



Integruota orkaitė

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo
instrukcijos

C17FS22.0

Turiny

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	2
2	Daiktinės žalos išvengimas	4
3	Aplinkosauga ir taupymas	5
4	Susipažinimas	6
5	Priedai	9
6	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	11
7	Svarbiausia informacija apie valdymą	13
8	Garai	14
9	Laiko funkcijos	18
10	Kepinių ir mėsos kepimo vedlys	19
11	Programos su garais	20
12	Apsauga nuo vaikų	21
13	Greitasis įkaitinimas	21
14	Šabo nuostata	22
15	Pagrindinės nuostatos	22
16	Home Connect	23
17	Valymas ir priežiūra	25
18	Valymo funkcija	28
19	Rėmas	29
20	Prietaiso durelės	29
21	Sutrikimų šalinimas	33
22	Utilizavimas	35
23	Klientų aptarnavimo tarnyba	35
24	Atitikties deklaracija	36
25	Viskas pavyks	36
26	MONTAVIMO INSTRUKCIJA	48
26.1	Bendrieji montavimo nurodymai	48

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 suprantą iš to kylančius pavojus. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 9

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsilipti.

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

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

- ▶ Niekada neliaskite 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 uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

→ *"Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 4*

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

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

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ 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. 35

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

1.5 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.

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 °C temperatūra, ant kameros dugno susikaupęs vanduo pažeidžia emalį.
- ▶ Jei ant kameros dugno yra vandens, nepradėkite naudoti.
 - ▶ Prieš naudodami nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.

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

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

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Baigę naudoti išsausinkite kamerą.
- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
- ▶ Nelaikykite kameroje maisto.

Jei prietaisas paliekamas atvėsti atidarius dureles, po tam tikro laiko gali būti pažeidžiamos šalia esančių baldų priekinės dalys.

- ▶ Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidarę durelių.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.
- ▶ Atviromis prietaiso durelėmis kamerą džiovinkite tik tuomet, jei buvotė nustatę didelį drėgmės kiekį.

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

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.

2.2 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

DĖMESIO!

Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garais.

- ▶ Indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Indas su rūdžių pažeistomis vietomis gali sukelti kameros rūdijimą. Rūdijimas gali prasidėti net dėl mažo rūdžių plotelio.

- ▶ Nenaudokite surūdijusių indų.

Lašantys skysčiai užteršia kameros dugną.

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

Karštas vanduo vandens bakelyje gali pažeisti garinimo sistemą.

- ▶ Į vandens bakelį pilkite tik šaltą vandenį.

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

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

Naudojant kaitinimo būdus su garų funkcija susidaro daug vandens garų. Lašelių latakė po kamera susikaupiantis kondensatas gali ištekti ir pažeisti greta esančius baldus.

- ▶ Prietaisui veikiant neatidarykite prietaiso durelių arba jas atidarykite kiek įmanoma rečiau.

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

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeniu.

Plaukamas indaplovėje vandens bakelis pažeidžiamas.

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

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

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

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

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas.

- Tokios kepimo formos ypač gerai įkaista.

Prietaisui veikiant dureles atidarykite kuo rečiau.

- Tuomet nepadidinkite kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paileiui 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.

Pastaba.

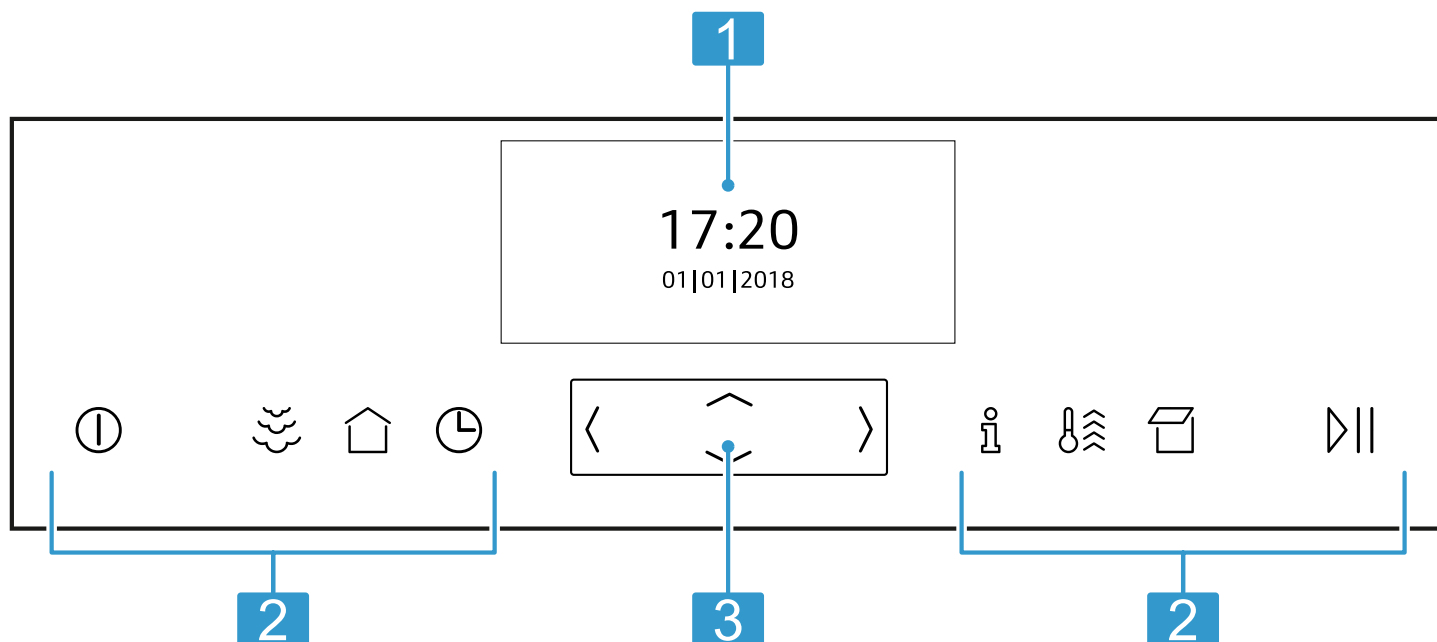
Prietaisas vartoja:

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

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo skydelis

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



1 Ekranas

2 Mygtukai

3 Valdymo elementas

4.2 Mygtukai

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

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

4.3 Valdymo elementas

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

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

4.4 Ekranas

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

Simboliai

Ekrane gali būti rodomi įvairūs simboliai.

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

4.5 Pagrindinis meniu

Pagrindiniame meniu rasite savo prietaiso funkcijų apžvalgą.

Norėdami atverti pagrindinį meniu, paspauskite mygtuką

Funkcija	Pavadinimas	Paskirtis
	Kaitinimo būdai	Pasirinkite norimą maisto kaitinimo būdą ir temperatūrą.
	Garinimas	Troškinimas garuose
	Kepinių ir mėsos kepimo vedlys	Rekomenduojamos kepinų ir kepsnių kepimo nuostatos
	Programos su garais	Maisto ruošimas garuose
	Mano profilis	Atskirų prietaiso nuostatų pritaikymas
	Home Connect	Orkaitė susiejama su mobiliuoju įrenginiu ir valdoma nuotoliniu būdu. → "Home Connect ", Psl. 23
	Kalkių šalinimas	Kalkių šalinimas iš garų sistemos
	Džiovinimas	Kameros džiovinimas pasibaigus programai su garais
	„EasyClean“	Nedidelių kameros nešvarumų valymas

4.6 Kaitinimo būdai

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

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

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	naudojimų.
	„CircuTherm“ karšto oro srautas	40–200 °C	Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	naudojimū.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	50–250 °C	Kepiniamis arba mėšai, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
	Kepimas grilyje su karšto oro srautu	50–250 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Picos kepimo režimas	50–250 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir apvalusis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Duonos kepimo režimas	180–240 °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	Skirtas mažiems 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.
	Ilgas troškinimas	70–120 °C	Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir tausoiant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios.
	Kildinimo pakopa	2 pakopos	Tešlai kildinti ir jogurtui brandinti. Tešla pakyla greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.
	Ruošimo būdas „Sous-Vide“	50–95 °C	Mėsai, žuviai, daržovėms ir desertams ruošti vakuume žemoje temperatūroje. Prieš ruošdami sudėkite maistą į specialų karščiui atsparų maisto ruošimo maišelį ir sandariai užlydykite vakuumavimo aparatu. Apsauginiame apvalkale išlieka maisto ir aromatinės medžiagos.
	Atitirpinimo pakopa	30–60 °C	Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausoiant.
	Laikymas šiltai	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	50–250 °C	Išskirtiniams patiekalams švelniai ruošti. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas, kurio temperatūra nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.
	„CircoTherm Eco“	40–200 °C	Pasirinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje, be orkaitės įkaitinimo funkcijos. Ventiliatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Efektyviausias yra kaitinimo būdas, kurio temperatūra nuo 125 °C iki 200 °C. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliacijos režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Atšviežinimas	80–180 °C	Maistui dar kartą pašildyti jį tausoiant ir kepiniams atšviežinti.

4.7 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

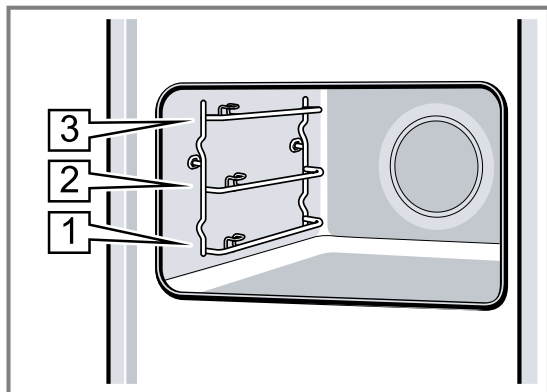
Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

→ "Priedai", Psl. 9

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

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.
→ "Rėmas", Psl. 29



Savaime išsivalantys paviršiai

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

Jei naudojant prietaisą savaime išsivalantys paviršiai nebesivalo pakankamai, tikslingai įkaitinkite kamerą.
→ "Savaime išsivalančių kameros paviršių valymas", Psl. 27

Apšvietimas

Kamerą apšviečia viena arba kelios orkaitės lemputės. Atidarius prietaiso dureles įsijungia kameros apšvietimas. Jei prietaiso durelės lieka atidarytos ilgiau nei 15 minučių, apšvietimas vėl išsijungia. Daugumoje darbo režimų apšvietimas įsijungia paleidus darbo režimą. Režimui pasibaigus, apšvietimas išsijungia.

Vėsinamasis ventiliatorius

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

DĖMESIO!

Neuždenkite ventiliacijos angos virš prietaiso durelių. Prietaisas perkais.

► Neuždenkite ventiliacijos angos.

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

Prietaiso durelės

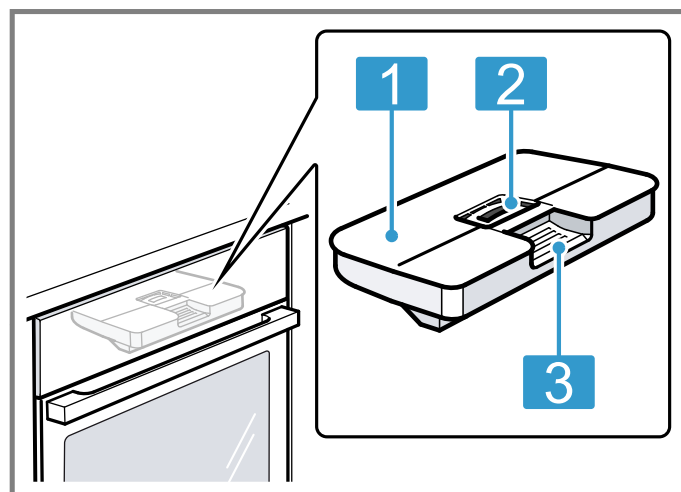
Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas sustos. Kai prietaiso dureles uždarysite, darbo režimas bus automatiškai tęsiamas.

Vandens bakelis

Vandens bakelio reikia kaitinimo būdams su garų funkcija.

Vandens bakelis yra už valdymo skydelio.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 14



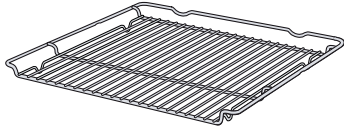
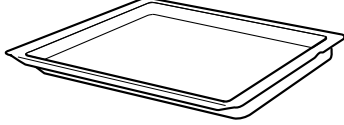
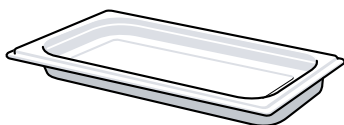
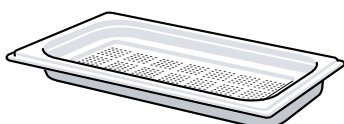
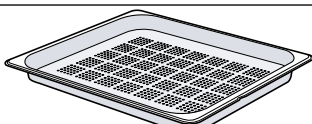
- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Bakelio dangtelis |
| 2 | Pripildymo ir ištuštinimo anga |
| 3 | Išėmimo ir įstūmimo rankenėlė |

5 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

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

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai		Naudojimas
Grotelės		<ul style="list-style-type: none"> Pyragų formos Apkepo formos Indas Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai Užšaldyti patiekalai
Universali kepimo skarda		<ul style="list-style-type: none"> Sultingi pyragai Kepiniai Duona Dideli kepsniai Užšaldyti patiekalai Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepant grilyje ant grotelių arba vandeniui naudojant režimą su garų funkcija, surinkti.
Neskylėtasis garinimo padėklas, S dydis		<p>Jame ruošiam produktai:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ryžiai Ankštiniai Grūdai <p>Garinimo padėklą dėkite ant grotelių.</p>
Skylėtasis garinimo padėklas, S dydis		<ul style="list-style-type: none"> Daržovėms troškinti. Sultims iš uogų sunkti. Atitirpinti. <p>Garinimo padėklą dėkite ant grotelių.</p>
Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis		Dideliems maisto kiekiams garinti.

5.1 Nurodymai dėl priedų

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

Garinimo padėklas

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

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

5.2 Užfiksavimo funkcija

Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

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

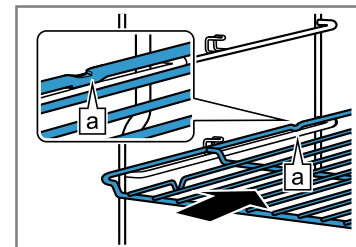
5.3 Priedo įstūmimas į kamerą

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

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

Grotelės

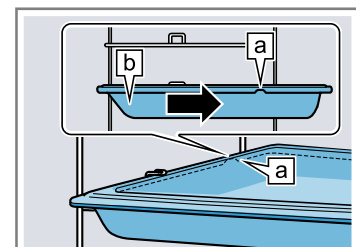
Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn ~.



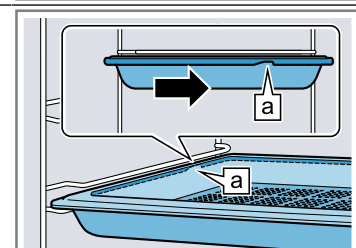
Padėklas

Pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas

Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.



Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, XL dydis



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

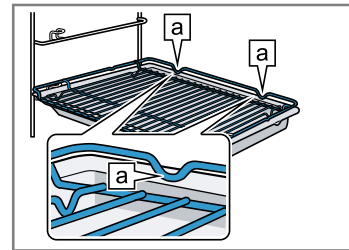
Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

Priedų derinimas

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

1. Grotelės 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 grotelės bus virš viršutinio kreipiamąjo strypelio.

Grotelės ant universalios kepimo skardos



5.4 Kiti priedai

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

www.neff-international.com

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

6 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

6.1 Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

DĖMESIO!

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

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

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

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

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

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

Nuostatos	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.

6.2 Pirmasis paleidimas

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

Pastabos

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

Kalbos nustatymas

1. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
- ✓ Po kelių sekundžių pasirodo pirmoji nuostata.
2. Paspausdami ∨ pereikite į apatinę eilutę.
3. Pasirinkite kalbą paspausdami < arba >.
4. Grįžkite į viršutinę eilutę paspausdami ^.
5. Pasirinkite kitą nuostatą paspausdami ∨.

Paros laiko nustatymas

1. Paspausdami ∨ pereikite į apatinę eilutę.
2. Pasirinkite valandą paspausdami < arba >.
3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
4. Pasirinkite minutes paspausdami < arba >.
5. Grįžkite į viršutinę eilutę paspausdami ^.
6. Pasirinkite kitą nuostatą paspausdami ∨.

Datos nustatymas

1. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
2. Pasirinkite dieną paspausdami < arba >.
3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
4. Pasirinkite mėnesį paspausdami < arba >.
5. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
6. Pasirinkite metus paspausdami < arba >.
7. Spauskite ^, kol pasirodys "Data".
8. Patvirtinkite nuostatas paspausdami ∨.

Vandens kietumo nustatymas

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

6.3 Prietaiso kalibravimas ir valymas

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

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

Reikalavimas. Kamera turi būti visiškai atvėsusi.

1. Iš kameros išimkite informaciją apie gaminį, priedus ir pakuotės likučius, pavyzdžiui, putų putplasčio rutuliukus.
2. Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
→ "Prietaiso įjungimas", Psl. 13
4. Pripildykite vandens bakelį.
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 14
5. Prieš kalibruodami nustatykite kaitinimo būdą, temperatūrą ir trukmę, tuomet paleiskite paspausdami ▷||.
→ "Garinimas", Psl. 15

Kalibravimas

Kaitinimo būdas	Garinimas ☼
Temperatūra	100 °C
Trukmė	30 minučių

Patarimas. Vykstant kalibravimui neatidarykite prietaiso durelių. Kitaip kalibravimas nutrūks.

- ✓ Kalibravimas prasideda. Tuo metu susikaupia daug garų.

6. DĖMESIO!

Jei naudojant prietaisą nustatoma aukštesnė nei 120 °C temperatūra, ant kameros dugno 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.

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

Įkaitinimas

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

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

Pastaba. Nutrūkus elektros tiekimui arba atjungus 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. 22

7 Svarbiausia informacija apie valdymą

7.1 Prietaiso įjungimas

- ▶ Įjunkite prietaisą paspausdami ①.

Pastabos

- Pagrindinėse nuostatose galite pasirinkti, ar įjungus turi būti rodomi kaitinimo režimai, ar pagrindinis meniu.
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22
- Jei ilgesnį laiką neatliekate jokių prietaiso valdymo veiksmų, jis automatiškai išsijungia.

7.2 Prietaiso išjungimas

- ▶ Išjunkite prietaisą paspausdami ①.

Pastabos

- Atsižvelgiant į kameros temperatūrą, ekrane rodomas liekamosios šilumos indikatorius.
→ "Liekamosios šilumos indikatorius", Psl. 13
- Atsižvelgiant į kameros temperatūrą, ventiliatorius veikia toliau, kol kamera atvėsta.
→ "Vėsinamasis ventiliatorius", Psl. 9

7.3 Liekamosios šilumos indikatorius

Išjungus prietaisą, ekrane pasirodo liekamosios šilumos indikatorius.

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

7.4 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

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

7.5 Temperatūros keitimas

Temperatūrą galėsite keisti ir įjungę darbo režimą.

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

7.6 Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, prietaisas atkurs visas pradinės nuostatas.

1. Nutraukite režimą paspausdami ▷.
2. Pasirinkite norimą kaitinimo būdą paspausdami < arba >.
3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ~.
4. Pasirinkite temperatūrą paspausdami < arba >.
5. Įjunkite režimą paspausdami ▷.

7.7 Darbo režimo sustabdymas

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

7.8 Darbo režimo nutraukimas

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

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

7.9 Faktinės temperatūros rodymas

Veikiant įkaitinimo funkcijai galite patikrinti faktinę temperatūrą.

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

7.10 Informacijos rodymas

Reikalavimas. Šviečia mygtukas i.

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

8 Garai

Ijungę garų funkciją maistą paruošite jį tausodami. Gali būti naudoti kaitinimo būdus su garais arba nustatę kai kuriuos kaitinimo būdus papildomai įjungti garų srauto funkciją.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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

8.1 Pripildykite vandens bakelį

⚠️ 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.


⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

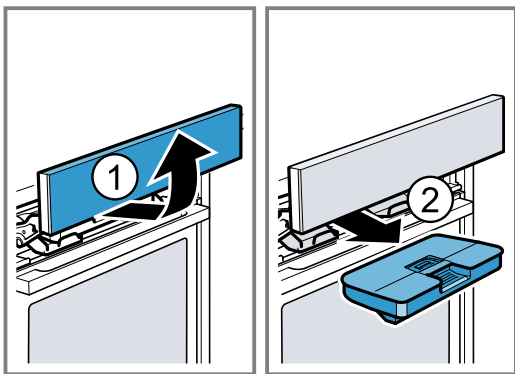
Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

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

Reikalavimas. Nustatytas tinkamas vandens kiekumas.

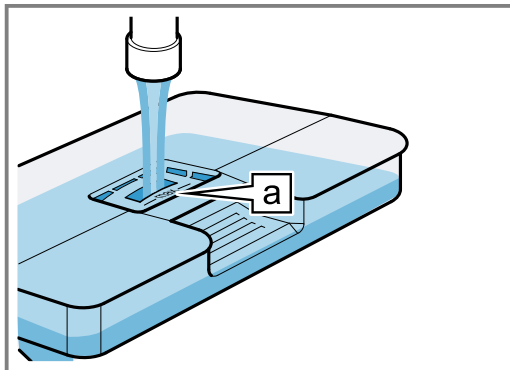
→ "Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 11


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

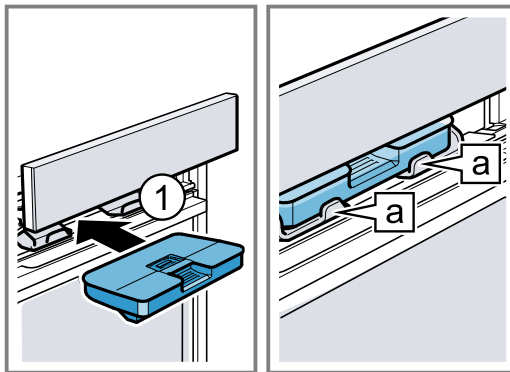


4. Prispauskite dangtelį prie vandens bakelio išilgai sandariklio, kad iš vandens bakelio išbėgtų vanduo.

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



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



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

8.2 Vandens bakelio papildymas

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






Pastabos

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

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

8.3 Kaitinimo būdai su garų funkcija

Jūsų prietaise yra keli kaitinimo būdai su garų funkcija:

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

Garinimas

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

Garinimo nustatymas

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

Kildinimo pakopa

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

Kildinimo pakopos nustatymas

Reikalavimas. Kamera turi būti visiškai atvėsusi.

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

Ruošimo būdas „Sous-Vide“

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

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

Funkcijos „Sous-vide“ nustatymas

Pastabos

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

Reikalavimas. Kamera turi būti visiškai atvėsusi.

1. DĖMESIO!

Baldų sugadinimo pavojus

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

Visiškai pripildykite vandens bakelį.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 14

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

Atitirpinimo pakopa

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

Atitirpinimo pakopos nustatymas


1. Pripildykite vandens bakelį.
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 14
2. Įjunkite prietaisą paspausdami ○.
3. Nustatykite funkciją "Atitirpinimo pakopa" ✱ paspausdami (arba).
4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
5. Pasirinkite konkrečią temperatūrą paspausdami (arba).
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
7. Pasirinkite konkrečią trukmę paspausdami (arba).
8. Paleiskite atitirpinimo pakopą paspausdami ⟲.
→ "Darbo režimo sustabdymas", Psl. 13
→ "Darbo režimo nutraukimas", Psl. 13

- ✓ Jei nustačius atitirpinimo pakopą ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.
→ *"Vandens bakelio papildymas", Psl. 14*
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
→ *"Prietaiso išjungimas", Psl. 13*
- 9. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
- 10. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.

Atšviežinimas

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

Atšviežinimo nustatymas






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

8.4 Ruošimas garuose, naudojant garų srauto funkciją

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



Kaitinimo būdai, naudojami su garų srauto funkcija

Garų srauto funkciją galima naudoti su šiais kaitinimo būdais:


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

Garų srauto funkcijos įjungimas

1. Pripildykite vandens bakelį.
→ *"Pripildykite vandens bakelį", Psl. 14*
2. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
3. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
→ *"Kaitinimo būdai, naudojami su garų srauto funkcija", Psl. 16*
4. Nustatykite konkrečią temperatūrą.

5. Įjunkite funkciją su garų srautu paspausdami .
6. Pereikite į garų intensyvumo  eilutę paspausdami ~.
7. Pasirinkite garų intensyvumą paspausdami < arba >:
 - mažas
 - vidutinis
 - didelis
8. Paleiskite darbo režimą su garų srautu paspausdami ||.
- ✓ Jei veikiant garų srauto funkcijai ištuštėja vandens bakelis, ekrane pasirodo nurodymas "Pripildyti vandens bakelį". Režimas tęsiamas be garų srauto funkcijos.
→ *"Vandens bakelio papildymas", Psl. 14*

Garų srauto funkcijos nutraukimas

- ▶ Paspauskite .
- ✓ Režimas tęsiamas be garų srauto funkcijos.

Darbo režimo su garų srauto funkcija užbaigimas

1. Išjunkite prietaisą paspausdami ①.
2. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.

8.5 Po kiekvieno darbo su garais režimo

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

Vandens bakelio ištuštinimas

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!


Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.


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

DĖMESIO!

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

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

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

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

Kondensato vonelės džiovinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojamas prietaisas įkaista.

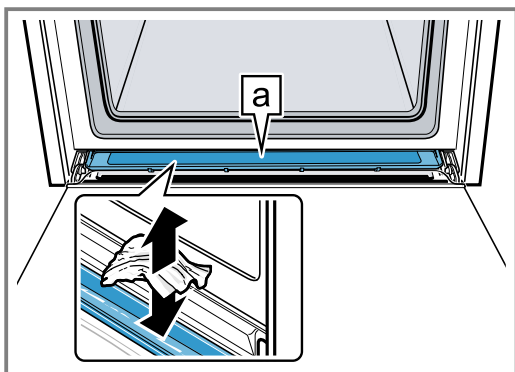
- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Atidarykite prietaiso dureles.

2. Pastaba.

Kondensato vonelė **a** yra po kamera.



Kondensato vonelėje **a** esantį vandenį sugerkite virtuvine servetėle ir atsargiai išvalykite.

Pastaba. Norėdami išvalyti kondensato vonelę, galite ją išmontuoti.

→ "Kondensato vonelės išėmimas", Psl. 30

Kameros džiovinimas

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

Kameros džiovinimas naudojant funkciją Džiovinimas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

DĖMESIO!

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

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

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Išvalykite iš kameros nešvarumus.
2. Išsausinkite kamerą kempine.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami **ⓘ**.
4. Paspauskite **⏏**.
5. Nustatykite funkciją "Džiovinimas" **≡** paspausdami **<** arba **>**.
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami **↵**.
✓ Ekrane rodoma trukmė. Trukmės keisti negalima.
7. Pereikite į kitą eilutę paspausdami **↵**.
8. Įjunkite džiovinimą paspausdami **▶▶**.
✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
9. Išjunkite prietaisą paspausdami **ⓘ**.
10. Kalkių dėmės nuvalykite acte suvilgyta servetėle, paskui išvalykite švariu vandeniu ir nusauskite minkšta šluoste.
11. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1–2 minutes, kad kamera visiškai išsausėtų.

Kameros išsausinimas išvalant

⚠ 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. Palikite kameros dureles atviras 1 valandą, kad kamera išdžiūtų.
4. Kalkių dėmės nuvalykite acte suvilgyta servetėle, paskui išvalykite švariu vandeniu ir nusauskite minkšta šluoste.
5. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1–2 minutes, kad kamera visiškai išsausėtų.

9 Laiko funkcijos

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

9.1 Laiko funkcijų apžvalga

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

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

9.2 Laikmatis

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

Laikmačio nustatymas

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

Laikmačio trukmės keitimas

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

Laikmačio veikimo nutraukimas

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

9.3 Trukmė

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

Trukmės nustatymas

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

Mygtukas	Rekomenduojama vertė
	10 minučių
	30 minučių

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

Trukmės keitimas

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

Trukmės skaičiavimo nutraukimas

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

9.4 Darbo režimo atidėjimo funkcija – „Pabaiga“

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

Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos Pabaiga nustatymas

Pastabos

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

Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos Pabaiga keitimas

1. Paspauskite .
2. Pasirinkite "Pabaiga" paspausdami .
3. Pakeiskite pabaigos laiką paspausdami arba .
- ✓ Nuostata priimama.

**Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos Pa-
baiga atšaukimas**

1. Paspauskite ☹.

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

10 Kepinių ir mėsos kepimo vedlys

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

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

10.1 Maisto apžvalga

Galite rinktis toliau nurodytą maistą:

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

10.2 Kepinių ir kepsnių kepimo vedlio nustatymas

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

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ☺.
2. Paspauskite ☹.
3. Pasirinkite "Kepinių ir kepsnių kepimo vedlys" ☞ paspausdami < arba >.
4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ~.
5. Pasirinkite kategoriją paspausdami < arba >.
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ~.
7. Pasirinkite patiekalą paspausdami < arba >.
8. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ~.
- ✓ Rodomos rekomenduojamos nuostatos.
9. **Pastaba.** Ne visiems patiekalams rodomos papildomos nuorodos.
Papildomos nuorodos peržiūrimos paspausdami ~.
✓ Rodomos papildomos nuorodos, pvz., dėl įstūmimo lygio, priedų, indų, laiko, kada reikia apversti, pamaišyti arba įpilti papildomo skysčio.
10. Į rekomenduojamas nuostatas grįšite paspausdami <.
11. Jei reikia, mygtuku ~ pritaikykite temperatūrą arba trukmę.
– Pasirinkite temperatūrą arba trukmę paspausdami ~ arba ^.
– Pritaikykite nuostatą paspausdami < arba >.
12. Įjunkite kepinų ir kepsnių kepimo vedlį mygtuku ▶▶.
✓ Kai kuriuos patiekalus reikia apversti arba pamaišyti. Atėjus laikui apversti arba pamaišyti, pasigirsta signalas, o ekrane rodoma nuoroda.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
13. **Pastaba.** Nustatę kai kurias programas galite nurodyti papildomą maisto ruošimo trukmę.
→ "Papildomas maisto ruošimas", Psl. 19
Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, pasirinkite ^ "Baigti".

10.3 Papildomas maisto ruošimas

1. Pasirinkite funkciją "Papildomas ruošimas" paspausdami ~.
2. Jei reikia, pakeiskite nuostatas paspausdami < arba >.
3. Įjunkite papildomo ruošimo funkciją paspausdami ▶▶.

11 Programos su garais

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

11.1 Indas

Paruošimo rezultatas priklauso nuo indo savybių ir dydžio.

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

Netinka indai iš šių medžiagų:

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

11.2 Programų su garais apžvalga

Galite rinktis šias programas su garais:

- Balta duona, suformuota rankomis
- Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona, suformuota rankomis
- Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona stačiakampėje formoje
- Ruginių ir kvietinių miltų duona su mielėmis stačiakampėje formoje
- Neraugintos duonos papločiai
- Mielinė pynė be įdaro / mielinis žiedas
- Biskvitinis tortas
- Apskrudinta kiaulienos sprandinė
- Kiaulienos sprandinės kepsnys be kaulo
- Kaselio kepsnys be kaulo / vyniotinis
- Jautienos filė, šviežia, vidutiniškai iškepta
- Jautienos kepsnys, šviežias, vidutiniškai iškeptas
- Jautienos kepsnys, šviežias, pagal anglišką receptą
- Viščiukas, visas, šviežias
- Viščiukų gabaliukai, švieži
- Garuose ruošta vištos krūtinėlė
- Antis, žąsis, neįdaryta, šviežia
- Žuvies filė, apkepta
- Troškinta žuvies filė
- Žuvis, visa
- Žuvis, visa, ruošta garuose
- Garuose virti žiedinių kopūstų žiedynai
- Garuose virti smulkinti brokoliai
- Garuose virtos žalios pupos
- Morkų griežinėliai, virti garuose
- Daržovės, šaldytos
- Bulvės su lupena, vidutinės
- „Basmati“ ryžiai
- Natūralūs ryžiai
- Kuskusas
- Lęšiai lėkštėje
- Troškintų priedų pašildymas
- Jogurtas stiklinėje
- Ryžių košė su pienu
- Vaisių kompotas

- Kiaušiniai, minkštai virti
- Kiaušiniai, kietai virti
- Buteliukų dezinfekavimas

11.3 Maisto paruošimas programai su garais

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















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

11.4 Programos su garais nustatymas





⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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

1. Pripildykite ir įstatykite vandens bakelį.
2. Įjunkite prietaisą paspausdami .
3. Paspauskite .
4. Pasirinkite "Programos su garais"  paspausdami  arba .
5. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
6. Pasirinkite programą su garais paspausdami  arba .
7. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
8. Pasirinkite svorį paspausdami  arba .
9. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
- ✓ Rekomenduojamas įstūmimo aukštis ir indas.
10. Įjunkite programą su garais paspausdami .
- ✓ Rodoma apskaičiuota trukmė. Kai kuriose programose su garais rodoma trukmė per pirmąsias minutes gali pasikeisti, nes įkaitinimo trukmė priklauso, pvz., nuo ruošiamo maisto ir vandens temperatūros.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
11. **Pastaba.** Naudodami kai kurias programas su garais galite nustatyti papildomą patiekalo ruošimo trukmę.
→ "Papildomas maisto ruošimas", Psl. 20
Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, pasirinkite  "Baigti".

11.5 Papildomas maisto ruošimas

1. Pasirinkite funkciją "Papildomas ruošimas" paspausdami .
2. Jei reikia, pakeiskite nuostatas paspausdami  arba .
3. Įjunkite papildomo ruošimo funkciją paspausdami .

12 Apsauga nuo vaikų

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

12.1 Blokuotės

Jūsų prietaise naudojamos 2 skirtingos blokuotės:

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

12.2 Automatinės apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

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

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

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite .
2. Pasirinkite sritį "Mano profilis" paspausdami arba .
3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
4. Pasirinkite funkciją "Automatinė apsauga nuo vaikų" paspausdami arba .
5. Pasirinkite nuostatą paspausdami .
6. Nustatykite parinktį "Aktyvinta" paspausdami .
7. Paspauskite .
8. Išsaugokite nuostatą paspausdami .
- ✓ Prietaisą išjungus ekrane rodoma .

12.3 Automatinės apsaugos nuo vaikų išjungimas

1. Laikykite nuspaudę mygtuką , kol ekrane atsiranda nuoroda "Apsauga nuo vaikų pasyvinta".

2. Įjunkite prietaisą paspausdami ir nustatykite darbo režimą.

12.4 Automatinės apsaugos nuo vaikų pasyvinimas

1. Laikykite nuspaudę mygtuką , kol ekrane atsiranda nuoroda "Apsauga nuo vaikų pasyvinta".
2. Įjunkite prietaisą paspausdami .
3. Paspauskite .
4. Pasirinkite sritį "Mano profilis" paspausdami arba .
5. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
6. Pasirinkite funkciją "Automatinė apsauga nuo vaikų" paspausdami arba .
7. Pasirinkite nuostatą paspausdami .
8. Nustatykite parinktį "Pasyvinta" paspausdami .
9. Paspauskite .
10. Išsaugokite nuostatą paspausdami .

12.5 Vienkartinės apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

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

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

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

12.6 Vienkartinės apsaugos nuo vaikų pasyvinimas

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







13 Greitasis įkaitinimas

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


13.1 Greitojo įkaitinimo funkcija ir galios didinimo funkcija „PowerBoost“

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








13.2 Greitojo įkaitinimo aktyvinimas

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

13.3 Greitojo įkaitinimo pasyvinimas

- Greitojo įkaitinimo funkciją galite iš anksto pasyvinti mygtuku .

13.4 Galios didinimo funkcijos „PowerBoost“ aktyvinimas

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

13.5 Galios didinimo funkcijos „PowerBoost“ pasyvinimas

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

14 Šabo nuostata

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


14.1 Šabo funkcijos įjungimas











Pastabos

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

Reikalavimas. Šabo funkcija aktyvinama pagrindinėse nuostatose, išsaugotose parankiniuose.

→ „Pagrindinės nuostatos“, Psl. 22

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .

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

14.2 Šabo funkcijos nutraukimas

- Nutraukite šabo funkciją paspausdami .


15 Pagrindinės nuostatos

Jūs galite sureguliuoti prietaisą pagal savo poreikius.

15.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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



Pagrindinė nuostata	Parinktis
Kalba	Žr. parinktį prietaise
Paros laikas	00:00 - 23:59
Data	Diena, mėnuo ir metai
¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos	






Pagrindinė nuostata	Parinktis
Vandens kietumas → „Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą“, Psl. 11	<ul style="list-style-type: none"> ■ 0 (suminkštintas) ■ 1 (minkštas) ■ 2 (vidutinis) ■ 3 (kietas) ■ 4 (labai kietas)
Parankiniai → „Parankinių keitimai“, Psl. 23	Nustatomi kaitinimo būdai, kurie turi būti rodomi kaitinimo būdų meniu
Garso signalas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Trumpa trukmė ■ Vidutinė trukmė ■ Ilga trukmė
Mygtukų tonas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Išjungta (išskyrus ) ■ Įjungta
¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos	

Pagrindinė nuostata Parinktis	
Ekranų ryškumas	5 pakopos
Paros laiko indikatorius	<ul style="list-style-type: none"> Skaitmeninis Išj.
Apšvietimas	<ul style="list-style-type: none"> Veikiant režimui įjungta Veikiant režimui išjungta
Automatinė apsauga nuo vaikų	<ul style="list-style-type: none"> Pasyvinta Aktyvinta
Darbo režimas įjungus	<ul style="list-style-type: none"> Pagrindinis meniu Kaitinimo būdai Garinimas Kepinių ir mėsos kepimo vedlys Programos su garais
Užtemdymas naktį	<ul style="list-style-type: none"> Išjungta Įjungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas)
Prekės ženklo logotipas	<ul style="list-style-type: none"> Rodmenys Nerodyti
Ventiliatoriaus inercinio veikimo trukmė	<ul style="list-style-type: none"> Rekomenduojama Minimalus
Ištraukimo sistema ¹	<ul style="list-style-type: none"> Neįrengta (rėmas) Įrengta (viengubi bėgeliai)
„Home Connect“	Home Connect Nuostatos → „Home Connect“, Psl. 23
Gamyklinės nuostatos	Atkurti

¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos

15.2 Srities „Mano profilis“ keitimas

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









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

15.3 Parankinių keitimas




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

Pastaba.

Kai kurių kaitinimo būdų pasyvinti negalite:

- „CircoTherm“ karšto oro srautas 
 - Kepimas grilyje su karšto oro srautu 
 - Didysis grilis 
1. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
 2. Paspauskite .
 3. Pasirinkite sritį "Mano profilis"  paspausdami < arba >.
 4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
 5. Pasirinkite "Parankiniai" paspausdami < arba >.
 6. Pasirinkite "Nustatyti parankinius" paspausdami .
 7. Pasirinkite kaitinimo būdą paspausdami < arba >.
 8. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .
 9. Pasirinkite nuostatą paspausdami < arba >.

Nuostatos	Rodmenys kaitinimo būdų meniu
Aktyvinta	taip
Pasyvinta	ne

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

16 Home Connect

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

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

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

Patarimai

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

Pastabos

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

16.1 Home Connect diegimas

Reikalavimai

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

1. Atsisiųsta Home Connect programėlė.



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



3. Vadovaukitės programėlės Home Connect instrukcijomis.

16.2 Home Connect Nuostatos

Savo prietaiso pagrindinėse nuostatose galite pritaikyti Home Connect nuostatas ir tinklo nuostatas. Kokios nuostatos rodomos ekrane, priklauso nuo to, ar įdiegta Home Connect ir ar prietaisas prijungtas prie namų tinklo.

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

16.3 Prietaiso valdymas programėle Home Connect

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

Pastaba. Kai kuriuos darbo režimus galite įjungti tik orkaitėje.

Reikalavimai

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

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

Pastabos

- Jei per 15 minučių nuo nuotolinės paleisties aktyvinimo ar naudojimo pabaigos atidarysite prietaiso dureles, nuotolinė paleistis bus pasyvinama.

- Įjungus orkaitės režimą prietaisu, nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Nuostatas galite keisti programėle Home Connect arba paleisti naują programą.

16.4 Programinės įrangos atnaujinimas

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

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

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

Pastabos

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

- Diegimas trunka keletą minučių. Vykstant diegimui negalite naudotis prietaisu.

16.5 Nuotolinė diagnostika

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

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

16.6 Duomenų apsauga

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

- unikaliąją prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodas ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasmę);
- 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.

17 Valymas ir priežiūra

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

17.1 Valymo priemonės

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali pažeisti prietaiso paviršius.

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

Naujose kempinėse yra gamybos priemonių likučių.

- ▶ Naujas kempinines šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

Tinkamos valymo priemonės

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

Vadovaukitės prietaiso valymo instrukcija.

→ "Prietaiso valymas", Psl. 27

Priekinė prietaiso dalis

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

Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Durelių stiklai	<ul style="list-style-type: none"> Karštas plovimo šarmas 	Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančiojo plieno spiralės. Patarimas. Norėdami išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 29
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis Iš plastiko: Karštas plovimo šarmas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. Patarimas. Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → "Prietaiso durelės", Psl. 29
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančiojo plieno	Nerūdijančiojo plieno valiklis	Nerūdijančiojo plieno valikliu galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių.
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> Karštas plovimo šarmas 	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.
Durelių sandariklis	<ul style="list-style-type: none"> Karštas plovimo šarmas 	Neišimkite ir nešveiskite.

Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> Karštas plovimo šarmas Acto tirpalas Orkaičių valiklis 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų. Pastabos <ul style="list-style-type: none"> Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti, todėl gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Plonų padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo rūdijimo. Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.
Savaime išsivalantys paviršiai	–	Vadovaukitės savaime išsivalančių paviršių instrukcija. → "Savaime išsivalančių kameros paviršių valymas", Psl. 27
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	<ul style="list-style-type: none"> Karštas plovimo šarmas 	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> Karštas plovimo šarmas 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → "Rėmas", Psl. 29

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas ▪ Orkaičių valiklis 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.</p> <p>Garinimo padėkluose iš nerūdijančiojo plieno nenaudokite nerūdijančiojo plieno spiralės.</p> <p>Garinimo padėkluose susikaupusius maisto produktų, kuriuose yra krakmolo (pvz., ryžių), likučius šalinkite vandenių su actu.</p>
Vandens bakelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	<p>Ploviklio likučius po valymo kruopščiai nuvalykite švariu vandeniu.</p> <p>Kad išvalytas vandens bakelis išdžiūtų, palikite vandens bakelio dangtelį atidarytą. Nusausinkite dangtelio sandariklį.</p> <p>Neplaukite indaplovėje.</p>

17.2 Prietaiso valymas

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

Reikalavimas. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodymus.

→ "Valymo priemonės", Psl. 25

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.

- Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.

→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 25

2. Nusausinkite minkšta servetėle.

17.3 Savaimė išsivalančių kameros paviršių valymas

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

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

DĖMESIO!

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

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

1. Iš kameros išimkite priedus ir indus.
2. Įskabinkite ir išimkite iš kameros rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 29
3. Plovimo šarmu ir minkšta šluoste pašalinkite stambesnius nešvarumus:
 - nuo lygių emaliuotų paviršių;
 - nuo prietaiso durelių vidinės dalies;
 - nuo orkaitės lemputės stiklinio dangtelio.
 Taip išvengsite nepašalinamų dėmių.
4. Ištuštinkite kamerą. Kamera turi būti tuščia.
5. Nustatykite duonos kepimo režimo kaitinimo būdą.
6. Nustatykite aukščiausią temperatūrą.
7. Įjunkite darbo režimą.
8. Po 1 valandos prietaisą išjunkite.
9. Prietaisui pakankamai atvėsus, išvalykite kamerą drėgna šluoste.

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

10. Įkabinkite rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 29

18 Valymo funkcija

Prietaisui išvalyti naudokite valymo funkciją.

18.1 Pagalbinė valymo programa „EasyClean“

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

Pagalbinės valymo programos „EasyClean“ nustatymas

ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Reikalavimai

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


1. Išimkite iš kameros priedus.


2. DĖMESIO!


Kamerą valant distiliuotu vandeniu, ilgainiui prasideda korozija.


- ▶ Nenaudokite distiliuoto vandens.


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

3. Įjunkite prietaisą paspausdami .

4. Paspauskite .

5. Pasirinkite „EasyClean“  paspausdami < arba >.

6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami .

7. Įjunkite pagalbinę valymo programą .

✓ Įsijungia pagalbinė valymo programa. Ekrane skaičiuojama trukmė.

✓ Pasibaigus pagalbinei valymo programai, pasigirsta signalas.

8. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

9. Pasibaigus pagalbinei valymo programai dar pavalkite kamerą.

→ "Papildomas kameros valymas", Psl. 28

Papildomas kameros valymas

DĖMESIO!

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

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

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Atidarykite prietaiso dureles ir vandens likučius iššluostykite drėgmę sugeriančia šluoste.

2. Kameros lygius paviršius valykite šluoste arba minkštu šepetėliu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite actu suvilgyta šluoste. Tada nuplaukite švariu vandeniu ir kruopščiai nusauskite minkšta šluoste, taip pat po durelių sandarikliu.
4. Jei tvirtai prilipę nešvarumai nenusivalo, kamerali atvėsus dar kartą įjunkite pagalbinę valymo programą.
5. Kad kamera išdžiūtų, apie 1 valandą palikite prietaiso dureles šiek tiek praviras (apie 30°).

18.2 Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

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

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

Higienos sumetimais kalkių šalinimas turi būti atliktas iki galo.

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

Pasiruošimas šalinti kalkes

DĖMESIO!

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

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

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

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeniui.

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 tirpalą.
4. Įstumkite vandens bakelį su kalkių šalinimo tirpalu.
5. Uždarykite valdymo skydelį.


Kalkių šalinimo nustatymas






DĖMESIO!

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

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeniui.


Reikalavimas. Paruoškite šalinti kalkes. → Psl. 28

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .


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

Pirmasis skalavimas

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

3. Įstumkite vandens bakelį ir uždarykite valdymo skydelį.
4. Įjunkite skalavimo funkciją paspausdami .
- ✓ Pradedama skalauti. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Skalavimui pasibaigus, pasigirsta signalas.

Antrasis skalavimas

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

19 Rėmas

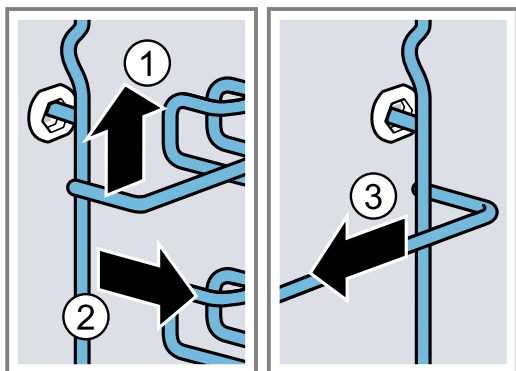
Norėdami kruopščiai išvalyti rėmą ir kamerą arba pakeisti rėmą, galite jį iškabinti.

19.1 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.

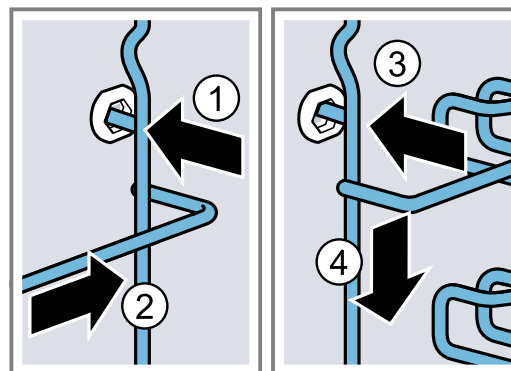


3. Nuvalykite rėmą.
→ "Valymo priemonės", Psl. 25

19.2 Rėmo įkabimas

Pastabos

- Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje.
 - Įsitikinkite, kad laikiklio lankelis yra priekyje ant abiejų rėmų.
1. Stumkite rėmą į galinę ertmę ①, kol priglūs prie kameros sienelės, ir spustelėkite pirmyn ②.
 2. Stumkite rėmą į priekinę ertmę ③, kol priglūs prie kameros sienelės, ir spustelėkite žemyn ④.



20 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

20.1 Prietaiso durelių iškabimas

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.
- ▶ Nelieskite lankstų srities.

1. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

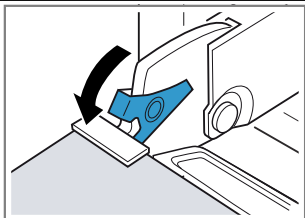
2. ⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

- ▶ Stebėkite, kad blokavimo svirtys visada būtų iki galo užlenktos, o iškabinant prietaiso dureles – iki galo atlenktos.

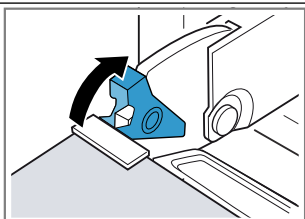
Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.

Blokavimo svirtis atlenkta



Lankstas užfiksuotas ir negali užsilenkti.

Blokavimo svirtis užlenkta



Prietaiso durelės užfiksuotos ir jų negalima iškabinti.

- ✓ Blokavimo svirtys atlenktos. Lankstai užfiksuoti ir negali užsilenkti.

3. Iki galo uždarykite prietaiso dureles ①. Tvirtai suimkite prietaiso dureles abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje ir ištraukite keldami į viršų ②.
4. Atsargiai padėkite prietaiso dureles ant lygaus paviršiaus.

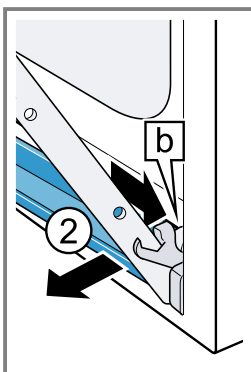
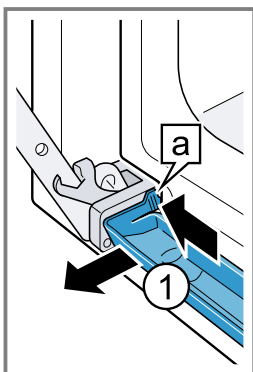
Kondensato vonelės išėmimas

Pastabos

- Išvalykite kondensato vonelę kiekvieną kartą, kai baigiate naudoti darbo režimą su garų funkcija arba kai ją išimate.
- Neplaukite kondensato vonelės indaplovėje.

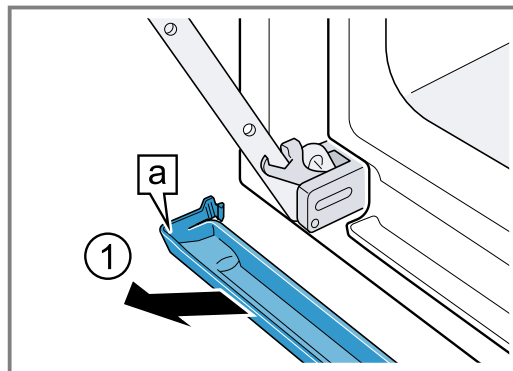
Reikalavimas. Prietaiso durelės turi būti išmontuotos.

1. Spauskite spaudžiamąjį paviršių [a] kairėje pusėje ①, kol atsifiksuos kabliukas.
2. Spauskite spaudžiamąjį paviršių [b] dešinėje pusėje ②, kol atsifiksuos kabliukas.



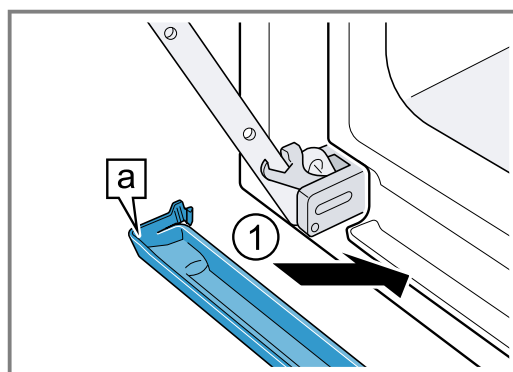
3. Šiek tiek pakreipkite kondensato vonelę į priekį, kol atsifiksuos apatinis tvirtinimo kabliukas.

4. Suimkite kondensato vonelę [a] abiem rankomis ir išimkite įstrižai traukdami į viršų ①.

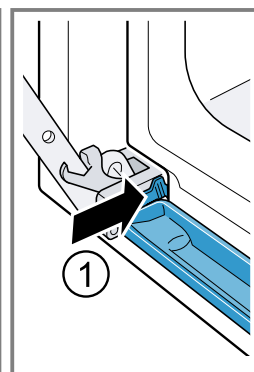
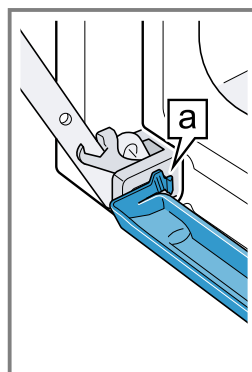


Kondensato vonelės įdėjimas

1. Suėmę kondensato vonelę [a] abiem rankomis, įdėkite ją pakreipę įstrižai ①.



2. Kairėje ir dešinėje pusėje esančiuose plyšiuose užfiksuokite kondensato vonelės kabliukus [a] ①.



3. Spauskite kondensato vonelę, kol kabliukai užsifiksuos dešinėje ir kairėje pusėje ir apačioje.
- ✓ Įdėta kondensato vonelė yra horizontalioje padėtyje.

20.2 Prietaiso durelių įkabinimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

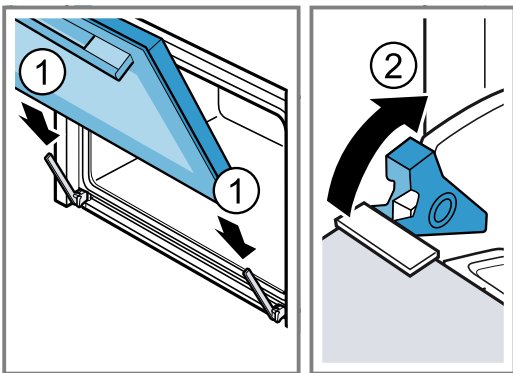
- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

- ▶ Stebėkite, kad blokavimo svirtys visada būtų iki galo užlenktos, o iškabinant prietaiso dureles – iki galo atlenktos.

1. Tiesiai stumkite prietaiso dureles ant abiejų lankstų ①. Prietaiso dureles įstumkite iki galo.
2. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

3. Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis ②.



- ✓ Blokavimo svirtys užlenktos. Prietaiso durelės užfiksuotos ir jų negalima iškabinti.

4. Uždarykite prietaiso dureles.

20.3 Durelių stiklų išmontavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

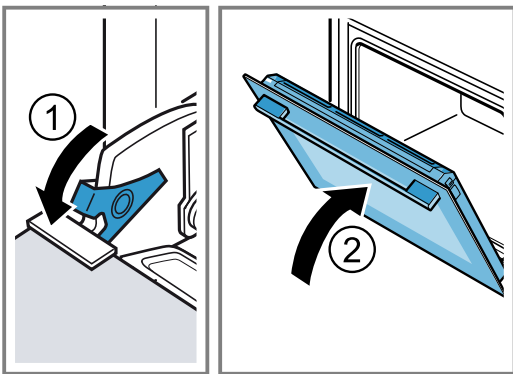
- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

1. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

2. Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis ①.

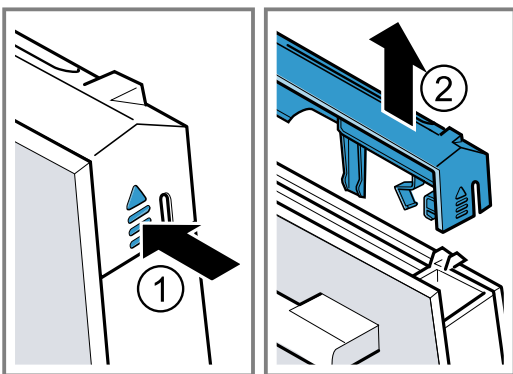
- ✓ Blokavimo svirtys atlenktos. Lankstai užfiksuoti ir negali užsilenkti.

3. Iki galo uždarykite prietaiso dureles ②.



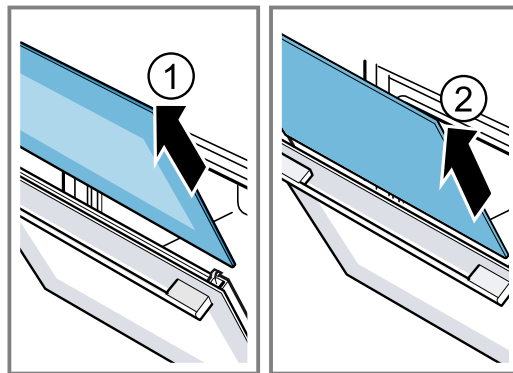
4. Durelių dangtį kairėje ir dešinėje pusėse spauskite iš išorės ①, kol jis atsilaisvins.

5. Nuimkite durelių dangtį ②.

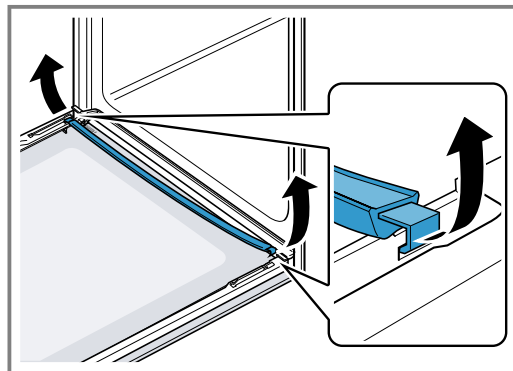


6. Ištraukite vidinį stiklą ① ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.

7. Ištraukite tarpinį stiklą ② ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.

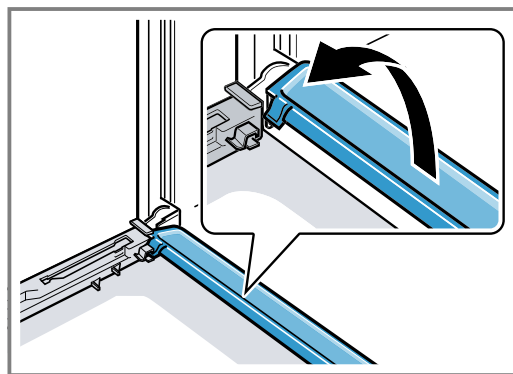


8. Atidarykite prietaiso dureles ir išimkite durelių sandariklį.



9. Norėdami išvalyti, kondensato juostelę galite išimti.

- Atidarykite prietaiso dureles.
- Atlenkite kondensato juostelę į viršų ir ištraukite.



10. ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

Išmontuotus durelių stiklus iš abiejų pusių nuvalykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

11. Kondensato juostelę nuvalykite šluoste ir karštu plovimo šarmu.

12. Nuvalykite prietaiso dureles.

→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 25

13. Nausausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.

20.4 Durelių stiklų montavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

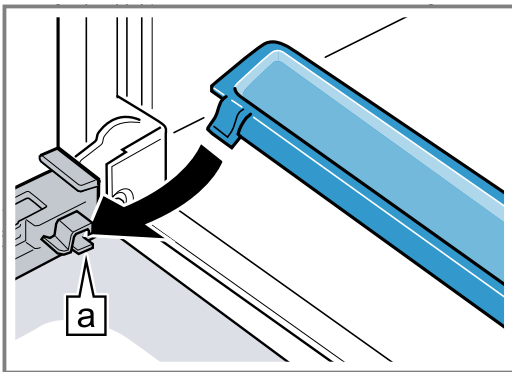
► Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

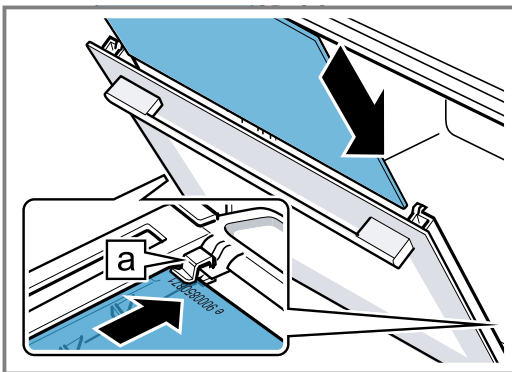
► Mūvėkite apsaugines pirštines.

1. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

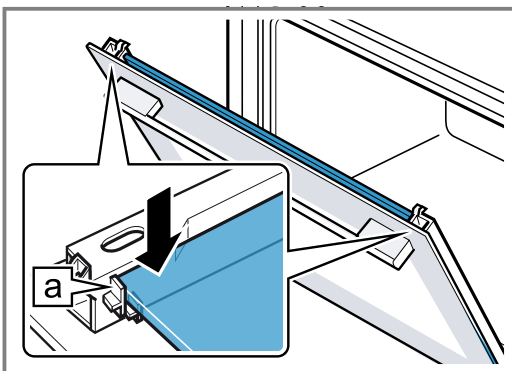
2. Įdėkite kondensato juostelę vertikaliai į laikiklį [a] ir pasukite žemyn.



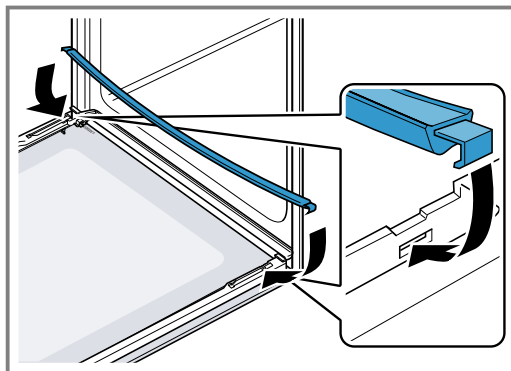
3. Tarpinį stiklą įstumkite į kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a].



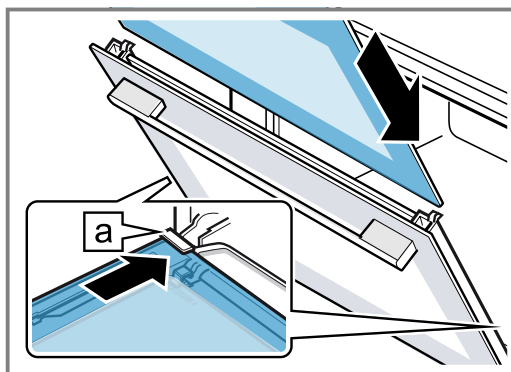
4. Viršuje spauskite tarpinį stiklą, kol jis įlīs į kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a].



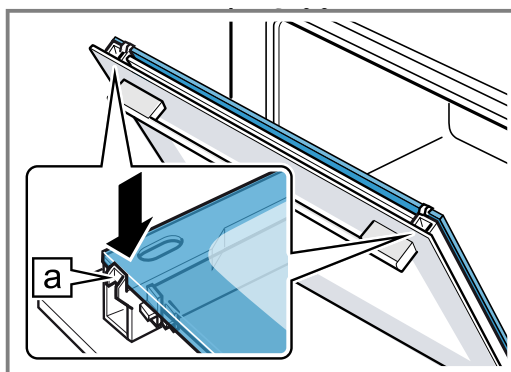
5. Atidarykite prietaiso dureles ir įkabinkite durelių sandariklį.



6. Į kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] įstumkite vidinį stiklą.



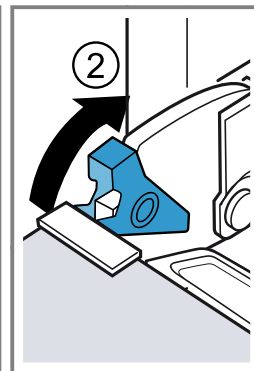
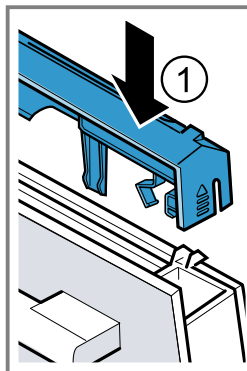
7. Viršuje spauskite vidinį stiklą, kol jis įlīs į kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a].



8. Uždėkite durelių dangtį ① ir spauskite, kol išgirsite, kad užsifiksavo.

9. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

10. Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis ②.



✓ Blokavimo svirtys užlenktos. Prietaiso durelės užfiksuotos ir jų negalima iškabinti.

11. Uždarykite prietaiso dureles.

Pastaba. Kamera vėl naudokite tik tinkamai sumontavę durelių stiklus.

21 Sutrikimų šalinimas

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.




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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

21.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Sugedo saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai. <p>Elektronikos klaida</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį. 2. Pagrindinėse nuostatose atkurkite gamyklines nuostatas. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22
Ekrane rodoma "Kalba: lietuvių".	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatą. → "Pirmasis paleidimas", Psl. 12
Prietaiso negalima įjungti, ekrane rodomas simbolis  .	<p>Aktyvinta automatinė apsauga nuo vaikų arba apsauga nuo vaikų</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Laikykitės nuspaudę mygtuką , kol ekrane atsiras nuoroda "Apsauga nuo vaikų pasyvin-ta".
Režimas neįsijungia arba nutrūksta.	<p>Galimos įvairios priežastys.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite ekrane rodomas nuorodas. → "Informacijos rodymas", Psl. 13 <p>Veikimo sutrikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 35
Prietaisas nekaista, ekrane pasirodo  .	<p>Pagrindinėse nuostatose aktyvintas demonstracinis režimas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite. 2. Per 3 minutes pasyvinkite demonstracinį režimą → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22. <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles. ✓ Vyksta prietaiso savitikra, po jos prietaisas yra paruoštas naudoti.
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas.	<p>Pakeista pagrindinė nuostata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pakeiskite paros laiko rodmens pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22
Home Connect veikia netinkamai.	<p>Galimos įvairios priežastys.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasirinkite www.home-connect.com.
Nepavyksta atidaryti valdymo skydelio.	<p>Sugedo saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nepavyksta atidaryti valdymo skydelio.	Veikimo sutrikimas <ol style="list-style-type: none"> 1. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai. → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 35</i> 2. Ištuštinkite vandens bakelį ir įstatykite tuščią vandens bakelį. <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Per trumpą ruošimo laiką prietaisas negali automatiškai susikalibruoti. Jei vėl susikaupia labai daug garų, perkalibruokite prietaisą.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iš naujo nustatykite prietaiso gamyklines nuostatas. → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 22</i> 2. Sukalibruokite iš naujo. → <i>"Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 11</i>
Troškinant iš ventiliacijos angų skverbiasi garai	Garų skverbimasis yra normalus reiškinys. Nieko daryti nereikia.
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis.	Nustatyta per žema vandens kietumo sritis. <ol style="list-style-type: none"> 1. Iš prietaiso pašalinkite kalkes. → <i>"Kalkių šalinimas", Psl. 28</i> 2. Patikrinkite vandens kietumą ir nustatykite jį pagrindinėse nuostatose. → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 22</i>
Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti.	Šalinant kalkes nutrūko elektros tiekimas arba prietaisas išsijungė. <ul style="list-style-type: none"> ► Išskalaukite prietaisą du kartus. → <i>"Kalkių šalinimas", Psl. 28</i>
Ekrane rodomas nu-rodymas "pripildyti vandens bakelį", nors vandens bakelis pripildytas.	Vandens bakelis neužfiksuotas. <ul style="list-style-type: none"> ► Tinkamai įstatykite vandens bakelį taip, kad jis užsifikuotų laikiklyje. → <i>"Pripildykite vandens bakelį", Psl. 14</i> <p>Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys. Vandens bakelis tampa nesandarus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Užsakykite naują vandens bakelį.
	Veikimo sutrikimas <ul style="list-style-type: none"> ► Nenaudokite demineralizuoto arba filtruoto vandens. → <i>"Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 11</i> <p>Sugedo jutiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 35</i>
Mirksi mygtukai.	Už valdymo skydelio susikaupė kondensato. Nieko daryti nereikia. Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.
Ruošiant garuose girdėti pliauškėjimas.	Vandens garų susidarymas dėl šalčio ir šilumos efekto ruošiant užšaldytus produktus. Nieko daryti nereikia.
Ekspluatuojant ir išjungus prietaisas burzgia.	Tikrinant siurblio veikimą girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Nieko daryti nereikia.
Atidarant valdymo skydelį prietaisas burzgia arba spragsi.	Išstumiant valdymo skydelį girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Nieko daryti nereikia.
Neveikia kameros apšvietimas.	Perdegė šviesos diodų lemputė. Pastaba. Nenuimkite stiklinio dangtelio. <ul style="list-style-type: none"> ► Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai. → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 35</i>

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė.	<p>Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų automatiškai išjungia kaitinimą. Ekrane rodoma nuoroda.</p> <p>Ilgiausia veikimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Norėdami tęsti darbo režimą, paspauskite bet kurį mygtuką. 2. Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku ①. <p>Patarimas. Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų netikėtai. → "Trukmės nustatymas", Psl. 18</p>
Ekrane pasirodo pranešimas su "D" arba "E" kodu, pvz., D0111 arba E0111.	<p>Elektronika aptiko klaidą.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. <p>✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgesa.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 35
Netenkina paruošimo rezultatas.	<p>Netinkamos nuostatos.</p> <p>Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto.</p> <p>► Kitą kartą nustatykite mažesnes arba didesnes vertes.</p> <p>Patarimas. Išsamią informaciją apie ruošimą ir tinkamas nustatomąsias vertes rasite mūsų svetainėje www.neff-international.com.</p>

22 Utilizavimas

22.1 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.

23 Klientų aptarnavimo tarnyba

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

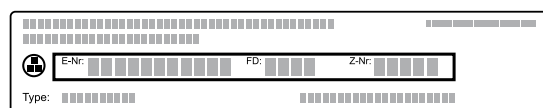
Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

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

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

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

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles. 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.

24 Atitikties deklaracija

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

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



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

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

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

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

25 Viskas pavyks

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

25.1 Bendrosios gaminimo nuorodos

Ruošdami bet kokius patiekalus atkreipkite dėmesį į toliau pateiktą informaciją.

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

25.2 Kepinių kepimo nuorodos

- Pyragus, kepinius arba duoną geriausia kepti tamsoje kepimo formose iš metalo.
- Saldiesiems ir bulvių apkepams naudokite platų plokščią indą. Siaurame aukštame inde patiekalai bus ruošiami ilgiau ir gali patamsėti jų viršus.
- Jei apkepus kepate tiesiog universalioje kepimo skardoje, įstumkite ją į 1 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

Kepdami viename lygyje naudokite 1 įstūmimo lygį.

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

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

Naudokite kaitinimo būdą „CircoTherm“ karšto oro srautas“.

Pastabos

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

25.3 Kepimo, troškinimo ir kepimo griliu nuorodos

- Rekomenduojamos nuostatos galioja kepamiems šaldytuvo temperatūros produktams ir neįdarytai, paruoštai kepti paukštienai.
- Paukštį į indą dėkite krūtinėlė 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 ½ 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 prasišverbtį labai karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

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

Kepimas griliu

Griliu kepkite patiekalus, kurie turi būti traškūs.

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

25.4 Ruošimas garuose

Ruošiant garuose patiekalas tausojamas. Ruošiamas maistas lieka labai sultingas.

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

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

→ "Garai", Psl. 14

Daržovių kepimas keliuose lygiuose

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

Ryžiai arba grūdai

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

25.5 Šaldytų produktų ruošimas

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

25.6 Pusgaminių ruošimas

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

25.7 Patiekalų pasirinkimas

Ivairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.





















Ivairiam maistui rekomenduojamos nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Keturkampė forma	1	☰	150–170	–	60–80
Vaisių arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1	☰	170–180	–	60–80
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	1	☯	150–170 ¹	–	30–50
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	1	☯	1. 150–160 2. 150–160	Nedidelio garų kiekio tiekimas –	1. 10 2. 25–35
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	1	☯	150–160	–	50–60
Trapios tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universali kepimo skarda	1	☰	160–180	–	60–80
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	1	☰	180–200	–	30–45
Apskritos akytosios bandelės	Keksų padėklas	1	☰	170–190	–	15–30
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	1	☰	160–170	–	30–40
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	1	☯	160–180	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	25–35
Sausainiai	Kepimo padėklas	2	☯	140–160	–	15–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1	☯	130–150	–	20–35
Duona, padinė, 750 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1	☰	1. 210–220 ¹ 2. 180–190	–	1. 10–15 2. 25–35
Duona, padinė, 750 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1	☰	1. 210–220 2. 180–190	Didelio kiekio garų tiekimas –	1. 10–15 2. 25–35
Duona, padinė, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1	☰	1. 210–220 ¹ 2. 180–190	–	1. 10–15 2. 40–50
Duona, padinė, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1	☰	1. 210–220 2. 180–190	Didelio kiekio garų tiekimas –	1. 10–15 2. 45–55












¹ Įkaitinti prietaisą.

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

³ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Duona, padinė, 1500 g	Keturkampė forma	1		200–210	–	35–45
Neraugintos duonos plokščiai	Universali kepimo skarda	2		220–230	Didelio kiekio garų tiekimas	20–30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		180 - 200	–	25 - 35
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		200 - 220	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	20 - 30
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	1		200–220	–	20–30
Pica, šviežia, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		180–200	–	35–45
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	1		210–230	–	20–30
Kišas	Atviro pyrago forma , Juodas padėklas	1		190–210	–	35–55
Kišas	Atviro pyrago forma , Juodas padėklas	1		190–210	–	30–45
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	1		260–280 ¹	–	10–20
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	1		200–220 ¹	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	15–25
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	1		200–220	–	35–55
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	1		160–170	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	40–50
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170–180	–	50–65
Viščiukas, 1 kg, neįdarytas	Grotelės	1		200–220	–	60–70
Viščiukas, 1 kg, neįdarytas	Grotelės	1		200–220	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	50–60
Vištų krūtinėlių filė, ruošimas garuose	Ruošimo garuose padėklas	2+1		100	–	15–25
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	2		220–230	–	30–35
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	2		200–220	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	30–45
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	1		160–180	–	120–150











¹ Įkaitinti prietaisą.² Pradžioje į indą įpilti apie 100 ml skysčio. Darbo metu vandens bakelį reikia papildyti.³ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	1	1.  2.  3. 	1. 130–140 2. 150–160 3. 170–180	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas Vidutinis garų tiekimo intensyvumas –	1. 110–120 2. 20–30 3. 30–40
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Grotelės	1		180–200	–	120–130
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180–190	Nedidelio garų kiekio tiekimas	110–130
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	1	1.  2.  3. 	1. 100 2. 170–180 3. 200–210	Nedidelio garų kiekio tiekimas –	1. 25–30 2. 60–80 3. 25–30
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	1		210–220	–	40–50
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	1		190–200	Nedidelio garų kiekio tiekimas	50–60
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200–220	–	130–140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg ²	Indas be dangčio	1		1. 150 2. 130	Didelio kiekio garų tiekimas Vidutinis garų tiekimo intensyvumas	1. 30 2. 120–150
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200–220	–	140–160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	1		220–230	–	60–70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		190–200	Nedidelio garų kiekio tiekimas	65–80
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	2		275	–	25–35 ³
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Grotelės	1		170–190	–	50–70
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170–180	Nedidelio garų kiekio tiekimas	80–90

¹ Įkaitinti prietaisą.

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

³ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	1		170–190	–	20–30
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universali kepimo skarda	1		1. 170-180 2. 160-170	Vidutinis garų tiekimo intensyvumas –	1. 15 - 20 2. 5 - 10
Žuvis, ruošta garuose, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Ruošimo garuose padėklas	2		80–90	–	15–25
Žuvies filė, natūrali, ruošta garuose	Ruošimo garuose padėklas	2		80–100	–	10–16
Žiedinis kopūstas, visas, ruošimas garuose	Ruošimo garuose padėklas	2		100	–	25–35
Morkų griežinėliai, ruošimas garuose	Ruošimo garuose padėklas	2		100	–	10–20
Špinatai, ruošimas garuose	Ruošimo garuose padėklas	2		100	–	2–3
Bulvės su lupena, nepjaustytos	Ruošimo garuose padėklas	2		100	–	35–45
Ilgagrūdžiai ryžiai, 1:1,5	Plokščias indas	1		100	–	20–30
Kiaušiniai, kietai virti	Ruošimo garuose padėklas	2		100	–	9–11

¹ Įkaitinti prietaisą.

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

³ 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.

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

Nuostatos, rekomenduojamos desertams ir kompotui

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

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Ryžių košė su pienu, 1:2,5	Universali kepimo skarda	1		100	35–45
Vaisių kompotas	Universali kepimo skarda	1		100	10–20

25.8 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

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






Lėtas troškinimas

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

Lėtas paukštienos arba mėsos troškinimas

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

Rekomenduojamos ilgo troškinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Apkepinimo trukmė, min.	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Ančių krūtinėlės, vidutiniškai iškeptos, po 300 g	Indas be dangčio	1	6–8		95 ¹	45–60
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	1	4–6		85 ¹	45–70
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	1	4–6		85 ¹	90–120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	1	4		80 ¹	40–60
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	1	4		85 ¹	30–45

¹ Įkaitinti prietaisą.

Ruošimo būdas „Sous-Vide“

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

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

Apsauginiame vakuumavimo maišelio apvaskale 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 žuvies, mėsos ir paukštienos kiekis atitinka 1–2 porcijas.
 - Nurodytas daržovių ir desertų kiekis yra skirtas 4 asmenims.
- Galite ruošti daugiausia 2 lygiuose. Universalią kepimo skardą lašančiam kondensatui surinkti visada įstumkite 1 lygyje. Groteles atitinkamai uždėkite virš jos.
- Paruošimo rezultato kokybė 100 % procentų priklauso nuo žaliavos kokybės. Naudokite tik šviežius, geriausios kokybės maisto produktus. Tik tuomet maistą paruoškite tinkamai ir skaniai.

Maisto 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, nepasišalintų 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 aromalui 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 srities.

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 ruošama žemoje temperatūroje, taigi nesilaikant naudojimo ir higienos instrukcijų tokiu būdu paruoštas maistas gali pakenkti sveikatai.

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

Maisto ruošimas „Sous-vide“ būdu**Reikalavimai**

■ Maistas vakuumuotas. → *Psl. 43*

■ Maistas paruoštas. → *Psl. 43*

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 minu-tėmis
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.

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

Maistas	Ruošimo nuorodos
Žuvis	<ul style="list-style-type: none"> ■ Paskaninkite žuvį prieskoniais ir apiepkite 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 ruošiama gana žemoje temperatūroje.
Daržovės	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	Trukmė, min.	Ruošimo „Sous Vide“ būdu nuorodos
Jautienos filė, visa, su krauju, 3–4 cm storio	Grotelės + Universali kepimo skarda		58	100	Į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto ir rozmarinų
Jautienos filė, visa, vidutiniškai iškepusi, 3–4 cm storio	Grotelės + Universali kepimo skarda		62	90	Į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto ir rozmarinų
Ančių krūtinėlės, po 350 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		62	70	Riebalų sluoksnį įpjaukite, mėsos pusę pabarstykite pipirais ir druska, į vakuumavimo maišelį įdėkite apelsinų žievelės.
Menkė, po 140 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		58	25	Į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto ir įberkite šiek tiek druskos
Pievagrybiai, ketvirčiais, 500 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		85	20–25	Į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto, šiek tiek česnakų ir druskos
Morkos, griežinėliais, 0,5 cm, 600 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		90	70–80	Patarimas: į vakuumavimo maišelį įpilkite apelsinų sulčių, įdėkite kario ir sviesto.
Bulvės, ketvirčiais, nuluptos, 800 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		95	35–45	Patarimas: į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto, įberkite druskos. Tinka naudoti toliau, pvz., salotoms.

Patiekalas	Priedai / indas	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.	Ruošimo „Sous Vide“ būdu nuorodos
Ananasai, 1,5 cm griežinėliais, 400 g	Grotelės + Universali kepimo skarda		85	70–80	Patarimas: į vakuumavimo maišelį įdėkite sviesto, medaus ir vanilės.
Obuoliai, lupsti, 0,5 cm griežinėliais, 2–4 vnt.	Grotelės + Universali kepimo skarda		85	15–25	Patarimas: įpilkite karamelinio padažo. Ruošimo laikas priklauso nuo obuolių rūšies.

Dezinfekavimas ir higiena




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

Buteliukų dezinfekavimas

1. Naudotus buteliukus iš karto išvalykite buteliukų šepčiu.

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

Nuostatos, rekomenduojamos siekiant užtikrinti higieną

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

Tešlos kildinimas

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





Reikalavimas. Kamera šalta.

1. Tešlos rauginimas:

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

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

Rekomenduojamos tešlos kildinimo nuostatos

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

Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

Atitirpinimo nuorodos

- Atitirpinimo pakopa tinka užšaldytiems vaisiams ir daržovėms atitirpinti.

- Norėdami atitirpinti kepinus, naudokite „Circo-Therm“ kaitinimo būdą.
- Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve.
- Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.

- Priedai / indas:
 - Užšaldytus vaisius ir daržoves sudėkite į XL dydžio skylėtąjį ruošimo garuose padėklą. Vienu lygiu žemiau įstumkite universalią kepimo skardą, kad į ją galėtų lašėti skystis.
 - Jei atšildomas maistas turi likti skystyje, pvz., atšildant špinatus su grietinėle, sudėkite jį į universalią kepimo skardą arba indą ir pastatykite ant grotelių.
 - Kepinius dėkite ant grotelių.
- Rekomenduojamos nuostatos galioja užšaldymo temperatūros maistui (–18 °C).

Atšviežinimas

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

Rekomenduojamos atšviežinimo nuostatos

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

¹ Įkaitinti prietaisą.

Laikymas šiltai

Laikymo šiltai nuorodos

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

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 1 lygyje įstumtų grotelių.
- Neuždenkite maisto.
- Veikiant atšviežinimo režimui neatidarykite kameros durelių, nes pasišalins daug garų.
- Atšviežinę išsausinkite kamerą.

- 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

25.9 Kontroliniai patiekalai

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

Kepimas

- Nustatomosios reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.
- Atkreipkite dėmesį į rekomenduojamose nuostatose pateikiamą informaciją apie įkaitinimą. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Iš pradžių kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.









- Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Įstūmimo lygiai kepančios 2 lygiuose:
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
 - Kepimo padėklas: 1 lygis
- Drėgnas biskvitas
 - Jei kepage 2 lygiuose, atidaromąsias formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis.

Nuostatos, rekomenduojamos kepančiam

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	1		150–160 ¹	–	25–40

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

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

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Ruošimas garuose

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

Įstūmimo lygiai

Įstūmimo lygiai ruošiant garuose viename lygyje




- Dėkite daugiausia 2,5 kg.

- Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, XL dydis: 2 lygis

Įstūmimo lygiai ruošiant garuose dviejuose lygiuose

- Kiekviename lygyje dėkite daugiausia 1,8 kg.
- Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, XL dydis: 3 lygis
- Skylėtasis ruošimo garuose padėklas, XL dydis: 2 lygis

Nuostatos, rekomenduojamos ruošiant garuose

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Žirniai, šaldyti, du indeliai	2x Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio + Universali kepimo skarda	3+2+1		100	– ^{1, 2}
Brokoliai, švieži, 300 g	Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio	2		100 ³	6–7 ⁴
Brokoliai, švieži, vienas indelis	Ruošimo garuose padėklas, XL dydžio	2		100 ³	6–7 ⁴

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

² Tikrinimas baigtas, kai šalčiausioje vietoje pasiekama 85 °C temperatūra (žr. IEC 60350-1).

³ Įkaitinti prietaisą.

⁴ Atskaitinio bandinio ir pagrindinio bandinio gatavumo laipsnį palyginti galima tada, kai atskaitinis bandinys (paruoštas, kaip aprašyta IEC 60350-1) kaitinamas 5 minutes.

Nuostatos, rekomenduojamos kepatn griliu

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	3	☞	275	3–6



26 Montavimo instrukcija

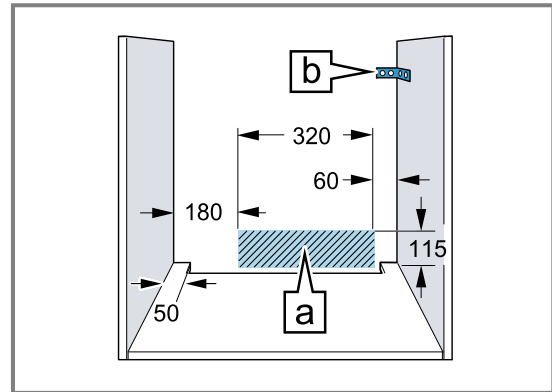
Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



⚠ 26.1 Bendrieji montavimo nurodymai

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiais nurodymais.

- Prietaisu naudositės saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali 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 skydeliu atkreipkite dėmesį, kad ištraukiant jungiklį skydelis neatsitrenktų į šalia esančius baldus.
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad neįsijautumėte. Montuojant priekinių dalių briaunos gali būti aštrios.
- Paveikslėlyje matmenys pateikti milimetrais.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

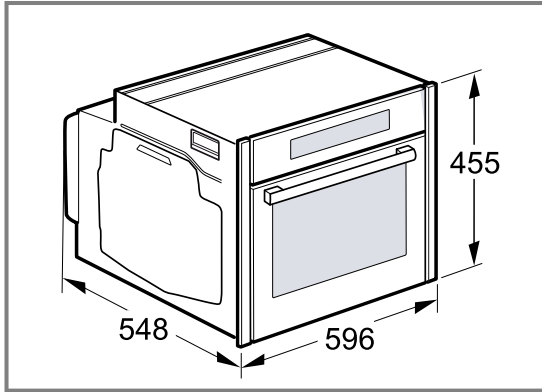
DĖMESIO!

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

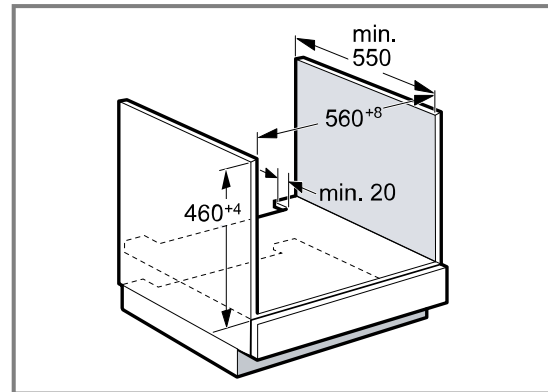
- Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

26.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.

**26.3 Montavimas po stalviršiu**

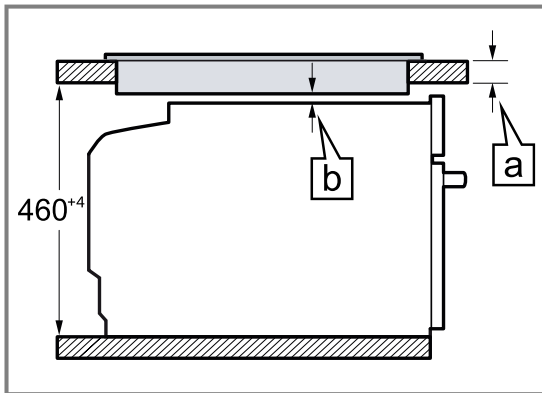
Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

26.4 Montavimas po kaitlente

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



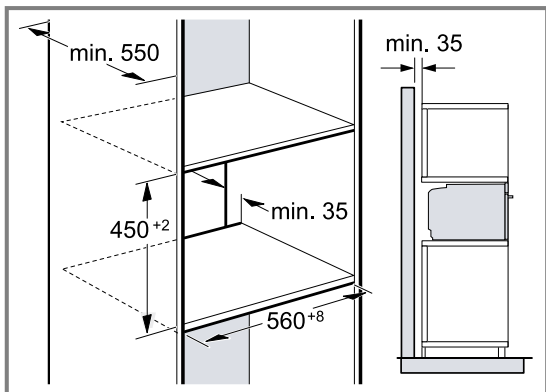
Kadangi būtina paisyti minimalaus atstumo **[b]**, mažiausias stalviršio storis yra **[a]**.

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

¹ Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

26.5 Montavimas aukštoje spintoje

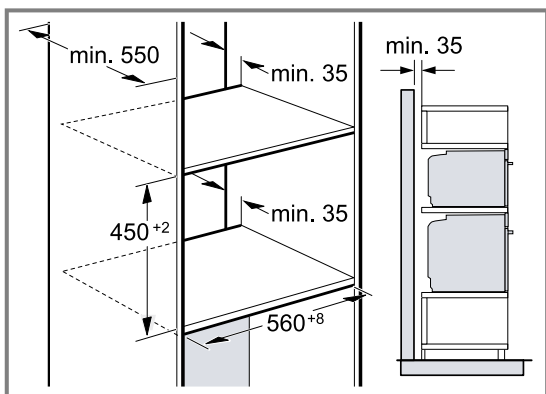
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

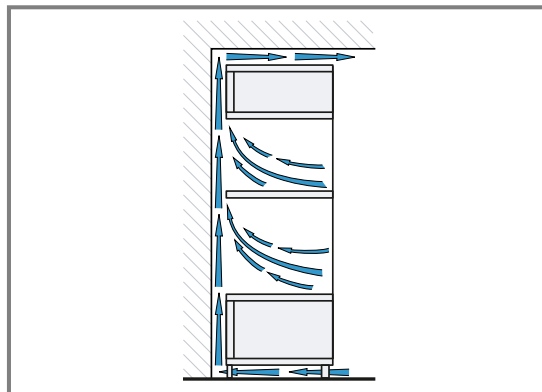
26.6 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

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 groteles.

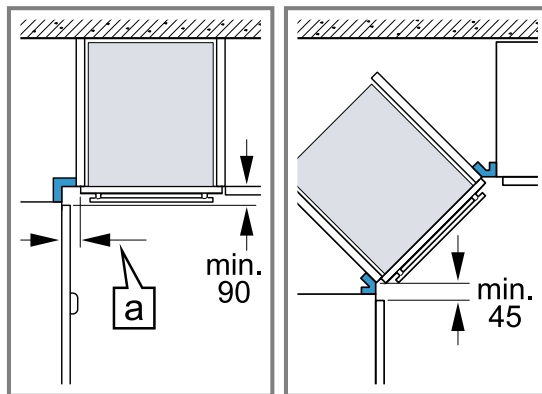
- Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytą brėžinyje.



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

26.7 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.

26.8 Elektros jungtis

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

- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naudojamas tik su apsauginio laido jungtimi.
- Reikia naudoti saugiklius, atitinkančius duomenų lentelėje nurodytus duomenis ir šalyje galiojančius potvarkius.
- Atliekant bet kokius montavimo darbus, prietaisui turi būti atjungtas įtampos tiekimas.
- Prietaisas gali būti jungiamas tik komplekte esančiu prijungimo laidu.
- Elektros laidą reikia stumti galinėje prietaiso pusėje, kol pasigirs spragtelėjimas. 3 m ilgio elektros laidą galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Elektros laidas gali būti keičiamas tik originaliu laidu. Jį galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Įmontuojant turi būti užtikrinama apsauga nuo prisilietimo.

Prietaiso elektros jungties prijungimas kištuku su apsauginiu kontaktu

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

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

Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

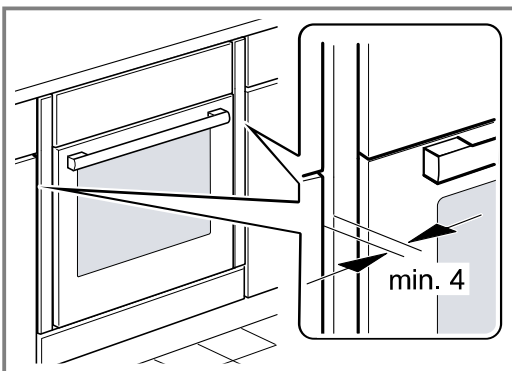
Pastaba. Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos. Stacionarioje elektros instaliacijoje būtina sumontuoti daugiapolį atskyrimo įtaisą, atitinkantį įrengimo sąlygas.

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

26.9 Prietaiso įmontavimas

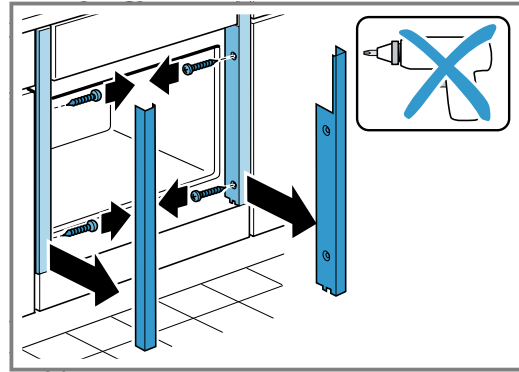
Pastaba. Plokštelių netvirtinkite akumuliatoriniu suktuvu. Galite pažeisti plokšteles.

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

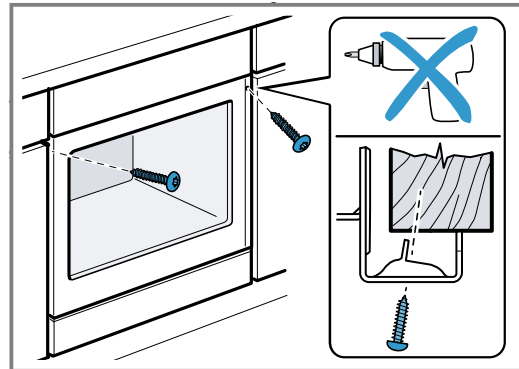


Tarp prietaiso ir šalia esančių baldų priekinės dalies reikia palikti bent 4 mm oro tarpą.

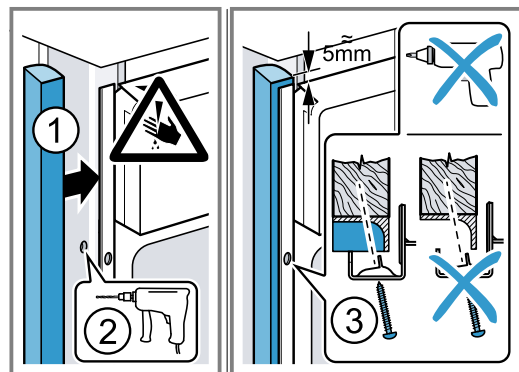
3. Atverkite prietaiso dureles ir kairėje ir dešinėje pusėse atsukite plokšteles.



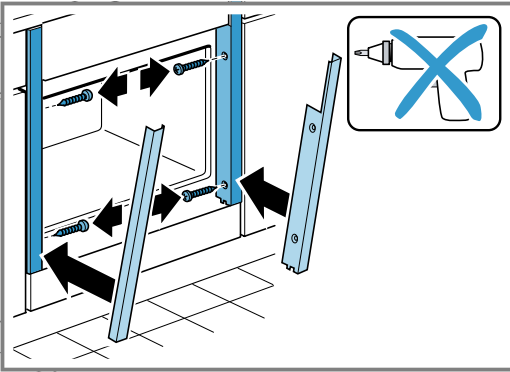
4. Uždarykite prietaiso dureles.
5. Priveržkite prietaisą.



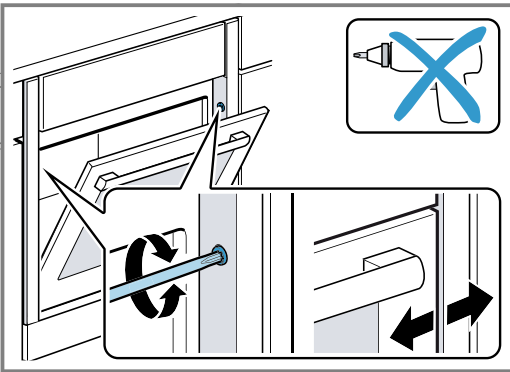
6. Virtuvės baldų komplektuose be išorinių rankenų, su vertikalia vidine rankena:
 - Užpildykite tinkama medžiaga ①, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.
 - Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragręžkite aliuminio profiliuotą ②.
 - Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu ③.



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



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



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

26.10 Prietaiso išmontavimas

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001694584
020701
It