



Integruota orkaitė

[It] Naudotojo vadovas ir įrengi- 2  
mo instrukcijos

**B57CR25.0**



# Turiny

## NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga .....	2
2	Daiktinės žalos išvengimas .....	4
3	Aplinkosauga ir taupymas .....	5
4	Susipažinimas .....	6
5	Priedai .....	8
6	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą .....	10
7	Svarbiausia informacija apie valdymą .....	10
8	Laiko funkcijos .....	11
9	Įsmeigiamasis termometras .....	13
10	Apsauga nuo vaikų .....	14
11	Greitas įkaitinimas .....	15
12	Šabo nuostata .....	15
13	Pagrindinės nuostatos .....	16
14	Valymas ir priežiūra .....	17
15	Valymo funkcijos .....	18
16	Rėmas .....	20
17	Prietaiso durelės .....	21
18	Sutrikimų šalinimas .....	26
19	Utilizavimas .....	27
20	Klientų aptarnavimo tarnyba .....	28
21	Viskas pavyks .....	28
22	MONTAVIMO INSTRUKCIJA .....	33
22.1	Bendrieji montavimo nurodymai .....	34

## 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

### 1.1 Bendrosios nuorodos

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

### 1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- ne daugiau kaip 4000 m aukštyje virš jūros lygio;

### 1.3 Naudotojų rato apribojimas

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

#### 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 kepimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų.

- Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepimo forma.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

Priedai ir indai labai įkaista.

- Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti.

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

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

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

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

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali 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 uždarančias prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- Mūvėkite apsaugines pirštines.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

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

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

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

- Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- 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. 28

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!**

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

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

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

### 1.5 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. Nesvydanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingi garai.

- ▶ Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvydančia 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 kepat mėsa, grilio patiekalus ir konditerinius kepinius susidarę likučiai. Tuo metu išsiskiria garai, galintys dirginti gleivinę.

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

#### **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

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

 Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

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

## 2 Daiktinės žalos išvengimas

### 2.1 Bendroji informacija

#### **DĖMESIO!**

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

- ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite jokių priedų, kepimo popieriaus ar folijos.

- ▶ Indą ant kameros dugno galite dėti tik nustatę žemesnę nei 50 °C temperatūrą.

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Baigę naudoti išsausinkite kamerą.

- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
  - ▶ Nelaikykite kameroje maisto.
- Jei prietaisas paliekamas atvėsti atidarius dureles, po tam tikro laiko gali būti pažeidžiamos šalia esančių baldų priekinės dalys.
- ▶ Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidaryę durelių.
  - ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.
  - ▶ Atviromis prietaiso durelėmis kamerą džiovinkite tik tuomet, jei buvotė nustatę didelį drėgmės kiekį.
- Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmių, kurių nebeįmanoma pašalinti.
- ▶ Jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nepridėkite jų į kepimo padėklą per daug.
  - ▶ Jei įmanoma, naudokite gilesnes universalias kepimo skardas.

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

- ▶ Nieko nedėkite ant prietaiso durelių ir ant jų nesėskite.
  - ▶ Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Tam tikruose modeliuose uždarant prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stiklą.
- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.

## 3 Aplinkosauga ir taupymas

### 3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

### 3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

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

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

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas.

- Tokios kepimo formos ypač gerai įkaista.

Prietaisui veikiant dureles atidarykite kuo rečiau.

- Tuomet nepasikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

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

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

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

#### **Pastaba.**

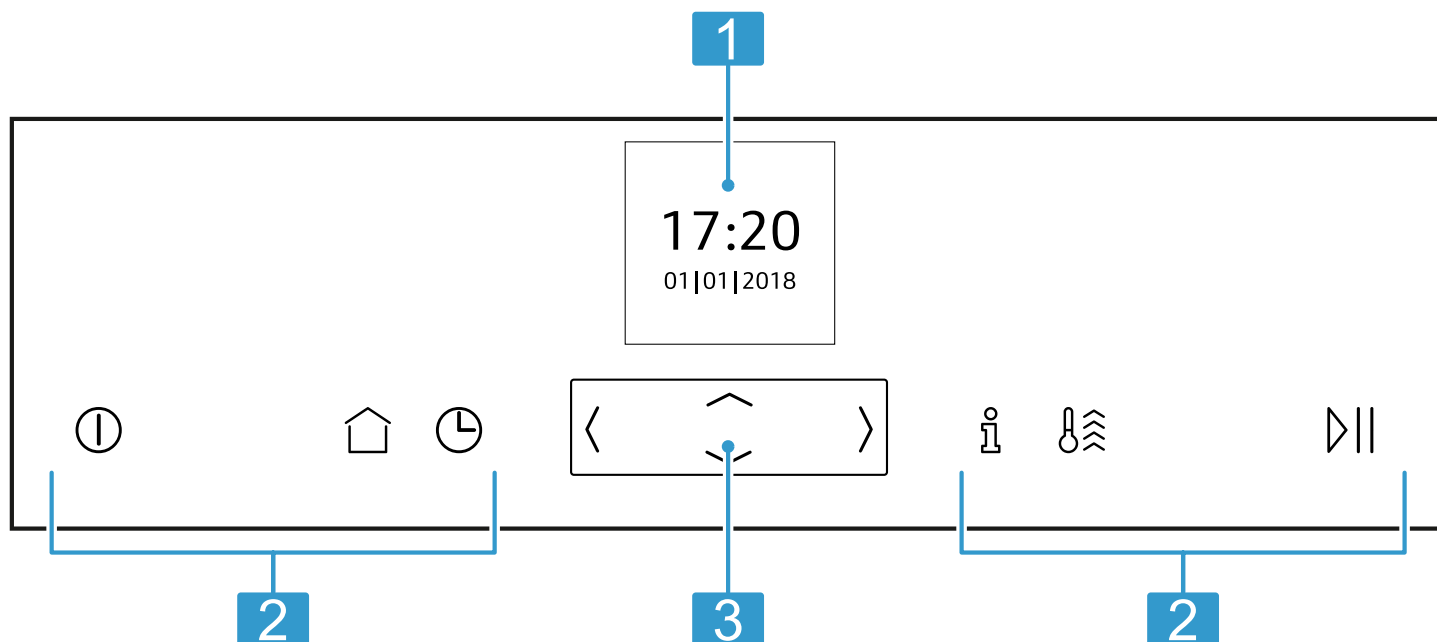
Prietaisas vartoja:

- veikdamas su įjungtu ekranu – maks. 1 W;
- veikdamas su išjungtu ekranu – maks. 0,5 W.

## 4 Susipažinimas

### 4.1 Valdymo skydelis

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



**1** Ekranas

**2** Mygtukai

**3** Valdymo elementas

### 4.2 Mygtukai




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

Simbolis	Pavadinimas	Paskirtis
ⓘ	Ij. / išj.	Prietaiso įjungimas arba išjungimas
🏠	Pagrindinis meniu	Darbo režimų arba nuostatų pasirinkimas
🕒	Laiko funkcijos / apsauga nuo vaikų	<ul style="list-style-type: none"> <li>"Laikmačio", "trukmės" arba darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos "„Pabaiga“" nustatymas</li> <li>"Apsaugos nuo vaikų" aktyvinimas arba pasyvinimas</li> </ul>
ℹ️	Informacija	<ul style="list-style-type: none"> <li>Papildomos informacijos rodymas</li> <li>Faktinės temperatūros rodymas</li> </ul>
🌡️	Greitasis įkaitinimas	<ul style="list-style-type: none"> <li>"Greitojo įkaitinimo" aktyvinimas arba pasyvinimas</li> <li>"„PowerBoost“" aktyvinimas arba pasyvinimas</li> </ul>
⏸️	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

Mygtukas	Pavadinimas	Paskirtis
	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.

## 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.
	Nuostatos	Atskirų prietaiso nuostatų pritaikymas
	„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.

Simolis	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 mėšai, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
	Kepimas grilyje su karšto oro srautu	50–250 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius 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 tausoiant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
	Kildinimo pakopa	35–55 °C	Tešlai kildinti ir jogurtui brandinti. Tešla pakyla greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.
	Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	50–275 °C	Išskirtiniams patiekalams švelniai ruošti. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas, kurio temperatūra nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.
	„CircoTherm Eco“	40–200 °C	Pasirinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje, be orkaitės įkaitinimo funkcijos. Ventiliatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento 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

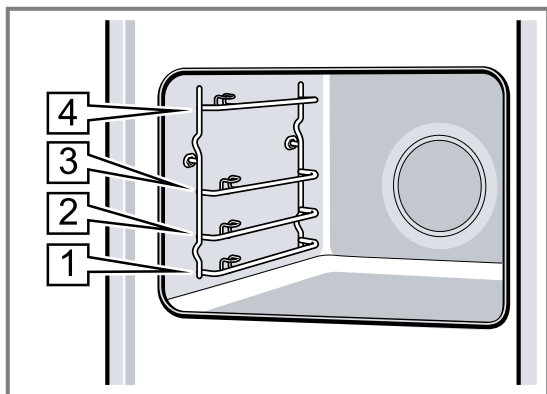
Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

→ "Priedai", Psl. 8

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

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 20



### Apšvietimas

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

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

### Vėsinamasis ventiliatorius

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

#### DĖMESIO!

Neuždenkite ventiliacijos angos virš prietaiso durelių. Prietaisas perkais.

► Neuždenkite ventiliacijos angos.

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

### Prietaiso durelės

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

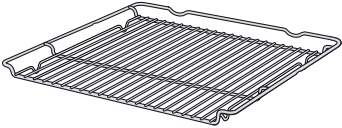
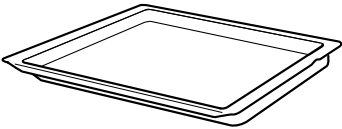
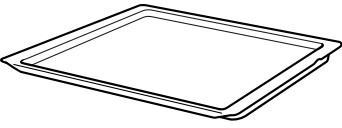
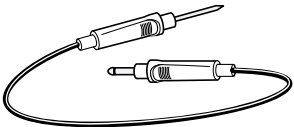
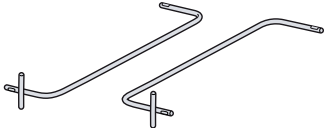
## 5 Priedai

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"> <li>Pyragų formos</li> <li>Apkepo formos</li> <li>Indas</li> <li>Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai</li> <li>Užšaldyti patiekalai</li> </ul>
Universali kepimo skarda		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sultingi pyragai</li> <li>Kepiniai</li> <li>Duona</li> <li>Dideli kepsniai</li> <li>Užšaldyti patiekalai</li> <li>Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepant grilyje ant grotelių, surinkti.</li> </ul>
Kepimo padėklas		<ul style="list-style-type: none"> <li>Padėkle kepamas pyragas</li> <li>Maži kepiniai</li> </ul>
Įsmeigiamasis termometras		Tikslusis kepimas arba ruošimas garuose. → "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 13
Priedų laikikliai		Priedams kartu valyti įjungus valymo funkciją, pvz., universaliai kepimo skardai kartu valyti. → "Valymo funkcija Savaiminis valymasis", Psl. 18

## 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.

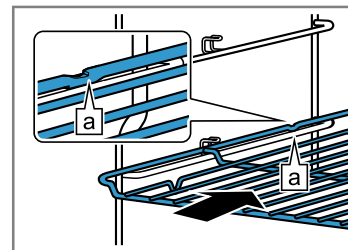
## 5.2 Priedo įstūmimas į kamerą

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

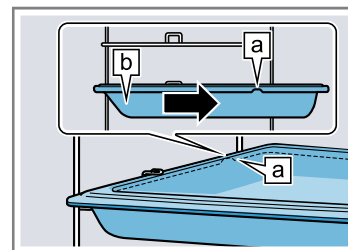
Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn ~.



Padėklas

Pvz., universaliai kepimo skarda arba kepimo padėklas

Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.



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

**Pastaba.** Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

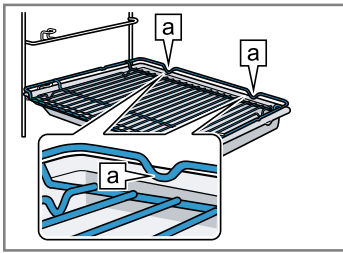
## Priedų derinimas

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

1. Groteles ant universalios kepimo skardos uždėkite taip, kad abu tarpikliai [a] gale būtų ant universalios kepimo skardos krašto.

2. Universalią kepiamo skardą įstumkite tarp vieno įstūmimo lygmens dviejų kreipiamųjų strypelių. Tuomet grotelės bus virš viršutinio kreipiamojo strypelio.

Grotelės ant universalios kepiamo skardos



## 5.3 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](http://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.

**Pastaba.** Nuostatas bet kada galite pritaikyti pagrindinėse nuostatose.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 16

#### 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. Pereikite į kitą eilutę paspausdami  $\sim$ .
2. Pasirinkite faktinį paros laiką paspausdami  $\langle$  arba  $\rangle$ .
3. Grįžkite į viršutinę eilutę paspausdami  $\wedge$ .
4. Pasirinkite kitą nuostatą paspausdami  $\rangle$ .

#### Datos nustatymas

1. Pereikite į kitą eilutę paspausdami  $\sim$ .
2. Pasirinkite dieną paspausdami  $\langle$  arba  $\rangle$ .
3. Grįžkite į viršutinę eilutę paspausdami  $\wedge$ .
4. Pasirinkite kitą nuostatą paspausdami  $\rangle$ .
5. Pereikite į kitą eilutę paspausdami  $\sim$ .
6. Pasirinkite mėnesį paspausdami  $\langle$  arba  $\rangle$ .
7. Grįžkite į viršutinę eilutę paspausdami  $\wedge$ .
8. Pasirinkite kitą nuostatą paspausdami  $\rangle$ .
9. Pereikite į kitą eilutę paspausdami  $\sim$ .

10. Pasirinkite metus paspausdami  $\langle$  arba  $\rangle$ .

11. Grįžkite į viršutinę eilutę paspausdami  $\wedge$ .

12. Vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso duris.

- ✓ Vyksta prietaiso savitakra, 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 ①.  
→ "Prietaiso įjungimas", Psl. 10
4. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą, skirtus įkaitinimo režimui, ir paleiskite paspausdami ②.  
→ "Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas", Psl. 11

#### Įkaitinimas

Kaitinimo būdas	„CircoTherm“ karšto oro srautas ③
Temperatūra	didžiausia
Trukmė	1 val.

5. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
6. Po 1 valandos išjunkite prietaisą paspausdami ①.  
→ "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 ①.

#### Pastabos

- Pagrindinėse nuostatose galite pasirinkti, ar įjungus turi būti rodomi kaitinimo režimai, ar pagrindinis meniu.  
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 16
- Jei ilgesnį laiką neatliekate jokių prietaiso valdymo veiksmų, jis automatiškai išsijungia.

## 7.2 Prietaiso išjungimas

- ▶ Išjunkite prietaisą paspausdami ①.

### Pastabos

- Atsižvelgiant į kameros temperatūrą, ekrane rodomas liekamosios šilumos indikatorius.  
→ "Liekamosios šilumos indikatorius", Psl. 11
- Atsižvelgiant į kameros temperatūrą, ventiliatorius veikia toliau, kol kamera atvėsta.  
→ "Vėsinamasis ventiliatorius", Psl. 8

## 7.3 Liekamosios šilumos indikatorius

Išjungus prietaisą, ekrane pasirodo liekamosios šilumos indikatorius.

Ekranas	Vertė
-H-	Liekamoji šiluma aukšta (virš 120 °C)
-h-	Liekamoji šiluma žema (nuo 60 °C iki 120 °C)

## 7.4 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

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

## 7.5 Temperatūros keitimas

Temperatūrą galėsite keisti ir įjungę darbo režimą.

1. Pasirinkite temperatūros eilutę paspausdami ^ arba √.

2. Pakeiskite temperatūrą paspausdami < arba >.
- ✓ Temperatūra pakeista.

## 7.6 Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, prietaisas atkurs visas pradinės nuostatas.

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

## 7.7 Darbo režimo sustabdymas

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

## 7.8 Darbo režimo nutraukimas

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

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

## 7.9 Faktinės temperatūros rodymas

Veikiant įkaitinimo funkcijai galite patikrinti faktinę temperatūrą.

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

## 7.10 Informacijos rodymas

**Reikalavimas.** Šviečia mygtukas i.

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

# 8 Laiko funkcijos

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

## 8.1 Laiko funkcijų apžvalga

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

Laiko funkcija	Paskirtis
Laikmatis ②	Laikmatį galite nustatyti atskirai nuo režimo. Laikmatis neturės įtakos prietaiso veikimui.

Laiko funkcija	Paskirtis
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 ②.
2. Kai prietaisas įjungtas, pasirinkite funkciją "Laikmatis" ② paspausdami ^.

3. Pasirinkite laikmačio veikimo trukmę paspausdami < arba >.
4. Įjunkite laikmatį paspausdami ☹.
- ✓ Ekrane rodoma ☹. Skaičiuojama laikmačio trukmė.
- ✓ Laikmačio trukmei pasibaigus, pasigirsta signalas.
5. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

### Laikmačio trukmės keitimas

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

### Laikmačio veikimo nutraukimas

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

## 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 ☹.
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 testuoti 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 dureles.
  2. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
  3. Paspauskite ☹.
  4. Pasirinkite trukmę paspausdami < arba >.
  5. Pereikite prie nuostatos "Pabaiga" →▶▶ paspausdami ☹.
  - ✓ Ekrane rodomas darbo režimo pabaigos laikas.
  6. Paspausdami ▶▶ pasirinkite pabaigos laiką.
  7. Įjunkite darbo režimo atidėjimo funkciją paspausdami ▶▶.
  - ✓ Prietaisas įjungia darbo režimą nustatytu laiku.
  - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.
  8. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

### Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos Pabaiga keitimas

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

### Darbo režimo atidėjimo funkcijos nuostatos Pabaiga atšaukimas

1. Paspauskite ☹.
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 kai kurie kaitinimo būdai.

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

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

### 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.

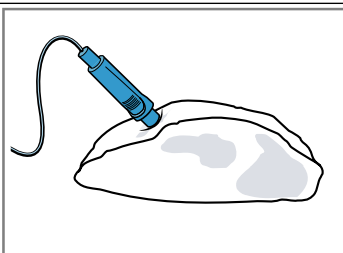
#### DĖMESIO!

Antraip įsmeigiamasis termometras gali sugesti.

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

1. Įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą į ruošiamą maistą.

Įsmeigiamąjį termometrą įstrižai smeikite į storiausią mėsos vietą.



Atkreipkite dėmesį, ar įsmeigiamojo termometro viršūnė į mėsa įsmeigta tinkamoje padėtyje:

- Viršūnė turi beveik siekti ruošiamo maisto vidurį.
  - Viršūnė negali būti įsmeigta į riebalus.
  - Viršūnė negali liestis prie indo ar kaulo.
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.


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 išpjova arba jautienos pjausnys, angliškas receptas	45–52
Jautienos išpjova arba jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas	55–62
Jautienos išpjova arba jautienos pjausnys, gerai iškeptas	65–75
Veršiena	Vidaus temperatūra, °C
Veršienos kepsnys arba mentė, liesa	75–80
Veršienos kepsnys, mentė	75–80
Veršienos karka	85–90
Ėriena	Vidaus temperatūra, °C
Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta	60–65
Ėriuko koja, gerai iškepta	70–80
Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškepta	55–60

### 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 .
2. Pasirinkite tinkamą kaitinimo būdą ir kameros temperatūrą.

Kameros temperatūrą nustatykite bent 10 °C aukštesnę nei vidaus temperatūra. Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C.

3. Pereikite į kitą eilutę paspausdami  $\sim$ .
4. Pasirinkite vidaus temperatūrą paspausdami  $\langle$  arba  $\rangle$ .
5. Darbo režimą su įsmeigiamuoju termometru įjunkite paspausdami  $\gg$ .
- ✓ Kai pasiekama vidaus temperatūra, 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  $\sim$  arba  $\wedge$  pereikite į temperatūros eilutę.
2. Pakeiskite temperatūrą paspausdami  $\langle$  arba  $\rangle$ .

## 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 testuoti darbo režimą be įsmeigiamojo termometro, ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš lizdo kameroje ir iš ruošiamo maisto, o tada paspauskite  $\gg$ , kad darbo režimas būtų tęsiamas.  
– Norėdami nutraukti darbo režimą, išjunkite prietaisą paspausdami ①.

# 10 Apsauga nuo vaikų

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

## 10.1 Blokuotės

Jūsų prietaise naudojamos 2 skirtingos blokuotės:

Blokuotė	Aktyvinimas / pasyvinimas
Automatinė apsauga nuo vaikų	Nuostatų meniu $\odot$
Vienkartinė apsauga nuo vaikų	Mygtuku $\odot$

## 10.2 Automatinės apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

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

**Pastaba.** Kai tik aktyvinama automatinė apsauga nuo vaikų, prietaisas užblokuoja valdymo skydelį. Mygtukai  $\odot$  ir ① neužblokuojami.

**Reikalavimas.** Prietaisas įjungtas.

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

## 10.3 Automatinės apsaugos nuo vaikų išjungimas

1. Laikykitės nuspaudę mygtuką  $\odot$ , kol ekrane atsiranda nuoroda "Apsauga nuo vaikų pasyvinta".
2. Įjunkite prietaisą paspausdami ① ir nustatykite darbo režimą.

## 10.4 Automatinės apsaugos nuo vaikų pasyvinimas

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

## 10.5 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 išjungs, valdymo skydelis nebus blokuojamas.

**Pastaba.** Kai tik aktyvinama automatinė apsauga nuo vaikų, prietaisas užblokuoja valdymo skydelį. Mygtukai  $\odot$  ir ① neužblokuojami.

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

## 10.6 Vienkartinės apsaugos nuo vaikų pasyvinimas

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

# 11 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.

## 11.1 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"> <li>▪ „CircoTherm“ karšto oro srautas </li> <li>▪ Duonos kepimo režimas </li> </ul>	prieš įkaitinant ruošti tik viename lygyje

## 11.2 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.

## 11.3 Greitojo įkaitinimo pasyvinimas

- ▶ Greitojo įkaitinimo funkciją galite iš anksto pasyvinti mygtuku .

## 11.4 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 .

## 11.5 Galios didinimo funkcijos „PowerBoost“ pasyvinimas

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

# 12 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.

## 12.1 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. 16

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .

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

## 12.2 Šabo funkcijos nutraukimas

- Nutraukite šabo funkciją paspausdami ①.

# 13 Pagrindinės nuostatos

Jūs galite sureguliuoti prietaisą pagal savo poreikius.

## 13.1 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. 16	Nustatomi kaitinimo būdai, kurie turi būti rodomi kaitinimo būdų meniu
Signalų trukmė	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trumpas</li> <li>Vidutinis</li> <li>Ilgas</li> </ul>
Mygtukų tonas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Išjungta (išskyrus ①)</li> <li>Ijungta</li> </ul>
Ekrano ryškumas	5 pakopos
Paros laiko indikatorius	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skaitmeninis</li> <li>Išj.</li> </ul>
Apšvietimas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veikiant režimui įjungta</li> <li>Veikiant režimui išjungta</li> </ul>
Apsauga nuo vaikų	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tik mygtukų užraktas</li> <li>Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas</li> </ul>
Automatinė apsauga nuo vaikų	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasyvinta</li> <li>Aktyvinta</li> </ul>
Darbo režimas įjungus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pagrindinis meniu</li> <li>Kaitinimo būdai</li> </ul>
Užtemdymas naktį	<ul style="list-style-type: none"> <li>Išjungta</li> <li>Ijungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas)</li> </ul>
Prekės ženklo logotipas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rodmenys</li> <li>Nerodyti</li> </ul>
Ventiliatoriaus inercinio veikimo trukmė	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekomenduojama</li> <li>Minimalus</li> </ul>
Ištraukimo sistema <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne (įkabintas rėmas arba viengubi bėgeliai)</li> <li>Taip (įrengti dvigubi ir trigubi bėgeliai)</li> </ul>
Gamyklinės nuostatos	Įkelti

<sup>1</sup> Priklausomai nuo prietaiso įrangos

## 13.2 Pagrindinės nuostatos keitimas

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
2. Paspauskite ⏏.
3. Pasirinkite "Nuostatos" ⚙️ mygtuką < arba >.
4. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ↵.
5. Pasirinkite nuostatą paspausdami < arba >.
6. Pereikite į kitą eilutę paspausdami ↵.
7. Pakeiskite nuostatą paspausdami < arba >.
8. Paspauskite ⏏.
9. Norėdami išsaugoti nuostatas, paspauskite ↵ "Išsaugoti".
  - Norėdami atmesti nuostatas, pasirinkite ⏏ "Atmesti".

## 13.3 Parankinių keitimas

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

### Pastaba.

Kai kurių kaitinimo būdų pasyvinti negalite:

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

Nuostatos	Rodmenys kaitinimo būdų meniu
Aktyvinta	taip
Pasyvinta	ne

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



## 14 Valymas ir priežiūra

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

### 14.1 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. 18

#### Priekinė prietaiso dalis

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Nerūdijantysis plienas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas plovimo šarmas</li> <li>■ Speciali nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonė šiltiems paviršiams</li> </ul>	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"> <li>■ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	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"> <li>■ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančiojo plieno spiralės. <b>Patarimas.</b> Norėdami išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 21
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis</li> <li>■ Iš plastiko: Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. <b>Patarimas.</b> Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → "Prietaiso durelės", Psl. 21
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"> <li>■ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.
Durelių sandariklis	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Neišimkite ir nešveiskite.

## Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karštas plovimo šarmas</li> <li>Acto tirpalas</li> <li>Orkaičių valiklis</li> </ul>	<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><b>Pastabos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija Savaiminis valymasis", Psl. 18</li> <li>Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti, todėl gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.</li> <li>Plonų padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo rūdijimo.</li> <li>Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.</li> </ul>
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p><b>Pastaba.</b> Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → "Rėmas", Psl. 20</p>
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karštas plovimo šarmas</li> <li>Orkaičių valiklis</li> </ul>	<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"> <li>Karštas ploviklio tirpalas</li> </ul>	<p>Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu.</p> <p>Neplaukite indaplovėje.</p>

## 14.2 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. 17

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
  - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.  
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 17
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

# 15 Valymo funkcijos

Prietaisą išvalykite įjungę valymo funkciją.

## 15.1 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 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.
- 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. 20
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 orkaičių valikliu.
5. Ištuštinkite kamerą. Kamera turi būti tuščia.

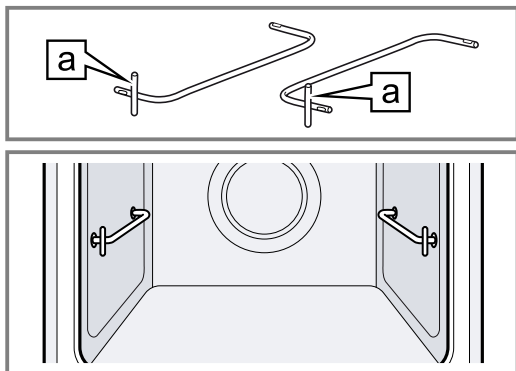
### Priedų laikiklio naudojimas

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

1. Priedų laikiklį įkabinkite kaip rėmą.  
→ "Rėmas", Psl. 20

#### Pastaba.

Vertikalus strypelis  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 valymas nustatymas

#### ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!


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

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

#### ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.









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

 Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

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





**Pastaba.** Veikiant valymo funkcijai orkaitės lemputė nešviečia.

**Reikalavimas.** → "Prietaiso paruošimas valymo funkcijai", Psl. 18.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami .
2. Paspauskite .
3. Nustatykite funkciją "Savaiminis valymas"  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 .
- Prietaiso dureles galima atidaryti tik prietaisui pakankamai atvėsus ir užgesus .
8. Pasibaigus valymo funkcijai paruoškite prietaisą naudoti.  
→ "Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai", Psl. 19

### 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. 20

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

1. Išimkite iš kameros priedus.

#### 2. DĖMESIO!

Kamerą valant distiliuotu vandeniu, ilgainiui prasideda korozija.

- ▶ Nenaudokite distiliuoto vandens.

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

3. Įjunkite prietaisą paspausdami 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. Ekrane skaičiuojama trukmė.
- ✓ Pasibaigus pagalbinei valymo programai, pasigirsta signalas.
8. Jei norite išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
9. Pasibaigus pagalbinei valymo programai dar pavalykite kamerą.  
→ "Papildomas kameros valymas", Psl. 20

### Papildomas kameros valymas

#### DĖMESIO!

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

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

#### Reikalavimas. Kamera atvėrusi.

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 nusauskite minkšta šluoste, taip pat po durelių sandarikliu.
4. Jei tvirtai prilipę nešvarumai nenusivalo, kamrai atvėrus dar kartą įjunkite pagalbinę valymo programą.
5. Kad kamera išdžiūtų, maždaug 1 valandai palikite prietaiso dureles atviras.

## 16 Rėmas

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

### 16.1 Rėmo iškabimas

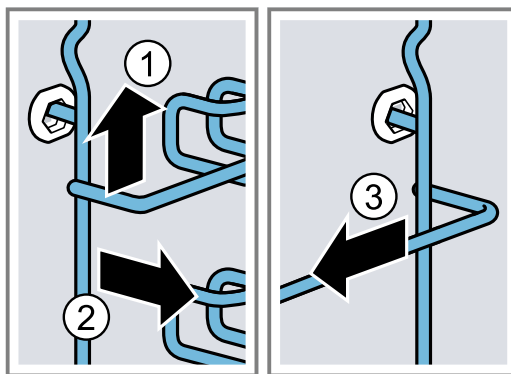
#### ⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

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

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

2. Patraukite rėmą į priekį ③ ir išimkite.



3. Nuvalykite rėmą.  
→ "Valymo priemonės", Psl. 17

### 16.2 Rėmo įkabimas

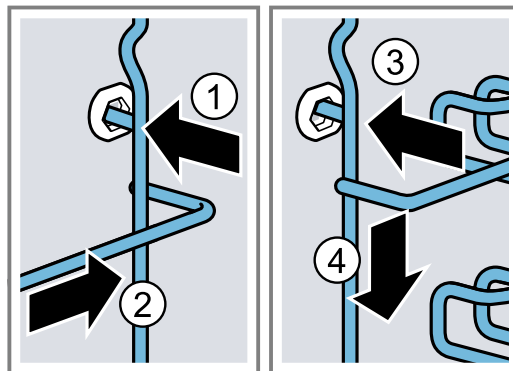
#### Pastabos

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



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

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



## 17 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.

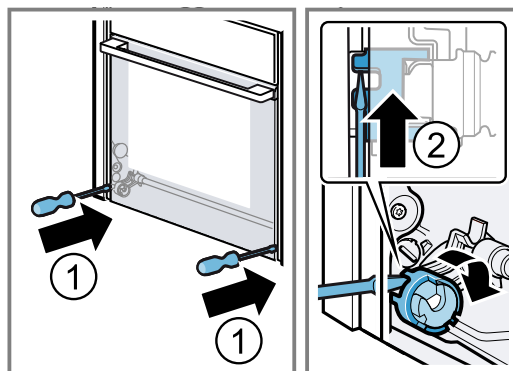
### 17.1 Prietaiso durelių iškabinimas

#### Reikalavimai

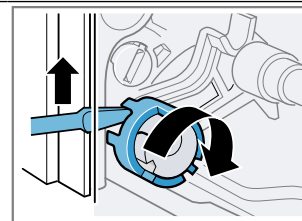
- Pasiruoškite žibintuvėlį.
- Pasiruoškite mažą plokščiąjį atsuktuvą.
- Pasiruoškite monetą.

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

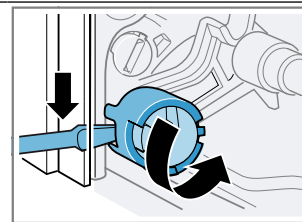
2. Laikykite atsuktuvą horizontaliai ① ir abiejose pusėse stumkite durelių fikساتorių (juodą detalę) aukštyn iki pat atramos ②.



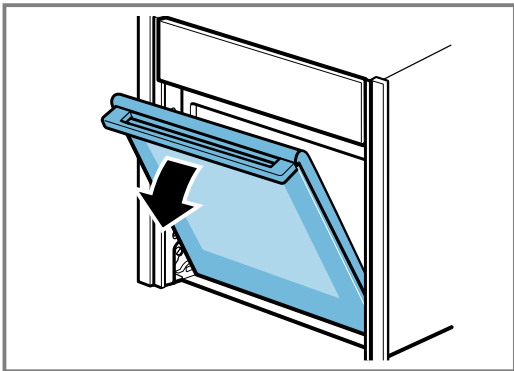
Durelių fikساتorius atidarytas



Durelių fikساتorius uždarytas

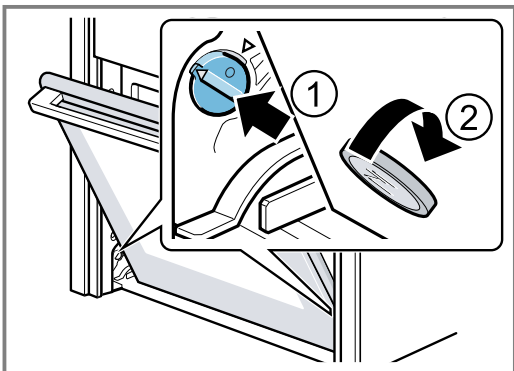


3. Atidarykite prietaiso dureles maždaug 45° kampu.

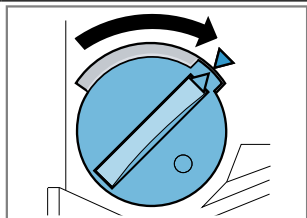


4. Įstatykite į fiksatoriaus tarpą ① monetą ir iki galo pasukite ②.

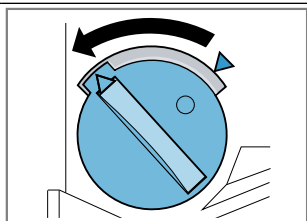
- Kairėje pusėje sukite fiksatorių pagal laikrodžio rodyklę.
- Dešinėje pusėje sukite fiksatorių prieš laikrodžio rodyklę.



Fiksatorius kairėje pusėje užfiksuotas  
Rodyklės nukreiptos  
viena į kitą



Fiksatorius kairėje pusėje atleistas



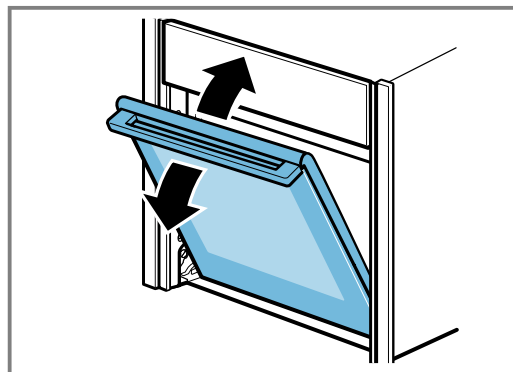
- ✓ Fiksatorius girdimai užsifiksuoja.

## 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 susisiekiote 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!

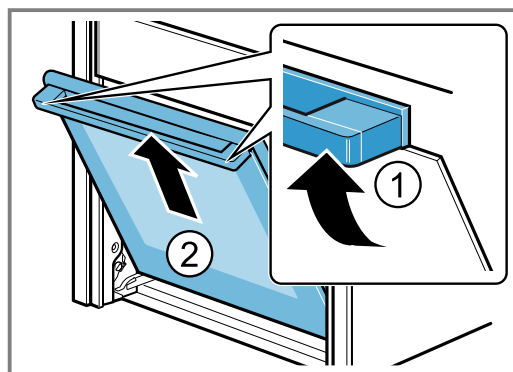
Prietaiso durelių svoris gali būti 7–10 kg ir netinkamai dirbant gali nukristi.

- ▶ 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.

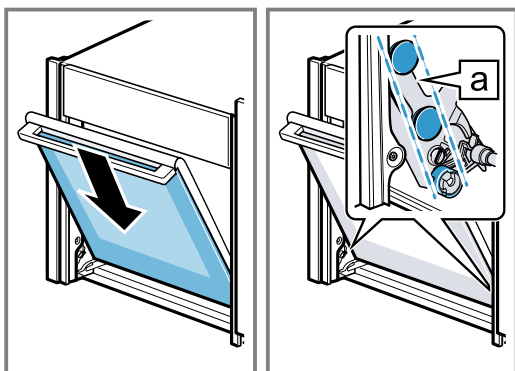


7. Prietaiso dureles padėkite ant lygaus, minkšto ir švaraus pagrindo.

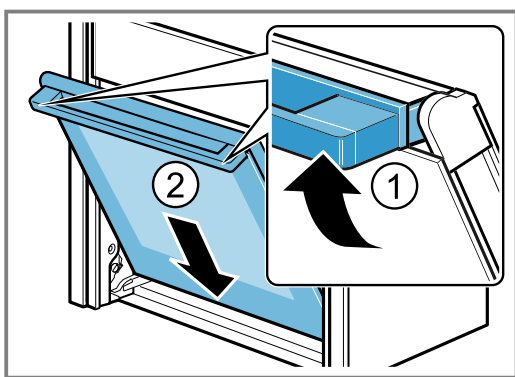
## 17.2 Prietaiso durelių įkabimas

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

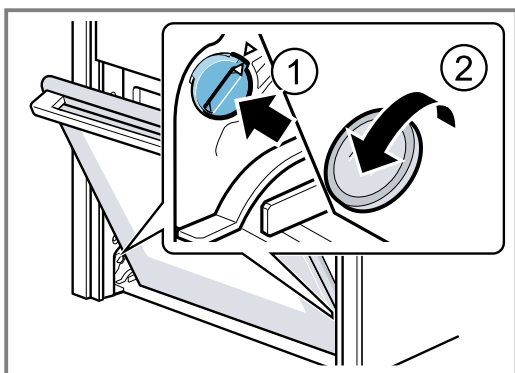
Prietaiso dureles vienu metu įkabinkite į dešinįjį ir kairįjį kreipiamuosius ritinėlius **a**.



- 2.** Pasukite durelių rankeną šiek tiek aukštyn ①.



- ✓ Prietaiso durelės iki galo žemyn nustumia paskutinę mažą detalę ②.
- 3.** Moneta atlaisvinkite abu prietaiso durelių fikساتorius. Įstatykite į fikساتoriaus tarpą ① monetą ir iki galo pasukite ②.
    - Kairėje pusėje sukite fikساتorių prieš laikrodžio rodyklę.
    - Dešinėje pusėje sukite fikساتorių pagal laikrodžio rodyklę.



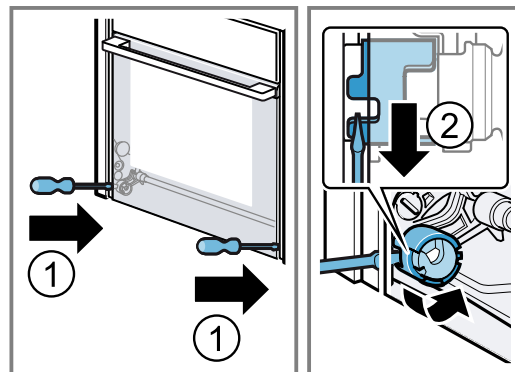
- 4.** Atidarykite prietaiso dureles, kol išgirsite tylų spragtelėjimą, tada jas uždarykite.

- 5. ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Neužfiksavus durelių fikساتorių prietaiso durelės gali išsikabinti.

- Įkabinę prietaiso dureles užlenkite kairįjį ir dešinįjį durelių sandariklius.

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



- ✓ Durelių fikساتorius uždarytas.

## 17.3 Durelių stiklų išmontavimas

Kad valyti būtų lengviau, galite išmontuoti durelių stiklus.

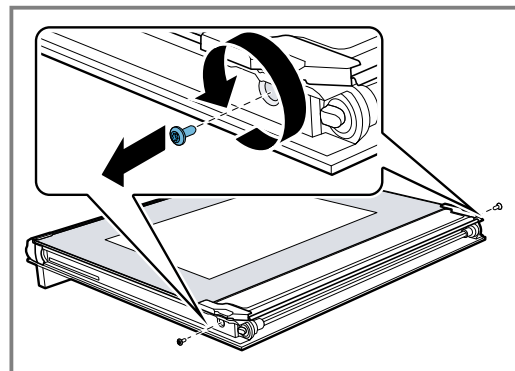
- ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- Mūvėkite apsaugines pirštines.

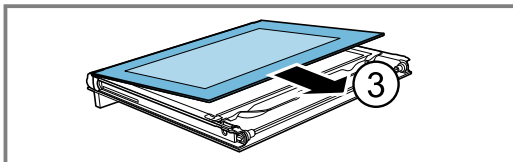
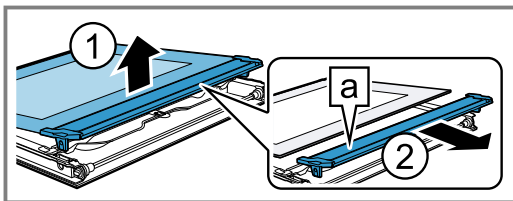
**Reikalavimas.** Prietaiso durelės iškabintos.

- Prietaiso dureles padėkite priekine puse žemyn ant lygaus, minkšto ir švaraus pagrindo.
- Atsukite ir išimkite kairįjį ir dešinįjį prietaiso durelių varžtus.

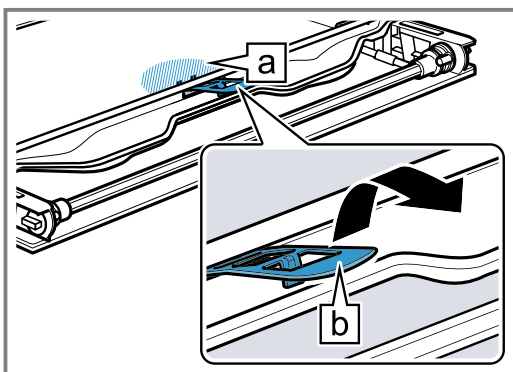


- 3.** Atsargiai kelkite vidinį stiklą įstrižai į viršų ① ir išimkite laikiklį **a** ②.

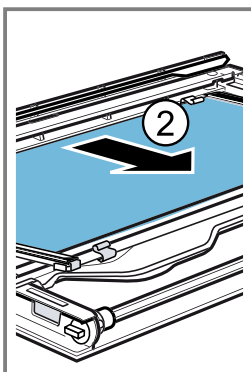
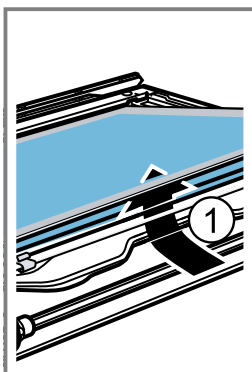
4. Atsargiai pakelkite vidinį stiklą įstrižai į viršų ir ištraukite rodyklės kryptimi ③.



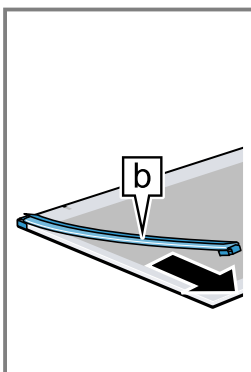
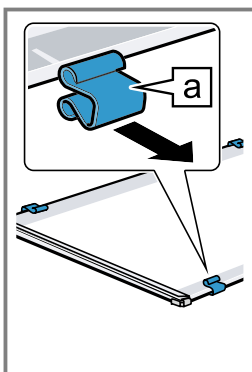
5. Šiek tiek spausdami tarpinį stiklą srityje [a] žemyn, atsargiai kelkite laikiklį [b], kol jį bus galima ištraukti.



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.

## 17.4 Durelių stiklų montavimas

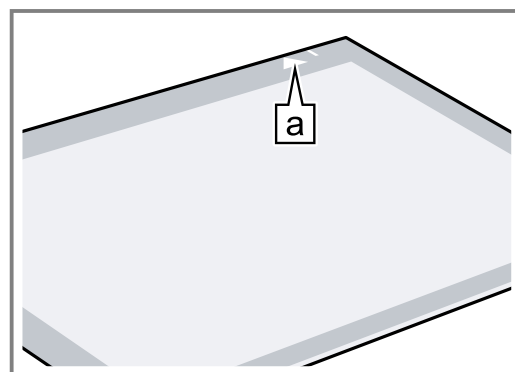
- ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Netinkamai įmontuotas durelių stiklas ar prietaiso durelės kelia pavojų.

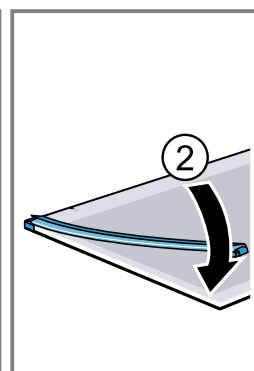
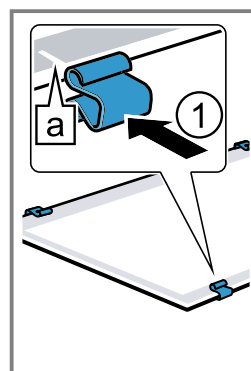
- ▶ Patikrinkite, ar visi durelių stiklai ir prietaiso durelės įmontuoti tinkamai, ir tik tuomet vėl pradėkite eksploatuoti prietaisą.

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

Tarpinį stiklą dėkite taip, kad rodyklė [a] būtų nukreipta į viršutinį dešinį kraštą.

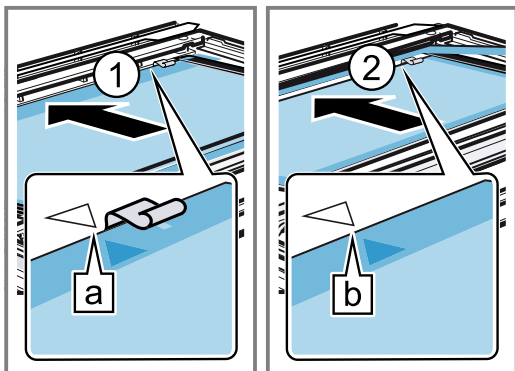


2. Patikrinkite 4 distancines atramas ir 2 sandariklius.
- Distancines atramas [a] uždėkite ant linijų ①.
  - Prie kampų pritvirtinkite sandariklius ②.



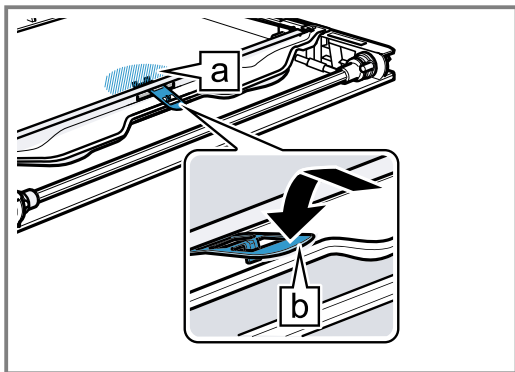
3. Įstatykite tarpinį stiklą su distancinėmis atramomis ir sandarikliais rodyklės kryptimi ①. Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant rėmo [a].

4. Įstatykite antrą tarpinį stiklą be distancinės atramos ir sandariklių, paskui stumkite rodyklės kryptimi, kol įlįs į skardinį rėmą ②.

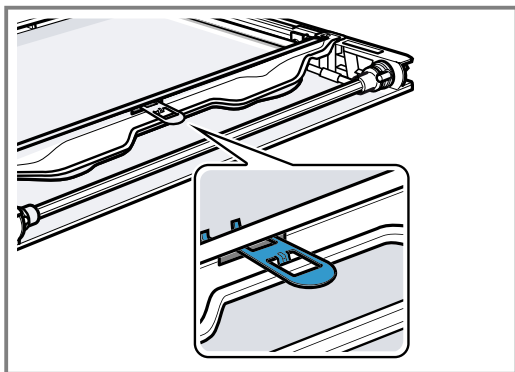


Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant rėmo ①.

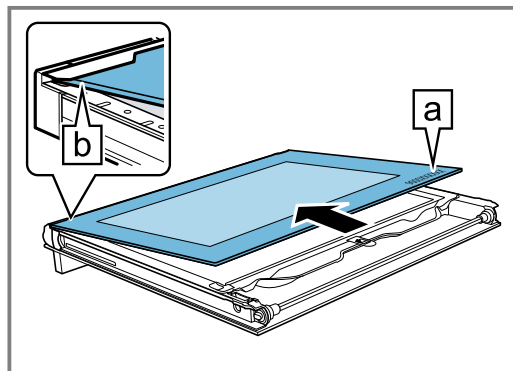
5. Atsargiai įspauskite pirmąjį tarpinį stiklą ① srityje, įstrižai įstumkite į laikiklį ② ir spauskite, kol užsifiksuos.



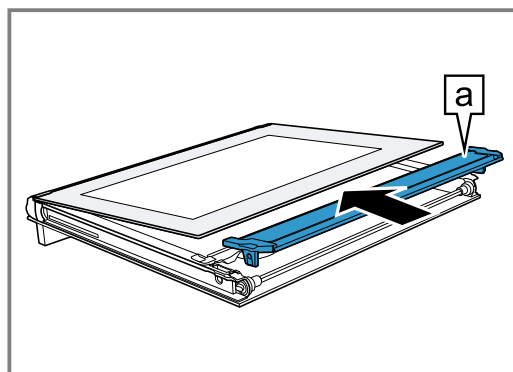
- ✓ Laikiklis įstatytas.



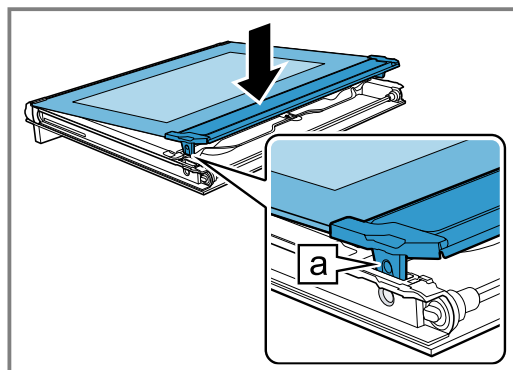
6. Padėkite vidinį stiklą ant prietaiso durelių taip, kad numeris ① būtų dešinėje pusėje apačioje. Įstatykite vidinį stiklą skersai iš galo į tvirtinimo bėgelį ②.



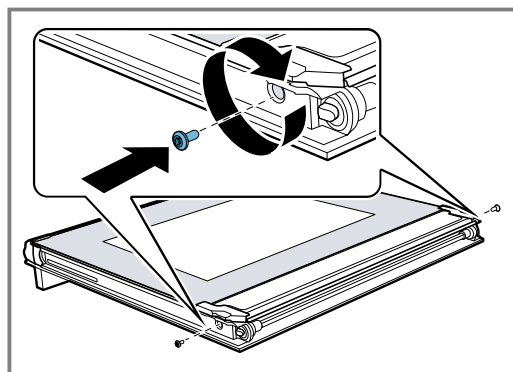
7. Atsargiai pakelkite vidinį stiklą įstrižai į viršų ir įstatykite laikiklį ①.



8. Įstatykite vidinį stiklą su laikikliu ① į angą.



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



## 18 Sutrikimų šalinimas

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

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.



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

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

### 18.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Sugedo saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.</li> </ul> <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.</li> </ul>
Ekrane rodoma "Kalba: lietuvių".	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas. → "Pirmasis paleidimas", Psl. 10</li> </ul>
Ekrane rodoma "-H-" arba "-h-".	<p>Kamera per karšta pasirinktam darbo režimui.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Palaukite, kol prietaisas atauš.</li> <li>2. Iš naujo įjunkite darbo režimą.</li> </ol>
Prietaiso negalima įjungti, ekrane rodomas simbolis  .	<p>Aktyvinta automatinė apsauga nuo vaikų arba apsauga nuo vaikų</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Laikykitės nuspaudę mygtuką , kol ekrane atsiranda nuoroda "Apsauga nuo vaikų pasyvin-ta".</li> </ul>
Režimas neįsijungia arba nutrūksta.	<p>Galimos įvairios priežastys.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Patikrinkite ekrane rodomas nuorodas. → "Informacijos rodymas", Psl. 11</li> </ul> <p>Veikimo sutrikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 28</li> </ul>
Prietaisas nekaista, ekrane pasirodo  .	<p>Pagrindinėse nuostatose aktyvintas demonstracinis režimas.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite.</li> <li>2. Per 3 minutes pasyvinkite demonstracinį režimą → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 16.</li> </ol> <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.</li> <li>✓ Vyksta prietaiso savitikra, po jos prietaisas yra paruoštas naudoti.</li> </ul>
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas.	<p>Pakeista pagrindinė nuostata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pakeiskite paros laiko rodmenį pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 16</li> </ul>
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių.	<p>Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija, ekrane šviečia .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges  → "Valymo funkcija Savaiminis valymasis", Psl. 18</li> </ul> <p>Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku  → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 14</li> </ul> <p>Užraktą galite išjungti pagrindinėse nuostatose. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 16</p>
Neveikia kameros apšvietimas.	<p>Perdegė halogeninė lemputė.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pakeiskite orkaitės lemputę. → "Orkaitės lemputės keitimas", Psl. 27</li> </ul>



Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė.	<p>Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų automatiškai išjungia kaitinimą. Ekrane rodoma nuoroda. Ilgiausia veikimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Norėdami tęsti darbo režimą, paspauskite bet kurį mygtuką.</li> <li>2. Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku ①.</li> </ol> <p><b>Patarimas.</b> Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų netikėtai. → "Trukmės nustatymas", Psl. 12</p>
Ekrane pasirodo pranešimas su "D" arba "E" kodu, pvz., D0111 arba E0111.	<p>Elektronika aptiko klaidą.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgesa.</li> </ul> </li> <li>2. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 28</li> </ol>
Netenkinama paruošimo rezultatas.	<p>Netinkamos nuostatos. Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kitą kartą nustatykite mažesnes arba didesnes vertes.</li> </ul> <p><b>Patarimas.</b> Išsamią informaciją apie ruošimą ir tinkamas nustatomąsias vertes rasite mūsų svetainėje <a href="http://www.neff-international.com">www.neff-international.com</a>.</p>

## 18.2 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 neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

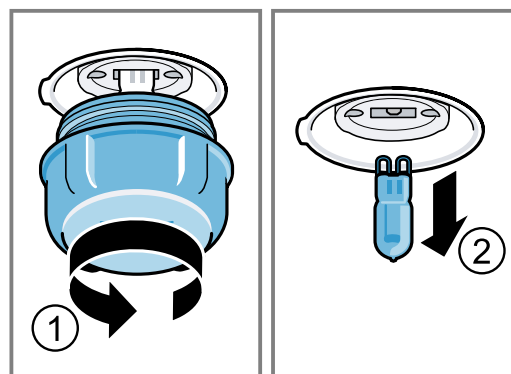
Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekama įtampa.

- ▶ Siekdami išvengti elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
- ▶ Be to, iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių 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 ①.
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.

## 19 Utilizavimas

Čia susipažinkite, kaip reikia teisingai utilizuoti nebereikalingus senus prietaisus.

### 19.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.

2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles. Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



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

## 20 Klientų aptarnavimo tarnyba

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

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

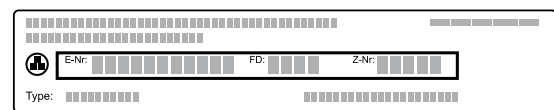
Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

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

Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai.

### 20.1 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.

## 21 Viskas pavyks

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

### 21.1 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.

### 21.2 Kepinių kepymo nuorodos

- Pyragus, kepinus arba duoną geriausia kepti tamsiose kepyimo formose iš metalo.
- Saldiesiems ir bulvių apkepams naudokite platų plokščią indą. Saurame aukštame inde patiekalai bus ruošiami ilgiau ir gali patamsėti jų viršus.
- Jeigu apkepų kepatė tiesiog universalioje kepyimo skardoje, įstumkite ją į 2 lygį.
- Duonos tešlai nurodytos nustatomosios vertės galioja ir kepyimo 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

Jeigu 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 / kepyimo padėklas	3

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

### 21.3 Kepimo, troškinimo ir kepimo griliu nuorodos

- Rekomenduojamos nuostatos galioja kepamiems šaldytuvo temperatūros produktams ir neįdarytai, paruoštai kepti paukštienai.
- Paukštį į indą dėkite krūtinėle arba odos puse žemyn.
- Kepsnį, griliu kepamą gabalėlį arba visą žuvį apverskite prabėgus maždaug  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  nurodyto laiko.
- Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atkreipkite dėmesį į svarbią informaciją, kaip tinkamai naudoti. → *PsI. 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 kepimo patiekalo dydį ir rūšį, į universalią kepimo skardą įpilkite iki  $\frac{1}{2}$  litro vandens. Iš surinktų kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera mažiau užsiterš.

#### Kepimas inde

Ruošiant inde su dangčiu, kamera liks švaresnė.

#### Bendroji informacija apie kepimą inde

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

#### Kepimas inde be dangčio

- Naudokite aukštą kepimo formą.

### 21.6 Patiekalų pasirinkimas

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

#### Įvairiam maistui rekomenduojamos nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>PsI. 7</i>	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

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.

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

#### Kepimas inde su dangčiu

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

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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

#### Kepimas griliu

Griliu kepkite patiekalus, kurie turi būti traškūs.

- Griliu kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Griliu kepami gabalėliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.
- Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Kad būtų surenkami lašantys skysčiai, galite vienu lygiu žemiau po grotelėmis įstumti universalią kepimo skardą.

#### Pastabos

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

### 21.4 Šaldytų produktų ruošimas

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

### 21.5 Pusgaminių ruošimas

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

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
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 <sup>1</sup>	30–50
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	≡	150–170 <sup>1</sup>	30–50
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	⌘ <sup>eco</sup>	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 <sup>1</sup>	8–15
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3	≡	180–190 <sup>1</sup>	15–20
Apskritos akytosios bandelės	Keksų padėklas	3	≡	170–190	15–20
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	⌘	<b>1.</b> 210–220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180–190	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 25–35
Duona, padinė, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2	⌘	<b>1.</b> 210–220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180–190	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 40–50
Duona, padinė, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2	≡	<b>1.</b> 230–240 <sup>1</sup> <b>2.</b> 200–210	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 40–50
Duona, padinė, 1500 g	Keturkampė forma	2	⌘ <sup>eco</sup>	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

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 7	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	3	≡	260–280 <sup>1</sup>	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 iškepta, 1 kg	Grotelės	2	☞	210–220	40–50
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2	☞	200–220	130–160
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2	≡ eco	200–220	140–160
Jautienos pjausnys, 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 iškepta, 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

<sup>1</sup> 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.

## 21.7 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.

### Rekomenduojamos ilgo troškinimo nuostatos

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

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.

### Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

### Atitirpinimo nuorodos

- Savo prietaise galite atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves ir kepinus.
- 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 įštinimo lygius:
  - 1 grotelės: 2 lygis
  - 2 grotelės: 3 ir 1 lygiai

### 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.

- 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.

## 21.8 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 <sup>1</sup>	25–40
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3	⌘	140–150 <sup>1</sup>	25–40
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1	⌘	140–150 <sup>1</sup>	30–40
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + 1x Universali kepimo skarda	4+3+1	⌘	130–140 <sup>1</sup>	35–55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3	≡	160 <sup>1</sup>	20–30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3	⌘	150 <sup>1</sup>	25–35
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1	⌘	150 <sup>1</sup>	25–35
Maži pyragaičiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + 1x Universali kepimo skarda	4+3+1	⌘	140 <sup>1</sup>	35–45
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	≡	160–170 <sup>2</sup>	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	⌘	160–170 <sup>2</sup>	30–40
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	3+1	⌘	150–170 <sup>2</sup>	30–50

<sup>1</sup> Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

<sup>2</sup> 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 <sup>1</sup>	4–6

<sup>1</sup> Prietaiso iš anksto neįkaitinti.

## 22 Montavimo instrukcija

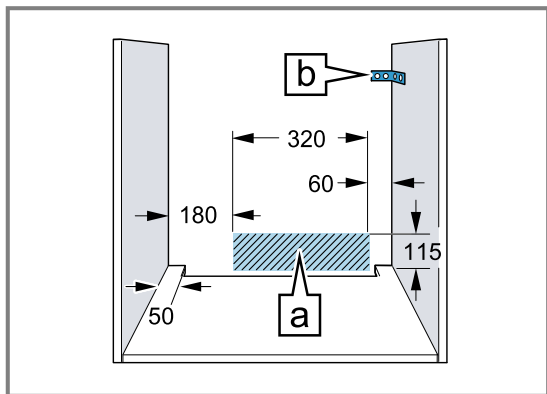
Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



## **22.1 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 **a** srityje arba už montavimo srities.
- Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampiniu **b**.



- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad neįsipjautumėte. Montuojant prienamų dalių briaunos gali būti aštrios.

- Paveikslėlyje matmenys pateikti milimetrais.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!**

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

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

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

- ▶ Nenaudokite keliagubų kištukinių lizdų bloku.
- ▶ Naudokite tik sertifikuotą, mažiausiai 1,5 mm<sup>2</sup> 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.

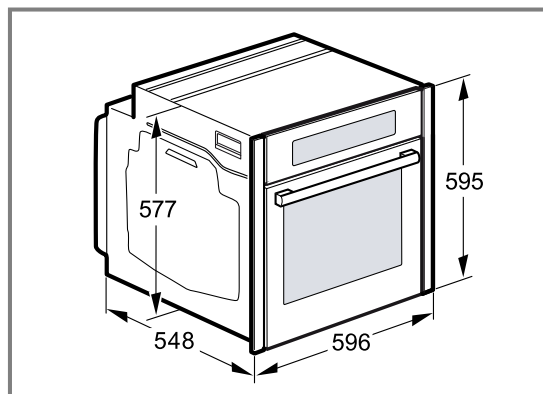
### **DĖMESIO!**

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

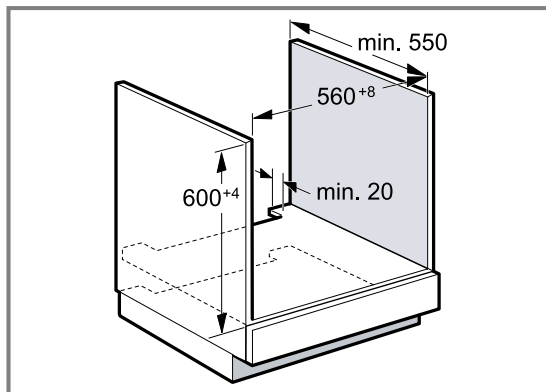
## **22.2 Prietaiso matmenys**

Čia rasite prietaiso matmenis.



## 22.3 Montavimas po stalviršiu

Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.

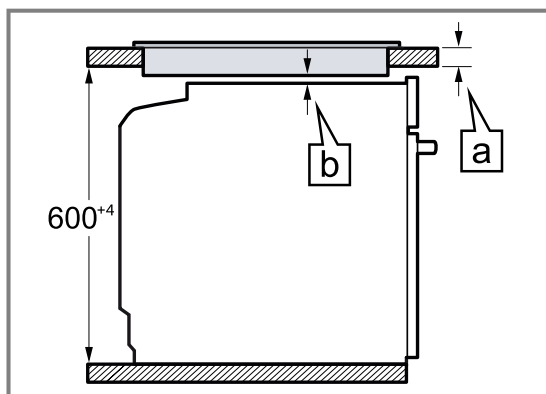


- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldų.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

## 22.4 Montavimas po kaitlente

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

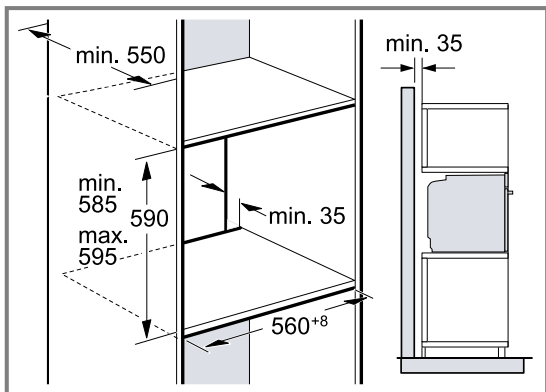
Kadangi būtina paisyti minimalaus atstumo **[a]**, mažiausias stalviršio storis yra **[a]**.



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
Elektrinė kaitlentė	27	30	2

## 22.5 Montavimas aukštoje spintoje

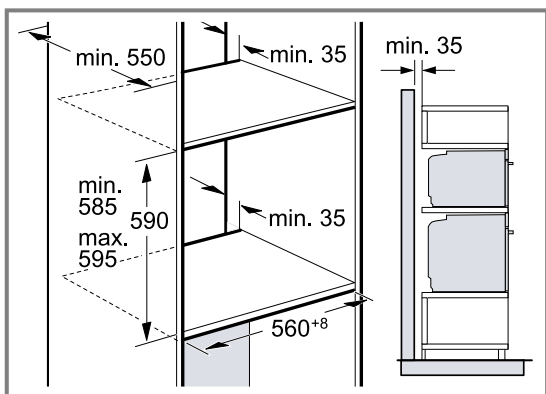
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- 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.

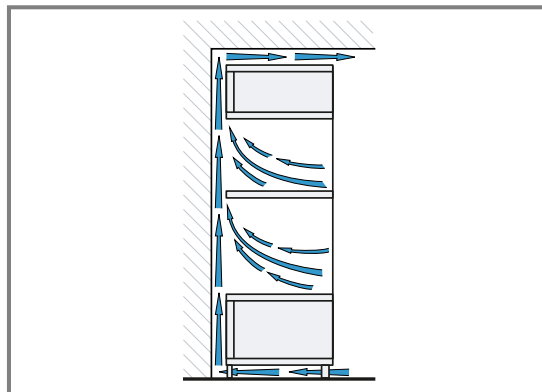
## 22.6 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

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 cm<sup>2</sup> ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos groteles.

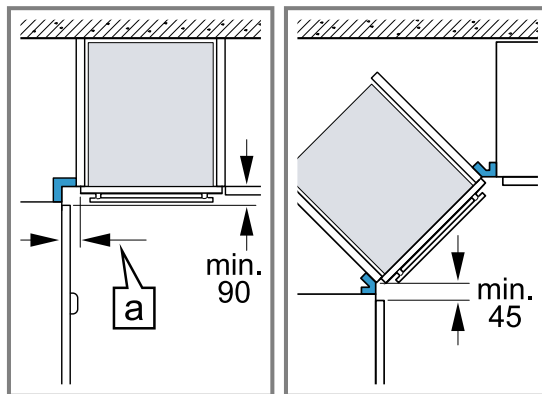
- Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytąją brėžinyje.



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

## 22.7 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.

## 22.8 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

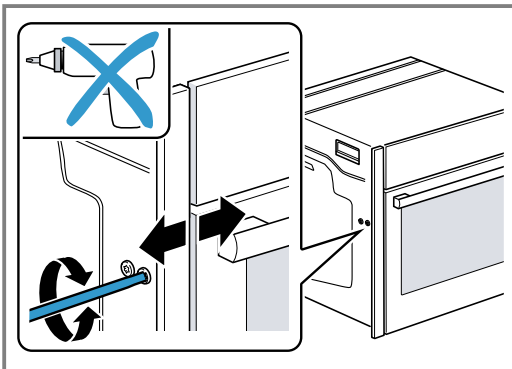
**Pastaba.** Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos. Stacionarioje elektros instaliacijoje būtina sumontuoti daugiapolį atskyrimo įtaisą, atitinkantį įrengimo sąlygas.

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)

## 22.9 Prietaiso įmontavimas

**Pastaba.** Plokštelių netvirtinkite akumuliatoriniu suktuvu. Galite pažeisti plokšteles.

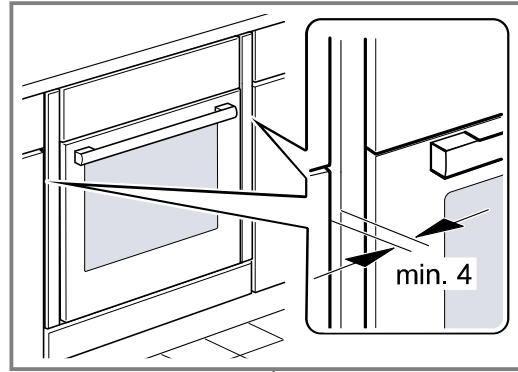
1. Jei reikia, tarpą tarp prietaiso durelių ir plokštelių pritaikykite nustatymo varžtais kairėje ir dešinėje pusėse.



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

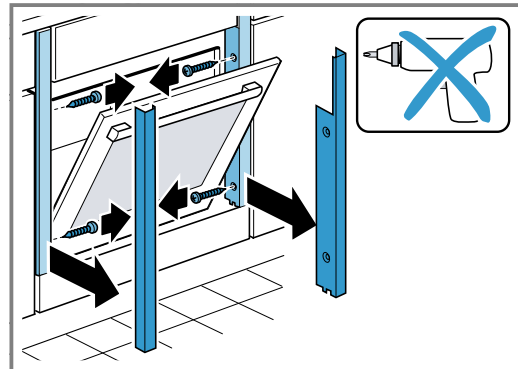
2. Prietaisą iki galo įstumkite.
- Tai darydami nesulenkite, neprispauskite ir netraukite per aštrius kampus elektros laido.

3. Prietaisą išlygiuokite per vidurį.

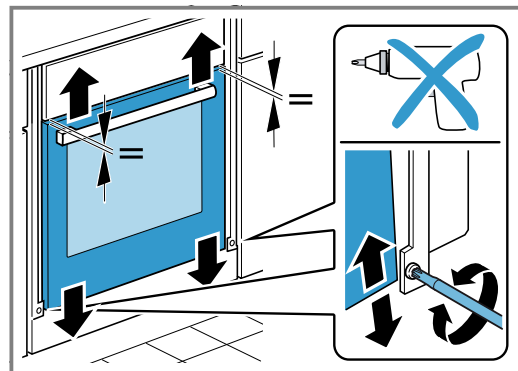


Tarp prietaiso ir šalia esančių baldų priekinės dalies reikia palikti bent 4 mm oro tarpą.

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

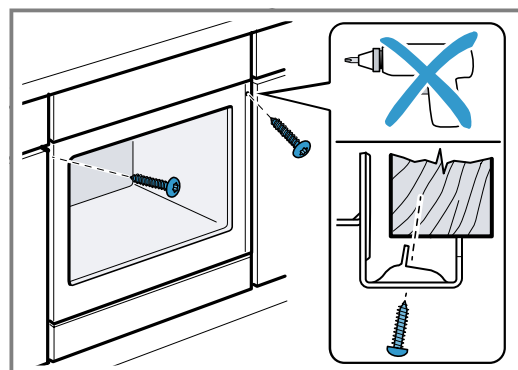


5. Uždarykite prietaiso dureles.
6. Prireikus prietaiso durelių aukštį nustatykite kairėje ir dešinėje pusėse esančiais nustatymo varžtais.



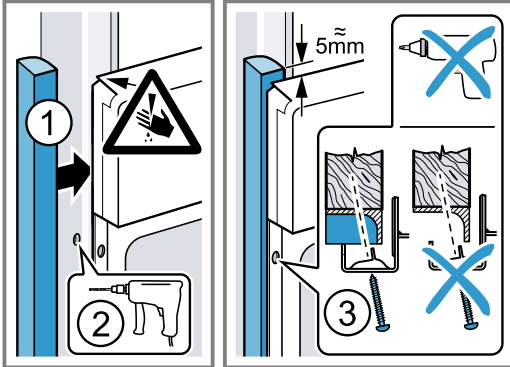
Sukant pagal laikrodžio rodyklę: tarpas mažinamas  
Sukant prieš laikrodžio rodyklę: tarpas didinamas

7. Priveržkite prietaisą.

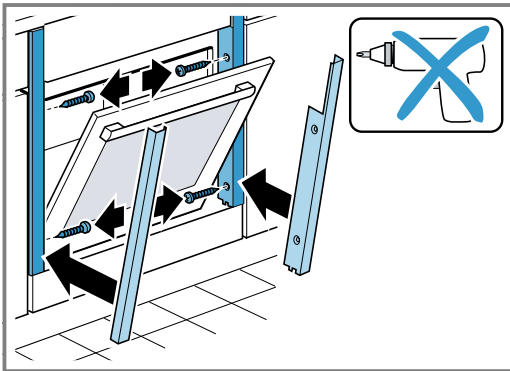


8. Virtuvės baldų komplektuose be išorinių rankenų, su vertikalia vidine rankena:

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



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



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

## 22.10 Prietaiso išmontavimas

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





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





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)

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



9001638305  
020201  
It