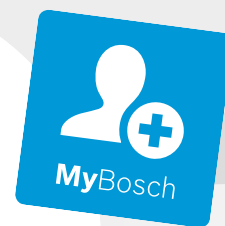




**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Integruota orkaitė

**HRG675B.1S**

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos

# Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



## Turinys

### NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga .....	2
2	Daiktinės žalos išvengimas .....	5
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	6
4	Susipažinimas .....	7
5	Darbo režimai .....	9
6	Priedai.....	10
7	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą .....	12
8	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	13
9	Greitasis įkaitinimas .....	14
10	Laiko funkcijos .....	14
11	Garai .....	15
12	„AutoPilot“ .....	18
13	Apsauga nuo vaikų .....	19
14	Šabo nuostata .....	19
15	Pagrindinės nuostatos .....	19
16	Valymas ir priežiūra .....	20
17	Valymo funkcija Piroлизė .....	22
18	Pagalbinė valymo programa .....	23
19	Kalkių šalinimas .....	24
20	Džiovinimas .....	24
21	Rėmas .....	25
22	Prietaiso durelės .....	25
23	Sutrikimų šalinimas .....	28
24	Utilizavimas .....	30
25	Klientų aptarnavimo tarnyba .....	30
26	Viskas pavyks .....	31
27	MONTAVIMO INSTRUKCIJA.....	38
27.1	Bendrieji montavimo nurodymai.....	38

## 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

### 1.1 Bendrosios nuorodos

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

### 1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

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

### 1.3 Naudotojų rato apribojimas

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

## 1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 10

### ⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

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

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

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

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis 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 ( $\geq 15$  tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

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

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

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

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

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

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

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.

- ▶ Būkite atsargūs naudodami ir valydami.
- ▶ Jei įmanoma, mūvėkite apsaugines pirštines.

Atidarant ir 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 atšokti ir net iškristi. Durelių stiklai gali įtrūkti ir suskilti.

→ "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 5

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

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

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

- ▶ Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.
- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesiliestų prie aštrių smaigalių ar briaunų.
- ▶ Elektros kabelio jokia būdu nesulenkite, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos. Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.
- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.  
→ Psl. 30

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

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

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

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

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

## **1.5 Garai**

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

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

Toliau eksploatuojant prietaisą, vandens bakelyje esantis vanduo gali smarkiai įkaisti.

- ▶ Po kiekvieno prietaiso naudojimo garų režimu ištuštinkite vandens bakelį. Kameroje susikaupia karštų garų.
- ▶ Jei eksploatuodami prietaisą naudojate garų režimą, nesilieskite prie kameros. Išimant priedą gali išsilieti karšto skysčio.
- ▶ Karštą priedą imkite tik su orkaitės pirštine.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Dėl karštų paviršių kameroje gali užsidegti degių skysčių garai (garų išmetimas). Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

- ▶ Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų).
- ▶ Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūsų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą.

## **1.6 Valymo funkcija**

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

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

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

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

### ⚠ **ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!**

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

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

### ⚠ **ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!**

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

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

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

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

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

⚠ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

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

## 2 Daiktinės žalos išvengimas

### 2.1 Bendroji informacija

#### **DĖMESIO!**

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

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

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

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

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

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

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

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

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

- ▶ Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidarytą durelių.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.
- ▶ Atviromis prietaiso durelėmis kamerą džiovinkite tik tuomet, jei buvotė nustatę didelį drėgmės kiekį. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmių, kurių nebeįmanoma pašalinti.
- ▶ Jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nepridėkite jų į kepimo padėklą per daug.
- ▶ Jei įmanoma, naudokite gilesnes universalias kepimo skardas.

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

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

## 2.2 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

### DĖMESIO!

Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garais.

- ▶ Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

Indas su rūdžių pažeistomis vietomis gali sukelti kameros rūdijimą. Rūdijimas gali prasidėti net dėl mažo rūdžių plotelio.

- ▶ Nenaudokite surūdijusių indų.

Karštas vanduo vandens bakelyje gali pažeisti garinimo sistemą.

- ▶ Į vandens bakelį pilkite tik šaltą vandenį.

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.

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

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeniu.

Plaunamas indaplovėje vandens bakelis pažeidžiamas.

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

---

## 3 Aplinkosauga ir taupymas

### 3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

### 3.2 Energijos taupymas

Jeį paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

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

- 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 nepsikeis 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.

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

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

### Pastaba.

Prietaisas vartoja:

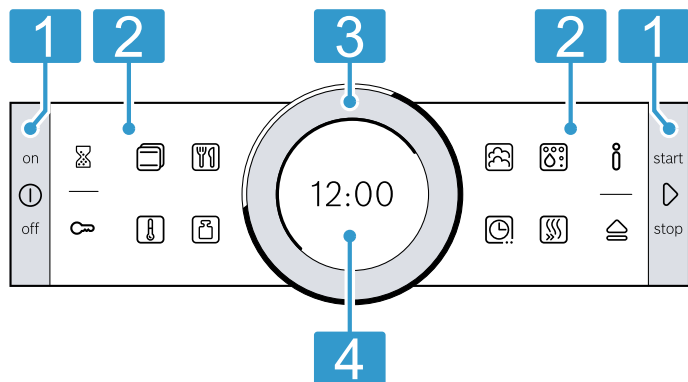
- veikdamas su įjungtu ekranu – maks. 1 W;
- veikdamas su išjungtu ekranu – maks. 0,5 W.

## 4 Susipažinimas

### 4.1 Valdymo skydelis

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

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



- 1 Mygtukai**  
Valdymo skydelio kairėje ir dešinėje pusėse esančiuose mygtukuose yra spaudimo taškas. Paspauskite mygtuką, jei norite jį aktyvinti. Prietaisuose, kurių priekinė dalis nėra iš nerūdijančio plieno, mygtukų funkciją taip pat atlieka jutikliniai laukeliai.
- 2 Jutikliniai laukeliai**  
Jutikliniai laukeliai yra lietimui jautrūs plotai. Norėdami pasirinkti funkciją, švelniai palieskite atitinkamą laukelį.
- 3 Valdymo ratukas**  
Valdymo ratuką galite sukuti ir į kairę, ir į dešinę pusę. Švelniai spustelėkite valdymo ratuką ir pasukite norima kryptimi.
- 4 Ekranas**  
Ekrane rodomos esamos nustatomosios vertės, galimos parinktys arba pranešimai.

### 4.2 Mygtukai

Valdymo skydelio mygtukais kairėje ir dešinėje pusėse įjungsite ir išjungsite prietaisą arba režimą.

Mygtukas	Funkcija	Paskirtis
Ⓛ	on/off	Prietaiso įjungimas arba išjungimas.
▶	start/stop	Trumpas spustelėjimas: režimo paleidimas arba nutraukimas. Paspaudimas maždaug 3 sekundes: režimo nutraukimas.

### 4.3 Jutikliniai laukeliai








Jutikliais laukeliais tiesiogiai pasirinksite įvairias funkcijas.

Jutikliniai laukeliai valdymo skydelio išorėje skirti pagrindinėms funkcijoms, o jutikliniai laukeliai valdymo skydelio vidinėje srityje – maisto ruošimo režimui.

Šiuo metu pasirinktos funkcijos jutiklinis laukelis šviečia raudonai.

Jutiklinis laukelis išorėje	Funkcija	Paskirtis
⌚	Laikmatis	Laikmačio pasirinkimas.
🔒	Apsauga nuo vaikų	Paspaudimas apie 4 sekundes: apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba pasyvinimas.
ℹ️	Informacija	Galima peržiūrėti papildomą informaciją apie funkciją arba nuostatą. Norėdami atverti pagrindines nuostatas, išjungę prietaisą maždaug 3 sekundes palaikykite nuspaudę.
🏠	Valdymo skydelio atidarymas	Norėdami išimti vandens bakelį, atidarykite valdymo skydelį.

Jutiklinis laukelis vidinėje srityje	Funkcija	Paskirtis
📄	Kaitinimo būdai	Darbo režimo „Kaitinimo būdai“ pasirinkimas.

Jutiklinis laukelis vidi-nėje srityje	Funkcija	Paskirtis
	Temperatūra	Kameros temperatūros pasirinkimas.
	„AutoPilot“	Darbo režimo „AutoPilot“ su ruošimo programomis pasirinkimas.
	Svoris	Darbo režimo „AutoPilot“ su ruošimo programomis pasirinkimas.
	Garai	Darbo režimo „Garai su garų srauto funkcija“ pasirinkimas.
	Valymas	Valymo darbo režimo pasirinkimas.
	Laiko funkcijos	Laiko funkcijų pasirinkimas.
	Greitasis įkaitinimas	Kameros greitojo įkaitinimo paleidimas arba sustabdymas.

#### 4.4 Valdymo ratukas

Valdymo ratuku galite keisti ekrane rodomas nustatomas vertes.

Kai keičiant nustatomas vertes, pvz., temperatūros, pasiekama mažiausioji arba didžiausioji vertė, ji lieka ekrane. Jei reikia, vėl pakeiskite vertę valdymo ratuku. Sąrašuose, pvz., kaitinimo būdų, pasiekus paskutinę vertę vėl rodoma nuo pirmosios.

#### 4.5 Ekranas

Įvairiuose ekrano lygiuose bus rodomos pasirinktos nustatomosios vertės.

Vertė pagrindinėje dalyje	Vertė pagrindinėje dalyje ryškiai rodoma balta spalva. Jei reikia, pakeiskite vertę valdymo ratuku. Įjungus režimą, pagrindinėje dalyje rodoma temperatūra arba pakopa.
Vertė fone	Fone vaizduojamos vertės yra pilkos spalvos. Norėdami pakeisti vertę valdymo ratuku, pirmiausia pasirinkite norimą funkciją.
Padidinimas	Kol valdymo ratuku keičiate vertę, padidinta būna tik ši vertė.

#### Ratuko linija

Ekrane matysite ratuko liniją.

- Vietos rodmuo  
Keisdami vertę pagal ratuko liniją matysite, kurioje parinkčių sąrašo vietoje dabar esate. Atsižvelgiant į nustatymo diapazoną ir parinkčių sąrašo ilgį, ratuko linija būna ištisinė arba padalyta į segmentus.
- Eigos indikatorius  
Naudojant ratuko liniją rodo eigą ir vienos sekundės intervalu užsipildo raudona spalva. Jei skaičiuojama trukmė, kas sekundę užgęsta po vieną ratuko linijos segmentą.

#### Temperatūros indikatorius

Įkaitinimo linija ir liekamosios šilumos rodmuo rodo kameros temperatūrą.

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

- Įkaitinimo linija  
Įjungus po temperatūros rodmeniu esanti balta linija kaistant kamerei užsipildo raudona spalva. Kai veikiant įkaitinimo funkcijai pasiekiamas optimalus laikas dėti patiekalus, raudona linija tampa ištisinė. Jei yra nustatymo pakopos, pvz., grilio kaitinimo pakopos, įkaitinimo linija raudona spalva užsipildo iš karto.
- Liekamosios šilumos rodmuo  
Kai prietaisas išjungtas, ratuko linija rodo kameros liekamąją šilumą. Kuo mažesnė liekamoji šiluma, tuo tamsesnė yra ratuko linija, o po tam tikro laiko ji visiškai dingsta.

#### 4.6 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

#### Rėmas

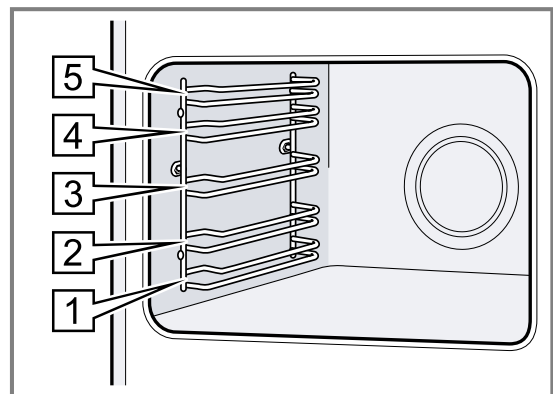
Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

→ "Priedai", Psl. 10

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

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 25



#### Apšvietimas

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

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



## Vėsinamasis ventilatorius

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

### DĖMESIO!

Neuždenkite ventilacijos angos virš prietaiso durelių. Prietaisas perkais.

► Neuždenkite ventilacijos angos.

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

### Prietaiso durelės

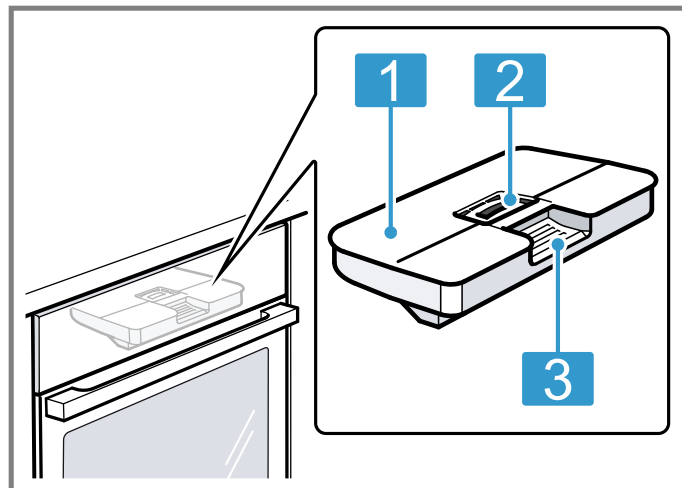
Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas sustos. Kai prietaiso dureles uždarysite, darbo režimas bus automatiškai tęsiamas.

### Vandens bakelis

Vandens bakelio reikia kaitinimo būdams su garų funkcija.

Vandens bakelis yra už valdymo skydelio.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 15



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

## 5 Darbo režimai

Čia pateikiama prietaiso darbo režimų ir pagrindinių funkcijų apžvalga.

Darbo režimas	Paskirtis
Kaitinimo būdai	Norėdami savo patiekalus paruošti tinkamai, pasirinkite tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus. → "Kaitinimo būdai", Psl. 9
„AutoPilot“	Naudokite įvairiems patiekalams užprogramuotas rekomenduojamas nuostatas. → „AutoPilot“, Psl. 18

Darbo režimas	Paskirtis
Garai	Kaitinimo būdai su garų funkcija patiekalams ruošti juos tausojant. → "Garai", Psl. 15
Valymas	Pasirinkite kameros valymo funkciją. → "Valymo funkcija 'Pirolizė'", Psl. 22 → "Pagalbinė valymo programa", Psl. 23 → "Kalkių šalinimas", Psl. 24















### 5.1 Kaitinimo būdai

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

Atskiri kaitinimo būdai pažymėti simboliais, kurie padeda juos atpažinti.

Jums pasirinkus kaitinimo būdą, prietaisas rekomenduoja tinkamą temperatūrą arba pakopą. Galite vertes patvirtinti arba keisti nurodytame diapazone. Kai nustatyta aukštesnė nei 275 °C temperatūra ir 3 grilio kaitinimo pakopa, po maždaug 40 minučių prietaisas temperatūrą sumažina maždaug iki 275 °C ir 1 grilio kaitinimo pakopos.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūros diapazonas	Paskirtis ir veikimo būdas Galimos papildomos funkcijos
	4D karšto oro srautas	30–275 °C	Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	30–300 °C	Kepiniams arba mėsei, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.

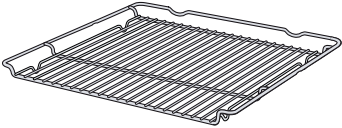
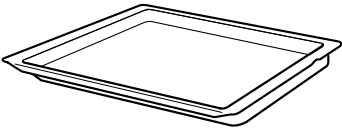
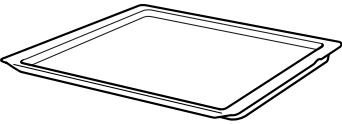
Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūros diapazonas	Paskirtis ir veikimo būdas Galimos papildomos funkcijos
	Ekonomiškas karšto oro srautas	30–275 °C	Pasirinkti patiekalai neįkaitinami prietaiso ir juos tausoiant ruošiami viename lygyje. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 125 °C iki 275 °C. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	30–300 °C	Pasirinkti patiekalai ruošiami juos tausoiant. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.
	Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija	30–300 °C	Paukštienai, visai žuvis ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius pučia aplink patiekalą karštą orą.
	Didysis grilis	Grilio kaitinimo pakopos: 1 = silpnai 2 = vidutiniškai 3 = stipriai	Plokštiems grilyje kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Mažasis grilis	Grilio kaitinimo pakopos: 1 = silpnai 2 = vidutiniškai 3 = stipriai	Mažiems kiekiams didkepsnių, dešrelių ar skrebučių kepti grilyje. Mažiems kiekiams apkepti. Kaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Picos kepimo režimas	30–275 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir apvalusis kaitinimo elementai galinėje sienelėje.
	Ilgas troškinimas	70–120 °C	Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir tausoiant ruošti neuždengus dangčiu. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios.
	Apatinis kaitinimo elementas	30–250 °C	Patiekalams baigti kepti arba ruošti vandens vonelėje. Kaitinama iš apačios.
	Atitirpinimas	30–60 °C	Užšaldytam maistui atitirpinti jį tausoiant.
	Laikymas šiltai	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Indo pašildymas	30–70 °C	Indui pašildyti.
	Atšviežinimas	80–180 °C	Lėkštėse patiekiamiems patiekalams ir kepiniams pašildyti juos tausoiant. Tiekiami garai, todėl patiekalai neišsausėja.
	Kildinimo pakopa	30–50 °C	Tešlai kildinti arba jogurtui brandinti. Tešla pakyla daug greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.
	Džiovinimas	150 °C	Norėdami pašalinti susikaupusią drėgmę, baigę naudoti režimą su garų funkcija išvalykite kamerą.

## 6 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

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

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai		Naudojimas
Grotelės		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pyragų formos</li> <li>Apkepo formos</li> <li>Indas</li> <li>Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai</li> <li>Užšaldyti patiekalai</li> </ul>
Universali kepimo skarda		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sultingi pyragai</li> <li>Kepiniai</li> <li>Duona</li> <li>Dideli kepsniai</li> <li>Užšaldyti patiekalai</li> <li>Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepant grilyje ant grotelių, surinkti.</li> </ul>
Kepimo padėklas		<ul style="list-style-type: none"> <li>Padėkle kepamas pyragas</li> <li>Maži kepiniai</li> </ul>

## 6.1 Užfiksavimo funkcija

Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

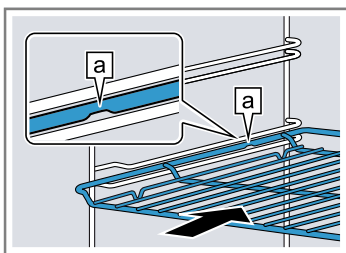
Priedą galite ištraukti maždaug iki pusės, kol jis užsifiksuos. Apsauga nuo virtimo veikia tik tuomet, kai priedas į kamerą įstumtas tinkamai.

## 6.2 Priedo įstūmimas į kamerą

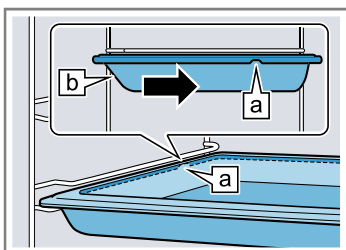
Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse. Tik tuomet bus galima ištraukti priedą iki pusės jam nepakrypstant.

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

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



Padėklas Pz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.



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

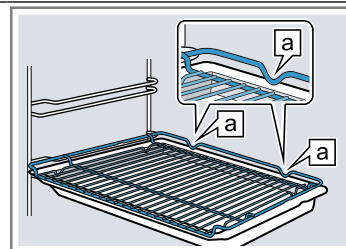
**Pastaba.** Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

## Priedų derinimas

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

1. Grotelės ant universalios kepimo skardos uždėkite taip, kad abu tarpikliai [a] gale būtų ant universalios kepimo skardos krašto.
2. Universalią kepimo skardą įstumkite tarp vieno įstūmimo lygmens dviejų kreipiamųjų strypelių. Tuomet grotelės bus virš viršutinio kreipiamojo strypelio.

Grotelės ant universalios kepimo skardos



## 6.3 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.

## 7 Prieš pradedant naudoti pirmą kartą

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

### 7.1 Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

#### DĖMESIO!

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

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

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

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

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

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


Nuostatos	Vandens kietumas, mmol/l	Vokietijos vandens kietumas, °dH	Prancūzijos vandens kietumas, °fH
00 (suminkštintas) <sup>1</sup>	–	–	–
01 (minkštas)	iki 1,5	iki 8,4	iki 15
02 (vidutinis)	1,5–2,5	8,4–14	15–25
03 (kietas)	2,5–3,8	14–21,3	25–38
04 (labai kietas) <sup>2</sup>	daugiau nei 3,8	daugiau nei 21,3	daugiau nei 38

<sup>1</sup> Nustatykite tik kai naudojate minkštintą vandenį.

<sup>2</sup> Taip pat nustatykite mineraliniam vandeniui. Naudokite tik negazuotą mineralinį vandenį.


### 7.2 Pirmojo paleidimo veiksmai


Prijungę prietaisą prie elektros tinklo arba elektros srovei atsiradus po ilgesnio elektros tiekimo sutrikimo, paleisdami pirmą kartą turite pasirinkti prietaiso nuostatas. Nuostatos ekrane parodomos po kelių sekundžių.



1. Jei reikia, nuostatą pakeiskite valdymo ratuku.  
Galimi nuostatai:
  - Kalba
  - Par. laik.
  - Vandens kietumas
2. Patvirtinkite paspausdami .
- ✓ Pasirodo kitas nuostatas.
3. Perjunkite kiekvieną nuostatą ir prireikus ją pakeiskite valdymo ratuku.
- ✓ Pakeitus paskutinę nuostatą ekrane nurodoma, kad pirmojo paleidimo veiksmai yra baigti.
- ✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.
4. Kad prieš pirmą kartą įsijungiant kaitinimui būtų patikrintas prietaiso veikimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.

### 7.3 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

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

1. Iš kameros išimkite informaciją apie gaminį ir priedą. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuočių likučių, pvz., stiroporo rutuliukų, ir nuplėškite lipnią juostą nuo prietaiso arba iš jo vidaus.
2. Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami .
4. Pripildykite vandens bakelį.  
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 15
5. Nustatykite šias nuostatas:

Kaitinimo būdas	4D karšto oro srautas 
Temperatūra	didžiausia
Garų tiekimas	03
Trukmė	1 val.


- "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13
6. Įjunkite režimą paspausdami .
    - Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
    - ✓ Trukmei pasibaigus suveikia signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
  7. Išjunkite prietaisą paspausdami .

8. Prietaisui atvėsus, lygius kameros paviršius nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir plovimo šluoste.
9. Priedą kruopščiai nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.

10. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.  
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 17


## 8 Svarbiausia informacija apie valdymą

### 8.1 Prietaiso įjungimas

- ▶ Įjunkite prietaisą paspausdami .
- ✓ Ekране rodomas „Bosch“ logotipas. Paskui rodomi kaitinimo būdai.

### 8.2 Prietaiso išjungimas

Jei prietaiso nenaudosite, jį išjunkite. Jei ilgesnį laiką neatliekate jokių valdymo veiksmų, prietaisas automatiškai išsijungia.


- ▶ Išjunkite prietaisą paspausdami .
- ✓ Prietaisas išsijungia. Vykdomos funkcijos sustabdomos.
- ✓ Ekране rodomas paros laikas ir liekamosios šilumos rodmuo.

### 8.3 Įjungti darbo režimą

Kiekvieną režimą reikės įjungti ranka.




#### DĖMESIO!

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.
- ▶ Įjunkite režimą paspausdami .
- ✓ Ekране rodomos nuostatos, veikimo laikas, ratuko linija ir įkaitinimo linija.

### 8.4 Darbo režimo sustabdymas arba nutraukimas


Galite trumpam sustabdyti režimą ir vėl jį tęsti. Režimą nutraukus visiškai nuostatos atkuriamos.

1. Norėdami nutraukti režimą trumpam:
  - trumpai spustelėkite .
  - Norėdami tęsti darbo režimą, spustelėkite .
2. Norėdami nutraukti darbo režimą, apie 3 sekundes spauskite .
- ✓ Darbo režimas nutraukiamas ir visos nuostatos atkuriamos.


### 8.5 Darbo režimo nustatymas




Kai prietaisas įjungiamas, jis rekomenduoja darbo režimą, pavyzdžiui, kaitinimo būdus.

1. Jei norite pasirinkti kitą, o ne rekomenduojamą darbo režimą, spustelėkite atitinkamą jutiklinį laukelį.
- ✓ Jutiklinis laukelis šviečia raudona spalva.  
→ "Darbo režimai", Psl. 9

2. Norėdami pasirinkti kitas nuostatas, paspauskite atitinkamus jutiklinius laukelius.
3. Valdymo ratuku pakeiskite vertę.
4. Įjunkite režimą paspausdami .

### 8.6 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

**Reikalavimas.** Pasirinktas darbo režimas "Kaitinimo būdai" .

1. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujamą kaitinimo būdą.
2. Paspauskite .
- ✓ Ekране temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.
3. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
4. Įjunkite režimą paspausdami .
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti.
- ✓ Ekране rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia, ir tikslinė temperatūra.
5. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .

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



→ "Kaitinimo būdai", Psl. 9

**Pastaba.** Prietaise galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką.

→ "Laiko funkcijos", Psl. 14

### Kaitinimo būdo keitimas

Jeį pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

1. Nutraukite režimą paspausdami .
2. Paspauskite .
- ✓ Ekране rodomas pirmas kaitinimo būdas su jam rekomenduojama temperatūra.
3. Valdymo ratuku pakeiskite kaitinimo būdą.


### Temperatūros keitimas

Įjungę režimą galite tiesiogiai keisti temperatūrą.

- ▶ Valdymo ratuku pakeiskite temperatūrą.
- ✓ Temperatūra taikoma iš karto.



### 8.7 Informacijos rodymas

Dažniausiai prietaise rodoma informacija apie šiuo metu veikiančią funkciją. Kai kurią informaciją prietaisas parodo automatiškai, pvz., susijusią su įspėjimais arba komandų patvirtinimu.

1. Paspauskite .
- ✓ Jei yra informacijos, ji rodoma kelias sekundes.
2. Ilgesnius tekstus iki galo peržiūrėsite sukdami valdymo ratuką.

## 9 Greitasis įkaitinimas



Norėdami taupyti laiką, nustatę aukštesnę nei 100 °C temperatūrą galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę. Greitojo įkaitinimo funkciją galima naudoti šiems kaitinimo būdams:

- 4D karšto oro srautas 
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 


### 9.1 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 ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
2. Paspauskite .
  - ✓ Simbolis šviečia raudonai.
3. Įjunkite režimą paspausdami .
  - ✓ Įsijungia greitojo įkaitinimo funkcija.
  - ✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas. Raudonas simbolis užgęsta.
4. Įdėkite patiekalą į kamerą.

### Greitojo įkaitinimo nutraukimas




- ▶ Paspauskite .
- ✓ Raudonas simbolis užgęsta.

## 10 Laiko funkcijos

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




### 10.1 Laiko funkcijų apžvalga


Galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką. Laikmatis ir darbo režimas nustatomi atskirai.

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

### 10.2 Laikmačio nustatymas



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

1. Paspauskite .
  - ✓ Simbolis šviečia raudonai.
2. Laikmačio laiką nustatykite valdymo rankenėle.
3. Mygtuku  įjunkite laikmatį.
  - Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia automatiškai.
  - ✓ Skaičiuojamas laikmačio laikas.
  - ✓ Laikmačio laikas ekrane matomas ir išjungus prietaisą.
  - ✓ Kai prietaisas įjungtas, ekrane rodomos veikiančio režimo nuostatos. Norėdami kelias sekundes matyti laikmačio laiką, spustelėkite .
  - ✓ Pasibaigus laikmačio laikui, pasigirsta signalas. Raudonas simbolis užgęsta.
4. Laikmačio laikui pasibaigus, galima atlikti šiuos veiksmus:

- Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.
- Jei norite nustatyti laikmačio laiką iš naujo, spustelėkite  ir nustatykite laikmačio laiką valdymo rankenėle.



### Laikmačio laiko keitimas

Bet kuriuo metu galite pakeisti laikmačio laiką.

1. Paspauskite .
2. Laikmačio laiką pakeiskite valdymo rankenėle.
3. Patvirtinkite paspausdami .

### Laikmačio veikimo nutraukimas


Bet kuriuo metu galite nutraukti laikmačio veikimą.

1. Paspauskite .
2. Valdymo ratuku nustatykite nulinę laikmačio trukmę.
3. Patvirtinkite paspausdami .
  - ✓ Raudonas simbolis užgęsta.

### 10.3 Trukmės nustatymas


Galite nustatyti daugiausia 23 valandų ir 59 minučių veikimo trukmę.




**Reikalavimas.** Nustatytas darbo režimas ir temperatūra arba pakopa.

1. Paspauskite .
  - ✓ Simbolis šviečia raudonai.
2. Valdymo ratuku nustatykite trukmę.

Sukimo kryptis	Rekomenduojama vertė
Kairėn	10 minučių
Dešinėn	30 min.



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

3. Įjunkite režimą paspausdami .
  - ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
  - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.
4. Trukmei pasibaigus, galima atlikti šiuos veiksmus:
  - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.

- Jei norite nustatyti trukmę iš naujo, spustelėkite  ir nustatykite trukmę valdymo ratuku.
- Jei norite tęsti režimą nenustatę trukmės, paleiskite paspausdami .
- Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .




### Trukmės keitimas

Trukmę galite pakeisti bet kada.

1. Paspauskite .
2. Pakeiskite trukmę valdymo ratuku.
3. Patvirtinkite paspausdami .

### Trukmės nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti skaičiuojamą trukmę.

1. Paspauskite .
2. Valdymo ratuku nustatykite nulinę trukmę.
3. Patvirtinkite paspausdami .
  - Jei norite tęsti režimą nenustatę trukmės, paleiskite paspausdami .


## 10.4 Pabaigos laiko nustatymas





Trukmės pabaigos paros laiką galite nukelti 23 valandoms ir 59 minutėms.

### Pastabos

- Kad patiekalas būtų ruošiamas optimaliai, įsijungus režimui nekeiskite pabaigos laiko.
- Kad maisto produktai nesugestų, nelaikykite jų kameroje per ilgai.




### Reikalavimai

- Nustatytas darbo režimas ir temperatūra arba pakopa.
  - Trukmė nustatyta.
1. Dar kartą paspauskite .

2. Valdymo ratuku nukelkite pabaigos laiką.
3. Įjunkite režimą paspausdami .
  - ✓ Ekrane rodomas pradžios laikas. Prietaise įjungtas laukimo režimas.
  - ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas pradžios laikas, prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
  - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.
4. Trukmei pasibaigus, galima atlikti šiuos veiksmus:
  - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.
  - Jei norite nustatyti trukmę iš naujo, spustelėkite  ir nustatykite trukmę valdymo ratuku.
  - Jei norite tęsti režimą nenustatę trukmės, paleiskite paspausdami .
  - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .




### Pabaigos laiko keitimas

Kad patiekalas būtų paruoštas kuo geriau, nustatytą pabaigos laiką keiskite tik prieš įjungdami režimą ir kol neskaičiuojama trukmė.

1. Nutraukite režimą paspausdami .
2. Du kartus paspauskite .
3. Pakeiskite pabaigos laiką valdymo ratuku.
4. Tęskite režimą paspausdami .

### Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada panaikinti nustatytą pabaigos laiką.

1. Nutraukite režimą paspausdami .
  2. Du kartus paspauskite .
  3. Valdymo ratuku sumažinkite pabaigos laiką iki nulinės vertės.
  4. Tęskite režimą paspausdami .
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.

## 11 Garai

Įjungę garų funkciją maistą paruošite jį tausodami. Galite naudoti kaitinimo būdus su garais arba nustatę kai kuriuos kaitinimo būdus papildomai įjungti garų srauto funkciją.

### ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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

### 11.1 Pripildykite vandens bakelį

#### ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Dėl karštų paviršių kameroje gali užsidegti degių skysčių garai (garų išmetimas). Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

- ▶ Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų).
- ▶ Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūsų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą.



#### ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

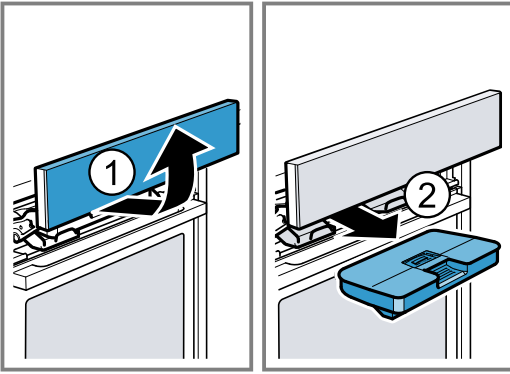
- ▶ Prietaisui nustojus veikti palaukite, kol vandens bakelis atvės.
- ▶ Išimkite vandens bakelį iš bakelio angos.

**Reikalavimas.** Nustatytas tinkamas vandens kietumas.

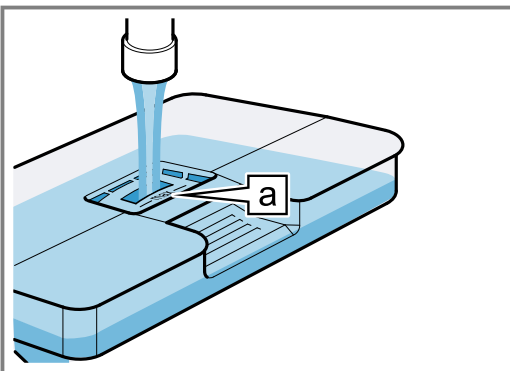
→ "Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 12

1. Paspauskite .
- ✓ Valdymo skydelis automatiškai pastumiamas į priekį.
2. Valdymo skydelį abiem rankomis patraukite į priekį, tada stumkite į viršų, kol užsifiksuos .

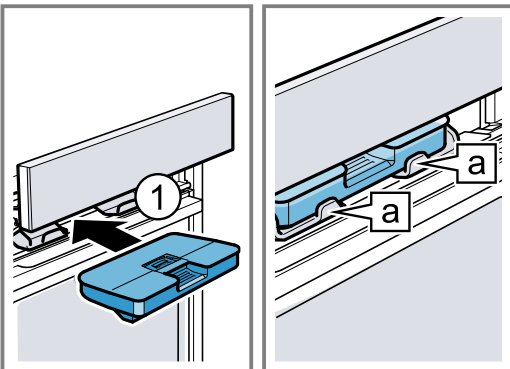
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš bakelio angos ②.



4. Prispauskite dangtelį prie vandens bakelio išilgai sandariklio, kad iš vandens bakelio išbėgtų vanduo.  
5. Į vandens bakelį įpilkite vandens iki žymos „maks.“ [a].



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



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

## 11.2 Kaitinimo būdai su garų funkcija

Galite naudotis vienu iš daugelio kaitinimo būdų su garais. Maistas ruošiamas garuose jį tausojant.

### Atšviežinimas

Įjungę atšviežinimo režimą galite pašildyti jau paruoštą maistą jį tausodami arba kepti išvakarėse paruoštus kepinčius.

### Kildinimo pakopa

Pasirinkus kildinimo pakopą, mielinė tešla pakils daug greičiau nei kambario temperatūroje ir neišsausės.

## Kaitinimo būdo su garais nustatymas

### Pastaba.

Atkreipkite dėmesį į informaciją apie kaitinimo būdus su garais:

- → "Kaitinimo būdai su garų funkcija", Psl. 16
- Nustatant kaitinimo būdą su garais visada reikia nurodyti trukmę.

### Reikalavimas.

Vandens bakelis pripildytas.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 15

1. Paspauskite [☐].
2. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujimą kaitinimo būdą su garais.
3. Paspauskite [⏸].
- ✓ Temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.
4. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
5. Paspauskite [⊙].
6. Valdymo ratuku nustatykite trukmę.
7. Įjunkite režimą paspausdami [↵].

**Pastaba.** Jei veikiant darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, ekrane pateikiamas nurodymas. Darbo režimas nutraukiamas.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 15

- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
  - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane rodoma nulinė trukmė.
8. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
    - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.
    - Jei norite nustatyti trukmę iš naujo, spustelėkite [⊙] ir nustatykite trukmę valdymo ratuku.
    - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami [⏸].
  9. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.  
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 17

### Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

1. Nutraukite režimą paspausdami [↵].
2. Paspauskite [☐].
- ✓ Ekrane rodomas pirmas kaitinimo būdas su jam rekomenduojama temperatūra.
3. Valdymo ratuku pakeiskite kaitinimo būdą.

### Temperatūros keitimas

Įjungę režimą galite tiesiogiai keisti temperatūrą.

- ▶ Valdymo ratuku pakeiskite temperatūrą.
- ✓ Temperatūra taikoma iš karto.

### Trukmės keitimas

Trukmę galite pakeisti bet kada.

1. Paspauskite [⊙].
2. Pakeiskite trukmę valdymo ratuku.
3. Patvirtinkite paspausdami [⊙].







### 11.3 Funkcijos su garais

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

#### Kaitinimo būdai, tinkami naudoti su garų funkcija

Garų funkciją galima naudoti tik su tam tikrais kaitinimo būdais.




Garų funkciją galima naudoti su šiais kaitinimo būdais:

- 4D karšto oro srautas 
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 
- Kepimas griliu su oro cirkuliacijos funkcija 
- Laikymas šiltai 

#### Funkcijos su garais nustatymas

**Reikalavimas.** Vandens bakelis pripildytas.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 15


1. Paspauskite .
2. Valdymo ratuku nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
3. Paspauskite .
- ✓ Temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.
4. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
5. Paspauskite .
- ✓ Garų tiekimo pakopa ryškiai rodoma balta spalva.
6. Valdymo ratuku nustatykite garų tiekimo pakopą.

Garų tiekimo pakopa	Garų tiekimas
1	mažas
2	vidutinis
3	didelis

7. Įjunkite režimą paspausdami .


**Pastaba.** Jei veikiant darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, ekrane pateikiamas nurodymas. Darbo režimas veikia toliau be garų tiekimo.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 15

- ✓ Prietaisas pradeda kaisti.
  - ✓ Ekrane rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia, ir nuostatos.
8. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .
  9. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.  
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 17

#### Garų tiekimo pakopos keitimas

Garų tiekimo pakopą galite pakeisti bet kada.

1. Paspauskite .
2. Valdymo ratuku pakeiskite garų tiekimo pakopą.
- ✓ Pakeitimas taikomas iš karto.

#### Temperatūros keitimas

Įjungę režimą galite tiesiogiai keisti temperatūrą.

- ▶ Valdymo ratuku pakeiskite temperatūrą.
- ✓ Temperatūra taikoma iš karto.

#### Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

1. Nutraukite režimą paspausdami .

2. Paspauskite .

✓ Ekrane rodomas pirmas kaitinimo būdas su jam rekomenduojama temperatūra.

3. Valdymo ratuku pakeiskite kaitinimo būdą.

### 11.4 Po kiekvieno darbo su garais režimo

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

#### Vandens bakelio ištuštinimas

##### ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!


Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

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

##### DĖMESIO!

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

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

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

#### Lašelių latako džiovinimas

##### ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!


Naudojamas prietaisas įkaista.

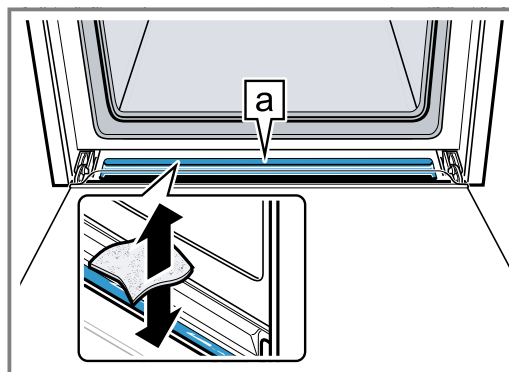
- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.


**Reikalavimas.** Kamera atvėsus.

1. Atidarykite prietaiso dureles.

##### 2. Pastaba.

Lašelių latakas  yra po kamera.



Lašelių latake  esantį vandenį sugerkite plovimo kempine ir atsargiai išvalykite.

## Kameros džiovinimas

Baigę naudoti darbo režimą su garais, visada išdžiovinkite kamerą.

- ▶ Išsausinkite kamerą rankiniu būdu arba naudokite funkciją "Džiovinimas".  
→ "Džiovinimas", Psl. 24

# 12 „AutoPilot“

Naudojant darbo režimą „AutoPilot“ prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

## 12.1 Indas

Paruošimo rezultatas priklauso nuo indo savybių ir dydžio.

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

Netinka indai iš šių medžiagų:

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

## 12.2 Patiekalų nuostatos

Kad patiekalai būtų paruošti optimaliai, prietaisas naudoja įvairias nuostatas.

**Pastaba.** Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produkto kokybės ir savybių. Naudokite tik šviežius, geriausia – šaldytuvo temperatūros maisto produktus.

### Nurodymai dėl nuostatų

Pradėjus ruošti patiekalą ekrane rodoma su šiuo patiekalu susijusi informacija, pvz.:

- tinkamas įstūmimo lygis,
- tinkamas priedas arba indas,
- įpilamo skysčio kiekis,
- apvertimo arba pamaišymo laikas.

Kai pasiekiamas reikiamas laikas, pasigirsta signalas.

## Programos

Programose nustatytas nekeičiamas kaitinimo būdas, temperatūra ir trukmė.

Kad patiekalas būtų paruoštas kuo geriau, reikia papildomai nustatyti svorį. Jei nenurodyta kitaip, nustatykite bendrą patiekalo svorį. Galite nustatyti tik numatytos ribos neviršijantį svorį.

## Garuose ruošiami patiekalai

Ruošiant kai kuriuos patiekalus prietaisas automatiškai aktyvina garų funkciją.

Atsižvelkite į informaciją apie garų funkciją.

→ "Garai", Psl. 15

## 12.3 Patiekalų apžvalga

Čia nurodomi patiekalai, kuriuos galite ruošti.

Patiekalai





- Biskvitinis tortas
- Mielinė pynutė, mielinis žiedas
- Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona ant kepimo padėklo
- Balta duona ant kepimo padėklo

- Neraugintos duonos papločiai
- Ruginių ir kvietinių miltų duona su mielėmis stačiakampėje formoje
- Viščiukas, neįdarytas
- Vištienos gabaliukai
- Antis, neįdaryta
- Kiaulienos sprandinės kepsnys be kaulo
- Kiaulienos sprandinės kepsnys su pluta, pvz., mente
- Jautienos pjausnys, angliškas receptas
- Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas
- Veršienos kepsnys, įvairūs variantai
- Veršienos krūtininė, įdaryta
- Ėriuko koja be kaulo, patroškinta
- Kepsnys iš šviežiai maltos mėsos
- Žuvis, visa
- Žuvies filė troškinimas
- Patiekalo lėkštėje atšviežinimas

## 12.4 Patiekalo nuostatos





**Pastaba.** Įjungę nebegalėsite keisti patiekalo ir nuostatų ar funkcijos nutraukti.

**Reikalavimas.** Norint įjungti režimą, kamera turi būti visiškai atvėsusi.

1. Paspauskite .
2. Valdymo ratuku pasirinkite norimą patiekalą.
3. Paspauskite .
4. Valdymo ratuku nustatykite savo patiekalo svorį. Trukmė apskaičiuojama automatiškai.
  - Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite nukelti pabaigos laiką.  
→ "Pabaigos laiko nustatymas", Psl. 15
5. Įjunkite režimą paspausdami .
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė. Įkaitinimo linija nerodoma.
- ✓ Kai patiekalas pagamintas, pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista.
6. Trukmei pasibaigus, galima atlikti šiuos veiksmus:
  - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.
  - Ruošdami kai kuriuos patiekalus prirėkus galite papildomai ruošti toliau.  
→ "Papildomas maisto ruošimas", Psl. 18
  - Kai patiekalas baigiamas ruošti, išjunkite prietaisą paspausdami .

## Papildomas maisto ruošimas

Ruošiant kai kuriuos patiekalus pasibaigus trukmei prietaisas leidžia ruošti toliau. Tolesnio ruošimo laikas neribojamas.

1. Jei nenorite ruošti toliau, paspauskite  ir išjunkite prietaisą paspausdami .
2. Norėdami patiekalą ruošti toliau, paspauskite .
- ✓ Ekrane rodoma trukmė.
3. Jei reikia, pakeiskite trukmę valdymo ratuku.
4. Įjunkite režimą paspausdami .
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.

- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane vėl rodomas pranešimas apie ruošimo tąsą.
- 5. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:

- Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.
- Jei norite dar kartą ruošti toliau, paspauskite ▷.
- Kai patiekalas baigiamas ruošti, paspauskite [🔊] ir išjunkite prietaisą paspausdami ①.

## 13 Apsauga nuo vaikų

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

### 13.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išjungimas

Apsaugą nuo vaikų galite aktyvinti ir pasyvinti ir kai prietaisas įjungtas, ir kai išjungtas.

1. Norėdami aktyvinti apsaugą nuo vaikų, apie 4 sekundes spauskite ∞.

- ✓ Ekrane pasirodo patvirtinimo nuoroda.
- ✓ Valdymo skydelis užrakintas. Prietaisą galima išjungti tik paspaudus ①.
- ✓ Kai prietaisas įjungtas, šviečia ∞. Kai prietaisas išjungtas, ∞ nešviečia.
- 2. Norėdami pasyvinti apsaugą nuo vaikų, apie 4 sekundes spauskite ∞.
- ✓ Ekrane pasirodo patvirtinimo nuoroda.

## 14 Šabo nuostata

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

### 14.1 Šabo nuostatos įjungimas

#### Pastabos

- Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, prietaisas nebekais. Kai prietaiso dureles uždarysite, jis kais toliau.
- Įjungę nebegalėsite keisti šabo nuostatos ar šios funkcijos nutraukti.

**Reikalavimas.** Šabo nuostata aktyvinta pagrindinėse nuostatose.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19

1. Valdymo ratuku nustatykite šabo kaitinimo būdą [🔥].
2. Paspauskite [🔊].
- ✓ Temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.
3. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
4. Paspauskite [🔊].
- ✓ Symbolis šviečia raudonai.
5. Valdymo ratuku nustatykite trukmę. Pabaigos laiko nukelti negalima.
6. Įjunkite režimą paspausdami ▷.
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
7. Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Trukmės vertė yra nulis. Prietaisas nustoja kaisti ir vėl veikia įprastai, kaip ir nepasirinkus šabo nuostatos.
  - Išjunkite prietaisą paspausdami ①.
 Maždaug po 10–20 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

## 15 Pagrindinės nuostatos

Jūs galite sureguliuoti prietaisą pagal savo poreikius.

### 15.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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

Pagrindinė nuostata	Parinktis
Kalba	Žr. parinktį prietaise.
Par. laik.	Paros laikas 24 val. formatu.
Vandens kietumas	00 (suminkštintas)
→ "Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 12	01 (minkštas)
	02 (vidutinis)
	03 (kietas)
	04 (labai kietas) <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

Pagrindinė nuostata	Parinktis
Garso signalas	Maža trukmė (30 sekundžių) Vidutinė trukmė (1 minutė) <sup>1</sup> Didelė trukmė (5 minutės)
Mygtukų tonas	Įjungta Išjungta (paspaudus ①, signalas neišjungiamas) <sup>1</sup>
Ekrano ryškumas	5 pakopos
Paros laiko indikatorius	Išjungta Skaitmeninis <sup>1</sup>
Apšvietimas	Veikiant režimui išjungta Veikiant režimui įjungta <sup>1</sup>
Apsauga nuo vaikų	Tik mygtukų blokatorius <sup>1</sup> Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas

<sup>1</sup> Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)





Pagrindinė nuostata	Parinktis
Veikimas įjungus	Pagrindinis meniu Kaitinimo būdai <sup>1</sup> „AutoPilot“
Užtemdymas naktį	Išjungta <sup>1</sup> Įjungta
Prekės ženklo logo- tipas	Rodmenys <sup>1</sup> Nerodyti
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojamas <sup>1</sup> Minimalus
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	Neįrengta (naudojant rėmus ir viengubus bėgelius) <sup>1</sup> Įrengta (naudojant dvigubus ir trigubus bėgelius)
Šabo nuostata	Įjungta Išjungta <sup>1</sup>
Gamyklinė nuostata	Atkurti Neatkurti <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

## 15.2 Pagrindinių nuostatų keitimas


**Reikalavimas.** Prietaisas išjungtas.

1. Apie 3 sekundes spauskite .

2. Ekrane rodomus pranešimus patvirtinkite paspausdami .
- ✓ Ekrane pasirodo pirmasis pagrindinis nuostatas.
3. Valdymo ratuku pakeiskite pagrindinę nuostatą.
4. Paspauskite .
- ✓ Ekrane rodoma kita pagrindinė nuostata.
5. Spausdami  pereikite pagrindines nuostatas ir prireikus jas pakeiskite valdymo ratuku.
6. Norėdami išsaugoti pakeitimus, apie 3 sekundes spauskite .





**Pastaba.** Nutrūkus maitinimui, pakeistos pagrindinės nuostatos išsaugomos.

## Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite .
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

## 15.3 Paros laiko nustatymas

**Reikalavimas.** Prietaisas išjungtas.

1. Apie 3 sekundes spauskite .
2. Ekrane rodomus pranešimus patvirtinkite paspausdami .
- ✓ Ekrane pasirodo pirmasis pagrindinis nuostatas.
3. Paspauskite .
- ✓ Ekrane rodoma pagrindinė nuostata "Paros laikas".
4. Valdymo ratuku pakeiskite paros laiką.
5. Norėdami išsaugoti pakeitimą, apie 3 sekundes spauskite .

# 16 Valymas ir priežiūra

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

## 16.1 Valymo priemonės

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

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

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

### **DĖMESIO!**

Netinkamos valymo priemonės gali pažeisti prietaiso paviršius.

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

Naujose kempinėse yra gamybos priemonių likučių.

- ▶ Naujas kempinines šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

## Tinkamos valymo priemonės

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

Vadovaukitės prietaiso valymo instrukcija.

→ "Prietaiso valymas", Psl. 22

**Priekinė prietaiso dalis**

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

**Prietaiso durelės**

<b>Sritis</b>	<b>Tinkamos valymo priemonės</b>	<b>Patarimai</b>
Durelių stiklai	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančiojo plieno spiralės. <b>Patarimas.</b> Norėdami išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 25
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis</li> <li>▪ Iš plastiko: Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. <b>Patarimas.</b> Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → "Prietaiso durelės", Psl. 25
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančiojo plieno	Nerūdijančiojo plieno valiklis	Nerūdijančiojo plieno valikliu galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių.
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.
Durelių sandariklis	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Neišimkite ir nešveiskite.

**Kamera**

<b>Sritis</b>	<b>Tinkamos valymo priemonės</b>	<b>Patarimai</b>
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas plovimo šarmas</li> <li>▪ Acto tirpalas</li> <li>▪ Orkaičių valiklis</li> </ul>	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų. <b>Pastabos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija 'Pirilizė'", Psl. 22</li> <li>▪ Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti, todėl gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.</li> <li>▪ Plonų padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo rūdijimo.</li> <li>▪ Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.</li> </ul>
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. <b>Pastaba.</b> Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → "Rėmas", Psl. 25

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas plovimo šarmas</li> <li>▪ Orkaičių valiklis</li> </ul>	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.
Vandens bakelis	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Ploviklio likučius po valymo kruopščiai nuvalykite švariu vandeniu. Kad išvalytas vandens bakelis išdžiūtų, palikite vandens bakelio dangtelį atidarytą. Nusausinkite dangtelio sandariklį. Neplaukite indaplovėje.

## 16.2 Prietaiso valymas

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

### **⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

### **⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

**Reikalavimas.** Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodymus.

→ "Valymo priemonės", Psl. 20

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
  - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
  - "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 20
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

## 17 Valymo funkcija "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 2,5–4,7 kilovatvalandės elektros.

### 17.1 Prietaiso paruošimas valymo funkcijai

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

#### **⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

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

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

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

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

1. Išimkite iš prietaiso vandens bakelį.
2. Išvalykite didesnius nešvarumus iš kameros ir nuo priedų.

3. 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.
4. Norėdami kartu valyti priedą, įstumkite jį į 2 lygį.
 

**Pastaba.** Kartu valykite tik komplekte esančius emaliuotus priedus, pvz., universalią kepimo skardą arba kepimo padėklą. Grotelės nepritaikytos valyti naudojant valymo funkciją, nes dėl to pakistų jų spalva.
5. Ištuštinkite kamerą. Kamera ir kartu valomi priedai turi būti tušti.

### 17.2 Valymo funkcijos nustatymas

Kol veikia valymo funkcija, vėdinkite virtuvę.

#### **⚠️ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!**

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

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

#### **⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!**

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.



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

**⚠** Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

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






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

**Reikalavimas.** → "Prietaiso paruošimas valymo funkcijai", Psl. 22.

1. Paspauskite .
- ✓ Ekrane rodoma pirmoji valymo funkcija "Kalkių šalinimas".
2. Dar kartą paspauskite .
- ✓ Ekrane rodoma "Pirlizė".
3. Valdymo ratuku nustatykite valymo pakopą.

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

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

4. Paspauskite .
- ✓ Ekrane pateikiamas nurodymas dėl būtinų paruošiamųjų darbų. Jį būtina įvykdyti norint naudoti valymo funkciją.
5. Įjunkite režimą paspausdami .
- ✓ Įsijungia valymo funkcija ir skaičiuojama trukmė. Įkaitinimo linija nerodoma.
- ✓ Dėl Jūsų saugumo kamerai įkaitus iki tam tikros temperatūros prietaiso durelės užsirakina. Ekrane rodoma .
- ✓ Valymo funkcijai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
6. Išjunkite prietaisą paspausdami .
- Prietaisui pakankamai atvėsus prietaiso durelės atsirakina ir  užgęsta.
7. → "Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai", Psl. 23.

### 17.3 Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Drėgna servetėlė iš kameros, nuo rėmų ir iš prietaiso durelių srities išvalykite likusius pelenus.
3. Baltas apnašas pašalinkite citrinų sultimis.

**Pastaba.** Baltų apnašų ant emaliuotų paviršių gali atsirasti dėl didelių nešvarumų. Šie maisto produktų likučiai nekenksmingi. Apnašos netrukdo prietaisui veikti.

## 18 Pagalbinė valymo programa

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





### 18.1 Pagalbinės valymo programos nustatymas



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

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

**Reikalavimas.** Kamera turi būti visiškai atvėsusi.

1. Išimkite iš kameros priedus.
2. 0,4 litro vandens sumaišykite su vienu lašeliu ploviklio ir išpilkite ant kameros dugno. Nenaudokite distiliuoto vandens.
3. Paspauskite .
4. Valdymo ratuku nustatykite kaitinimo apatinio kaitinimo elementu  būdą.
5. Paspauskite .
6. Valdymo ratuku nustatykite 80 °C temperatūrą.
7. Paspauskite .
8. Valdymo ratuku nustatykite 4 minučių trukmę.

9. Įjunkite režimą paspausdami .
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane rodoma nulinė trukmė.
10. Išjunkite prietaisą paspausdami  ir apie 20 minučių palaukite, kol kamera atvės.

### 18.2 Papildomas kameros valymas

#### **DĖMESIO!**

Dėl ilgalaikės drėgmės kameroje prasideda korozija.

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

**Reikalavimas.** Kamera atvėsusi.

1. Atidarykite prietaiso dureles ir vandens likučius iššluostykite drėgmę sugeriančia šluoste.
2. Kameros lygius paviršius valykite šluoste arba minkštu šepetėliu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite actu suvilgyta šluoste. Tada nuplaukite švriu vandeniu ir kruopščiai nusauskite minkšta šluoste, taip pat po durelių sandarikliu.
4. Kad kamera išdžiūtų, apie 1 valandą palikite prietaiso dureles šiek tiek praviras (apie 30°).

## 19 Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

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

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

Higienos sumetimais kalkių šalinimas turi būti atliktas iki galo.

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

### 19.1 Pasiruošimas šalinti kalkes

#### DĖMESIO!

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

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

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






- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeniui.

1. Sumaišykite kalkių šalinimo mišinį:
  - 200 ml skystos kalkių šalinimo priemonės;
  - 400 ml vandens.
2. Atidarykite valdymo skydelį.

3. Išimkite vandens bakelį ir į jį įpilkite kalkių šalinimo tirpalo.
4. Įstumkite vandens bakelį su kalkių šalinimo tirpalu.
5. Uždarykite valdymo skydelį.

### 19.2 Kalkių šalinimo nustatymas

**Reikalavimas.** → "Pasiruošimas šalinti kalkes", Psl. 24

1. Paspauskite .
  - ✓ Ekrane rodoma trukmė. Trukmės keisti negalima.
2. Paspauskite .
  - ✓ Ekrane pateikiamas nurodymas dėl būtinų paruošiamųjų darbų. Jį būtina įvykdyti norint naudoti kalkių šalinimo funkciją.
3. Įjunkite režimą paspausdami .
  - ✓ Įsijungia kalkių šalinimo funkcija ir skaičiuojama trukmė.
  - ✓ Pasibaigus pirmajai kalkių šalinimo daliai, pasigirsta signalas. Prietaise pateikiamas raginimas skalauti antrą kartą.
4. Norėdami išskalauti prietaisą, prieš kiekvieną skalavimo etapą atlikite šiuos veiksmus:
  - Atidarykite valdymo skydelį ir išimkite vandens bakelį.
  - Kruopščiai išskalaukite vandens bakelį ir pripilkite į jį vandens.
  - Įstumkite vandens bakelį ir uždarykite valdymo skydelį.
  - Paleiskite skalavimą paspausdami .
- ✓ Pasibaigus skalavimo etapui, pasigirsta signalas.
5. Pasibaigus antrajam skalavimo etapui, atlikite šiuos veiksmus:
  - Ištuštinkite ir išdžiovinkite vandens bakelį.
    - "Vandens bakelio ištuštinimas", Psl. 17
  - Išjunkite prietaisą paspausdami .
- ✓ Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl paruoštas naudoti.

## 20 Džiovinimas

Norėdami pašalinti susikaupusią drėgmę, baigę naudoti išvalykite kamerą.

#### DĖMESIO!

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

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

### 20.1 Kameros džiovinimas





Kamerą galite išsausinti šluostydami rankomis arba naudoti funkciją "Džiovinimas".

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Išvalykite iš kameros nešvarumus.
3. Išvalykite kameroje susikaupusį vandenį.
4. Išdžiovinkite kamerą.

- Kad kamera išdžiūtų, maždaug 1 valandai palikite prietaiso dureles atviras.
- Norėdami naudoti funkciją "Džiovinimas", nustatykite "Džiovinimas".
  - "Džiovinimo funkcijos nustatymas", Psl. 24

### Džiovinimo funkcijos nustatymas

**Reikalavimas.** → "Kameros džiovinimas", Psl. 24

1. Paspauskite .
2. Nustatykite kaitinimo būdą "Džiovinimas" .
  - ✓ Ekrane rodoma temperatūra ir trukmė. Jų keisti negalima.
3. Įjunkite režimą paspausdami .
  - ✓ Įsijungia džiovinimo funkcija ir skaičiuojama trukmė.
  - ✓ Pasibaigus džiovinimo funkcijai pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
4. Išjunkite prietaisą paspausdami .
5. Norėdami visiškai išdžiovinti kamerą, 1–2 minutes palikite prietaiso dureles atviras.



## 21 Rėmas

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

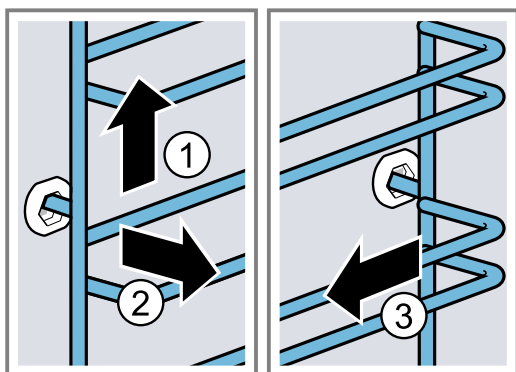
### 21.1 Rėmo iškabinimas

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

Rėmas labai įkaista

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

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



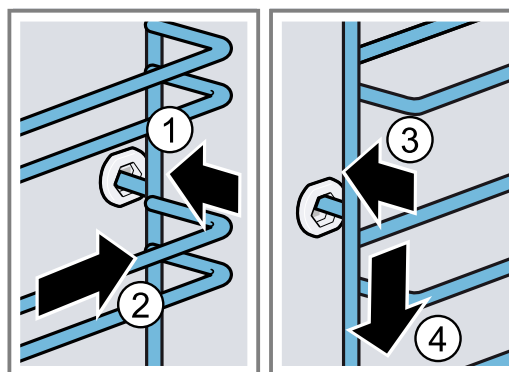
3. Nuvalykite rėmą.  
→ "Valymo priemonės", Psl. 20

### 21.2 Rėmo įkabinimas

#### **Pastabos**

- Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje.
- Naudodami abu rėmus atkreipkite dėmesį, kad išlenktos dalys būtų priekyje.

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



## 22 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

### 22.1 Prietaiso durelių iškabinimas

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

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

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

1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.

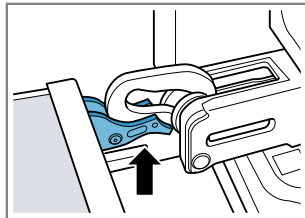
**2. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

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

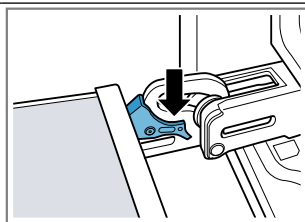
Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.

Blokavimo svirtis atlenkta



Lankstas užfiksuotas ir negali užsilenkti.

Blokavimo svirtis užlenkta



Prietaiso durelės užfiksuotos ir jų negalima iškabinti.

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

**3.** Iki galo uždarykite prietaiso dureles ①. Tvirtai suimkite prietaiso dureles abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėse ir ištraukite keldami į viršų ②.

**4.** Atsargiai padėkite prietaiso dureles ant lygaus paviršiaus.

## 22.2 Prietaiso durelių įkabinimas

**⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

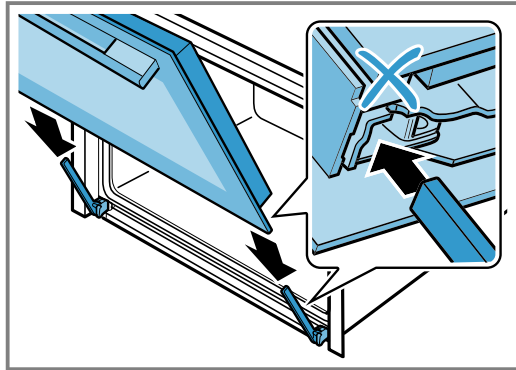
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

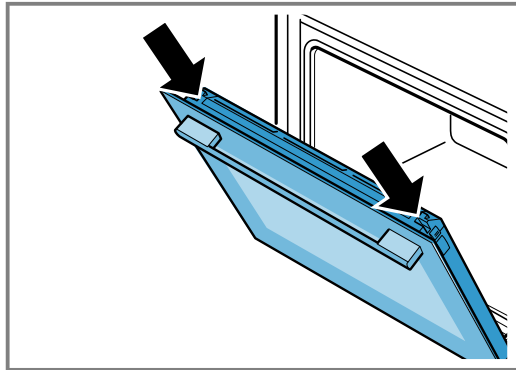
Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

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

**1. Pastaba.** Atkreipkite dėmesį, ar prietaiso dureles ant lankstų galima stumti be pasipriešinimo. Pajutę pasipriešinimą patikrinkite, ar stumiate į tinkamas angas. Tiesiai stumkite prietaiso dureles ant abiejų lankstų. Prietaiso dureles įstumkite iki galo.

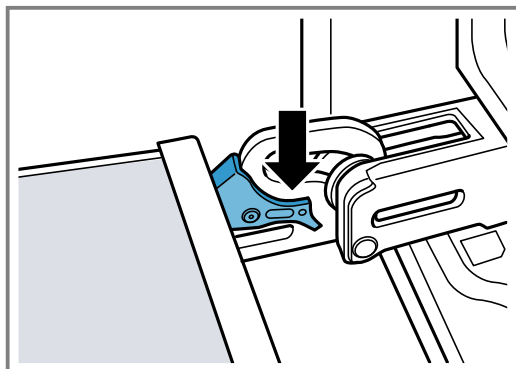


**2.** Abiem rankomis iš viršaus spausdami durelių dangčio kairėje ir dešinėje pusėse patikrinkite, ar prietaiso durelės įstumtos iki galo.



**3.** Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.

**4.** Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.



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

**5.** Uždarykite prietaiso dureles.

## 22.3 Durelių stiklų išmontavimas

**⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

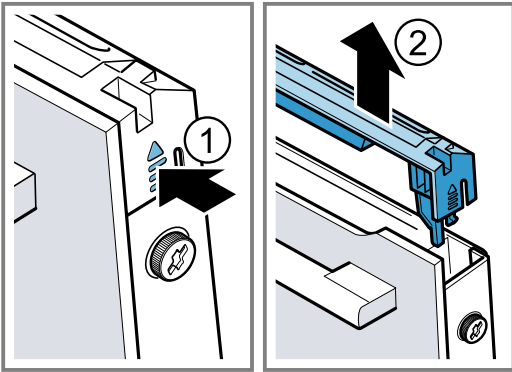
- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

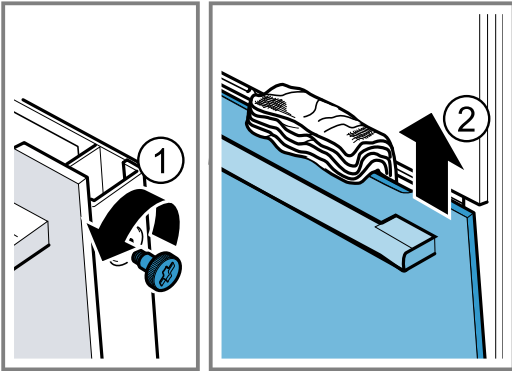
- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

**1.** Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.

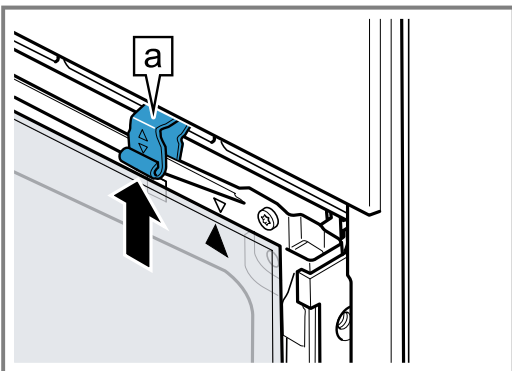
2. Durelių dangtį kairėje ir dešinėje pusėse spauskite iš išorės ①, kol jis atsilaisvins.
3. Nuimkite durelių dangtį ②.



4. Nuvalykite durelių dangtį.  
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 20
5. Atsukite ir išimkite kairįjį ir dešinįjį prietaiso durelių varžtus ①.
6. Pravėrę prietaiso dureles prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį. Išimkite priekinį stiklą traukdami į viršų ②.



7. Priekinį stiklą durelių rankena žemyn padėkite ant lygaus paviršiaus.
8. Tarpinį stiklą viena ranka stumkite link prietaiso, tuo pačiu metu kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] spausdami aukštyn. Neišmontuokite laikiklių [a].



9. Išimkite tarpinį stiklą.
10. ⚠ **ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**  
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.
  - ▶ Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.
 Išmontuotus durelių stiklus iš abiejų pusių nuvalykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.
11. Nuvalykite prietaiso dureles.  
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 20
12. Nusausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.

## 22.4 Durelių stiklų montavimas

### ⚠ **ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

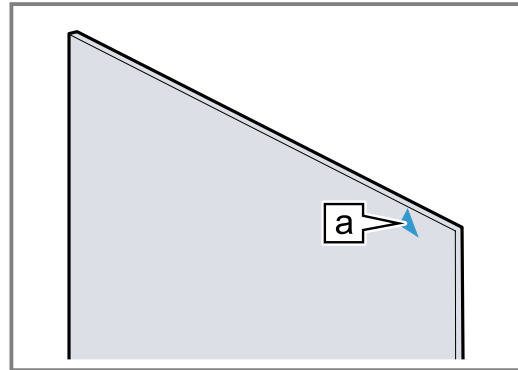
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

▶ Nelieskite lankstų srities.

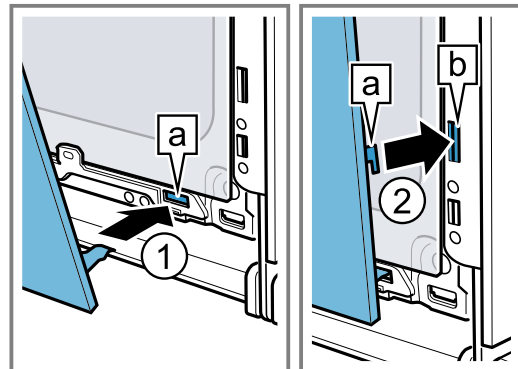
Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

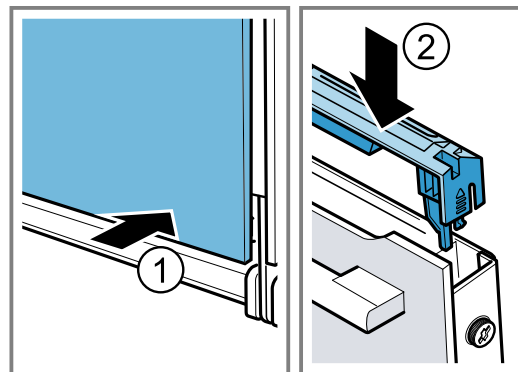
1. Apsukite tarpinį stiklą taip, kad rodyklė [a] būtų nukreipta į viršutinį dešinį kraštą.



2. Įstatykite vidinį stiklą į laikiklį [a] apačioje ①, prispauskite viršuje ir laikykite.
3. Apačioje įkabinkite priekinį stiklą į kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] ①.
4. Spauskite priekinį stiklą prie prietaiso, kol kairysis ir dešinysis kabliai [a] bus prieš įdėjimo vietą [b] ②.



5. Spauskite priekinio stiklo apačią, kol užsifiksuos ①.
6. Šiek tiek pravėrkite prietaiso dureles ir išimkite virtuvinį rankšluostį.
7. Prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse įsukite abu varžtus.
8. Uždėkite durelių dangtį ir spauskite ②, kol išgirsite, kad užsifiksavo.



9. Uždarykite prietaiso dureles.

**Pastaba.** Kamera vėl naudokite tik tinkamai sumontavę durelių stiklus.

## 23 Sutrikimų šalinimas

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

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

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.





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

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

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

### 23.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Sugedo saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.</li> </ul> <hr/> <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.</li> </ul> <hr/> <p>Elektronikos klaida</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį.</li> <li>2. Pagrindinėse nuostatose atkurkite gamyklines nuostatas. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19</li> </ol>
Ekrane rodoma „Kalba: lietuvių“.	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kalba</li> <li>– Paros laikas</li> <li>– Vandens kietumas</li> </ul> </li> </ul>
Režimas neįsijungia arba nutrūksta.	<p>Galimos įvairios priežastys.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Patikrinkite ekrane rodomus nurodymus. → "Informacijos rodymas", Psl. 13</li> </ul> <hr/> <p>Veikimo sutrikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 30</li> </ul>
Prietaisas nekaista.	<p>Pagrindinėse nuostatose aktyvintas demonstracinis režimas, ekrane rodoma .</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį, ir paskui vėl jį prijunkite.</li> <li>2. Per 3 minutes pasyvinkite demonstracinį režimą → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19.</li> </ol> <hr/> <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.</li> <li>✓ Prietaisas atlieka savitikrą ir yra parengtas naudoti.</li> </ul>
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas.	<p>Pakeista pagrindinė nuostata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pakeiskite paros laiko rodmenų pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19</li> </ul>
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių.	<p>Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija, ekrane šviečia .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges .</li> <li>→ "Valymo funkcija 'Pirolizė'", Psl. 22</li> </ul> <hr/> <p>Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku .</li> <li>→ "Apsauga nuo vaikų", Psl. 19</li> </ul> <p>Užraktą galite išjungti pagrindinėse nuostatose. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19</p>

<b>Sutrikimas</b>	<b>Priežastis ir trikčių šalinimas</b>
Valdymo ratukas išskrito iš savo vietos valdymo skydelyje.	Valdymo ratukas atsifiksavo. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Įdėkite valdymo ratuką į jo vietą valdymo skydelyje.</li> <li>2. Įspauskite valdymo ratuką, kad jis užsifikuotų ir būtų galima jį pasukti.</li> </ol>
Sunku pasukti valdymo ratuką.	Po valdymo ratuku yra nešvarumų. Valdymo ratuką galima išimti. <b>Pastaba.</b> Kad valdymo ratuko vieta neišsiklibintų, stenkitės dažnai neišimti valdymo ratuko. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kad valdymo ratukas atsilaisvintų, spustelėkite išorinį valdymo ratuko kraštą.</li> <li>✓ Valdymo ratukas pakrypsta ir tampa lengviau jį suimti.</li> <li>2. Išimkite valdymo ratuką iš jo vietos.</li> <li>3. Atsargiai nuvalykite valdymo ratuką ir jo vietą prietaise karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle. Nsausinkite minkšta servetėle.  Nenaudokite jokių aštrių arba šveičiamųjų priemonių.  Nešlapinkite valdymo ratuko.  Neplaukite valdymo ratuko indaplovėje.</li> </ol>
Nepavyksta atidaryti valdymo skydelio.	Sugedo saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai. Veikimo sutrikimas <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.  → "<i>Klientų aptarnavimo tarnyba</i>", Psl. 30</li> <li>2. Ištuštinkite vandens bakelį ir įstatykite tuščią vandens bakelį.  - Atidarykite prietaiso dureles.  - Suimkite skydelį dešinėje ir kairėje pusėse.  - Lėtai traukite skydelį ir stumkite jį viršų.</li> </ol>
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis.	Nustatyta per žema vandens kietumo sritis. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iš prietaiso pašalinkite kalkes.  → "<i>Kalkių šalinimas</i>", Psl. 24</li> <li>2. Patikrinkite vandens kietumą ir nustatykite jį pagrindinėse nuostatose.  → "<i>Pagrindinės nuostatos</i>", Psl. 19</li> </ol>
Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti.	Šalinant kalkes nutrūko elektros tiekimas arba prietaisas išsijungė. ▶ Išskalaukite prietaisą du kartus. → " <i>Kalkių šalinimas</i> ", Psl. 24
Ekrane rodomas nu-rodymas "pripildyti vandens bakelį", nors vandens bakelis pripildytas.	Vandens bakelis neužfiksuotas. ▶ Tinkamai įstatykite vandens bakelį taip, kad jis užsifikuotų laikiklyje. → " <i>Pripildykite vandens bakelį</i> ", Psl. 15 Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys. Vandens bakelis tampa nesandarus. ▶ Užsakykite naują vandens bakelį. Veikimo sutrikimas ▶ Nenaudokite demineralizuoto arba filtruoto vandens. → " <i>Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą</i> ", Psl. 12
Mirksi mygtukai.	Sugedo jutiklis. ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → " <i>Klientų aptarnavimo tarnyba</i> ", Psl. 30
Mirksi mygtukai.	Už valdymo skydelio susikaupė kondensato. Nieko daryti nereikia. Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.
Ruošiant garuose girdėti pliauškėjimas.	Vandens garų susidarymas dėl šalčio ir šilumos efekto ruošiant užšaldytus produktus. Nieko daryti nereikia.
Eksploduojant ir išjungus prietaisas burzgia.	Tikrinant siurblio veikimą girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Nieko daryti nereikia.
Atidarant valdymo skydelį prietaisas burzgia arba spragsi.	Išstumiant valdymo skydelį girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Nieko daryti nereikia.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Neveikia kameros apšvietimas.	Perdegė šviesos diodų lemputė. <b>Pastaba.</b> Nenuimkite stiklinio dangtelio. ▶ Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 30
Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė.	Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų automatiškai išjungia kaitinimą. Ekrane pateikiamas nurodymas. Ilgiausia veikimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų. <b>1.</b> Norėdami tęsti režimą, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį arba pasukite valdymo ratuką. <b>2.</b> Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku ①. <b>Patarimas.</b> Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų netikėtai. → "Trukmės nustatymas", Psl. 14
Ekrane pasirodo pranešimas su "D" arba "E" kodu, pvz., D0111 arba E0111.	Elektronika aptiko klaidą. <b>1.</b> Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. ✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgesa. <b>2.</b> Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 30
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. <b>Patarimas.</b> Išsamią informaciją apie ruošimą ir tinkamas nustatomąsias vertes rasite mūsų svetainėje <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a> .

## 24 Utilizavimas

### 24.1 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.

## 25 Klientų aptarnavimo tarnyba

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

**Pastaba.** Kol taikoma gamintojo garantija, klientų aptarnavimo tarnybos paslaugos yra nemokamos.

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

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

Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridėdamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje.

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

### 25.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles. Kai kuriuose prietaisuose su garų funkcija, specifikacijų lentelė yra už skydelio.



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

## 26 Viskas pavyks

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

### 26.1 Bendrosios gaminimo nuorodos

Ruošdami bet kokius patiekalus atkreipkite dėmesį į toliau pateiktą informaciją.

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

### 26.2 Kepinių kepimo nuorodos

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

#### DĖMESIO!

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

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

#### Įstūmimo lygiai

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

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

Kepimas keliuose lygiuose	Aukštis
2 lygiai	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Universalioji kepimo skarda</li> <li>Kepimo padėklas</li> </ul>	3 1
2 lygiai	
<ul style="list-style-type: none"> <li>2 grotelės su formomis ant viršaus</li> </ul>	3 1

Kepimas keliuose lygiuose	Aukštis
3 lygiai	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kepimo padėklas</li> <li>Universalioji kepimo skarda</li> <li>Kepimo padėklas</li> </ul>	5 3 1
4 lygiai	
<ul style="list-style-type: none"> <li>4 grotelės, išklotos kepimo popieriumi</li> </ul>	5 3 2 1

Naudokite 4D karšto oro srauto kaitinimo būdą.

#### Pastabos

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

### 26.3 Kepimo, troškinimo ir kepimo griliu nuorodos

- Rekomenduojamos nuostatos galioja kepamiems šaldytuvo temperatūros produktams ir neįdarytai, paruoštai kepti paukštienai.
- Paukštį į indą dėkite krūtinėle arba odos puse žemyn.
- Kepsnį, griliu kepamą gabalėlį arba visą žuvį apverskite prabėgus maždaug  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  nurodyto laiko.

#### Kepimas ant grotelių

Kepant ant grotelių, visos patiekalo pusės tampa labai traškios. Galima kepti, pvz., didelį paukštį arba kelis gabalėlius vienu metu.

- Kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Griliu kepami gabalėliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.
- Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Kad būtų surenkami lašantys skysčiai, nurodytame lygyje įstumkite universalioją kepimo skardą su grotelėmis.
- Atsižvelgdami į kepamo patiekalo dydį ir rūšį, į universalioją kepimo skardą įpilkite iki  $\frac{1}{2}$  litro vandens. Iš surinktų kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera mažiau užsiterš.

#### Kepimas inde

Ruošiant inde su dangčiu, kamera liks švaresnė.

#### Bendroji informacija apie kepimą inde

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

#### Kepimas inde be dangčio

- Naudokite aukštą kepimo formą.

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

### Kepimas inde su dangčiu

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

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

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali 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.

### Kepimas griliu

Griliu kepkite patiekalus, kurie turi būti traškūs.

#### **DĖMESIO!**

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti groteles.

- ▶ Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiame marinate marinuotų griliu kepamų produktų, niekada nedėkite tiesiog ant grotelių.
- Griliu kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Griliu kepami gabalėliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.

- Griliu kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Lašančiam skysčiui surinkti galite vienu lygiu žemiau po grotelėmis įstumti universalią kepimo skardą.

### Pastabos

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

### Nuoroda alergiškiems nikeliui

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

## 26.4 Šaldytų produktų ruošimas

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












## 26.5 Pusgaminių ruošimas

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

## 26.6 Patiekalų pasirinkimas






















Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

### Įvairiam maistui rekomenduojamos nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>Psl. 9</i>	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, 2 lygiai	Vainiko forma arba Keturkampė forma	3+1		140–160	–	60–80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Keturkampė forma	2		150–170	–	60–80
Vaisių arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		170–190	–	60–80
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		150–170 <sup>1</sup>	–	30–50
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		<b>1.</b> 150–160 <b>2.</b> 150–160	1 –	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 25–35
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		150–160	–	50–60
Trapios tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universali kepimo skarda	3		160–180	–	55–75
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	3		180–200	–	30–40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180–200 <sup>1</sup>	–	8–15
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180–200 <sup>1</sup>	1	10–15
Apskritos akytosios bandelės	Keksų padėklas	3		170–190	–	15–20

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.



<b>Patiekalas</b>	<b>Priedai / indas</b>	<b>Aukštis</b>	<b>Kaitinimo būdas → Psl. 9</b>	<b>Temperatūra, °C</b>	<b>Garų intensyvumas</b>	<b>Trukmė, min.</b>
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160–180	–	25–35
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160–180	2	25–35
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140–160	–	15–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–160	–	15–30
Sausainiai, 3 lygiai	1x Universali kepimo skarda + 2x Kepimo padėklas	5+3+1		140–160	–	15–30
Duona, padinė, 750 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		<b>1.</b> 210–220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180–190	–	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 25–35
Duona, padinė, 750 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		<b>1.</b> 210–220 <b>2.</b> 180–190	3 –	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 25–35
Duona, padinė, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		<b>1.</b> 210–220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180–190	–	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 40–50
Duona, padinė, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		<b>1.</b> 210–220 <b>2.</b> 180–190	3 –	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 45–55
Duona, padinė, 1500 g	Keturkampė forma	2		200–210	–	35–45
Neraugintos duonos plokščiai	Universali kepimo skarda	3		250–270	–	20–25
Neraugintos duonos plokščiai	Universali kepimo skarda	3		220–230	3	20–30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180 - 200	–	20 - 30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		200 - 220	2	20 - 30
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo	Kepimo padėklas	3		200–220	–	25–35
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		180–200	–	35–45
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	2		220–230	–	20–30
Kišas	Atviro pyrago forma , Juodas padėklas	3		190–210	–	30–40
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	3		260–280 <sup>1</sup>	–	10–15
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	2		200–220	–	30–50
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	2		150–170	2	40–50

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160–190	–	50–70
Viščiukas, 1 kg, nejdarytas	Grotelės	2		200–220	–	60–70
Viščiukas, 1 kg, nejdarytas	Grotelės	2		190–210	2	50–60
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	3		220–230	–	30–35
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	3		200–220	2	30–45
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2		160–180	–	120–150
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2	<b>1.</b> <b>2.</b> <b>3.</b>	<b>1.</b> 130–140 <b>2.</b> 150–160 <b>3.</b> 170–180	2 2 –	<b>1.</b> 110–120 <b>2.</b> 20–30 <b>3.</b> 30–40
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180–190	–	110–130
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190–200	–	120–140
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	2	<b>1.</b> <b>2.</b> <b>3.</b>	<b>1.</b> 100 <b>2.</b> 170–180 <b>3.</b> 200–210	3 1 –	<b>1.</b> 25–30 <b>2.</b> 70–90 <b>3.</b> 20–25
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	2		210–220	–	40–50
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	2		190–200	1	50–60
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	–	130–160
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	–	140–160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	2		220–230	–	60–70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190–200	1	65–80
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		3	–	25–30
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–190	–	50–80
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–180	1	80–90
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		170–190	–	20–30
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universali kepimo skarda	2	<b>1.</b> <b>2.</b>	<b>1.</b> 170–180 <b>2.</b> 160–170	1 –	<b>1.</b> 15–20 <b>2.</b> 5–10

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.

## Desertai

### Jogurto ruošimas

1. Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.
2. 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C ir paskui palikite atvėsti iki 40 °C.

Jeį naudojate UAT piėną, pakanka pašildyti iki 40 °C.

3. Į piėną įmaišykite 150 g šaldytuvo temperatūros jogurto.
4. Supilstykite masę 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 bent 12 valandų laikykite šaldytuve.

### Nuostatos, rekomenduojamos desertams ir kompotui

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas		35–40	–	300–360

### 26.7 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

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

#### Lėtas troškinimas

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

#### Lėtas paukštienos arba mėsos troškinimas

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

**Reikalavimas.** Kamera šalta.

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

### Rekomenduojamos ilgo troškinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Apkepinimo trukmė, min.	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Ančių krūtinėlės, vidutiniškai iškeptos, po 300 g	Indas be dangčio	2	6–8		90 <sup>1</sup>	45–60
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2	4–6		80 <sup>1</sup>	45–70
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	2	4–6		80 <sup>1</sup>	90–120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2	4		80 <sup>1</sup>	30–50
Ėrienos nugarinė, su-pjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2	4		80 <sup>1</sup>	30–45

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.

### Tešlos kildinimas

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

**Reikalavimas.** Kamera šalta.

#### 1. Tešlos rauginimas:

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

- Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
- Vykstant rūgimo procesui neatidarykite prietaiso durelių, kad nepasišalintų drėgmė.

#### 2. Kepinio ruošinio kildinimas:

- Paruoškite tešlą ir suformuotą ruošinį įdėkite kepti.
- Įstumkite tešlą į nurodytą įstūmimo lygį.

#### 3. Prieš kepdami išsausinkite kamerą.

## Rekomenduojamos tešlos kildinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>Psl. 9</i>	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Riebi tešla, pvz., panetonės	Dubuo ant grotelių	1. 2	1.	1. 40–45	1. 40–90
	Forma ant grotelių	2. 2	2.	2. 40–45	2. 30–60
Balta duona	Dubuo ant grotelių	1. 2	1.	1. 35–40	1. 30–40
	Universali kepimo skarda	2. 2	2.	2. 35–40	2. 15–25

### Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

#### Atitirpinimo nuorodos

- Savo prietaise galite atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves ir kepinius.
- Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve.
- Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.
- Rekomenduojamos nuostatos galioja užšaldymo temperatūros maistui (–18 °C).
- Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:
  - 1 grotelės: 2 lygis
  - 2 grotelės: 3 ir 1 lygiai
- Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite arba apverskite patiekalą. Didelius gabalus apverskite kelis kartus. Kartkartėmis atskirkite patiekalo dalis. Jau atitirpusius gabalėlius išimkite iš kameros.

- Atitirpusius patiekalus dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

### Atšviežinimas

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

#### Ruošimo nuorodos atšviežinant

- Naudokite karščiui atsparų ir garų funkcijai tinkamą indą be dangčio.
- Naudokite plokščią, platų indą. Šaltame inde atšviežinama lėčiau.
- Indą padėkite ant grotelių.
- Maistą, kuris ruošiamas ne inde, pvz., bandeles, dėkite tiesiog ant 2 lygyje įstumtų grotelių.
- Neuždenkite maisto.
- Veikiant atšviežinimo režimui neatidarykite kameros durelių, nes pasišalins daug garų.
- Atšviežinę išsausinkite kamerą.

## Rekomenduojamos atšviežinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>Psl. 9</i>	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Pica, kepta	Grotelės	2		170–180 <sup>1</sup>	–	5–15
Bandelės, prancūziškas batonas, kepti	Grotelės	2		160–170 <sup>1</sup>	–	10–20

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.

### Laikymas šiltai

#### Laikymo šiltai nuorodos

- Naudojant kaitinimo būdą "Laikyti šiltai" nesusidarys kondensato. Jums nereikės valyti kameros.
- Neuždenkite maisto.
- Maisto negalima šiltai laikyti ilgiau nei 2 valandas.

- Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau.

Nustatę skirtingas garų tiekimo pakopas, galite šiltai laikyti toliau nurodytą maistą:

- 1 pakopa: kepsniai ir trumpai kepti patiekalai
- 2 pakopa: apkepai ir priedai
- 3 pakopa: troškiniai ir sriubos

## 26.8 Kontroliniai patiekalai













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

### Kepimas

- Nustatomosios reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.

- Atkreipkite dėmesį į rekomenduojamose nuostatose pateikiamą informaciją apie įkaitinimą. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Iš pradžių kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.
- Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Įstūmimo lygiai kepat 2 lygiuose:
  - Universali kepimo skarda: 3 lygis
- Kepimo padėklas: 1 lygis
  - Formos ant grotelių:
  - Pirmos grotelės: 3 lygis
  - Antros grotelės: 1 lygis
- Įstūmimo lygiai kepat 3 lygiuose:
  - Kepimo padėklas: 5 lygis
  - Universali kepimo skarda: 3 lygis
  - Kepimo padėklas: 1 lygis
- Drėgnas biskvitas
  - Jei kepat 2 lygiuose, atidaromasias formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis.


### Nuostatos, rekomenduojamos kepat

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3		140–150 <sup>1</sup>	–	25–40
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3		140–150 <sup>1</sup>	–	25–40
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–150 <sup>1</sup>	–	30–40
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + 1x Universali kepimo skarda	5+3+1		130–140 <sup>1</sup>	–	35–55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160 <sup>1</sup>	–	20–30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150 <sup>1</sup>	–	25–35
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		150 <sup>1</sup>	–	25–35
Maži pyragaičiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + 1x Universali kepimo skarda	5+3+1		140 <sup>1</sup>	–	35–45
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–170 <sup>2</sup>	–	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–170 <sup>2</sup>	–	30–40
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		<b>1.</b> 150–160 <b>2.</b> 150–160	1 –	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20–25
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	3+1		150–170 <sup>2</sup>	–	30–50

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

<sup>2</sup> Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

### Nuostatos, rekomenduojamos kepat griliu

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	5		3 <sup>1</sup>	4–6

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

## 27 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.

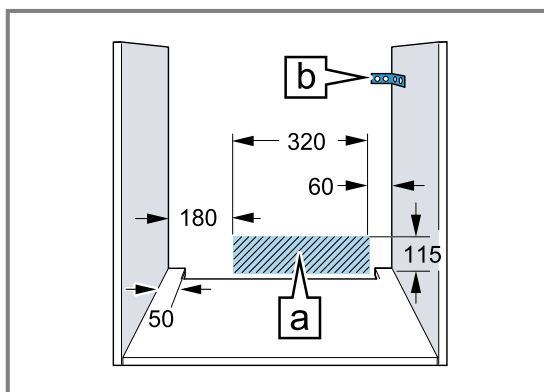


### **⚠ 27.1 Bendrieji montavimo nurodymai**

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiais nurodymais.

- Prietaisu naudosis saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Neneškite ir nestatykite prietaiso laikydami už durelių rankenos.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo neskirkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali pažeinti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto **a** srityje arba už montavimo srities.

Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampiniu **b**.



- Naudodami prietaisus su pasukamuoju jungiklių skydeliu atkreipkite dėmesį, kad ištraukiant jungiklių skydelis neatsitrenktų į šalia esančius baldus.
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad neįsipjautumėte. Montuojant prieinamų dalių briaunos gali būti aštrios.
- Paveikslėlyje matmenys pateikti milimetrais.

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

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

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

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

- ▶ Nenaudokite keliagubų kištukinių lizdų bloku.
- ▶ Naudokite tik sertifikuotą, mažiausiai 1,5 mm<sup>2</sup> skerspjūvio ir atitinkamus nacionalinius saugos reikalavimus atitinkantį ilgintuvą.
- ▶ Jei el. tinklo prijungimo kabelis per trumpas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ▶ Naudokite tik gamintojo aprobuotus adapterius.

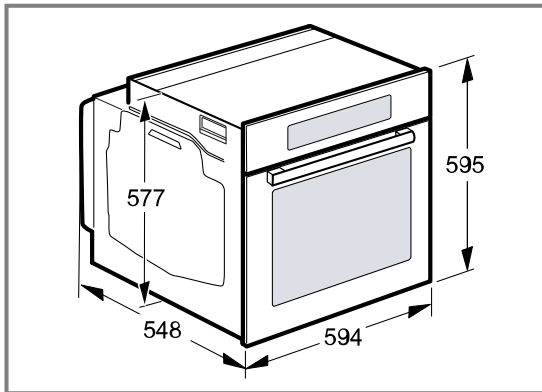
### **DĖMESIO!**

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

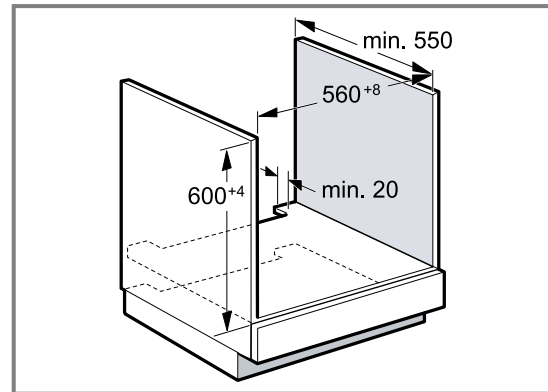
## 27.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



## 27.3 Montavimas po stalviršiu

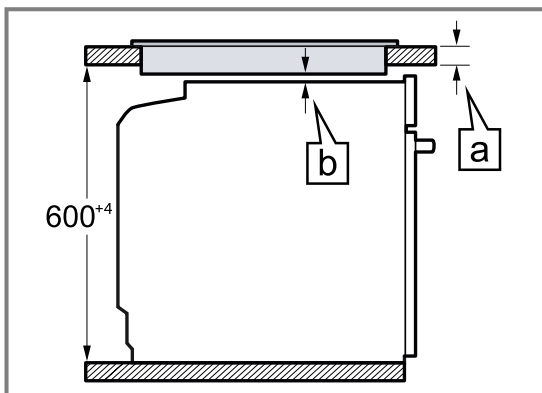
Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

## 27.4 Montavimas po kaitlente

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



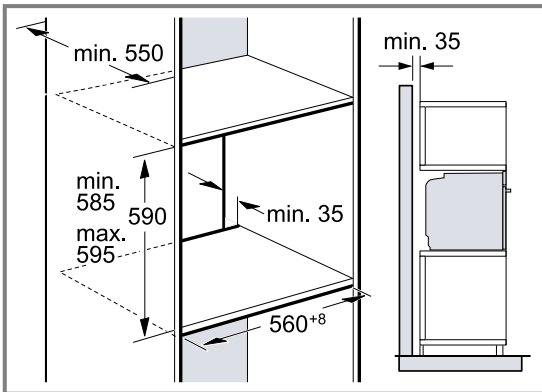
Kadangi būtina paisyti minimalaus atstumo **[a]**, mažiausias stalviršio storis yra **[a]**.

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

<sup>1</sup> Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

## 27.5 Montavimas aukštoje spintoje

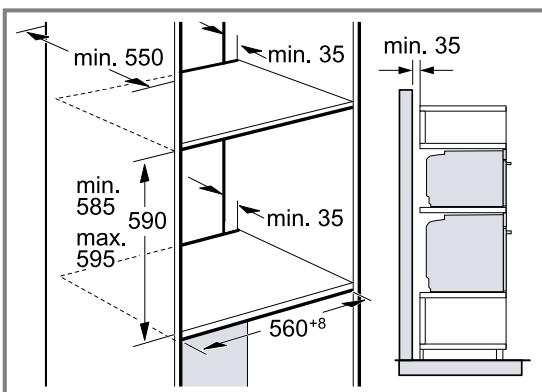
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

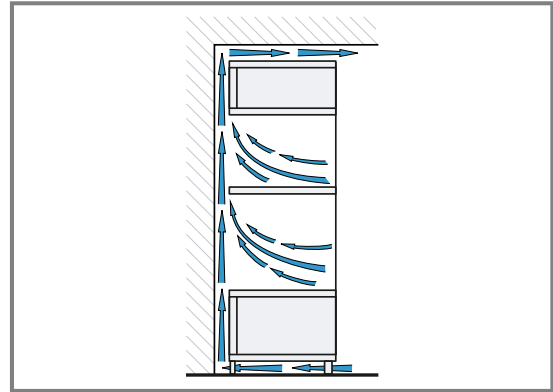
## 27.6 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

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



- Kad prietaisai vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą abiejų prietaisų ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm<sup>2</sup> ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės.

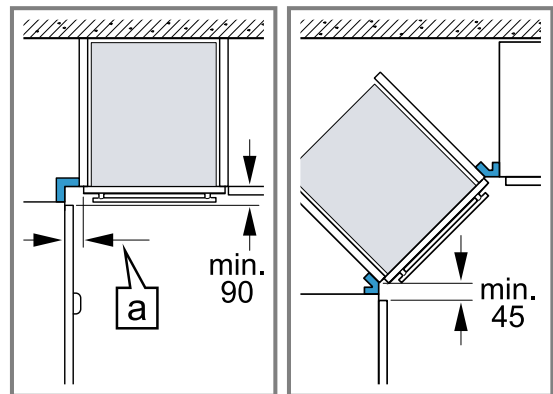
- Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytą brėžinyje.



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

## 27.7 Montavimas kampe

Montuodami kampe laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

## 27.8 Elektros jungtis

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

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



### Prietaiso elektros jungties prijungimas kištuku su apsauginiu kontaktu

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

- ▶ Kištuką prijunkite prie kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu. Prietaisą galima prijungti ir pridėtu kištuku, turinčiu apsauginių kontaktų sistemą. Kai prietaisas įmontuotas, elektros tinklo prijungimo kabelio tinklo kištukas turi būti laisvai prieinamas. Jei tinklo kištuko laisvai pasiekti negalima, tuomet stacionarioje elektros instaliacijoje būtina sumontuoti daugiapolį atskyrimo įtaisą, atitinkantį įrengimo sąlygas.

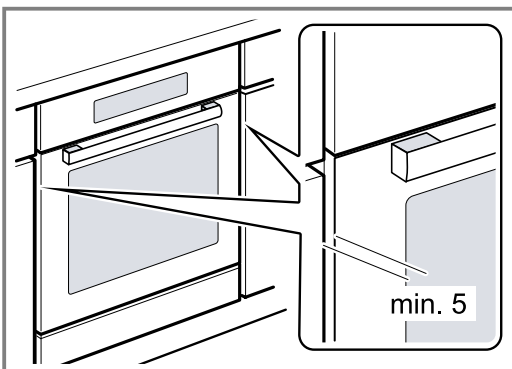
### Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

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

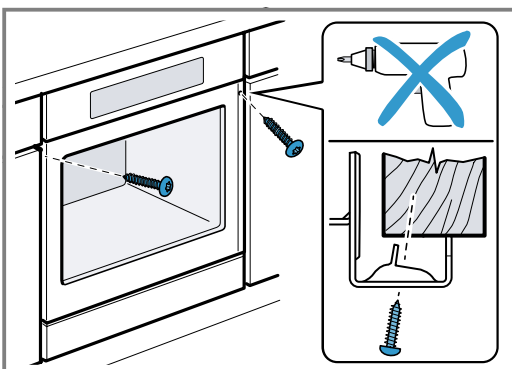
1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą. Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schemą. Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Jungimo prie elektros tinklo laido gyslas prijunkite pagal spalvas:
  - žalia ir geltona = apsauginis laidas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

## 27.9 Prietaiso įmontavimas

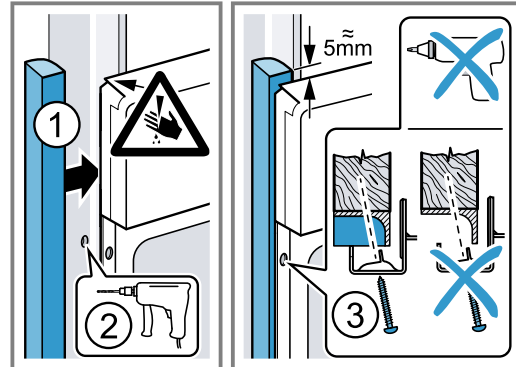
1. Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.



2. Priveržkite prietaisą.



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



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

## 27.10 Prietaiso išmontavimas

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





A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001677302** (020721)

It