



Integruota orkaitė

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo
instrukcijos

B57CS28.0

Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

| | | |
|------|--|----|
| 1 | Sauga | 2 |
| 2 | Daiktinės žalos išvengimas | 5 |
| 3 | Aplinkosauga ir taupymas | 5 |
| 4 | Susipažinimas | 6 |
| 5 | Priedai | 9 |
| 6 | Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą | 11 |
| 7 | Svarbiausia informacija apie valdymą | 11 |
| 8 | Laiko funkcijos | 12 |
| 9 | Įsmeigiamasis termometras | 13 |
| 10 | Kepinių ir mėsos kepimo vedlys | 15 |
| 11 | Apsauga nuo vaikų | 16 |
| 12 | Greitasis įkaitinimas | 17 |
| 13 | Šabo nuostata | 17 |
| 14 | Pagrindinės nuostatos | 18 |
| 15 | Home Connect | 19 |
| 16 | Valymas ir priežiūra | 20 |
| 17 | Valymo funkcijos | 22 |
| 18 | Rėmas | 24 |
| 19 | Prietaiso durelės | 25 |
| 20 | Sutrikimų šalinimas | 30 |
| 21 | Utilizavimas | 32 |
| 22 | Klientų aptarnavimo tarnyba | 32 |
| 23 | Atitikties deklaracija | 32 |
| 24 | Viskas pavyks | 33 |
| 25 | MONTAVIMO INSTRUKCIJA | 38 |
| 25.1 | Bendrieji montavimo nurodymai | 38 |

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 4000 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 praskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

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

Eksploduojant prietaisą teleskopiniai bėgeliai įkaista.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

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

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

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

- ▶ Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių. Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.
- ▶ Būkite atsargūs naudodami ir valydami.
- ▶ Jei įmanoma, mūvėkite apsaugines pirštines.

Atidarant ir 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. 5*

- ▶ 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 jokių būdu nesulenkite, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos.

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 32

⚠ 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 Halogeninė lemputė

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kameros lemputės smarkiai įkaista. Pavojus nusideginti išlieka ir išjungus.

- ▶ Nelieskite stiklinio dangčio.
- ▶ Valydami stenkitės neliesti.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekiama įtampa.

- ▶ Siekdami išvengti elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
- ▶ Be to, iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.

1.6 Įsmeigiamasis termometras

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

1.7 Valymo funkcija

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

- ▶ Prieš įjungdami valymo funkciją, iš kameros ir nuo priedų pašalinkite didelius nešvarumus.

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!

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

- ▶ Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų.
- ▶ Kartu valykite tik emaliuotus priedus.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

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

⚠ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

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

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

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

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

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

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

Aukštesnėje nei $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje dėl daiktų, sudėtų ant kameros dugno, pradeda kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.

- ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite jokių priedų, kepimo popieriaus ar folijos.
- ▶ Indą ant kameros dugno galite dėti tik nustatę žemesnę nei $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūrą.

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Baigę naudoti išsausinkite kamerą.
- ▶ 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 neatidarytą durelių.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.
- ▶ Atviromis prietaiso durelėmis kamerą džiovinkite tik tuomet, jei buvote nustatę didelį drėgmės kiekį.

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

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

- ▶ Nieko nedėkite ant prietaiso durelių, ant jų nesėskite ir į jas nesiremkitė.

- ▶ Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.

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

- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.

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 paisykite 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 nepamirškite kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

- Kamera bus įkaitusi po pirmojo kepimo. Taip su trumpės 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.

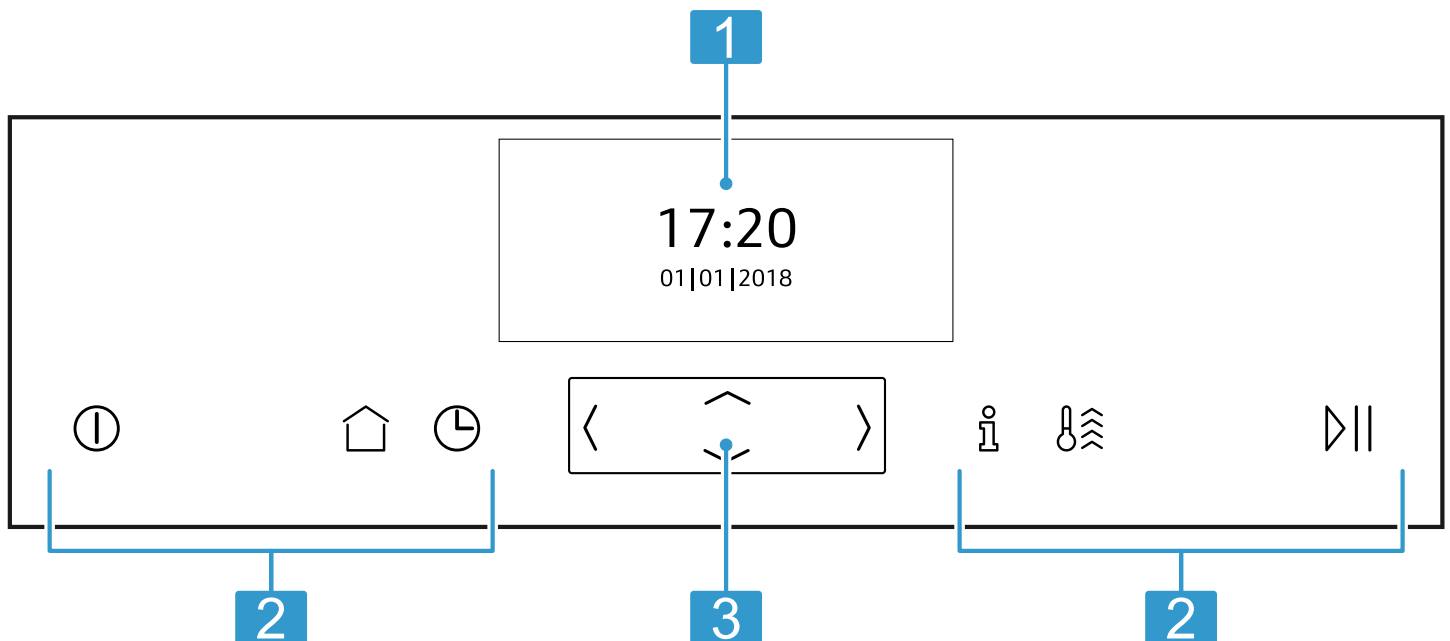
Prietaisas vartoja:

- 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 |
|----------|-------------------------------------|--|
| ⓘ | Įj. / išj. | Prietaiso įjungimas arba išjungimas |
| 🏠 | 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 |

| Simbolis | Pavadinimas | Paskirtis |
|--|------------------------|---|
|  | Greitasis įkaitinimas | <ul style="list-style-type: none"> ▪ "Greitojo įkaitinimo" aktyvinimas arba pasyvinimas ▪ „PowerBoost“ aktyvinimas arba pasyvinimas |
|  | 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 |
|  | 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. 19 |
|  | Namų tinklas | Neprisijungta prie namų tinklo → "Home Connect ", Psl. 19 |
|  | Home Connect serveris | Prie Home Connect serverio neprisijungta → "Home Connect ", Psl. 19 |
|  | Nuotolinė paleistis | Aktyvinta nuotolinė paleistis → "Home Connect ", Psl. 19 |
|  | Nuotolinė diagnostika | Aktyvinta nuotolinė diagnostika → "Home Connect ", Psl. 19 |

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. |
|  | Kepinių ir mėsos kepimo vedlys | Rekomenduojamos kepinų ir kepsnių kepimo nuostatos |
|  | Mano profilis | Atskirų prietaiso nuostatų pritaikymas |
|  | Home Connect | Orkaitė susiejama su mobiliuoju įrenginiu ir valdoma nuotoliniu būdu. → "Home Connect ", Psl. 19 |
|  | „EasyClean“ | Nedidelių kameros nešvarumų valymas |
|  | Pirolizinis savaiminis valymas | Kameros 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 | Paskirtis |
|--|---|-------------|--|
|  | „CircoTherm“ karšto oro srautas | 40–200 °C | Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. |
|  | Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas | 50–275 °C | Kepiniams arba mėsei, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. |
|  | Kepimas grilyje su karšto oro srautu | 50–250 °C | Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius pučia aplink patiekalą karštą orą. |
|  | Picos kepimo režimas | 50–275 °C | Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir apvalusis kaitinimo elementai galinėje sienelėje. |
|  | Duonos kepimo režimas | 180–240 °C | Duonai, bandelėms ir kepiniams kepti aukštoje temperatūroje. |
|  | Didysis grilis | 50–290 °C | Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu. |
|  | Mažasis grilis | 50–290 °C | Skirtas mažiems kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti ir apkepti. Kaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu. |
|  | Apatinis kaitinimo elementas | 50–250 °C | Troškinti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios. |
|  | Ilgas troškinimas | 70–120 °C | Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios. |
|  | Kildinimo pakopa | 35–55 °C | Tešlai kildinti ir jogurtui brandinti. Tešla pakyla greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja. |
|  | Atitirpinimo pakopa | 30–60 °C | Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausojant. |
|  | Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimo elementas | 50–275 °C | Išskirtiniams patiekalams švelniai ruošti. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas, kurio temperatūra nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos. |
|  | „CircoTherm Eco“ | 40–200 °C | Pasirinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje, be orkaitės įkaitinimo funkcijos. Ventiliatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Efektyviausias yra kaitinimo būdas, kurio temperatūra nuo 125 °C iki 200 °C. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliacijos režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti. |

4.7 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

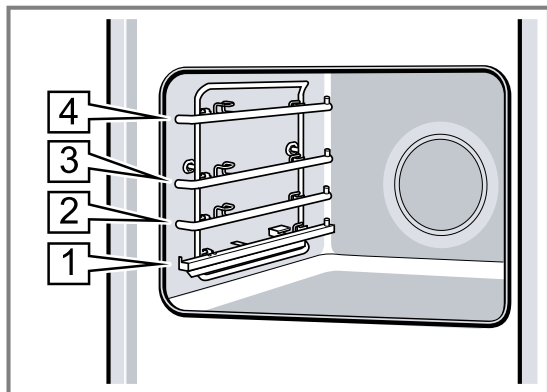
Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

→ "Priedai", Psl. 9

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

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.
→ "Rėmas", Psl. 24



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

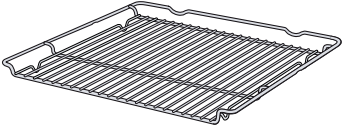
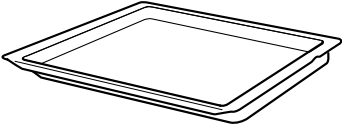
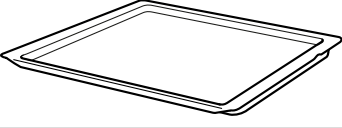
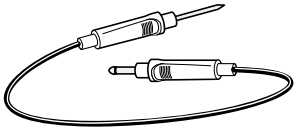
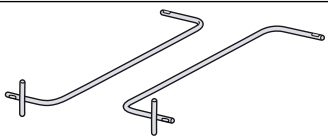
Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas sustos. Kai prietaiso dureles uždarysite, darbo režimas bus automatiškai tęsiamas.

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, surinkti. |
| Kepimo padėklas |  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Padėkle kepamas pyragas ■ Maži kepiniai |
| Įsmeigiamasis termometras |  | <p>Tikslusis kepimas arba ruošimas garuose. → "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 13</p> |
| Priedų laikikliai |  | <p>Priedams kartu valyti įjungus valymo funkciją, pvz., universaliai kepimo skardai kartu valyti. → "Valymo funkcija Savaiminis valymas", Psl. 22</p> |

5.1 Užfiksavimo funkcija

Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

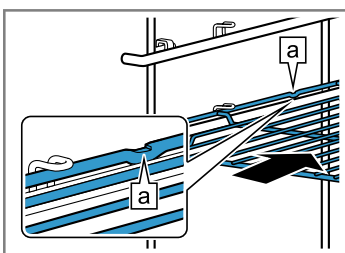
Priedą galite ištraukti maždaug iki pusės, kol jis užsifiksuos. Apsauga nuo virtimo veikia tik tuomet, kai priedas į kamerą įstumtas tinkamai.

5.2 Priedo įstūmimas į kamerą

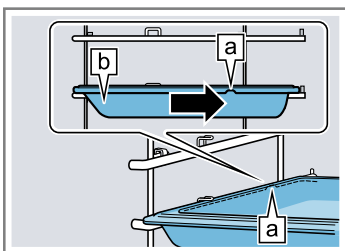
Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse. Tik tuomet bus galima ištraukti priedą iki pusės jam nepakrypstant.

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 Pz., uni- Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.



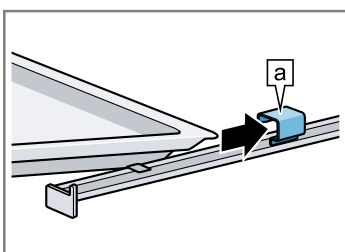
3. Norėdami dėti priedą įstūmimo lygiuose su ištraukiamaisiais bėgeliais, ištraukite ištraukiamuosius bėgelius.

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

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

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

Grotelės Uždėkite priedą taip, kad jis būtų po liežuvėliu [a] ant ištraukiamojo bėgelio.



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

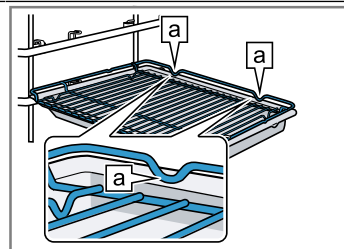
Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

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 kreipiamojo strypelio.

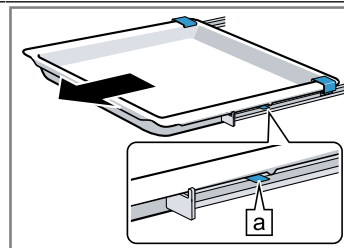
Grotelės ant universalios kepimo skardos



5.3 Priedo išėmimas iš kameros

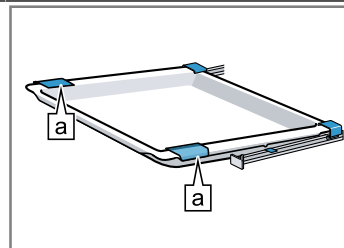
1. Ištraukite priedą ant teleskopinių bėgelių iki užsifiksavimo taško [a].

Grotelės arba padėklas



2. Paimkite priedą abiem rankomis iš abiejų pusių [a] ir išimkite.

Grotelės arba padėklas



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

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

6.1 Pirmasis paleidimas

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

Pastabos

- Nuostatas bet kada galite pritaikyti pagrindinėse nuostatose.
→ *"Pagrindinės nuostatos", Psl. 18*
- 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 \sim pereikite į apatinę eilutę.
3. Pasirinkite kalbą paspausdami \langle arba \rangle .
4. Grįžkite į viršutinę eilutę paspausdami \wedge .
5. Pasirinkite kitą nuostatą paspausdami \rangle .

Paros laiko nustatymas

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

Datos nustatymas

1. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \sim .
2. Pasirinkite dieną paspausdami \langle arba \rangle .
3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \sim .
4. Pasirinkite mėnesį paspausdami \langle arba \rangle .
5. Pereikite į kitą eilutę paspausdami \sim .

6. Pasirinkite metus paspausdami \langle arba \rangle .
7. Spausdykite \wedge , kol pasirodys "Data".
8. Patvirtinkite nuostatas paspausdami \rangle .
9. Vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso duresles.
- ✓ Vyksta prietaiso savitikra, po jos prietaisas yra paruoštas naudoti.
- ✓ Pirmasis paleidimas baigtas.

6.2 Prietaiso valymas

Prieš pirmą kartą ruošdami patiekalus prietaise, išvalykite kamerą ir priedus.

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 \odot .
→ *"Prietaiso įjungimas", Psl. 11*
4. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą, skirtus įkaitinimo režimui, ir paleiskite paspausdami \gg .
→ *"Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas", Psl. 12*

Įkaitinimas

| | |
|-----------------|--|
| Kaitinimo būdas | „CircoTherm“ karšto oro srautas \mathfrak{L} |
| Temperatūra | didžiausia |
| Trukmė | 1 val. |

5. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
6. Po 1 valandos išjunkite prietaisą paspausdami \odot .
→ *"Prietaiso išjungimas", Psl. 11*
7. Palaukite, kol prietaisas atvės.
8. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
9. Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.

7 Svarbiausia informacija apie valdymą

7.1 Prietaiso įjungimas

- Įjunkite prietaisą paspausdami \odot .

Pastabos

- Pagrindinėse nuostatose galite pasirinkti, ar įjungus turi būti rodomi kaitinimo režimai, ar pagrindinis meniu.
→ *"Pagrindinės nuostatos", Psl. 18*
- Jei ilgesnį laiką neatliekate jokių prietaiso valdymo veiksmų, jis automatiškai išsijungia.

7.2 Prietaiso išjungimas

- Išjunkite prietaisą paspausdami \odot .

Pastabos

- Atsižvelgiant į kameros temperatūrą, ekrane rodomas liekamosios šilumos indikatorius.
→ *"Liekamosios šilumos indikatorius", Psl. 11*

- 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 1.
- ✓ Kelias sekundes rodoma faktinė temperatūra.

7.10 Informacijos rodymas

Reikalavimas. Šviečia mygtukas 1.

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

8 Laiko funkcijos

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

8.1 Laiko funkcijų apžvalga

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 ④ | 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. |

8.2 Laikmatis

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

Laikmačio nustatymas

1. Paspauskite ④.

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

Laikmačio trukmės keitimas

1. Paspauskite ④.
2. Pakeiskite laikmačio trukmę paspausdami < arba >.
✓ Nuostata priimama.

Laikmačio veikimo nutraukimas

1. Paspauskite ④.
2. Nustatykite laiko trukmę "00:00" paspausdami <.
✓ Laikmačio trukmė ištrinama.

8.3 Trukmė

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

Trukmės nustatymas

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Paspauskite ④.

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 ▷.

8.4 Darbo režimo atidėjimo funkcija – „Pabaiga“

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

Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos Pabaiga nustatymas**Pastabos**

- Lengvai gendančių maisto produktų nelaikykite kameroje per ilgai.

- Darbo režimo atidėjimo funkciją galima naudoti ne kiekvienam kaitinimo būdai.

1. Įdėkite maistą į kamerą ir uždarykite prietaiso 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 Pabaiga 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.









9 Įsmeigiamasis termometras

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

9.1 Tinkami kaitinimo būdai naudojant įsmeigiamąjį termometrą

Naudojant įsmeigiamąjį termometrą tinkami tik tam tikri kaitinimo būdai.

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

- „CircoTherm“ karšto oro srautas 
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 
- Kepimas grilyje su karšto oro srautu 
- Picos kepimo režimas 
- Duonos kepimo režimas 
- Lėtas troškinimas 
- Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 
- „CircoTherm Eco“ 

9.2 Įsmeigiamojo termometro įstatymas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

DĖMESIO!

Antraip įsmeigiamasis termometras gali sugesti.

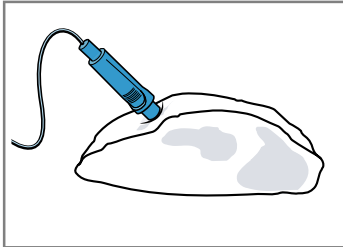
- ▶ Nepripaustkite įsmeigiamojo termometro laido.
- ▶ Kad įsmeigiamasis termometras nebūtų pažeistas dėl per didelio karščio, tarp grilio kaitinimo elemento ir įsmeigiamojo termometro turi likti kelių centimetrų atstumas. Ruošiama mėsa gali pakilti.

1. Įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą į ruošiamą maistą.

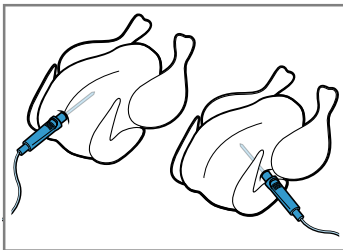
Įsmeigiamasis termometras turi tris matavimo taškus. Atkreipkite dėmesį, kad į ruošiamą maistą termometras būtų įsmeigtas bent iki vidurinio matavimo taško.

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

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

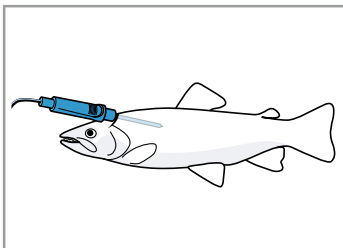


Paukštiena Įsmeigiamąjį termometrą iki galo įsmeikite į storiausią paukščio krūtinėlės vietą. Atsižvelgdami į paukštienos savybes, įsmeigiamąjį termometrą smeikite skersai arba išilgai.



Apsukite paukštienos gabalą ir uždėkite ant grotelių krūtinėlę žemyn.

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



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

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

Pastabos

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

9.3 Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra

Čia pateikiama įvairių maisto produktų vidaus temperatūra.

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

| Paukštiena | Vidaus temperatūra, °C |
|--|------------------------|
| Viščiukas | 80 - 85 |
| Vištos krūtinėlė | 75 - 80 |
| Antiena | 80 - 85 |
| Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta | 55 - 60 |
| Kalakutas | 80 - 85 |
| Kalakuto krūtinėlė | 80 - 85 |
| Žąsiena | 80 - 90 |

| Kiauliena | Vidaus temperatūra, °C |
|--|------------------------|
| Kiaulienos sprandinė | 85 - 90 |
| Kiaulienos išpjova, vidutiniškai iškepta | 62 - 70 |
| Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta | 72 - 80 |

| Jautiena | Vidaus temperatūra, °C |
|--|------------------------|
| Jautienos filė arba jautienos pjausnys pagal anglišką receptą | 45 - 52 |
| Jautienos išpjova arba jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas | 55 - 62 |
| Jautienos filė arba jautienos pjausnys, gerai iškepta | 65 - 75 |

| Veršiena | Vidaus temperatūra, °C |
|-------------------------------------|------------------------|
| Veršienos kepsnys arba mentė, liesa | 75 - 80 |
| Veršienos kepsnys, mentė | 75 - 80 |
| Veršienos karka | 85 - 90 |

| Ėriena | Vidaus temperatūra, °C |
|--|------------------------|
| Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta | 60 - 65 |
| Ėriuko koja, gerai iškepta | 70 - 80 |
| Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškepta | 55 - 60 |

| Žuvis | Vidaus temperatūra, °C |
|-------------|------------------------|
| Visa žuvis | 65 - 70 |
| Žuvies filė | 60 - 65 |

| Kiti patiekalai | Vidaus temperatūra, °C |
|---|------------------------|
| Maltos mėsos kepsnys, visos mėsos rūšys | 80 - 90 |

9.4 Kameros temperatūros ir vidaus temperatūros nustatymas

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

Reikalavimai

- Gaminamas maistas su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėtas į kamerą.
 - Įsmeigiamasis termometras prijungtas kameroje.
1. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
 2. Pasirinkite tinkamą kaitinimo būdą ir kameros temperatūrą.
Kameros temperatūrą nustatykite bent 10 °C aukštesnę nei vidaus temperatūrą.
Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C.
 3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ∨.
 4. Pasirinkite vidaus temperatūrą paspausdami < arba >.
 5. Darbo režimą su įsmeigiamuoju termometru įjunkite paspausdami ▶.
 - ✓ Kai pasiekiamą vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas ir prietaisas nustoja kaisti.
 6. Išjunkite prietaisą paspausdami ①.

7. ⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras labai įkaista.

- ▶ Karštą priedą ir įsmeigiamąjį termometrą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Įsmeigiamąjį termometrą atjunkite nuo lizdo kameroje.

9.5 Kameros temperatūros arba vidaus temperatūros keitimas

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

9.6 Darbo režimo su įsmeigiamuoju termometru nutraukimas

▶ ⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras labai įkaista.

- ▶ Karštą priedą ir įsmeigiamąjį termometrą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Norėdami tęsti darbo režimą be įsmeigiamojo termometro, ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš lizdo kameroje ir iš ruošiamo maisto, o tada paspauskite ▶, kad darbo režimas būtų tęsiamas.

- Norėdami nutraukti darbo režimą, išjunkite prietaisą paspausdami ①.

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 kepinamos bulvės
- Lakštiniai, švieži
- Kiaulienos kepsnys, lašiniai su raumeniu, be odos
- Maltos mėsos kepsnys (1 kg)
- Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg
- Troškintas jautienos kepsnys

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

10.2 Kepinių ir kepsnių kepimo vedlio nustatymas

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

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
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 grįžite paspausdami <.

11. Jei reikia, mygtuku \curvearrowright pritaikykite temperatūrą arba trukmę.
 - Pasirinkite temperatūrą arba trukmę paspausdami \curvearrowright arba \curvearrowleft .
 - Pritaikykite nuostatą paspausdami \langle arba \rangle .
12. Įjunkite kepinų ir kepsnių kepimo vedlį mygtuku \gg .
- ✓ 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. 16
Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, pasirinkite \curvearrowleft "Baigti".

10.3 Papildomas maisto ruošimas

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

11 Apsauga nuo vaikų

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

11.1 Blokuotės

Jūsų prietaise naudojamos 2 skirtingos blokuotės:

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

11.2 Automatinės apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

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

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

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

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

11.3 Automatinės apsaugos nuo vaikų išjungimas

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

2. Įjunkite prietaisą paspausdami \odot ir nustatykite darbo režimą.

11.4 Automatinės apsaugos nuo vaikų pasyvinimas

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

11.5 Vienkartinės apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

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

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

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




11.6 Vienkartinės apsaugos nuo vaikų pasyvinimas

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







12 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.


12.1 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 |








12.2 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.

12.3 Greitojo įkaitinimo pasyvinimas

- Greitojo įkaitinimo funkciją galite iš anksto pasyvinti mygtuku .

12.4 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 .

12.5 Galios didinimo funkcijos „PowerBoost“ pasyvinimas

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

13 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.

13.1 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. 18

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 kaisti ir vėl veikia įprastai, kaip ir nepasirinkus šabo funkcijos.
 - Išjunkite prietaisą paspausdami .
 Maždaug po 10–20 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

13.2 Šabo funkcijos nutraukimas

- Nutraukite šabo funkciją paspausdami .

14 Pagrindinės nuostatos

Jūs galite sureguliuoti prietaisą pagal savo poreikius.

14.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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

| Pagrindinė nuostata | Parinktis |
|---|---|
| Kalba | Žr. parinktį prietaise |
| Paros laikas | 00:00 - 23:59 |
| Data | Diena, mėnuo ir metai |
| Parankiniai → "Parankinių keitimai", Psl. 18 | 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 ①) ■ Įjungta |
| Ekrano ryškumas | 5 pakopos |
| Paros laiko indikatorius | <ul style="list-style-type: none"> ■ Skaitmeninis ■ Išj. |
| Apšvietimas | <ul style="list-style-type: none"> ■ Veikiant režimui įjungta ■ Veikiant režimui išjungta |
| Apsauga nuo vaikų | <ul style="list-style-type: none"> ■ Tik mygtukų užraktas ■ Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas |
| Automatinė apsauga nuo vaikų | <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasyvinta ■ Aktyvinta |
| Darbo režimas įjungus | <ul style="list-style-type: none"> ■ Pagrindinis meniu ■ Kaitinimo būdai ■ Kepinių ir mėsos kepimo vedlys |
| 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 arba viengubi bėgeliai) ■ Įrengta (dvigubi arba trigubi bėgeliai) |

¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos

| Pagrindinė nuostata | Parinktis |
|---|---|
| „Home Connect“ | Home Connect Nuostatos → "Home Connect", Psl. 19 |
| Gamyklinės nuostatos | Atkurti |
| ¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos | |

14.2 Srities „Mano profilis“ keitimas

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
2. Paspauskite ②.
3. Pasirinkite sritį "Mano profilis" ③ 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 ④.
9. Norėdami išsaugoti nuostatas, paspauskite ∨ "Išsaugoti".
 - Norėdami atmesti nuostatas, pasirinkite ^ "Atmesti".

14.3 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 ⑤
- Kepimas grilyje su karšto oro srautu ⑥
- Didysis grilis ⑦

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
2. Paspauskite ②.
3. Pasirinkite sritį "Mano profilis" ③ 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 ④.
11. Norėdami išsaugoti nuostatas, paspauskite ∨ "Išsaugoti".
 - Norėdami atmesti nuostatas, pasirinkite ^ "Atmesti".

15 Home Connect

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

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

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

Patarimai

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

Pastabos

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

15.1 Home Connect diegimas

Reikalavimai

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

- Atsisiųsta Home Connect programėlė.



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



- Vadovaukitės programėlės Home Connect instrukcijomis.

15.2 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 | Paaiškinimas |
|-------------------------|---|---|
| „WiFi“ | Įjungimas Išjungimas | Kai aktyvintas „WiFi“, galite naudotis Home Connect. Prietaisas parengties režimu tinkle vartoja maks. 2 W. |
| Tinklas | Įjungti į tinklą Atsijungti nuo tinklo | Jei prietaisą atjungiate nuo tinklo, ištrinama visa tinklo informacija. Nuostata yra naudinga, jei turite naujus maršruto parinktuvo prieigos duomenis. |
| Susieti su programėle | – | Nuostata pradeda programėlės Home Connect susiejimą su prietaisu. |
| Nuotolinis valdymas | įjungta išjungta | Jei funkcija pasyvinata, programėlėje galite peržiūrėti tik prietaiso darbinę būseną. Jei funkcija aktyvinata, prietaisą galite paleisti ir valdyti nuotoliniu būdu. |
| Prietaiso informacija ⓘ | – | Ekrane rodoma informacija apie tinklą arba apie prietaisą. |

15.3 Prietaiso valdymas programėle Home Connect

Jei aktyvinata 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 pasyvinta, programėlėje Home Connect rodomos tik prietaiso darbinės būsenos.

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

Pastabos

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

15.4 Programinės įrangos atnaujinimas

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

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

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

Pastabos

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

15.5 Nuotolinė diagnozė

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

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

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

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

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

16 Valymas ir priežiūra

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

16.1 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. 22

Priekinė prietaiso dalis

| Paviršius | Tinkamos valymo priemonės | Patarimai |
|---|--|--|
| Nerūdijantysis plienas | <ul style="list-style-type: none"> ■ Karštas plovimo šarmas ■ Speciali nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonė šiltem 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. 25 |
| 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. 25 |
| 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 | <p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų.</p> <p>Pastabos</p> <ul style="list-style-type: none"> Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija Savaiminis valymasis", Psl. 22 Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti, todėl gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Plonų padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo rūdijimo. Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis. |
| Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis | <ul style="list-style-type: none"> Karštas plovimo šarmas | Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį. |
| Rėmas | <ul style="list-style-type: none"> Karštas plovimo šarmas | <p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → "Rėmas", Psl. 24</p> |
| Priedai | <ul style="list-style-type: none"> Karštas plovimo šarmas Orkaičių valiklis | <p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.</p> |
| Įsmeigiamasis termometras | <ul style="list-style-type: none"> Karštas ploviklio tirpalas | <p>Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu.</p> <p>Neplaukite indaplovėje.</p> |

16.2 Prietaiso valymas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

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. 20

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 21
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

17 Valymo funkcijos

Prietaisą išvalykite įjungę valymo funkciją.

17.1 Valymo funkcija Savaiminis valymasis

Valymo funkcija "Savaiminis valymasis" beveik savarankiškai išvalo kamerą.

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

Prietaiso paruošimas valymo funkcijai

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
 - ▶ Pradėjus sklisti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galimai įsiplieskusi liepsna.
- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys.
- ▶ Prieš įjungdami valymo funkciją, iš kameros ir nuo priedų pašalinkite didelius nešvarumus.

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

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

1. Iš kameros išimkite priedus ir indus.
2. Įkabinkite ir išimkite iš kameros rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 24
3. Iš kameros pašalinkite didesnius nešvarumus.
4. Prietaiso durelių vidinę dalį ir kameros kraštus durelių sandariklio srityje nuvalykite šarmo tirpalu ir minkšta servetėle.
Neišimkite ir nešveiskite durelių sandariklio.
Didelius nešvarumus nuo durelių vidinio stiklo nuvalykite orkaitės valikliu.
5. Ištuštinkite kamerą. Kamera turi būti tuščia.

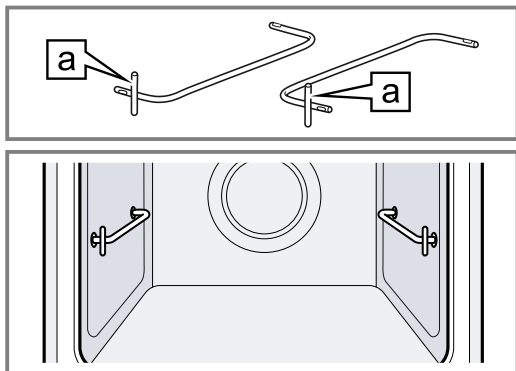
Priedų laikiklio naudojimas

Naudodami priedų laikiklį, valymo funkcija galite kartu valyti ir pristatytus priedus.

1. Priedų laikiklį įkabinkite kaip rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 24

Pastaba.

Vertikalus strypelis [a] priedų laikikliuose turi būti nukreiptas į priekį.



2. Pašalinkite nuo priedo stambesnius nešvarumus.
3. Padėkite priedą ant priedų laikiklio.

Pastaba. Kartu valykite tik komplekte esančius emaliuotus priedus, pvz., universalią kepimo skardą arba kepimo padėklą. Grotelės nepritaikytos valyti naudojant valymo funkciją, dėl to pakistų jų spalva.

Valymo funkcijos Savaiminis valymasis nustatymas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

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

⚠ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

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

Pastaba. Veikiant valymo funkcijai orkaitės lemputė nešviečia.

Reikalavimas.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
2. Paspauskite ⏏.
3. Nustatykite funkciją "Savaiminis valymasis" ⏏ paspausdami < arba >.
4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ~.
5. Pasirinkite valymo pakopą paspausdami < arba >.

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

Norėdami išvalyti prilipusius ir senus nešvarumus, nustatykite didesnę valymo pakopą.

Valymo funkcijos trukmės keisti negalite.

Valymo funkcijai įsijungus nebegalite keisti valymo pakopos.

- ✓ Ekrane rodoma valymo pakopos trukmė.
6. **Pastaba.** Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę.
Įjunkite valymo funkciją paspausdami ⏏.
 - ✓ Valymo funkcija įsijungia. Ekrane skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Dėl Jūsų saugumo prietaiso durelės užrakina kamerą. Ekrane rodoma ⏏.
 - ✓ Valymo funkcijai pasibaigus iš karto pasigirsta signalas.
 7. Išjunkite prietaisą paspausdami ①.
Prietaiso dureles galima atidaryti tik prietaisui pakankamai atvėsus ir užgesus ⏏.
 8. Pasibaigus valymo funkcijai paruoškite prietaisą naudoti.

Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Drėgna servetėle iš kameros ir prietaiso durelių sritys išvalykite likusius pelenus.
3. Baltas apnašas pašalinkite citrinų sultimis.
Pastaba. Baltų apnašų ant emaliuotų paviršių gali atsirasti dėl didelių nešvarumų. Šie maisto produktų likučiai nekenksmingi. Apnašos netrukdo prietaisui veikti.
4. Įkabinkite rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 24

17.2 Pagalbinė valymo programa „EasyClean“

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

Pagalbinės valymo programos „EasyClean“ nustatymas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Reikalavimai

- Pagalbinę valymo programą galite paleisti tik atvėsus kamerai (iki patalpos temperatūros) ir 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 ①.
4. Paspauskite ②.
5. Pasirinkite „EasyClean“ ③ paspausdami < arba >.
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ~.
7. Įjunkite pagalbinę valymo programą ④.
- ✓ Įsijungia pagalbinė valymo programa. Ekране skaičiuojama trukmė.
- ✓ Pasibaigus pagalbinei valymo programai, pasigirsta signalas.
8. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
9. Pasibaigus pagalbinei valymo programai dar pavalykite kamerą.
→ "Papildomas kameros valymas", Psl. 24

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 švriu vandeniu ir kruopščiai nusausinkite minkšta šluoste, taip pat po durelių sandarikliu.
4. Jei tvirtai prilipę nešvarumai nenusivalo, kamerai atvėsus dar kartą įjunkite pagalbinę valymo programą.
5. Kad kamera išdžiūtų, maždaug 1 valandai palikite prietaiso dureles atviras.

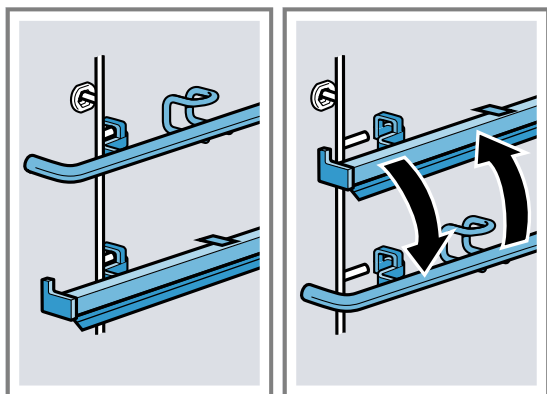
18 Rėmas

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

18.1 Teleskopinių bėgelių įstūmimo lygio keitimas

Strypus ir teleskopinius bėgelius galima išdėstyti bet kuria jums patogia tvarka.

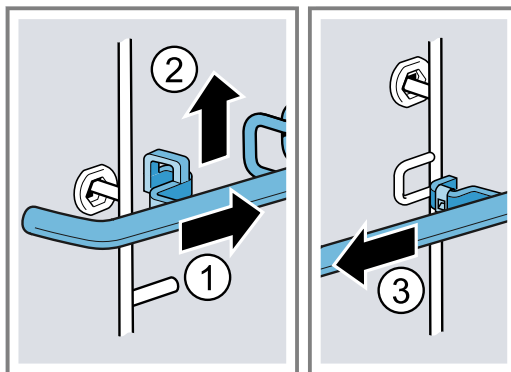
Pavyzdžiui, teleskopinius bėgelius galite tvirtinti tame įstūmimo lygyje, kurį dažniausia naudojate.



Strypo išėmimas

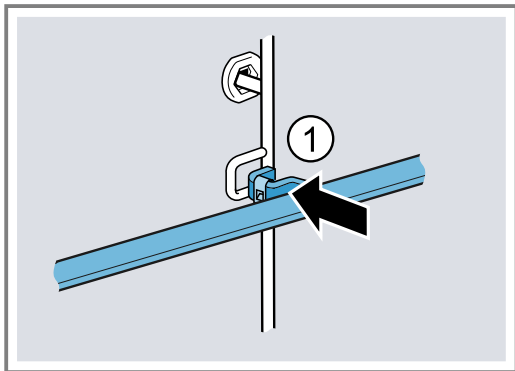
Pastaba. Teleskopiniai bėgeliai yra ištraukiami ir pakabinami kaip strypai.

1. Pastumkite strypą atgal ①, kol galėsite jį iškelti ② ir ištraukti.
2. Iškabinkite gale ③ ir ištraukite strypą.

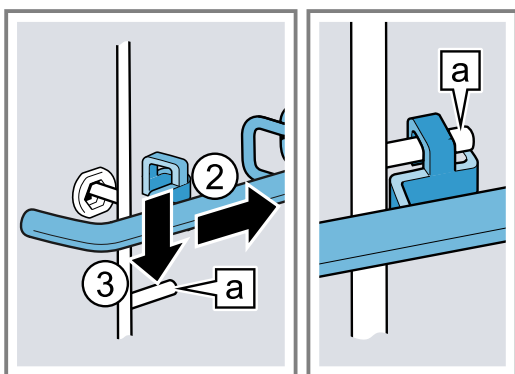


Strypo pakabinimas

1. Įkabinkite strypą gale ①.



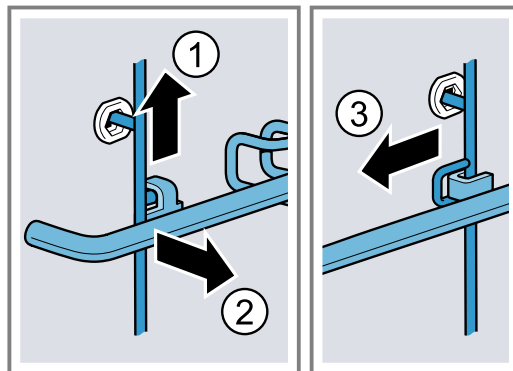
2. Pastumkite strypą atgal ② ir pakabinkite ant kaiščio ③.
3. Įsitikinkite, kad kabliukas yra užkabintas ant kaiščio a.

**Rėmo iškabinimas****⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Rėmas labai įkaista

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

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

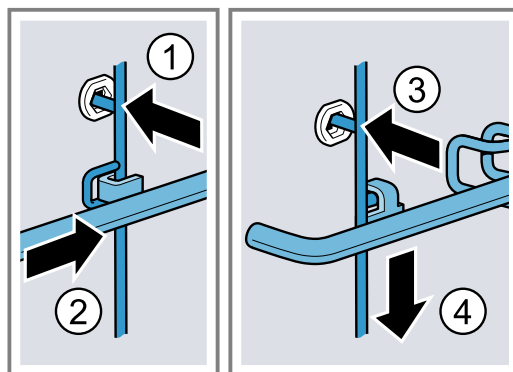


3. Nuvalykite rėmą.
→ "Valymo priemonės", Psl. 20

Rėmo įkabinimas

Pastaba. Rėmai įsistato tik kairėje arba dešinėje ir turi išsitraukti traukiant į save.

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



19 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

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

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

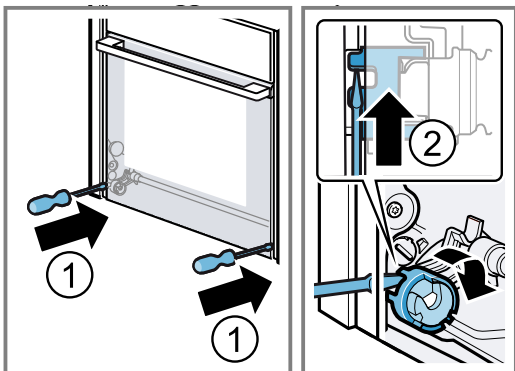
19.1 Prietaiso durelių iškabinimas

Reikalavimai

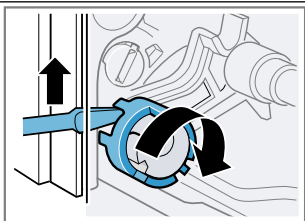
- Pasiruoškite žibintuvėlį.
- Pasiruoškite mažą plokščiąjį atsuktuvą.
- Pasiruoškite monetą.

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

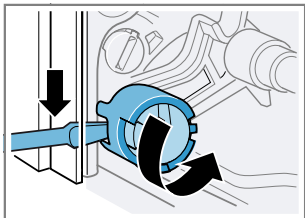
2. Laikykite atsuktuvą horizontaliai ① ir abiejose pusėse stumkite durelių fiksatorių (juodą detalę) aukštyn iki pat atramos ②.



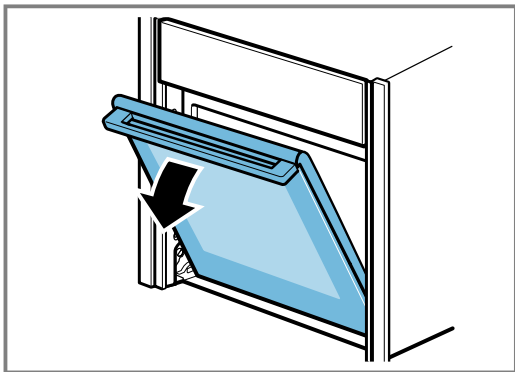
Durelių fiksatorius atidarytas



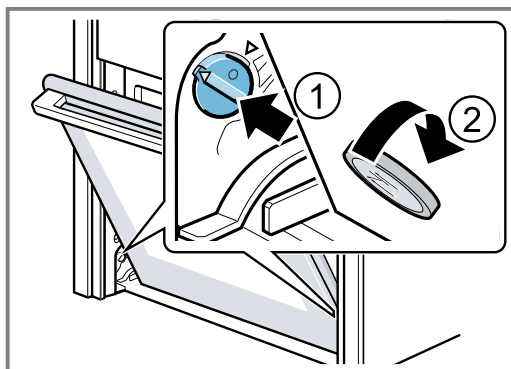
Durelių fiksatorius uždarytas



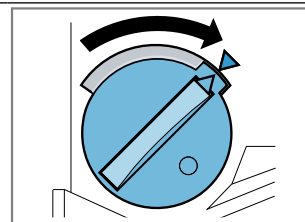
3. Atidarykite prietaiso dureles maždaug 45° kampu.



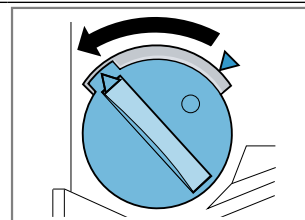
4. Įstatykite į fiksatoriaus tarpą ① monetą ir iki galo pasukite ②.
- Kairėje pusėje sukite fiksatorių pagal laikrodžio rodyklę.
 - Dešinėje pusėje sukite fiksatorių prieš laikrodžio rodyklę.



Fiksatorius kairėje pusėje užfiksuotas
Rodyklės nukreiptos
viena į kitą



Fiksatorius kairėje pusėje atleistas



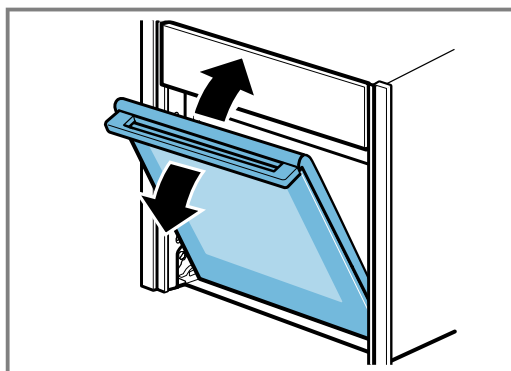
- ✓ Fiksatorius girdimai užsifiksuoja.

5. DĖMESIO!

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

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

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



- ✓ Prietaiso durelės yra užfiksavimo padėtyje.

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

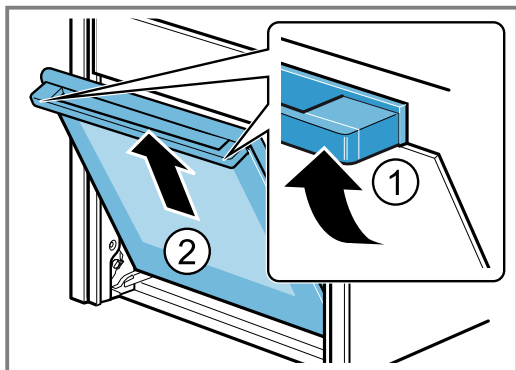
Prietaiso durelių svoris gali būti 7–10 kg ir netinkamai dirbant gali nukristi.

- Su prietaiso durelėmis elkitės atsargiai.

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

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

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

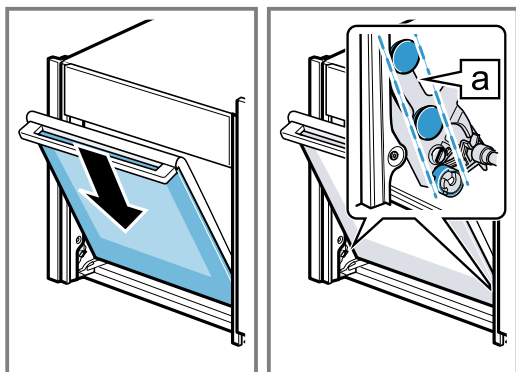


7. Prietaiso dureles padėkite ant lygaus, minkšto ir švaraus pagrindo.

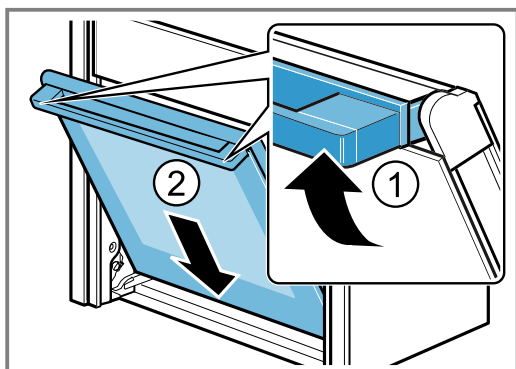
19.2 Prietaiso durelių įkabinimas

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

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



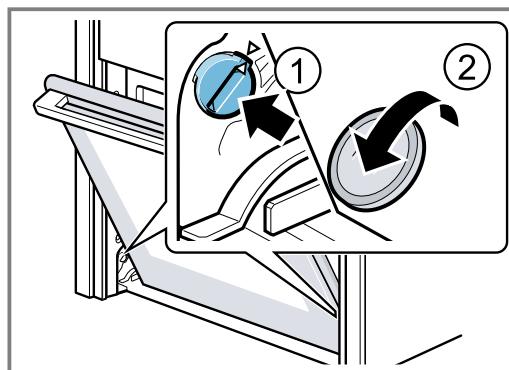
2. Pasukite durelių rankeną šiek tiek aukštyn ①.



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

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

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



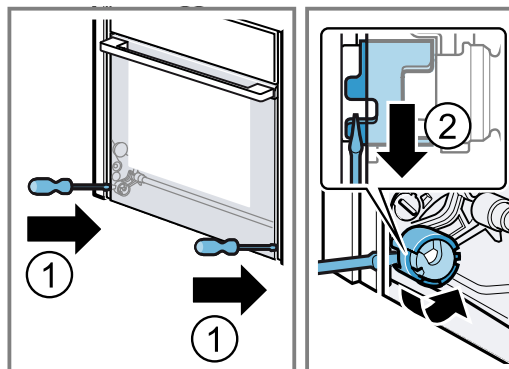
4. Atidarykite prietaiso dureles, kol išgirsite tylų spragtelėjimą, tada jas uždarykite.

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

Neužfiksavus durelių fiksatorių prietaiso durelės gali išsikabinti.

- Įkabinę prietaiso dureles užlenkite kairįjį ir dešinįjį durelių sandariklius.

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



- ✓ Durelių fiksatorius uždarytas.

19.3 Durelių stiklų išmontavimas

Kad valyti būtų lengviau, galite išmontuoti durelių stiklus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

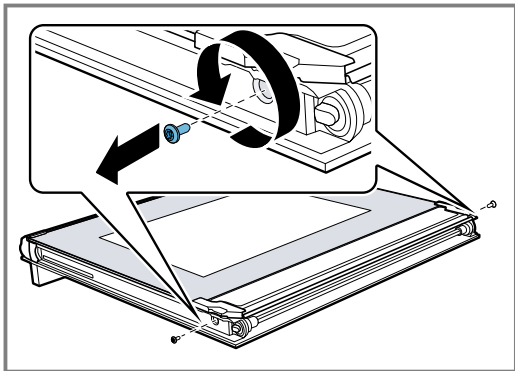
Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- Mūvėkite apsaugines pirštines.

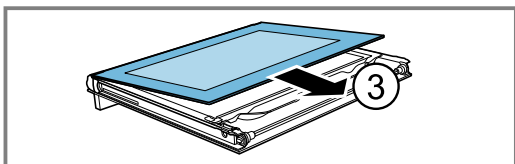
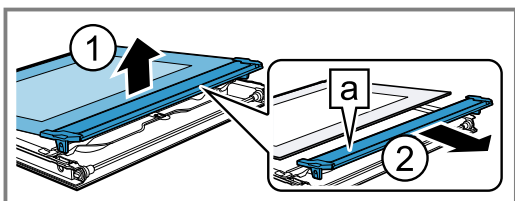
Reikalavimas. Prietaiso durelės iškabintos.

1. Prietaiso dureles padėkite priekine puse žemyn ant lygaus, minkšto ir švaraus pagrindo.

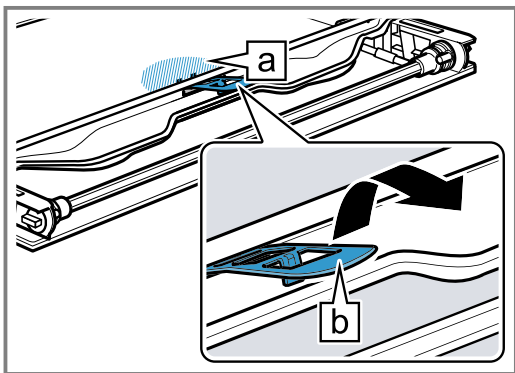
2. Atsukite ir išimkite kairįjį ir dešinįjį prietaiso durelių varžtus.



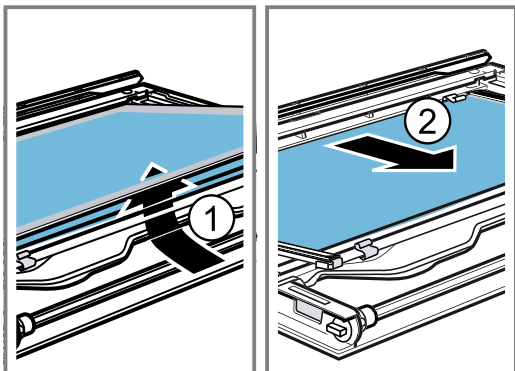
3. Atsargiai kelkite vidinį stiklą įstrižai į viršų ① ir išimkite laikiklį [a] ②.
4. Atsargiai pakelkite vidinį stiklą įstrižai į viršų ir ištraukite rodyklės kryptimi ③.



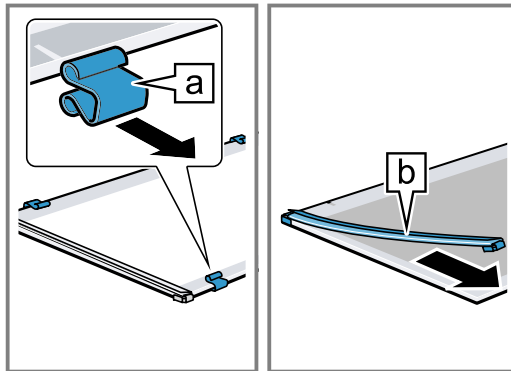
5. Šiek tiek spausdami tarpinį stiklą srityje [a] žemyn, atsargiai kelkite laikiklį [b], kol jį bus galima ištraukti.



6. Iš apačios pakelkite pirmąjį ir antrąjį tarpinius stiklus ① ir išimkite rodyklės kryptimi ②.



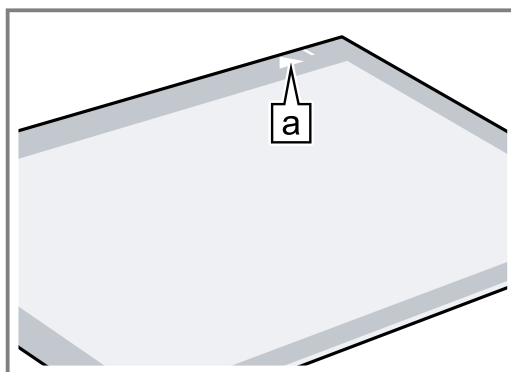
7. Jei norite išvalyti, galite išimti tarpinę atramą [a] ir sandariklius [b].



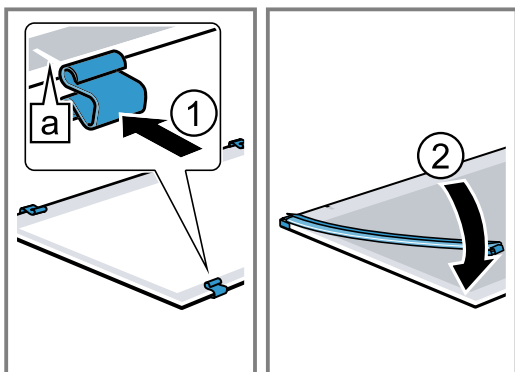
8. **⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.
► Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.
Durelių stiklus iš abiejų pusių nuvalykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.
9. Nusausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.

19.4 Durelių stiklų montavimas

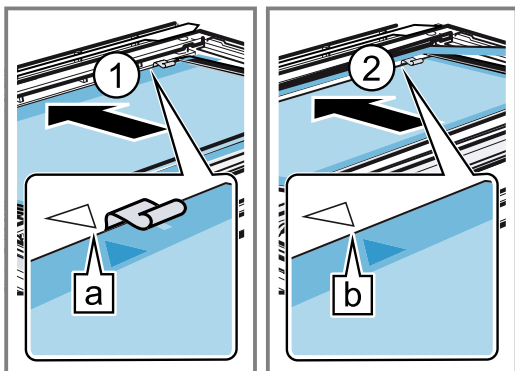
- ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**
Netinkamai įmontuotas durelių stiklas ar prietaiso durelės kelia pavojų.
► Patikrinkite, ar visi durelių stiklai ir prietaiso durelės įmontuoti tinkamai, ir tik tuomet vėl pradėkite eksploatuoti prietaisą.
1. **Patarimas.** Montuodami įsitikinkite, kad durelių stiklai yra originalioje padėtyje.
Tarpinį stiklą dėkite taip, kad rodyklė [a] būtų nukreipta į viršutinį dešinį kraštą.



2. Patikrinkite 4 distancines atramas ir 2 sandariklius.
- Distancines atramas **a** uždėkite ant linijų ①.
 - Prie kampų pritvirtinkite sandariklius ②.

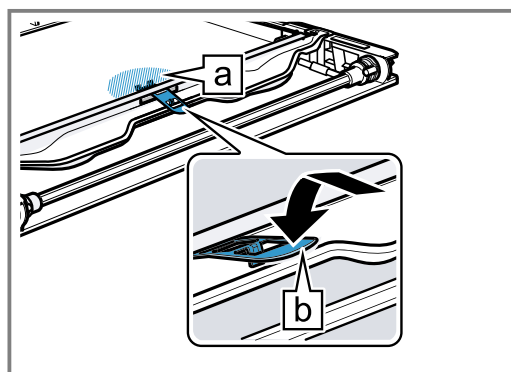


3. Įstatykite tarpinį stiklą su distancinėmis atramomis ir sandarikliais rodyklės kryptimi ①.
Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant rėmo **a**.
4. Įstatykite antrą tarpinį stiklą be distancinės atramos ir sandariklių, paskui stumkite rodyklės kryptimi, kol įlīs į skardinį rėmą ②.

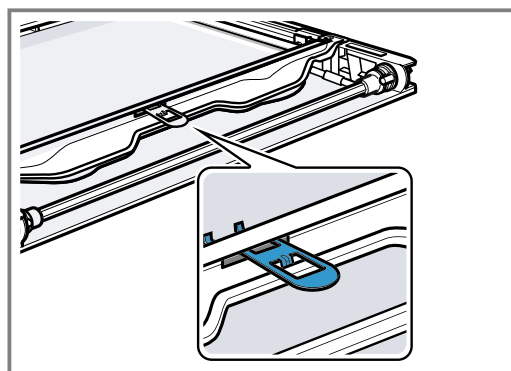


Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant rėmo **b**.

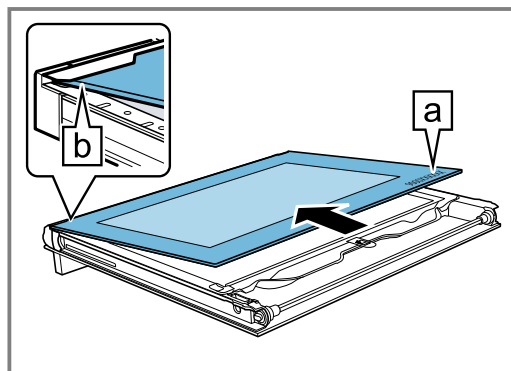
5. Atsargiai įspauskite pirmąjį tarpinį stiklą **a** srityje, įstrižai įstumkite į laikiklį **b** ir spauskite, kol užsifiksuos.



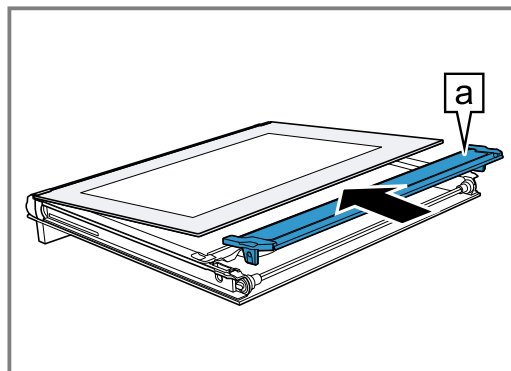
- ✓ Laikiklis įstatytas.



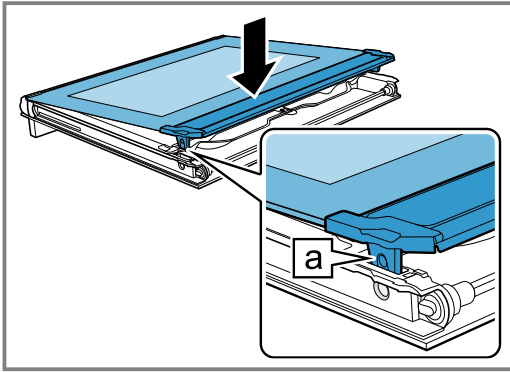
6. Padėkite vidinį stiklą ant prietaiso durelių taip, kad numeris **a** būtų dešinėje pusėje apačioje. Įstatykite vidinį stiklą skersai iš galo į tvirtinimo bėgelį **b**.



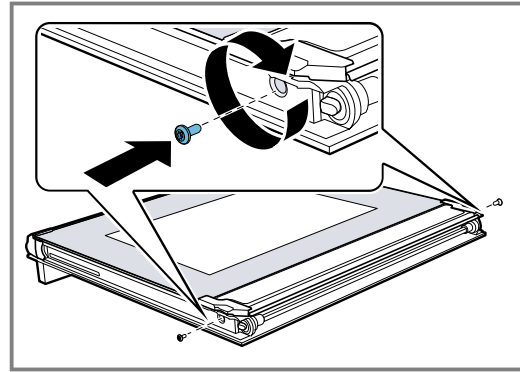
7. Atsargiai pakelkite vidinį stiklą įstrižai į viršų ir įstatykite laikiklį **a**.



8. Įstatykite vidinį stiklą su laikikliu [a] į angą.



9. Prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse įsukite abu varžtus.



20 Sutrikimų šalinimas

Nedideles 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 at-sarginėmis dalimis.
- ▶ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungi-mo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

20.1 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. 18 |
| Ekrane rodoma "Kal-ba: lietuvių". | <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas. → "Pirmasis paleidimas", Psl. 11 |
| Prietaiso negalima įjungti, ekrane rodo-mas simbolis ⚡. | <p>Aktyvinta automatinė apsauga nuo vaikų arba apsauga nuo vaikų</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Laikykite 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. 12 <p>Veikimo sutrikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 32 |
| 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. 18. |

| Sutrikimas | Priežastis ir trikčių šalinimas |
|--|--|
| Prietaisas nekaista, ekrane pasirodo  . | Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles. ✓ Vyksta prietaiso savitikra, po jos prietaisas yra paruoštas naudoti. |
| Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas. | Pakeista pagrindinė nuostata. ▶ Pakeiskite paros laiko rodmenų pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 18 |
| Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių. | Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija, ekrane šviečia  . |
| | ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges  . |
| | → "Valymo funkcija Savaiminis valymasis", Psl. 22 |
| | Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija. |
| | ▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku  . |
| | → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 16 |
| | Užraktą galite išjungti pagrindinėse nuostatose. |
| | → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 18 |
| Home Connect veikia netinkamai. | Galimos įvairios priežastys. ▶ Pasirinkite www.home-connect.com . |
| Neveikia kameros apšvietimas. | Perdegė halogeninė lemputė. ▶ Pakeiskite orkaitės lemputę. → "Orkaitės lemputės keitimas", Psl. 31 |
| Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė. | Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų automatiškai išjungia kaitinimą. Ekrane rodoma nuoroda. Ilgiausia veikimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų. 1. Norėdami tęsti darbo režimą, paspauskite bet kurį mygtuką. 2. Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku  . |
| | Patarimas. Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų netikėtai. → "Trukmės nustatymas", Psl. 12 |
| Ekrane pasirodo pranešimas su "D" arba "E" kodu, pvz., D0111 arba E0111. | Elektronika aptiko klaidą. 1. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. ✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgesa. 2. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 32 |
| Netenkina paruošimo rezultatas. | Netinkamos nuostatos. Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto. ▶ Kitą kartą nustatykite mažesnes arba didesnes vertes. Patarimas. Išsamią informaciją apie ruošimą ir tinkamas nustatomasias vertes rasite mūsų svetainėje www.neff-international.com . |

20.2 Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

Pastaba. Karščiui atsparių 230 V, 40 vatų halogeninių lempučių įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje. Naudokite tik šias lemputes. Naujas halogenines lemputes imkite tik švaria sausa servetėle. Tuomet lemputės tarnavimo laikas bus ilgesnis.

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.


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

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

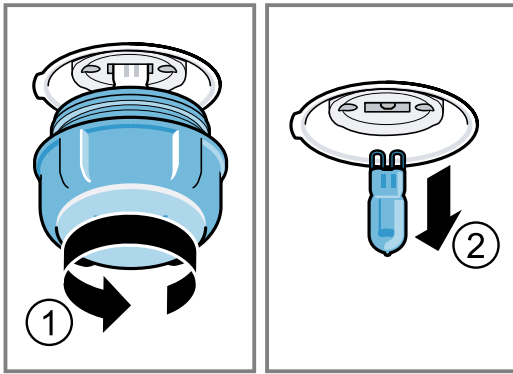
Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekiama įtampa.

- ▶ Siekdami išvengti elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
- ▶ Be to, iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklį dėžutėje išjunkite saugiklį.

Reikalavimai

- Prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.
 - Kamera atvėsusi.
 - Turite naują halogeninę lemputę.
1. Kad nepažeistumėte kameros, paklokite indų šluostę.
 2. Stiklinį gaubtelį atsukite sukdami kairėn .

3. Ištraukite halogeninę lemputę jos nesukdami ②.



4. Įstatykite naują halogeninę lemputę ir stipriai įspauskite į lizdą.
Atkreipkite dėmesį į kaiščių padėtį.
5. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, stikliniame dangtelyje gali būti sandarinimo žiedas. Įdėkite sandarinimo žiedą.
6. Prisukite stiklinį dangtelį.
7. Išimkite iš kameros indų šluostę.
8. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.

21 Utilizavimas

21.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.

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



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

22 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.

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

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



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

23 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.

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



BE BG CZ DK DE EE IE EL ES

| | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
| FR | HR | IT | CY | LI | LV | LT | LU | HU |
| MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI | SK | FI |
| SE | NO | CH | TR | IS | JK (NI) | | | |

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

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

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

24 Viskas pavyks

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

24.1 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.

24.2 Kepinių kepimo nuorodos

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

DĖMESIO!

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

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

Įstūmimo lygiai

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

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

| Kepimas keliuose lygiuose | Aukštis |
|--------------------------------------|---------|
| 2 lygiai | |
| ■ Universali kepimo skarda | 3 |
| ■ Kepimo padėklas | 1 |
| 2 lygiai | |
| ■ 2 grotelės su formomis ant viršaus | 3 |
| | 1 |

| Kepimas keliuose lygiuose | Aukštis |
|--|---------|
| 3 lygiai | |
| ■ Kepimo padėklas | 4 |
| ■ Universali kepimo skarda | 3 |
| ■ Kepimo padėklas | 1 |
| 4 lygiai | |
| ■ 4 grotelės, išklotos kepimo popieriumi | 4 |
| | 3 |
| | 2 |
| | 1 |

Naudokite kaitinimo būdą „CircoTherm“ karšto oro srautas“.

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

24.3 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.
- Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atkreipkite dėmesį į svarbią informaciją, kaip tinkamai naudoti. → Psl. 13

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 kepamo patiekalo dydį ir rūšį, į universalią kepimo skardą įpilkite iki $\frac{1}{2}$ litro vandens. Iš surinktų kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera mažiau užsiterš.

Kepimas inde

Ruošiant inde su dangčiu, kamera liks švaresnė.

Bendroji informacija apie kepimą inde

- Naudokite karščiui atsparų, orkaitei tinkamą indą.

- Indą padėkite ant grotelių.
- Tinkamiausi yra indai iš stiklo.
- Vadovaukitės gamintojo pateiktomis nuorodomis dėl kepimo indo.

Kepimas inde be dangčio

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

Kepimas inde su dangčiu

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

DĖMESIO!

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti groteles.

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

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

Nuoroda alergiškiems nikeliui

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

24.4 Šaldytų produktų ruošimas

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

24.5 Pusgaminių ruošimas

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

24.6 Patiekalų pasirinkimas

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

Įvairiam maistui rekomenduojamos nuostatos

| Patiekalas | Priedai / indas | Aukštis | Kaitinimo būdas → Psl. 7 | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---|-------------------------------------|---------|-----------------------------|----------------------|--------------|
| Plaktos tešlos pyragas, 2 lygiai | Vainiko forma arba Keturkampė forma | 3+1 | ☺ | 140–160 | 60–80 |
| Plaktos tešlos pyragas, plonas | Keturkampė forma | 2 | ☺ | 150–170 | 60–80 |
| Vaisių arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu | Išardomoji forma, 26 cm skersmens | 2 | ☺ | 170–190 | 60–80 |
| Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių | Išardomoji forma, 28 cm skersmens | 2 | ☺ | 150–170 ¹ | 30–50 |
| Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių | Išardomoji forma, 28 cm skersmens | 2 | ☺ | 150–170 ¹ | 30–50 |
| Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių | Išardomoji forma, 28 cm skersmens | 2 | ☺ | 150–160 | 50–60 |
| Trapios tešlos pyragas su sultingu sluoksniu | Universali kepimo skarda | 3 | ☺ | 160–180 | 55–75 |
| Mielinis pyragas su sultingu įdaru | Universali kepimo skarda | 3 | ☺ | 180–200 | 30–40 |
| Biskvitinis vyniotinis | Kepimo padėklas | 3 | ☺ | 180–200 ¹ | 8–15 |
| Biskvitinis vyniotinis | Kepimo padėklas | 3 | ☺ | 180–190 ¹ | 15–20 |
| Apskritos akytosios bandelės | Keksų padėklas | 3 | ☺ | 170–190 | 15–20 |

¹ Įkaitinti prietaisą.

| Patiekalas | Priedai / indas | Aukštis | Kaitinimo būdas → Psl. 7 | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---|--|----------------|-------------------------------------|---|------------------------------------|
| Mieliniai kepiniai | Kepimo padėklas | 3 | ≡ | 160–180 | 25–35 |
| Sausainiai | Kepimo padėklas | 3 | ☞ | 140–160 | 15–30 |
| Sausainiai, 2 lygiai | Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas | 3+1 | ☞ | 140–160 | 15–30 |
| Sausainiai, 3 lygiai | 1x Universali kepimo skarda + 2x Kepimo padėklas | 4+3+1 | ☞ | 140–160 | 15–30 |
| Duona, padinė, 750 g | Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma | 2 | ☞ | 1. 210–220 ¹ 2. 180–190 | 1. 10–15 2. 25–35 |
| Duona, padinė, 1500 g | Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma | 2 | ☞ | 1. 210–220 ¹ 2. 180–190 | 1. 10–15 2. 40–50 |
| Duona, padinė, 1500 g | Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma | 2 | ≡ | 1. 230–240 ¹ 2. 200–210 | 1. 10–15 2. 40–50 |
| Duona, padinė, 1500 g | Keturkampė forma | 2 | ≡ eco | 200–210 | 35–45 |
| Neraugintos duonos papločiai | Universali kepimo skarda | 3 | ≡ | 250–270 | 20–25 |
| Bandelės, šviežios | Kepimo padėklas | 3 | ≡ | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Pica, šviežia, ant kepimo padėklo | Kepimo padėklas | 3 | ☞ | 200–220 | 25–35 |
| Pica, šviežia, ant kepimo padėklo, 2 lygiai | Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas | 3+1 | ☞ | 180–200 | 35–45 |
| Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje | Picos padėklas | 2 | ☞ | 220–230 | 20–30 |
| Kišas | Atviro pyrago forma , Juodas padėklas | 3 | ☞ | 190–210 | 30–40 |
| Plokščias trapios tešlos pyragas | Universali kepimo skarda | 3 | ≡ | 260–280 ¹ | 10–15 |
| Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais | Apkepo forma | 2 | ≡ | 200–220 | 30–50 |
| Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio | Apkepo forma | 2 | ☞ | 160–190 | 50–70 |
| Viščiukas, 1 kg, neįdarytas | Grotelės | 2 | ☞ | 200–220 | 60–70 |
| Mažos viščiukų dalys, po 250 g | Grotelės | 3 | ☞ | 220–230 | 30–35 |
| Žąsis, be įdaro, 3 kg | Grotelės | 2 | ☞ | 160–180 | 120–150 |
| Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 | ☞ | 180–190 | 110–130 |
| Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 | ≡ eco | 190–200 | 120–140 |
| Jautienos filė, vidutiniškai iškeptą, 1 kg | Grotelės | 2 | ☞ | 210–220 | 40–50 |

¹ Įkaitinti prietaisą.

| Patiekalas | Priedai / indas | Aukštis | Kaitinimo būdas → Psl. 7 | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--|------------------|---------|-----------------------------|-----------------|--------------|
| Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg | Indas su dangčiu | 2 | | 200–220 | 130–160 |
| Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg | Indas su dangčiu | 2 | | 200–220 | 140–160 |
| Jautienos pjautinė, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg | Grotelės | 2 | | 220–230 | 60–70 |
| Mėsainis, 3–4 cm aukščio | Grotelės | 4 | | 290 | 25–30 |
| Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 | | 170–190 | 50–80 |
| Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis | Grotelės | 2 | | 170–190 | 20–30 |

¹ Įkaitinti prietaisą.

Jogurtas

Paruoškite jogurtą savo prietaisu.

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. |
|------------|-----------------|----------------|-----------------------------|-----------------|--------------|
| Jogurtas | Porcijų lėkštės | Kameros dugnas | | 35–40 | 8–9 val. |

24.7 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.




Reikalavimas. Kamera šalta.

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

Rekomenduojamos ilgo troškinimo nuostatos

| Patiekalas | Priedai / indas | Aukštis | Apkepimo trukmė, min. | Kaitinimo būdas → Psl. 7 | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---|------------------|---------|-----------------------|-----------------------------|-----------------|--------------|
| Ančių krūtinėlės, vidutiniškai iškeptos, po 300 g | Indas be dangčio | 2 | 6–8 | | 90 ¹ | 45–60 |
| Kiaulienos filė, visa | Indas be dangčio | 2 | 4–6 | | 80 ¹ | 45–70 |

¹ Įkaitinti prietaisą.

| Patiekalas | Priedai / indas | Aukštis | Apkepinimo trukmė, min. | Kaitinimo būdas → Psl. 7 | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---|------------------|---------|-------------------------|---|-----------------|--------------|
| Jautienos filė, 1 kg | Indas be dangčio | 2 | 4–6 |  | 80 ¹ | 90–120 |
| Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio | Indas be dangčio | 2 | 4 |  | 80 ¹ | 30–50 |
| Ėrienos nugarinė, su-pjaustyta, po 200 g | Indas be dangčio | 2 | 4 |  | 80 ¹ | 30–45 |

¹ Įkaitinti prietaisą.

Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

Atitirpinimo nuorodos

- Savo prietaise galite atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves ir kepinčius.
- Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve.
- Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.
- Rekomenduojamos nuostatos galioja užšaldymo temperatūros maistui (–18 °C).
- Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:
 - 1 grotelės: 2 lygis
 - 2 grotelės: 3 ir 1 lygiai

- Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite arba apverskite patiekalą. Didelius gabalus apverskite kelis kartus. Kartkartėmis atskirkite patiekalo dalis. Jau atitirpusius gabalėlius išimkite iš kameros.
- Atitirpusius patiekalus dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

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

24.8 Kontroliniai patiekalai



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

Kepimas

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

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

Nuostatos, rekomenduojamos kepat

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

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Nuostatos, rekomenduojamos kepat griliu

| Patiekalas | Priedai / indas | Aukštis | Kaitinimo būdas → Psl. 7 | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|-----------------------|-----------------|---------|-----------------------------|------------------|--------------|
| Skrebučių skrudinimas | Grotelės | 4 | ☺ | 290 ¹ | 4–6 |

¹ Prietaiso iš anksto neįkaitinti.

25 Montavimo instrukcija



Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.

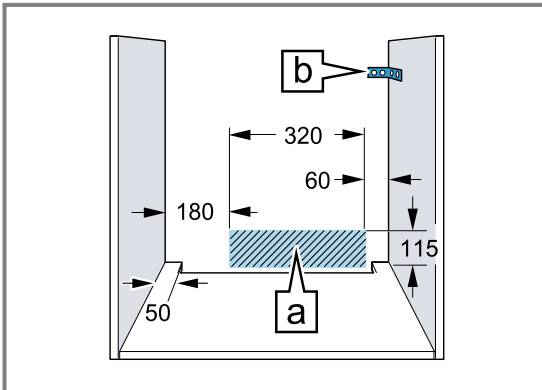


25.1 Bendrieji montavimo nurodymai

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.
- Neneškite ir nestatykite prietaiso laikydami už durelių rankenos.

- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali pažeinti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto  srityje arba už montavimo srities.
Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampiniu .



- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad neįsipjautumėte. 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 neaprobuotus adapterius pavojinga.

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

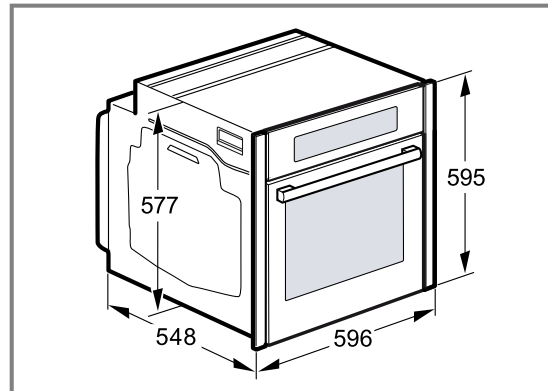
DĖMESIO!

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

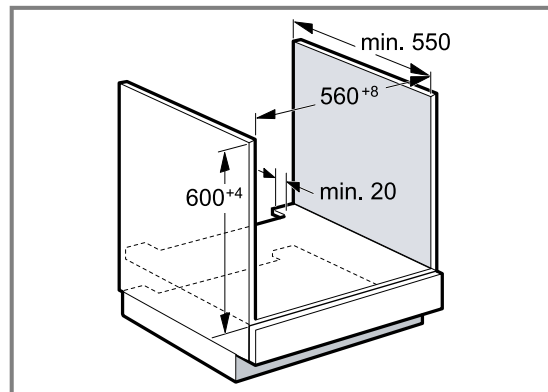
25.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



25.3 Montavimas po stalviršiu

Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.

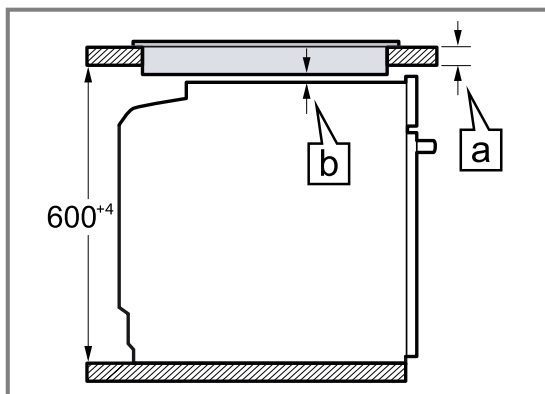
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldo.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

- Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

25.4 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].

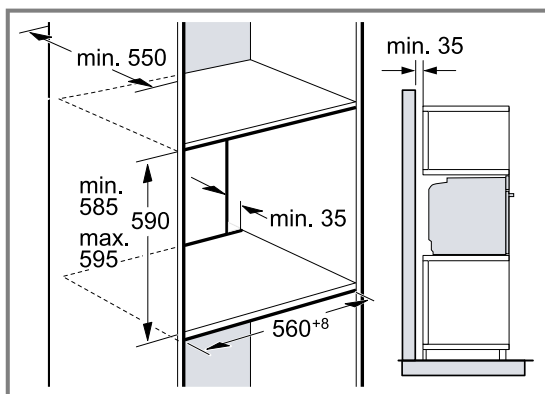


| Kaitlentės rūšis | a uždedama, mm | a priglaudžiama prie paviršiaus, mm | b, mm |
|-------------------------------------|----------------|-------------------------------------|----------------|
| Indukcinė kaitlentė | 37 | 38 | 5 |
| Viso paviršiaus indukcinė kaitlentė | 47 | 48 | 5 |
| Dujinė kaitlentė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

¹ Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

25.5 Montavimas aukštoje spintoje

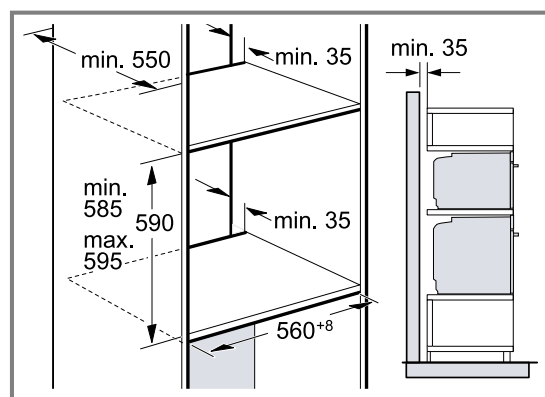
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- 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.

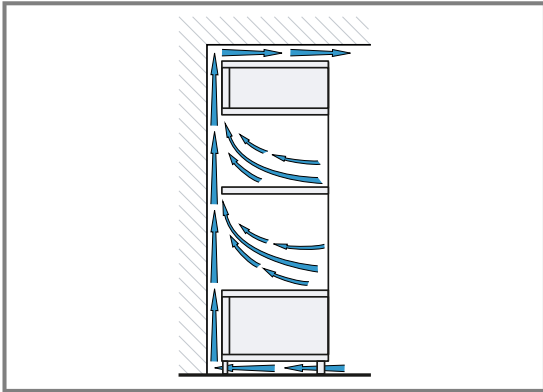
25.6 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

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 grotelės.

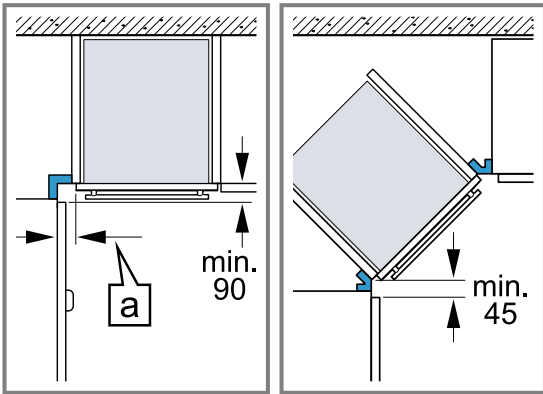
- Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytą brėžinį.



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

25.7 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.

25.8 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

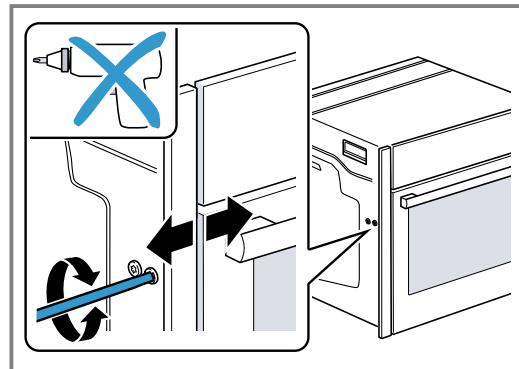
Pastaba. Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos. Stacionarioje elektros instaliacijoje būtina sumontuoti daugiapolį atskyrimo įtaisą, atitinkantį įrengimo sąlygas.

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)

25.9 Prietaiso įmontavimas

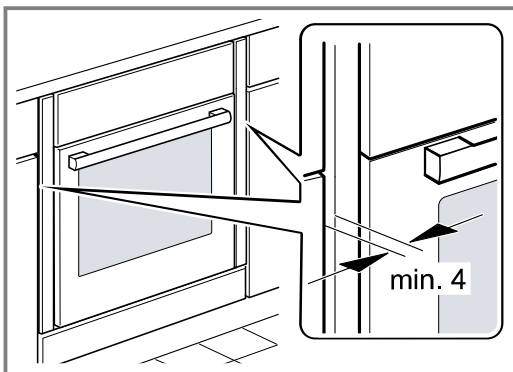
Pastaba. Plokštelių netvirtinkite akumuliatoriniu suktuvu. Galite pažeisti plokšteles.

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



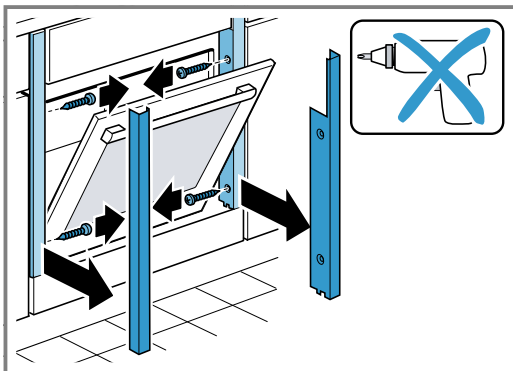
- Sukant pagal laikrodžio rodyklę: tarpas didinamas
Sukant prieš laikrodžio rodyklę: tarpas mažinamas
2. Prietaisą iki galo įstumkite. Tai darydami nesulenkite, neprispauskite ir netraukite per aštirus kampus elektros laido.

3. Prietaisą išlygiuokite per vidurį.



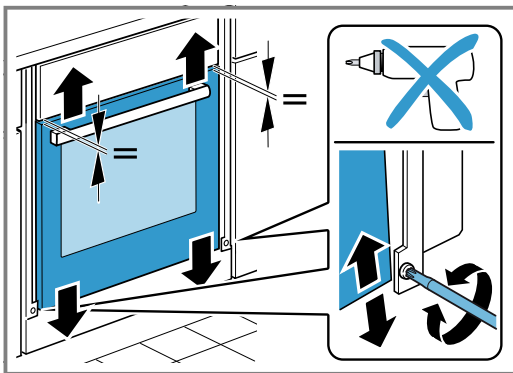
Tarp prietaiso ir šalia esančių baldų priekinės dalies reikia palikti bent 4 mm oro tarpą.

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



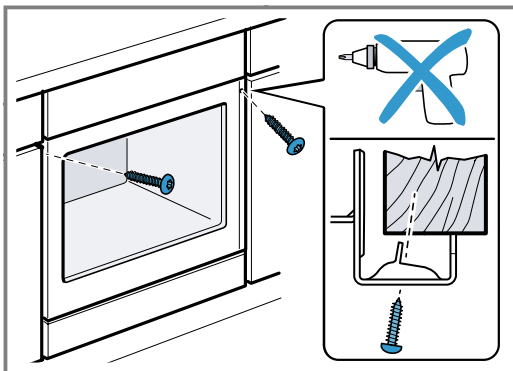
5. Uždarykite prietaiso dureles.

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



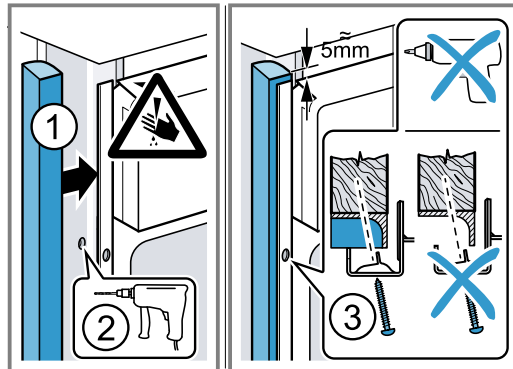
Sukant pagal laikrodžio rodyklę: tarpas mažinamas
Sukant prieš laikrodžio rodyklę: tarpas didinamas

7. Priveržkite prietaisą.

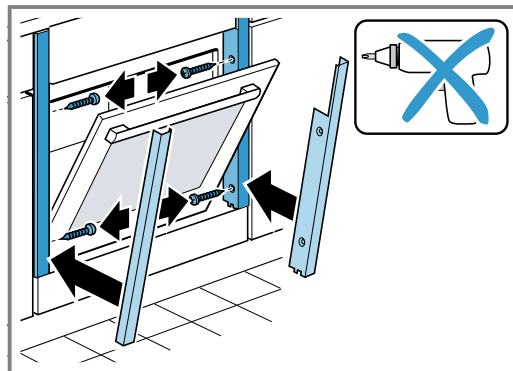


8. Virtuvės baldų komplektuose be išorinių rankenų, su vertikalia vidine rankena:

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



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



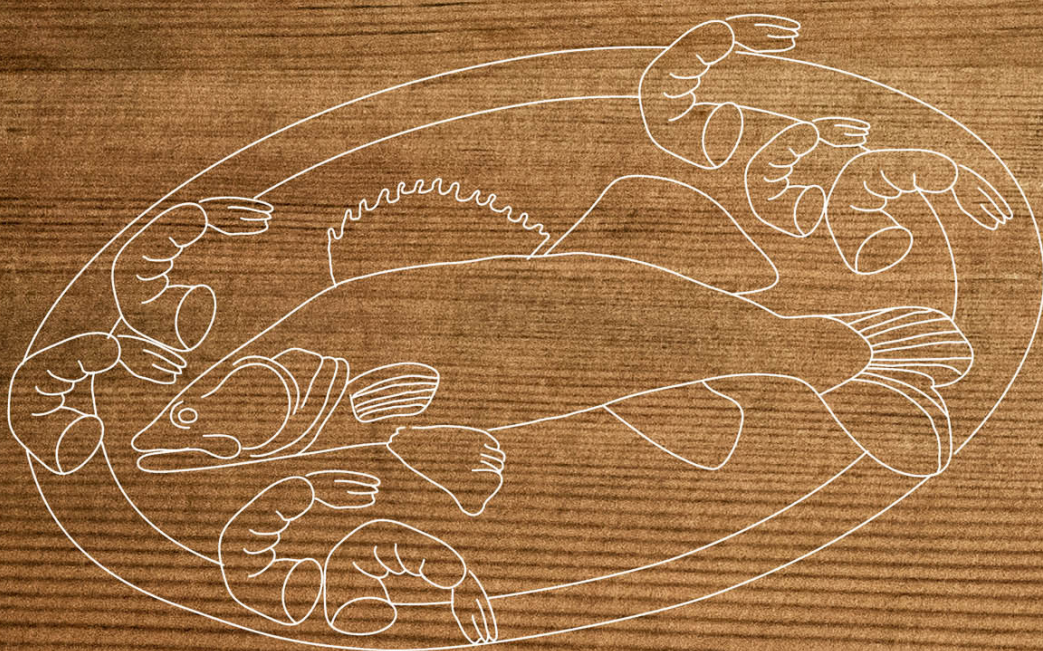
Pastaba. Tarpo tarp stalviršio ir prietaiso negalima uždengti papildomomis lentjuostėmis.
Prie integravimo spintelės šoninių sienelių negalima tvirtinti šilumos izoliacijos juostų.

25.10 Prietaiso išmontavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo įtampos šaltinio.
2. Šiek tiek praverkite 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.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001638335
020622
It