

SIEMENS



Garinė krosnelė

CD634GB.1

siemens-home.com/welcome

It Naudojimo instrukcija

Register
your
product
online

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4		Valymas	18
	Svarbūs saugos nurodymai	4		Valymo priemonės	18
	Galimos gedimų priežastys	5		Kalkių šalinimas	19
	Aplinkos apsauga	6		Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas	19
	Energijos taupymas	6		Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas	20
	Ekologiškas utilizavimas	6		Rėmų valymas	21
	Susipažinkite su prietaisu	7		Gedimas – ką daryti?	22
	Valdymo skydelis	7		Gedimų lentelė	22
	Valdymo elementai	7		Kameros lemputės keitimas	23
	Ekranas	7		Stiklinio dangčio arba tarpinių keitimas	23
	Meniu „Garinimas“	8		Durelių tarpinės keitimas	23
	Darbo režimų meniu	8		Klientų aptarnavimo tarnyba	24
	Papildoma informacija	8		E ir FD numeriai	24
	Kameros funkcijos	8		Lentelės ir patarimai	24
	Priedai	9		Priedai	24
	Pristatyti priedai	9		Indas	24
	Priedų jstūmimas	9		Ruošimo laikas ir kiekis	24
	Specialūs priedai	9		Tolygus maisto produktų paskirstymas	24
	Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą	10		Slėgimui jautrūs maisto produktai	24
	Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą	10		Viso meniu ruošimas	24
	Pirmasis paleidimas	10		Daržovės	25
	Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas	10		Priedai ir ankštiniai	25
	Priedų valymas	11		Paukštiena ir mėsa	26
	Prietaiso valdymas	11		Žuvis	26
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	11		Sriubos pagardai, kita	27
	Darbo režimo įjungimas arba nutraukimas	11		Desertai, kompotas	27
	Vandens bakelio pripildymas	12		Patiekalų pašildymas	28
	Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas	12		Atitirpinimas	28
	Kiekvieną kartą panaudojus	12		Tešlos kildinimas	28
	Laiko funkcijos	13		Sulčių nusunkimas	28
	Laikmatis	13		Konservavimas	29
	Trukmė	14		Užšaldyti produktai	29
	Išjungimo laikas	14		Bandomieji patiekalai	30
	Patiekalai	15			
	Maisto parinktis ir nustatymas	15			
	Nuorodos dėl patiekalų	15			
	Lentelė	16			
	Apsauga nuo vaikų	16			
	Aktyvinimas ir išaktyvinimas	16			
	Pagrindiniai nustatymai	17			
	Nuostatų keitimas	17			
	Nuostatų sąrašas	17			
	Paros laiko keitimas	17			

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: www.siemens-home.com ir interneto parduotuvėje: www.siemens-eshop.com

Naudojimas pagal paskirtį

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir tinkamai naudotis prietaisu. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją, kad galėtumėte vėliau pasinaudoti arba perduoti naujam savininkui.

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Tik įgaliotasis specialistas gali prietaisą prijungti be kištuko. Dėl netinkamo prijungimo atsiradusiai žalai garantija nesuteikiama.

Šis prietaisas naudojamas tik buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpoje.

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 9 psl.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.
- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.
- Eksploatuojant gali prasiskverbti karštų garų. Nelieskite ventiliacijos angų. Liepkite pasitraukti vaikams.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karšti vandens garai. Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.
- Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Garų padėkle esantis vanduo ir išjungus dar yra karštas. Išjungę iš karto nepilkite vandens iš garų padėklo. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.
- Išimant priedą gali išsilieti karštas skystis. Karštą priedą išimkite tik naudodami orkaitės pirštinę.

Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Degūs skysčiai kameroje gali užsidegti (susidarius dujoms). Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų). Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūsų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą.

Įspėjimas – Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbiosios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontakte yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant kameros dugno: nedėkite priedų ant kameros dugno. Kameros pagrindo jokia būdu neuždenkite jokia plėvele ar kepimo popieriumi. Ant kameros dugno ir garintuvo dubens nieko negali būti. Susikaupusi šiluma gali sugadinti prietaisą. Indą visada statykite į skylėtąjį ruošimo garuose indą arba ant grotelių.
- Aliuminio folija orkaitėje negali liestis su durelių stiklu. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.
- Indai: indas turi būti atsparus karščiui ir garams.
- Indai su surūdijusiomis vietomis: nenaudokite indų su surūdijusiomis vietomis. Net dėl mažiausio rūdžių ploto gali prasidėti kameros korozija.
- Lašantis skystis: garindami skylėtajame garinimo padėkle, po juo visada įstumkite universalųjį padėklą arba garinimo padėklą lygiu dugnu. Į jį subėgs lašantis skystis.
- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitępa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs. → "Valymas" 18 psl.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.
- Prietaiso priežiūra: prietaiso kamera pagaminta iš aukštos kokybės nerūdijančiojo plieno. Netinkamai prižiūrint kamerą, gali prasidėti korozija. Atkreipkite dėmesį į naudojimo instrukcijoje pateiktus priežiūros ir valymo nurodymus. Iš ataušusios kameros nedelsdami išvalykite nešvarumus.
- Karštas vanduo vandens bakelyje: karštas vanduo gali pažeisti siurbį. Į vandens bakelį pilkite tik šaltą vandenį.
- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.
- Vandens bakelio valymas: vandens bakelio neplaukite indaplovėje. Antraip sugadinsite vandens bakelį. Vandens bakelį išvalykite minkšta servetėle ir įprastu plovikliu.

Aplinkos apsauga

Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.
- Prietaisui veikiant dureles atidarinkite kuo rečiau.
- Kelis pyragus geriausia kepti vieną po kito. Kamera dar šilta. Taip sutrumpėja antrojo pyrago kepimo trukmė. Į kamerą taip pat galite įstumti 2 stačiakampes formas vieną šalia kitos.
- Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite prietaisą ir baikite kepti naudodami liekamąją šilumą.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

Susipažinkite su prietaisu

Šiame skyriuje aprašyti indikatoriai ir valdymo elementai. Be to, susipažinsite su įvairiomis savo prietaiso funkcijomis.



- 1 Mygtukai**
Sukamosios rankenėlės kairėje ir dešinėje pusėse esančiuose mygtukuose yra spaudimo taškas. Norėdami aktyvinti, paspauskite mygtuką.
- 2 Selektoriai**
Sukamąją rankenėlę galite pasukti į dešinę arba į kairę.
- 3 Ekranas**
Ekrane rodomos esamos nustatymų reikšmės, parinkčių galimybės bei nurodomieji tekstai.
- 4 Jutikliniai laukeliai**
Po jutikliniais laukeliais ekrano kairėje < ir dešinėje > pusėse įmontuoti jutikliai. Norėdami parinkti funkciją, spustelėkite atitinkamą rodyklę.

Valdymo elementai

Valdymo elementais savo prietaisą galėsite nustatyti paprastai ir tiesiogiai.

Mygtukai ir jutikliniai laukeliai

Čia trumpai aprašyta įvairių mygtukų ir jutiklinių laukelių reikšmė.

Mygtukai		Reikšmė
on/off		Prietaiso įjungimas ir išjungimas
menu	Menu	Darbo režimų meniu atidarymas
	Informacija	Nuorodų peržiūrėjimas.
	Laiko funkcijos	Laiko funkcijų meniu atidarymas
	Apsauga nuo vaikų	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas
start/stop		Darbo režimo įjungimas, sustabdymas arba nutraukimas

Pastaba. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitikti spalvos ir atskiros detalės.

Valdymo skydelis

Valdymo skydelio mygtukais ir sukamąja rankenėle galite nustatyti įvairias prietaiso funkcijas. Ekrane bus rodomi parinkti nuostatai.

Jutikliniai laukeliai		
<	Laukelis kairėn nuo ekrano	Naršymas kairėn
>	Laukelis dešinėn nuo ekrano	Naršymas dešinėn

Sukamoji rankenėlė

Sukamąją rankenėlę galite pakeisti ekrane rodomus darbo režimus ir nustatymų reikšmes.

Daugelyje parinkčių sąrašų, pvz., kaitinimo būdų, pasiekus paskutinę reikšmę vėl pasirodo pirmoji. Pvz., nustatant temperatūrą, pasiekus mažiausią arba didžiausią temperatūros reikšmę reikia sukamąją rankenėlę pasukti atgal.

Ekranas

Parinkta tokia ekrano struktūra, kad trumpai žvilgtelėjus būtų iš karto suprantami jame rodomi duomenys.

Sufokusuojama reikšmė, kurią Jūs šiuo metu galite nustatyti. Reikšmė yra baltos spalvos, o fonas – tamsus.





Būsenos eilutė

Būsenos eilutė yra ekrano viršuje. Rodomas paros laikas ir nustatytos laiko funkcijos.

Temperatūros kontrolė

Temperatūros kontrolės stulpeliai rodo kameros įkaitinimo fazes.

Įkaitinimo kontrolė	Įkaitinimo kontrolės funkcija rodo kameroje kylančią temperatūrą. Kai užpildyti visi stulpeliai, tuomet tinkamas laikas įdėti patiekalą.
Liekamosios šilumos rodmuo	Kai prietaisas išjungtas, po būsenos eilute pasirodo linija, rodanti kameros liekamąją šilumą. Kai temperatūra sumažėja maždaug iki 60 °C, indikatorius užgessta.

Kaitinimo būdas su garais	Temperatūra	Paskirtis
 Garinimas	30–100 °C	Daržovėms, žuviai, priedams, vaisių sultims sunkti ir nuplikyti.
 Atšviežinimas	80–100 °C	Lėkštėse patiekiamiems patiekalams. Atsargiai pašildomas garuose ruoštas maistas. Dėl tiekiamų garų patiekalai neišsausėja.
 Tešlos kildinimas	30–50 °C	Mielinei tešlai Tešla pakyla daug greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja
 Atitirpinimas	30–60 °C	Daržovėms ir vaisiams. Dėl drėgmės šiluma atsargiai perduodama maistui. Maistas neišdžiūva ir nepakeičia formos.

Rekomenduojamos reikšmės


Prietaisas kiekvienam kaitinimo būdui rekomenduoja temperatūrą arba pakopą. Šiuos duomenis galite patvirtinti arba keisti nurodytose srityse.

Darbo režimų meniu


Meniu padalytas į skirtingų darbo režimų sritis. Taip greičiau perjungsitė norimą funkciją.

Darbo režimas	Paskirtis
Garinimas → "Prietaiso valdymas" 11 psl.	Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą su garais ir jį įjunkite.
Patiekalai	Maisto ruošimas garuose.
Kalkių šalinimas	Kalkės šalinamos iš vandenį tiekiančios sistemos.
Nuostatai → "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.	Savo prietaiso pagrindinius nuostatus gali pritaikyti savo poreikiams.

Papildoma informacija

Dažniausiai prietaise pateikiamos nuorodos ir papildoma informacija apie šiuo metu vykdomą veiksmą. Tam paspauskite mygtuką . Nuoroda rodoma kelias sekundes.

Kai kurios nuorodos pasirodo automatiškai, pvz., įspėjimų arba komandų patvirtinimo.

Pastaba. Dėl terminės inercijos parodyta temperatūros reikšmė gali šiek tiek skirtis nuo tikrosios kameros temperatūros. Prietaisui kaistant paspaudę mygtuką  galite pažiūrėti esamą įkaitinimo temperatūrą.

Meniu „Garinimas“

Jūsų prietaise yra įvairių kaitinimo būdų. Įjungus prietaisą pirmiausia įsijungia meniu „Garinimas“, kuriame rasite kaitinimo būdus.

Kameros funkcijos

Kai kurios funkcijos padeda lengviau naudoti prietaisą. Pvz., apšviečiamas didelis kameros plotas, o vėsinamasis ventiliatorius saugo prietaisą nuo perkaitimo.

Prietaiso durelių atidarymas

Jei prietaiso dureles atidarysite veikiant darbo režimui, jis bus nutrauktas. Uždarius dureles, jis bus tęsiamas.

Kameros apšvietimas

Atidarius prietaiso dureles įsijungia kameros apšvietimas. Jei durelės lieka atidarytos ilgiau nei 15 minučių, apšvietimas išsijungia automatiškai.

Daugumoje darbo režimų kameros apšvietimas įsijungia darbo režimą paleidus. Pasibaigus režimui, apšvietimas išsijungia.

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, kad veikiant darbo režimui kameros apšvietimas nebūtų įjungtas.

Vėsinamasis ventiliatorius

Prireikus vėsinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia. Šiltas oras išeina pro dureles.

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Kitaip orkaitė perkais.

Kad išjungus kamerą ji greičiau atauštų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

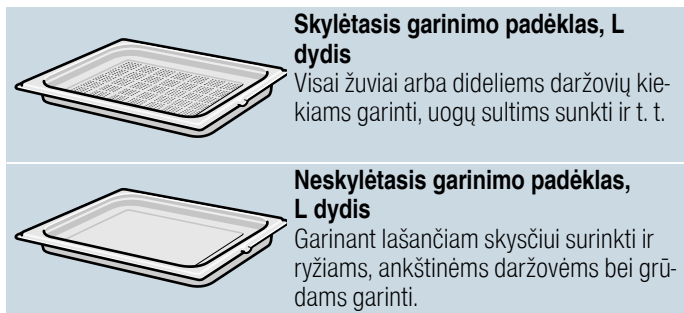
Pastaba. Vėsinamojo ventiliatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.

Priedai

Prie Jūsų prietaiso pridėti skirtingi priedai. Čia pateikiama pristatytų priedų ir jų tinkamo naudojimo apžvalga.

Pristatyti priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:



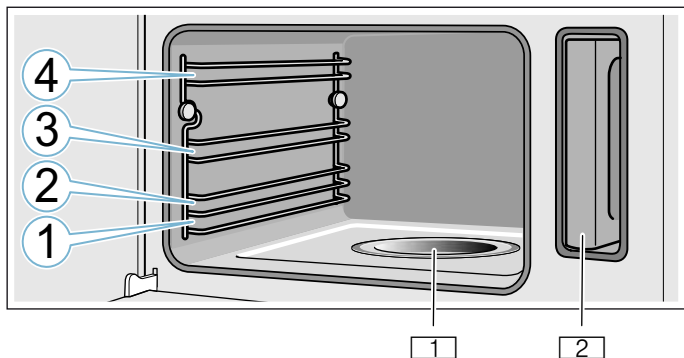
Naudokite tik originalius priedus. Jie yra specialiai pritaikyti Jūsų prietaisui.

Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete.

Priedų įstūmimas

Kameroje yra 4 įstūmimo lygiai. Jie skaičiuojami iš apačios į viršų.

Kai kurių prietaisų kameros aukščiausias įstūmimo lygis yra pažymėtas grilio simboliu.



- 1 Garintuvo dubuo
- 2 Vandens bakelis bakelio angoje

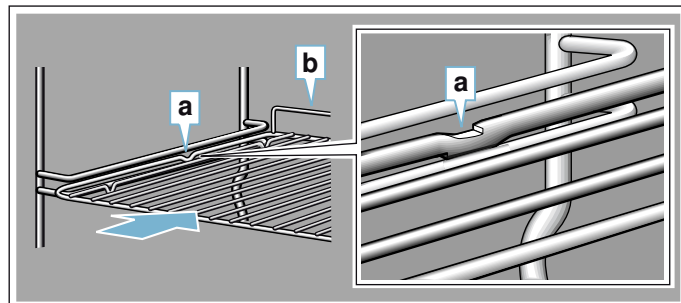
Dėmesio!

- Ant orkaitės dugno nieko nedėkite. Ant orkaitės dugno netieskite aliuminio plėvelės. Susikaupęs karštis gali pažeisti prietaisą. Ant orkaitės dugno ir garintuvo dubens nieko negali būti. Indą visada statykite ant grotelių arba į skylėtą garinimo padėklą.
- Tarp įstatymo lygių nedėkite jokių priedų, nes jie gali pakrypti.

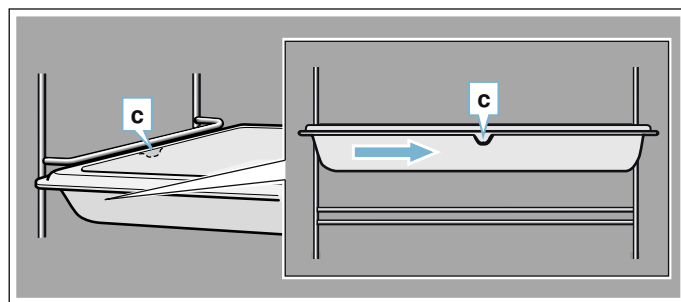
Užfiksavimo funkcija

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

Įstumdami grotelės atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų nukreiptas žemyn, o grotelių apsauginis lankas **b** būtų nukreiptas į galą ir aukščiau.



Įstumdami garinimo padėklus atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **c** būtų nukreiptas žemyn.



Specialūs priedai

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

Įvairioms šalims siūlomos skirtingos prekės ir įsigijimo internetu galimybės. Peržiūrėkite savo pirkimo dokumentus.

Pastaba. Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 24 psl.

Specialieji priedai

Garų puodas, perforuotas, S dydžio
Garų puodas, neperforuotas, S dydžio
Garų puodas, perforuotas, L dydžio
Garų puodas, neperforuotas, L dydžio
Garinimo modulio grotelės
Neskylėtasis porcelianinis indas, S dydis
Neskylėtasis porcelianinis indas, L dydis

Apdailos juostelės

Baldo lentynai ir prietaiso pagrindo plokštė uždengti.



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami naudoti naują prietaisą turite parinkti kai kuriuos nuostatus. Be to, išvalykite kamerą ir priedus.

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami pirmojo paleidimo darbus, iš vandens tiekėjo sužinokite savo vandentiekio vandens kietumo laipsnį.

Kad prietaisas galėtų priminti apie artėjančią kalkių šalinimą, turite nustatyti teisingą vandens kietumo lygį.

Dėmesio!

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.

Nenaudokite destiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.

Naudokite tik šviežią, šaltą vandentiekio vandenį, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.

Pastabos

- Jei vanduo yra itin kalkėtas, rekomenduojame naudoti suminkštintą vandenį.
- Jei naudojate suminkštintą vandenį, galite nustatyti vandens kietumo sritį „suminkštintas“.
- Jei naudojate mineralinį vandenį, nustatykite 4 vandens kietumo sritį „labai kietas“.
- Naudojamas mineralinis vanduo turi būti be angliarūgštės.

Vandens kietumo sritis	Nuostatas
0	0 suminkštintas
1 (iki 1,3 mmol/l)	1 minkštas
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 vidutinis
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 kietas
4 (daugiau nei 3,8 mmol/l)	4 labai kietas

Pirmasis paleidimas

Pastabos

- Vietoje šių nuostatų galite bet kada nustatyti pagrindinius nuostatus. → *"Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.*
- Prijungus el. srovės tiekimą arba vėl atsiradus el. srovei, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai.

Kalbos nustatymas

1. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą kalbą.
2. Spustelėkite rodyklę >. Pasirodo kitas nuostatas.

Paros laiko nustatymas

1. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą paros laiką.
2. Spustelėkite rodyklę >.

Datos nustatymas

1. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą dieną, mėnesį ir metus.
2. Spustelėkite laukelį >. Pasirodo kitas nuostatas.

Vandens kietumo nustatymas

1. Sukite sukamąją rankenėlę dešinėn, kol pasirodys Jūsų vandens kietumo sritis.
2. Norėdami patvirtinti, spustelėkite rodyklę >. Ekrane pasirodo nuoroda, kad pirmojo paleidimo veiksmai yra baigti.

Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas

Prieš pirmą kartą ruošdami maistą prietaisu turite prietaisą sukalibruoti ir išvalyti kamerą.

Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas

Vandens virimo temperatūra priklauso nuo oro slėgio. Kalibruojant, prietaisas statymo vietoje nusistato pagal esamą slėgį. Pirmą kartą garinant tai vyksta automatiškai. Tuomet susikaupia labai daug garų.

Paruošimas kalibruoti

1. Išimkite iš kameros priedą.
2. Iš kameros išimkite pakuotės likučius, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukus.
3. Prieš pradėdami kalibruoti, kameros lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna servetėle.


Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas

Pastabos

- Kalibravimą galima pradėti tik atvėsus kamerai (iki patalpos temperatūros).
- Kalibruodami neatidarykite prietaiso durelių. Kitaip kalibravimas bus nutrauktas.

1. Prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“.
2. Pripildykite vandens bakelį. → *"Vandens bakelio pripildymas" 12 psl.*

3. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą, temperatūrą ir trukmę, paskui įjunkite prietaiso darbo režimą.

Nuostatai	
Kaitinimo būdas	Garinimas 
Temperatūra	100 °C
Trukmė	20 minučių

4. Mygtuku „on/off“ išjunkite prietaisą.
 5. Palaukite, kol kamera atvės.
 6. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
 7. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
 → "Kiekvieną kartą panaudojus" 12 psl.

Pastabos

- Kad persikrausčius į naują vietą prietaisas prisitaikytų prie naujosios statymo vietos, iš naujo nustatykite gamyklinius nuostatus. Iš naujo atlikite pirmojo paleidimo ir kalibravimo darbus.
- Prietaisas išsaugo kalibravimo nuostatus net ir nutrūkus elektros srovės tiekimui arba išjungus iš tinklo. Iš naujo susikalibruoti nereikia.

Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuplaukite šarmu ir plovimo servetėle arba minkštu šepetėliu.



Prietaiso valdymas

Su valdymo elementais ir jų funkcijomis jau susipažinote. Toliau Jums paaiškinsime, kaip nustatyti prietaisą. Sužinosite, kokie veiksmai atliekami įjungiant ir išjungiant bei kaip nustatyti darbo režimus.

Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Garų padėkle esantis vanduo ir išjungus dar yra karštas. Išjungę iš karto nepilkite vandens iš garų padėklo. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Norėdami savo prietaise parinkti nuostatus, pirmiausia turite jį įjungti.

Išimtis: apsaugą nuo vaikų ir laikmatį galima nustatyti ir prietaisui esant išjungtam.

Ekrano rodmenys arba nuorodos, pvz., kameros liekamosios šilumos, matomi ir išjungus prietaisą.

Išjunkite prietaisą, jei jo nenaudojate. Prietaisas išsijungia automatiškai, jei ilgai neparenkami jokie nuostatai.

Prietaiso įjungimas

Mygtuku „on/off“ įjunkite prietaisą.

Virš mygtuko esančio rodmens „on/off“ spalva tampa mėlyna.

Ekrane pasirodo „Siemens“ logotipas, o paskui – kaitinimo būdas ir temperatūra.

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite parinkti, koks darbo režimas turi pasirodyti įjungus prietaisą.

Prietaiso išjungimas

Mygtuku „on/off“ išjunkite prietaisą.

Mygtuko apšvietimas užgesa.

Nustatyta funkcija bus nutraukta.

Ekrane pasirodo paros laikas.

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas bus rodomas, ar ne.

Darbo režimo įjungimas arba nutraukimas

Norėdami įjungti darbo režimą arba nutraukti jau veikiančią darbo režimą, paspauskite mygtuką „start/stop“. Nutraukus darbo režimą vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

Norėdami ištrinti visus nuostatus, paspauskite mygtuką „on/off“.

Jei veikiančiam režimui atidarote kameros dureles, darbo režimas nutraukiamas. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite kameros dureles.

Vandens bakelio pripildymas

Atidareę prietaiso dureles, vandens bakelį matysite dešinėje. Prieš įjungdami režimą, į vandens bakelį pripilkite vandens.

Įsitikinkite, kad nustatytas teisingas vandens kietumo laipsnis. → "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.

Dėmesio!

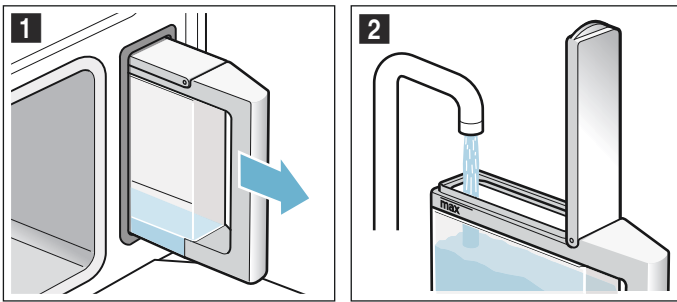
Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.

Nenaudokite destiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.

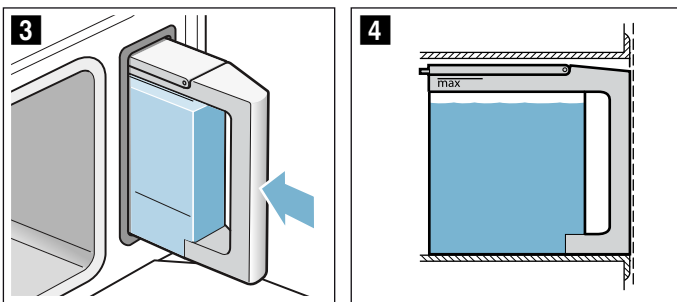
Naudokite tik šviežią, šaltą vandentiekio vandenį, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.

Prieš kiekvieną naudojimą pripildykite vandens bakelį:

1. Atidarykite prietaiso dureles.
2. Iš bakelio angos išimkite vandens bakelį (1 pav.).
3. Į vandens bakelį iki žymos „max“ įpilkite šalto vandens. (2 pav.).



4. Spauskite bakelio dangtelį, kol išgirsite, kad užsifiksavo.
5. Įstatykite pripildytą vandens bakelį (3 pav.).
6. Patikrinkite, ar įstumtas vandens bakelis prigludo prie bakelio angos (4 pav.).



7. Uždarykite prietaiso dureles.
- Vandens bakelis pripildytas. Galite įjungti režimą.

Vandens bakelio papildymas

Jei ištuštėja vandens bakelis, ekrane pasirodo komanda jį pripildyti. Eksploatavimas nutraukiamas.

1. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.
2. Išimkite vandens bakelį ir jį pripildykite.
3. Vėl įstumkite vandens bakelį ir uždarykite prietaiso dureles.
4. Įjunkite darbo režimą. Darbo režimas bus tęsiamas.

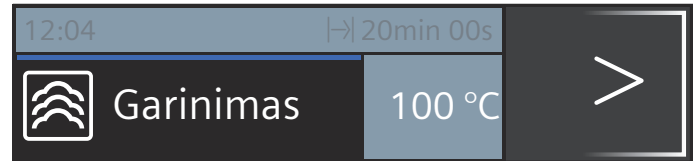
Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

Įjungus prietaisą, pasirodo rekomenduojamas kaitinimo būdas ir temperatūra. Šiuos nuostatus galite nedelsdami aktyvinti mygtuku „start/stop“.

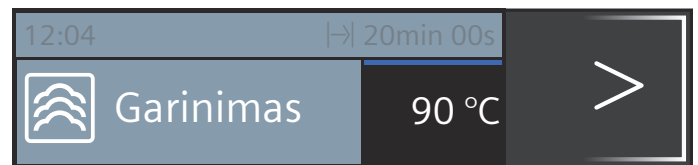
Parinkę kitus nuostatus, reikšmes pakeiskite pagal paveikslėlius.

Pavyzdys: 15 minučių garinimas 90 °C temperatūroje.

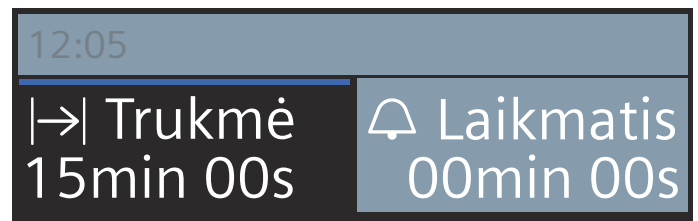
1. Sukamąja rankenėle pakeiskite kaitinimo būdą.



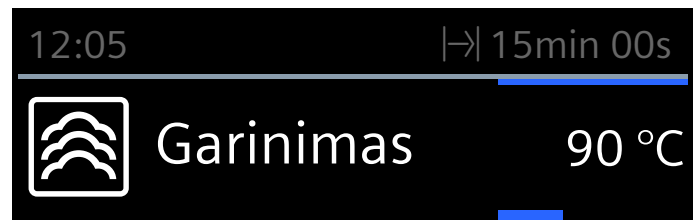
2. Rodykle > perjunkite temperatūrą.
3. Sukamąja rankenėle pakeiskite temperatūrą.



4. Mygtuku ⌚ perjunkite trukmę.
5. Sukamąja rankenėle pakeiskite trukmę.



6. Paspauskite mygtuką „start/stop“.



Ekrane rodomas nustatytas kaitinimo būdas, temperatūra ir trukmė.

Kiekvieną kartą panaudojus

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

Po kiekvieno darbo režimo kameroje lieka drėgmės ir nešvarumų. Todėl po kiekvieno naudojimo prietaisą išdžiovinkite ir išvalykite. Taip pat po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens bakelį.

Kameros džiovinimas

Įspėjimas – Pavojus nusiplikinti!

Vanduo garintuvo dubenyje negali būti karštas. Prieš pradėdami valyti, leiskite jam ataušti.

1. Prietaiso dureles palikite truputį praviras, kol prietaisas atauš.
2. Nedelsdami išvalykite iš kameros nešvarumus.
3. Ataušusią kamerą ir garintuvo dubenį išvalykite pridėdama valomąją kempinę ir kruopščiai išsausinkite minkšta servetėle.
4. Sausai nuvalykite baldų priekines puses, jei ant jų susikaupė kondensato.

Vandens bakelio ištuštinimas

Po kiekvieno darbo režimo su garais reikia vandens bakelį ištuštinti ir išsausinti.




Dėmesio!

- Vandens bakelio nedžiovinkite karštoje kameroje. Sugadinsite vandens bakelį.
- Vandens bakelio neplaukite indaplovėje. Sugadinsite vandens bakelį.


1. Atidarykite prietaiso dureles.
2. Išimkite vandens bakelį ir išpilkite likusį vandenį.
3. Kruopščiai nusausinkite bakelio dangtelio tarpinę ir bakelio angą prietaise.
4. Vandens bakelį įstatykite į bakelio angą.
5. Uždarykite prietaiso dureles.

Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.



Laiko funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikmatis veikia kaip smėlio laikrodis. Pasibaigus nustatytam laikui pasigirsta signalas.
 Trukmė	Pasibaigus nustatytai trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas išsijungia automatiškai.
 Pabaiga	Nustatykite trukmę ir pabaigos laiką. Prietaisas išsijungia automatiškai, todėl darbo režimas bus išjungtas pageidaujamu paros laiku.

Pastabos


- Trukmę iki vienos valandos galite nustatyti minučių tikslumu. Jei trukmė ilgesnė nei viena valanda, nustatoma 5 minučių žingsniais.
- Galite nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes.
- Pasibaigus kiekvienai laiko funkcijai, pasigirsta signalas.
- Paspaudę mygtuką  galite peržiūrėti informaciją, kuri trumpam pasirodo ekrane.

Laikmatis



Laikmatį galite nustatyti bet kada, net ir tuomet, kai prietaisas išjungtas. Jis veikia kartu su kitais laiko nuostatais ir turi atskirą signalą. Tikrai suprasite, kas skamba – ar laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas. Galite nustatyti daugiausia 24 valandas.

1. Spustelėkite mygtuką . Atsidaro laikmačio laukelis.
2. Sukamąja rankenėle nustatykite laikmačio laiką. Po kelių sekundžių laikmatis išsijungia. Būsenos eilutės kairėje pusėje rodomas laikmačio ir praėjusio laiko simbolis .



Pasibaigus laikui

Pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo „Pasibaigė laikmačio laikas“. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Laikmačio laiko nutraukimas

Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu ir atsukite laiką atgal. Meniu uždarykite mygtuku .

Laikmačio laiko keitimas

Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu ir sukamąja rankenėle per kelias sekundes pakeiskite laikmačio laiką. Mygtuku  įjunkite laikmatį.

Trukmė

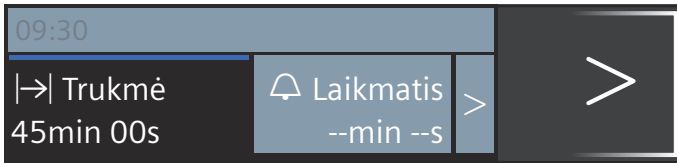
Jei nustatėte patiekalo ruošimo trukmę (ruošimo laiką), darbo režimas automatiškai išsijungs pasibaigus šiam laikui. Orkaitė nebekaista.

Sąlyga: nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra.

1. Spustelėkite mygtuką ☹️.
Atsidaro laiko funkcijų meniu.



2. Sukamąja rankenėle nustatykite trukmę.



3. Įjunkite mygtuku „start/stop“.
Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė I→I.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ☹️.

Trukmės nutraukimas

Mygtuku ☹️ atidarykite laiko funkcijų meniu ir atsukite trukmę atgal. Darbo režimas bus baigtas. Meniu uždarykite mygtuku ☹️.

Trukmės keitimas

Mygtuku ☹️ atidarykite laiko funkcijų meniu. Sukamąja rankenėle pakeiskite trukmę.

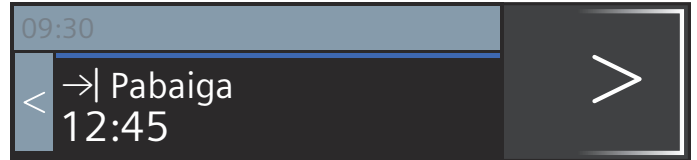
Išjungimo laikas

Jei perkeliate pabaigos laiką, atkreipkite dėmesį, kad lengvai gendančių maisto produktų negalima per ilgai palikti kameroje.

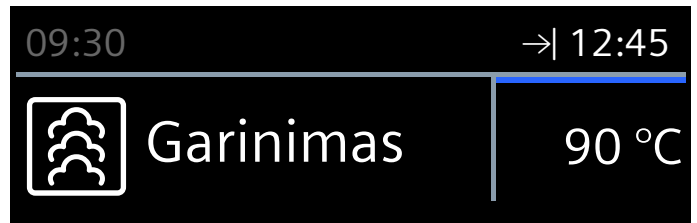
Sąlyga: nustatytas režimas neįjungtas. Trukmė nustatyta. Atidarytas laiko funkcijų meniu ☹️.

Pavyzdys paveikslėlyje: maistą į kamerą įdedate 9.30 val. Užtruks 45 minutes ir 10.15 val. patiekalas bus baigtas. Tačiau norėtumėte, kad patiekalas būtų baigtas 12.45 val.

1. Rodykle > toliau perjunkite „→I Pabaiga“.
2. Sukamąja rankenėle nustatykite pabaigos laiką.



3. Patvirtinkite mygtuku „start/stop“.



Orkaitė veikia laukimo režimu. Būsenos eilutėje pasirodo simbolis →I ir laikas, kada darbo režimas bus baigtas. Režimas įjungiamas reikiamu laiku. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ☹️.

Pabaigos laiko koregavimas arba nutraukimas

Įjungę funkciją, pabaigos laiko koreguoti negalėsite. Norėdami ištrinti visus nuostatus, paspauskite mygtuką „on/off“.

Patiekalai

Darbo režimu „Patiekalai“ galite labai paprastai ruošti įvairius patiekalus. Prietaisas parenka optimalų nuostatą.


Maisto parinktis ir nustatymas

1. Paspauskite mygtuką „menu“.
 2. Sukamąja rankenėle parinkite „Patiekalai“.
 3. Spustelėkite rodyklę >.
 4. Sukamąja rankenėle parinkite norimą maistą.
 5. Spustelėkite rodyklę >.
 6. Sukamąja rankenėle nustatykite svorį.
 7. Spustelėkite rodyklę >.
- Pastaba.** Rasite informacijos apie rekomenduojamą padėklo lygį, indus ir t. t.
8. Įjunkite mygtuku „start/stop“.

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą. Visada spauskite rodyklę >.

Pastaba. Prietaisas įspės, jei kamera yra per karšta parinktam patiekalui ruošti.

Nustatymas baigtas.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Jei maisto paruošimo rezultatas Jūsų netenkina, galite dar kartą pailginti ruošimo laiką. Paspauskite laukelį „Ruošti toliau“. Rekomenduojama trukmė, kurią galite pakeisti.

Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, spustelėkite „Baigta“. Ekrane pasirodo „Skanaus“.

Nustatymo nutraukimas

Paspauskite mygtuką „on / off“. Visi nuostatai ištrinti. Galite nustatyti iš naujo.

Pabaigos laiko perkėlimas

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite nukelti pabaigos laiką. Norėdami perkelti pabaigos laiką, perjunkite laiko funkcijas. → *"Laiko funkcijos" 13 psl.*

Jei nustatėte pabaigos laiką, ekrane įjungiamas laukimo laikas. Būsenos eilutėje rodomas darbo režimo pabaigos laikas. Nuostatų keisti negalite. Atkreipkite dėmesį, kad lengvai gendančių maisto produktų negalima per ilgai palikti kameroje.

Nuorodos dėl patiekalų

Visos programos yra pritaikytos garinti viename lygyje. Išgarinimo rezultatas gali priklausyti nuo patiekalo dydžio ir kokybės.

Indas

Naudokite tik rekomenduojamus indus. Visi patiekalai buvo bandomi naudojant šiuos indus. Jei naudosite kitą indą, paruošimo rezultatas gali pasikeisti.

Garindami skylėtuose garinimo padėkluose, papildomai į 1 lygį įstumkite neskylėtąjį garinimo padėklą. Į jį subėgs lašantis skystis.

Kiekis / svoris

Į priedą sudėkite maistą, kurio aukštis neviršija 4 cm. Bendrasis svoris turi būti nurodytoje svorių srityje.

Ruošimo laikas

Per pirmąsias dešimt minučių gali pasikeisti rodoma trukmė, nes įkaitinimo laikas priklauso, pvz., nuo ruošiamo maisto temperatūros ir vandens.

Daržovių ruošimas

Prieskoniais skaninkite tik baigę ruošti daržoves.

Grūdinių produktų / lęšių ruošimas

Pasverkite ruošiamą maistą ir įpilkite reikiamą kiekį vandens.

„Basmati“ ryžiai 1:1,5

Kuskusas 1:1

Rudieji ryžiai 1:1,5

Lęšiai 1:2

Grūdinius produktus išgarinę pamaišykite. Greitai įsigers likęs vanduo.

Vištos krūtinėlės garinimas

Vištos krūtinėlių į indą nedėkite viena ant kitos.

Žuvies garinimas

Prieš pradėdami ruošti žuvį, riebalais patepkite skylėtojo garinimo padėklo dugną.

Žuvies arba žuvies filė nedėkite vienos ant kitos. Įveskite sunkiausios žuvies svorį ir, jei įmanoma, parinkite vienodo dydžio gabalėlius.

Jogurto ruošimas

Pieną ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C. Palaukite, kol atauš iki 40 °C. Jei naudojate UAT pieną, pakanka įkaitinti iki 40 °C. Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).

Supilstykite į puodelius arba mažas taures ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele. Puodelius arba taures statykite į garinimo padėklą ir ruoškite, kaip nurodyta lentelėje. Paruošę jogurtą įdėkite į šaldytuvą ir palaikykite, kol atauš.

Ryžių košės su pienu ruošimas

Pasverkite ryžius ir įpilkite 2,5 karto daugiau pieno. Į priedą ryžių ir pieno įpilkite maždaug tiek, kad aukštis nuo dugno būtų 2,5 cm. Ištroškinę pamaišykite. Likęs pienas greičiau susigers.

Vaisių kompoto paruošimas

Programa tinka tik kaulavaisiams ir sėklavaisiams. Pasverkite vaisius, įpilkite maždaug 1/3 vandens, pagal skonį įberkite cukraus su prieskoniais.

Buteliukų dezinfekavimas

Panaudotus buteliukus visada išplaukite buteliukų šepetiu. Paskui dar išplaukite indaplovėje.

Buteliukus į skylėtąjį garinimo padėklą sudėkite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje.

Dezinfekuotus buteliukus nusauskite švaria servetėle. Procesas atitinka įprastą virinimą.

Kiaušinių ruošimas

Prieš pradėdami garinti, kiaušinius subadykite. Kiaušinių nedėkite vieno virš kito.

Lentelė

Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl patiekalų.

Patiekalas	Pastabos	Priedai	Lygis
Troškinti žiedinio kopūsto šakeles*	gabalėliai vienodo dydžio	skylėtasis + neskylėtasis garinimo padėklas	3 1
Troškinti smulkintus brokolius*	gabalėliai vienodo dydžio	skylėtasis + neskylėtasis garinimo padėklas	3 1
Troškinti žalias pupas*	-	skylėtasis + neskylėtasis garinimo padėklas	3 1
Troškinti morkų griežinėlius*	maždaug 3 mm storio griežinėliai	skylėtasis + neskylėtasis garinimo padėklas	3 1
Troškinti šaldytą daržovių mišinį	-	skylėtasis + neskylėtasis garinimo padėklas	3 1
Bulvės su lupenomis*	vidutinio dydžio, 4–5 cm Ø	skylėtasis + neskylėtasis garinimo padėklas	3 1
„Basmati“ ryžiai	maks. 0,75 kg	neskylėtasis garinimo padėklas	2
Natūralūs ryžiai	maks. 0,75 kg	neskylėtasis garinimo padėklas	2
Kuskusas	maks. 0,75 kg	neskylėtasis garinimo padėklas	2
Lęšiai	maks. 0,55 kg	neskylėtasis garinimo padėklas	2
Atšviežinti troškintus priedus*		neskylėtasis garinimo padėklas	2
Troškinti šviežių vištos krūtinėlę	bendras svoris 0,2–1,5 kg	skylėtasis + neskylėtasis garinimo padėklas	3 1
Troškinti šviežių žuvies filė	maks. 2,5 cm storio	skylėtasis + neskylėtasis garinimo padėklas	3 1
Troškinti visą šviežių žuvį	0,3–2 kg	skylėtasis + neskylėtasis garinimo padėklas	3 1
Jogurtas stiklainiuose	-	stiklainiai + neskylėtasis garinimo padėklas	2
Ryžių košė su pienu	-	neskylėtasis garinimo padėklas	2
Vaisių kompotas*	-	neskylėtasis garinimo padėklas	2
Buteliukų dezinfekavimas*		neskylėtasis garinimo padėklas	2
Minkštai virti kiaušiniai*	Kiaušiniai, M dydžio, maks. 1 kg	skylėtasis + neskylėtasis garinimo padėklas	3 1
Kietai virti kiaušiniai*	Kiaušiniai, M dydžio, maks. 1,8 kg	skylėtasis + neskylėtasis garinimo padėklas	3 1



* Šiam patiekalui galite nustatyti pabaigos laiką.

Apsauga nuo vaikų

Kad vaikai netyčia neįjungtų prietaiso ir nepakeistų nuostatų, prietaise yra įdiegta apsaugos nuo vaikų funkcija.

Aktyvinimas ir išaktyvinimas

Apsaugą nuo vaikų galite aktyvinti ir išaktyvinti prietaisui esant įjungtam arba išjungtam.

Maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką . Ekrane pasirodo patvirtinimo nuoroda, o būsenos eilutėje – simbolis .

Pastaba. Nors aktyvinta apsauga nuo vaikų, orkaitę galite išjungti mygtuku „on/off“.

Pagrindiniai nustatymai

Kad savo prietaisą galėtumėte valdyti optimaliai ir nekiltų sunkumų, galite parinkti įvairius nuostatus. Šiuos nuostatus prirėikus galėsite pakeisti.

Nuostatų keitimas

1. Paspauskite mygtuką „on / off“.
2. Paspauskite mygtuką „menu“.
Atsidaro darbo režimų meniu.
3. Sukamąja rankenėle parinkite „Nuostatai“.
4. Spustelėkite rodyklę >.
5. Sukamąja rankenėle pakeiskite reikšmes.
6. Rodykle > perjunkite vis kitą nuostatą ir prirėikus jį pakeiskite.
7. Norėdami išsaugoti, paspauskite mygtuką „menu“..
Ekrane pasirodo „Išsaugoti“ arba „Atmesti“.
Patvirtinkite rodykle < arba >.

Nuostatų sąrašas

Sąrašė pateikiami visi pagrindiniai nuostatai ir jų keitimo galimybės. Atsižvelgiant į prietaiso įrangą, ekrane rodomi tik Jūsų prietaisui tinkantys nuostatai.

Galite keisti toliau nurodytus nuostatus.

Nuostatas	Parinktis
Kalba	Galima parinkti nurodytas kalbas
Paros laikas	Esamo paros laiko nustatymas
Data	Esamos datos nustatymas
Vandens kietumas	0 (suminkštintas)
	1 (minkštas)
	2 (vidutinis)
	3 (kietas)
	4 (labai kietas)
Garsinis signalas	Trumpai (30 sek.)
	Vidutiniškai (1 min.)
	Ilgai (5 min.)
Mygtukų tonas	Išjungta (įjungiant ir išjungiant mygtuku „on/off“, mygtukų tonas lieka)
	Ijungta
Ekrano ryškumas	Nustatoma viena iš 5 pakopų
Laiko indikatorius	Skaitmeninis
	Išjungta
Apšvietimas	Veikiant režimui įjungta
	Veikiant režimui išjungta
Veikimas įjungus	Garinimas
	Pagrindinis meniu
	Patiekalai
Užtemdymas naktį	Išjungta
	Ijungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas)
Logotipas	Rodmenys
	Nerodyti

Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojama
	Trumpiausias
Gamykliniai nuostatai	Atkurti
	Neatkurti

Pastaba. Kalbos, mygtukų tono ir ekrano ryškumo nuostatų pakeitimai pradėdami taikyti iš karto. Visi kiti nuostatai patvirtinami tik juos išsaugojus.

Paros laiko keitimas

Paros laiką galite pakeisti pagrindiniuose nuostatuose. Pavyzdys: paros laiko keitimas iš vasaros į žiemos laiką.

1. Paspauskite mygtuką „on/off“.
2. Paspauskite meniu mygtuką.
3. Sukamąja rankenėle parinkite „Nuostatai“.
4. Rodykle > perjunkite „Paros laikas“.
5. Sukamąja rankenėle pakeiskite paros laiką.
6. Paspauskite meniu mygtuką.
Ekrane pasirodo išsaugojimo arba atmetimo komanda.

Nėra elektros

Jei elektros srovės tiekimas buvo nutrūkęs ilgam, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai.

Iš naujo nustatykite kalbą, paros laiką ir datą.

Valymas

Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Mes Jums paaiškinsime, kaip tinkamai prietaisą prižiūrėti ir valyti.

Įspėjimas – Trumpojo sujungimo pavojus!

Prietaisui valyti nenaudokite aukšto slėgio arba garų srauto įrenginio.

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

Nenaudokite

- jokių aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių,
- jokių orkaičių valiklių,
- jokių ėsdinančių priemonių, priemonių, kurių sudėtyje yra chloro arba agresyvių valiklių,
- jokių valymo priemonių, kurių sudėtyje yra alkoholio.

Jei tokių priemonių patektų ant priekinės dalies, jas nedelsdami nuvalykite vandeniu.

Valymo priemonės

Prietaiso išorė (su priekine dalimi iš aliuminio)	Šarmas – nusauskite minkšta servetėle. Švelnus langų valiklis – paviršių minkšta langų valymo servetėle arba nepūkuota mikropluošto servetėle valykite horizontaliai ir nespausdami aliuminio priekinės dalies.
Prietaiso išorė (su priekine dalimi iš nerūdijančio plieno)	Šarmas – nusauskite minkšta servetėle. Visada nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir kiaušinio baltymo dėmes. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse įsigysite specialių nerūdijančio plieno valiklių.
Orkaitės vidus su garintuvo dubeniu	Karštas šarmas arba vanduo su actu – naudokite pridedamąją valomąją kempinę arba minkštą šepetėlį. Dėmesio! Orkaitės vidus gali surūdyti. Nenaudokite plieninių arba šveičiamųjų kempinių.
Vandens bakelis	Šarmas – neplaukite indaplovėje!
Bakelio anga	Po kiekvieno naudojimo sausai išvalykite
Vandens bakelio dangtelio tarpinė	Po kiekvieno naudojimo gerai išdžiovinkite
Rėmai	žr. skyrių: „Rėmų valymas“
Durelių stiklai	žr. skyrių: „Durelių stiklų valymas“ Dėmesio! Paviršių pažeidimai Nuvalę durelių stiklus su stiklų valikliu, juos nusauskite. Kitaip gali likti dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.
Durelių tarpinė	Karštas šarmas
Priedai	Pamirkykite karštame šarme. Nuvalykite šepetėliu arba plovimo kempine, arba išplaukite indaplovėje. Jei pakito spalva dėl maisto produktų, kurių sudėtyje yra krakmolo (pvz., ryžiai), valykite vandeniu su actu.

Valomoji kempinė

Pridėta valomoji kempinė labai gerai sugeria vandenį. Valomąją kempinę naudokite tik orkaitės vidui valyti ir garintuvo dubenyje likusiam vandeniui išvalyti.

Prieš pirmąjį naudojimą, kruopščiai išplaukite valomąją kempinę. Valomąją kempinę galite plauti skalbyklėje (virinami skalbiniai).

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

Patekus kalkių šalinimo priemonei ant priekinio skydo arba kitų jautrių paviršių, tuoj pat jį nuplaukite vandeniu.

Iš ataušusios kameros nedelsdami išvalykite nešvarumus.

Druska yra itin pavojinga, nes dėl jos gali atsirasti rūdžių. Kamerai ataušus, iš karto nuvalykite aštrių padažų (kečupo, garstyčių) arba sūdytų patiekalų dėmes.

Nenaudokite kietų šveitiklių arba valymo kempinių.

Mikropluošto šluostė

Korėtos struktūros mikropluošto šluostė puikiai tinka jautriems paviršiams valyti, pvz., stiklui, stiklo keramikai, nerūdijančiam plienui arba aliuminiui (užsak. nr. 460 770, taip pat galima įsigyti interneto parduotuvėje). Vykstant darbo procesui, susikaupia vandeningų ir riebių nešvarumų.

Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

Kalkės šalinamos keliais etapais. Visi veiksmai turi būti atlikti iki galo. Tik po to prietaisas vėl yra paruoštas eksploatuoti.

Pastaba. Jei vykstant kalkių šalinimui spustelėsite mygtuką „on/off“, procesas bus nutrauktas ir prietaisas išsijungs. Vėl įjungus prietaisą, pirmiausia reikia du kartus išskalauti, kad iš prietaiso būtų išvalyti kalkių šalinimo tirpalo likučiai. Kitos prietaiso funkcijos bus blokuojamos, kol pasibaigs antrasis skalavimo etapas.

- Kalkių šalinimas (maždaug 30 minučių), paskui ištuštinkite garinimo dubenį ir iš naujo pripildykite vandens bakelį.
- Pirmasis skalavimas (20 sekundžių), paskui ištuštinkite garintuvo dubenį.
- Antrasis skalavimas (20 sekundžių), paskui išpilkite likusį vandenį.

Kalkių šalinimo iš prietaiso dažnumas priklauso nuo naudojamo vandens kietumo. Jei liko tik 5 ar mažiau režimų su garais, prietaisas ekrane pateiks pranešimą, kad reikia pašalinti kalkes. Įjungus pasirodys likęs darbo režimų skaičius. Todėl galite laiku tam pasiruošti.

Paleistis

Dėmesio!

- Prietaiso pažeidimai: kalkes šalinkite tik mūsų rekomenduojamomis skystomis kalkių šalinimo priemonėmis. Šalinant kalkes poveikio laikas priklauso nuo kalkių šalinimo priemonės. Kitos kalkių šalinimo priemonės gali pažeisti prietaisą. Kalkių šalinimo priemonės užsakymo Nr. 311 680
- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo ar kalkių šalinimo priemonės. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.

1. Kalkių šalinimo tirpalą sumaišykite iš 300 ml vandens ir 60 ml skystos kalkių šalinimo priemonės.
2. Išimkite vandens bakelį ir jį įpilkite kalkių šalinimo tirpalo.
3. Iki galo įstumkite vandens bakelį su kalkių šalinimo tirpalu.
4. Uždarykite prietaiso dureles.
5. Paspauskite mygtuką „on/off“.
6. Paspauskite mygtuką „menu“.
7. Sukite sukamąją rankenėlę, kol pasirodys „Kalkių šalinimas“.
8. Kalkių šalinimą įjunkite „start/stop“ mygtuku. Būsenos eilutėje skaičiuojama likusi trukmė. Likusiai trukmei pasibaigus, pasigirsta signalas.

Pirmasis skalavimo etapas

1. Kalkių šalinimo tirpalą iš garintuvo dubens išvalykite pridėta valymo kempine.
2. Išimkite vandens bakelį, kruopščiai išskalaukite, pripilkite vandens ir vėl įstumkite.
3. Uždarykite prietaiso dureles.

4. Paspauskite mygtuką „start/stop“. Prietaisas skalaujamas. Maždaug po 20 sekundžių pirmasis skalavimo etapas bus baigtas.
5. Atidarykite prietaiso dureles.
6. Valymo kempinę kruopščiai išplaukite vandeniu.
7. Likusį vandenį iš garintuvo dubens išvalykite valymo kempine.
8. Pradėkite antrąjį skalavimo etapą.

Antrasis skalavimo etapas

1. Išimkite vandens bakelį, kruopščiai išskalaukite, pripilkite vandens ir vėl įstumkite.
2. Uždarykite prietaiso dureles.
3. Paspauskite mygtuką „start/stop“. Prietaisas skalaujamas. Maždaug po 20 sekundžių antrasis skalavimo etapas bus baigtas.
4. Likusį vandenį iš garintuvo dubens išvalykite valymo kempine.
5. Kamerą išvalykite valymo kempine ir paskui išdžiovinkite minkšta servetėle.
6. Išjunkite prietaisą. Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl parengtas naudoti.

Kalkių šalinimas tik iš garintuvo dubens

Jei kalkes šalinti norite ne iš viso prietaiso, o tik iš kameros garintuvo dubens, taip pat galite naudoti funkciją „Kalkių šalinimas“.

Yra tik vienas skirtumas:

1. kalkių šalinimo tirpalą sumaišykite iš 100 ml vandens ir 20 ml skystos kalkių šalinimo priemonės.
2. Į garintuvo dubenį iki viršaus pripilkite kalkių šalinimo tirpalo.
3. Į vandens bakelį pilkite tik vandenį.
4. Funkciją „Kalkių šalinimas“ įjunkite kaip aprašyta.

Kalkes iš garintuvo dubens galite išvalyti ir rankiniu būdu.

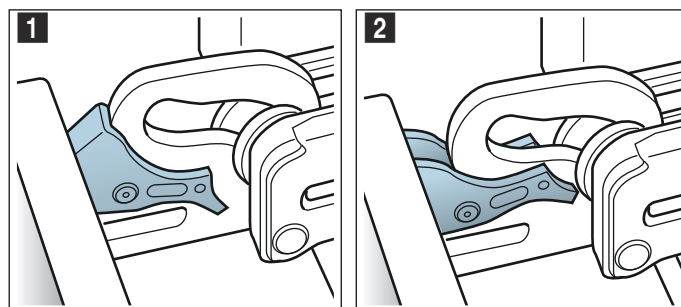
Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas

Norėdami išvalyti ir išmontuoti durelių stiklus, galite iškabinti prietaiso dureles.

Kiekvienas prietaiso durelių lankstas yra su blokavimo svirtimi.

Kai blokavimo svirtys yra užlenktos (**1** pav.), prietaiso durelės yra užfiksuotos. Jų negalima iškabinti.

Kai blokavimo svirtys yra atlenktos prietaiso durelėms atkabinti (**2** pav.), lankstai yra užfiksuoti. Jie negali užsidaryti.

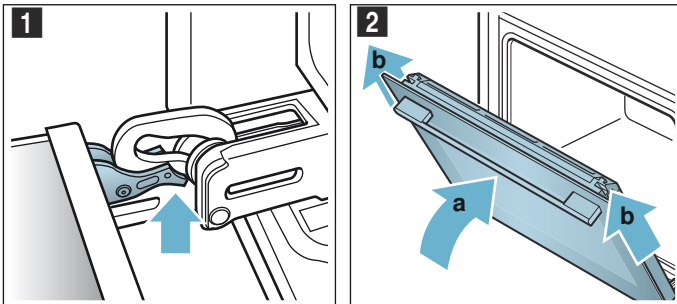


⚠️ Įspėjimas
Pavojus susižeisti!

- Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga. Atkreipkite dėmesį, kad blokavimo svirtis visada būtų užlenktos iki galo arba iškabinant prietaiso dureles būtų iki galo atlenktos.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.

Prietaiso durelių iškabinimas

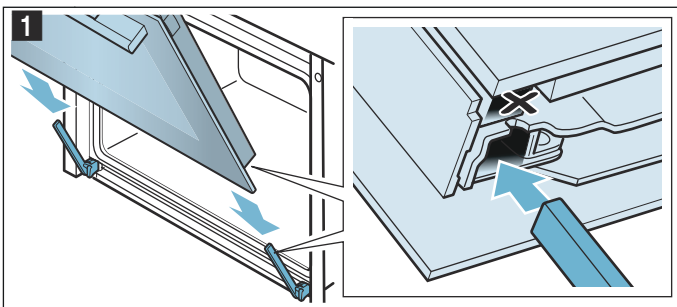
1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje pusėse (**1** pav.).
3. Uždarykite prietaiso dureles iki galo **a**. Abiem rankomis suimkite kairėje ir dešinėje **b**, šiek tiek pridarykite ir ištraukite keldami į viršų (**2** pav.).



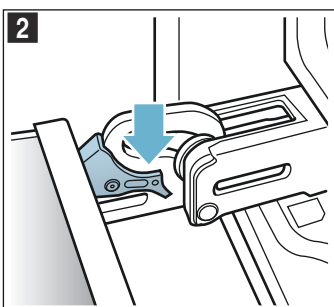
Prietaiso durelių įkabinimas

Prietaiso dureles vėl įkabinkite atvirkštine eilės tvarka.

1. Įkabindami prietaiso dureles, atkreipkite dėmesį, kad abu lankstai būtų įstumti tiesiai į angą (**1** pav.). Abu lankstus apačioje pridėkite prie išorinio stiklo ir naudokite jį kaip kreipiamąjį elementą. Stebėkite, kad lankstai įsistatytų į tinkamas angas. Stumti turėtų sektis lengvai ir nejaučiant pasipriešinimo. Pajutę pasipriešinimą, patikrinkite, ar lankstai stumiasi į tinkamas angas.



2. Visiškai atidarykite prietaiso dureles. Vėl užlenkite abi blokavimo svirtis (**2** pav.).



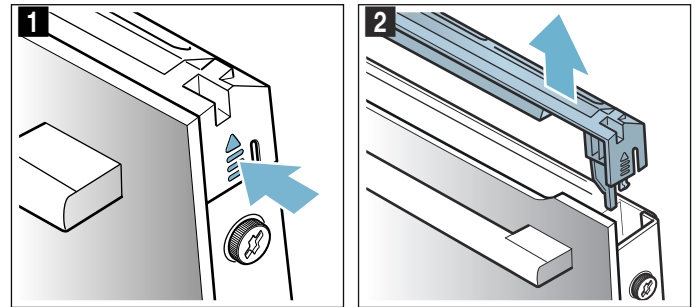
3. Uždarykite kameros dureles.

Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

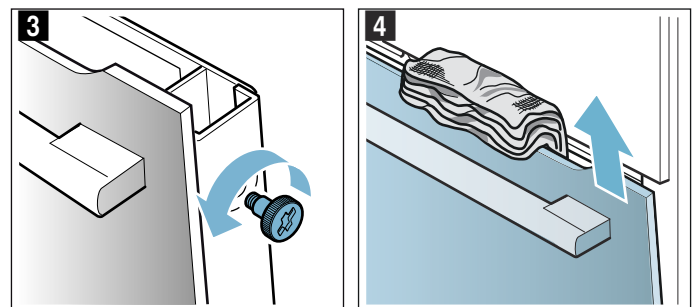
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

Išmontavimas iš prietaiso

1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spustelėkite dangčio kairėje ir dešinėje pusėse (**1** pav.).
3. Nuimkite dangtį (**2** pav.).



4. Atsukite prietaiso durelių kairėje ir dešinėje esančius varžtus ir juos išimkite (**3** pav.).
5. Prieš vėl uždarydami dureles, prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį (**4** pav.). Išimkite priekinį stiklą, traukdami jį į viršų ir durelių rankena į apačia padėkite ant lygaus paviršiaus.



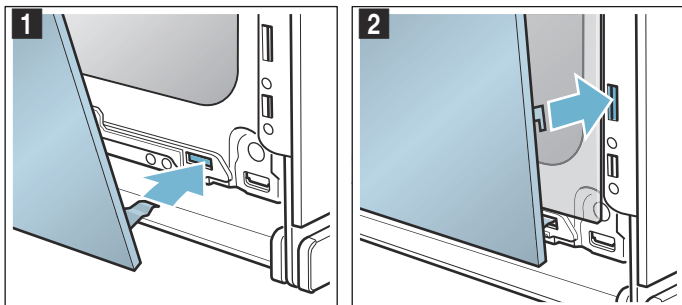
Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

⚠️ Įspėjimas
Pavojus susižaloti!

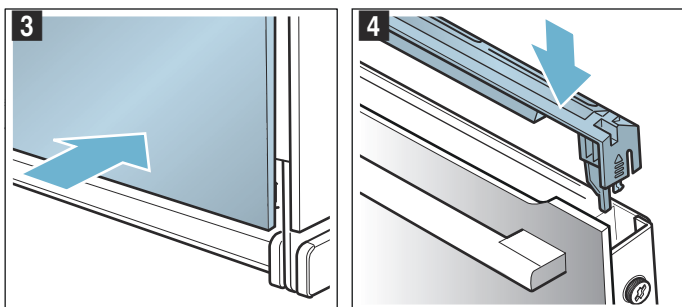
- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.

Įmontavimas į prietaisą

1. Įstumkite priekinį stiklą į apačioje esančius laikiklius (1 pav.).
2. Lenkite priekinį stiklą tol, kol abu viršutiniai kabliukai atsidurs prieš angas (2 pav.).



3. Spauskite priekinio stiklo apačią, kol užsifiksuos (3 pav.).
4. Vėl šiek tiek praverkite prietaiso dureles ir išimkite virtuvinį rankšluostį.
5. Kairėje ir dešinėje pusėje vėl įsukite varžtus.
6. Uždėkite dangtį ir jį spustelėkite; turite išgirsti, kad užsifiksavo (4 pav.).



7. Uždarykite prietaiso dureles.

Dėmesio!

Kameros dureles vėl naudokite tik tuomet, kai tvarkingai sumontuosite stiklus.

Rėmų valymas

Norėdami išvalyti rėmus, juos galite išimti.

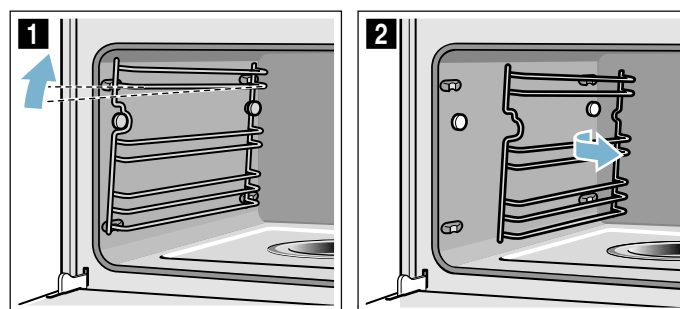
⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti prie karštų dalių orkaitės viduje!

Palaukite, kol orkaitės vidus avės.

Rėmo iškabinimas

Pastaba. Rėmą į priekį daugiausia lenkite tol, kol pajusite pasipriešinimą, antraip prietaiso šoninė sienelė gali sulinkti.

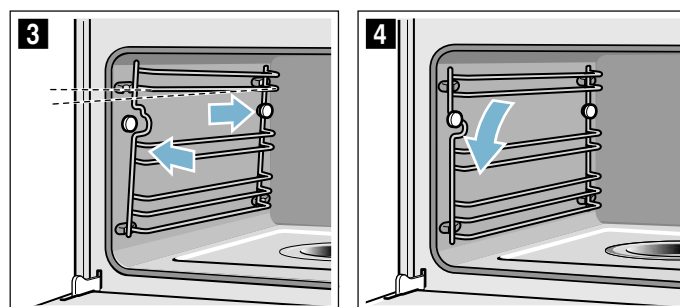
1. Rėmo priekį atsargiai spauskite į viršų, kol jis atsilaisvins, ir išimkite iš šoninių laikiklių (1 pav.).
2. Rėmą atpalaiduokite laikikliuose ir išimkite (2 pav.).



3. Rėmus valykite plovikliu ir plovimo kempinėle / šepetėliu, arba rėmus plaukite indaplovėje.

Rėmo įkabinimas

1. Rėmą išlygiuokite išlenkimais į viršų.
2. Įkabinkite rėmo galą ir stumkite į vidų, kol užsifiksuos (3 pav.).
3. Rėmą priekyje įkabinkite į laikiklį ir spauskite žemyn, kol užsifiksuos ir prietaise bus horizontalioje padėtyje (4 pav.).



Rėmai prisitaiko tik vienoje pusėje.

Gedimas – ką daryti?

Gedimo priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, vadovaudamiesi lentelėmis pabandykite gedimą pašalinti patys.

Patarimas. Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, perskaitykite skyrių „Patikrinta mūsų studijoje“. Ten rasite daug patarimų ir nuorodų dėl virimo.




Gedimų lentelė

Pasirodžius klaidos pranešimams su „E“ raide, pvz., E0111, išjunkite prietaisą ir vėl jį įjunkite. Jei

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

pranešimas vėl pasirodo, paskambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Trikis	Galima priežastis	Pastabos / pagalba
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.
Įjungto prietaiso valdyti negalima, ekrane rodomas simbolis  .	Aktyvinta apsauga nuo vaikų.	Mygtuką  spauskite tol, kol užges simbolis  .
Kamera nekaista ir ekrane rodoma „Įjungtas parodomasis režimas“.	Prietaisas veikia parodomuoju režimu.	Išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite maždaug po 10 sekundžių. Įjunkite prietaisą ir parinkite nuostatą „Parodomasis režimas išjungtas“.
Prietaisas neįsijungia.	Prietaiso durelės netinkamai uždarytos.	Uždarykite prietaiso dureles.
	Prietaisas neišjungtas.	Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite.
Naudodami prietaisą, būtinai išvalykite garų kamerą ir pripildykite vandens baką.	Šalinant kalkes nutrūko srovės tiekimas arba prietaisas išsijungė.	Vėl įjungę prietaisą išskalaukite du kartus.
Įjungus darbo režimą, ekrane pasirodo pranešimas, kad temperatūra yra per aukšta.	Prietaisas dar nepakankamai atvėso.	Palaukite, kol prietaisas atvės ir iš naujo įjunkite darbo režimą.
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis	Nustatyta per žema vandens kietumo sritis	Pašalinkite kalkes. Patikrinkite nustatytą vandens kietumo sritį ir prireikus ją pakeiskite.
Mirksi mygtukai	Tai yra normalu, jei už valdymo skydelio susikaupė kondensato.	Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.
Iš garintuvo dubens išgaravo visas vanduo, nors vandens bakelis pilnas.	Vandens bakelis netinkamai įstumtas.	Vandens bakelį stumkite iki galo, kol išgirsite, kad jis užsifiksavo.
	Užsikišo tiekimo linija į vandens bakelį.	Kalkių šalinimas iš prietaiso. Patikrinkite nustatytą vandens kietumo sritį ir prireikus ją pakeiskite.
Vandens bakelis ištuštėja be priežasties. Iš garintuvo dubens bėga skystis	Netinkamai prijungtas vandens bakelis.	Uždarykite dangtelį, kuris turi pastebimai užsifiksuoti.
	Nešvari bakelio dangtelio tarpinė.	Nuvalykite tarpinę
	Pažeista bakelio dangtelio tarpinė.	Klientų aptarnavimo tarnyboje įsigykite naują vandens bakelį.
Ekrane pasirodo komanda pripildyti vandens bakelį, nors jis pilnas.	Vandens bakelis netinkamai įstumtas.	Vandens bakelį stumkite iki galo, kol išgirsite, kad jis užsifiksavo.
	Neveikia atpažinimo sistema.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Ekrane pasirodo komanda pripildyti vandens bakelį, nors jis dar neištuštėjo arba vandens bakelis tuščias, tačiau ekrane nepasirodo atitinkamas pranešimas.	Vandens bakelis nešvarus. Užstrigo judantis vandens lygio jutiklis.	Pakratykite vandens bakelį ir jį išvalykite. Jei užstrigusios dalys neatsilaisvina, klientų aptarnavimo tarnyboje įsigykite naują vandens bakelį.

Ekране pasirodo "Prietaisai šyla", tačiau pasirinkta temperatūra nepasiekama	Automatinio sukalibravimo vertės nėra optimalios	Grąžinkite prietaiso gamyklinius nustatymus ir įjunkite iš naujo → "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl. → "Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą" 10 psl. Kito garavimo proceso metu, esant 100° C, kalibravimas vyksta automatiškai, susidaro daugiau garų
Garinant susikaupia labai daug garų.	Prietaisai sukalibruojami automatiškai	Tai yra įprasta.
Garinant vėl susikaupia labai daug garų.	Per trumpą ruošimo laiką prietaisai negali automatiškai susikalibruoti.	Atkurkite prietaiso gamyklinius nuostatus ir iš naujo sukalibravokite.
Ruošiant garuose iš ventiliacijos angų skverbiasi garai.	Tai yra įprasta.	Negalima pašalinti.

Kameros lemputės keitimas

Temperatūrai atsparių 230 V/25 W halogeninių lempučių su sandarikliais įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos. Prašome nurodyti savo prietaiso „E“ ir „FD“ numerius.

⚠️ Ispėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.

⚠️ Ispėjimas – Pavojus nusideginti!

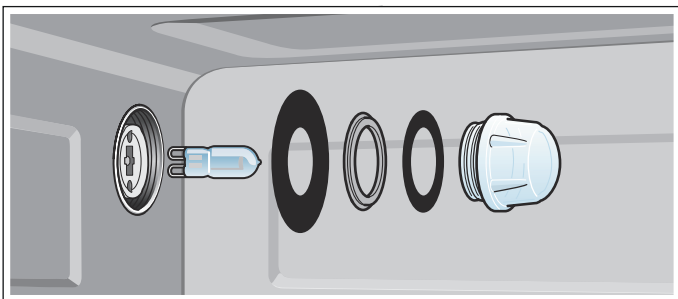
Prietaisai labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisai atvės. Saugokite vaikus.

1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį arba iš tinklo ištraukite kištuką.
2. Gaubtelį nuimkite sukdami į kairę.
3. Ištraukite lemputę. Įstatykite naują lemputę, atkreipkite dėmesį į kaiščių padėtį. Stipriai įstumkite lemputę.

Dėmesio!

Prietaisą eksploatuokite tik uždėję stiklinį dangtį ir tarpines.

4. Naujas tarpines ir spaudžiamuosius žiedus vėl tinkama eilės tvarka uždėkite ant stiklinio dangčio.



5. Vėl įsukite stiklinį dangtį su tarpinėmis.
6. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir vėl atlikite pirmojo paleidimo darbus.

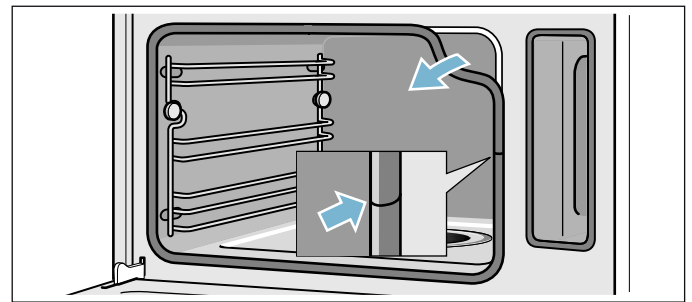
Stiklinio dangčio arba tarpinių keitimas

Jei pažeistas halogeninės lemputės stiklinis dangtis arba tarpinės, juos reikia pakeisti. Naują stiklinį dangtį įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos. Nurodykite savo prietaiso E ir FD numerį.

Durelių tarpinės keitimas

Jei pažeista orkaitės išorėje esanti durelių tarpinė, ją reikia pakeisti. Atsarginių tarpinių savo prietaisui įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje. Prašome nurodyti savo prietaiso „E“ ir „FD“ numerius.

1. Atidarykite prietaiso dureles.
2. Ištraukite senas durelių tarpines.
3. Vienoje vietoje įstumkite naują durelių tarpinę ir įsprauskite aplinkui. Sudūrimo vieta turi matytis.
4. Pirmiausia dar kartą patikrinkite durelių tarpinės padėtį kampuose.



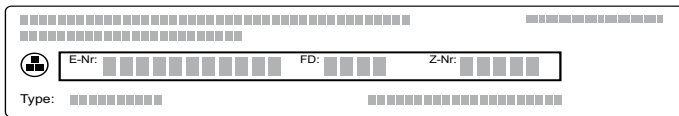


Klientų aptarnavimo tarnyba

Jeigu prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklinis numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles. Jei Jūsų prietaise įrengta garų funkcija, gaminio lentelę rasite dešinėje, už skydelio.



Kad prireikus netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

E Nr.

FD Nr.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, išskvičius techninės priežiūros specialistą už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsime tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.



Lentelės ir patarimai

Garinimas yra itin maisto patiekalą tausojantis maisto ruošimo būdas. Garai cirkuliuoja aplink patiekalą ir maisto produktams neleidžia netekti maistingųjų medžiagų. Garinimo režimas veikia be viršslėgio. Todėl patiekalas išlaiko formą, spalvą ir jam būdingus kvapus.

Lentelėse rasite patiekalų, kuriuos puikiai paruošite garinėje krosnelėje. Sužinosite, kokį kaitinimo būdą, kokius priedus, kokią temperatūrą ir ruošimo laiką geriausia parinkti. Jei nenurodyta kitaip, duomenys galioja dedant į neįkaitintą prietaisą.

Priedai

Naudokite tik pristatytus priedus.

Garindami skylėtuose garinimo padėkluose, žemiau papildomai įstumkite neskylėtąjį garinimo padėklą. Į jį subėgs lašantis skystis.

Indas

Jeigu naudojate indą, jį visada statykite skylėtojo garinimo padėklo centre.

Indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Jei indo sienelės yra storesnės, pailgėja ruošimo laikas.

Įprastai giliame inde ruošiamus maisto produktus uždenkite folija (pvz., lydydami šokoladą).

Ruošimo laikas ir kiekis

Ruošimo laikas garinant priklauso nuo gabalėlių dydžio, tačiau nepriklauso nuo bendro kiekio. Prietaise tuo pačiu metu galima garinti daugiausiai 2 kg maisto.

Atkreipkite dėmesį į lentelėse nurodytus gabalėlių dydžius. Jei gabalėliai mažesni, ruošimo laikas bus trumpesnis, o jei didesni – ilgesnis. Kokybė ir sunokimas taip pat turi įtakos ruošimo laikui. Todėl nurodytos vertės yra tik orientacinio pobūdžio.

Tolygus maisto produktų paskirstymas

Maisto produktus inde visada paskirstykite tolygiai. Jei sluoksnių aukštis netolygus, maistas bus išgarintas nevienodai.

Slėgimui jautrūs maisto produktai

Į garinimo padėklą nesudėkite per daug slėgimui jautrių maisto produktų sluoksnių. Geriau naudokite du garinimo padėklus.

Viso meniu ruošimas

Garuose galima paruošti visą meniu. Kito maisto skonis nepereis. Iš pradžių į prietaisą įdėkite ilgiausiai ruošiamą patiekalą, o likusius įdėkite reikiamu laiku. Tada visi patiekalai bus ištroškinti tuo pačiu metu.

Ruošiant visą meniu, bendras ruošimo laikas pailgėja, nes po kiekvieno prietaiso durelių atidarymo prasiskverbia nedidelis kiekis garų, todėl prietaisas turi įkaisti iš naujo.

Daržovės

Daržoves sudėkite į skylėtąjį garinimo padėklą ir jį įstumkite į 3 lygį. Neskylėtąjį garinimo padėklą įstumkite žemiau, į 1 lygį. Į jį subėgs lašantis skystis.

Maisto produktai	Vieneto dydis	Priedai	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas (min.)
Artišokai	nesmulkinta	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	30 - 35
Žiedinis kopūstas	nesmulkintas	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	25 - 35
Žiedinis kopūstas	skiltelės	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	10 - 15
Brokoliai	skiltelės	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	8 - 10
Žirniai	-	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	5 - 10
Paprastieji pankoliai	griežinėliai	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	10 - 14
Daržovių apkepas	-	Vandens dubens forma 1,5 l + grotelės 2 lygyje	Garinimas	100	50 - 70
Žaliosios pupos	-	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	20 - 25
Morkos	griežinėliai	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	10 - 20
Kaliaropės	griežinėliai	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	20 - 25
Poras	griežinėliai	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	6 - 9
Kukurūzai	nesmulkinti	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	25 - 35
Lapiniai burokėliai*	juostelės	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	8 - 10
Šparagai, žalieji*	nesmulkinti	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	7 - 12
Šparagai, baltieji*	nesmulkinti	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	10 - 15
Špinatai*	-	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	2 - 3
Brokoliai „Romanesco“	skiltelės	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	8 - 10
Briuseliniai kopūstai	skiltelės	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	20 - 30
Burokėliai	nesusmulkinti	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	40 - 50
Raudonasis gūžinis kopūstas	juostelėmis	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	30 - 35
Baltasis gūžinis kopūstas	juostelėmis	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	25 - 35
Cukinija	griežinėliai	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	3 - 4
Žirnių ankštys	-	Skylėtasis + neskylėtasis	Garinimas	100	8 - 12

* Įkaitinti prietaisą.

Priedai ir ankštiniai

Įpilkite nurodytą santykį vandens arba skysčio. Pavyzdys: 1:1,5 = kiekvienam 100 g ryžių įpilti 150 ml skysčio.

Neskylėtąjį garinimo padėklą galite įstumti į bet kurį įstūmimo lygį.

Maisto produktai	Santykis	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas (min.)
Bulvės su lupenomis (vidutinio dydžio)	-	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	35 - 45
Virtos bulvės (supjaustytos į 4 dalis)	-	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	20 - 25
Natūralūs ryžiai	1:1,5	neskylėtasis	-	Garinimas	100	35 - 45
Ilgagrūdžiai ryžiai	1:1,5	neskylėtasis	-	Garinimas	100	20 - 30
„Basmati“ ryžiai	1:1,5	neskylėtasis	-	Garinimas	100	20 - 30
Ryžiai „Parboiled“	1:1,5	neskylėtasis	-	Garinimas	100	15 - 20
Daugiaryžis	1:2	neskylėtasis	-	Garinimas	100	30 - 35
Lęšiai	1:2	neskylėtasis	-	Garinimas	100	35 - 50
Baltosios pupelės, išbrinkintos	1:2	neskylėtasis	-	Garinimas	100	65 - 75
Kuskusas	1:1	neskylėtasis	-	Garinimas	100	6 - 10

Maisto produktai	Santykis	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas (min.)
Dvigrūdžiai kviečiai, malti	1:2,5	neskylėtasis	-	Garinimas	100	15 - 20
Sorų grūdai, neskaldyti	1:2,5	neskylėtasis	-	Garinimas	100	25 - 35
Kviečiai, neskaldyti	1:1	neskylėtasis	-	Garinimas	100	60 - 70
Kukuliai	-	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	95	20 - 25

Paukštiena ir mėsa

Paukštiena

Maisto produktai	Kiekis	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas, min.
Vištienos krūtinėlė	po 0,15 kg	neskylėtasis	2	Garinimas	100	15 - 25
Anties krūtinėlė*	po 0,35 kg	neskylėtasis	2	Garinimas	100	12 - 18

* Iš pradžių pakepinti ir įvynioti į foliją.

Jautiena

Maisto produktai	Kiekis	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas (min.)
Plonas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas*	1 kg	neskylėtasis	2	Garinimas	100	25 - 35
Storas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas*	1 kg	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	30 - 40

* Iš pradžių pakepinti ir įvynioti į foliją.

Kiauliena

Maisto produktai	Kiekis	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas, min.
Kiaulienos filė	0,5 kg	neskylėtasis	2	Garinimas	100	16 - 20
Kiaulienos griežinėliai*	apie 3 cm storio	neskylėtasis	2	Garinimas	100	10 - 12
Kaselio kepsnys, šonkauliukai	Griežinėliais	neskylėtasis	2	Garinimas	100	15 - 20

* Iš pradžių pakepinti ir įvynioti į foliją.

Dešrelės

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas, min.
Vienos dešrelės	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	80 - 90	12 - 18
Baltosios dešrelės	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	80 - 90	20 - 25

Žuvis

Maisto produktai	Kiekis	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas, min.
Auksaspalvis sparas, visas	po 0,3 kg	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	80 - 90	15 - 25
Auksaspalvio sparo filė	po 0,15 kg	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	80 - 90	10 - 20
Žuvies paštetas	1,5 l vandens dubens forma	neskylėtasis	2	Garinimas	70 - 80	40 - 80
Upėtakis, visas	po 0,2 kg	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	80 - 90	12 - 15

Maisto produktai	Kiekis	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas, min.
Menkės filė	po 0,15 kg	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	80 - 90	10 - 14
Lašišos filė	po 0,15 kg	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	8 - 10
Kriauklės	1,5 kg	neskylėtasis	2	Garinimas	100	10 - 15
Ešerio filė	po 0,15 kg	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	80 - 90	10 - 20
Jūrų liežuvių vyniotinis, įdarytas		skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	80 - 90	10 - 20

Sriubos pagardai, kita

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas (min.)
Kiaušiniene	neskylėtasis	2	Garinimas	90	15 - 20
Kukuliukai su manų kruopomis	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	90 - 95	7 - 10
Kietai virti kiaušiniai (M dydžio, maks. 1,8 kg)	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	10 - 12
Minkštai virti kiaušiniai (M dydžio, maks. 1 kg)	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	6 - 8

Desertai, kompotas

Kompotas

Pasverkite vaisius, įpilkite maždaug 1/3 vandens, pagal skonį įberkite cukraus su prieskoniais.

Ryžių košė su pienu

Pasverkite ryžius ir įpilkite 2,5 karto daugiau pieno. Į priedą ryžių ir pieno įpilkite maždaug tiek, kad aukštis nuo dugno būtų 2,5 cm. Ištroškinę pamaišykite. Likęs pienas greičiau susigers.

Jogurtas

Pieną ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C. Palaukite, kol atauš iki 40 °C. Jei naudojate UAT pieną, pakanka įkaitinti iki 40 °C.

Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros). Supilstykite į puodelius arba mažas taures ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele. Puodelius arba taures statykite į garinimo padėklą ir ruoškite, kaip nurodyta lentelėje.

Paruošę jogurtą įdėkite į šaldytuvą ir palaikykite, kol atauš.

Maisto produktai	Priedai	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas (min.)
Virtinukai su slyvomis	neskylėtasis	Garinimas	100	20 - 25
Crème caramel	formelės + skylėtasis	Garinimas	80	15 - 20
Ryžiai su pienu*	neskylėtasis	Garinimas	100	25 - 35
Jogurtas*	indeliai + skylėtasis	Garinimas	40	300 - 360
Obuolių kompotas	neskylėtasis	Garinimas	100	10 - 15
Kriaušių kompotas	neskylėtasis	Garinimas	100	10 - 15
Vyšnių kompotas	neskylėtasis	Garinimas	100	10 - 15
Rabarbarų kompotas	neskylėtasis	Garinimas	100	10 - 15
Slyvų kompotas	neskylėtasis	Garinimas	100	15 - 20

* Taip pat galite naudoti tinkamą programą (žr. skyrių: „Programų automatika“).

Patiekalų pašildymas

Atšviežinant patiekalai pašildomi labai švelniai. Jie būna skanūs ir atrodo lyg ką tik paruošti.

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas (min.)
Daržovės	neskylėtasis garinimo padėklas	3	Atšviežinimas	100	12 - 15
Makaronai, bulvės, ryžiai	neskylėtasis garinimo padėklas	3	Atšviežinimas	100	5 - 25

Atitirpinimas

Garų funkcija tinka užšaldytiems vaisiams ir daržovėms atitirpinti. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve. Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės. Užšaldytus vaisius ir daržoves sudėkite į skylėtąjį garinimo padėklą ir po juo įstumkite neskylėtąjį garinimo padėklą. Tuomet maisto produktas nebus atitirpusiam vandenyje ir jį subėgs lašantis skystis. Jei atšildomas maistas turi likti skystyje, pvz., atšildant špinatus su grietinėle, ant grotelių statykite neskylėtąjį garinimo padėklą arba indą.

Lentelėje nurodyti laiko duomenys yra orientacinės reikšmės. Jos priklauso nuo maisto produktų kokybės, užšaldymo temperatūros (–18 °C) ir savybių. Nurodyti laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

Patarimas. Plokščiai porcijomis užšaldyti gabalėliai atitirpinami greičiau nei užšaldytas didelis gabalas.

Maisto produktai	Kiekis	Priedai	Lygis	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas, min.
Uogos	0,5 kg	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	50 - 55	15 - 20
Daržovės	0,5 kg	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	40 - 50	15 - 50

Tešlos kildinimas

Parinkus kaitinimo būdą „Tešlos kildinimas“, tešla pakils daug greičiau nei patalpos temperatūroje.

Laisvai galite pasirinkti grotelių įstatymo lygį arba grotelės atsargiai padėti ant kameros dugno.

Dėmesio: nesubraižykite orkaitės dugno!

Dubenį su tešla pastatykite ant grotelių. Tešlos neuždenkite.

Maisto produktai	Kiekis	Priedai	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas (min.)
Mielinė tešla	1 kg	Dubuo + grotelės	35	20 - 30

Sulčių nusunkimas

Prieš sunkdami uogų sultis, uogas supilkite į dubenį ir apibarstykite cukrumi. Palikite vienai valandai, kad cukrus sugertų sultis.

Uogas supilkite į skylėtąjį garinimo padėklą ir įstatykite į 3 lygį. Į 1 lygį įstatykite neskylėtąjį garinimo padėklą, kad į jį subėgtų sultys.

Tada uogas sukratykite į servetėlę ir išspauskite likusias sultis.

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas, min.
Avietės	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	30 - 45
Serbentai	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	40 - 50

Konservavimas

Konservuokite kuo šviežesnius maisto produktus. Ilgai laikant sumažėja vitaminų kiekis ir maisto produktai greičiau surūgsta.

Naudokite tik aukštos kokybės vaisius ir daržoves.

Toliau nurodytų maisto produktų savo prietaise ruošti negalite:

skardinių dėžučių turinys, mėsa, žuvis arba paštetas.

Patikrinkite užsukamus stiklainius, guminius žiedus, spaustukus ir spyruokles.

Guminius žiedus ir stiklainius kruopščiai išplaukite karštu vandeniu. Stiklainiams plauti tinka ir programa „Dezinfekuoti buteliukus“.

Stiklainius sustatykite į skylėtąjį garinimo padėklą. Stiklainiai negali liestis.

Pasibaigus nurodytam ruošimo laikui, atidarykite prietaiso dureles.

Užsukamuosius stiklainius iš prietaiso išimkite tik jiems visiškai atvėsus.

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas (min.)
Daržovės	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	Garinimas	100	30 - 120
Kaulavaisiai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	Garinimas	100	25 - 30
Sėklavaisiai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	Garinimas	100	25 - 30

Užšaldyti produktai

Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.

Nurodytas ruošimo laikas galioja įdedant į neįkaitintą kamerą.

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas (min.)
Tešlos gaminiai, švieži, atvėsinti*	neskylėtasis	2	Garinimas	100	5 - 10
Upėtakis	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	80 - 100	20 - 25
Lašišos filė	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	80 - 100	20 - 25
Brokoliai	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	6 - 10
Žiedinis kopūstas	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	5 - 8
Pupos	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	6 - 10
Žirniai	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	5 - 12
Morkos	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	4 - 6
Daržovių mišinys	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	6 - 10
Briuseliniai kopūstai	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	5 - 10

* Įpilti šiek tiek skysčio.

Bandomieji patiekalai

Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 standartą.

Šios lentelės buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau tikrinti ir išbandyti įvairius prietaisus.

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas (min.)
Brokoliai (garų paskirstymas)	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	7 - 9
Brokoliai (garų papildymas)	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	7 - 9
Žirniai* (didžiausias kiekis)	skylėtasis + neskylėtasis	3 1	Garinimas	100	5 - 12
* 2,0 kg žirnių tolygiai paskirstyti padėkle.					

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Gamintojas: BSH Hausgeräte GmbH, kuriai priklauso „Siemens AG“ prekės ženklo licencija



9001090931
960707