepai Bulvių produktai Daržovės Paukštiena, žuvis Bandelės
Priedai, daržovės	Bulvės Ryžiai Grūdai Daržovės Ankštinės daržovės Makaronai, kukuliai Kiaušiniai
Desertai, kompotas	Virtinukai su slyvomis Karamelinis kremas Ryžių košė su pienu Vaisių kompotas Jogurtas stiklinėse
Ruošimo būdas „Sous-Vide“	Mėsa Paukštiena Žuvis Daržovės Vaisiai, Desertai
Konservavimas, sulčių sunkimas, dezinfekavimas	Konservavimas Sulčių sunkimas Buteliukų dezinfekavimas

Kategorija	Patiekalai
Atšviežinimas, pašildymas	Kepiniai Garnyrai Daržovės Menu
Maisto atitirpinimas	Vaisiai, daržovės

12.4 Patiekalo nuostatos

- Spustelėkite "Patiekalai".
- Paspauskite pageidaujamą kategoriją.
- Paspauskite pageidaujamą maistą.
- Paspauskite pageidaujamą patiekalą.
Pastaba. Nustatymo galimybės priklauso nuo patiekalo.
→ "Patiekalų nustatymo parinktys", Psl. 24
- ✓ Patiekalo nuostatos rodomos ekrane.
Jei reikia, pritaikykite nuostatas.
Nustatymo galimybės priklauso nuo patiekalo.
→ "Patiekalų nustatymo parinktys", Psl. 24
- Norėdami gauti informacijos, pvz., apie priedus ir įstūmimo lygius, paspauskite "Informacija".
- Ijunkite darbo režimą paspausdami ⏏.
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Kai patiekalas pagamintas, pasigirsta signalas. Prietaisas nustoja kaisti.
- Nuspręskite, kaip norite tęsti:

Užbaigti	Patiekalas paruoštas
Pailginti	→ "Ruošimo laiko pailginimas", Psl. 25
Laikymas šiltai	→ "Patiekalo laikymas šiltai", Psl. 25
Kameros džiovinimas	→ "Džiovinimas", Psl. 35

12.5 Ruošimo laiko pailginimas

- Norėdami patiekalą ruošti toliau, paspauskite "Pailginti".
- Norėdami pritaikyti nuostatas, sukiškite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
- Patvirtinkite nuostatas paspausdami ✓.
– Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.

12.6 Patiekalo laikymas šiltai

- Norėdami patiekalą laikyti šiltai, paspauskite "Laikymas šiltai".
- Norėdami pakeisti nuostatas, sukiškite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.
- Patvirtinkite nuostatas paspausdami ✓.
– Jei nerodoma ✓, nuostata perimama tiesiogiai.
- Laikymo šiltai funkciją įjunkite paspausdami ⏏.

13 Parankiniai

Parankiniuose galite išsaugoti savo nuostatas ir jas vėl naudoti.

Pastaba. Atsižvelgiant į prietaiso tipą ar programinės įrangos versiją, šią funkciją pirmiausia reikia atsisiųsti į prietaisą. Informacija pateikiama programoje Home Connect.

13.1 Parankinių išsaugojimas

Parankiniuose galite išsaugoti iki 30 funkcijų.

1. Nustatę funkciją, paspauskite ♥ "Parankiniai".
2. Jei reikia, pakeiskite parankinio pavadinimą ekrane rodoma klaviatūra.
3. Paspauskite "Išsaugoti".

13.2 Parankinio pasirinkimas

Jei išsaugojote parankinį, galite jį pasirinkti nustatydami darbo režimą.

1. Paspauskite "Parankiniai".
2. Paspauskite norimą parankinį.
3. Prireikus galite keisti nuostatas.
4. Įjunkite darbo režimą paspausdami ▷||.

Pastaba.

Atkreipkite dėmesį į informaciją apie skirtingas funkcijas:

- → "Garai", Psl. 16

- → "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 22

13.3 Parankinių keitimas

Išsaugotus parankinius galite bet kada rūšiuoti arba pervardyti.

1. Paspauskite "Parankiniai".
2. Paspauskite norimą parankinį.
3. Paspauskite _/.
4. Pakeiskite nuostatas arba parankinio pavadinimą.
5. Patvirtinkite pakeitimą paspausdami "Perimti".

13.4 Parankinių šalinimas

1. Spustelėkite "Parankiniai".
2. Paspauskite norimą parankinį.
3. Spustelėkite ♥.
4. Patvirtinkite paspausdami "Ištrinti".

13.5 Parankinių rūšiavimas

1. Spustelėkite "Parankiniai".
2. Spustelėkite _/.
3. Laikykite paspaudę norimą parankinį ir tempkite jį į kitą padėtį.

14 Apsauga nuo vaikų

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

14.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

Apsaugos nuo vaikų funkcija užblokuoja valdymo skydelį, kad vaikai netyčia neįjungtų prietaiso. Norėdami įjungti prietaisą, pasyvinkite apsaugą nuo vaikų.

Pastaba. Kai tik aktyvinama apsauga nuo vaikų, prietaisas užblokuoja valdymo skydelį. Neužblokuojamas mygtukas ☺.

1. Paspauskite ⋮.
 2. Paspauskite ☞.
- ✓ Ekrane rodoma "Apsauga nuo vaikų aktyvinta".

14.2 Apsaugos nuo vaikų pasyvėjimas

- ▶ Paspauskite "Atrakinti" ir laikykite, kol bus parodyta "Apsauga nuo vaikų deaktivinta".

15 Greitasis įkaitinimas

Naudodami greitojo įkaitinimo funkciją galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

Renkantis ne mažesnę kaip 200 °C temperatūrą, greitojo įkaitinimo funkcija aktyvinama automatiškai.

Pastaba. Pagrindinėse nuostatose galite nustatyti, kad automatinis greitasis įkaitinimas renkantis ne mažesnę kaip 200 °C temperatūrą būtų pasyvintas.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 27

Greitojo įkaitinimo funkciją galima naudoti šiems kaitinimo būdams:

- "„Circo Therm“ karšto oro srautas" ☼
- "Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas" ≡
- "Duonos kepimo režimas" ☞

15.1 Greitojo įkaitinimo aktyvinimas

Kad patiekalas būtų ruošiamas kuo tolygiau, patiekalą į kamerą dėkite tik pasibaigus greitajam įkaitinimui.

Pastaba. Trukmę nustatykite tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
Nustačius aukštesnę nei 200 °C temperatūrą, greitasis įkaitinimas įsijungia automatiškai.
 2. Paspauskite ⌘.
 3. Įjunkite darbo režimą paspausdami ▷||.
- ✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, automatiškai išsijungia "Greitasis įkaitinimas" ir pasigirsta signalas. Ekrane užgesa ⌘.

4. Įdėkite maistą į kamerą.

15.2 Greitojo įkaitinimo pasyvinimas

1. Paspauskite .
2. Paspauskite .

16 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

16.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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

Daugiau informacijos apie atskiras pagrindines nuostatas pateikiama ekrane pasirinkus "Informacija".

Pagrindinės nuostatos	Parinktis
Kalba	Žr. parinktį prietaise
Home Connect	Orkaitė susiejama su mobiliuoju įrenginiu ir valdoma iš nuotolio.
Paros laikas	Paros laikas 24 val. formatu
Data	Data DD.MM.MMMM formatu

Ekranas	Parinktis
Ryškumas	1 2 3 4 5¹
Parengties rodmuo	- Įjungta, ribojama pagal laiką - Įjungta (ši nuostata padidina energijos sąnaudas) - Išjungti¹
Laikas	- Skaitmeninis + data¹ - Skaitmeninis - Analoginis + data - Analoginis
Derinimas	Ekranas reguliavimas horizontaliai ir vertikaliai

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

Tonas	Parinktis
Mygtukų garsumas	- Įjungti¹ - Išjungti
Garso stipris	1 2 3¹ 4 5
Garso signalas	- Labai trumpa trukmė - Trumpa trukmė - Vidutinė trukmė¹ - Ilgą trukmė

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

Prietaiso nuostatos	Parinktis
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	- Minimalus - Rekomenduojama¹ - Ilgas - Labai ilgas
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	- Įrengta (naudojant dvigubus ir trigubus bėgelius) - Neįrengta (naudojant rėmą ir viengubus bėgelius)¹
Apšvietimas	- Įjungiamas ruošiant ir atidarius dureles¹ - Tik atidarius dureles - Visada išjungtas
Vandens kietumas	4 (labai kietas)¹ 3 (kietas) 2 (vidutinis) 1 (minkštas) 0 (suminkštintas)

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

Suasmeninimas	Parinktis
Prekės ženklo logotipas	- Rodmenys¹ - Nerodyti
Darbo režimas įjungus	- Pagrindinis meniu¹ - Kaitinimo būdai - Garai - Patiekalai - Parankiniai
Praėjęs ruošimo laikas	- Rodmenys¹ - Nerodyti
Regioniniai patiekalai	- Visi¹ - Europos virtuvės patiekalai - Britų virtuvės patiekalai
Patiekalai	- Visi¹ - Be kiaulienos - Tik košerinis
Apsauga nuo vaikų	- Yra¹ - Pasyvinta
Automatinis greitis įkaitinimas	- Įjungti¹ - Išjungti

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

Gamyklinės nuostatos	Parinktis
Gamyklinės nuostatos	- Nutraukti - Atkurti

Prietaiso infor- Indikatorius macija

Prietaiso infor- macija	Rodoma techninė informacija apie prietaisą.
----------------------------	--

16.2 Pagrindinės nuostatos keitimas

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ☺.
2. Paspauskite "Pagrindinės nuostatos".
3. Sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn, kol bus parodyta norima pagrindinė nuostata arba kategorija.
4. Paspauskite norimą pagrindinę nuostatą arba kategoriją.

– Kategorijoje paspauskite norimą pagrindinę nuostatą.

5. **Pastaba.** Norėdami pasirinkti kai kurias pagrindines nuostatas, turite nuimti valdymo elementą „Twist Pad Flex“.

Norėdami pasirinkti reikiamą nuostatą, sukite valdymo elementą „Twist Pad Flex“ arba ekrane braukite kairėn arba dešinėn.

6. Paspauskite pageidaujamą nuostatą.
7. Patvirtinkite pakeitimą paspausdami ✓. Jei neparodoma ✓, pakeitimas perimamas tiesiogiai.
8. Norėdami keisti kitas nuostatas, paspausdami ↶ grįžkite į pagrindines nuostatas.

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.

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

Patarimas. 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.

2. Paleiskite programėlę Home Connect ir sukonfigūruokite Home Connect prieigą. Programėlė Home Connect padės jums teikdama nuorodas per visą registravimosi procedūrą.

17.2 Home Connect diegimas

Reikalavimai

- Prietaisas prijungtas prie elektros tinklo ir įjungtas.
 - Turite mobilųjį įrenginį su įdiegta naujausia operacinės sistemos „iOS“ arba „Android“ versija, pvz., išmanųjį telefoną.
 - Mobiliajame įrenginyje įdiegta programėlė Home Connect.
 - Prietaisas įrengimo vietoje prisijungęs prie namų WLAN („Wi-Fi“).
 - Mobilusis įrenginys ir prietaisas yra Jūsų namų WLAN signalo zonoje.
1. Atverkite programėlę Home Connect ir nuskaitykite toliau pateiktą QR kodą.



2. Vadovaukitės programėlėje Home Connect pateiktomis instrukcijomis.

17.1 Programėlės Home Connect diegimas

1. Įdiekite programėlę Home Connect savo mobiliajame įrenginyje.

17.3 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
„Home Connect“ vedlys	Vedlio paleistis Atjungti ryšį	Naudodamiesi „Home Connect“ vedliu prijunkite savo prietaisą prie programėlės „Home Connect“. Pastaba. Jei „Home Connect“ vedlį naudojate pirmą kartą, pateikiama tik nuostata „Vedlio paleistis“.

Pagrindinė nuostata	Galimos nuostatos	Paaškinimas
„WiFi“	Ijungti Išjungti	Naudodamiesi „WiFi“ galite išjungti savo prietaiso tinklo ryšį. Vieną kartą sėkmingai prisijungę galite pasyvinti „WiFi“, dėl to išsamių duomenų neparasite. Vėl aktyvius „WiFi“, prietaisas prisijungia automatiškai. Pastaba. Prietaisas parengties režimu tinkle vartoja maks. 2 vatus.
Nuotolinio valdymo būseną	Stebėseną Rankinė nuotolinė paleistis Nuolatinė nuotolinė paleistis	Pasyvinę stebėseną, prietaiso darbinę būseną galite patikrinti programėlėje. Pasirinkę rankinį nuotolinės paleisties įjungimą, kiekvieną kartą turite aktyvinti nuotolinę paleistį – tik tuomet galėsite prietaisą įjungti per programėlę. Aktyvinę nuotolinę paleistį, prietaiso dureles galite atidaryti per 15 minučių. Tai nuotolinės paleisties nepasyvins. Jei prietaiso dureles atidarysite praėjus 15 minučių, rankinė nuotolinė paleistis bus pasyvinta. Veikiant nuolatinės nuotolinės paleisties funkcijai, prietaisą paleisti ir valdyti iš nuotolio galite bet kada. Jei prietaisą dažnai valdote iš nuotolio, prasminga nustatyti nuolatinę nuotolinę paleistį.

17.4 Prietaiso valdymas programėle Home Connect

Per programėlę Home Connect galite prietaisą nustatyti ir paleisti iš nuotolio.

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliiepsnoti.

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

Reikalavimai

- Prietaisas įjungtas.
 - Prietaisas prijungtas prie namų tinklo ir susietas su programėle Home Connect.
 - Kad galėtumėte nustatyti prietaisą per programėlę, nuotolinio valdymo būsenos pagrindinėje nuostatoje turi būti pasirinkta rankinė arba nuolatinė nuotolinė paleistis.
1. Norėdami aktyvinti nuotolinę paleistį, paspauskite .
 2. Programėlėje Home Connect pasirinkite nuostatą ir nusiųskite į prietaisą.

Pastabos

- Orkaitės režimą įjungus prietaise, nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Nuostatas galite keisti programėlėje Home Connect arba paleisti naują programą.
- Aktyvinę nuotolinę paleistį, prietaiso dureles galite atidaryti per 15 minučių. Tai nuotolinės paleisties nepasyvins. Jei prietaiso dureles atidarysite praėjus 15 minučių, rankinė nuotolinė paleistis bus pasyvinta.

17.5 Programinės įrangos atnaujinimas

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

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

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

Pastabos

- Programinės įrangos naujinimas vyksta dviem etapais.
 - Pirmajame etape ji parsisiunčiama.
 - Antrajame etape ji įdiegiama jūsų prietaise.
- Kol vyksta parsisiuntimas, galite toliau naudotis savo prietaisu. Atsižvelgiant į asmenines programėlės nuostatas, programinės įrangos naujiniai gali būti parsisiunčiami ir automatiškai.
- Diegimas trunka keletą minučių. Vykstant diegimui negalite naudotis prietaisu.
- Gavus su sauga susijusių naujinių, rekomenduojama juos įdiegti kuo greičiau.

17.6 Nuotolinė diagnozė

Naudodamasi nuotoline diagnoze, klientų aptarnavimo tarnyba gali prieti 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.

17.7 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 kodas ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);

- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasme);
- aktualią Jūsų buitinio prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios 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 pažeidžia 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.

Sumaišius skirtingas valymo priemones gali įvykti cheminė reakcija.

- ▶ Nemaišykite valymo priemonių.
- ▶ Pašalinkite visus valymo priemonės likučius.

Naujose sugeriamosiose šluostėse esanti druska gali sugadinti paviršius.

- ▶ Naujas sugeriamąsias 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. 32

Priekinė prietaiso dalis

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Nerūdijantysis plienas	■ Karštas 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	■ Karštas šarmas	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.
stiklas,	■ Karštas šarmas	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio.
Valdymo elementas „Twist Pad Flex“	■ Karštas šarmas	Atkreipkite dėmesį į valdymo elemento „Twist Pad Flex“ valymo instrukciją. → "Valdymo elemento „Twist Pad Flex“ valymas", Psl. 32

Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių stiklai	■ Karštas šarmas ■ Orkaitės valiklis	Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančiojo plieno spiralės. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 37

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių dangtis	- Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis - Iš plastiko: Karštas šarmas	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. Patarimas. Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → <i>"Prietaiso durelės", Psl. 37</i>
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančiojo plieno	Nerūdijančiojo plieno valiklis	Nerūdijančiojo plieno valikliu galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių.
Durelių rankena	Karštas šarmas	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.
Durelių sandariklis	Karštas plovimo šarmas	Neišimkite ir nešveiskite.

Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Emaliuoti paviršiai	- Karštas 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 - Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti ir dėl to 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 korozijos. - Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.
Savaime išsivalantys paviršiai	–	Vadovaukitės savaime išsivalančių paviršių instrukcija. → <i>"Savaime išsivalančių kameros paviršių atnaujinimas", Psl. 32</i>
Rėmas	Karštas šarmas	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → <i>"Rėmas", Psl. 35</i>
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	Karštas šarmas	Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu. Kad nenuvalytumėte tepalo, ištraukiamuosius bėgelius valykite jų neištraukę. Neplaukite indaplovėje. Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite ištraukiamųjų bėgelių sistemą. → <i>"Rėmas", Psl. 35</i>
Priedai	- Karštas šarmas - Orkaičių valiklis	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje. Garinimo padėkluose iš nerūdijančiojo plieno nenaudokite nerūdijančiojo plieno spiralės. Garinimo padėkluose susikaupusius maisto produktų, kuriuose yra krakmolo (pvz., ryžių), likučius šalinkite vandeniu su actu.
Vandens bakelis	Karštas plovimo šarmas	Ploviklio likučius po valymo kruopščiai nuvalykite švariu vandeniu. Kad išvalytas vandens bakelis išdžiūtų, palikite vandens bakelio dangtelį atidarytą. Nausinkite dangtelio sandariklį. Neplaukite indaplovėje.
Įsmeigiamasis termometras	Karštas šarmas	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. 30

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 30
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

Valdymo elemento „Twist Pad Flex“ valymas

Norėdami kruopščiai išvalyti valdymo elementą „Twist Pad Flex“, galite jį išardyti į 2 dalis.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!



Pavojus dėl magnetizmo



Dėmesio asmenims, kuriems implantuotas širdies stimulatorius

Valdymo skydelyje ir valdymo elementuose yra įtaisyti nuolatiniai magnetai. Jie gali sutrikdyti elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių arba insulino pumpų, veikimą.

- ▶ Asmenys, kuriems implantuoti elektroniniai implan-tai, turi laikytis ne mažiau kaip 10 cm atstumu nuo valdymo skydelio ir magnetinių valdymo elementų.
- ▶ Valdymo elemento jokia būdu negalima laikyti dra-bužių kišenėse.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!



Vaikai ir suaugusieji gali susižaloti krintant valdymo ele-mentui „Twist Pad Flex“.

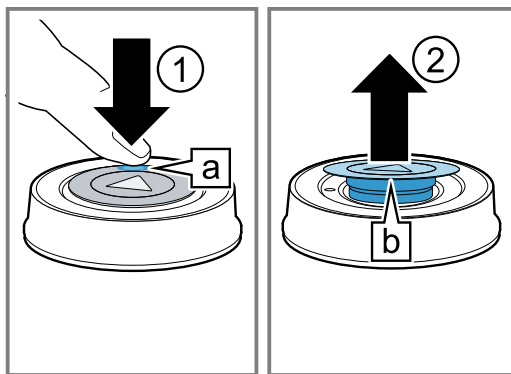
- ▶ Prieš valydami nuimkite valdymo elementą „Twist Pad Flex“.
- ▶ Valdymo elementą „Twist Pad Flex“ dėkite tik numa-tytose valdymo skydelio vietose.

DĖMESIO!

Valdymo elementas „Twist Pad Flex“ gali būti pažeis-tas.

- ▶ Nenaudokite jokių šveičiamųjų ar ėsdinančių produktų, tokių kaip citrinų rūgštis, actas, agresyvios valymo priemonės ar stiklo keramikos valiklis.
- ▶ Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros prie-monių.
- ▶ Niekada neplaukite indaplovėje.
- ▶ Nenardinkite į vandenį.
- ▶ Valdymo elementą „Twist Pad Flex“ valykite šarmu suvilgyta minkšta servetėle.

1. Kitoje valdymo elemento „Twist Pad Flex“ pusėje paspauskite statoriaus [a] kraštą ① ir išimkite statorių [b] ②.



2. Visas dalis nuvalykite šarmu suvilgyta minkšta ser-vetėle.
3. Visas dalis nusausinkite minkšta servetėle.
4. Prieš montuodami kruopščiai nusausinkite visas da-lis.
5. Vėl surinkite valdymo elementą „Twist Pad Flex“.

Savaime išsivalančių kameros paviršių atnaujinimas

Kameros galinė sienelė, viršutinė dalis ir šoninės siene-lės išsivalo savaime, o jų paviršius yra šiurkštus.

DĖMESIO!

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

- ▶ Jei ant savaime išsivalančių paviršių matyti dėmių, išvalykite kamerą įjungę valymo funkciją.
- ▶ Ekrane pasirodžius raginimui išvalyti, įjunkite kame-ros valymo funkciją.
- ▶ Nenaudokite orkaičių valiklių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jei ant šių paviršių netikėtai patektų or-kaičių valiklio, nedelsdami nuvalykite savaime išsiva-lančius plotus vandeniu ir nusausinkite plovimo ser-vetėle. Netrinkite.
- ▶ Naudokite valymo funkciją.
→ "Valymo funkcija „Eco Clean“", Psl. 32

19 Valymo funkcija „Eco Clean“

Reguliariai įjunkite valymo funkciją „Eco Clean“, kad savaime išsivalantys paviršiai neprarastų sava-i-minio valymosi savybės ir nebūtų pažeisti.

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

Savaime išsivalantys paviršiai:

- Galinė sienelė
- Viršutinė dalis
- Šoninės sienelės

DĖMESIO!

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

- ▶ Jei ant savaime išsivalančių paviršių matyti dėmių, išvalykite kamerą įjungę valymo funkciją.
- ▶ Ekrane pasirodžius raginimui išvalyti, įjunkite kameros valymo funkciją.
- ▶ Nenaudokite orkaitės valiklių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jei ant šių paviršių netikėtai patektų orkaitės valiklio, nedelsdami nuvalykite savaime išsivalančius plotus vandeniu ir nusauskite plovimo servetėle. Netrinkite.

19.1 Rekomendacija išvalyti

Prietaisas užfiksuoja prietaiso veikimo režimą, trukmę ir prireikus rekomenduoja įjungti valymo funkciją.

Jums įjungus prietaisą, ekrane pateikiama nuoroda naudoti valymo funkciją. Paleiskite valymo funkciją kaip įmanoma greičiau.

Prietaisą galite naudoti įprastai. Tačiau valymo nuoroda ekrane rodoma tol, kol pasibaigia valymo procedūra.

Pastaba. Prietaisui užsiteršus anksčiau, pvz., jei ruošėte riebią paukštieną ar kepsnius, arba ant savaime išsivalančių paviršių atsiradus dėmių, nelaukite, kol ekrane bus pateikta nuoroda įjungti valymo funkciją. Kuo dažniau naudosite valymo funkciją, tuo ilgiau savaime išsivalantys paviršiai nepraras savaiminio valymosi savybės.

19.2 Prietaiso paruošimas valymo funkcijai

Kruopščiai paruoškite prietaisą valymo procedūrai – tik tuomet jis bus išvalytas tinkamai.

DĖMESIO!

Ant savaime išsivalančių paviršių patekęs orkaitės valiklis pažeidžia paviršius.

- ▶ Savaime išsivalančių paviršių nevalykite orkaitės valikliu. Jei ant šių paviršių vis dėlto patektų orkaitės valiklio, nedelsdami nuplaukite vandeniu ir nuvalykite vandenį sugeriančia servetėle. Netrinkite ir nenaudokite šveičiamųjų pagalbinių valymo priemonių.

1. Iš kameros išimkite priedus ir indus.
2. Iškabinkite ir išimkite iš kameros rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 35
3. Plovimo šarmu ir minkšta šluoste pašalinkite stambesnius nešvarumus:

- nuo kameros dugno;
- nuo prietaiso durelių vidinės dalies;
- nuo orkaitės lempučių stiklinio dangtelio;

Taip išvengsite nepašalinamų dėmių.

4. Ištuštinkite kamerą. Kamera turi būti tuščia.

19.3 Valymo funkcijos „Eco Clean“ nustatymas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

⚠ 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 lempučių nešviečia.

Reikalavimai

- → "Prietaiso paruošimas valymo funkcijai", Psl. 33
- Prietaisui veikiant neatidarykite prietaiso durelių. Kitaip prietaisas nutrauks valymo funkciją.

1. Paspauskite "Valymas".
2. Paspauskite „Eco Clean“ .
- ✓ Ekrane rodoma valymo funkcijos trukmė. Trukmės keisti negalima.
3. **Pastaba.** Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę. Įjunkite valymo funkciją paspausdami .
- ✓ Ekrane pateikiama nuoroda dėl paruošiamųjų darbų, kuriuos būtina atlikti norint naudoti valymo funkciją.
4. Patvirtinkite nuorodą paspausdami "Gera".
- ✓ Valymo funkcija įsijungia. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Valymo funkcijai pasibaigus iš karto pasigirsta signalas.
5. Valymo funkcijai pasibaigus išvalykite prietaisą.
→ "Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai", Psl. 33

19.4 Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Išvalykite kamerą drėgna šluoste.

Pastaba. Ant savaime išsivalančių paviršių gali atsirasti dėmių. Maisto produktuose esančio cukraus ir kiaušinių baltymų dėmės nenusivalo ir prilimpa prie paviršių. Rausvų dėmių atsiranda dėl sūrinių maisto produktų, tačiau tai ne rūdys. Šios dėmės sveikatai nekenkia. Dėmės netrukdo išsivalyti savaime išsivalantiems paviršiams.

3. Įkabinkite rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 35

20 Pagalbinė valymo programa „Easy Clean“

Kameros dugnui valyti naudokite pagalbinę valymo programą „Easy Clean“. Pagalbinė valymo programa „Easy Clean“ suminkština nešvarumus garindama plovimo šarmą. Vėliau nešvarumus tampa lengviau nuvalyti.

20.1 Nustatykite pagalbinę valymo programą „Easy Clean“

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Pastabos

- Veikiant pagalbinei valymo programai kameros lemputė nešviečia.
- Prietaisui veikiant neatidarykite prietaiso durelių.

Reikalavimai

- Pagalbinę valymo programą galite paleisti tik atvėrus kamerai (iki patalpos temperatūros) ir uždarę prietaiso dureles.
- 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. Paspauskite "Valymas".

4. Paspauskite „Easy Clean“.

5. Įjunkite pagalbinę valymo programą ▶▶.

- ✓ Ekrane pateikiama nuoroda dėl paruošiamųjų darbų, kad būtų lengviau išvalyti.

6. Patvirtinkite nuorodą paspausdami "Gera".

- ✓ Įsijungia pagalbinė valymo programa. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Pasibaigus pagalbinei valymo programai, pasigirsta signalas.
- 7. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
- 8. Pasibaigus pagalbinei valymo programai dar pavalykite kamerą.
→ "Papildomas kameros valymas", Psl. 34

20.2 Papildomas kameros valymas

DĖMESIO!

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

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

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Atidarykite prietaiso dureles ir vandens likučius iššluostykite drėgmę sugeriančia šluoste.
2. Kameros lygius paviršius valykite šluoste arba minkštu šepetėliu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite actu suvilgyta šluoste. Tada nuplaukite švariu vandeniu ir kruopščiai nusausinkite minkšta šluoste, taip pat po durelių sandarikliu.
4. Jei tvirtai prilipę nešvarumai nenusivalo, kamerali atvėrus dar kartą įjunkite pagalbinę valymo programą.
5. Kad kamera išdžiūtų, maždaug 1 valandai palikite prietaiso dureles atviras arba naudokite džiovinimo funkciją.
→ "Džiovinimas", Psl. 35

21 Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

Kalkių šalinimo dažnumas priklauso nuo to, ar dažnai naudojamas darbo režimas su garais, ir nuo vandens kietumo. Prietaisas iš karto parodys, kai liks 5 ar mažiau darbo režimų su garais. Jei nepašalinsite kalkių, nebegalėsite nustatyti darbo režimo su garais.

Kalkės šalinamos keliais etapais, tai trunka apie 70–95 minutes:

- Kalkių šalinimas (apie 55–70 minučių).
- Pirmasis skalavimo etapas (apie 8–12 minučių)
- Antrasis skalavimo etapas (apie 8–12 minučių)

Kalkių šalinimą atlikite iki galo.

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

21.1 Pasiruošimas šalinti kalkes

DĖMESIO!

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

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

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

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandiniu.

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

21.2 Kalkių šalinimo nustatymas

DĖMESIO!

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

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandiniu.

Reikalavimas. → "Pasiruošimas šalinti kalkes", Psl. 34

1. Paspauskite "Valymas".
2. Paspauskite "Kalkių šalinimas" ☼.
- ✓ Ekrane rodoma trukmė. Kalkių šalinimo trukmės keisti negalite.

3. Įjunkite kalkių šalinimo funkciją paspausdami ►.
- ✓ Ekrane pateikiama nuoroda dėl paruošiamųjų darbų, kuriuos būtina atlikti prieš naudojant kalkių šalinimo funkciją.
4. Patvirtinkite nuorodą paspausdami "Gerai".
- ✓ Pradedamos šalinti kalkės. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Kalkių šalinimui pasibaigus pasigirsta signalas.

21.3 Pirmasis skalavimas

1. Atidarykite valdymo skydelį ir išimkite vandens bakelį.
2. Kruopščiai išskalaukite vandens bakelį ir pripilkite į jį vandens.
3. Įstumkite vandens bakelį ir uždarykite valdymo skydelį.

- ✓ Pradedama skalauti. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Skalavimui pasibaigus, pasigirsta signalas.

21.4 Antrasis skalavimas

1. Atidarykite valdymo skydelį ir išimkite vandens bakelį.
2. Kruopščiai išskalaukite vandens bakelį ir pripilkite į jį vandens.
3. Įstumkite vandens bakelį ir uždarykite valdymo skydelį.
- ✓ Pradedama skalauti. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Skalavimui pasibaigus, pasigirsta signalas.
4. Ištuštinkite ir išdžiovininkite vandens bakelį.
→ "Vandens bakelio ištuštinimas", Psl. 20

22 Džiovinimas

Norėdami pašalinti susikaupusią drėgmę, baigę naudoti režimą su garų funkcija išsausinkite kamerą.

22.1 Kameros džiovinimas

⚠ 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. Kalkių dėmės nuvalykite acte suvilgyta servetėle, paskui išvalykite švariu vandeniu ir nusauskite minkšta šluoste.

4. Palikite kameros dureles atviras 1 valandą, kad kamera išdžiūtų, arba naudokite "Džiovinimo funkcija".
→ "Nustatykite „Džiovinimo funkcija“", Psl. 35

22.2 Nustatykite „Džiovinimo funkcija“

Reikalavimas. → "Kameros džiovinimas", Psl. 35

1. Paspauskite "Valymas".
2. Paspauskite "Džiovinimo funkcija".
- ✓ Ekrane rodoma trukmė. Džiovinimo funkcijos trukmės keisti negalite.
3. Įjunkite džiovinimo funkciją paspausdami ►.
- ✓ Ekrane pateikiama nuoroda dėl paruošiamųjų darbų, kuriuos būtina atlikti norint naudoti džiovinimo funkciją.
4. Patvirtinkite nuorodą paspausdami "Gerai".
- ✓ Džiovinimo funkcija ima veikti. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Džiovinimo funkcijai pasibaigus pasigirsta signalas.
5. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1–2 minutes, kad kamera visiškai išsausėtų.

23 Rėmas

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

23.1 Rėmo iškabimas

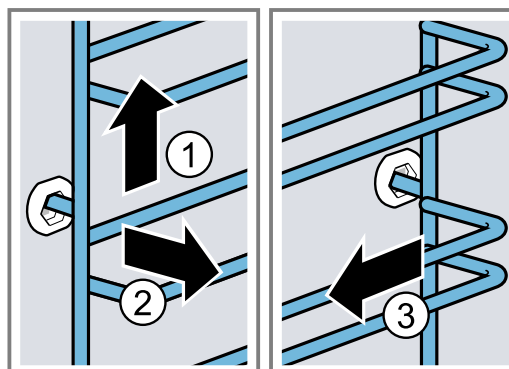
⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

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

1. Šiek tiek kilstelėkite rėmo priekį ① ir iškabinkite ②.

2. Patraukite rėmą į priekį ③ ir išimkite.

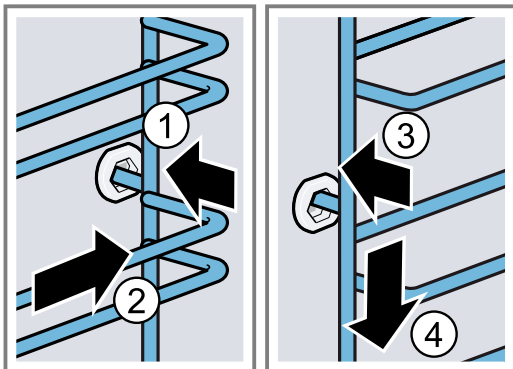


3. Nuvalykite rėmą.
→ "Valymo priemonės", Psl. 30

23.2 Rėmo įkabinimas

Pastabos

- Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje.
 - Naudodami abu rėmus atkreipkite dėmesį, kad išlenktos dalys būtų priekyje.
1. Stumkite rėmą į galinę ertmę ①, kol jis priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite pirmyn ②.
 2. Stumkite rėmą į priekinę ertmę ③, kol jis priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite žemyn ④.



23.3 Ištraukiamųjų bėgelių iškabinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

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

DĖMESIO!

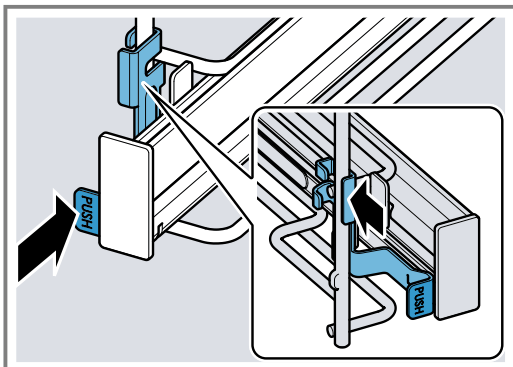
Savaime išsivalantys kameros paviršiai gali būti pažeisti iškabinant ir įkabinant ištraukiamuosius bėgelius.

- ▶ Pirmiausia iškabinkite rėmą, tik paskui iškabinkite arba įkabinkite ištraukiamuosius bėgelius.

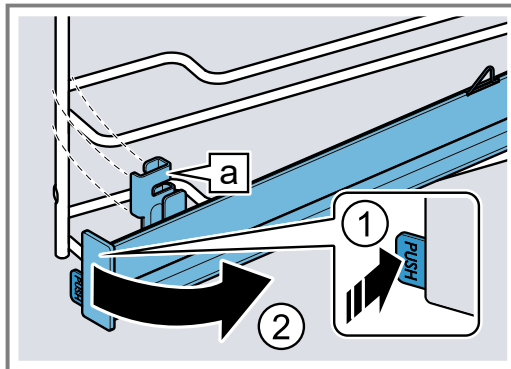
Pastabos

- Atsižvelgiant į prietaiso modelį, prietaisuose su rėmais ir ištraukiamaisiais bėgeliais pagrindines nuostatas reikia pritaikyti teleskopiniams bėgeliams.
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 27
- Jei reikia, ištraukiamuosius bėgelius galima montuoti bet kokiame aukštyje.
- Jei reikia, ištraukiamuosius bėgelius galite įrengti visuose lygiuose.

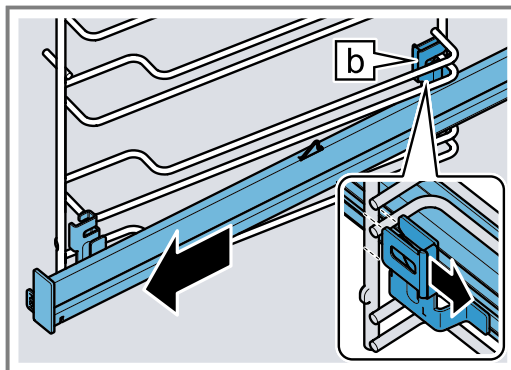
1. Bėgelio šone paspauskite **PUSH** ir pastumkite bėgelį atgal.



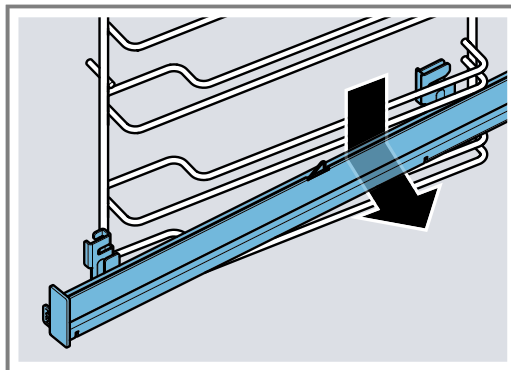
2. Laikykite nuspaudę mygtuką **PUSH** ① ir kreipkite bėgelius į išorę ②, kol išsikabins priekinis laikiklis [a].



3. Ištraukite bėgelius į priekį.



4. Išimkite ištraukiamuosius bėgelius.



5. Nuvalykite ištraukiamuosius bėgelius.
→ "Valymo priemonės", Psl. 30

Pastaba.

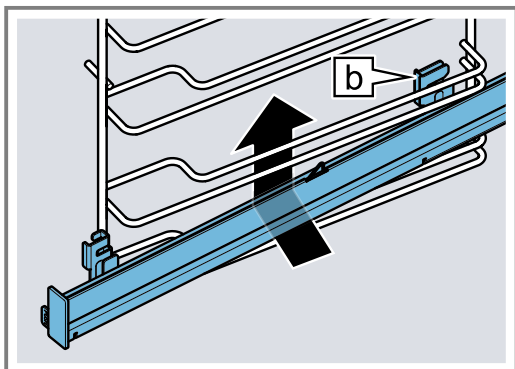
Daugiau informacijos:



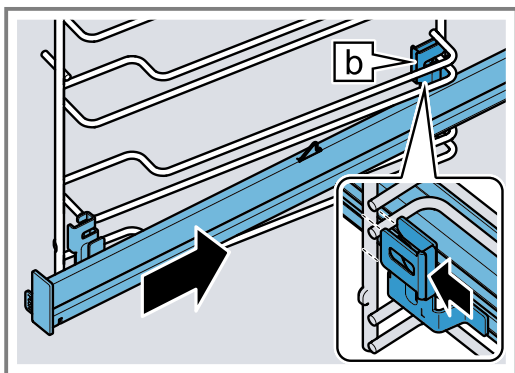
23.4 Ištraukiamųjų bėgelių įkabinimas

Pastaba. Išlygiuokite ištraukiamuosius bėgelius tik dešinėje arba kairėje pusėje. Įkabindami atkreipkite dėmesį, kad juos galima ištraukti į priekį.

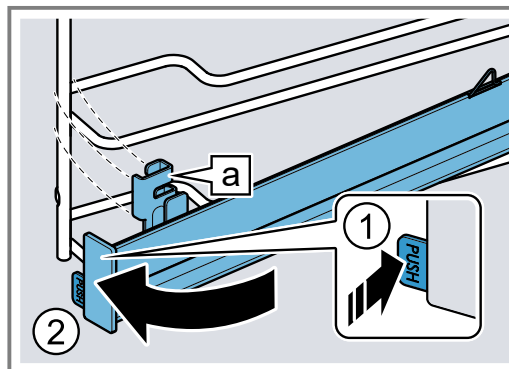
1. Ištraukiamąjį bėgelį su galiniu laikikliu **b** iš apačios įstumkite už abiejų krepiamųjų strypelių norimame įstūmimo aukštyje ir laikykite horizontaliai.



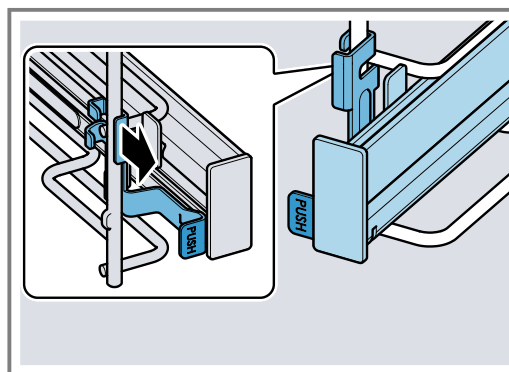
2. Stumkite bėgelius į galą išilgai su krepiamaisiais strypeliais ir abu laikiklius užstumkite ant apatinių strypelių. Tai darydami galiniu laikikliu **b** apgaubkite vertikalųjį strypelį.



3. Laikykite nuspaudę mygtuką **PUSH** ① ir pakreipkite ištraukiamuosius bėgelius į vidų taip ②, kad laikiklis **a** įsikabintų į apatinį strypelį.



4. Atleiskite mygtuką **PUSH**.



- ✓ Laikiklis užsifiksuoja.
5. Ištraukite ištraukiamuosius bėgelius iki atramos ir vėl įstumkite.

Pastaba.

Daugiau informacijos:



24 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Kai lankstai iki galo neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didelę jėgą.

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

Pastaba.

Daugiau informacijos:

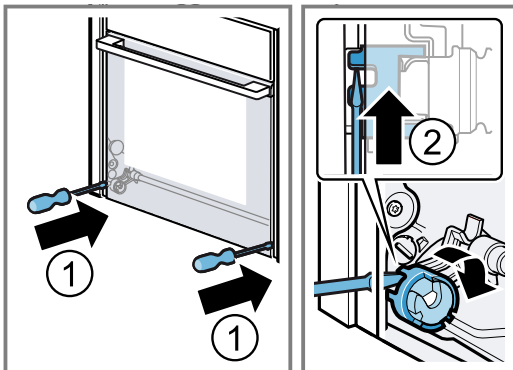


24.1 Prietaiso durelių iškabinimas

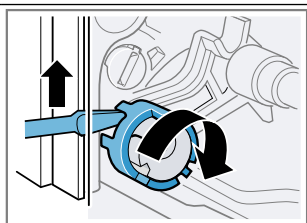
Reikalavimai

- Pasiruoškite žibintuvėlį.
- Pasiruoškite atsuktuvą.
- Pasiruoškite monetą.

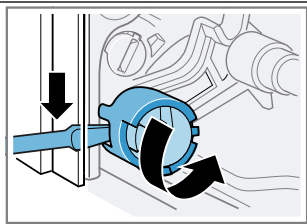
1. Durelių fiksatorių geriau matysite pašvietę žibintuvėliu į tarpą šalia prietaiso durelių.
2. Laikykite atsuktuvą horizontaliai ① ir abiejose pusėse stumkite durelių fiksatorių (juodą detalę) aukštyn iki pat atramos ②.



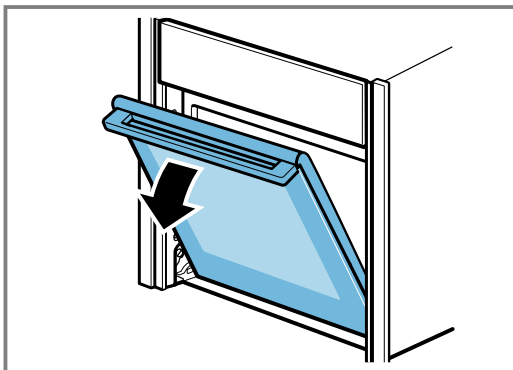
Durelių fiksatorius atidarytas



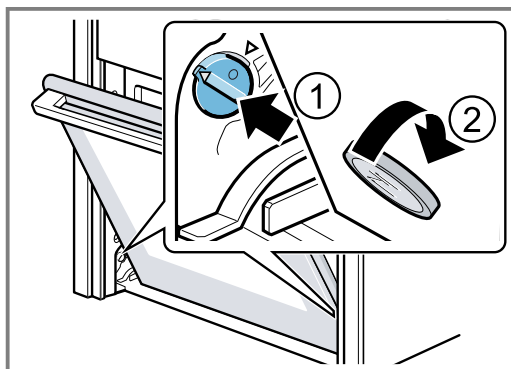
Durelių fiksatorius uždarytas



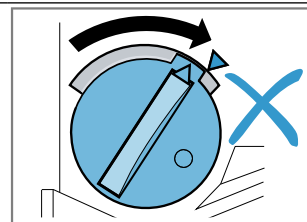
3. Atidarykite prietaiso dureles maždaug 45° kampu.



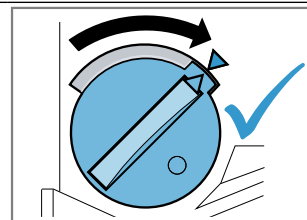
4. Įstatykite į fiksatoriaus tarpą ① monetą ir iki galo pasukite ②.
 - Kairėje pusėje sukite fiksatorių pagal laikrodžio rodyklę.
 - Dešinėje pusėje sukite fiksatorių prieš laikrodžio rodyklę.



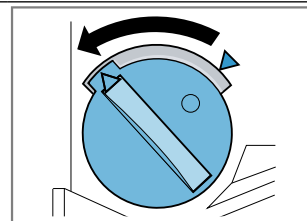
Fiksatorius kairėje pusėje neužfiksuotas
Rodyklės nenukreiptos viena į kitą



Fiksatorius kairėje pusėje užfiksuotas
Rodyklės nukreiptos viena į kitą



Fiksatorius kairėje pusėje atleistas



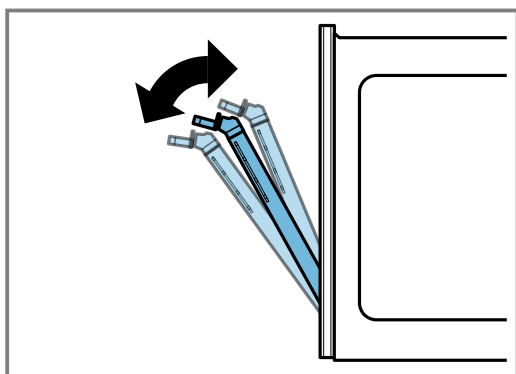
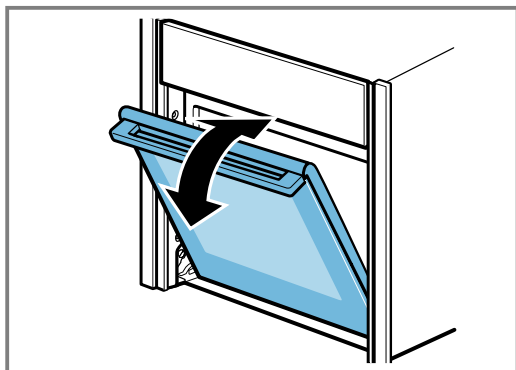
- ✓ Fiksatorius girdimai užsifiksuoja.

5. DĖMESIO!

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles, kai jos yra užfiksavimo padėtyje, pažeidžiami durelių lankstai.

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

Atsargiai judinkite prietaiso dureles abiem rodyklės kryptimis pirmyn ir atgal, kol išgirsite tylų spragtelėjimą. Prietaiso dureles galima pajudinti minimaliai.



- ✓ Prietaiso durelės yra užfiksavimo padėtyje.

6. ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

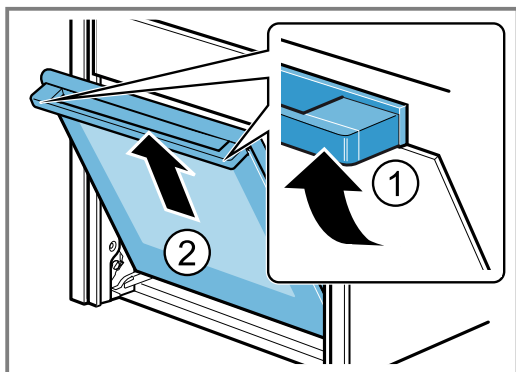
Prietaiso durelių svoris gali būti 7–10 kg ir netinkamai dirbant gali nukristi.

- ▶ Su prietaiso durelėmis elkitės atsargiai.

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

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

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

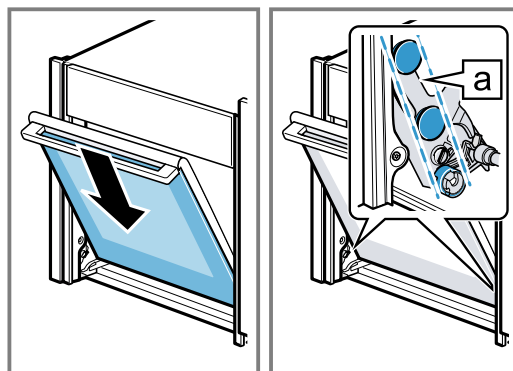


- Prietaiso dureles padėkite ant lygaus, minkšto ir švaraus pagrindo.

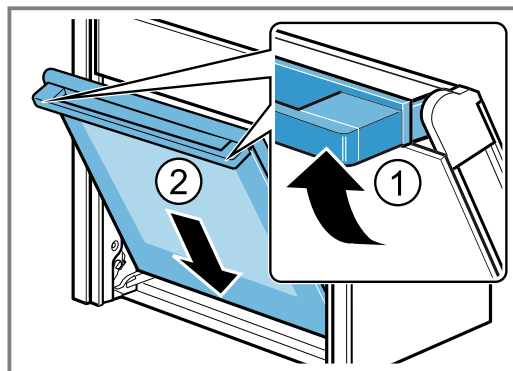
24.2 Prietaiso durelių įkabinimas

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

Prietaiso dureles vienu metu įkabinkite į dešinįjį ir kairįjį kreipiamuosius ritinėlius [a].

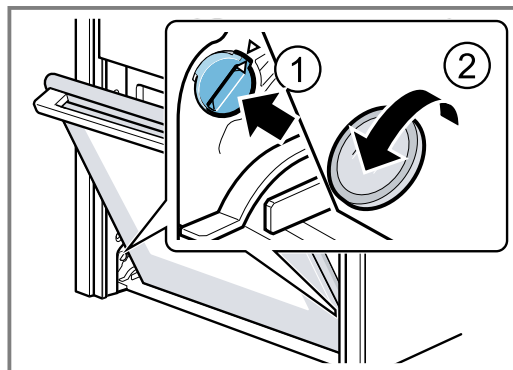


- Pasukite durelių rankeną šiek tiek aukštyn ①.



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

- Moneta atlaisvinkite abu prietaiso durelių fiksatorius. Įstatykite monetą į fiksatoriaus tarpą ① ir iki galo pasukite ②.
 - Kairėje pusėje sukite fiksatorių prieš laikrodžio rodyklę.
 - Dešinėje pusėje sukite fiksatorių pagal laikrodžio rodyklę.



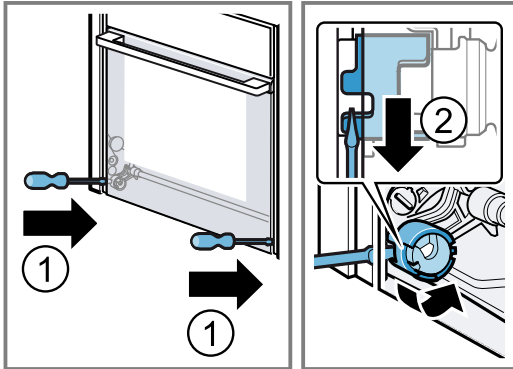
- Atidarykite prietaiso dureles, iki išgirsite tylų spragtelėjimą, tada jas uždarykite.

5. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Neužfiksavus durelių fiksatorių prietaiso durelės gali išsikabinti.

- Įkabinę prietaiso dureles užlenkite kairįjį ir dešinįjį durelių sandariklius.

Laikydami atsuktuvą horizontaliai ①, abiejose pusėse spauskite durelių fiksatorių (juoda detalė) žemyn iki pat atramos ②.



✓ Durelių fiksatorius uždarytas.

24.3 Durelių stiklų išmontavimas

Kad valyti būtų lengviau, galite išmontuoti durelių stiklus.

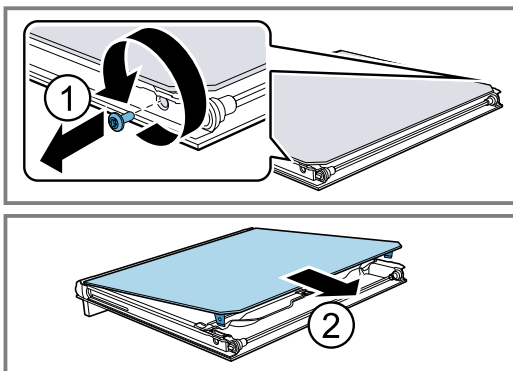
⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

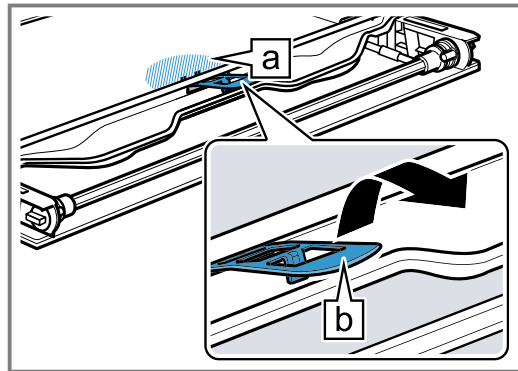
- Mūvėkite apsaugines pirštines.

Reikalavimai

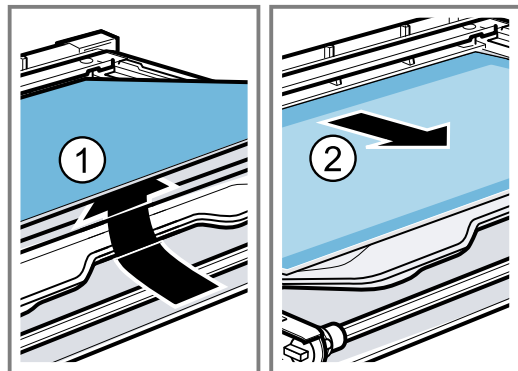
- Paruoškite atsuktuvą.
- Prietaiso durelės iškabintos.
→ "Prietaiso durelių iškabinimas", Psl. 37
- 1. Prietaiso dureles padėkite priekine puse žemyn ant lygaus, minkšto ir švaraus pagrindo.
- 2. Atsukite ir išimkite kairįjį ir dešinįjį prietaiso durelių varžtus ①.
- 3. Atsargiai pakelkite vidinį stiklą įstrižai į viršų ir ištraukite rodyklės kryptimi ②.



- 4. Spausdami tarpinį stiklą srityje [a] žemyn, atsargiai kelkite laikiklį [b], kol jį bus galima ištraukti.



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



6. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

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

- 7. Nausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.
→ "Durelių stiklų montavimas", Psl. 40

24.4 Durelių stiklų montavimas

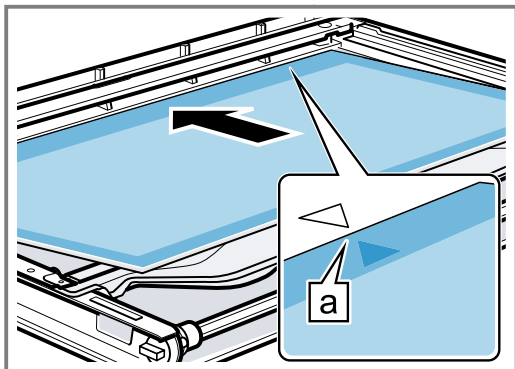
⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai įmontuotas durelių stiklas ar prietaiso durelės kelia pavojų.

- Patikrinkite, ar visi durelių stiklai ir prietaiso durelės įmontuoti tinkamai, ir tik tuomet vėl pradėkite eksploatuoti prietaisą.

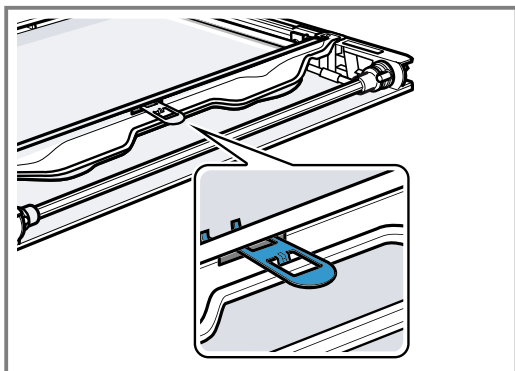
- 1. Patarimas.** Montuodami įsitikinkite, kad durelių stiklai yra originalioje padėtyje.

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

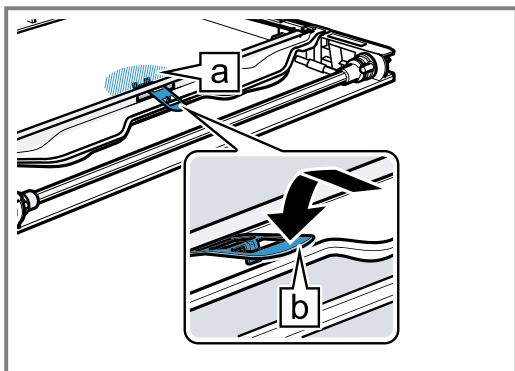


Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant rėmo **a**.

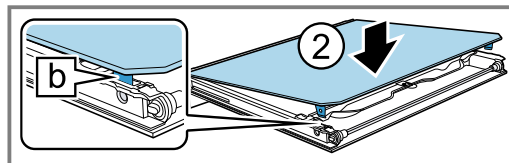
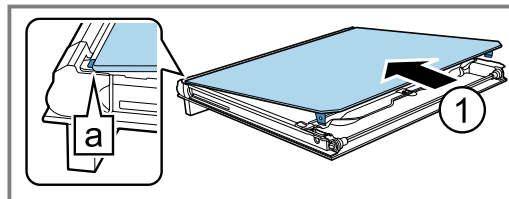
- 2.** Atsargiai įstatykite tarpinį stiklą **a** srityje, įstrižai įstumkite į laikiklį **b** ir spauskite, kol užsifiksuos.



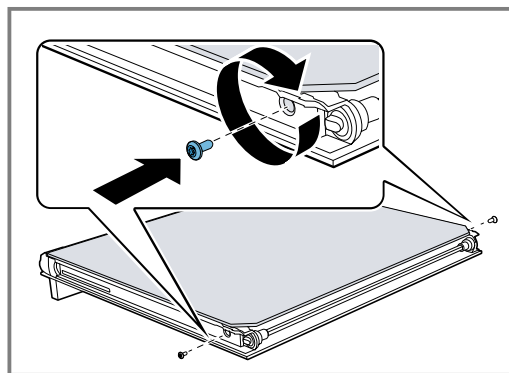
✓ Laikiklis įstatytas.



- 3.** Išlygiuokite vidinį stiklą ties prietaiso durelių viduriu.
4. Įstatykite vidinį stiklą skersai iš galo į durelių dangtį **a** ①.
5. Vidinio stiklo tvirtinimo kampainį **b** įstatykite į angą ②.



- 6.** Prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėje įsukite abu varžtus.



25 Sutrikimų šalinimas

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

⚠ **ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 44

⚠ **ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

25.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai. Elektronikos klaida 1. Mažiausiai 30 sekundžių atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį. 2. Pagrindinėse nuostatose atkurkite gamyklines nuostatas. → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27</i>
Ekrane funkcija nerodoma.	Klasikinis režimas yra aktyvintas ir funkcija nerodoma. ▶ Nuimkite 1 arba 2 valdymo elementą „Twist Pad Flex“.
Ekrane rodoma „Kalba: lietuvių“.	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas. → <i>"Pirmasis paleidimas", Psl. 14</i>
Režimas neįsijungia arba nutrūksta.	Galimos įvairios priežastys. ▶ Patikrinkite ekrane rodomas nuorodas. → <i>"Informacijos rodymas", Psl. 16</i> Veikimo sutrikimas ▶ Kreipkitės į → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 44.</i>
Prietaisas nekaista.	Ijungtas demonstracinis režimas 1. Mažiausiai 30 sekundžių atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį. 2. Per maždaug 5 minutes pagrindinėse nuostatose išjunkite demonstracinį režimą. → <i>"Pagrindinės nuostatos keitimas", Psl. 28</i> Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles. ✓ Prietaisas atlieka savitinkrą ir yra parengtas naudoti.
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas.	Netrukus ekranas išsijungia. Nieko daryti nereikia.
Home Connect veikia netinkamai.	Galimos įvairios priežastys. ▶ Pasirinkite www.home-connect.com.
Nepavyksta atidaryti valdymo skydelio.	Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai. Veikimo sutrikimas 1. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai. → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 44</i> 2. Ištuštinkite vandens bakelį ir įstatykite tuščią vandens bakelį. – Atidarykite prietaiso dureles. – Suimkite skydelį dešinėje ir kairėje pusėse. – Lėtai traukite skydelį ir stumkite į viršų.
Naudojant garų funkciją susidaro labai daug garų.	Prietaisas kalibruojamas automatiškai. Nieko daryti nereikia. Per trumpą ruošimo laiką prietaisas negali automatiškai susikalibruoti. Jei vėl susikaupia labai daug garų, perkalinuokite prietaisą. 1. Iš naujo nustatykite prietaiso gamyklines nuostatas. → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27</i> 2. Sukalibruokite iš naujo. → <i>"Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 14</i>

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis.	Nustatyta per žema vandens kietumo sritis. - Pašalinkite iš prietaiso kalkes. → <i>"Kalkių šalinimas", Psl. 34</i> - Patikrinkite vandens kietumą ir nustatykite jį pagrindinėse nuostatose. → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27</i>
Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti.	Šalinant kalkes nutrūko elektros tiekimas arba prietaisas išsijungė. Išskalaukite prietaisą. → <i>"Kalkių šalinimas", Psl. 34</i>
Ekrane rodomas nu-rodymas "pripildyti vandens bakelį", nors vandens bakelis pripildytas.	Vandens bakelis neužfiksuotas. - Tinkamai įstatykite vandens bakelį taip, kad jis užsifikuotų laikiklyje. → <i>"Vandens bakelio pripildymas", Psl. 17</i> Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys. Vandens bakelis tampa nesandarus. - Užsakykite naują vandens bakelį. → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 44</i>
	Veikimo sutrikimas Nenaudokite demineralizuoto arba filtruoto vandens. → <i>"Vandens kietumo nustatymas prieš pradedant naudoti pirmą kartą", Psl. 14</i>
	Sugedo jutiklis. Kreipkitės į → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 44.</i>
Mirksi mygtukai.	Už valdymo skydelio susikaupė kondensato. Nieko daryti nereikia. Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.
Ruošiant garuose girdėti pliauskėjimas.	Vandens garų susidarymas dėl šalčio ir šilumos efekto ruošiant užšaldytus produktus. Nieko daryti nereikia.
Eksploduojant ir išjungus prietaisas burzgia.	Tikrinant siurblio veikimą girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Nieko daryti nereikia.
Neveikia kameros apšvietimas.	Pakeista pagrindinė nuostata. Pagrindinėse nuostatose perjunkite apšvietimą. → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27</i>
	Perdegė šviesos diodų lemputė. Kreipkitės į → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 44.</i>
Ekrane pateikiama nuoroda, kad pasiekta ilgiausia eksploata-avimo trukmė.	Pasiekta ilgiausia eksploataavimo trukmė. Prietaisas nustoja kaisti. - Ilgiausios eksploataavimo trukmės nuorodą patvirtinkite paspausdami "Gerai". - Patikrinkite, ar reikia toliau naudoti prietaisą. - Kad darbo režimas nenutrūktų, nustatykite trukmę. → <i>"Laiko funkcijos", Psl. 21</i>
Darbo režimas nu-traukiamas.	Pasiekta ilgiausia eksploataavimo trukmė. Prietaisas nustoja kaisti. - Išjunkite prietaisą paspausdami . - Prireikus vėl įjunkite prietaisą paspausdami  ir iš naujo paleiskite darbo režimą. - Kad darbo režimas nenutrūktų, nustatykite trukmę. → <i>"Laiko funkcijos", Psl. 21</i>
Ekrane rodomas klaidos kodas iš raidžių ir skaičių, pvz., E0111.	Elektronika aptiko klaidą. - Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. ✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgesa. - Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 44</i>
Netenkina paruošimo rezultatas.	Netinkamos nuostatos. Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto. Kitą kartą nustatykite mažesnes arba didesnes vertes. Patarimas. Daug papildomos informacijos apie ruošimą ir tinkamas nustatomasias vertes rasite mūsų Home Connect programoje arba svetainėje www.neff-home.com .

26 Utilizavimas

26.1 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 perdirbimo tvarką.

27 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.), pagaminimo numerį (FD) ir eilės numerį (Z-Nr.).

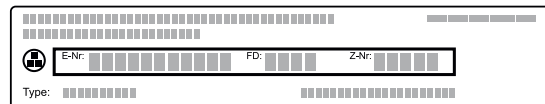
Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje.

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

27.1 Gaminio numeris (E-Nr.), pagaminimo numeris (FD) ir eilės numeris (Z-Nr.)

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

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles. Kai kuriuose prietaisuose su garų funkcija, specifikacijų lentelė yra už skydelio.



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

Informaciją apie prietaisą galite peržiūrėti ir pagrindinėse nuostatose.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 27

28 Informacija apie laisvąją ir atvirojo kodo programinę įrangą

Šiame gaminyje yra programinės įrangos komponentų, kuriems autorių teisių savininkas suteikė laisvosios ir atvirojo kodo programinės įrangos licenciją.

Atitinkama informacija apie licenciją įrašyta į būtiną prietaisą. Atitinkamą informaciją apie licenciją taip pat galima pasiekti naudojant Home Connect programėlę:

„Profilis -> Teisinė informacija -> Informacija apie licencijas“.¹ Informaciją apie licenciją galite atsisiųsti iš gaminio su prekės ženklu interneto svetainės. (Gaminio interneto svetainėje ieškokite savo turimo prietaiso modelio ir kitų dokumentų.) Kitas būdas gauti atitinka-

mą informaciją – užklausti el. pašto adresu ossrequest@bshg.com arba kreiptis į „BSH Hausgeräte GmbH“ adresu Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Münchenas.

Pirminis kodas pateikiamas jo paprašius.

Užklausą siųskite adresu ossrequest@bshg.com arba „BSH Hausgeräte GmbH“, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Tema: „OSSREQUEST“

Mokestis už jūsų užklauso tvarkymą bus įtrauktas į jums pateiktą sąskaitą. Šis pasiūlymas galioja tris mėtus nuo pirkimo datos arba mažiausiai tokį laikotarpį, kai atitinkamam prietaisui siūlome techninę pagalbą ir atsargines dalis.

¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos

29 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-home.com, prietaiso gaminio puslapyje, prie papildomų dokumentų.



2,4 GHz juosta (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz juosta (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW



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

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

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

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

30 Viskas pavyks

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

Patarimas. Daug papildomos informacijos apie ruošimą ir tinkamas nustatomasias vertes rasite mūsų Home Connect programoje arba svetainėje www.neff-home.com.

30.1 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 maistą dedant į neįkaitintą kamerą. Jei vis tiek norite įkaitinti, priedą į kamerą dėkite tik pasibaigus įkaitinimo trukmei.
- Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

Tinkamų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

→ „Kiti priedai“, Psl. 13

30.2 Kepinių kepimo nuorodos

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

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

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

Naudokite kaitinimo būdą „CircoTherm“ karšto oro srautas“.

Pastaba. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.

30.3 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.

Kepimas ant grotelių

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

- Kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Griliu kepami gabalėliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.
- Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Kad būtų surenkami lašantys skysčiai, nurodytame lygyje įstumkite universalią kepimo skardą su grotelėmis.
- 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 prasiskverbti labai karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Pakeikite 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.

Kepimas grilyje su karšto oro srautu ypač tinkamas kepant visą paukštį ar žuvį, taip pat mėsą, pvz., traškų kepsnį.

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

- Griliu kepamus 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.

30.4 Ruošimo naudojant garus nuorodos

Ruošiant garuose patiekalas tausojamas. Ruošiamas maistas lieka labai sultingas.

Priešingai, nei ruošiant su garų funkcija, nesusidarys traški mėsos plutelė.

- Naudokite karščiui atsparų ir garų funkcijai tinkamą indą be dangčio.
- Geriausiai tinka XL dydžio skylėtasis ruošimo garuose padėklas. Lašančiam skysčiui surinkti į žemesnį kameros lygį galite įstumti universalią kepimo skardą. Galite naudoti ir stiklinį dubenį. Jį padėkite ant grotelių.
- Įprastai vandens vonelėje ruošiamus maisto produktus uždenkite plėvele, pavyzdžiui, šviežumą palaišančia plėvele.
- Ruošiamo maisto apversti nereikia.
- Norėdami išsaugoti skonį, mėsą, paukštieną arba žuvį prieš ruošdami garuose galite apkepinti. Ruošimo trukmė bus trumpesnė.
- Ruošiant didesnius gabalėlius įkaitinimo laikas ir ruošimo trukmė yra ilgesni.
- Jei norite kartu ruošti kelis sunkesnius gabalėlius, prietaisas pailgina įkaitinimo trukmę. Ruošimo trukmė išlieka tokia pat.
- Ruošdami garuose dureles atidarykite kiek įmanoma rečiau. Baigę ruošti išvalykite lašelių lataką. Skysčiui išbėgus iš lašelių latakų gali būti pažeisti baldai.
- Pagrindinėje naudojimo instrukcijos dalyje pateikiama informacija, kaip pasirinkti ruošimo garuose nuostatas.
→ "Garai", Psl. 16

Daržovių kepimas keliuose lygiuose

2 lygiuose galite puikiai paruošti kelis patiekalus arba visą meniu, pvz., brokolius ir bulves. → Psl. 49

Ryžiai arba grūdai

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

30.5 Gatavų patiekalų ruošimo nuorodos

- Paruošimo rezultatas labai priklauso nuo maisto produkto. Apskrudusių vietų ir nelygumų gali būti jau ant pradinių maisto produktų.
- Nenaudokite itin žemoje temperatūroje šaldytų gaminių. Nuo patiekalo viršaus nuvalykite ledą.
- Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Jei pusgaminį šildote arba ruošiate inde, naudokite karščiui atsparų indą.

- Smulkius maisto produktus, pavyzdžiui, bandeles ir bulvių produktus, kepimo inde paskirstykite tolygiai ir vienodai. Kepdami atskirus gabalėlius tarp jų palikite šiek tiek daugiau vietos.

- Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nuorodų.

30.6 Patiekalų pasirinkimas

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų tiekimo pakopa	Trukmė, min.
Plakto tešlos pyragas, plonas	Vainiko forma arba Keturkampė forma	2	☐☐	150–170	–	60–80
Plakto tešlos pyragas, 2 lygiai	Vainiko forma arba Keturkampė forma	3+1	☐☐☐	140–160	–	60–80
Vaisinis arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	☐☐	170–190	–	55–80
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	☐☐☐	150–160	–	50–60
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	☐☐☐	1. 150–160 2. 150–160	Mažas išjungta	1. 10 2. 25–35
Trapios tešlos pyragas su sultingu įdaru	Universalusis padėklas	3	☐☐☐	160–180	–	55–75
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universalusis padėklas	3	☐☐☐	180–190	–	30–40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3	☐☐☐	180–200 ¹	Mažas	10–15
Apskritos akytosios bandelės	Keksų padėklas	3	☐☐☐	170–190	–	15–20
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3	☐☐☐	160–180	Vidutinis	25–35
Sausainiai	Kepimo padėklas	3	☐☐☐	140–160	–	15–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universalusis padėklas + Kepimo padėklas	3+1	☐☐☐	140–160	–	15–30
Sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universalusis padėklas	4+3+1	☐☐☐	140–160	–	15–30
Duona, 750 g	Universalusis padėklas arba Keturkampė forma	2	☐☐☐	1. 210–220 2. 180–190	Galingas išjungta	1. 10–15 2. 25–35
Duona, 1500 g	Universalusis padėklas arba Keturkampė forma	2	☐☐☐	1. 210–220 2. 180–190	Galingas išjungta	1. 10–15 2. 45–55
Duona, 1500 g	Universalusis padėklas arba Keturkampė forma	2	☐☐☐☐	200–210	–	35–45

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų tiekimo pakopa	Trukmė, min.
Neraugintos duonos papolčiai	Universalusis padėklas	3	≡	220–230	Galingas	20–30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3	≡	200–220	Vidutinis	20–30
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo	Kepimo padėklas	3	☞	200–220	–	25–35
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo, 2 lygiai	Universalusis padėklas + Kepimo padėklas	3+1	☞	180–190	–	35–45
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	2	☞	220–230	–	20–30
Kišas	Tamsi apkepo su įdaru forma	3	☞	190–210	–	30–40
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	2	☞	150–170	Vidutinis	40–50
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2	☞	160–190	–	50–70
Viščiukas, 1,3 kg, neįdarintas	Grotelės	2	☞	200–220	–	60–70
Viščiukas, 1,3 kg, neįdarintas	Grotelės	2	☞	190–210	Vidutinis	50–60
Vištų krūtinėlių filė, ruošimas garuose	Skylėtasis ruošimo garuose padėklas	3	☞	100	–	15–25
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	3	☞	200–220	Vidutinis	30–45
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2	☞	160–180	–	120–150
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2	1. ☞ 2. ☞ 3. ☞	1. 130–140 2. 150–160 3. 170–180	Vidutinis Vidutinis išjungta	1. 110–120 2. 20–30 3. 30–40
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	☞	180–190	–	110–130
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	≡	190–200	–	120–140
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	2	1. ☞ 2. ☞ 3. ☞	1. 100 2. 170–180 3. 200–210	išjungta Mažas išjungta	1. 25–30 2. 60–80 3. 20–30
Jautienos filė, vidutiniškai iškeptą, 1 kg	Grotelės	2	☞	210–220	–	40–50
Jautienos filė, vidutiniškai iškeptą, 1 kg	Indas be dangčio	2	☞	190–200	Mažas	50–60
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2	☞	200–220	–	130–160
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2	≡	200–220	–	140–160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	2	☞	220–230	–	60–70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	☞	190–200	Mažas	65–80
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4	☞	290	–	25–30 ²

¹ Įkaitinti prietaisą.² Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų tiekimo pakopa	Trukmė, min.
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–190	–	50–80
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–180	Mažas	80–90
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universalusis padėklas	2		1. 170–180 2. 160–170	Mažas išjungta	1. 15–20 2. 5–10
Žuvis, ruošta garuose, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Skylėtasis ruošimo garuose padėklas	3		80–90	–	15–25
Žuvies filė, natūrali, ruošta garuose	Skylėtasis ruošimo garuose padėklas	3		80–100	–	10–16
Žiedinis kopūstas, visas, ruošimas garuose	Skylėtasis ruošimo garuose padėklas	3		120	–	20–30
Morkų griežinėliai, ruošimas garuose	Skylėtasis ruošimo garuose padėklas	3		120	–	5–7
Špinatai, ruošimas garuose	Skylėtasis ruošimo garuose padėklas	3		100	–	2–3
Neluptos nepjaustytos bulvės	Skylėtasis ruošimo garuose padėklas	3		120	–	30–35
Ilgagrūdžiai ryžiai, 1:1,5	Plokščias indas	3		110	–	12–17
Kiaušiniai, kietai virti	Skylėtasis ruošimo garuose padėklas	3		100	–	9–12

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

Desertai

Karamelinio kremo arba krembriulė ruošimas

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

Jogurto ruošimas

1. Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.

Nuostatos, rekomenduojamos desertams, kompotui

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Krembriulė	Porcijų lėkštės	3		85	–	20–30
Karamelinis kremas	Porcijų lėkštės	3		85	–	30–40
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas		35–40	–	300–360

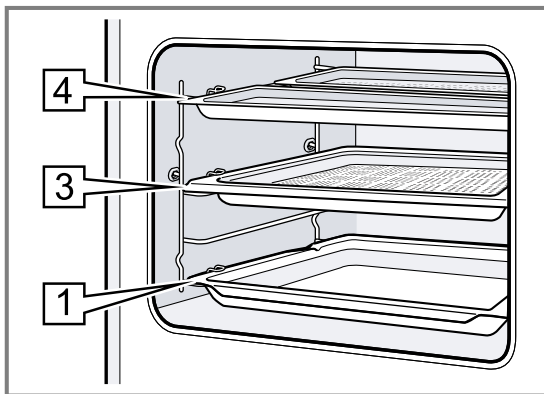
Viso meniu ruošimas garuose

Rekomenduojamos nuostatos ir kita naudinga informacija, ruošiant visą meniu.

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 indelius plėvele, pvz., palaikančia šviežumą.
6. Pastatykite indelius ant kameros dugno.
7. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
8. Paruoštą jogurtą bent 12 valandų laikykite šaldytuve.

Viso meniu ruošimo nuorodos

- Naudokite tinkamą priedą ir tinkamai įdėkite jį į orkaitę. → Psl. 12



- Įstūmimo lygiai:
 - Ruošimo garuose padėklas, M dydis: 4 lygis
 - Ruošimo garuose padėklas, XL dydis: 3 lygis
 - Universali kepimo skarda: 1 lygis

- Ilgiausiai ruošiamą patiekalą į kamerą įdėkite pirmiausia. Likusius patiekalus įdėkite reikiamu laiku. Tada visi patiekalai bus paruošti tuo pačiu metu.
- Atkreipkite dėmesį į atskirų patiekalų ruošimo nuorodas.
 - Įkaitinimo trukmė priklauso nuo patiekalų dydžio ir jų svorio.
 - Ruošimo trukmė priklauso nuo kiekio.
 - Naudokite garams atsparų indą.
 - Suflė uždenkite plėvele, pvz., šviežumą palaikančia plėvele.
 - Universalią kepimo skardą visada stumkite į 1 lygį.
- Ruošiant visą meniu, bendra ruošimo trukmė pailgėja, nes kiekvieną kartą atidarius prietaiso dureles išsiveržia šiek tiek garų, todėl prietaisas turi įkaisti iš naujo.
- Baigę ruošti meniu išvalykite kamerą ir lašelių lataką.

Nuostatos, rekomenduojamos ruošiant meniu

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Bulvės, pjaustytos ketvirčiais	Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, M dydis	4+4+3	☞	100	–	1. 30 2. 20 3. 10
Šaldyta lašišų filė	+ Neskylėtasis ruošimo garuose padėklas, M dydis					
Brokoliai	+ Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, XL dydis					

30.7 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

Informacija ir rekomenduojamos nuostatos pasirinkus specialius ruošimo būdus ir kitas programas, pvz., lėtą troškinimą.

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.

Reikalavimas. Kamera šalta.

1. Naudokite šviežią, higieniškai paruoštą mėsą be kaulo.
2. Padėkite indą ant kameros 2 lygio grotelių.
3. Kamerą ir indą kaitinkite apie 15 minučių.
4. Ant kaitvietės mėsą iš visų pusių, taip pat iš galo, apkepinkite nustatę aukštą temperatūrą.
5. Paskui mėsą iš karto įdėkite į pašildytą indą ir pašaukite į kamerą.

Kad temperatūra kameroje išliktų vienoda, pasirinkę lėtą troškinimą neatidarykite kameros durelių.

Lėto troškinimo patarimai

Čia pateikta patarimų, kaip tinkamai paruošti maistą lėtai troškinant.

Norimas rezultatas	Patarimas
Norite lėtai troškinti anties krūtinėlę.	■ Šaltą anties krūtinėlę įdėkite į keptuvę. ■ Pirmiausia apkepkite pusę su oda. ■ Lėtai troškinkite anties krūtinėlę. ■ Pasibaigus lėto troškinimo režimui dar 3–5 minutes kepkite griliu, kad anties krūtinėlė taptų traški.
Norite lėtai troškinti mėsą patiekti kuo karštesnę.	■ Pašildykite serviravimo lėkštę. ■ Paruoštus padažus patiekite kuo karštesnius.

Rekomenduojamos ilgo troškinimo nuostatos

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

¹ Įkaitinti prietaisą.**Ruošimo būdas „Sous-Vide“**

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

Ruošiant „Sous-vide“ būdu maistas tausojamas – taip galima ruošti mėsą, žuvį, daržoves ir desertus. Maistas sudedamas į specialų karščiui atsparų vakuumavimo maišelį. Maišelis sandariai užlydomas vakuumavimo aparatu.

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

Ruošimo „Sous-vide“ būdu nuorodos

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

Maisto vakuumavimas

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

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

Pastaba. Nenaudokite vidaus temperatūros jutiklio.

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

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

Patiekalui turi įtakos įvairios sudedamosios dalys:

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

Maisto paruošimas „Sous-vide“ ruošimo būdai

Beveik ant visų maisto produktų paviršių yra mikrobus.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

„Sous-vide“ būdu ruošiamą žemą temperatūrą, taigi nesilaikant naudojimo ir higienos instrukcijų tokio būdu paruoštas maistas gali pakenkti sveikatai.

- ▶ Naudokite tik šviežius nepriekaištingos kokybės maisto produktus.
- ▶ Plaukite ir dezinfekuokite rankas.
- ▶ Naudokite vienkartinės pirštines, maisto arba grilio žnyples.

- ▶ Itin greitai gendančius maisto produktus, pvz., paukštieną, kiaušinius ir žuvį, ruoškite labai rūpestingai.
- ▶ Daržoves ir vaisius kruopščiai nuplaukite ir nuvalykite.
- ▶ Pjaustymo lentelės ir paviršiai visada turi būti švarūs.
- ▶ Skirtingiems maisto produktams naudokite skirtingas pjaustymo lenteles.
- ▶ Maisto produktus atšildykite tik prieš ruošdami.
- ▶ Prieš ruošiant vakuumuotus patiekalus, juos šaldytuve galima laikyti ilgiausiai 24 valandas.
- ▶ Paruoštas maistas turi būti suvartotas iš karto, jo negalima laikyti ilgai, net šaldytuve. Maisto taip pat negalima iš naujo šildyti.
- ▶ Norėdami sunaikinti mikrobus, vakuumuotą dar nepagamintą patiekalą daugiausia 3 sekundėms pardinkite į verdantį vandenį.
- ✓ Sudedamosiose dalyse nebus mikrobo ir higienos požiriu bus paruošta gaminti „Sous-vide“ būdu.

Maisto ruošimas „Sous-vide“ būdu

Reikalavimai

- Maistas vakuumuotas. → Psl. 51
- Maistas paruoštas. → Psl. 51

1. Padėkite maistą ant grotelių.
Kad šiluma tolygiai pasiskirstytų maiste, maišelius dėkite ne vieną ant kito, o vieną šalia kito.
2. Į 1 lygį visada įstumkite universalią kepimo skardą, kad būtų surenkami kondensato lašai.

3. DĖMESIO!

Baldų sugadinimo pavojus

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

Nustatykite prietaisą, kaip nurodyta rekomenduojamose nuostatose.

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

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

4. ⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Ant vakuumo maišelio ruošiant renkasi karštas vanduo.

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

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

5. Nausausinkite vakuumavimo maišelį ir įdėkite jį į švarų indą.
6. Žirkėmis perkirpkite vakuumo maišelį. Visą paruoštą maistą ir susikaupusį skystį išpilkite į indą. Iš sulčių arba marinato galėsite paruošti padažą.
7. Paruoškite maistą tiekti į stalą.

Patiekalas	Ruošimo nuorodos
Mėsa	■ Kad išvengtumėte riebalų tiškaly, nausausinkite mėsą virtuviniu rankšluosčiu ir tik tuomet ją dėkite į karštą aliejų. ■ Abi mėsos pusės kelias sekundes apkepkite ant labai karštos ugnes. Mėsa įgaus traškią plutelę ir skleis skrudėsių aromatą, tačiau nebus perkepta.
Žuvis	■ Paskaninkite žuvį prieskoniais ir apkepkite karštu sviestu. ■ Kad žuvis apskrustų ir skleistų skrudėsių aromatą, kelias sekundes apkepkite abi puses. ■ Jei ruošiant „Sous-vide“ būdu maistas nebuvo paruoštas iki reikiamo lygio, pailginkite apkepimo trukmę. ■ Žuvį patiekite pašildytose lėkštėse ir užpilkite karšto padažo arba sviesto, nes „Sous-vide“ būdu ruošama gana žemoje temperatūroje.
Daržovės	■ Kad daržovės skleistų skrudėsių aromatą, jas trumpai apkepkite. ■ Paskaninkite daržoves prieskoniais arba sumaišykite su kitais priedais.

Rekomenduojamos ruošimo „Sous-Vide“ būdu nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų tiekimo pakopa	Trukmė, min.	Ruošimo „Sous-vide“ būdu nuorodos
Jautienos filė, visa, su krauju, 3–4 cm storio	Grotelės + Universalusis padėklas		58	–	90	Į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto ir rozmarinų.
Jautienos filė, visa, vidutiniškai iškepusi, 3–4 cm storio	Grotelės + Universalusis padėklas		65	–	80	Į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto ir rozmarinų.

Patiekalas	Priedai / indas	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų tiekimo pakopa	Trukmė, min.	Ruošimo „Sous-vide“ būdu nuorodos
Ančių krūtinėlės, po 300 g	Grotelės + Universalusis padėklas		62	–	70	Riebalų sluoksnį įpjaukite, mėsos pusę pabarstykite pipirais ir druska, į vakuumavimo maišelį įdėkite apelsinų žievelių.
Žuvies filė, 2–3 cm storio, pvz., lašišos, menkės	Grotelės + Universalusis padėklas		65	–	25	Į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto ir įberkite šiek tiek druskos.
Pievagrybiai, ketvirčiai, 500 g	Grotelės + Universalusis padėklas		85	–	20–25	Į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto, šiek tiek česnakų ir druskos.
Morkos, griežinėliais, 0,5 cm, 600 g	Grotelės + Universalusis padėklas		90	–	70–80	Siūlomas receptas: į vakuumavimo maišelį įpilkite apelsinų sulčių, įdėkite kario ir sviesto.
Bulvės, ketvirčiai, nuluptos, 800 g	Grotelės + Universalusis padėklas		95	–	35–45	Siūlomas receptas: į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto, įberkite druskos. Tinka naudoti toliau, pvz., salotoms.
Ananasai, 1,5 cm griežinėliais, 400 g	Grotelės + Universalusis padėklas		85	–	70–80	Siūlomas receptas: į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto, medaus ir vanilės.
Obuoliai, lupti, 0,5 cm griežinėliais, 2–4 vnt.	Grotelės + Universalusis padėklas		85	–	15–25	Siūlomas receptas: įpilkite karamelinio padažo. Geriausiai tinka tvirtų obuolių veislės, pavyzdžiui, „Jonagold“ arba „Boskop“.
Vanilinis padažas, 0,5 l	Grotelės + Universalusis padėklas		82	–	15–25	Patarimas: sumaišykite 0,5 l pieno, 1 kiaušinių, 3 kiaušinių trynius, 80 g cukraus, vienos vanilės ankšties sėklytes ir supilkite į vakuumavimo maišelį.

Dezinfekavimas ir higiena

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

Buteliukų dezinfekavimas

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

Naudojimo instrukcijos, susijusios su dezinfekavimu

Dezinfekuodami indus atkreipkite dėmesį į šią informaciją.

- Savo prietaisu galite paruošti uogienių stiklainius arba užsukamuosius stiklainius ir jų dangtelius.
- Jei norite pratęsti uogienės galiojimo laiką, galite ją apdoroti.
- Dezinfekuokite tik karščiui atsparius ir garų funkcijai tinkamus indus.
- Naudokite tik nepriekaištingai švarius stiklainius ir dangtelius.
- Prieš dezinfekuojuojant indus geriausia išplauti indaplovėje.

Rekomenduojamos higienos užtikrinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Švaraus indo dezinfekavimas	Skylėtasis ruošimo garuose padėklas	2		100	–	15–20

Tešlos kildinimas

Jūsų prietaise mielinė tešla pakils greičiau nei kambario temperatūroje ir neišsausės.

Reikalavimas. Kamera šalta.

1. Įstumkite groteles.
2. Ant grotelių padėkite dubenį, į kurį sukrėsta tešla. Neuždenkite dubens.

3. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas. Šie duomenys yra orientaciniai. Temperatūra ir ruošimo trukmė priklauso nuo priedų rūšies ir kiekio.
4. Vykstant rūgimo procesui neatidarykite prietaiso durelių, kad nepasišalintų drėgmė.
5. Prieš kepdami išsausinkite kamerą.

Rekomenduojamos tešlos kildinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų tiekimo pakopa	Trukmė, min.
Riebi tešla, pvz., panetinės	Dubuo ant grotelių	2		40–45	–	40–90
Balta duona	Dubuo ant grotelių	2		35–40	–	30–40

Atšviežinimas

Pašildykite maistą naudodami garų funkciją. Taip maistas bus tausoje. Maistas bus skanus ir atrodys lyg ką tik paruoštas. Galite atšviežinti net išvakarėse iškeptus kepinus.

Ruošimo nuorodos atšviežinant

- Naudokite karščiui atsparų ir garų funkcijai tinkamą indą be dangčio.

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

Rekomenduojamos šildymo ir atšviežinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų tiekimo pakopa	Trukmė, min.
Lėkštėje patiekiamas patiekalas, šaldytas, 1 porcija	Indas be dangčio	2		120–130	–	15–25
Pica, iškepta, atvėsinta	Grotelės	2		170–180 ¹	–	5–15
Bandelės, prancūziškas batonas, iškepti	Grotelės	2		150–160 ¹	–	10–20
Pica, iškepta, šaldyta	Grotelės	2		170–180 ¹	–	5–15
Bandelės, prancūziškas batonas, iškepti, šaldyti	Grotelės	2		160–170 ¹	–	10–20

¹ Įkaitinti prietaisą.

Laikymas šiltai

Laikymo šiltai nuorodos

- Naudojant kaitinimo būdą "Laikyti šiltai" nesusidarys kondensato. Jums nereikės valyti kameros.
- Neuždenkite maisto.
- Maisto negalima šiltai laikyti ilgiau nei 2 valandas.

- Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau.

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

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

30.8 Kontroliniai patiekalai

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

Kepimas

- Nustatomosios vertės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.
- Atkreipkite dėmesį į rekomenduojamose nuostatose pateikiamą informaciją apie įkaitinimą. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Iš pradžių kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.
- Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Įstūmimo lygiai kepat 2 lygiuose:
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
- Kepimo padėklas: 1 lygis
 - Formos ant grotelių:
 - Pirmos grotelės: 3 lygis
 - Antros grotelės: 1 lygis
- Įstūmimo lygiai kepat 3 lygiuose:
 - Kepimo padėklas: 4 lygis
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
 - Kepimo padėklas: 1 lygis
- Drėgnas biskvitas
 - Jei kepat 2 lygiuose, atidaromąsias formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis.
 - Galite naudoti ne tik groteles, bet ir mūsų siūlomą karšto oro gruzdintuvę.

Rekomenduojamos kepimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3	≡	140–150 ¹	–	25–40
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3	⌘	140–150 ¹	–	25–40
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universalusis padėklas + Kepimo padėklas	3+1	⌘	140–150 ¹	–	30–40
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universalusis padėklas	4+3+1	⌘	130–140 ¹	–	35–55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3	≡	160 ¹	–	20–30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3	⌘	150 ¹	–	25–35
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universalusis padėklas + Kepimo padėklas	3+1	⌘	150 ¹	–	25–35
Maži pyragaičiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universalusis padėklas	4+3+1	⌘	140 ¹	–	35–45
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	≡	160–170 ²	–	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	⌘	160–170 ²	–	30–40
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	⌘	1. 150–160 2. 150–160	Mažas išjungta	1. 10 2. 20–25
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	2x Išardomoji forma, 26 cm skersmens	3+1	⌘	150–170 ²	–	30–50

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Ruošimas garuose

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

Įstūmimo lygiai

Įstūmimo lygiai ruošiant garuose viename lygyje

- Dėkite daugiausia 2,5 kg.

- Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, XL dydis: 3 lygis

Įstūmimo lygiai ruošiant garuose dviejuose lygiuose

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

Rekomenduojamos ruošimo garuose nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Žirniai, šaldyti, du indeliai	2x Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio + Universalusis padėklas	4+3+1		100	–	– ¹
Brokoliai, švieži, 300 g	Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio	3		100 ²	–	8–9 ³
Brokoliai, švieži, vienas indelis	Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio	3		100 ²	–	10–11 ³

¹ Tikrinimas baigtas, kai šalčiausioje vietoje pasiekama 85 °C temperatūra (žr. IEC 60350-1).

² Įkaitinti prietaisą.

³ Atskaitinio bandinio ir pagrindinio bandinio gatavumo laipsnį palyginti galima tada, kai atskaitinis bandinys (paruoštas, kaip aprašyta IEC 60350-1) kaitinamas 5 minutes.

Kepimas griliu

Rekomenduojamos kepimo griliu nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	4		275 ¹	–	4–6

¹ Prietaiso iš anksto neįkaitinti.

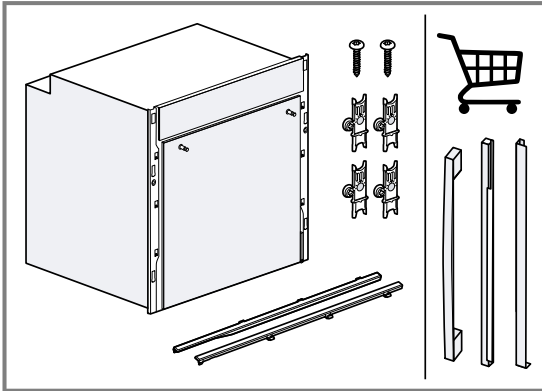
31 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



31.1 Tiekiamas komplektas

Išpakavę patikrinkite visas dalis, ar nėra transportavimo pažeidimų ir ar siuntoje nieko netrūksta.



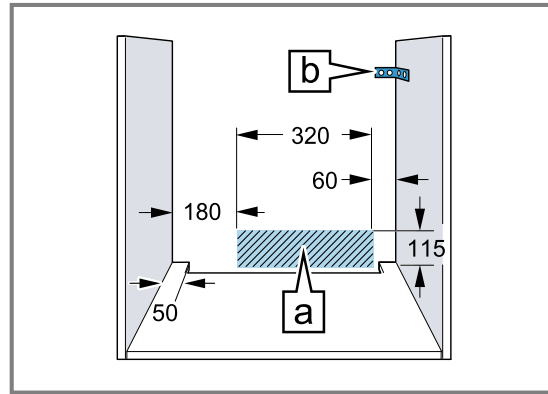
Atsižvelgiant į prietaiso konfigūraciją, gali būti naudojamos skirtingos rankenos ir plokštelės. Paveikslėlyje pateiktas pavyzdys.



31.2 Bendrieji montavimo nurodymai

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiomis nuorodomis.

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



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



ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!



Pavojus dėl magnetizmo



- Dėmesio asmenims, kuriems implantuotas širdies stimulatorius
- Valdymo skydelyje ir valdymo elementuose yra įtaisyti nuolatiniai magnetai. Jie gali sutrikdyti elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių arba insulino pompų, veikimą.
- ▶ Asmenys, kuriems implantuoti elektroniniai implantai, turi laikytis ne mažiau kaip 10 cm atstumu nuo valdymo skydelio ir magnetinių valdymo elementų.
 - ▶ Valdymo elemento jokia būdu negalima laikyti drabužių kišenėse.



ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

- ▶ Nenaudokite ilginimo kabelių ir keliagubų kištukinių lizdų blokų.
- ▶ Naudokite tik gamintojo aprobuotus adapterius ir el. tinklo prijungimo linijas.
- ▶ Jeigu el. tinklo prijungimo kabelis per trumpas ir negalite gauti ilgesnio el. tinklo prijungimo kabelio, kreipkitės į elektrikus, kad atitinkamai įtaisytų namo instaliaciją.

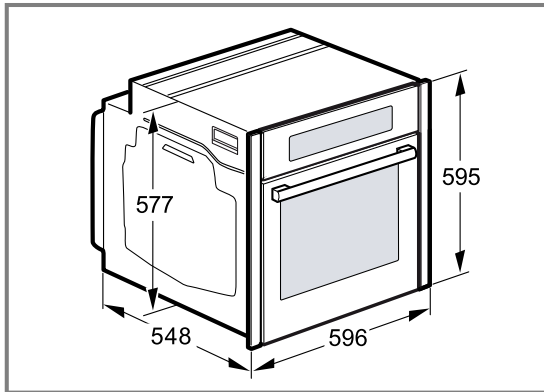
DĖMESIO!

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

- Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

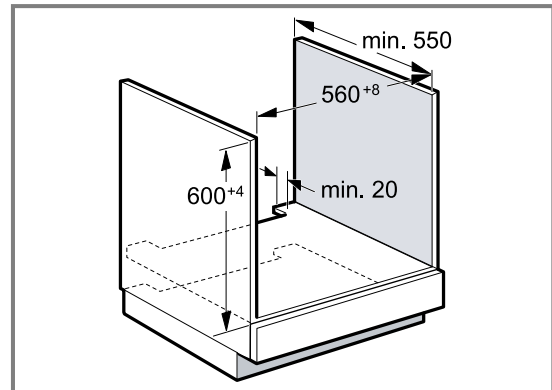
31.3 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



31.4 Montavimas po stalviršiu

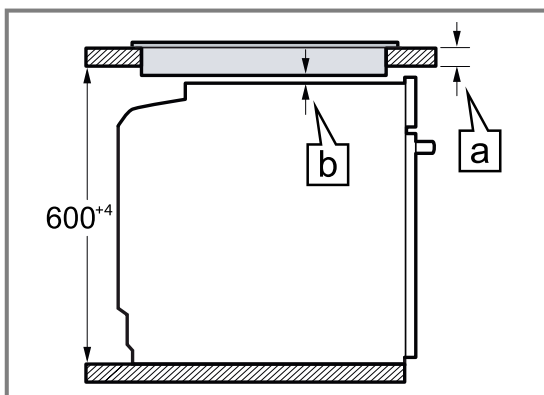
Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldų.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.
- Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

31.5 Montavimas po kaitlente

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



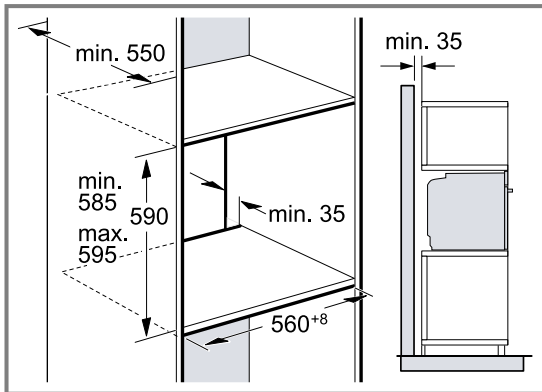
Kadangi būtina paisyti minimalaus atstumo **[b]**, mažiausias stalviršio storis yra **[a]**.

Kaitlentės rūšis	a uždedama, mm	a priglaudžiama prie paviršiaus, mm	b, mm
Indukcinė kaitlentė	37	38	5
Viso paviršiaus indukcinė kaitlentė	47	48	5
Dujinė kaitlentė	27	38	5 ¹
Elektrinė kaitlentė	27	30	2

¹ Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

31.6 Montavimas aukštoje spintoje

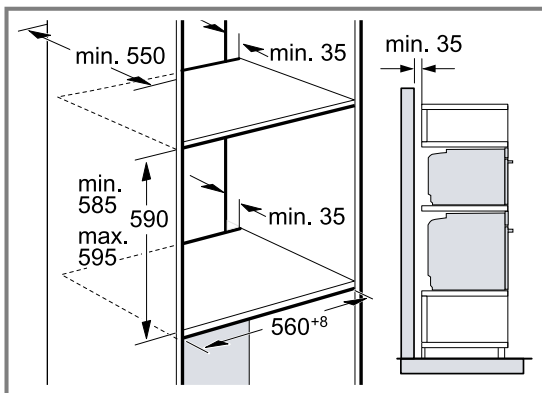
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

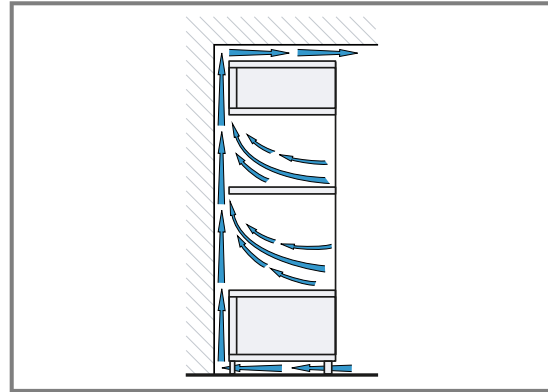
31.7 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

Jūsų prietaisas gali būti montuojamas ir virš arba po kitu prietaisu. Montuodami vieną virš kito laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nuorodų.



- Kad prietaisai vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą abiejų prietaisų ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm² ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės.

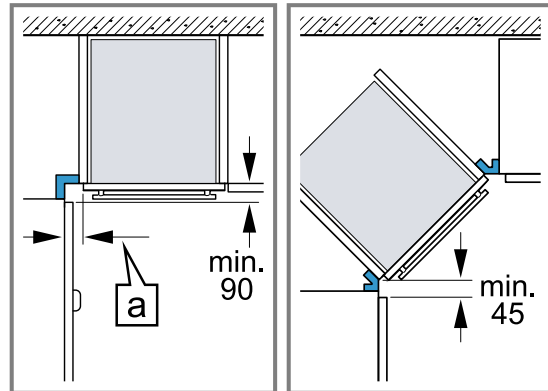
- Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytąją brėžinyje.



- Prietaisus montuokite tik tokia aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

31.8 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.

31.9 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.
- Jei prietaiso ekranas lieka tamsus, jis prijungtas netinkamai. Atjunkite prietaisą nuo tinklo, patikrinkite jungtį.

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

31.10 Prietaiso įmontavimas

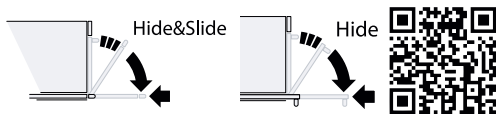
⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant prietaiso dureles nesumontavus durelių rankenos ir plokštelių, galima susižaloti.

- Prietaisą eksploatuokite tik sumontavę durelių rankeną ir plokšteles.

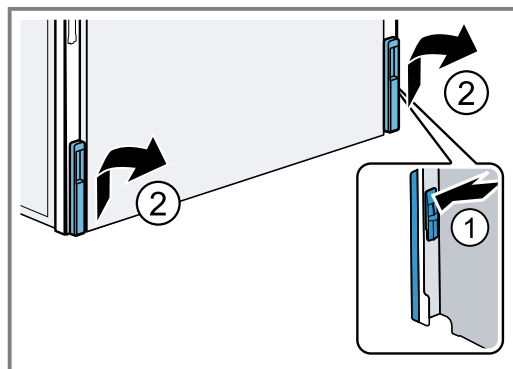
Pastabos

- Netvirtinkite durelių rankenos akumuliatoriniu suktuvu. Galite ją sugadinti.
- Daugiau informacijos:

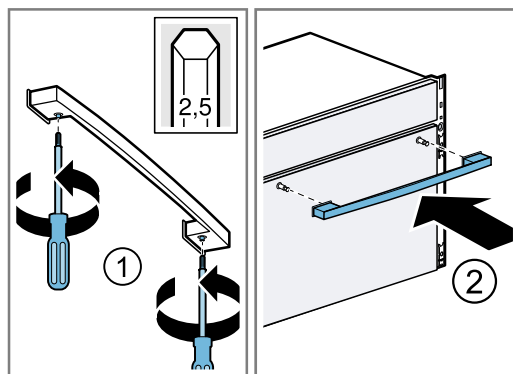


1. Šiek tiek atidarykite prietaiso dureles ir traukite raudonas trikampes transportavimo apsaugas į išorę.

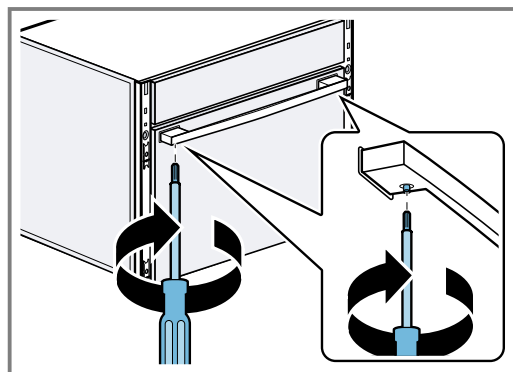
2. Nuimkite abi transportavimo apsaugas.
 - Spustelėkite nusklembtą transportavimo apsaugos plotą kitoje pusėje ①.
 - Laikykite nuspaudę nusklembtą plotą ir išstumkite transportavimo apsaugą stumdami ją aukščiau ②.



3. Šiek tiek atsukite durelių rankenos varžtus ①.
4. Įstatykite durelių rankeną ②.
 - Didesnioji skylė turi būti nukreipta į vidų.
 - Patikrinkite, ar tarp stiklo ir durelių rankenos yra silikonas paklotas.

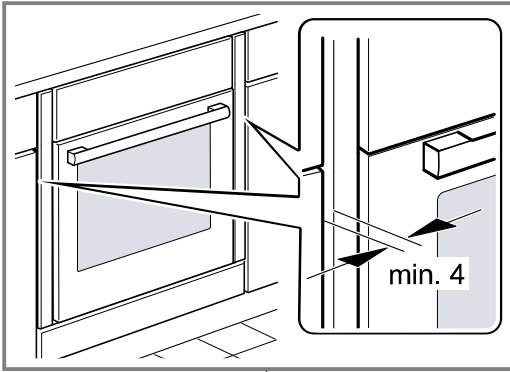


5. Veržkite varžtus, kol pritvirtinsite durelių rankeną.



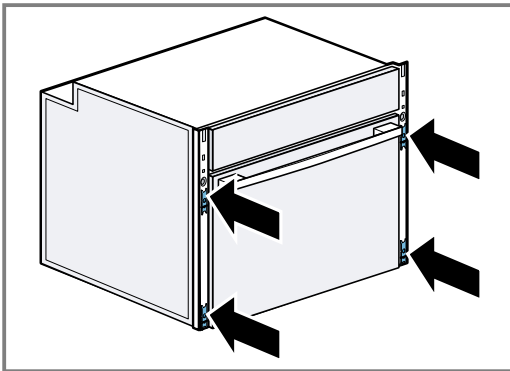
6. Prietaisą iki galo įstumkite.
Jungiamojo laido nelenkite, neprispauskite ir netraukite per aštrius kampus.

7. Prietaisą išlygiuokite per vidurį.

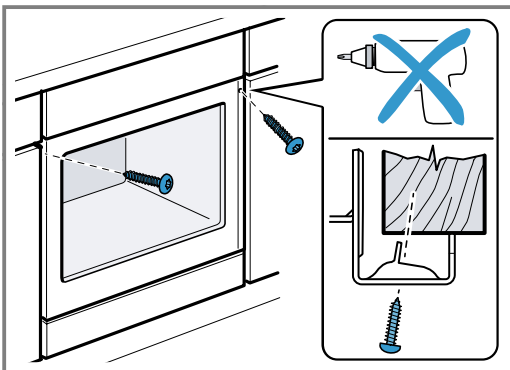


Tarp prietaiso ir šalia esančių baldų priekinės dalies reikia palikti bent 4 mm oro tarpą.

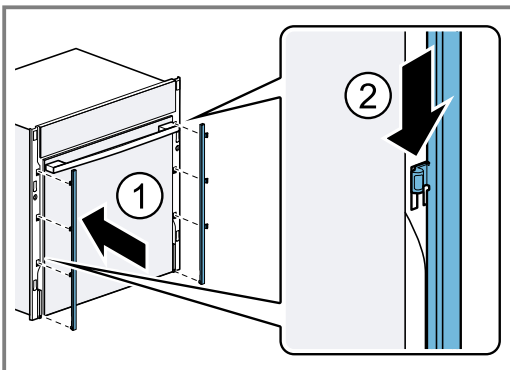
8. Uždėkite keturis tvirtinimo elementus. → Psl. 62



9. Tvirtai prisukite prietaisą.

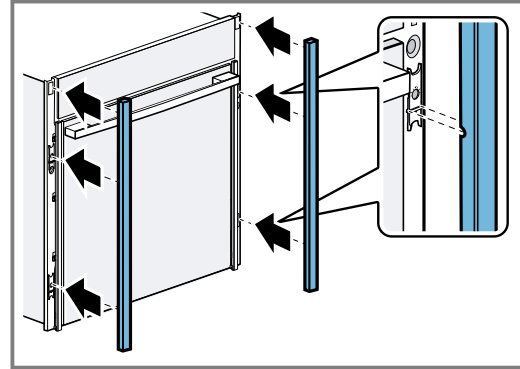


10. Kairėje ir dešinėje įstatykite tarpines juostas į joms skirtas įpjovas ① ir stumkite žemyn ②.



11. Spauskite plokšteles kairėje ir dešinėje pusėse, tvirtinimo elementų aukštyje, kol pasigirs spragtelėjimas.

– Plokštelė su lipduku skirta tvirtinti kairėje pusėje, viduje.

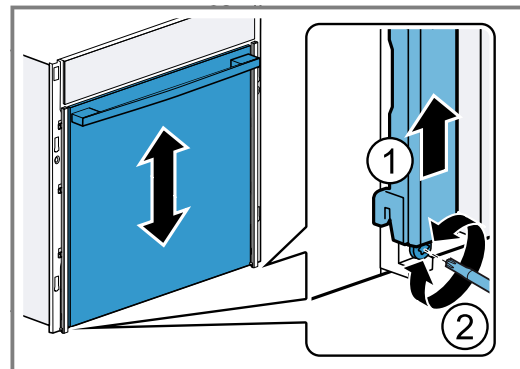


✓ Plokštelės užfiksuotos.

12. Patikrinkite, ar plokštelės kairėje ir dešinėje pusėse yra vertikaliai.

13. Prireikus išlygiuokite plokšteles. → Psl. 62

14. Prireikus prietaiso durelių aukštį nustatykite kairėje ir dešinėje pusėse esančiais nustatymo varžtais ②. Tam stumkite tarpines juostas į viršų ①.

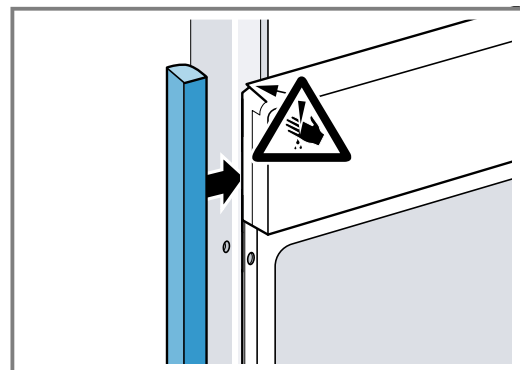


Pastaba. Tarpo tarp stalviršio ir prietaiso negalima uždengti papildomomis lentjuostėmis.

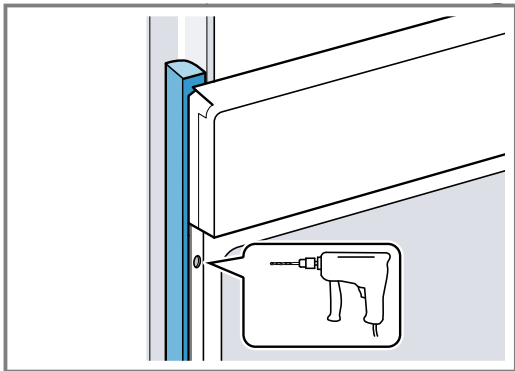
Prie integravimo spintelės šoninių sienelių negalima tvirtinti šilumos izoliacijos juostų.

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

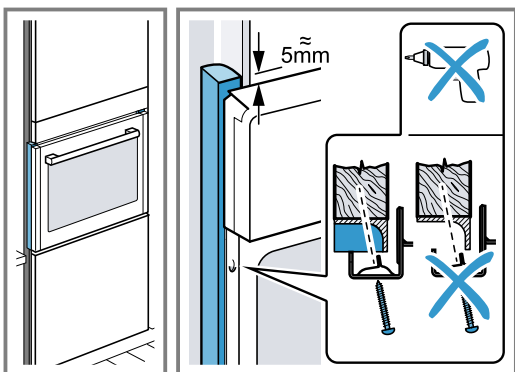
1. Užpildykite tinkama medžiaga, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.



2. Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragražkite aliuminio profiliuotį.



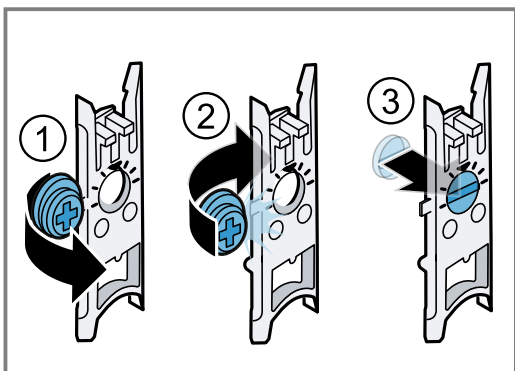
3. Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu.



31.12 Tvirtinimo elementų pritvirtinimas

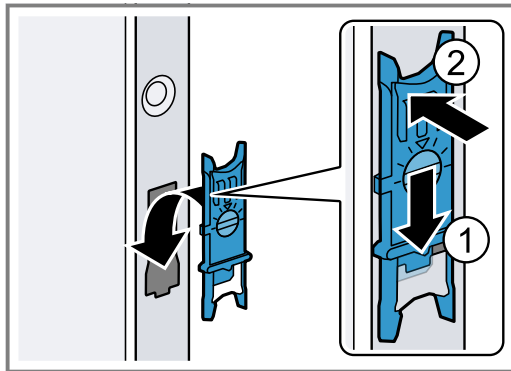
Kad būtų galima uždėti plokšteles, prieš tai reikia pritvirtinti keturis tvirtinimo elementus.

1. Spauskite tvirtinimo elemento ekscentriką į priekį ①.
2. Spauskite tvirtinimo elemento ekscentriką atgal ②.
- ✓ Ekscentrikas nulūžta.
3. Iš galo įspauskite ekscentriką į tvirtinimo elementą ③.



4. Raudonus tvirtinimo elementus dėkite viršuje. Žalius tvirtinimo elementus dėkite apačioje.

5. Įstumkite tvirtinimo elementą apačioje ① ir spauskite viršuje ②, kol užsifiksuos.



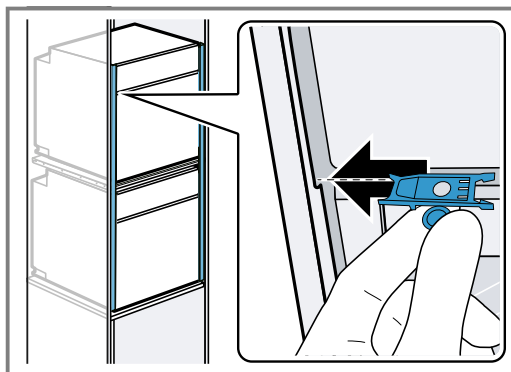
31.13 Plokštelių išlygiavimas

DĖMESIO!

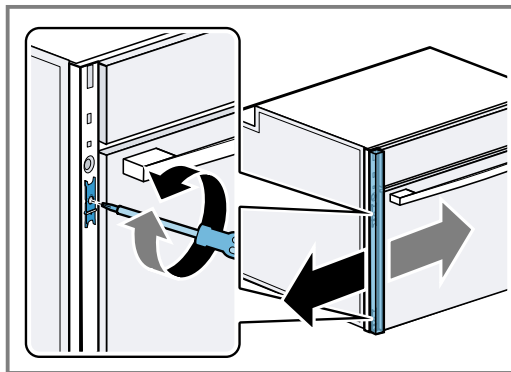
Netinkamos pagalbinės priemonės gali sugadinti prietaiso paviršių.

- Naudokite tik plastikines pagalbines priemones.
- Nenaudokite smailių ar aštriabriaunių pagalbinių priemonių.

1. Įstumkite pagalbinį plastikinį elementą, pvz., vieną iš kitų tvirtinimo elementų, į tarpą tarp prietaiso ir plokštelės.
2. Pagalbinį elementą iš prietaiso kartu su plokšte traukite į save; atsilaisvinant pasigirsta spragtelėjimas.



3. Norėdami sureguliuoti akles, sukite tvirtinimo elementą kairėn arba dešinėn.



4. Vėl uždėkite plokšteles.

31.14 Durelių rankenos ir šoninių plokštelių išmontavimas

DĖMESIO!

Netinkamos pagalbinės priemonės gali sugadinti prietaiso paviršių.

- ▶ Naudokite tik plastikines pagalbines priemones.
 - ▶ Nenaudokite smailių ar aštriabriaunių pagalbinių priemonių.
1. Atlaisvinkite durelių rankenos varžtus ir išimkite durelių rankeną.
 2. Plastikine pagalbine priemone ištraukite plokšteles kairėje ir dešinėje pusėse.

31.15 Prietaiso išmontavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo įtampos šaltinio.
2. Nuimkite plokšteles kairėje ir dešinėje pusėse.
3. Atsukite tvirtinimo varžtus.
4. Šiek tiek kilstelėkite prietaisą ir jį visiškai ištraukite.



Register your product online
neff-home.com

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



9001841103
040203
lt