



Integruota orkaitė

HBG.78A.3

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos

Programėlė „Bosch BetterFood“

Susipažinkite su savo naujuoju prietaisu ir lengvų receptų gausa!

- Renkatės veganišką, mažai angliavandenių turintį ar begliutenį maistą? Visus receptus galima pritaikyti pagal pomėgius.
- Raskite receptą iš ingredientų, kuriuos jau turite namuose.
- Naudodami „Nutri-Check“ sveikatos kompasą, sveiką maistą paruošite labai lengvai.
- Receptuose pateikiamos tinkamiausios nuostatos, skirtos susietiems prietaisams.

Ši programėlė veikia tik tam tikrose Europos šalyse ir tam tikromis kalbomis.



Atsisiųskite
nemokamai



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1 Sauga	2	13 Pagrindinės nuostatos	16
2 Daiktinės žalos išvengimas	5	14 Valymas ir priežiūra	17
3 Aplinkosauga ir taupymas	5	15 Piroлизė	18
4 Susipažinimas	6	16 Pagalbinė valymo programa	19
5 Priedai	8	17 Prietaiso durelės	20
6 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	10	18 Rėmas	23
7 Svarbiausia informacija apie valdymą	10	19 Sutrikimų šalinimas	24
8 Greitasis įkaitinimas	10	20 Utilizavimas	26
9 Laiko funkcijos	11	21 Klientų aptarnavimo tarnyba	26
10 Programos	12	22 Viskas pavyks	27
11 Apsauga nuo vaikų	15	23 MONTAVIMO INSTRUKCIJA	32
12 Laikymas ilgesnį laiką	15	23.1 Bendrosios montavimo nuorodos	32

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Signalinių žodžių paaiškinimas

Čia pateikiamas šioje naudojimo instrukcijoje vartojamų signalinių žodžių paaiškinimas.

ĮSPĖJIMAS

Atkreipkite dėmesį į šią nuorodą, kad išvengtumėte sunkių ar mirtinų sužalojimų.

DĖMESIO

Atkreipkite dėmesį į šiuos nurodymus, kad nepadarytumėte žalos savo prietaisui ir išvengtumėte materialinės žalos.

Pastaba. Tai nurodo Jums svarbią informaciją.

1.2 Bendrosios nuorodos

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

1.3 Naudojimas pagal paskirtį

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

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio.

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba nuotoliniu valdymu.

1.4 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei supranta iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.5 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.
→ "Priedai", Psl. 8

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

Priedai ir indai labai įkaista.

- ▶ Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti. Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

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

Eksploduojant prietaisą teleskopiniai bėgeliai įkaista.

- ▶ Prieš liesdami teleskopinius bėgelius palaukite, kol jie atvės.

- ▶ Karštus teleskopinius bėgelius lieskite tik puodkėle.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!**

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

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

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

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.

- ▶ Būkite atsargūs naudodami ir valydami.
 - ▶ Jei įmanoma, mūvėkite apsaugines pirštines.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.
- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

→ "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 5

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį

galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

- ▶ 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.
→ *Psł. 26*

Įrengus prietaisą vaikams negali būti pasiekiamos angos galinėje prietaiso sienelėje.

- ▶ Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

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

1.6 Halogeninė lemputė

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kameros lemputės smarkiai įkaista. Pavojus nusideginti išlieka ir išjungus.

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

⚠ **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.

1.7 Valymo funkcija

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

- ▶ Prieš įjungdami valymo funkciją, visada iš kameros pašalinkite didelius nešvarumus.
- ▶ Niekada nevalykite priedų kartu.

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 – Rimos žalos sveikatai pavojus!**

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

- ▶ Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų.
- ▶ Niekada nevalykite priedų kartu.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!**


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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

- ▶ Neatidarykite prietaiso durelių.

- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
-  Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.
- ▶ Nelieskite prietaiso durelių.

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

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO

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

- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
- Jeį naudojant prietaisą nustatoma aukštesnė nei 120 °C temperatūra, ant kameros dugno susikaupęs vanduo pažeidžia emalį.
- ▶ Jei ant kameros dugno yra vandens, nepradėkite naudoti.
 - ▶ Prieš naudodami nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.
- Aukštesnėje nei 50 °C temperatūroje dėl daiktų, sudėtų ant kameros dugno, pradeda kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite jokių priedų, kepimo popieriaus ar folijos.
 - ▶ Indą ant kameros dugno galite dėti tik nustatę žemesnę nei 50 °C temperatūrą.
- Karštoje kameroje dėl vandens atsiranda vandens garų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.
- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.
 - ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite indo su vandeniu.
- Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.
- ▶ Baigę naudoti išsausinkite kamerą.
 - ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.

- ▶ Nelaikykite kameroje maisto.
 - ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.
- Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmių, kurių nebeįmanoma pašalinti.
- ▶ Jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nepridėkite jų į kepimo padėklą per daug.
 - ▶ Jei įmanoma, naudokite gilesnes universalias kepimo skardas.
- Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.
- ▶ Niekada nepilkite orkaitės valiklio į šiltą kamerą.
 - ▶ Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite iš kameros ir nuo prietaiso durelių visus likučius.
- Labai užsiteršus sandarikliui, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės.
- ▶ Sandarikliai visada turi būti švarūs.
 - ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.
- Prietaiso durelės gali būti pažeistos ant jų sėdantis ar dedant daiktus.
- ▶ Nieko nedėkite ant prietaiso durelių, ant jų nesėskite ir į jas nesiremkitė.
 - ▶ Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Tam tikruose modeliuose uždarant prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stiklą.
- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.
- Prie durelių stiklo prigludusi aliuminio folija gali negrįžtamai pakeisti stiklo spalvą.
- ▶ Stebėkite, kad aliuminio folija kameroje nesiliestų prie durelių stiklo.

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

Jeį paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

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

→ "Viskas pavyks", Psl. 27

- ✓ Jeį 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. Remiantis ES ekologinio projektavimo direktyva 2023/826, šio prietaiso išjungties veiksenoje įsijun-

gia kita būseną. Ji toliau vadinama energijos taupymo režimu.

Net kai neaktyvi pagrindinė funkcija, prietaisas vartoja energiją:

- jutiklinių mygtukų paspaudimui aptikti;
- durelių atidarymui stebėti;
- paros laikui keisti (be indikatoriaus).

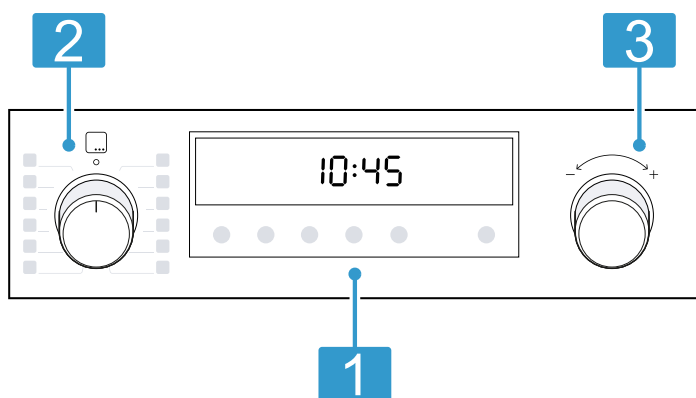
Pagal apibrėžtį tai nėra nei išjungimo, nei budėjimo veikseną, todėl vadinama energijos taupymo režimu. Energijos taupymo režimo vertės turi būti matuojamos pagal EN IEC 60350-1:2023.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo elementai

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

Pastaba. Priklausomai nuo prietaiso tipo, paveikslėlyje smulkmenos, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.



Mygtukai ir ekranas

Mygtukai – tai lietimui jautrūs plotai. Norėdami pasirinkti funkciją, švelniai palieskite atitinkamą laukelį.

1

Ekране rodomi aktyvintų funkcijų ir laiko funkcijų simboliai.

→ "Mygtukai ir ekranas", Psl. 6

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatysite kaitinimo būdus ir kitas funkcijas.

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę galite iš nulinės padėties o pasukti į dešinę ir kairę puses.

2

Kai kurių tipų prietaisuose funkcijų pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, nulinėje padėtyje o paspauskite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.

→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 7

Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatysite kaitinimo būdo temperatūrą ir pasirinksite kitų funkcijų nuostatas.

3

Temperatūros pasirinkimo rankenėlę galite sukuti į dešinę ir kairę puses; ji nulinės padėties neturi. Kai kurių tipų prietaisuose temperatūros pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, paspauskite temperatūros pasirinkimo rankenėlę.

→ "Temperatūros ir pakopų nustatymas", Psl. 8


4.2 Mygtukai ir ekranas

Mygtukais galite nustatyti įvairias savo prietaiso funkcijas. Nuostatas matysite ekrane.

Kai funkcija aktyvi, ekrane įsižiebia atitinkamas simbolis. Laikrodžio simbolis ☺ šviečia tik keičiant laiką.

Simbolis Funkcija

☺	Pasirinkite paros laiką ☺, laikmatį ⌚, trukmę ☺ ir pabaigos laiką ☺. Norėdami pasirinkti atskiras laiko funkcijas, kelis kartus paspauskite mygtuką ☺. Atitinkamo simbolio viršuje arba apačioje esanti raudona juostelė nurodo, kokios funkcijos nuostata rodoma ekrane. → "Laiko funkcijos", Psl. 11
—	Nustatomųjų verčių mažinimas.
+	Nustatomųjų verčių didinimas.
☺	Kameros apšvietimo įjungimas ir išjungimas. → "Apšvietimas", Psl. 8
☺☺☺	Greitas kameros įkaitinimas be priedų. → "Greitasis įkaitinimas", Psl. 10











Simbolis	Funkcija
	Norėdami aktyvinti arba pasyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir laikykite apie 3 sekundes.

Simbolis	Funkcija
	→ "Apsauga nuo vaikų", Psl. 15

4.3 Kaitinimo būdai ir funkcijos



Tam, kad savo patiekalams visada galėtumėte pasirinkti tinkamą kaitinimo būdą, nurodysime skirtumus ir naudojimo sritis.

Jums pasirinkus kaitinimo būdą, prietaisas rekomenduoja tinkamą temperatūrą arba pakopą. Galite vertes patvirtinti arba keisti nurodytame diapazone.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Paskirtis ir veikimo būdas
	3D karšto oro srautas 30–275 °C	Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
	Švelnus karšto oro srautas 125–275 °C	Pasirinkti patiekalai neįkaitinus prietaiso ir juos tausojant ruošiami viename lygyje. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Jei net trumpam atidarysite prietaiso dureles, prietaisas toliau šildysis, neišnaudodamas likutinės šilumos. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Picos kepimo režimas 30–275 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir apvalusis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Atitirpinimas 30 - 60 °C	Užšaldytam maistui atitirpinti jį tausojant.
	Apatinis kaitinimo elementas 30–250 °C	Patiekalams baigti kepti arba ruošti vandens vonelėje. Kaitinama iš apačios.
	Lėtas troškinimas 70–120 °C	Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir tausojant ruošti neuždengus dangčiu. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios.
	Didysis grilis Grilio pakopos: 1 = silpna 2 = vidutinė 3 = galinga	Plokštiems grilyje kepamiems produktams, pavyzdžiui, daržovėms, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija 30–275 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Karšto oro gruzdintuvė 30–275 °C	Traškių patiekalų ruošimas viename lygyje, nedideliame riebalų kiekyje. Ypač tinka įprastai aliejuje gruzdinamiems patiekalams, pvz., gruzdintiems bulvytėms.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 30–275 °C	Kepiniams arba mėšai, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.

Kitos funkcijos

Čia rasite kitų funkcijų pasirinkimo rankenėlės arba savo prietaiso meniu funkcijų apžvalgą.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
	Programos	Užprogramuotų nustatytųjų verčių naudojimas įvairiems patiekalams. → "Programos", Psl. 12
	Pirolizė	Nustatoma valymo funkcija, kuri beveik savarankiškai išvalo kamerą. → "Pirolizė", Psl. 18

4.4 Temperatūros ir pakopų nustatymas

Kaitinimo būdams ir funkcijoms galima pasirinkti įvairias nuostatas.

Nuostatos rodomos ekrane.

Iki 100 °C temperatūra nustatoma 1 laipsnio padalomis, aukštesnė temperatūra – 5 laipsnių padalomis.

Pastaba. Kai nustatytas 3 grilio režimo lygis, po maždaug 20 minučių prietaisas temperatūrą sumažina iki 1 grilio režimo lygio.

Įkaitinimo indikatorius

Prietaisas rodo, kad jis kaista.

Po ekranu esanti linija vis labiau kaistant kamerai iš kairės į dešinę užsipildo raudonai.

Kai veikiant įkaitinimo funkcijai pasiekiamas optimalus patiekalo įdėjimo laikas, raudona linija tampa ištisinė.

Pastabos

- Įkaitinimo indikatorius rodomas tik naudojant tuos kaitinimo būdus, kuriems nustatyta temperatūra. Pavyzdžiui, pasirinkus grilio pakopą įkaitinimo indikatorius užsipildo iš karto.
- Jei įjungus režimą kamera įkaista per daug, naudojant kai kuriuos kaitinimo būdus ekrane pasirodo *h*. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis visiškai atvės. Paskui vėl įjunkite darbo režimą.

Liekamosios šilumos indikatorius

Kai prietaisą išjungsite, linija ekrane rodys kameros liekamąją šilumą. Kuo labiau kris kameros temperatūra, tuo mažiau bus užpildyta linija.

Pastaba. Dėl terminės inercijos rodoma temperatūros vertė gali šiek tiek skirtis nuo faktinės kameros temperatūros.

4.5 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

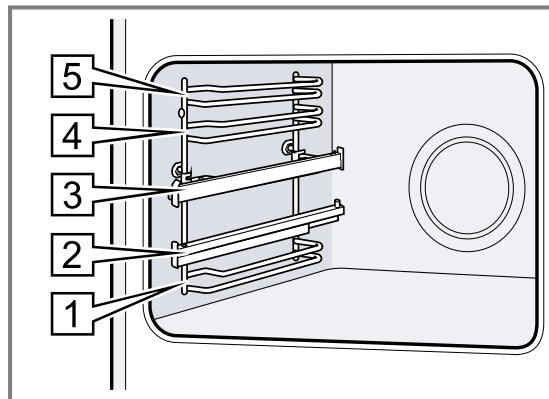
Jūsų prietaise yra 5 įstūmimo lygiai. Įstūmimo lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, rėmas yra su ištraukiamaisiais bėgeliais arba ištraukiamaisiais užspaudžiamaisiais bėgeliais. Ištraukiamieji bėgeliai įmontuoti stabiliai, jų išimti negalima. Ištraukiamuosius užspaudžiamuosius bė-

gelius galite pritvirtinti bet kuriame norimame įstūmimo lygyje.

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.


→ "Rėmas", Psl. 23



Apšvietimas

Orkaitės lemputė apšviečia kamerą.

Apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Baigiant naudoti apšvietimas išsijungia.

Apšvietimą galite įjungti mygtuku  ir neįjungę kaitinimo.

Vėsinamasis ventiliatorius

Naudojant automatiškai įsijungia vėsinamasis ventiliatorius. Oras išeina pro dureles.

Prietaisas aptinka padidėjusį drėgmės kiekį kameroje.

Norint sureguliuoti drėgmės kiekį, galima keisti vėsinamojo ventiliatoriaus veikimo intensyvumą ir eksploatuojant sklindantį garsą.

DĖMESIO

Uždengus ventiliacijos tarpą prietaisas perkaista.

- ▶ Neuždenkite ventiliacijos tarpo.

Tam, kad prietaisas atvėstų ir iš kameros būtų pašalinta liekamoji drėgmė, baigus naudoti aušinimo ventiliatorius dar kurį laiką veikia.

Pastaba. Inercinio veikimo laiką galite pakeisti pagrindinėse nuostatose. Jei dažnai ruošiate labai drėgną maistą arba maistą kameroje laikote šilčiau, nustatykite ilgesnį inercinio veikimo laiką.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 16

Prietaiso durelės

Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas bus tęsiamas.

5 Priedai

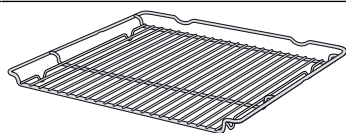
Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

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

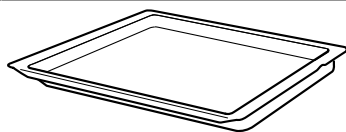
Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai

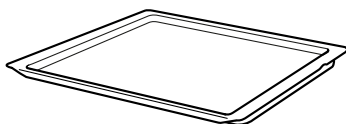
Grotelės



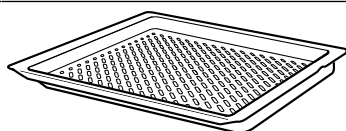
Universali kepimo skarda



Kepimo padėklas



Karšto oro gruzdintuvė ir grilio padėklas, emaliuotas, skylėtasis

**Naudojimas**

- Pyragų formos
 - Apkepo formos
 - Indas
 - Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai
 - Užšaldyti patiekalai
-
- Sultingi pyragai
 - Kepiniai
 - Duona
 - Dideli kepsniai
 - Užšaldyti patiekalai
 - Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams keptant grilyje ant grotelių, surinkti.
-
- Padėkle kepiamas pyragas
 - Maži kepiniai
-
- Traškiems patiekalams, kurie dažniausiai kepiami aliejuje, pvz., gruzdintoms bulvėms, kepti.
 - Patiekalams kepti griliu.


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.

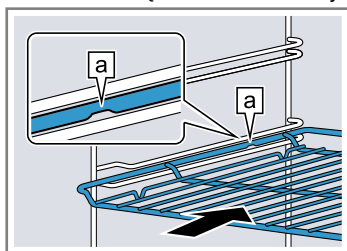
5.2 Priedo įstūmimas į kamerą

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


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

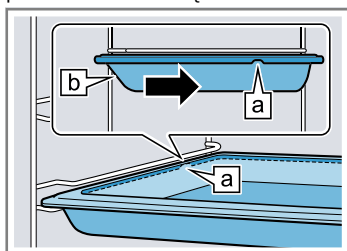
Grotelės


Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn .

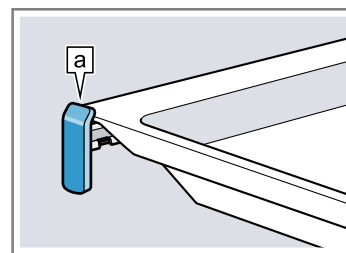


Padėklas
Pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas

Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu  link prietaiso durelių.



Grotelės arba padėklas įdėkite priedą taip, kad jo kraštas būtų už liežuvelio  ant ištraukiamojo bėgelio.




Pastaba. Kai ištraukiamieji bėgeliai visiškai įstumiami arba ištraukiami, tam tikrų tipų prietaisuose jie užsifiksuoja. Ištraukiamuosius bėgelius atlaisvinkite iš padėties šiek tiek juos paspausdami.

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

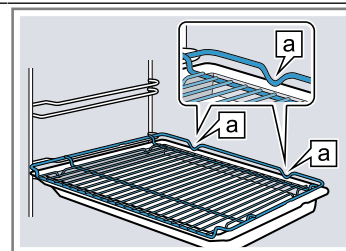
Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

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  gale būtų ant universalios kepimo skardos krašto.
2. Universalią kepimo skardą įstumkite tarp vieno įstūmimo lygmens dviejų kreipiamųjų strypelių. Tuomet groteles bus virš viršutinio kreipiamojo strypelio.

Grotelės ant universalios kepimo skardos



Uždėkite priedą ant įstumtų ištraukiamųjų bėgelių.

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.bosch-home.com

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

6 Prieš pradędant naudoti pirmą kartą

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

6.1 Pirmasis paleidimas

Kad galėtumėte naudoti savo prietaisą, turite pasirinkti pirmojo paleidimo nuostatas.

Paros laiko nustatymas

Prietaisą prijungus arba nutrūkus elektros tiekimui ekrane mirksi paros laikas. Paros laikas rodomas nuo 12:00 val. Nustatykite faktinį paros laiką.

Reikalavimas: Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį o.

1. Paros laiką nustatykite mygtuku – arba +.
 2. Paspauskite mygtuką ☹.
- ✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.

6.2 Prietaiso valymas prieš naudojimą pirmą kartą

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

1. Iš kameros išimkite gaminio informacinius dokumentus ir priedus. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pvz., stiroporo rutuliukų, ir nuplėškite lipniąją juostą nuo prietaiso arba iš jo vidaus.
2. Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
3. Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas.
→ "Svarbiausia informacija apie valymą", Psl. 10

Kaitinimo būdas	3D karšto oro srautas
Temperatūra	didžiausia
Trukmė	1 val.

4. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
5. Nurodytai trukmei pasibaigus išjunkite prietaisą.
6. Prietaisui atvėsus, lygius kameros paviršius nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir plovimo šluoste.
7. Priedus nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.

7 Svarbiausia informacija apie valymą

7.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

1. Norėdami įjungti prietaisą, pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus nulinę o.
2. Norėdami išjungti prietaisą, pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į nulinę padėtį o.

7.2 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.
 2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.
✓ Nustačius kai kuriuos kaitinimo būdus ir temperatūrą nuo 200 °C, automatiškai įsijungia greitojo įkaitinimo funkcija ☺.
3. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

Patarimas. Savo patiekalui tinkamiausią kaitinimo būdą rasite kaitinimo būdų apraše.

→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 7

Pastaba. Prietaise galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką.

→ "Laiko funkcijos", Psl. 11

Kaitinimo būdo keitimas

Kaitinimo būdą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Pakeiskite kaitinimo būdą funkcijų pasirinkimo rankenėle.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Temperatūros keitimas

Temperatūrą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Pakeiskite temperatūrą temperatūros pasirinkimo rankenėle.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.



8 Greitasis įkaitinimas




Norėdami taupyti laiką, greitojo įkaitinimo funkcija galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

8.1 Greitojo įkaitinimo nustatymas

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

Pastaba. Trukmę nustatykite tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
Tinkami kaitinimo būdai yra šie:
 - 3D karšto oro srautas 
 - Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 





2. Nustatykite aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
Nustačius aukštesnę nei 200 °C temperatūrą, greitis įkaitinimas įsijungia automatiškai.
3. Jei greitojo įkaitinimo funkcija neįsijungia automatiškai, paspauskite mygtuką .
 - ✓ Ekrane pasirodo .
 - ✓ Po kelių sekundžių įjungiamas greitis įkaitinimas.
 - ✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui pasigirsta signalas ir ekrane užgęsta simbolis .
4. Įdėkite maistą į kamerą.

9 Laiko funkcijos

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



9.1 Laiko funkcijų apžvalga

Įvairias laiko funkcijas galima pasirinkti mygtuku .

Laiko funkcija	Naudojimas
Laikmatis 	Laikmatį galite nustatyti atskirai nuo režimo. Tai neturės įtakos prietaiso veikimui.
Trukmė 	Jei nustatote režimo trukmę, jai pasibaigus automatiškai išjungiamas prietaiso kaitinimas.
Pabaiga 	Trukmės nuostatose galite pasirinkti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas būtų užbaigtas pagedujamu paros laiku.
Paros laikas 	Galite nustatyti paros laiką.

9.2 Laikmačio nustatymas

Laikmatis ir darbo režimas veikia atskirai. Prietaisui veikiant ir jam neveikiant galite laikmatyje nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes. Virtuviniame laikmačiui priskirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite, ar skamba virtuvinis laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

1. Spausdykite mygtuką , kol ekrane bus pažymėta .
2. Laikmačio laiką nustatykite mygtuku – arba +.


Mygtukas	Rekomenduojama vertė
–	5 min.
+	10 min.

Laikmačio laiką iki 10 minučių galima nustatyti 30 sekundžių intervalais. Vėliau, vertei didėjant, trukmė perjungama didesniais intervalais.

- ✓ Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia ir pradeda skaičiuoti laikmačio laikas.
- ✓ Laikmačio laikui pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinis laikmačio rodmuo.
- 3. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad laikmatis išsijungtų.

Laikmačio laiko keitimas


Bet kuriuo metu galite pakeisti laikmačio trukmę.


Reikalavimas: Ekrane pažymėta .

- ▶ Laikmačio laiką keiskite mygtuku – arba +.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Laikmačio veikimo nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti laikmačio veikimą.



Reikalavimas: Ekrane pažymėta .

- ▶ Mygtuku – nustatykite nulinį laikmačio laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir  užgęsta.

9.3 Trukmės nustatymas

Galite nustatyti daugiausia 23 valandų ir 59 minučių veikimo trukmę.

Reikalavimas: Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.

1. Spausdykite mygtuką , kol ekrane bus pažymėta .
2. Mygtuku – arba + nustatykite trukmę.

Mygtukas	Rekomenduojama vertė
–	10 min.
+	30 min.

Kol pasiekama viena valanda, trukmė keičiama vienos minutės intervalu, paskui – 5 minučių intervalais.

- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
- 3. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - ▶ Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - ▶ Jei norite dar kartą nustatyti trukmę, paspauskite mygtuką +.
 - ▶ Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

Trukmės keitimas


Trukmę galite keisti bet kada.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta .

- ▶ Trukmę keiskite mygtuku – arba +.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Trukmės nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti skaičiuojamą trukmę.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta .

- ▶ Mygtuku – nustatykite, kad būtų rodoma nulinė trukmės vertė.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir toliau kaista neskaičiuodamas trukmės.

9.4 Pabaigos laiko nustatymas

Trukmės pabaigos laiką galite nukelti 23 valandoms ir 59 minutėms.

Pastabos

- Kaitinimo būdams su grilio funkcija pabaigos laiko nustatyti negalima.
- Kad patiekalas būtų ruošiamas optimaliai, įsijungus režimui nekeiskite pabaigos laiko.
- Kad maisto produktai nesugestų, nelaikykite jų kame- roje per ilgai.

Reikalavimai

- Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pako- pa.
- Nustatyta trukmė.
- 1. Spausdykite mygtuką ☹, kol ekrane bus pažymėta ☹.
- 2. Paspauskite mygtuką – arba +.
- ✓ Ekrane rodomas apskaičiuotas pabaigos laikas.
- 3. Mygtuku – arba + nukelkite pabaigos laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą, o ekrane rodomas nustatytas pabaigos laikas.
- ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas įjungimo laikas, prie- taisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
- 4. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - ▶ Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - ▶ Jei norite dar kartą nustatyti trukmę, paspauskite mygtuką +.
 - ▶ Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

Pabaigos laiko keitimas

Kad būtų pasiektas geras patiekalo paruošimo rezul- tatas, nustatytą pabaigos laiką galite keisti tik tol, kol ne- įsijungia veikimas ir neskaičiuojama trukmė.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Mygtuku – arba + nukelkite pabaigos laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada panaikinti nustatytą pabaigos laiką.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Mygtuku – iš naujo nustatykite dabartinį paros laiką ir apskaičiuotą nustatytą trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir pradeda kaisti. Skaičiuojama trukmė.

9.5 Paros laiko nustatymas

Prietaisą prijungus arba nutrūkus elektros tiekimui ekra- ne mirksi paros laikas. Paros laikas rodomas nuo 12:00 val. Nustatykite faktinį paros laiką.

Reikalavimas: Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį o.

1. Paros laiką nustatykite mygtuku – arba +.
 2. Paspauskite mygtuką ☹.
- ✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.

Paros laiko keitimas

Paros laiką galite bet kada pakeisti.

Reikalavimas: Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį o.

1. Spausdykite mygtuką ☹, kol ekrane bus pažymėta ☹.
 2. Pakeiskite paros laiką mygtuku – arba +.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

10 Programos

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

10.1 Programoms skirti indai

Naudokite karščiui atsparų indą, tinkantį iki 300 °C tem- peratūrai.

Tam geriausiai tinka indai, pagaminti iš stiklo arba stiklo keramikos. Kepsnys turėtų užimti apie 2/3 indo dugno.

Netinka indai iš šių medžiagų:

- šviesus blizgus aliuminis,
- neglazūruotas molis,

10.3 Programų lentelė

Programų numeriai priskirti tam tikriems patiekalams.

Nr.	Maistas	Indas	Svorio ribos Nustatomas svo- ris	Įpilkite skys- čio	Įstū- mimo lygis	Nuorodos
01	Pica, plonapadė šaldytas pusgaminiš	Universali kepimo skarda su kepimo popieriumi	0,28–0,4 kg Bendras svoris	ne	3	Dėl antros picos skaitykite instrukciją ant pakuotės.

- plastikas (arba plastikinės rankenos).

10.2 Programų nuostatos

Prietaisas parenka optimalų kaitinimo būdą, temperatūrą ir trukmę.

Kad patiekalas būtų paruoštas kuo geriau, turite nustaty- ti tik savo patiekalo svorį.

Pastaba. Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produkto kokybės ir savybių. Naudokite tik šviežius, ge- riausia – šaldytuvo temperatūros maisto produktus.



Nr.	Maistas	Indas	Svorio ribos Nustatomas svoris	Įpilkite skysčio	Įstūmimo lygis	Nuorodos
02	Pica, storapadė šaldytas pusgaminis	Universali kepimo skarda su kepimo popieriumi	0,28–0,6 kg Bendras svoris	ne	3	Dėl antros picos skaitykite instrukciją ant pakuotės.
03	Lazanija šaldytas gaminys	Originalioje pakuotėje	0,3–1,2 kg Bendras svoris	ne	3	-
04	Gruzdintos bulvytės šaldytas gaminys	Universalusis padėklas	0,2–0,75 kg Bendras svoris	ne	3	Sudėkite vieną šalia kitos ant universalios kepimo skardos
05	Šaldytos bandelės šaldytas pusgaminis	Universali kepimo skarda su kepimo popieriumi	0,1–0,8 kg Bendras svoris	ne	3	-
06	Bulvių apkepas	Apkepo forma be dangčio	0,5–3,0 kg Bendras svoris	ne	2	-
07	Makaronų apkepas su apvirtais makaronais	Apkepo forma be dangčio	0,4–3,0 kg Bendras svoris	ne	2	-
08	Orkaitėje keptos bulvės, nepjaustytos Neluptos krakmolingos bulvės	Universali kepimo skarda	0,3–1,5 kg Bendras svoris	ne	3	-
09	Troškiny su daržovėmis Vegetariškas patiekalas	Aukštas keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Bendras svoris	pagal receptą	2	Ilgai ruošiamas daržovės (pvz., morkas) supjaustykite smulkesniais gabaliukais nei trumpiau ruošiamas daržovės (pvz., pomidorus)
10	Mėsos troškiny	Aukštas keptuvas su dangčiu	0,5–3,0 kg Bendras svoris	pagal receptą	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
11	Guliašas Supjaustyta jautiena ar kiauliena su daržovėmis	Aukštas keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Bendras svoris	pagal receptą	2	Apačioje dėkite mėsą, ant viršaus sudėkite daržoves Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
12	Žuvis, visa paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,3–1,5 kg Žuvies svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną	2	-
13	Viščiukas, nejdarytas paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,6–2,5 kg Viščiuko svoris	ne	2	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų
14	Vištienos gabaliukai paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,1–0,8 kg Sunkiausios dalies svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną	2	-
15	Kalakuto krūtinėlė visa, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–2,5 kg Kalakuto svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	-
16	Antis, nejdaryta paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	1,0–2,7 kg Anties svoris	ne	2	-
17	Žąsis, nejdaryta paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	2,5–3,5 kg Žąsies svoris	ne	2	-

Nr.	Maistas	Indas	Svorio ribos Nustatomas svoris	Įpilkite skysčio	Įstūmimo lygis	Nuorodos
18	Troškintas jautienos kepsnys pvz., nugarinė, mentė, išpjova arba kepta marinuota mėsa	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Beveik visa mėsa turi būti užpilta skysčiu	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
19	Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	ne	2	Į indą dėkite riebiaja puse į viršų Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
20	Jautienos vyniotiniai Įdaryti daržovėmis arba mėsa	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Visų įdarytų vyniotinių svoris	Vyniotiniai turi būti beveik apsemti, pvz., sultinio ar vandens	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
21	Maltos mėsos kepsnys, šviežias Maltiniai iš jautienos, kiaulienos arba ėrienos	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Kepsnio svoris	ne	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
22	Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
23	Ėriuko koja, patroškinta be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
24	Veršienos kepsnys, įvairūs variantai pvz., nugarinė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	0,5–3,0 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
25	Veršienos kepsnys, liesas pvz., filė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
26	Stirnos koja be kaulo, sūdyta	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,0 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	-
27	Triušis, visas paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	1,0–2,5 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	-

Nr.	Maistas	Indas	Svorio ribos Nustatomas svoris	Įpilkite skysčio	Įstūmimo lygis	Nuorodos
28	Kiaulienos sprandinės kepsnys be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–3,0 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
29	Kiaulienos kepsnys, apskrudintas pvz., mentė, su prieskoniais ir įpjauta odelė	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–3,0 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsą dėkite riebiaja puse į viršų, odelę gerai pasūdykite
30	Kiaulienos sprandinės kepsnys su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti

10.4 Programos nustatymas

Pastaba. Programą įjungę, jos ir svorio keisti nebegalėsite.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite Programos .
2. Mygtuku – arba + nustatykite norimą programą.
3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite savo patiekalo svorį.
Visada nustatykite šiek tiek didesnį svorį. Galite nustatyti tik numatytos ribos neviršijantį svorį.
- ✓ Norėdami sužinoti programos trukmę, paspauskite mygtuką .
- ✓ Po kelių sekundžių programa įsijungia ir pradeda skaičiuoti trukmę.
- ✓ Programai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.

4. Programai pasibaigus atlikite šiuos veiksmus:





- ▶ Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
- ▶ Norėdami nustatyti papildomo ruošimo trukmę, paspauskite mygtuką +. Prietaisas toliau kaitinamas naudojant anksčiau pasirinktą programą.
- ▶ Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

11 Apsauga nuo vaikų

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

11.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir pasyvinimas

Reikalavimas: Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite į nulinę padėtį 0.

- ▶ Laikykite paspaudę mygtuką , kol ekrane pasirodys „“.
- ▶ Norėdami pasyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir palaikykite mygtuką , kol ekrane užges .

12 Laikymas ilgesnį laiką

Nustatę Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas, patiekalus iki 70 valandų galėsite šiltai laikyti 85–140 °C temperatūroje; prietaiso įjungti ir išjungti nereikia.

12.1 Laikymo ilgesnį laiką nustatymas

Pastabos

- Jei atidarysite prietaiso dureles veikiant darbo režimui, prietaisas režimo nenutruks.
- Įjungę nebegalėsite keisti arba nutraukti.
- Pabaigos laiko nukelti negalite.

Reikalavimas: Aktyvinta pagrindinė nuostata c_{10} .

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 16

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite Programos P .
- ✓ Ekране rodoma $5Pbb$.
2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite temperatūrą.
3. Spausdykite mygtuką \odot , kol ekrane bus pažymėta \odot .

4. Mygtuku — arba + nustatykite trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
5. Trukmei pasibaigus rodomas nulinės trukmės rodmuo. Prietaisas nustoja kaisti ir vėl veikia įprastai.
 - ▶ Išjunkite prietaisą.
 Maždaug po 10–20 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

13 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

13.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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



Indikatorius	Pagrindinė nuostata	Parinktys
c_{01}	Signalų trukmė pasibaigus nustatytam laikui arba lakmačio laikui	$1 = 10$ sekundžių $2 = 30$ sekundžių ¹ $3 = 2$ minutės
c_{02}	Laukimo laikas, kol bus perimta nuostata	$1 = 3$ sekundės ¹ $2 = 6$ sekundės $3 = 10$ sekundžių
c_{03}	Mygtukų tonas spaudžiant mygtuką	$0 =$ išjungta $1 =$ įjungta ¹
c_{04}	Ekranų apšvietimo ryškumas	$1 =$ tamsus $2 =$ vidutinis $3 =$ ryškus ¹
c_{05}	Paros laiko rodymas	$0 =$ išjungti paros laiko rodyimą $1 =$ rodyti paros laiką ¹
c_{06}	Nustatoma apsauga nuo vaikų	$0 =$ ne $1 =$ taip ¹ $2 =$ taip, su durelių užraktu
c_{07}	Kameros apšvietimas naudojant	$0 =$ ne $1 =$ taip ¹
c_{08}	Aušinimo ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	$1 =$ trumpas $2 =$ vidutinis ¹ $3 =$ ilgas $4 =$ labai ilgas
c_{09}	Įmontuoti teleskopiniai bėgeliai ²	$0 =$ ne ¹ (naudojant rėmus ir viengubus ištraukiamuosius bėgelius) $1 =$ taip (naudojant dvigubus ir trigubus ištraukiamuosius bėgelius)
c_{10}	Laikymas ilgesnį laiką	$0 =$ ne ¹ $1 =$ taip
c_{12}	Automatinis greitis įkaitinimas nuo 200 °C	$0 =$ ne $1 =$ taip ¹
c_{13}	Atkurti visų verčių gamyklinius nustatymus	$0 =$ ne ¹ $1 =$ taip

13.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

Reikalavimas: Prietaisas išjungtas.

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

² Priklausomai nuo prietaiso įrangos

1. Paspauskite mygtuką  ir laikykite apie 4 sekundes.
- ✓ Ekране pasirodo pirmoji pagrindinė nuostata, pvz., *„Či 2“*.
2. Jei reikia, nuostatą pakeiskite temperatūros pasirinkimo rankenėle.
3. Mygtuku – arba + perjunkite kitą pagrindinę nuostatą.
4. Norėdami išsaugoti nuostatą, paspauskite mygtuką  ir laikykite apie 4 sekundes.

Pastaba. Nutrūkus maitinimui, pakeistos pagrindinės nuostatos išsaugomos.

Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Įjunkite ir išjunkite prietaisą funkcijų pasirinkimo rankenėle.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

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.

14.2 Tinkamos valymo priemonės

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

Vadovaukitės prietaiso valymo instrukcija.

Priekinė prietaiso dalis

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

Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių stiklai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas ▪ Nerūdijančio plieno kempinė 	Nenaudokite stiklo grandiklio. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 20
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iš nerūdijančio plieno: Nerūdijančio plieno valiklis ▪ Iš plastiko: Karštas šarmas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Patarimas. Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → "Prietaiso durelės", Psl. 20

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> Karštas šarmas 	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite kalkių šalinimo priemonę nuo durelių rankenos.
Kamera		
Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> Karštas šarmas Acto tirpalas Orkaičių valiklis Nerūdijančio plieno kempinė 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančio plieno spirale.</p> <p>Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų.</p> <p>Patarimas. Geriausia naudoti valymo funkciją. → <i>"Pirolizė", Psl. 18</i></p> <p>Pastabos</p> <ul style="list-style-type: none"> Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti ir dėl to gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Plonų padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos. Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	<ul style="list-style-type: none"> Karštas šarmas 	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> Karštas šarmas Spiralinis sveistukas 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar spiraliniu sveistuku.</p> <p>Patarimas. Norėdami išvalyti rėmą, iškabinkite jį. → <i>"Rėmas", Psl. 23</i></p>
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	<ul style="list-style-type: none"> Karštas šarmas 	<p>Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu.</p> <p>Kad nenuvalytumėte tepalo, ištraukiamuosius bėgelius valykite jų neištraukę.</p> <p>Neplaukite indaplovėje.</p> <p>Patarimas. Norėdami išvalyti ištraukiamųjų bėgelių sistemą, iškabinkite ją. → <i>"Rėmas", Psl. 23</i></p>
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> Karštas šarmas Orkaičių valiklis Nerūdijančio plieno kempinė 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančio plieno spirale.</p> <p>Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.</p>

14.3 Prietaiso valymas

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

⚠ **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 ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
→ *"Tinkamos valymo priemonės", Psl. 17*
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

15 Pirolizė

Valymo funkcija Pirolizė  beveik savarankiškai išvalo kamerą.

Kamerą valymo funkcija išvalykite kas 2–3 mėnesius. Jei reikia, valymo funkciją galite naudoti dažniau.

Veikiant valymo funkcijai suvartojama maždaug 2,7 - 4,8 kilovatvalandės elektros.

15.1 Prietaiso paruošimas valymo funkcijai

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

⚠️ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

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

- ▶ Prieš įjungdami valymo funkciją, visada iš kameros pašalinkite didelius nešvarumus.
- ▶ Niekada nevalykite priedų kartu.

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.

Jeį 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. Iškabinkite ir išimkite iš kameros rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 23
3. Iš kameros pašalinkite didesnius nešvarumus. Dideli nešvarumai gali pridegti, todėl bus dar sunkiau juos pašalinti.
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.

15.2 Valymo funkcijos nustatymas

Kol veikia valymo funkcija, vėdinkite virtuvę.

⚠️ **ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!**

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepančią 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: Paruoškite prietaisą valymo funkcijai.



→ Psl. 19

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite Piroлизė .
2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite valymo pakopą .

Valymo pakopa	Valymo lygis	Trukmė valandomis
1	Nedidelis	Apie 1:15
2	Vidutinis	Apie 1:30
3	Intensyvus	Apie 2:00

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

Trukmės keisti negalima.

- ✓ Praėjus kelioms sekundėms įsijungia valymo funkcija ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Dėl Jūsų saugumo kameras įkaitus iki tam tikros temperatūros prietaiso durelės užsirakina. Ekране pasirodo .
 - ✓ Valymo funkcijai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
3. Išjunkite prietaisą. Prietaisui pakankamai atvėsus prietaiso durelės atsirakina ir  užgęsta.
 4. Paruoškite prietaisą naudoti. → Psl. 19

15.3 Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Pašalinkite pelenus, likusius kameroje ir prietaiso durelių srityje.

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 17

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. 23

16 Pagalbinė valymo programa

Pagalbinė valymo programa – greitas būdas išvalyti kamerą tarp ruošimų. Pagalbinė valymo programa suminkština nešvarumus garindama plovimo tirpalą. Vėliau nešvarumus tampa lengviau nuvalyti.



16.1 Pagalbinės valymo programos nustatymas

⚠ JSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Reikalavimas: Kamera turi būti visiškai atvėsus.

1. Išimkite iš kameros priedus.
 2. 0,4 litro vandens sumaišykite su vienu lašeliu ploviklio ir išpilkite ant kameros dugno. Uždarykite prietaiso dureles.
Nenaudokite distiliuoto vandens.
 3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą Apatinis kaitinimo elementas .
 4. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite 80 °C.
 5. Spausdykite mygtuką , kol ekrane bus pažymėta .
 6. Mygtuku – arba + nustatykite 4 minučių trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.

7. Išjunkite prietaisą ir apie 20 minučių palaukite, kol kamera atvės.


16.2 Kameros valymas pasibaigus pagalbinei valymo programai

DĖMESIO

Dėl ilgalaikės drėgmės kameroje prasideda korozija.

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

Reikalavimas: Kamera atvėsus.

1. Kameroje likusį vandenį išvalykite drėgmę sugeriančia kempine.
2. Šluoste arba minkštu šepetėliu nuvalykite emaliuotus kameros paviršius. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite actu suvilgyta šluoste ir švari vandeniu.
4. Išsausinkite kamerą minkšta servetėle.
5. Kai kamera gerai išvalyta, atlikite šiuos veiksmus:
 - ▶ Kad kamera išdžiūtų, maždaug 1 valandą palikite prietaiso dureles šiek tiek praviras (apie 30°).
 - ▶ Jei norite, kad kamera išdžiūtų greičiau, pravėrę prietaiso dureles apie 5 minutes pakaitinkite nustatę 3D karšto oro srautas  ir 50 °C.

17 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

Pastaba. Daugiau informacijos:



17.1 Prietaiso durelių iškabimas

Pastaba. Durelių rankenos priklauso nuo prietaiso tipo.

⚠ JSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

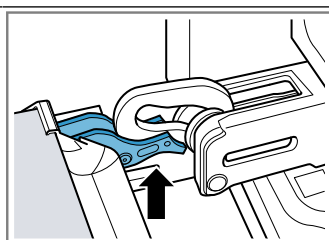
- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

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

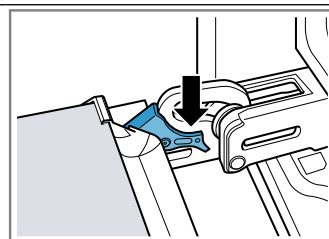
1. Iki galo atidarykite prietaiso dureles .
2. Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.

Blokavimo svirtis atlenkta



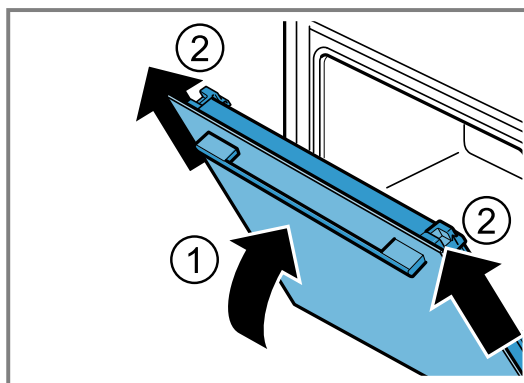
Lankstas užfiksuotas ir negali užsilenkti.

Blokavimo svirtis užlenkta



Prietaiso durelės užfiksuotos ir jų negalima iškabinti.

- ✓ Blokavimo svirtys atlenktos. Lankstai užfiksuoti ir negali užsilenkti.
3. Iki galo uždarykite prietaiso dureles ①. Tvirtai suimkite prietaiso dureles abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėse ir ištraukite keldami į viršų ②.



4. Atsargiai padėkite prietaiso dureles ant lygaus paviršiaus.

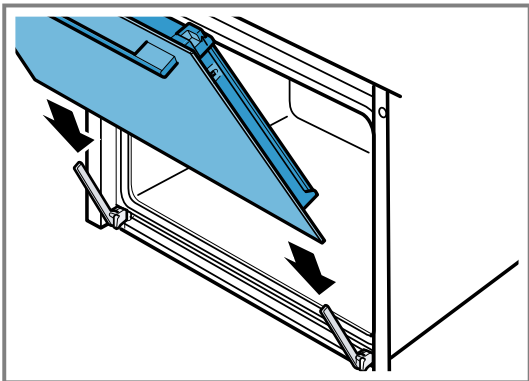
17.2 Prietaiso durelių įkabinimas

1. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

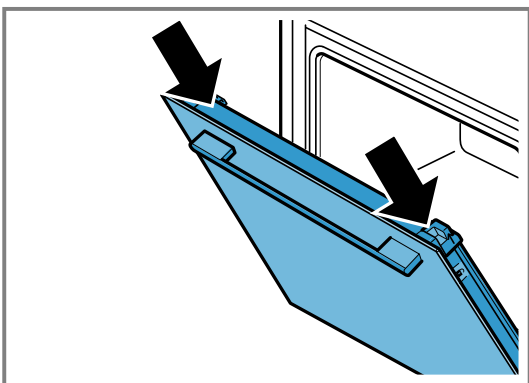
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Pastaba. Atkreipkite dėmesį, ar prietaiso dureles ant lankstų galima stumti be pasipriešinimo.

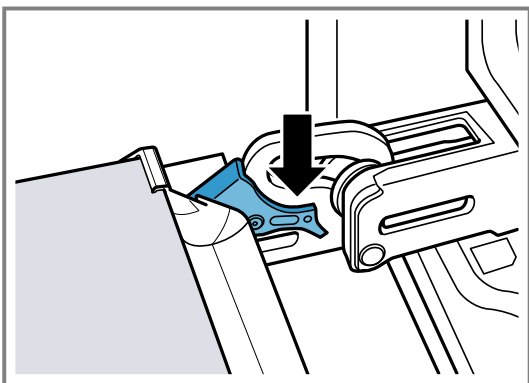


2. Abiem rankomis stumkite prietaiso dureles iki galo.



3. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

4. Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.



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

5. Uždarykite prietaiso dureles.

17.3 Durelių stiklų išmontavimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

Pastaba. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, jame gali būti atlenkiamoji metalinė juostelė.

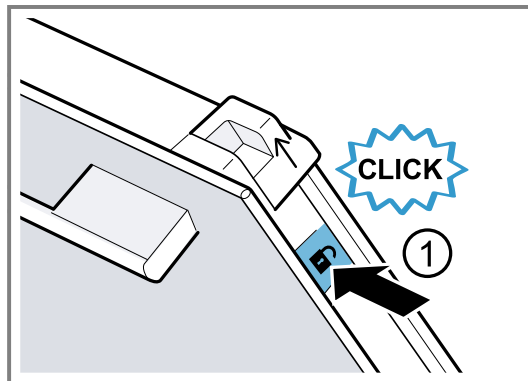
1. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

2. Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.

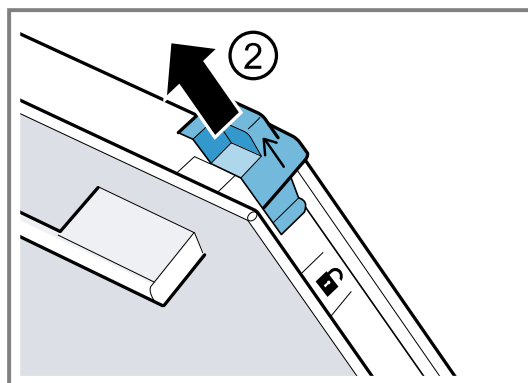
✓ Blokavimo svirtys atlenktos. Lankstai užfiksuoti ir negali užsilenkti.

3. Iki galo uždarykite prietaiso dureles.

4. Du stumiamuosius gaubtelius pastumkite rodyklės kryptimi į viršų ①.

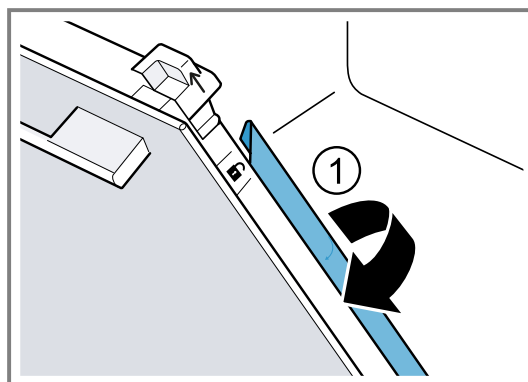


5. Du stumiamuosius gaubtelius stumkite rodyklės kryptimi į viršų ②.

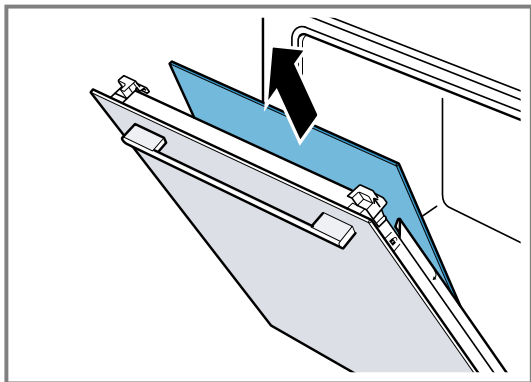


6. Išimkite vidinį stiklą traukdami skersai į viršų ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.

7. Atsižvelgdami į prietaiso tipą, atlenkite kairiąją ir dešiniąją metalines juosteles rodyklės kryptimi ①.



8. Išimkite pirmą ir antrą tarpinius stiklus traukdami skersai į viršų ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.



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

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

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

10. Nuvalykite prietaiso dureles.

11. Nusausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.

Pastaba. Veikiant valymo funkcijai pasikeičia prietaiso durelių vidinėje pusėje esančio rėmo arba kitų prietaiso durelių dalių iš nerūdijančiojo plieno spalva. Pakitusi spalva netrukdo prietaisui veikti. Spalvos pakitimus pašalinsite nerūdijančiojo plieno valikliu.

17.4 Durelių stiklų montavimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

Pastaba

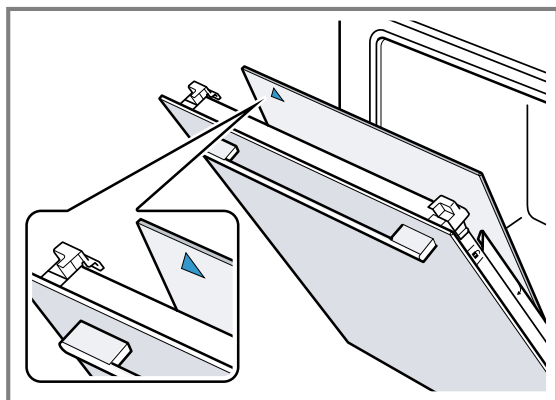
Atsižvelgiant į prietaiso tipą, prietaise yra

- užlenkiamoji metalinė juostelė
- arba du skirtingi tarpiniai stiklai.

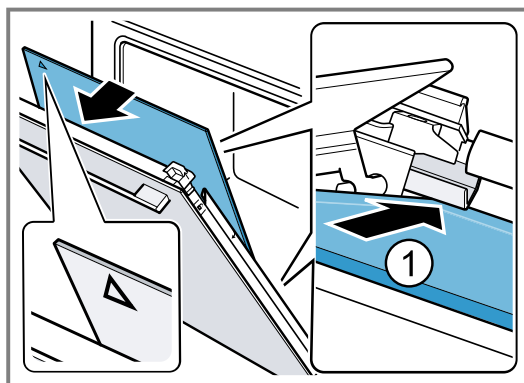
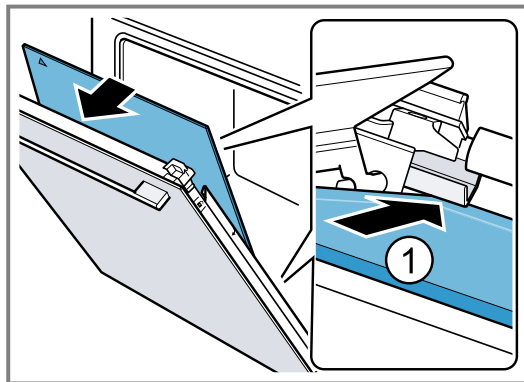
Tarpiniai stiklai pažymėti trikampio simboliu.

Pirma įmontuokite tarpinį stiklą, pažymėtą neužpildytu trikampiu △, tada – tarpinį stiklą su užpildytu trikampiu ▲.

Jei naudojami tarpiniai stiklai, atkreipkite dėmesį, kad rodyklė būtų kairėje viršuje.

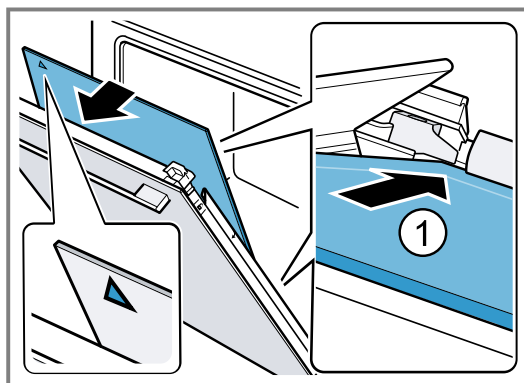
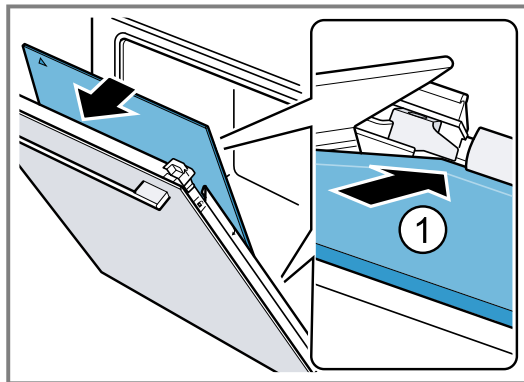


1. Pirmąjį tarpinį stiklą įstumkite į žemiausiai esantį laikiklį ① ir priglauskite viršuje.

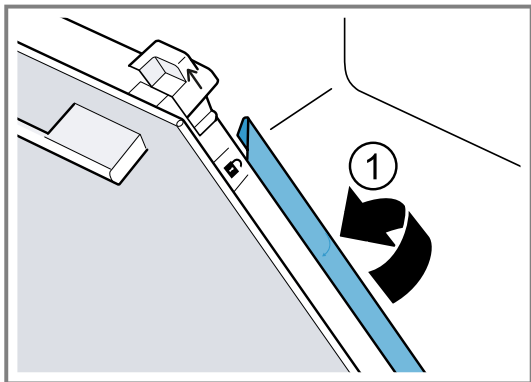


- ✓ Tarpinis stiklas automatiškai nustatomas dėl atstumo palaikymo detalės sukamojo judesio.

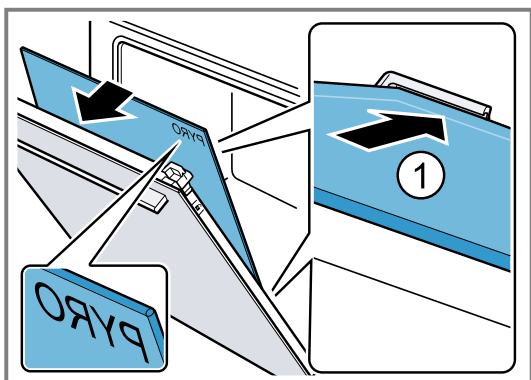
2. Antrąjį tarpinį stiklą įstumkite į vidurinį laikiklį ① ir priglauskite viršuje.



3. Užlenkite metalinę juostą kairėje ir dešinėje pusėse, jei ji yra to tipo prietaise. ①.

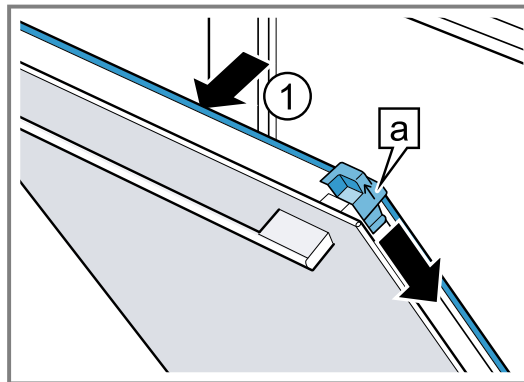


4. Įstumkite vidinį stiklą apačioje į laikiklį ① ir priglauskite viršuje.

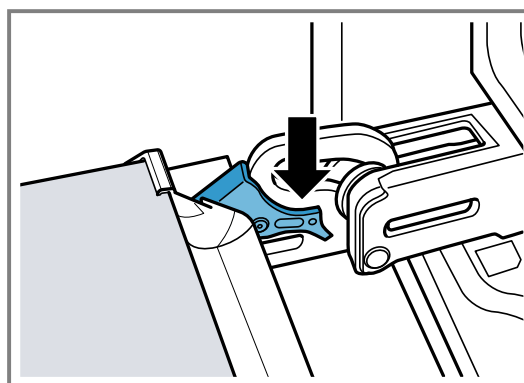


Užrašas „Pyro“ turi būti viršuje, kaip parodyta paveikslėlyje.

5. Prispauskite vidinį stiklą viršuje ①. Stumiamuosius gaubtelius ② pastumkite žemyn rodyklės kryptimi.



6. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.
7. Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.



8. Uždarykite prietaiso dureles.

Pastaba. Kamara vėl naudokite tik tinkamai sumontavę durelių stiklus.

18 Rėmas

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

18.1 Rėmo iškabimas

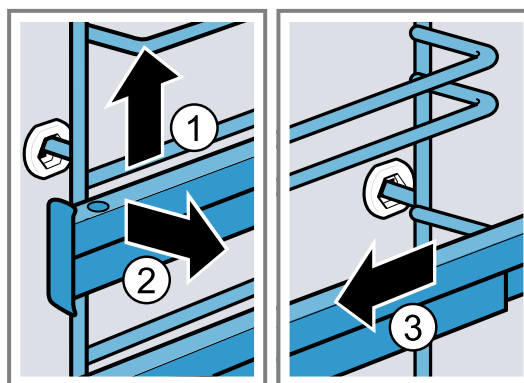
⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

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.



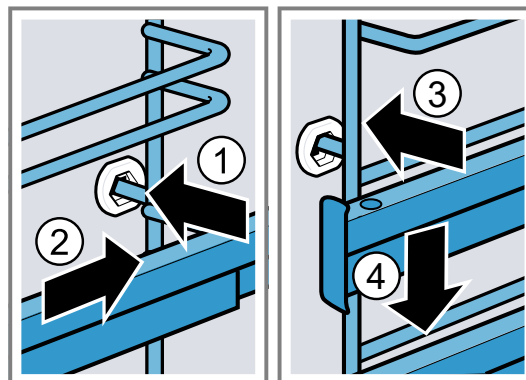
3. Nuvalykite rėmą.
→ "Valymo priemonės", Psl. 17

18.2 Rėmo įkabimas

Pastabos

- Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje.
- Naudodami ištraukiamuosius bėgelius atkreipkite dėmesį, kad juos galima ištraukti į priekį.

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



19 Sutrikimų šalinimas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 26

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.
- ▶ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

19.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai. <p>Elektronikos klaida</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mažiausiai 30 sekundžių atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį. 2. Pagrindinėse nuostatose atkurkite gamyklines nuostatas. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 16
Ekrane mirksi paros laikas.	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iš naujo nustatykite paros laiką. → "Paros laiko nustatymas", Psl. 12
Prietaisas nekaista, ekrane mirksi dvitaškis ir pasirodo δ .	<p>Aktyvintas demonstracinis režimas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite. 2. Pasyvinkite demonstracinį režimą per 5 minutes pakeisdami paskutinės pagrindinės nuostatos ϵ 14 vertę į δ. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 16
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane šviečia ∞ .	<p>Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku ∞. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 15
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane šviečia \hat{c} .	<p>Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges \hat{c}. → "Pirolizė", Psl. 18

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekrane šviečia ∞ ir nepavyksta nustatyti prietaiso.	Aktyvinta apsaugos nuo vaikų funkcija. ▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku ∞ . → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 15
Ekrane mirksi h ir prietaisas neišjungia.	Kamera per karšta pasirinktam režimui. 1. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis visiškai atvės. 2. Iš naujo paleiskite režimą.
Ekrane rodoma $F B$.	Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė. Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų nebekaista. ▶ Išjunkite prietaisą. Jei reikia, galite nustatyti iš naujo. Patarimas. Nustatykite trukmę, kad ruošiant ilgai prietaisas neišsijungtų tuomet, kai to nepageidaujate. → "Laiko funkcijos", Psl. 11
Ekrane rodomas pranešimas su E , pvz., $E05-32$.	Elektronikos triktis 1. Paspauskite mygtuką \odot . ▶ Jei reikia, iš naujo nustatykite paros laiką. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, klaidos pranešimas užgęsta. 2. Jei klaidos pranešimas pasirodo vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba. Nurodykite tikslų klaidos pranešimą ir savo prietaiso E numerį → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 26
Netenkina paruošimo rezultatas.	Netinkamos nuostatos. Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto. ▶ Kitą kartą nustatykite mažesnes arba didesnes vertes.
Netenkina valymo funkcijos rezultatas.	Kamera buvo per daug užteršta. ▶ Prieš įjungdami valymo funkciją pašalinkite iš kameros didelius nešvarumus. ▶ Atkreipkite dėmesį į savo prietaiso valymą ir priežiūrą. → "Valymas ir priežiūra", Psl. 17



19.2 Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

Pastaba. Karščiui atsparių 230 V, 40 - 43 vatų halogeninių lempučių įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje. Naudokite tik šias lemputes. Naujas halogenines lemputes imkite tik švaria sausa servetėle. Tuomet lemputė tarnaus ilgiau.

⚠ **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.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

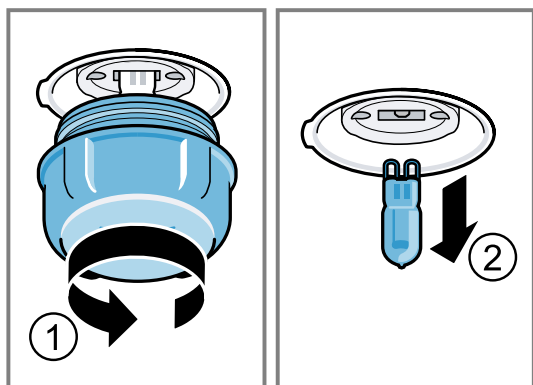
Stiklinis dangtis jau gali būti suskilęs dėl išorinio poveikio arba įmontuojant ar išmontuojant gali sudužti, jei bus per daug spaudžiamas.

- ▶ Būkite atsargūs įmontuodami arba išmontuodami stiklinį dangtį.
- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines arba naudokite indų šluostę.

Reikalavimai

- Prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.
 - Kamera atvėsusi.
 - Turite naują halogeninę lemputę, kuria galite pakeisti senąją.
- 1.** Kad nepažeistumėte kameros, paklokite indų šluostę.
 - 2.** Stiklinį dangtelį atsukite sukdami kairėn \odot .

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.

20 Utilizavimas

20.1 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.

21 Klientų aptarnavimo tarnyba

Laikomės Ekologinio projektavimo reglamento, tad prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominės erdvės šalyse iš mūsų klientų aptarnavimo tarnybos galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Be to, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje kitų funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių, kurių laikome sandėliuose, galėsite įsigyti daugiausia 15 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Jei norite gauti daugiau informacijos, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje iš savo pardavėjo arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Mūsų klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai.

Informaciją pagal reglamentą (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 ir (EU) 2023/826 rasite internete, adresu www.bosch-home.com, savo prietaiso gaminio puslapyje ir priežiūros puslapyje atvėrę naudojimo instrukcijas ir papildomus dokumentus.

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

Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD), kuriuos rasite prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.



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

22 Viskas pavyks

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

22.1 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 nuostatę mažesnes vertes.
- Nustatomosios vertės galioja maistą dedant į neįkaitintą kamerą. Jei vis tiek norite įkaitinti, priedą į kamerą dėkite tik pasibaigus įkaitinimo trukmei.
- Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

DĖMESIO

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti grotelės.
 ▶ Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiajame marinate marinuotų griliu kepamų produktų, niekada nedėkite tiesiog ant grotelių.

Nuoroda alergiškiems nikeliui

Labai retais atvejais maisto produktuose gali likti šiek tiek nikelio pėdsakų.
 Tinkamų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu.
 → "Kiti priedai", Psl. 10

22.2 Kepimo nurodymai

Kai ketinate kepti, visada įstumkite į nurodytą lygį.

Kepimas viename lygyje	Lygis
aukšti kepiniai arba forma ant grotelių	2
žemi kepiniai arba kepimo padėklas	3
Kepimas dviejuose lygiuose	Lygis
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1
Formos ant grotelių:	Lygis
pirmos grotelės	3
antros grotelės	1
Kepimas trijuose lygiuose	Aukštis
Kepimo padėklas	5
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1

Pastabos

- Kepdami keliuose lygiuose nustatykite karšto oro srautą. Vienu metu įstumti kepiniai nebūtinai iškeps tuo pačiu metu.
- Formas į kamerą dėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos.
- Kad rezultatas būtų optimalus, rekomenduojama naudoti tamsias metalines kepimo formas.

22.3 Kepimo paprastai ir griliu nurodymai

Nustatomosios vertės galioja paruoštą neįdarytą šaldytuvo temperatūros paukštieną, mėsą ar žuvį dedant į neįkaitintą kamerą.

- Kuo didesnio svorio paukštiena, mėsa ar žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.
- Paukštieną, mėsą ir žuvį apverskite prabėgus maždaug 1/2–2/3 nurodyto laiko.
- Apversdami paukštieną turėkite omenyje, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės arba odos pusė.

Mėsos kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

Ant grotelių labiausiai tinka kepti didelį paukštį arba kelis gabalėlius

- Atsižvelgdami į kepimo patiekalo dydį ir rūšį, į universalią kepimo skardą įpilkite iki 1/2 litro vandens. Iš surinktų kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir mažiau užsiterš kamera.
- Įjungus grilio režimą prietaiso durelės turi būti uždarytos. Niekada nekepkite griliu atidarę prietaiso dureles.
- Griliu kepamus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai vienu lygiu žemiau įstumkite universalią kepimo skardą nusklembtąja dalimi į prietaiso durelių pusę. Į ją sulašės riebalai.

Kepimas inde

Ruošiant inde su dangčiu, kamera liks švaresnė. Vadovaukitės gamintojo pateiktais nurodymais dėl kepimo indų. Geriausiai tinka indai iš stiklo.

Indas be dangčio

- Naudokite aukštą kepimo formą.
- Padėkite indą ant grotelių.
- Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalią kepimo skardą.

Indas su dangčiu

- Padėkite indą ant grotelių.
- Traški gali būti net ir keptuve su dangčiu paruošta mėsa, paukštiena ir žuvis. Tam naudokite keptuvą su stikliniu dangčiu. Nustatykite aukštesnę temperatūrą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Karštą stiklinį dangtį padėjus ant drėgno arba šalto pagrindo, stiklas gali įskilti.

- ▶ Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali prasiškerbti 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.

22.4 Patiekalų pasirinkimas

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	Vainiko forma arba Keturkampė forma	2	☐	150-170	50-70
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	Vainiko forma arba Keturkampė forma	2	☒	150-160	70-90
Plaktos tešlos pyragas, plonas (keturkampėje formoje)	Vainiko forma arba Keturkampė forma	2	☐	150-170	60-80
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygiai	Vainiko forma arba Keturkampė forma	3+1	☒	140-150	70-85
Vaisių arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardoma forma, 26 cm skersmens	2	☐	170-190	55-80
Mielinis pyragas išardomojoje formoje	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	☒	160-170	25-35
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	☐	150-160 ¹	30-40
Biskvitinis vyniotinis	Universalusis padėklas	3	☒	180-200 ¹	10-15
Trapios tešlos pyragas su sultingu įdaru	Universalusis padėklas	2	☐	160-180	55-95
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universalusis padėklas	3	☐	180-200	30-55
Apskritos akytosios bandelės	Keksų padėklas	2	☐	170-190	20-40
Mieliniai kepiniai	Universalusis padėklas	3	☐	160-180	25-35
Mieliniai kepiniai	Universalusis padėklas	3	☒	160-170	25-45
Sausainiai	Universalusis padėklas	3	☐	140-160	15-25
Sausainiai, 2 lygis	Universalusis padėklas + Kepimo padėklas	3+1	☒	140-160	15-25
Sausainiai, 3 lygiai	Universalusis padėklas + 2x Kepimo padėklas	5+3+1	☒	140-160	15-25
Baltymų kremas	Universalusis padėklas	3	☒	80-90 ¹	120-150
Duona, 1000 g (stačiakampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba Keturkampė forma	2	☒	1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo	Universalusis padėklas	2	☐	200-220	25-35
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo	Universalusis padėklas	3	☒	180-200	20-30

¹ Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	2		250-270 ¹	15-20
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	2		250-270 ¹	8-13
Kišas	Atviro pyrago forma arba Juodas padėklas	1		210-230	30-40
Kišas	Atviro pyrago forma arba Juodas padėklas	2		190-210	25-35
Burekas	Universalusis padėklas	1		180-200	40-50
Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų	Apkepo forma	2		200-220	30-60
Viščiukas, 1,3 kg, neįdarytas	Indas be dangčio	2		200-220	60-70
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Indas be dangčio	3		220-230	30-35
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Indas be dangčio	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Kiaulienos nugarinė, liesa, 1 kg	Plokščia stiklinė forma	2		180	90-120
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		160-170	130-150
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190-200	120-150
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg ²	Grotelės + Universalusis padėklas	3		210-220	40-50 ³
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg ⁴	Indas su dangčiu	2		200-220	130-150
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės + Universalusis padėklas	3		200-220	60-70 ³
Mėsainis, 3–4 cm aukščio ⁵	Grotelės	4		3	25-30 ⁶
Ėriuko koja be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,0 kg, surišta ⁷	Indas be dangčio	2		170-190	70-80 ⁸
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis ²	Grotelės	2		160-180	20-30
Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	2		170-190	30-40
Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	2		180-200	55-65

Jogurtas

Paruoškite jogurtą savo prietaisu.

Jogurto paruošimas

1. Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.

³ Apverskite patiekalą praėjus 1/2–2/3 viso laiko.

⁴ Ruošimo pradžioje į indą įpilkite vandens, min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje.

⁵ Universalią kepimo skardą įstumkite po apačia, į 2 įstūmimo lygį.

⁶ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

⁷ Į indą įpilkite vandens, kad apsemtų dugną.

⁸ Patiekalo nevartykite.

- Iš anksto paruoštą jogurto masę supilstykite į mažus indelius, pvz., į puodelius ar mažas taures.
- Uždenkite indus plėvele, pvz., šviežumą palaikančia plėvele.

- Pastatykite indus ant kameros dugno.
- Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
- Paruoštą jogurtą laikykite šaldytuve.

Nuostatos, rekomenduojamos desertams

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas	☺	40-45	8-9 val.
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas	☐	40-45	8-9 val.

22.5 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

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

Ilgas troškinimas

Visiems jautriems gabalėliams, kurie turi būti iškepę vidutiniškai arba paruošti iki tam tikro lygio. Lėtai ruošiant žemoje temperatūroje mėsa ir paukštiena išlieka sultinga ir minkšta.

Lėtas patiekalų troškinimas

Reikalavimai

- Kamera šalta.
 - Naudokite šviežią, higieniškai paruoštą mėsą. Labiausiai tinka gabalėliai be kaulo, kuriuose nėra daug jungiamojo audinio.
- Kamerą ir indą pakaitinkite apie 15 minučių.
 - Ant kaitvietės mėsą iš visų pusių, taip pat iš galo, apkepinkite nustatę aukštą temperatūrą.
 - Paskui mėsą iš karto įdėkite į pašildytą indą ir pašaukite į kamerą.
 - Prietaiso durelės turi būti uždarytos, kad būtų palaikomas vienodas klimatas.

Rekomenduojamos ilgo troškinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Apkepinimo trukmė, min.	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Ančių krūtinėlės, po 300 g	Indas be dangčio	2	6-8	☐	95 ¹	60-70
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2	4-6	☐	85 ¹	75-100
Jautienos filė, 4-6 cm storio, 1 kg	Indas be dangčio	2	6-8	☐	85 ¹	90-150
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2	4	☐	80 ¹	50-70
Ėrienos nugarinė, su-pjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2	4	☐	85 ¹	30-70

Karšto oro gruzdintuvė

Karšto oro gruzdintuvėje paruošite traškius patiekalus nedideliame riebalų kiekyje. Karšto oro gruzdintuvė labai tinka patiekalams, kurie dažniausiai gruzdinami aliejuje.

Ruošimo karšto oro gruzdintuvėje nuorodos

Ruošdami maistą karšto oro gruzdintuvėje, atkreipkite dėmesį į šią informaciją.

- Naudojant karšto oro gruzdintuvės funkciją galima ruošti tik viename lygyje.
- Traškų patiekalą paruošite ant emaliuoto karšto oro gruzdintuvės padėklo. Perforuotasis paviršius užtikrina labai gerą oro cirkuliaciją aplink ruošiamą maistą. Jei karšto oro gruzdintuvės padėklas nepriklauso prietaiso standartinei įrangai, jį galima įsigyti papildomai.

- Nekaitinkite orkaitės.
- Nenaudokite kepimo popieriaus. Kameroje turi cirkuliuoti oras.
- Neatitirpinkite šaldyto maisto.
- Air Fry padėklą tolygiai išklokite maistu. Jei įmanoma, maistą priėdė išdėstykite tik vienu sluoksniu.
- Įstumkite priedą į 3 kameros lygį. Jei naudojate Air Fry padėklą, 1 lygyje galite įdėti tuščią universalią keptuvę, kad apsaugotumėte ją nuo užteršimo.
- Praėjus pusei ruošimo laiko maistą apverskite. Ruošdami didesnius kiekius apverskite maistą 2 kartus.

Patarimas. Druska skaninkite tik baigę ruošti. Tuomet ruošiamas maistas bus traškesnis.

Karšto oro gruzdintuve galima ruošti ir džiovėsiuose apvoliotas daržoves. Jei norite naudoti kuo mažiau riebalų, džiovėsių sluoksnį apipurškite aliejaus purkštuvu. Tuomet traški plutelė nebus tokia riebi.

¹ Įkaitinti prietaisą.

Nuostatos, rekomenduojamos ruošiant karšto oro gruzdintuvėje

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Gruzdinamosios bulvytės, šaldytos	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	3		170-190	20-25
Bulvių krepšeliai, įdaryti, šaldyti	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	3		170-190	20-25
Bulviniai blynai, šaldyti	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	3		170-190	20-25
Vištienos piršteliai, kepsneliai, šaldyti	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	3		170-190	10-15
Žuvies piršteliai, šaldyti	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	3		170-190	15-20
Brokoliai, apvolioti džiovėsiuose	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	3		170-190	15-25

22.6 Kontroliniai patiekalai

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

Kepimas

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

- Įstūmimo lygiai kepat 2 lygiuose:
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
 - Kepimo padėklas: 1 lygis
 - Formos ant grotelių:
 - Pirmos grotelės: 3 lygis
 - Antros grotelės: 1 lygis
- Įstūmimo lygiai kepat 3 lygiuose:
 - Kepimo padėklas: 5 lygis
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
 - Kepimo padėklas: 1 lygis
- Drėgnas biskvitas
 - Jei kepat 2 lygiuose, atidaromasias formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis centre.
 - Galite naudoti ne tik groteles, bet ir mūsų siūlomą karšto oro gruzdintuvę.

Rekomenduojamos kepimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Universalusis padėklas	3		140-150 ¹	25-35
Forminiai sausainiai	Universalusis padėklas	3		140 ¹	28-38
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universalusis padėklas + Kepimo padėklas	3+1		140 ¹	30-40
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	Universalusis padėklas + 2x Kepimo padėklas	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Universalusis padėklas	3		150 ¹	25-35
Small Cakes	Universalusis padėklas	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Universalusis padėklas	3		170	20-30

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Small Cakes, 2 lygiai	Universalusis padėklas + Kepimo padėklas	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 lygiai	Universalusis padėklas + 2x Kepimo padėklas	5+3+1		140 ¹	30-40
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm skersmens	2		160-170 ²	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm skersmens	2		160-170	30-40
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	Išardoma forma, 26 cm skersmens	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 vnt.	2x Išardomoji forma, Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Kepimas griliu

Nuostatos, rekomenduojamos kepat griliu

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučio skrudinimas	Grotelės	5		3 ³	5-6

23 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.




← mm →

23.1 Bendrosios montavimo nuorodos

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiomis nuorodomis.


- Prietaisu naudositės saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- 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.

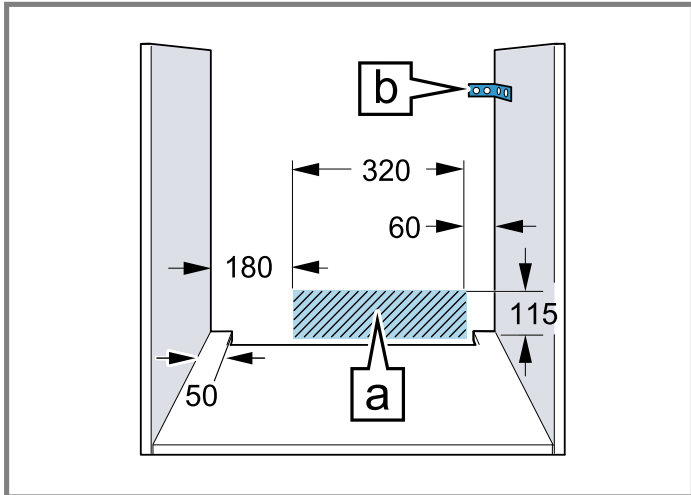
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali pakenkti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaisas gali būti įrengiamas ne didesniau kaip 850 mm aukštyje nuo žemės.
- Pastatykite prietaisą ant horizontaliai išlygiuoto paviršiaus.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto  srityje arba už montavimo srities.

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

³ Prietaiso iš anksto neįkaitinti.

Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampainiu .



- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad neįsipjautumėte. Montuojant prienamų dalių briaunos gali būti aštrios.
- Paveikslėlyje matmenys pateikti milimetrais.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Įrengus prietaisą vaikams negali būti pasiekiamos angos galinėje prietaiso sienelėje, net per apatinius stalčius ir virtuvės spinteles. Tai užtikrinama įmontuojant. Įrengiant virtuvės saloje reikia naudoti uždarą galinę sienelę.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

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

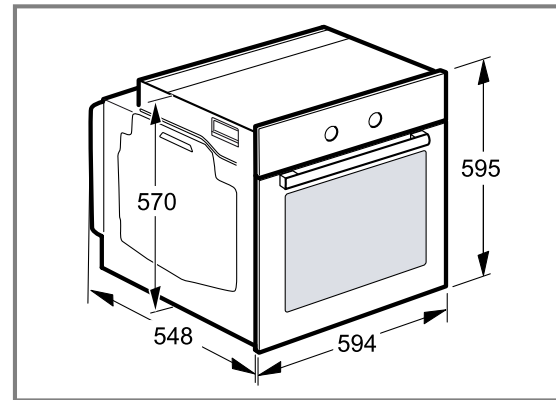
DĖMESIO

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

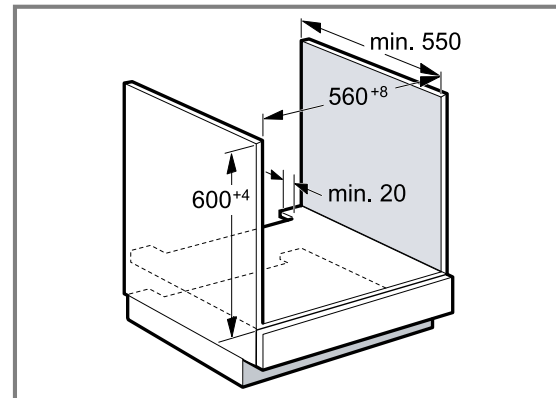
23.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



23.3 Montavimas po stalviršiu

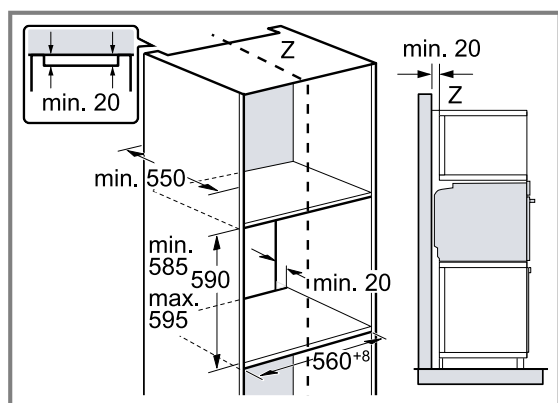
Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.
- Derinant su indukcinėmis kaitlentėmis tarpo tarp stalviršio ir prietaiso uždengti papildomomis lentjuostėmis negalima.
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldų.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.
- Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.
- Atkreipkite dėmesį, kad stalviršio storis turi būti min. 600 mm.
- Montuojant po dujine kaitlente reikia atkreipti dėmesį, kad prietaisas nesiliestų prie dujinės kaitlentės dujų jungties.
- Jei reikia, kreipkitės į licenciją turintį kvalifikuotą dujų sistemų įrengimo specialistą.

23.4 Montavimas aukštoje spintoje

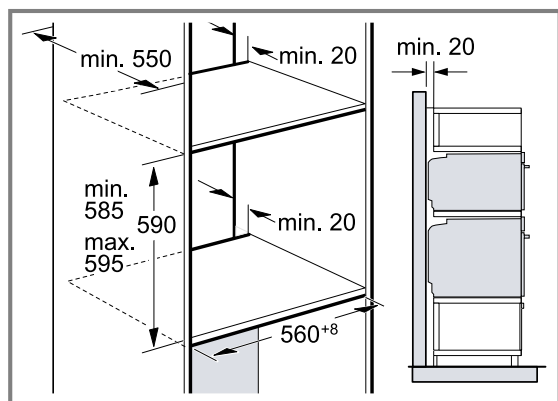
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



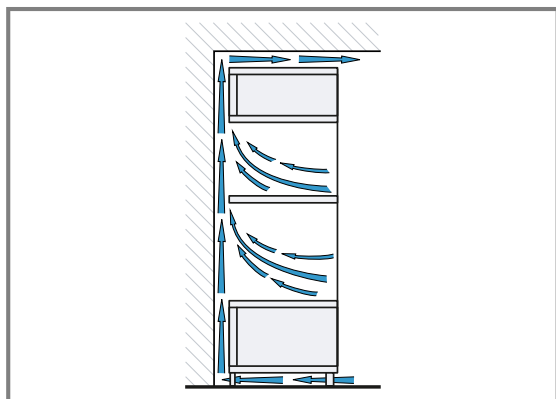
- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Prietaisą montuokite tik tokiam aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

23.5 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

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



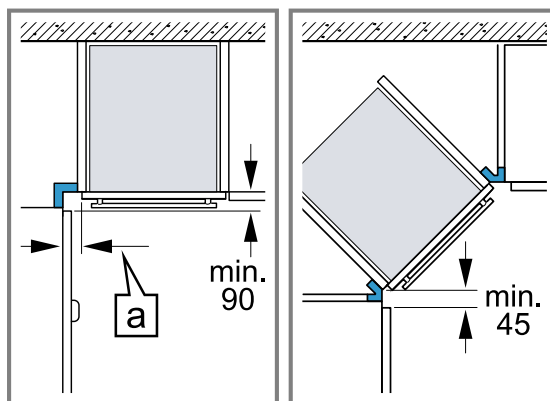
- Kad prietaisai vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą abiejų prietaisų ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm² ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės.
- Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytą brėžinyje.



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

23.6 Montavimas kampe

Montuodami kampe laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nuorodų.

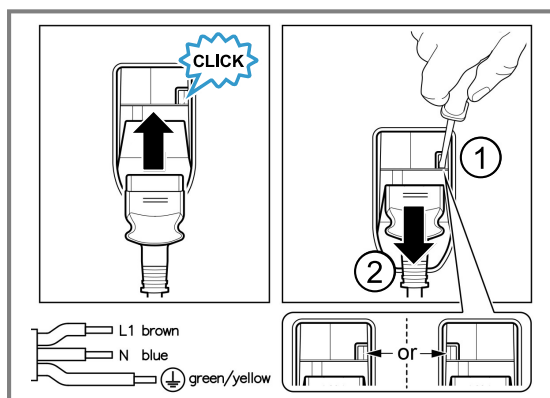


- Kad būtų galima atidaryti prietaiso dureles, montuojant į kampą būtina atsižvelgti į minimalius matmenis. Matmuo \bar{a} priklauso nuo baldo priekinės dalies ir rankenos storio.

23.7 Elektros jungtis

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

- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naudojamas tik su žemimo laido jungtimi.
- Reikia naudoti saugiklius, atitinkančius duomenų lentelėje nurodytus duomenis ir šalyje galiojančius potvarkius.
- Atliekant bet kokius montavimo darbus, turi būti atjungtas įtampos tiekimas.
- Prietaisas gali būti jungiamas tik komplekte esančiu jungiamuoju 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 reikalavimus atitinkančio kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu.

- ▶ Kištuką prijunkite prie kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu.
- Kai prietaisas yra įmontuotas, turi būti laisvas priėjimas prie el. tinklo prijungimo linijos el. tinklo kištuko arba, jei laisvas priėjimas negalimas, tuomet stacionarioje elektros instaliacijoje turi būti sumontuotas atskyrimo įtaisas, atitinkantis įrengimo sąlygas.

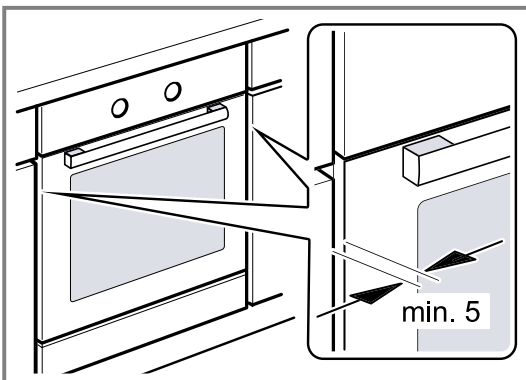
Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

Pastaba. Prijungti prietaisą gali tik kvalifikuotas aptarnaujantis personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos. Stacionarioje elektros instaliacijoje turi būti sumontuotas atskyrimo įtaisas, atitinkantis įrengimo sąlygas.

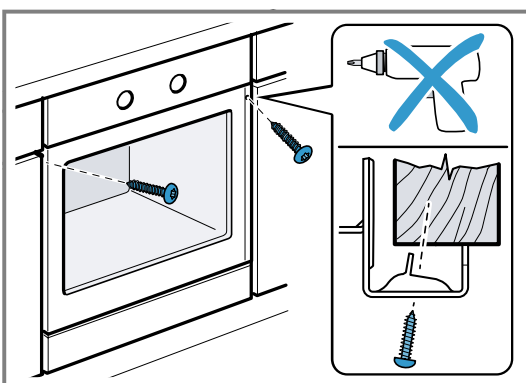
1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą.
Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schemą.
Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Jungimo prie elektros tinklo laido gyslas prijunkite pagal spalvas:
 - ▶ žalia ir geltona = apsauginis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

23.8 Prietaiso įmontavimas

1. Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.



2. Priveržkite prietaisą.

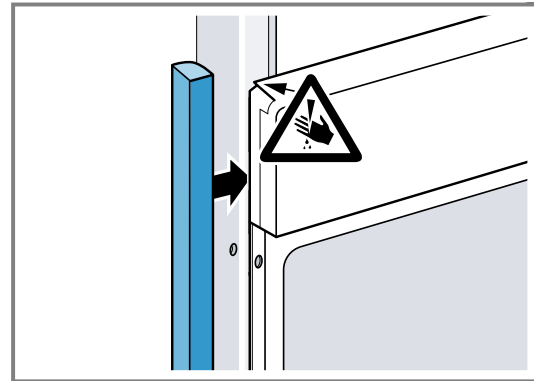


Pastaba. Tarp tarp stalviršio ir prietaiso negalima uždengti papildomomis lentjuostėmis.

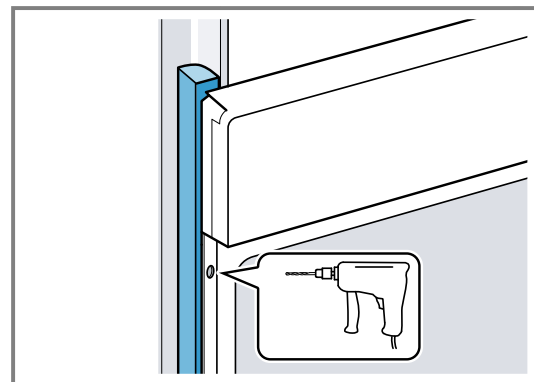
Prie integravimo spintelės šoninių sienelių negalima tvirtinti šilumos izoliacijos juostų.

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

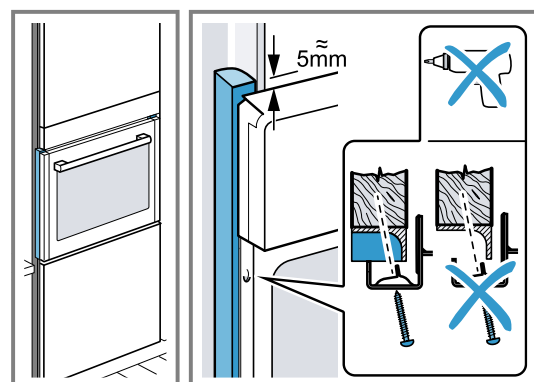
1. Abiejose pusėse pritvirtinkite užpildą, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.



2. Pritvirtinkite užpildą prie baldo.
3. Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragrežkite užpildą ir baldą.



4. Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu.



23.10 Prietaiso išmontavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo įtamos šaltinio.
2. Atsukite tvirtinimo varžtus.
3. Šiek tiek kilstelėkite prietaisą ir jį visiškai ištraukite.



Dėkojame, kad įsigijote „Bosch“ buitinių prietaisų!

Užregistruokite savo naująjį prietaisą „MyBosch“ sistemoje ir iš karto naudokitės privalumais:

- **Profesionalų rekomendacijos ir patarimai, susiję su Jūsų prietaisu**
- **Garantijos pratęsimo galimybės**
- **Nuolaidos reikmenims ir atsarginėms dalims**
- **Visada po ranka esanti skaitmeninė naudojimo instrukcija ir visi prietaiso duomenys**
- **Paprasta prieiga prie „Bosch“ buitinių prietaisų serviso**

Nemokama ir paprasta registracija – taip pat ir iš mobiliųjų įtaisų:
www.bosch-home.com/welcome



Prireikė pagalbos? Ją rasite čia.

Profesionali konsultacija apie Jūsų Bosch buitinius prietaisus, pagalba, iškilus problemų arba remontas, kurį atliks Bosch ekspertas.

Sužinokite daugiau apie įvairias galimybes, kaip Jums gali pagelbėti Bosch:
www.bosch-home.com/service

Kontaktiniai duomenys visose šalyse išvardyti pridėtame servisų sąrašė.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001985559 (060102) REG25

It