



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



Integruota orkaitė

CMG936A.1S

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	2
2	Daiktinės žalos išvengimas	6
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	7
4	Susipažinimas	8
5	Darbo režimai	9
6	Priedai.....	11
7	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	13
8	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	13
9	Greitasis įkaitinimas	14
10	Laiko funkcijos.....	15
11	Mikrobangos.....	16
12	Ventiliacijos funkcija „Crisp Finish“	18
13	Patiekalai	19
14	Parankiniai.....	20
15	Apsauga nuo vaikų	20
16	Pagrindinės nuostatos	21
17	Home Connect	22
18	Valymas ir priežiūra	24
19	Pagalbinė valymo programa	26
20	Džiovinimas	27
21	Prietaiso durelės	27
22	Rėmas	28
23	Sutrikimų šalinimas	29
24	Utilizavimas	31
25	Klientų aptarnavimo tarnyba.....	31
26	Informacija apie laisvąją ir atvirojo kodo programinę įrangą.....	31
27	Atitikties deklaracija	32
28	Viskas pavyks	32

29	MONTAVIMO INSTRUKCIJA.....	42
29.1	Bendrieji montavimo nurodymai.....	42



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,
- Buityje ir naudojant kitais būdais, pavyzdžiui, virtuvėse parduotuvių darbuotojams, biuruose ir kitose komercinėse patalpose, sodybose, klientams viešbutyje ir kitose gyvenamosiose patalpose, nakvynės su pusryčiais namuose.
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio;

Šis prietaisas atitinka EN 55011 ir CISPR 11 standartus. Tai yra 2 grupės, B klasės prietaisas. 2 grupė reiškia, kad mikrobangos sukuriamos maisto produktams sušildyti. B klasė reiškia, jog prietaisas skirtas naudoti asmeniniame namų ūkyje.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

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

nojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrėti kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrėti.

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. 11

⚠ 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 prie priedų.
- ▶ Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepimo forma.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

Priedai ir indai labai įkaista.

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

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

- ▶ Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.
 - ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
 - ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
- Eksploduojant prietaisą teleskopiniai bėgeliai įkaista.
- ▶ Prieš liesdami teleskopinius bėgelius palaukite, kol jie atvės.
 - ▶ Karštus teleskopinius bėgelius lieskite tik puodkėle.

⚠ ĮSPĖJIMAS – 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 suskilinti.

- ▶ 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.

⚠ 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.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

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. 31

⚠ 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 Mikrobangų funkcija

SVARBIOS SAUGOS NUORODOS. ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PERSKAITYTI IR VĒLIAU

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga – galite susižaloti. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, įvairių grūdinių kultūrų pripildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų.

- ▶ Prietaise niekada nedžiovinkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepečių, pagalvių su vaisių kauliukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.

Maisto produktai, jų pakuotės ir talpyklos gali užsidegti.

- ▶ Niekada nešildykite maisto produktų šilumą palaikančiose pakuotėse.
- ▶ Niekomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų, kurie yra plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos.
- ▶ Niekomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelės mikrobangų galios arba per ilgos veikimo trukmės. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis.
- ▶ Niekomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje.
- ▶ Gana sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę labai didelę mikrobangų galią arba ilgą veikimo trukmę.

Aliejus gali užsidegti.

- ▶ Niekomet nešildykite mikrobangomis aliejus.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sprogimo pavojus!

Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti.

- ▶ Niekada nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Maisto produktai kietu lukštu arba odele šildant ir po šildymo gali susprogti.

- ▶ Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių su lukštu.
- ▶ Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžgių.

- ▶ Jei šildote kiaušinienę arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį.
- ▶ Jei maisto produkto apvalkalas arba odelė yra kieta, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai apvalkalą arba odelę reikia pabadyti.

Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai.

- ▶ Nešildykite kūdikių maistelio uždarytuose induose.
- ▶ Visada nuimkite dangtelį arba čiuptuką.
- ▶ Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite.
- ▶ Prieš duodami maistelį kūdikiui, patikrinkite temperatūrą.

Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

- ▶ Karštus indus arba priedus iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

- ▶ Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės.
- ▶ Maistą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite įkaitusių paviršių.
- ▶ Laikykite vaikus saugiu atstumu.

Prietaisui veikiant didžiausia galia mikrobangų režimu, džiovavimo funkcija automatiškai įjungia kaitinimo elementus ir įkaitina kamerą.

- ▶ Niekada nelieskite karštų kameros vidaus paviršių arba kaitinimo elementų.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

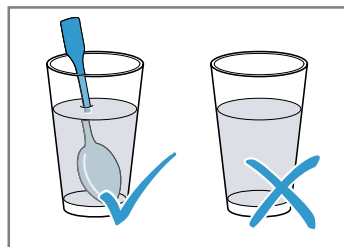
Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, pagalvės su kauliukų arba grūdų užpildu, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

- ▶ Prietaise niekada nedžiovinkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepečių, pagalvių su vaisių kauliukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsiamas. Tai yra virimo temperatūra pasiekiamą, tačiau nepradeda kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Reikia būti atsargiems, jei indas net šiek tiek krestelėtų. Karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti.

- ▶ Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylių. Už šių skylių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmes prasiskverbios drėgmės indai gali įtrūkti.

- ▶ Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamus indus.

Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai arba metalinių dalių turintys indai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas suges.

- ▶ Įjungę tik mikrobangų režimą nenaudokite metalinių talpyklų.
- ▶ Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamą indą arba įjunkite mikrobangas ir kaitinimo būdą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą.

- ▶ Niekada nenuimkite korpuso.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Rimos žalos sveikatai pavojus!

Netinkamai valant gali suprastėti prietaiso paviršiaus kokybė, sutrumpėti naudojimo trukmė ir susidaryti pavojingų situacijų, pavyzdžiui, prasiskverbęs mikrobangų energijai.

- ▶ Reguliariai valykite prietaisą ir iškart pašalinkite maisto produktų likučius.
- ▶ Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriai visada turi būti švarūs.

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 24

Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistos kameros durelės arba durelių tarpiklis. Gali prasiveržti mikrobangų energija.

- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistos kameros durelės, durelių tarpiklis ar durelių plastikinis rėmas.
- ▶ Paveskite remontuoti tik klientų aptarnavimo tarnybai.

Prietaisuose be korpuso dangčio išsiskiria mikrobangų energija.

- ▶ Niekada nenuimkite korpuso dangčio.
- ▶ Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

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

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

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

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

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

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

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Tam visiškai atidarykite kameros dureles arba naudokite džiovinimo funkciją.
- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
- ▶ Nelaikykite kameroje maisto.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.

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

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

- ▶ Nieko nedėkite ant prietaiso durelių, ant jų nesėskite ir į jas nesiremkite.
- ▶ Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų. Tam tikruose modeliuose uždarant prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stiklą.
- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo. Prie durelių stiklo priglundusi aliuminio folija gali negrįžtamai pakeisti stiklo spalvą.
- ▶ Stebėkite, kad aliuminio folija kameroje nesiliestų prie durelių stiklo.

2.2 Mikrobangų funkcija

Naudodamiesi mikrobangų režimu paisykite šių nurodymų.

DĖMESIO!

Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- ▶ Metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Tiesiogiai vienas virš kito įstumti priedai sukelia kibirkštis.

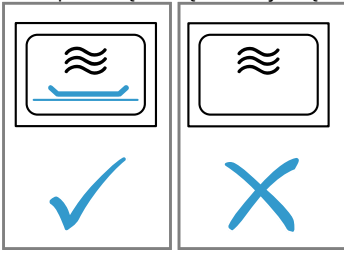
- ▶ Grotelių negalima naudoti kartu su universalia kepimo skarda.
- ▶ Priedus stumkite tik į skirtingus lygius. Įjungus tik mikrobangų režimą negalima naudoti universalios kepimo skardos arba kepimo padėklo. Gali pradėti kibirkščiuoti ir sugadinti kamerą.
- ▶ Statykite ant komplekte esančių grotelių.

Aliuminio indai prietaise gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.

- ▶ Į prietaisą nedėkite aliuminio indų.

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.

- ▶ Niekomet neįjunkite mikrobangų režimo, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą.



Mikrobangomis ruošiant spragėsius ir nustačius didelę mikrobangų galią, dėl perkrovos gali įtrūkti durelių stiklas.

- ▶ Nenustatykite per didelės mikrobangų galios.
- ▶ Rinkitės daugiausia 600 vatų.
- ▶ Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei laikysitės šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros energijos.

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

→ "Viskas pavyks", Psl. 32

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

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas.

- Tokios kepimo formos ypač gerai įkaista.

Prietaisui veikiant dureles atidarykite kuo rečiau.

- Tuomet nepasikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelias patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

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

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

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Išjunkite pagrindines nuostatas ekrane.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21

- Išjungus ekrano rodmenis taupoma energija.

Vienu metu šildykite dvi stiklines arba puodelius.

- Kelis patiekalus šildant vienu metu vartojama mažiau energijos nei patiekalus šildant vieną po kito.

Pastaba.

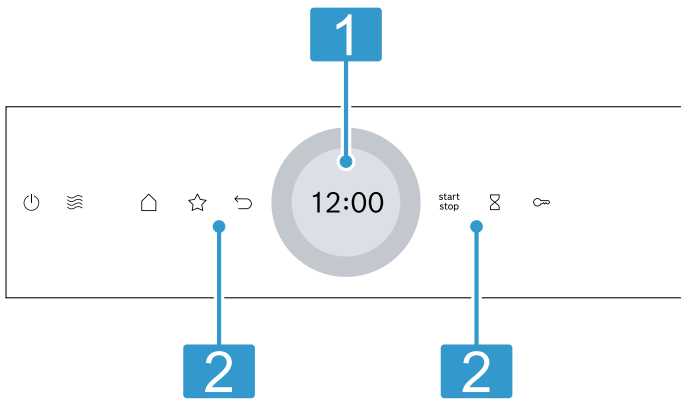
Prietaisas vartoja:

- budėjimo režimu tinkle – maks. 2 W;
- neprijungtas prie tinklo budėjimo režimu ir neveikiant ekranui – maks. 0,5 W.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo skydelis

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną. Priklausomai nuo prietaiso tipo, paveikslėlyje smulkmenos, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.



1 Ekranas su nustatymo ratuku

Skaitmeniniu nustatymo ratuku ekrane pasirinkite prietaiso nuostatas. Ekrane matysite esamas nustatomąsias vertes, galimas parinktis arba nurodomuosius tekstus. → "Ekranas", Psl. 8

2 Mygtukai

Mygtukais tiesiogiai nustatysite įvairias funkcijas. → "Mygtukai", Psl. 8

4.2 Mygtukai

Mygtukais tiesiogiai pasirinksite įvairias funkcijas.

Mygtukas	Funkcija
	Prietaiso įjungimas arba išjungimas. → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13
	Tiesioginis mikrobangų darbo režimo pasirinkimas. → "Mikrobangos", Psl. 16
	Darbo režimų meniu atvėrimas. → "Darbo režimai", Psl. 9
	Tiesioginis darbo režimo „Parankiniai“ pasirinkimas. → "Parankiniai", Psl. 20
	Viena nuostata atgal.
	Darbo režimo įjungimas arba nutraukimas. → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13

Mygtukas	Funkcija
	Laikmačio pasirinkimas. → "Laikmačio nustatymas", Psl. 16
	Spaudžiant maždaug 4 sekundes: apsaugos nuo vaikų aktyvinimas. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 20

4.3 Ekranas

Ekranas yra suskirstytas į įvairias sritis.

Skaitmeninis nustatymo ratukas

Skaitmeniniu nustatymo ratuku ekrane pakeisite nustatomąsias vertes.

Pasiekta mažiausioji arba didžiausioji vertė lieka ekrane. Jei reikia, vėl pakeiskite vertę nustatymo ratuku.

Itin tikslios nustatomosios vertės

Norėdami nustatyti itin tikslias nustatymo vertes, pvz., paros laiką minučių tikslumu, atitinkamą nustatymo ratuko sritį paspauskite ir palaikykite apie 1–2 sekundes. Tikslesnės nuostatų vertės rodomos taškais.

Būsenos indikatorius

Ekranu viršuje rodoma būsenos informacija.

Simbolis	Reikšmė
	Aktyvintas laikmatis. → "Laikmačio nustatymas", Psl. 16
	Aktyvinta apsauga nuo vaikų. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 20
	WLAN signalo stipris, naudojant Home Connect. Kuo daugiau simbolio linijų užpildyta, tuo stipresnis signalas. Jei simbolis perbrauktas , vadinasi, WLAN signalo nėra. Jei prie simbolio rodoma „X“ , nėra ryšio su Home Connect serveriu. → "Home Connect", Psl. 22
	Paspaudus Home Connect aktyvinama nuotolinė paleistis. → "Home Connect", Psl. 22
	Techninei priežiūrai aktyvinta nuotolinė diagnostika naudojant Home Connect. → "Home Connect", Psl. 22

Nustatymo sritis



Ekranu viduryje yra nustatymo sritis.

Nustatymo srityje matysite šiuo metu prieinamas parinktis ir jau parinktas nuostatas.

Meniu ir kitos nustatymo parinktys išdėstytos horizontaliai. Funkcijų parinkčių sąrašai išdėstyti vertikaliai. Norėdami slinkti per nustatymo sritį, braukite per ekraną. Norėdami pasirinkti funkciją, paspauskite ją ekrane. → "Darbo režimo nustatymas", Psl. 13

Galimi simboliai nustatymo srityje

Simbolis	Reikšmė
	Patvirtinkite nustatomąją vertę.

Simbolis	Reikšmė
	Atkurkite nustatomąją vertę.
	Keiskite nustatomąją vertę veikiant darbo režimui.

Pastaba. Mėlyna žyma "new" arba mėlynas taškas prie funkcijos rodo, kad kartu su programėle Home Connect atsiųsta nauja funkcija, naujas parankinis arba jū-sų prietaiso naujinys.

4.4 Kamera

Naudojant įvairias kameros funkcijas bus lengviau eks-ploatuoti prietaisą.

Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

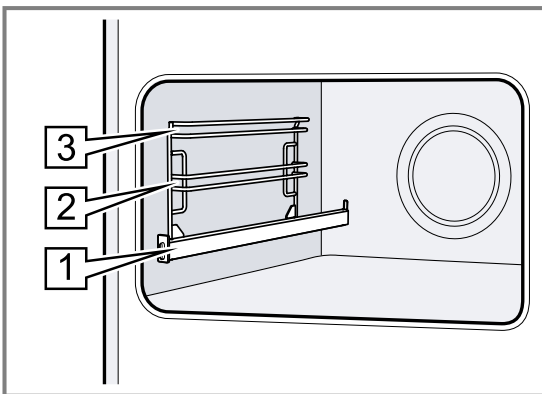
→ "Priedai", Psl. 11

Jūsų prietaise yra 3 įstūmimo lygiai. Įstūmimo lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, viename arba keliuose rė-mo lygiuose yra ištraukiamieji bėgeliai.

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 28



Savaime išsivalantys paviršiai

Kameros galinė sienelė išsivalo savaime. Savaime išsi-valantys paviršiai padengti akytu matiniu keraminiu sluoksniu. Jų paviršius yra šiurkštus. Prietaisui veikiant ant savaime išsivalančių paviršių susikaupia kepan-t mėsa ir grilio patiekalus tyškančių tiškalių, bet jie vėliau savaime išvalomi.

Jei naudojant prietaisą savaime išsivalantys paviršiai nebesivalo pakankamai, tikslingai įkaitinkite kamerą.

→ "Savaime išsivalančių kameros paviršių atnaujinimas", Psl. 26

Apšvietimas

Kamerą apšviečia viena arba kelios orkaitės lempu-tės. Atidarius prietaiso dureles įsijungia kameros apšvieti-mas. Jei prietaiso durelės lieka atidarytos ilgiau nei 18 minučių, apšvietimas vėl išsijungia.

Daugumoje darbo režimų apšvietimas įsijungia palei-dus darbo režimą. Darbo režimui pasibaigus apšvieti-mas išsijungia.

Aušinimo ventiliatorius

Aušinimo ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pagal prie-taiso temperatūrą. Šiltas oras išeina pro dureles.

DĖMESIO!

Uždengus ventiliacijos tarpą prietaisas perkaista.

► Neuždenkite ventiliacijos tarpo.

Kad baigus naudoti prietaisas greičiau atvėstų, aušini-mo ventiliatorius dar kurį laiką veikia.

Prietaiso durelės

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

Jei pasirinkę mikrobangų funkciją uždarote prietaiso dureles, turite tęsti darbo režimą.

5 Darbo režimai

Čia pateikiama prietaiso darbo režimų ir pagrindinių funkcijų apžvalga.

Norėdami atverti meniu, paspauskite .

Darbo reži-mas	naudojimū.
Kaitinimo būdai	Norėdami savo patiekalus paruošti tinkamai, pasirinkite tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus. → "Kaitinimo būdai", Psl. 10 → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13
Mikroban-gos	Naudodami mikrobangų funkciją maistą paruošite, pašildysite ir atitirpinsite grei-čiau. → "Mikrobangos", Psl. 16
Parankiniai	Naudokite savo išsaugotas nuostatas. → "Parankiniai", Psl. 20

Darbo reži-mas	naudojimū.
Patiekalai	Naudokite įvairiems patiekalams už-programuotas rekomenduojamas nuo-statas. → "Patiekalai", Psl. 19
Valymas	Pasirinkite kameros valymo funkciją. → "Pagalbinė valymo programa", Psl. 26 → "Džiovinimas", Psl. 27
Pagrindinės nuostatos	Pritaikomos pagrindinės nuostatos. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21

Home Connect

Su Home Connect orkaitę galite susieti su mobiliuoju įrenginiu bei ją valdyti nuotoliniu būdu, taip pat pasinau-doti visomis galimomis prietaiso funkcijomis.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, Home Connect programė-lėje rasite įvairių papildomų prietaiso funkcijų, kuriomis galėsite naudotis. Daugiau informacijos rasite prog-ramėlėje.

→ "Home Connect ", Psl. 22

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 pakopa, po maždaug 40 minučių prietaisas temperatūrą sumažina maždaug iki 275 °C ir 1 grilio pakopos.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūros diapazonas	Paskirtis ir veikimo būdas
	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 mėsai, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
	Švelnus karšto oro srautas	125 – 250 °C	Pasirinkti patiekalai neįkaitinus prietaiso ir juos tausojant ruošiami viename lygyje. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamąją šilumą. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Air Fry	30–300 °C	Traškių patiekalų ruošimas viename lygyje, nedideliame riebalų kiekyje. Ypač tinka įprastai aliejuje gruzdinamiems patiekalams, pvz., gruzdintiems bulvytėms. Ventiliatorius dideliu greičiu pučia aplink patiekalą grilio kaitinimo elemento perduodamą karštą orą. Oras iš kameros ištraukiamas stipriau.
	Švelnusis viršutinis / apatinis kaitinimas	150–250 °C	Pasirinkti patiekalai ruošiami juos tausojant. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.
	Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija	30–300 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Didysis grilis	Grilio pakopos: 1 = silpnas 2 = vidutinis 3 = galingas	Plokštiems grilyje kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Mažasis grilis	Grilio pakopos: 1 = silpnas 2 = vidutinis 3 = galingas	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 kaitinimo elementas ir apvalusis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Lėtas troškinimas	70–120 °C	Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir tausojant ruošti neuždengus dangčiu. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios.
	Atitirpinimas	30–60 °C	Užšaldytam maistui atitirpinti jį tausojant.
	Apatinis kaitinimo elementas	30–250 °C	Patiekalams baigti kepti arba ruošti vandens vonelėje. Kaitinama iš apačios.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūros diapazonas	Paskirtis ir veikimo būdas
	Laikymas šiltai	50–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Indo pašildymas	30–90 °C	Indui pašildyti.

5.2 Temperatūra

Įkaitinimo etape  daugumoje kaitinimo režimų ekrane pakaitomis rodoma faktinė kameros kaitinimo temperatūra maždaug nuo 30 °C ir nustatytoji temperatūra, pvz., 120|210 °C.

Veikiant įkaitinimo funkcijai optimalus patiekalo įdėjimo laikas yra tada, kai rodoma kameros temperatūra ir nustatytoji temperatūra tampa vienodos.

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

Liekamosios šilumos indikatorius

Kai prietaisas išjungtas, raudona linija aplink valdymo ratuką rodo kameros liekamąją šilumą. Kuo labiau kris temperatūra, tuo tamsesnis bus ratukas. Temperatūrai nesiekiant maždaug 60 °C, ratukas visiškai užgesa.

5.3 Mikrobangų galia

Čia rasite mikrobangų galios nuostatų ir jų naudojimo apžvalgą.

Mikrobangų galia nurodyta pakopomis ir ne visuomet atitinka tikslų prietaiso naudojamų vatų skaičių.

Mikrobangų galia vatais	Ilgiausia trukmė valse	Paskirtis
90 W	1:30	Jautriems patiekalams atitirpinti.
180 W	1:30	Patiekalams atitirpinti ir toliau ruošti.
360 W	1:30	Mėsai ir žuviai ruošti. Jautriems patiekalams pašildyti.
600 W	1:30	Patiekalams pašildyti ir ruošti.
900 W „Boost“	00:30	Skysčiams įkaitinti.

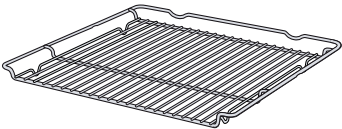
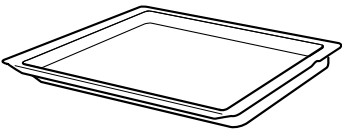
Pastaba. Didžiausioji mikrobangų galia „Boost“ nėra skirta patiekalams šildyti. Siekiant apsaugoti prietaisą, pirmomis minutėmis mikrobangų galia palaipsniui sumažinama iki 600 vatų. Atvėsus ir vėl galima naudoti didžiausiąją galią.

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"> ▪ Pyragų formos ▪ Apkepo formos ▪ Indas ▪ Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai ▪ Užšaldyti patiekalai
Universali kepimo skarda 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sultingi pyragai ▪ Kepiniai ▪ Duona ▪ Dideli kepsniai ▪ Užšaldyti patiekalai ▪ Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams keptant grilyje ant grotelių, surinkti.

6.1 Nurodymai dėl priedų

Kai kuriuos priedus galima naudoti tik su tam tikrais darbo režimais.

Priedai, tinkami mikrobangų režimui

Veikiant tik mikrobangų režimui galima naudoti tik pristatytas grotelės.

Padėklai, pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas, gali pradėti kibirkščiuoti, todėl jie netinka. Atsižvelkite į nuorodas dėl mikrobangų.

→ "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 16

6.2 Užfiksavimo funkcija

Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

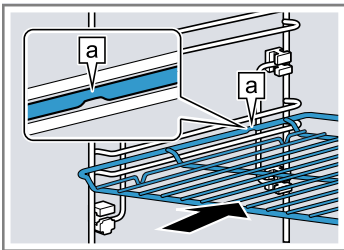
Priedą galite ištraukti maždaug iki pusės, kol jis užsifiksuos. Apsauga nuo virtimo veikia tik tuomet, kai priedas į kamerą įstumtas tinkamai.

6.3 Priedo įstūmimas į kamerą

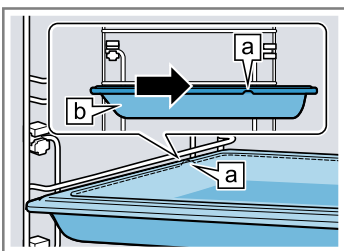
Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse. Tik tuomet bus galima ištraukti priedą iki pusės jam nepakrypstant.

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 ↘.



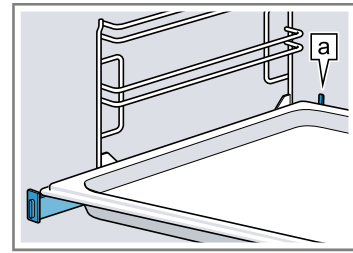
Padėklas Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.



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

Grotelės arba padėklas

Dėkite priedą taip, kad jis būtų ant galinės ištraukimo sistemos atramos.



Pastaba. Ištraukiamuosius bėgelius įstumkite atgal į kamerą šiek tiek spausdami.

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

Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

6.4 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 pradėdant naudoti pirmą kartą

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

7.1 Pirmojo paleidimo veiksmai

Prijungę prietaisą prie elektros tinklo, paleisdami pirmą kartą turite pasirinkti prietaiso nuostatas. Nuostatos ekrane parodomos po kelių minučių.

1. Įjunkite prietaisą paspausdami ☹.
- ✓ Rodoma pirmoji nuostata.
2. Jei reikia pakeisti nuostatą, paspauskite vieną iš sąrašė esančių verčių arba pakeiskite vertę nustatymo ratuku.

Galimos nuostatos:

- Kalba
- Home Connect → "Home Connect", Psl. 22
- Paros laikas
→ "Paros laiko nustatymas", Psl. 22

3. Paspauskite ✓ ir perjunkite kitą nuostatą.
4. Perjunkite kiekvieną nuostatą ir prirėikus ją pakeiskite.
- ✓ Pakeitus paskutinę nuostatą ekrane nurodoma, kad pirmojo paleidimo veiksmai baigti.
5. Kad prieš pirmą kartą įsijungiant kaitinimui būtų patikrintas prietaiso veikimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.

7.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

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

1. Iš kameros išimkite gaminio informacinius dokumentus ir priedus. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pvz., stiropo rutuliukų, ir nuplėškite lipniąją juostą nuo prietaiso arba iš jo vidaus.
2. Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami ☹.
4. Nustatykite šias nuostatas:

Kaitinimo būdas	4D karšto oro srautas ☹
Temperatūra	didžiausia
Trukmė	1 val.

→ "Svarbiausia informacija apie valymą", Psl. 13

5. Įjunkite darbo režimą.
 - Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
6. Išjunkite prietaisą paspausdami ☹.
7. Prietaisui atvėsus, lygius kameros paviršius nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir plovimo šluoste.
8. Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.

8 Svarbiausia informacija apie valymą

8.1 Prietaiso įjungimas

- ▶ Įjunkite prietaisą paspausdami ☹.
- ✓ Ekrane rodomas meniu.

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.
- ✓ Ekrane rodomas paros laikas ir liekamosios šilumos indikatorius.

8.3 Darbo režimo paleidimas

Kiekvieną darbo režimą reikės įjungti ranka.

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.
- ▶ Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start}☹_{stop}.
- ✓ Ekrane rodomos nuostatos.

8.4 Darbo režimo sustabdymas


Galite trumpam nutraukti darbo režimą ir vėl jį tęsti.

1. Norėdami nutraukti darbo režimą, paspauskite ^{start}☹_{stop}.
2. Norėdami tęsti darbo režimą, dar kartą paspauskite ^{start}☹_{stop}.

8.5 Darbo režimo nustatymas



Kai įjungiame prietaisą, ekrane rodomas meniu.

1. Norėdami peržiūrėti, kokias parinktis galite pasirinkti, braukite per ekraną.
 - Norėdami slinkti per meniu ir nustatymo parinktis, braukite dešinėn arba kairėn.
 - Norėdami slinkti per parinkčių sąrašus, braukite žemyn arba aukštyn.
2. Norėdami pasirinkti funkciją, paspauskite ją ekrane.
- ✓ Atsižvelgiant į pasirinktą funkciją, rodomos galimos nustatomosios vertės arba kitos parinktys.
3. Jei prirėiktų grįžti per vieną nuostatą atgal, paspauskite ↶.
4. Norėdami pakeisti nustatomąsias vertes, naudokite skaitmeninį nustatymo ratuką:
 - Braukite per nustatymo ratuką pagal laikrodžio rodyklę arba, jei reikia, prieš laikrodžio rodyklę.
 - Arba paspauskite atitinkamą nustatymo ratuko vietą.
5. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
6. Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start}☹_{stop}.
7. Darbo režimui pasibaigus:

- Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir darbo režimą paleisti iš naujo.
- Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .

Pastaba. Savo nuostatas galite išsaugoti kaip "Parankiniai" ☆ ir vėl jas naudoti.
→ "Parankiniai", Psl. 20




8.6 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

1. Meniu paspauskite "Kaitinimo būdai".
 2. Paspauskite pageidaujama kaitinimo būdą.
 3. Paspauskite temperatūrą, nurodytą °C, arba, atsižvelgdami į kaitinimo būdą, nustatymo pakopą.
 4. Nustatymo ratuku nustatykite temperatūrą.
 5. Patvirtinkite nustatytą temperatūrą, ekrane paspausdami ✓.
- Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas:
- → "Greitasis įkaitinimas", Psl. 14
 - → "Laiko funkcijos", Psl. 15
 - → "Mikrobangos", Psl. 16
 - → "Ventiliacijos funkcija „Crisp Finish“", Psl. 18
6. Įjunkite darbo režimą paspausdami .
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti.
 - ✓ Ekrane rodomos nustatomosios vertės ir laikas, kurį jau veikia darbo režimas.
7. Darbo režimui pasibaigus:
 - Jei reikia, galite pasirinkti kitus nuostatus ir darbo režimą paleisti iš naujo.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .

Pastaba. Savo patiekalui tinkamiausią kaitinimo būdą rasite kaitinimo būdų apraše.
→ "Kaitinimo būdai", Psl. 10


Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

1. Paspauskite .
2. Paspauskite .
3. Paspauskite pageidaujama kaitinimo būdą.
4. Iš naujo nustatykite darbo režimą ir jį paleiskite paspausdami .



Temperatūros keitimas

Įjungę darbo režimą galite bet kada pakeisti temperatūrą.

1. Ekrane paspauskite .
 2. Paspauskite „Temperatūra“.
 3. Nustatymo ratuku pakeiskite temperatūrą.
 4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

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  "Informacija".
 - ✓ Informacija rodoma kelias sekundes.
2. Norėdami peržiūrėti visą nuorodos turinį, braukite per ekraną.
3. Nuorodą galite išjungti paspausdami .

8.8 Valdymas laikantis šabo reikalavimų


Jei norite valdyti prietaisą laikydamiesi šabo reikalavimų, naudokite laiko funkcijas ir pakeiskite pagrindines apšvietimo nuostatas.

Pastaba. Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, prietaisas nebekais. Kai prietaiso dureles uždarysite, jis kais toliau. Norėdami prietaisą valdyti pagal šabo reikalavimus, prietaiso dureles atidarykite tik baigę naudoti.



1. Pagrindinę nuostatą „Apšvietimas“ pakeiskite į „Visada išjungta“.
 - "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21
 - Tuomet kameros apšvietimas bus visada išjungtas ir eksploatuojant prietaisą, ir atidarius prietaiso dureles.
2. Nustatykite norimą darbo režimą.
 - "Darbo režimo nustatymas", Psl. 13
 - "Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas", Psl. 14
3. Nustatykite norimą darbo režimo trukmę.
 - "Trukmės nustatymas", Psl. 15
 - "Laiko funkcijos", Psl. 15
4. Paspausdami "Pabaiga" nustatykite paros laiką, kada darbo režimas turi būti baigtas.
 - "Pabaigos laiko nustatymas", Psl. 15
 - "Laiko funkcijos", Psl. 15
5. Maistą į kamerą dėkite prieš pradėdant prietaisui kaisti.
6. Įjunkite darbo režimą paspausdami .
- ✓ Ekrane rodomas iki paleidimo likęs laikas. Prietaise įjungtas laukimo režimas.
- ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas pradžios laikas, prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
7. Darbo režimui pasibaigus išimkite patiekalus iš kameros. Maždaug po 15–20 minučių prietaisas automatiškai išsijungia.

Pastaba. Jei reikia, vėl pakeiskite pagrindinę apšvietimo nuostatą.

9 Greitasis įkaitinimas

Jei norite taupyti laiką, nustatę aukštesnę nei 100 °C temperatūrą galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę pasirinkdami greitojo įkaitinimo funkciją .

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, patiekalą 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.

- Nustačius aukštesnę nei 200 °C temperatūrą, greitasis įkaitinimas įsijungia automatiškai.
- 2. Paspauskite "Greitasis įkaitinimas".
- ✓ Symbolis ☞ šviečia raudonai.
- 3. Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start} _{stop}.
- ✓ Įsijungia greitojo įkaitinimo funkcija.

- ✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas. Symbolis ☞ vėl šviečia baltai.
- 4. Įdėkite maistą į kamerą.

Greitojo įkaitinimo nutraukimas

1. Ekrane paspauskite ^.
2. Paspauskite "Greitasis įkaitinimas".
- ✓ Symbolis ☞ vėl šviečia baltai.

10 Laiko funkcijos

Įjungę darbo režimą galite nustatyti trukmę ir paros laiką, kada darbo režimas turi būti baigtas. Laikmatis ir darbo režimas nustatomi atskirai.

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

10.1 Trukmės nustatymas

Galite nustatyti daugiausia 24 valandų veikimo trukmę.
Reikalavimas. Nustatytas darbo režimas ir temperatūra arba pakopa.

1. Paspauskite ☹ "Trukmė".
2. Norėdami nustatyti trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., valandą "h" arba minutes "min".
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
3. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę. Jei reikia, paspausdami ☹ atkurkite nustatomąją vertę.
4. Norėdami patvirtinti nustatytą trukmę, ekrane paspauskite ✓.
5. Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start} _{stop}.
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
6. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir darbo režimą paleisti iš naujo.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ☹.

Trukmės keitimas

Trukmę galite keisti bet kada.

1. Ekrane paspauskite ^.
2. Paspauskite „Trukmė“ ☹.
3. Nustatymo ratuku pakeiskite trukmę.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

Trukmės skaičiavimo nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti skaičiuojamą trukmę.

1. Ekrane paspauskite ^.

2. Paspauskite „Trukmė“ ☹.
3. Atkurkite trukmę paspausdami ☹.

Pastaba. Darbo režimuose, kuriuose visada reikia trukmės, prietaisas iš anksto nustato prieš tai parinktą vertę.

4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

10.2 Pabaigos laiko nustatymas

Paros laiką, kada turi būti baigtas darbo režimas, galite nukelti 24 valandoms.

Pastabos

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

Reikalavimai

- Nustatytas darbo režimas ir temperatūra arba pakopa.
- Nustatyta trukmė.

1. Paspauskite ☹ "Pabaiga".
2. Norėdami nustatyti paros laiką, paspauskite valandų arba minučių rodmenį.
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
3. Nustatymo ratuku nukelkite paros laiką. Jei reikia, paspausdami ☹ atlikite nustatomosios vertės atstatą.
4. Norėdami patvirtinti nustatytą paros laiką, ekrane paspauskite ✓.
5. Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start} _{stop}.
- ✓ Ekrane rodomas iki paleidimo likęs laikas. Prietaise įjungtas laukimo režimas.
- ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas pradžios laikas, prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
6. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei reikia, galite pasirinkti kitus nuostatus ir darbo režimą paleisti iš naujo.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ☹.

Pabaigos laiko keitimas

Kad patiekalas būtų paruoštas kuo geriau, nustatyta pabaigos laiką, jei reikia, keiskite tik prieš įjungdami darbo režimą ir kol neskaičiuojama trukmė.

1. Ekrane paspauskite ^.
2. Paspauskite „Pabaigos laikas“ ☹.
3. Nustatymo ratuku pakeiskite pabaigos laiką.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada panaikinti nustatytą pabaigos laiką.

1. Ekrane paspauskite ^.
2. Paspauskite „Pabaigos laikas“ ⌚.
3. Atkurkite pabaigos laiką paspausdami ⏪.
Pastaba. Darbo režimuose, kuriuose visada reikia trukmės, prietaisas atkuria laiką, kada trukmė turi baigtis, ir nustato kitą galimą paros laiką.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
✓ Pakeitimas patvirtinamas.

10.3 Laikmačio nustatymas

Laikmatis ir darbo režimas veikia atskirai. Laikmatyje galite nustatyti daugiausia 24 valandas. Virtuviniam laikmačiui priskirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite, ar skamba virtuvinis laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

1. Paspauskite ⌚.
2. Norėdami nustatyti laikmatį, ekrane paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minučių rodmenį "m" arba sekundžių rodmenį "s".
✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
3. Nustatymo ratuku nustatykite laikmatį.
Jei reikia, paspausdami ⏪ atkurkite nustatomąją vertę.

4. Norėdami paleisti laikmatį, ekrane paspauskite ▷.
✓ Virtuvinis laikmatis veikia.
✓ Kai prietaisas išjungiamas, laikmatis ekrane veikia ir toliau.
✓ Kai prietaisas įjungtas, ekrane rodomos veikiančio darbo režimo nuostatos. Būsenos indikatoriuje rodomas laikmatis.
✓ Pasibaigus virtuvinio laikmačio laikui pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad pasibaigė laikmačio laikas.

Laikmačio trukmės keitimas

Laikmačio trukmę galite keisti bet kada.

1. Jei laikmačio laikas skaičiuojamas fone, iš pradžių laikmatį pasirinkite paspausdami ⌚.
2. Paspauskite ||.
3. Nustatymo ratuku pakeiskite laikmačio trukmę.
4. Patvirtinkite paspausdami ▷.

Laikmačio veikimo nutraukimas

Laikmačio laiką galite bet kada nutraukti.

1. Jei laikmačio laikas skaičiuojamas fone, iš pradžių laikmatį pasirinkite paspausdami ⌚.
2. Paspauskite ||.
3. Iš naujo nustatykite laikmatį paspausdami ⏪.
4. Patvirtinkite paspausdami ▷.

11 Mikrobangos

Naudodami mikrobangų funkciją, galite labai greitai maistą paruošti, pašildyti, iškepti arba atitirpinti.

11.1 Indas ir priedas naudojant mikrobangas

Norėdami patiekalus pašildyti tolygiai ir nesugadinti prietaiso, naudokite tik tinkamus indus ir priedus. Laikykitės indo gamintojo pateiktų nuorodų. Jei nenurodyta kitaip, geriausia indą ir priedą įstumti į 1 lygį.

Mikrobangoms tinkami indai

Indas, pagamintas iš karščiui atsparios ir mikrobangoms tinkamos medžiagos:

- stiklas,
- stiklo keramika,
- porcelianas,
- temperatūrai atsparus plastikas,
- keramika, visiškai padengta glazūra, be įtrūkimų.
- Serviravimo indas
Aukso ar sidabru puoštus indus naudokite tik tuomet, jei gamintojas nurodė, kad jie pritaikyti mikrobangoms.
- Tiekiamos grotelės
Padėklai, pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas, naudojami su mikrobangomis gali pradėti kibirkščiuoti, todėl jie netinka.

Šios medžiagos praleidžia mikrobangas ir nėra pažeidžiamos.

Mikrobangoms netinkami indai

Pastaba. Atkreipkite dėmesį į pateiktą informaciją, kad išvengtumėte žalos.

→ "Mikrobangų funkcija", Psl. 6

- Indai ir kepimo formos iš metalo

Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai nepašildomi arba pašildomi tik šiek tiek. Veikiant tik mikrobangų režimui metalas gali pradėti kibirkščiuoti.

Indas įjungus mikrobangų tiekimą darbo režime

Jei mikrobangas įjungiate kitame darbo režime, galima naudoti ne tik mikrobangoms tinkamus, bet ir metalinius indus ir priedus:

- Indai ir kepimo formos iš metalo
Metalas turi būti maždaug 2 cm atstumu nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.
Kepimo formas ir indą iš metalo visada statykite ant pristatytų grotelių.
- Pristatytas priedas:
Grotelės
Universali kepimo skarda
Kepimo padėklas

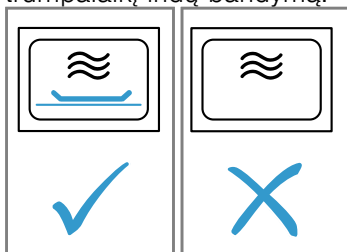
Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas

Jei nesate tikri, ar indas tikrai tinka mikrobangų režimui, atlikite indo bandymą.

DĖMESIO!

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.

- ▶ Niekuomet nejunkite mikrobangų režimo, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą.

**⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!**

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite įkaitusių paviršių.
- ▶ Laikykite vaikus saugiu atstumu.

1. Tuščią indą įdėkite į kamerą.
2. Prietaise ½–1 minutei nustatykite didžiausią galią.
3. Įjunkite darbo režimą.
4. Patikrinkite indą kelis kartus:
 - Jei indas lieka šaltas arba šiltas, vadinasi, jis tinka mikrobangų režimui.
 - Jei indas įkaista arba sukelia kibirkštis, nutraukite indo bandymą. Indas netinka mikrobangų režimui.

11.2 Darbo režimų su mikrobangomis nustatymo parinktys

Mikro bangas galite naudoti kaip atskirą režimą arba derinti su kitu darbo režimu.

Mikrobangų darbo režimas atskirai

Elektromagnetinės mikrobangos sukuria energiją, kuri maisto produktuose paverčiama šiluma. Kad būtų išvengta kondensato susidarymo, nustačius 600 W ir „Boost“ mikrobangų galią prietaisas automatiškai įjungia kaitinimo elementą. Kamera ir priedai įkaista. Maisto ruošimo rezultatui tai įtakos neturi. Šią automatinę džiovinimo funkciją galite išjungti pagrindinėse nuostatose.

→ „Pagrindinės nuostatos“, Psl. 21

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Prietaisui veikiant didžiausia galia mikrobangų režimu, džiovinimo funkcija automatiškai įjungia kaitinimo elementus ir įkaitina kamerą.

- ▶ Niekada nelieskite karštų kameros vidaus paviršių arba kaitinimo elementų.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Mikrobangų tiekimas

Darbo režime tiekiant mikro bangas sutrumpėja patiekalų ruošimo trukmė.

Mikro bangas galima derinti su toliau nurodytomis funkcijomis:

- Kaitinimo būdai → Psl. 14
 - 4D karšto oro srautas
 - Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas
 - Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija
 - Didysis grilis
 - Mažasis grilis
- → „Patiekalai“, Psl. 19

- → „Ventiliacijos funkcija „Crisp Finish““, Psl. 18

Galima mikro bangų galia derinant su darbo režimu:

- 90 vatų
- 180 vatų
- 360 vatų

11.3 Mikro bangų nustatymas**Pastaba.**

Mikro bangas naudokite tinkamai:

- → „Sauga“, Psl. 2
- → „Daiktinės žalos išvengimas“, Psl. 6
- → „Mikrobangų galia“, Psl. 11
- → „Indas ir priedas naudojant mikro bangas“, Psl. 16

1. Meniu paspauskite „Mikrobangos“.
 - Arba pasirinkite mikro bangas tiesiog paspausdami mygtuką
2. Paspauskite „Mikrobangų galia“ („Boost“).
3. Nustatymo ratuku nustatykite mikro bangų galią.
4. Norėdami patvirtinti nustatytą mikro bangų galią, ekrane paspauskite ✓.
5. Paspauskite „Trukmė“. Naudojant mikro bangų režimą visada reikia nustatyti trukmę.
6. Norėdami pakeisti iš anksto nustatytą trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
 - ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
7. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę. Jei reikia, paspausdami atkurkite nustatomąją vertę.
8. Norėdami patvirtinti nustatytą trukmę, ekrane paspauskite ✓.
9. Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start}/_{stop}.
- ✓ Įsijungia mikro bangų funkcija ir skaičiuojama trukmė. Nustačius didžiausią mikro bangų galią „boost“ ekrane rodoma galios mažinimo parinktys.
 - „Mikrobangų galia“, Psl. 11
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
10. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir darbo režimą paleisti iš naujo.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .
11. Jei pagrindinėse nuostatose išjungėte kartu su mikro bangomis naudojamą džiovinimo funkciją, o kameroje yra kondensato, kamerą tiesiog išvalykite → „Džiovinimas“, Psl. 27.

Pastaba. Jei prietaiso dureles atidarysite prietaisui veikiant, darbo režimas sustos. Uždarę prietaiso dureles turite paspausti darbo režimo tąsą mygtuką. Jei pakeitėte ir pagrindinę nuostatą, atkreipkite dėmesį, kad mikro bangų krosnelė neveiktų be patiekalo.

→ „Pagrindinės nuostatos“, Psl. 21

Mikrobangų galios keitimas

Mikro bangų galią galite bet kada keisti.

1. Ekrane paspauskite .
2. Paspauskite „Mikrobangų galia“ .
3. Nustatymo ratuku pakeiskite mikro bangų galią.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

Trukmės keitimas

Trukmę galite keisti bet kada.

1. Ekrane paspauskite \wedge .
 2. Paspauskite „Trukmė“ \odot .
 3. Nustatymo ratuku pakeiskite trukmę.
 4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami \checkmark .
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

11.4 Mikrobangų tiekimo nustatymas

Pastaba.

Mikro bangas naudokite tinkamai:

- → "Sauga", Psl. 2
- → "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 6
- → "Mikrobangų galia", Psl. 11
- → "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 16

Reikalavimas. Atkreipkite dėmesį į kiekvienam darbo režimui pateiktus duomenis.

→ "Darbo režimų su mikrobangomis nustatymo parinkty", Psl. 17

1. Meniu paspauskite pageidaujama darbo režimą.
2. Pasirinkite darbo režimo nuostatas, pvz., kaitinimo būdą ir temperatūrą.

3. Paspauskite \equiv "Mikrobangų tiekimas".
 4. Nustatymo ratuku nustatykite mikrobangų galią.
 5. Norėdami patvirtinti nustatytą mikrobangų galią, ekrane paspauskite \checkmark .
 6. Paspauskite \odot "Trukmė" ir nustatykite trukmę.
 7. Įjunkite darbo režimą paspausdami start stop .
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
8. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir darbo režimą paleisti iš naujo.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami \odot .

Mikrobangų tiekimo keitimas

Mikrobangų tiekimą galite bet kada pakeisti arba deaktyvinti.

1. Ekrane paspauskite \wedge .
 2. Paspauskite „Mikrobangų galia“ \equiv .
 3. Nustatymo ratuku pakeiskite mikrobangų tiekimo nuostatą arba mikrobangų tiekimą deaktyvinkite.
 4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami \checkmark .
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

12 Ventilacijos funkcija „Crisp Finish“

Įjungus ventilacijos funkciją „Crisp Finish“ \Rightarrow iš kameros pašalinama drėgmė, todėl maistas tampa traškesnis.

Galima sumažinti karštų garų, išleidžiamų atidarius prietaiso dureles, kiekį.

12.1 Kaitinimo būdai, tinkami naudoti su ventilacijos funkcija

Ventilacijos funkciją galima naudoti tik su tam tikrais kaitinimo būdais.

Ventilacijos funkciją galima naudoti su šiais kaitinimo būdais:

- 4D karšto oro srautas 4D
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas \square
- Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija air
- Picos kepimo režimas P

12.2 Ventilacijos funkcijos nustatymas

Ventilacijos funkciją galite įjungti bet kada, net ir jau paleidę darbo režimą.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą ir temperatūrą.

Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir jas derinti su ventilacijos funkcija:

2. Paspauskite \Rightarrow „Crisp Finish“.
- ✓ Symbolis \Rightarrow šviečia raudonai.
3. Įjunkite darbo režimą paspausdami start stop .
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti.
✓ Ekrane rodomos nustatomosios vertės.
 4. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami \odot .

Pastaba. Prietaisui veikiant galite girdėti garsiau veikiančių ventiliatorių.

Ventilacijos funkcijos nutraukimas

Ventilacijos funkciją galite bet kada išjungti.

1. Ekrane paspauskite \wedge .
 2. Paspauskite \Rightarrow „Crisp Finish“.
- ✓ Symbolis \Rightarrow vėl šviečia baltai.
✓ Darbo režimas be ventilacijos funkcijos veikia toliau.

13 Patiekalai

Naudojant darbo režimą "Patiekalai" prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

13.1 Indai patiekalams

Paruošimo rezultatas priklauso nuo indo savybių ir dydžio.

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

Netinka indai iš šių medžiagų:

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

Pastaba. Ruošiant kai kuriuos patiekalus prietaisas įjungia mikrobangas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad reikia naudoti mikrobangoms tinkamą indą.

→ "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 16

13.2 Patiekalų nustatymo parinktys

Kad patiekalai būtų paruošti optimaliai, prietaisas naudoja patiekalui tinkamas nuostatas.

Naudojamos nuostatos rodomos ekrane. Tam tikras nuostatas galite pritaikyti. Vadovaukitės ekrane pateikiamomis nuorodomis.

Pastaba. Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produkto kokybės ir savybių. Naudokite tik šviežius, geriausia – šaldytuvo temperatūros maisto produktus. Gamindami užšaldytą maistą naudokite tiesiai iš šaldiklio išimtus produktus.

Patarimai ir nuorodos dėl nuostatų

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

- tinkamas jstūmimo lygis,
- tinkamas priedas arba indas,
- įpilamo skysčio kiekis,
- apvertimo arba pamaišymo laikas.
Kai pasiekiamas reikiamas laikas, pasigirsta signalas.

Norėdami atverti informaciją, spustelėkite ⓘ "Informacija". Kai kurios nuorodos pasirodo automatiškai.

Programos

Programose nustatytas nekeičiamas kaitinimo būdas, temperatūra ir trukmė.

Kad patiekalas būtų paruoštas kuo geriau, reikia papildomai nustatyti svorį, storį arba kildinimo pakopą. Galite nustatyti tik numatytame diapazone.

Jei nenurodyta kitaip, nustatykite bendrą patiekalo svorį.

Rekomenduojamos nuostatos

Rekomenduojamose nuostatose nustatytas nekeičiamas kaitinimo būdas.

Galite reguliuoti iš anksto nustatytą temperatūrą ir trukmę.

13.3 Patiekalų apžvalga

Atvėrę darbo režimą prietaise matysite, kokius patiekalus galite ruošti. Patiekalų parinktis priklauso nuo jūsų prietaiso įrangos.

Patiekalai suskirstyti pagal kategorijas ir patiekalus.

Pastaba. Pagrindinėse nuostatose galite rodomus patiekalus suskirstyti pagal regionus.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21

Kategorija	Patiekalai
Pyragai	Pyragas kepimo formoje Pyragas ant kepimo padėklo Maži kepiniai Sausainiai
Duona, bandelės	Duona Bandelės
Pica, pikantiškas pyragas	Pica Pikantiškas pyragas, pyragas su įdaru
Apkepai, suflė	Apkepas, pikantiškas, šviežias, su troškintais priedais Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio Lazanija, šviežia Lazanija, šaldyta Saldus apkepas, šviežias Vaisinis apkepas Suflė porcijų formose Jorkšyro pudingas
Paukštiena	Viščiukas Antis, žąsis Kalakutas
Mėsa	Kiauliena Jautiena Veršiena Ėriena Žvėriena Mėsos patiekalai
Žuvis	Žuvis, visa Žuvies filė
Užšaldyti produktai	Pica Apkepai Bulvių produktai Paukštiena, žuvis Bandelės
Priedai, daržovės	Bulvės Ryžiai Grūdai Daržovės
Maisto atitirpinimas	Pyragai Duona, bandelės Mėsa, paukštiena Žuvis

13.4 Patiekalo nuostatos

1. Meniu paspauskite "Patiekalai".
2. Paspauskite pageidaujimą kategoriją.
3. Paspauskite pageidaujimą maistą.
4. Paspauskite pageidaujimą patiekalą.

- Patarimas.** Kai kuriems patiekalams galite pasirinkti rekomenduojamą ruošimo būdą.
→ "Patiekalų nustatymo parinktys", Psl. 19
- ✓ Patiekalo nuostatos rodomos ekrane.
 - 5. Jei reikia, pritaikykite nuostatas.
Tam tikras kai kurių patiekalų nuostatas galima pritaikyti.
→ "Patiekalų nustatymo parinktys", Psl. 19
 - 6. Norėdami gauti informacijos, pvz., apie priedus ir įstūmimo lygius, paspauskite ⓘ "Informacija".
 - 7. Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start} _{stop}.
 - ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Kai patiekalas pagamintas, pasigirsta signalas. Prietaisas nustoja kaisti.

8. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei reikia, galite pasirinkti kitus nuostatus ir darbo režimą paleisti iš naujo.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ☹.

13.5 Automatinė išjungimo funkcija

Automatinė išjungimo funkcija **Auto Off** leidžia ramiai, atsipalaidavus kepti kepinius ir mėsą. Pasibaigus darbo režimui prietaisas automatiškai nustoja kaisti. Kad patiekalas būtų paruoštas tinkamai, išimkite patiekalą iš kameros, kai tik išsijungs darbo režimas.

14 Parankiniai

Parankiniuose galite išsaugoti savo nuostatas ir jas vėl naudoti.

Pastaba. Atsižvelgiant į prietaiso tipą ar programinės įrangos versiją, šią funkciją pirmiausia reikia atsisiųsti į prietaisą. Informacija pateikiama programoje Home Connect.

14.1 Parankinių išsaugojimas

Parankiniuose galite išsaugoti iki 30 skirtingų darbo režimų.

- ▶ Nustatę darbo režimą, parinkčių sąrašo gale paspauskite ☆ "Išsaugoti kaip parankinį". Norėdami pervardyti parankinį, tai turite atlikti programėlėje Home Connect. Kai prietaisas susietas, vadovaukitės programėlėje pateikiamomis instrukcijomis.

14.2 Parankinio pasirinkimas

Jei išsaugojote parankinį, galite jį pasirinkti nustatydami darbo režimą.

1. Meniu paspauskite "Parankiniai".
 - Arba pasirinkite parankinius tiesiog paspausdami mygtuką ☆.
2. Paspauskite norimą parankinį.
3. Prireikus galite keisti nuostatas.
4. Įjunkite darbo režimą paspausdami ^{start} _{stop}.
- ✓ Ekrane rodomos nustatomosios vertės.

Pastaba.

Atkreipkite dėmesį į informaciją apie skirtingus kaitinimo būdus:

- → "Mikrobangos", Psl. 16
- → "Ventiliacijos funkcija „Crisp Finish“", Psl. 18

14.3 Parankinių keitimas

Išsaugotus parankinius galite bet kada pakeisti, rūšiuoti arba pašalinti.

1. Jei norite rūšiuoti arba pervardyti parankinius, tai turite atlikti programėlėje Home Connect. Kai prietaisas susietas, vadovaukitės programėlėje pateikiamomis instrukcijomis.
2. Norėdami pakeisti nustatomąsias vertes prietaise, meniu paspauskite "Parankiniai".
 - Arba pasirinkite parankinius tiesiog paspausdami mygtuką ☆.
3. Paspauskite norimą parankinį.
4. Parinkčių sąrašo gale paspauskite ⌵ "Apdoroti parankinį".
5. Pakeiskite nustatomąsias vertes.
6. Patvirtinkite pakeitimą.

Parankinių šalinimas

1. Norėdami pašalinti parankinį, meniu paspauskite "Parankiniai".
 - Arba pasirinkite parankinius tiesiog paspausdami mygtuką ☆.
2. Paspauskite norimą parankinį.
3. Parinkčių sąrašo gale paspauskite ☒ "Ištrinti parankinį".
4. Patvirtinkite, kad norite pašalinti.

15 Apsauga nuo vaikų

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

15.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

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

- ▶ Norėdami aktyvinti apsaugą nuo vaikų, apie 4 sekundes spauskite ∞.
- ✓ Ekrane rodomas raginimas patvirtinti.


- ✓ Valdymo skydelis užrakintas. Prietaisą galima išjungti tik paspaudus ☹.
- ✓ Kai prietaisas įjungtas, šviečia ∞. Kai prietaisas išjungtas, ∞ nešviečia.

15.2 Apsaugos nuo vaikų deaktivinimas

Galite bet kuriuo metu pasyvinti apsaugą nuo vaikų.

1. Paspauskite bet kurią ekrano vietą.
2. Norėdami pasyvinti apsaugą nuo vaikų:

- Vykdykite prietaise pateikiamas instrukcijas, kad visiškai užsipildytų ratuko grafikas.

- Arba apie 4 sekundes laikykite nuspaustą .
- ✓ Ekrane pateikiamas nurodymas patvirtinti.

16 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

16.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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

Daugiau informacijos apie atskiras pagrindines nuostatas pateikiama ekrane pasirinkus ⓘ "Informacija".

Pagrindinės nuostatos	Parinktis
Kalba	Žr. parinktį prietaise.
Home Connect	Orkaitė susiejama su mobiliuoju įrenginiu ir valdoma per nuotolį. → "Home Connect", Psl. 22
Paros laikas	Paros laikas 24 val. formatu.

Ekranas	Parinktis
Ryškusmas	▪ 1, 2, 3, 4 ir 5 pakopos ¹
Budėjimo režimo rodmuo	▪ Įjungta, ribojama pagal laiką ▪ Įjungta (ši nuostata padidina energijos sąnaudas) ▪ Išjungti ¹
Laikas	▪ Skaitmeninis ¹ ▪ Analoginis
Derinimas	▪ Ekranas reguliuojamas horizontaliai ir vertikaliai.

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

Tonas	Parinktis
Mygtukų garsumas	▪ Įjungti ¹ ▪ Išjungti
Garso signalas	▪ Labai maža trukmė (vieną kartą) ▪ Maža trukmė (apie 5 sekundes) ▪ Vidutinė trukmė (apie 10 sekundžių) ¹ ▪ Didelė trukmė (apie 30 sekundžių)

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

Prietaiso nuostatos	Parinktis
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	▪ Minimalus ▪ Rekomenduojama ¹ ▪ Ilgas ▪ Labai ilgas
Apšvietimas	▪ Ruošiant ir atidarius dureles ¹ ▪ Tik atidarius dureles ▪ Visada išjungtas

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

Prietaiso nuostatos	Parinktis
Išankstinė mikrobangų galios nuostata	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ „Boost“ ¹
Tęsti mikrobangų režimą	▪ Išjungti ¹ ▪ Įjungta
Mikrobangų krosnelės džiovinimas	▪ Įjungti ¹ ▪ Išjungti

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

Suasmėnimas	Parinktis
Prekės ženklo logotipas	▪ Rodmenys ¹ ▪ Nerodyti
Darbo režimas įjungus	▪ Pagrindinis meniu ¹ ▪ Kaitinimo būdai ▪ Mikrobangos ▪ Patiekalai ▪ Parankiniai
Praėjęs ruošimo laikas	▪ Nerodyti ▪ Rodmenys ¹
Kepimo padėklas mikrobangų režimui	▪ Įjungti ¹ ▪ Išjungti
Regioniniai patiekalai	▪ Visi ¹ ▪ Europos virtuvės patiekalai ▪ Britų virtuvės patiekalai
Patiekalai	▪ Visi ¹ ▪ Be kiaulienos ▪ Tik košerinis
Apsauga nuo vaikų	▪ Tik mygtukų užraktas ¹ ▪ Pasyvinta
Automatinis greitis įkaitinimas	▪ Išjungti ▪ Įjungti ¹

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

Gamyklinės nuostatos	Parinktis
Gamyklinės nuostatos	▪ Atkurti
Informacija	Indikatorius
Prietaiso informacija	Rodoma techninė informacija apie prietaisą.

16.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

1. Meniu paspauskite "Pagrindinės nuostatos".
 2. Paspauskite norimą pagrindinių nuostatų sritį.
 3. Paspauskite norimą pagrindinę nuostatą.
 4. Paspauskite norimą pagrindinės nuostatos parinktį.
- ✓ Daugelio pagrindinių nuostatų pakeitimai taikomi iš karto.
5. Norėdami pakeisti kitas pagrindines nuostatas, grįžkite paspausdami ↩ ir pasirinkite kitą pagrindinę nuostatą.
 6. Norėdami išeiti iš pagrindinių nuostatų, grįžkite į meniu paspausdami ⏪ arba išjunkite prietaisą paspausdami ⏻.
- ✓ Pakeitimai išsaugoti.

Pastaba. Nutrūkus maitinimui, pakeistos pagrindinės nuostatos išsaugomos.

16.3 Paros laiko nustatymas

1. Meniu paspauskite "Pagrindinės nuostatos".
 2. Paspauskite "Paros laikas".
 3. Norėdami nustatyti paros laiką, paspauskite valandų arba minučių rodmenį.
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
4. Paros laiką nustatykite nustatymo ratuku.
 - Minutės skaičiuojamos 5 minučių intervalais. Norėdami nustatyti laiką minučių tikslumu, atitinkamą nustatymo ratuko dalį paspauskite ir palaikykite apie 1–2 sekundes. Minutės rodomos taškais. Nustatymo ratuku nustatykite minutes.
 5. Norėdami išeiti iš pagrindinių nuostatų, grįžkite į meniu paspausdami ⏪ arba išjunkite prietaisą paspausdami ⏻.
- ✓ Paros laikas išsaugotas.

17 Home Connect

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

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

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

Patarimai

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

Pastabos

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

17.2 Home Connect nuostatos

Savo prietaiso pagrindinėse nuostatose galite pritaikyti Home Connect nuostatas ir tinklo nuostatas. Kokios nuostatos rodomos ekrane, priklauso nuo to, ar įdiegta Home Connect ir ar prietaisas prijungtas prie namų tinklo.

17.1 Home Connect diegimas

Reikalavimai

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



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



3. Vadovaukitės programėlės Home Connect instrukcijomis.

Pagrindinė nuostata	Galimos nuostatos	Paiškinimas
„Home Connect“ vedlys	Vedlio paleistis Ryšio išjungimas	Naudodamiesi „Home Connect“ vedliu prijunkite savo prietaisą prie programėlės „Home Connect“. Pastaba. Jei „Home Connect“ vedlį naudojate pirmą kartą, pateikiama tik nuostata „Vedlio paleistis“.
„WiFi“	Ijungti Išjungti	Naudodamiesi „WiFi“ galite išjungti savo prietaiso tinklo ryšį. Vieną kartą sėkmingai prisijungę galite pasyvinti „WiFi“, dėl to išsamių duomenų neparasite. Vėl aktyvinius „WiFi“, prietaisas prisijungia automatiškai. Pastaba. Prietaisas parengties režimu tinkle vartoja maks. 2 vatus.
Nuotolinio valdymo būseną	Stebėseną Rankinė nuotolinė paleistis Nuolatinė nuotolinė paleistis	Pasyvinę stebėseną, prietaiso darbinę būseną galite patikrinti programėlėje. Pasirinkę rankinį nuotolinės paleisties įjungimą, kiekvieną kartą turite aktyvinti nuotolinę paleistį – tik tuomet galėsite prietaisą įjungti per programėlę. Jei per 15 minučių nuo nuotolinės paleisties aktyvinimo ar naudojimo pabaigos atidarysite prietaiso dureles, nuotolinė paleistis bus pasyvinta. Veikiant nuolatinės nuotolinės paleisties funkcijai, prietaisą paleisti ir valdyti iš nuotolio galite bet kada. Jei prietaisą dažnai valdote iš nuotolio, prasminga nustatyti nuolatinę nuotolinę paleistį.

17.3 Prietaiso valdymas programėle Home Connect

Per programėlę Home Connect galite prietaisą nustatyti ir paleisti iš nuotolio.


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.

Reikalavimai

- Prietaisas įjungtas.
- Prietaisas prijungtas prie namų tinklo ir susietas su programėle Home Connect.
- Kad galėtumėte nustatyti prietaisą per programėlę, nuotolinio valdymo būsenos pagrindinėje nuostatoje turi būti pasirinkta rankinė arba nuolatinė nuotolinė paleistis.

1. Norėdami aktyvinti nuotolinę paleistį, paspauskite .
2. Programėlėje Home Connect pasirinkite nuostatą ir nusiųskite į prietaisą.

Pastabos

- Jei per 15 minučių nuo nuotolinės paleisties aktyvinimo ar naudojimo pabaigos atidarysite prietaiso dureles, rankinė nuotolinė paleistis bus pasyvinta.
- Orkaitės režimą įjungus prietaise, nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Nuostatas galite keisti programėlėje Home Connect arba paleisti naują programą.

17.4 Programinės įrangos atnaujinimas

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

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

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

Pastabos

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

17.5 Nuotolinė diagnozė

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

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

17.6 Duomenų apsauga

Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl duomenų apsaugos. Jūsų prietaisui pirmą kartą užmezgus ryšį su prie interneto prijungtu namų kompiuteriniu tinklu, Jūsų prietaisas Home Connect serveriui perduoda tokių kategorijų duomenis (pradinė registracija):

- unikaliojo prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodas ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasme);

- aktualią Jūsų buitinio prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios atstatos į gamyklinius nuostatus būseną.

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

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

18 Valymas ir priežiūra

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

18.1 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 pažeidžia 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.

Sumaišius skirtingas valymo priemones gali įvykti cheminė reakcija.

- ▶ Nemaišykite valymo priemonių.
- ▶ Pašalinkite visus valymo priemonės likučius.

Naujose sugeriamosiose šluostėse esanti druska gali sugadinti paviršius.

- ▶ Naujas sugeriamąsias 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. 25

Priekinė prietaiso dalis

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

Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių stiklai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas ▪ Orkaitės valiklis 	Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančio plieno spiralės. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 27

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis ▪ Iš plastiko: Karštas šarmas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. Patarimas. Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → <i>"Prietaiso durelės", Psl. 27</i>
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančiojo plieno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nerūdijančiojo plieno valiklis 	Nerūdijančiojo plieno valikliu galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių.
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas 	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.
Durelių sandariklis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Neišimkite ir nešveiskite.

Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas ▪ Acto tirpalas ▪ Orkaičių valiklis 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų. Pastabos <ul style="list-style-type: none"> ▪ Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti ir dėl to gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. ▪ Plonų padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos. ▪ Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.
Savaime išsivalantys paviršiai	–	Vadovaukitės savaime išsivalančių paviršių instrukcija. → <i>"Savaime išsivalančių kameros paviršių atnaujinimas", Psl. 26</i>
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → <i>"Rėmas", Psl. 28</i>
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas 	Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu. Kad nenuvalytumėte tepalo, ištraukiamuosius bėgelius valykite jų neištraukę. Neplaukite indaplovėje. Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite ištraukiamųjų bėgelių sistemą. → <i>"Rėmas", Psl. 28</i>
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas ▪ Orkaičių valiklis 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.

18.2 Prietaiso valymas

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – 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. 24*

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.

It Pagalbinė valymo programa

- Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.

→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 24

2. Nusausinkite minkšta servetėle.

Savaime išsivalančių kameros paviršių atnaujinimas

Kameros galinė sienelė išsivalo savaime. Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu matiniu keraminiu sluoksniu. Jų paviršius yra šiurkštus. Prietaisui veikiant ant savaime išsivalančių paviršių susikaupia kepant kepinius, mėsa ir grilio patiekalus tyškantys tiškai, bet paskui jie savaime išvalomi. Jei naudojant prietaisą savaime išsivalantys paviršiai gerai neišsivalo, tikslingai įkaitinkite kamerą.

DĖMESIO!

Jei savaime išsivalančių paviršių nevalysite reguliariai, šie plotai gali būti pažeisti.


- ▶ Jei ant savaime išsivalančių paviršių matyti dėmių, įkaitinkite maisto ruošimo paviršių.
- ▶ Nenaudokite orkaičių valiklių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jei ant šių paviršių netikėtai patektų orkaičių valiklio, nedelsdami nuvalykite savaime išsivalančius plotus vandeniu ir nusausinkite plovimo servetėle. Netrinkite.

1. Iš kameros išimkite priedus ir indus.
2. Iškabinkite ir išimkite iš kameros rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 28
3. Plovimo šarmu ir minkšta šluoste pašalinkite stambesnius nešvarumus:
 - nuo lygių emaliuotų paviršių;
 - nuo prietaiso durelių vidinės dalies;
 - nuo orkaitės lemputės stiklinio dangtelio.Taip išvengsite nepašalinamų dėmių.
4. Ištuštinkite kamerą. Kamera turi būti tuščia.
5. Nustatykite 4D karšto oro srauto kaitinimo būdą.
6. Nustatykite aukščiausią temperatūrą.
7. Įjunkite darbo režimą.
8. Po 1 valandos prietaisą išjunkite.
9. Prietaisui pakankamai atvėsus, išvalykite kamerą drėgna šluoste.

Pastaba. Ant savaime išsivalančių paviršių gali atsirasti dėmių. Maisto produktuose esančio cukraus ir kiaušinių baltymų dėmės nenusivalo ir prilimpa prie paviršių. Rausvų dėmių atsiranda dėl sūrų maisto produktų, tačiau tai ne rūdys. Šios dėmės sveikatai nekenkia. Dėmės netrukdo išsivalyti savaime išsivalantiems paviršiams.

10. Įkabinkite rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 28

19 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.

19.1 Pagalbinės valymo programos nustatymas


ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!


Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Pastaba. Veikiant pagalbinei valymo programai orkaitės lemputė nešviečia.

Reikalavimas. Kamera turi būti visiškai atvėsusi.

1. Išimkite iš kameros priedus.
 2. **DĖMESIO!**
Kamerą valant distiliuotu vandeniu, ilgainiui prasideda korozija.
 - ▶ Nenaudokite distiliuoto vandens.0,4 litro vandens sumaišykite su vienu lašeliu ploviklio ir išpilkite ant kameros dugno.
 3. Meniu paspauskite "Valymas".
 4. Paspauskite  "Pagalbinė valymo programa".
Trukmės keisti negalima.
 5. Paspauskite ^{start}
_{stop}.
- ✓ Ekране pateikiama nuoroda dėl būtinų paruošiamųjų darbų, norint naudoti pagalbinę valymo programą.

6. Patvirtinkite nuorodą.
- ✓ Pagalbinė valymo programa įsijungia ir pradeda skaičiuoti trukmę.
 - ✓ Pasibaigus pagalbinei valymo programai pasigirsta signalas. Ekране pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
7. Išjunkite prietaisą paspausdami .
 8. → "Kameros valymas pasibaigus pagalbinei valymo programai", Psl. 26.

19.2 Kameros valymas pasibaigus pagalbinei valymo programai

DĖMESIO!

Dėl ilgalaikės drėgmės kameroje prasideda korozija.

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

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Kameroje likusį vandenį išvalykite drėgmę sugeriančia kempine.
3. Šluoste arba minkštu šepetėliu nuvalykite emaliuotus kameros paviršius. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančio plieno šveistuku.
4. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite actu suvilgyta šluoste ir švairiu vandeniu.
5. Išsausinkite kamerą minkšta servetėle.
6. Kad kamera visiškai išdžiūtų, maždaug 1 valandai palikite prietaiso dureles atviras arba naudokite džiovinimo funkciją.
→ "Džiovinimo nustatymas", Psl. 27

20 Džiovinimas

Norėdami išvengti drėgmės, išvalykite kamerą baigę naudoti tik mikrobangų režimą ir po pagalbinės valymo programos.

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 rankomis arba galite įjungti džiovinimo funkciją.

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 džiovinimo funkciją, nustatykite "Džiovinimo funkcija".
→ "Džiovinimo nustatymas", Psl. 27

Džiovinimo nustatymas

Reikalavimas. → "Kameros džiovinimas", Psl. 27



1. Meniu paspauskite "Valymas".
2. Paspauskite  "Džiovinimo funkcija". Trukmės keisti negalima.
3. Paspauskite .
 - ✓ Ekrane pateikiama nuoroda dėl paruošiamųjų darbų, kuriuos būtina atlikti norint džiiovinti.
4. Patvirtinkite nuorodą.
 - ✓ Įsijungia džiovinimo funkcija ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Džiovinimo programai pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
5. Išjunkite prietaisą paspausdami .
6. Norėdami visiškai išdžiovinti kamerą, 1–2 minutes palikite prietaiso dureles atviras.

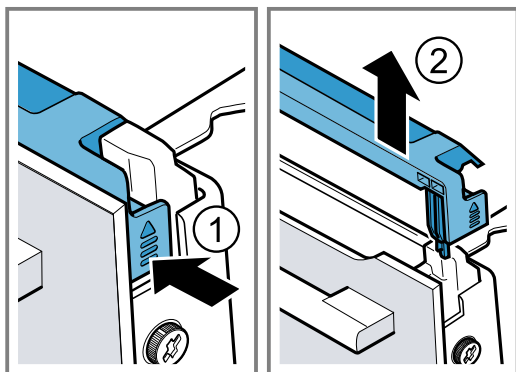
21 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

21.1 Durelių dangčio nuėmimas

Gali pasikeisti durelių dangtyje esančių nerūdijančiojo plieno intarpų spalva. Norėdami kruopščiai nuvalyti nerūdijančiojo plieno intarpus arba išmontuoti durelių stiklus, nuimkite durelių dangtį.

1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spauskite durelių dangtį kairėje ir dešinėje pusėse .
3. Nuimkite durelių dangtį  ir atsargiai uždarykite prietaiso dureles.



21.2 Durelių stiklų išmontavimas

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.



- ▶ Nelieskite lankstų srities.

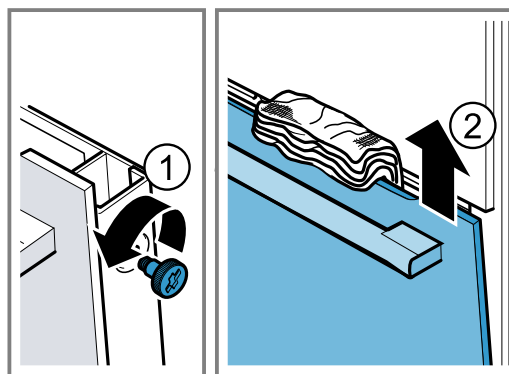
Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

Reikalavimas. Durelių dangtis nuimtas.

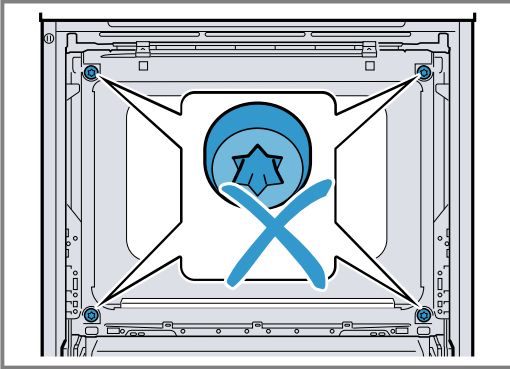
→ "Durelių dangčio nuėmimas", Psl. 27

1. Atsukite ir ištraukite prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse esančius varžtus .
2. Prietaiso durelėmis prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį.
3. Uždarykite prietaiso dureles.
4. Išimkite priekinį stiklą traukdami j viršų .



5. Priekinį stiklą durelių rankena žemyn padėkite ant lygaus paviršiaus.

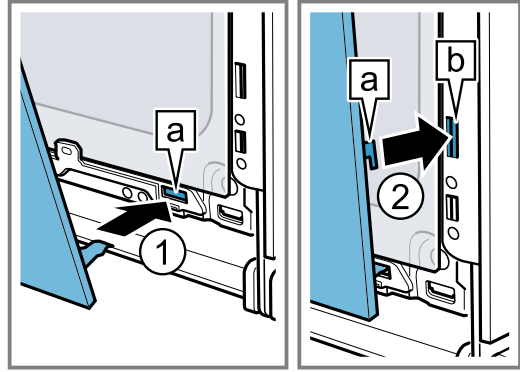
6. **⚠ ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!**
 Atsukus varžtus nebus galima užtikrinti, kad prietaisas veiktų saugiai. Gali prasiveržti mikrobangų energija.
 ▶ Niekada neišukite varžtų.
 Niekada neišukite rėme esančių 4 juodų varžtų.



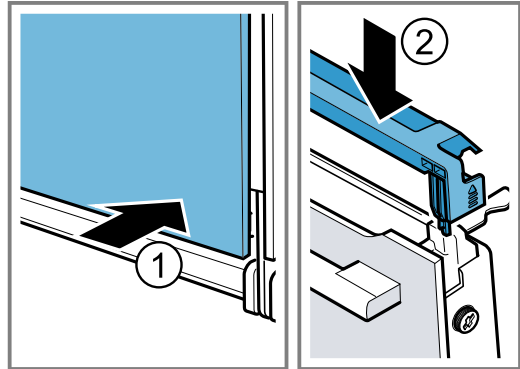
21.3 Durelių stiklų montavimas

- ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**
 Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.
 ▶ Neliaskite lankstų srities.
 Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.
 ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.
1. Apačioje įkabinkite priekinį stiklą į kairįjį ir dešinįjį laikiklius **a** ①.

2. Spauskite priekinį stiklą į prietaisą, kol kairysis ir dešinysis kabliai **a** bus prieš įdėjimo vietą **b** ②.



3. Spauskite priekinio stiklo apačią ①, kol išgirsite, kad užsifiksavo.
 4. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles ir išimkite virtuvinį rankšluostį.
 5. Prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėje įsukite abu varžtus.
 6. Uždėkite durelių dangtį ir spauskite ②, kol išgirsite, kad užsifiksavo.



7. Uždarykite prietaiso dureles.
Pastaba. Kamara vėl naudokite tik tinkamai sumontavę durelių stiklus.

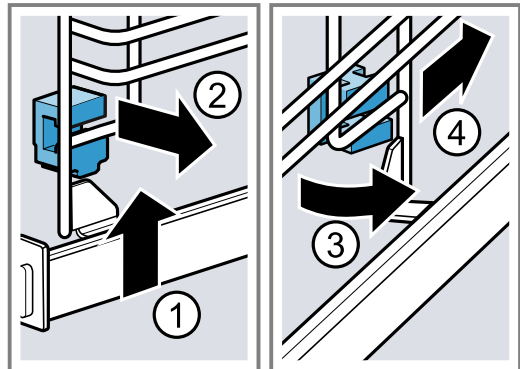
22 Rėmas

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

22.1 Rėmo iškabimas

- ⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**
 Rėmas labai įkaista.
 ▶ Niekada neliaskite karšto rėmo.
 ▶ Visada palaukite, kol prietaisas atvės.
 ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
1. Kilstelėkite rėmo priekį ① ir iškabinkite ②.

2. Visą rėmą atlenkite į išorę ③ ir iškabinkite galinėje padėtyje ④.

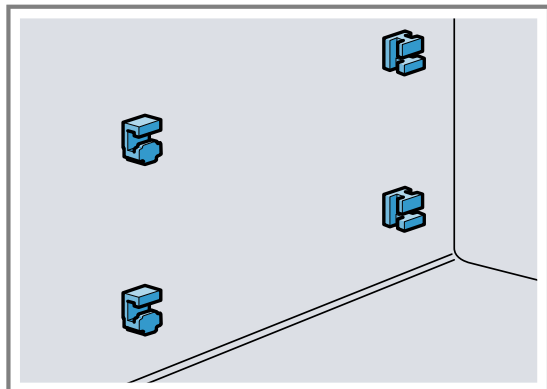


22.2 Laikiklių įstatymas

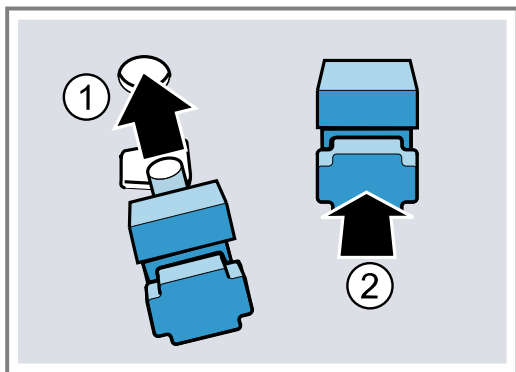
Iškabinant rėmą laikikliai gali iškristi.

Pastaba.

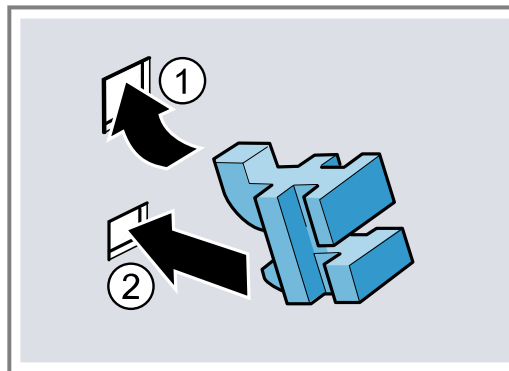
Priekiniai ir galiniai laikikliai yra skirtingi.



1. Priekinius laikiklius kabliuku į viršų įkabinkite į apvalią skylę ir šiek tiek pakreipkite ①.
2. Apatinius laikiklius įkabinkite apačioje ir ištiesinkite ②.

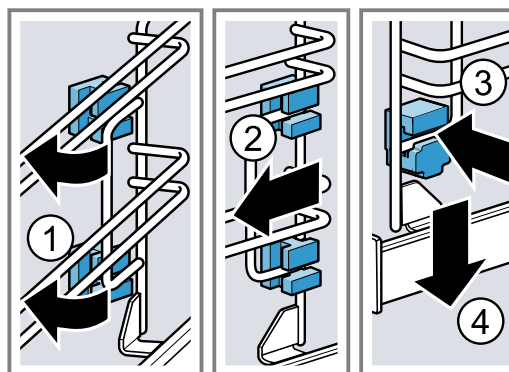


3. Galinių laikiklių kabliukus įkabinkite į viršutinę skylę ① ir įspauskite į apatinę skylę ②.



22.3 Rėmo įkabinimas

1. Rėmą gale pasukite įstrižai ir viršuje ir apačioje įstatykite į laikiklius ①.
2. Patraukite rėmą į priekį ②.
3. Įkabinkite rėmą priekyje ③ ir spauskite žemyn ④.



23 Sutrikimų šalinimas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 31

⚠ 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.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

23.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Elektronikos klaida <ol style="list-style-type: none"> Mažiausiai 30 sekundžių atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį. Pagrindinėse nuostatose atkurkite gamyklines nuostatas. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21
Ekrane rodoma „Kalba: lietuvių“.	Nutrūko elektros tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas. → "Pirmojo paleidimo veiksmai", Psl. 13
Režimas neįsijungia arba nutrūksta.	Galimos įvairios priežastys. <ul style="list-style-type: none"> Patikrinkite ekrane rodomas nuorodas. → "Informacijos rodymas", Psl. 14
	Veikimo sutrikimas <ul style="list-style-type: none"> Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 31
Prietaisas nekaista.	Ijungtas demonstracinis režimas <ol style="list-style-type: none"> Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite. Per maždaug 5 minutes pagrindinėse nuostatose išjunkite demonstracinį režimą. → "Pagrindinių nuostatų keitimas", Psl. 22
	Nutrūko elektros tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles. ✓ Prietaisas atlieka savitikrą ir yra parengtas naudoti.
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas.	Pakeista pagrindinė nuostata. <ul style="list-style-type: none"> Pakeiskite paros laiko rodmens pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21
Home Connect veikia netinkamai.	Galimos įvairios priežastys. <ul style="list-style-type: none"> Pasirinkite www.home-connect.com.
Kamera įkaista veikiant vien mikrobangų režimui.	Ijungta džiovavimo funkcija. <ul style="list-style-type: none"> Veikiant mikrobangų režimui galite pakeisti džiovavimo funkcijos pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21 - Atsižvelkite į informaciją apie mikrobangų režimą. → "Mikrobangos", Psl. 16
Neveikia kameros apšvietimas.	Pakeista pagrindinė nuostata. <ul style="list-style-type: none"> Pagrindinėse nuostatose perjunkite apšvietimą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21
	Perdegė šviesos diodų lemputė. <ul style="list-style-type: none"> Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 31
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. <ol style="list-style-type: none"> Norėdami tęsti darbo režimą, pirmiausia išjunkite prietaisą paspausdami ☹, paskui vėl jį įjunkite. Iš naujo nustatykite darbo režimą ir jį paleiskite. Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku ☹. <p>Patarimas. Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų netikėtai. → "Laiko funkcijos", Psl. 15</p>
Ekrane rodomas klaidos kodas iš raidžių ir skaičių, pvz., E0111.	Elektronika aptiko klaidą. <ol style="list-style-type: none"> Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. ✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgęsta. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 31
Netenkina paruošimo rezultatas.	Netinkamos nuostatos. <p>Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kitą kartą nustatykite mažesnes arba didesnes vertes. <p>Patarimas. Daug papildomos informacijos apie ruošimą ir tinkamas nustatomasias vertes rasite mūsų Home Connect programoje arba svetainėje www.bosch-home.com.</p>

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 perdėbimo 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.), pagaminimo numerį (FD) ir eilės numerį (Z-Nr.).

Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame 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 Gaminio numeris (E-Nr.), pagaminimo numeris (FD) ir eilės numeris (Z-Nr.)

Produkto numerį (E-Nr.), pagaminimo numerį (FD) ir eilės numerį (Z-Nr.) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.



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

Informaciją apie prietaisą galite peržiūrėti ir pagrindinėse nuostatose.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21

26 Informacija apie laisvąją ir atvirojo kodo programinę įrangą

Šiame gaminyje yra programinės įrangos komponentų, kuriems autorių teisių savininkas suteikė laisvosios ir atvirojo kodo programinės įrangos licenciją.

Atitinkama informacija apie licenciją įrašyta į buitinių prietaisų. Atitinkamą informaciją apie licenciją taip pat galima pasiekti naudojant Home Connect programėlę: „Profilis -> Teisinė informacija -> Informacija apie licencijas“.¹ Informaciją apie licenciją galite atsisiųsti iš gaminio su prekės ženklu interneto svetainės. (Gaminio interneto svetainėje ieškokite savo turimo prietaiso modelio ir kitų dokumentų.) Kitas būdas gauti atitinkamą informaciją – užklausti el. pašto adresu ossrequest@bshg.com arba kreiptis į „BSH Hausgeräte GmbH“ adresu Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Miunchenas.

Pirminis kodas pateikiamas jo paprašius.

Užklausą siųskite adresu ossrequest@bshg.com arba „BSH Hausgeräte GmbH“, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Tema: „OSSREQUEST“

Mokestis už jūsų užklauso tvarkymą bus įtrauktas į jums pateiktą sąskaitą. Šis pasiūlymas galioja tris mėnesius nuo pirkimo datos arba mažiausiai tokį laikotarpį, kai atitinkamam prietaisui siūlome techninę pagalbą ir atsargines dalis.

¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos

27 Atitikties deklaracija

BSH Hausgeräte GmbH patvirtina, kad prietaisas su funkcija Home Connect atitinka esminius reikalavimus ir susijusias nuorodas, pateiktas Direktyvoje 2014/53/EU.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu www.bosch-home.com, prietaiso gaminio puslapyje, prie papildomų dokumentų.



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	JK (NI)			

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

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

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

28 Viskas pavyks

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

Patarimas. Daug papildomos informacijos apie ruošimą ir tinkamas nustatomas vertes rasite mūsų Home Connect programoje arba svetainėje www.bosch-home.com.

28.1 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 maistą dedant į neįkaitintą kamerą. Jei vis tiek norite įkaitinti, priedą į kamerą dėkite tik pasibaigus įkaitinimo trukmei.
- Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

Patarimas

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite naudoti ventilacijos funkciją „Crisp Finish“. Įjungus ventilacijos funkciją „Crisp Finish“ iš kameros pašalinama drėgmė. Šiuo būdu rekomenduojama ruošti labai drėgną maistą, pvz.,

- ruošiant keliuose lygiuose,
- kepant kepinis su sultingais priedais,
- kepant kepinis su baltymų kremu,
- norint didesnio traškumo.

Norint, kad maistas būtų traškesnis, rekomenduojama įjungti praėjus daugiau nei pusei ruošimo laiko.

→ „Ventiliacijos funkcija“, „Crisp Finish“, Psl. 18

28.2 Kepinių kepimo nuorodos

- Pyragus, kepinis arba duoną geriausia kepti tamsioje kepimo formose iš metalo.

2,4 GHz juosta (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz juosta (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW

- Saldiesiems ir bulvių apkepams naudokite platų plokščią indą. Siaurame aukštame inde patiekalai bus ruošiami ilgiau ir gali patamsėti jų viršus.
- Jei apkepus kepatė tiesiog universaliajoje kepimo skardoje, įstumkite ją į 1 lygį.
- Duonos tešlai nurodytos nustatomosios vertės galioja ir kepimo padėkle, ir keturkampėje formoje kepamai tešlai.
- Nuostatos, rekomenduojamos kepant įjungus mikrobangas, galioja naudojant metalines formas.

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

Geriausią rezultatą pasieksite naudodami toliau nurodytus lygius.

Kepdami viename lygyje naudokite 1 įstūmimo lygį.

Kepimas 2 lygiuose	Aukštis
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1
Dvejos grotelės su formomis ant viršaus	3
	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.
- Jei ruošiant naudojamos mikrobangos, galima kepti tik viename lygyje.

28.3 Kepimo, troškinimo ir kepinimo 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, į lygį po grotelėmis galite įstumti universalią kepinimo skardą.
- Atsižvelgdami į kepinimo patiekalo dydį ir rūšį, į universalią kepinimo 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 kepinimą inde

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

Kepimas inde be dangčio

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

Kepimas inde su dangčiu

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali prasiskverbti 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.

Nuoroda alergiškiems nikeliui

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

Kepimas griliu su oro cirkuliacija ypač tinkamas kepinant visą paukštį ar žuvį, taip pat mėsą, pvz., traškų kepsnį.

- 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 kepinimo skardą.

Pastabos

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

28.4 Ruošimas naudojant mikrobangas

Jei patiekalą ruošite tik mikrobangomis, ruošimo trukmė bus daug trumpesnė.

Bendroji informacija

- Ruošiant mikrobangomis ruošimo trukmė priklauso nuo bendro svorio. Jei norite ruošti kitokį, nei nurodyta, kiekį, vadovaukitės šia esmine taisykle: **dvigubo kiekio ruošimo trukmė yra beveik dvigubai ilgesnė.**
- Patiekalas perduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti.
- Pagrindinėje naudojimo instrukcijos dalyje pateikiama informacija, kaip nustatyti mikrobangas ir padidinti jų veikimo trukmę.
→ "Mikrobangos", Psl. 16

Patarimas

Kitus ruošimo mikrobangomis būdus rasite čia:

- "Atitirpinimas", Psl. 38
- "Šildymas mikrobangomis", Psl. 39

Ruošimas garuose ir troškinimas naudojant mikrobangas

- Naudokite uždara mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždengti lėkšte arba specialia mikrobangoms tinkama folija.
- Grūdų produktams, pvz., ryžiams, naudokite aukštą indą su dangčiu. Ruošiami garuose grūdai labai puožia. Įpilkite skysčio, kaip nurodyta rekomenduojamose nuostatose.
- Produktų neplaukite ir nesusausinkite. Ruošdami patiekalus įpilkite 1–3 valgomuosius šaukštus vandens arba citrinų sulčių.
- Patiekalą inde išdėliokite plokščiai. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Neberkite daug druskos ir prieskonių. Ruošiant mikrobangomis išlieka maisto savasis skonis.
- 2–3 kartus apverskite arba pamaišykite maistą.
- Paruoštą maistą palikite 2–3 minutes.

28.5 Gatavų patiekalų ruošimo nuorodos

- Paruošimo rezultatas labai priklauso nuo maisto produkto. Apskrudusių vietų ir nelygumų gali būti jau ant pradinių maisto produktų.
- Nenaudokite itin žemoje temperatūroje šaldytų gaminių. Nuo patiekalo viršaus nuvalykite ledą.
- Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Jei pusgaminį šildote arba ruošiate inde, naudokite karščiui atsparų indą.

- Smulkius maisto produktus, pavyzdžiui, bandeles ir bulvių produktus, kepimo inde paskirstykite tolygiai ir vienodai. Kepdami atskirus gabalėlius tarp jų palikite šiek tiek daugiau vietos.
- Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nuorodų.
- Jei ant pakuotės nurodyta kita vertė, nei galima pasirinkti prietaise, nustatykite kitą mažesnę prietaiso vatų nuostatą. Norėdami pasiekti tokį pat rezultatą, pailginkite trukmę.

28.6 Patiekalų pasirinkimas

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Vaisinis arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1	☉	160–170	–	65–85
Vaisinis arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1	☉	1. 160–180 2. 100	1. 180 2. –	1. 30–40 2. 20
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	1	☉	150–170 ¹	–	30–50
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	1	☉	150–160	–	50–60
Trapios tešlos pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	1	☐	160–180	–	60–80
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	1	☐	180–190	–	30–45
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	1	☐	180–190 ¹	–	10–20
Apskritos akytosios bandelės	Keksų padėklas	1	☐	170–190	–	15–30
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	1	☐	160–170	–	30–40
Sausainiai	Kepimo padėklas	2	☉	140–160	–	15–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1	☉	130–150	–	20–35
Duona, 750 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1	☉	1. 210–220 2. 180–190 ¹	–	1. 10–15 2. 25–35
Duona, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1	☉	1. 210–220 2. 180–190 ¹	–	1. 10–15 2. 40–50
Duona, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1	☐	200–210	–	35–45
Neraugintos duonos plokščiai	Universali kepimo skarda	1	☐	250–270	–	20–30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1	☐	180–190	–	25–35
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	1	☉	200–220	–	20–30

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Apverstį patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Pica, šviežia, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		180–190	–	35–45
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	1		210–230	–	20–30
Kišas	Tamsi apkepo su įdaru forma	1		190–210	–	30–45
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	1		260–270 ¹	–	10–20
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	1		200–220	–	35–55
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	1		140–160	360	20–30
Lazanija, šaldyta, 350–450 g, 3 cm aukščio	Indas be dangčio	1		200–210	180	20–25
Lazanija, šaldyta, 600–1000 g, 4–5 cm aukščio	Indas be dangčio	1		200–210	180	35–45
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170–180	–	50–65
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170–190	360	20–25
Viščiukas, 1,3 kg, neįdarytas	Grotelės	1		200–220	–	60–70
Viščiukas, 1,3 kg, neįdarytas	Indas su dangčiu	1		230–250	360	25–35
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	2		220–230	–	30–35
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Indas be dangčio	1		190–210	360	20–30
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Indas be dangčio	1		160–170	–	120–150
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180–200	–	120–130
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		180–200	180	55–65
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180–190	–	120–140
Jautienos filė, vidutiniškai iškeptas, 1 kg	Indas be dangčio	1		210–220	–	40–50
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200–220	–	130–140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200–220	–	140–160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		220–230	–	60–70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		240–260	180	30–40
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	2		3	–	20–30 ²

¹ Įkaitinti prietaisą.² Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170–190	–	50–70
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		240–260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35–40
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg + 50 ml vandens	Indas be dangčio	1		170–190	360	30–40
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas be dangčio	1		170–190	–	20–30
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	1		2	90	15–20
Šviežios daržovės, 250 g	Indas su dangčiu	1		–	600	8–12 ³
Daržovių mišinys, 250 g + 25 ml vandens	Indas su dangčiu	1		–	600	10–14 ³
Keptos bulvės, puselėmis, 1 kg	Universali kepimo skarda	2		200–220	360	15–20
Virtos bulvės, ketvirčiai, 500 g	Indas su dangčiu	1		–	600	12–15 ³
Ilgagrūdžiai ryžiai, 250 g ir 500 ml vandens	Indas su dangčiu	1		–	1. 600 2. 180	1. 7–9 2. 13–16
Sorų grūdai, neskaldyti, 250 g + 600 ml vandens	Indas su dangčiu	1		–	1. 600 2. 180	1. 8–10 2. 10–15
Kukurūzų miltų košė arba kukurūzų kruopos, 125 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	1		–	600	6–8 ³

¹ Įkaitinti prietaisą.
² Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.
³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Desertai

Jogurto ruošimas

- Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.
- 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C ir paskui palikite atvėsti iki 40 °C. Jei naudojate UAT pieną, pakanka pašildyti iki 40 °C.
- Į pieną įmaišykite 150 g šaldytuvo temperatūros jogurto.
- Supilstykite masę į mažus indelius, pvz., į puodelius ar mažas taures.
- Uždenkite indelius plėvele, pvz., palaikančia šviežumą.
- Pastatykite indelius ant kameros dugno.
- Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
- Paruoštą jogurtą bent 12 valandų laikykite šaldytuve.

Pudingo ruošimas iš pudingo miltelių

- Naudokite mikrobangoms tinkamą aukštą indą.
- Inde sumaišykite pudingo miltelius su visu pienu ir cukraus kiekiu.
- Padėkite indą ant grotelių kameroje.
- Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.

- Kai pienas pradeda kilti, smarkiai pamaišykite.
- Kartokite procesą, kol konsistencija bus tinkama.

Spragėsių ruošimas mikrobangomis

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

- ▶ Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės.
 - ▶ Maistą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.
- Naudokite mikrobangoms tinkamą, plokščią apkepo formą. Nenaudokite porceliano arba labai išgaubtos lėkštės.
 - Padėkite spragėsių pakuotę ant indo, kaip nurodyta ant pakuotės.
 - Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
 - Atsižvelgiant į gaminį ir jo kiekį, gali prireikti pritaikyti laiką.
 - Kad spragėsiai nepridegtų, spragėsių pakuotę po 1½ min. išimkite ir pakratykite.
 - Vėl įdėkite spragėsių pakuotę į orkaitę ir laukite, kol pakuotė išsipūs.
 - Kai spragsėjimas girdimas tik kas 2–3 sekundes, išimkite spragėsių pakuotę iš kameros.
 - Baigę ruošti išvalykite kamerą.

Nuostatos, rekomenduojamos desertams, kompotui

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Pudingas iš pudingo miltelių	Indas su dangčiu	1	☰	–	600	5–8 ¹
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas	☐	40–45	–	8–9 val.
Kukurūzų spragimas mikrobangomis, 1 maišelyje 100 g ²	Indas be dangčio	1	☰	–	600	4–6

¹ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

² Neatidarytą maišelį dėti ant indo.

28.7 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

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

Lėtas troškinimas

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

Lėtas paukštienos arba mėsos troškinimas

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

Reikalavimas. Kamera šalta.

1. Naudokite šviežią, higieniškai paruoštą mėsą be kaulo.
2. Padėkite indą ant kameros 1 lygio grotelių.
3. Kamerą ir indą kaitinkite apie 15 minučių.
4. Ant kaitvietės mėsą iš visų pusių, taip pat iš galo, apkepinkite nustatę aukštą temperatūrą.
5. Paskui mėsą iš karto įdėkite į pašildytą indą ir pašaukite į kamerą.

Kad temperatūra kameroje išliktų vienoda, pasirinkę lėtą troškinimą neatidarykite kameros durelių.

Lėto troškinimo patarimai

Čia pateikta patarimų, kaip tinkamai paruošti maistą lėtai troškinant.

Norimas rezultatas	Patarimas
Norite lėtai troškinti anties krūtinėlę.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Šaltą anties krūtinėlę įdėkite į keptuvę. ■ Pirmiausia apkepkite pusę su oda. ■ Lėtai troškinkite anties krūtinėlę. ■ Pasibaigus lėto troškinimo režimui dar 3–5 minutes kepkite griliu, kad anties krūtinėlė taptų traški.
Norite lėtai troškintą mėsą patiekti kuo karštesnę.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pašildykite serviravimo lėkštę. ■ Paruoštus padažus patiekite kuo karštesnius.

Rekomenduojamos ilgo troškinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Apkepimo trukmė, min.	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Ančių krūtinėlės, vidutiniškai iškeptos, po 300 g	Indas be dangčio	1	6–8	☐	95 ¹	–	45–60
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	1	4–6	☐	85 ¹	–	45–70
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	1	4–6	☐	85 ¹	–	90–120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	1	4	☐	80 ¹	–	40–60
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	1	4	☐	85 ¹	–	30–45

¹ Įkaitinti prietaisą.

Karšto oro gruzdintuvė

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

Ruošimo karšto oro gruzdintuvėje nuorodos

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

- Naudojant karšto oro gruzdintuvės funkciją galima ruošti tik viename lygyje.
- Karšto oro gruzdintuvės priedu ruošiami patiekalai apskrunda. Jei karšto oro gruzdintuvės priedas nepriklauso prietaiso standartinei įrangai, jį galima įsigyti papildomai.
- Nekaitinkite orkaitės.
- Nenaudokite kepimo popieriaus. Kameroje turi cirkuliuoti oras.

- Neatitirpinkite šaldyto maisto.
- Tolygiai sudėkite maistą į karšto oro gruzdintuvę arba universalią kepimo skardą. Jei įmanoma, maistą priede išdėstykite tik vienu sluoksniu.
- Įstumkite priedą į 2 kameros lygį. Jei norite naudoti karšto oro gruzdintuvę, nuo nešvarumų galite apsaugoti 1 lygyje įstūmę tuščią universalią kepimo skardą.
- Praėjus pusei ruošimo laiko maistą apverskite. Ruošdami didesnius kiekius apverskite maistą 2 kartus.

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

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

Nuostatos, rekomenduojamos ruošiant karšto oro gruzdintuvėje

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	Vainiko forma arba Keturkampė forma	1		160–180	90	30–40
Gruzdintos bulvytės	Universali kepimo skarda	2		190–210	–	20–25
Bulvių krepšeliai, įdaryti	Universali kepimo skarda	2		190–210	–	20–25
Bulviniai blynai	Universali kepimo skarda	2		190–210	–	20–25
Vištienos piršteliai, kepsneliai, šaldyti	Universali kepimo skarda	2		190–210	–	10–15
Žuvies piršteliai	Universali kepimo skarda	2		190–210	–	15–20
Brokoliai, apvolioti džiovėsiuose	Universali kepimo skarda	2		190–210	–	15–25

Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

Atitirpinimo nuorodos

- Nustatę darbo režimą "Mikrobangos" galite atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves, paukštieną, mėsą žuvį ar kepinius.
- Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.
- Naudokite karščiui atsparų, mikrobangoms tinkamą indą.

- Rekomenduojamos nuostatos galioja užšaldymo temperatūros maistui (–18 °C).
- Dažnai geriausia atitirpinti keliais etapais. Etapai paėiliui nurodyti rekomenduojamose nuostatose.
- 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.

Rekomenduojamos atitirpinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Duona, 500 g	Indas be dangčio	1		–	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15
Bandelės	Grotelės	1		140–160	90	2–4

¹ Apversti patiekalą praėjus 1/2 viso laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Pyragas, sultingas, 500 g	Indas be dangčio	1	☰	–	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10–15
Pyragas, sausas, 750 g	Indas be dangčio	1	☰	–	90	10–15
Viščiukas, visas, 1,3 kg	Indas be dangčio	1	☰	–	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10–20 ¹
Mėsa, visas gabalas, pvz., kepsnys, žalia mėsa, 1 kg	Indas be dangčio	1	☰	–	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20–30 ¹
Maišytas faršas, 500 g	Indas be dangčio	1	☰	–	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15 ¹
Žuvis, visa, 300 g	Indas be dangčio	1	☰	–	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15 ¹
Uogos, 300 g	Indas be dangčio	1	☰	–	180	5–10
Sviesto tirpinimas, 125 g	Indas be dangčio	1	☰	–	90	7–9

¹ Apversti patiekalą praėjus 1/2 viso laiko.

Šildymas mikrobangomis

Naudodami mikrobangų funkciją galite pašildyti patiekalus arba juos palaipsniui atitirpinti ir paskui pašildyti.

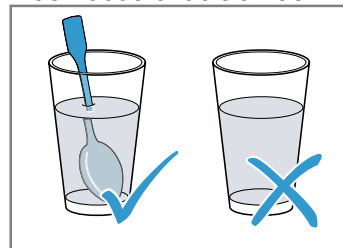
Ruošimo nuorodos šildant mikrobangomis

- Naudokite uždara mikrobangų režimui tinkamą indą.
- 2–3 kartus apverskite arba pamaišykite maistą.
- Pašildytą patiekalą palikite 1–2 minutes.
- Patiekalas perduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti.
- Šildydami kūdikių maistelį, atkreipkite dėmesį į šiuos punktus:
 - Buteliuką be čiulptuko ir be dangtelio pastatykite ant grotelių.
 - Pakaitinę gerai suplakite arba išmaišykite kūdikių maistelį.
 - Būtinai patikrinkite kūdikių maistelio temperatūrą.
- Baigę šildyti išsausinkite kamerą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždeliamas. Tai yra virimo temperatūra pasiekama, tačiau nepradeda kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Reikia būti atsargiems, jei indas net šiek tiek krestelėtų. Karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikšti.

- ▶ Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždeliamas.



DĖMESIO!








Metalui palietus kameros sienelę susidaro kibirkštys, galinčios pažeisti prietaisą arba sugadinti vidinį durelių stiklą.

- ▶ Metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės.

Rekomenduojamos šildymo ir atšviežinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Gėrimų šildymas, 200 ml	Indas be dangčio	1	☰	–	maks.	1–3 ¹
Kūdikių maistelio, pvz., pieno buteliuko, šildymas, 150 ml	Indas be dangčio	1	☰	–	360	1–3 ¹
Daržovės, šaltos, 250 g	Indas su dangčiu	1	☰	–	600	3–8
Daržovės, šaldytos, palaidos, 250 g	Indas su dangčiu	1	☰	–	600	8–12

¹ Gerai išmaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Lėkštėje patiekiamas patiekalas, šaldytas, 1 porcija	Indas su dangčiu	1		–	600	4–8
Sriuba, troškiny, atvėsintas, 400 ml	Indas su dangčiu	1		–	600	5–7
Garnyrai, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai, šaldyti	Indas su dangčiu	1		–	600	5–10
Lėkštėje patiekiamas patiekalas, šaldytas, 1 porcija	Indas su dangčiu	1		–	600	11–15
Sriuba, troškiny, šaldytas, 200 ml	Indas su dangčiu	1		–	600	4–6 ¹
Garnyras, 500 g, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai, šaldyti	Indas su dangčiu	1		–	600	7–10 ¹
Apkepai, 400 g, pvz., lazanija, bulvių apkepas, šaldyti	Indas be dangčio	1		180–200	180	20–25

¹ Gerai išmaišykite patiekalą.

Laikymas šiltai

Laikymo šiltai nuorodos

- Naudojant kaitinimo būdą "Laikyti šiltai" nesusidarys kondensato. Jums nereikės valyti kameros.

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





28.8 Kontroliniai patiekalai

Šiame skirsnyje pateikta informacija yra skirta bandymų institutams, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN 60350-1 arba IEC 60350-1 standartą ir pagal EN 60705, IEC 60705 standartus.

Kepimas




- Nustatomosios vertės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.
- Atkreipkite dėmesį į rekomenduojamose nuostatose pateikiamą informaciją apie įkaitinimą. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Iš pradžių kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.
- Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Įstūmimo lygiai kepančios 2 lygiuose:
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
 - Kepimo padėklas: 1 lygis
- Drėgnas biskvitas
 - Jei kepage 2 lygiuose, atidaromąsias formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis.
 - Galite naudoti ne tik groteles, bet ir mūsų siūlomą karšto oro gruzdintuvę.

Rekomenduojamos kepimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	1		150–160 ¹	–	20–30
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	1		140–150 ¹	–	25–35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		160 ¹	–	25–35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		150 ¹	–	20–30

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.


Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140 ¹	–	30–40
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1		160–170 ²	–	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1		160–170 ²	–	30–45

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Kepimas griliu

Rekomenduojamos kepimo griliu nuostatos


Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	3		3 ¹	–	3–6

¹ Prietaiso iš anksto neįkaitinti.




Ruošimas naudojant mikrobangas

- Norėdami patikrinti vien mikrobangų režimu, pagrindinėse nuostatose išjunkite džiovimo funkciją.
→ Psl. 21




Rekomenduojamos atitirpinimo mikrobangomis nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Mėsa	Indas be dangčio	1		–	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15

Rekomenduojamos ruošimo mikrobangomis nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Pienas su kiaušiniiais	Indas be dangčio	1		–	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20–25
Biskvitas	Indas be dangčio	1		–	600	7–9
Maltos mėsos kepsnys	Indas be dangčio	1		–	600	22–27

Rekomenduojamos derinimo su mikrobangomis nuostatos



Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Bulvių apkepas	Indas be dangčio	1		150–170	360	25–30
Pyragai	Indas be dangčio	1		190–210	180	12–18
Viščiukai, puselės	Indas be dangčio	1		180–200	360	25–35


29 Montavimo instrukcija

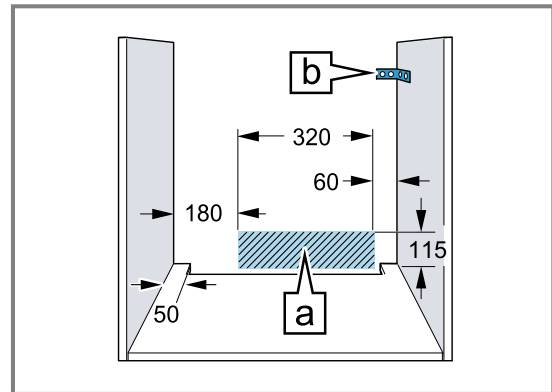


⚠ 29.1 Bendrieji montavimo nurodymai

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiais nurodymais.

- Spintoje, kurioje montuojamas prietaisas, už prietaiso negali būti galinės sienelės. Tarp sienelės ir spintos dugno bei viršuje esančios spintos galinės sienelės turi būti mažiausiai 35 mm atstumas.
- Negalima uždengti ventiliacijos angos ir oro įsiurbimo angų.
- Prietaisu naudositės saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali paakenkti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto  srityje arba už montavimo srities. Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampiniu .

Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampiniu .



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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

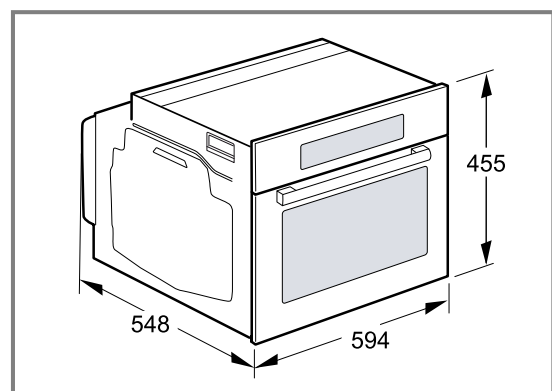
DĖMESIO!

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

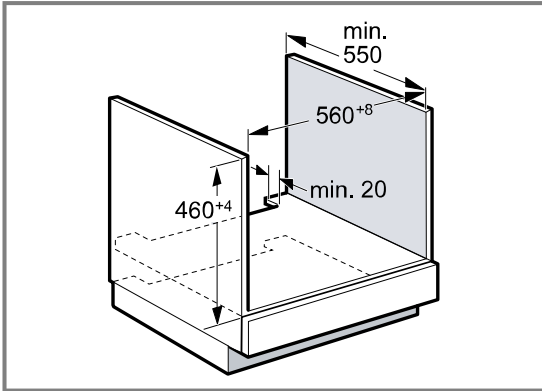
29.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



29.3 Montavimas po stalviršiu

Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.

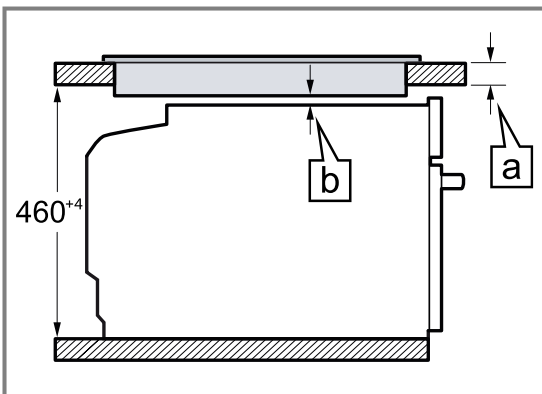


- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldų.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.
- Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

29.4 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**.

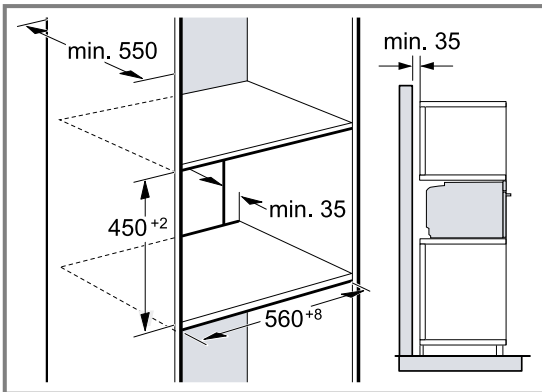


Kaitlentės rūšis	a uždedama, mm	a priglaudžiama prie paviršiaus, mm	b, mm
Indukcinė kaitlentė	42	43	5
Viso paviršiaus indukcinė kaitlentė	52	53	5
Dujinė kaitlentė	32	43	5 ¹
Elektrinė kaitlentė	32	35	2

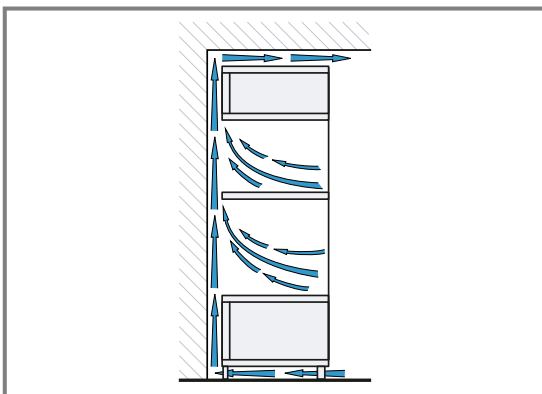
¹ Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

29.5 Montavimas aukštoje spintoje

Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



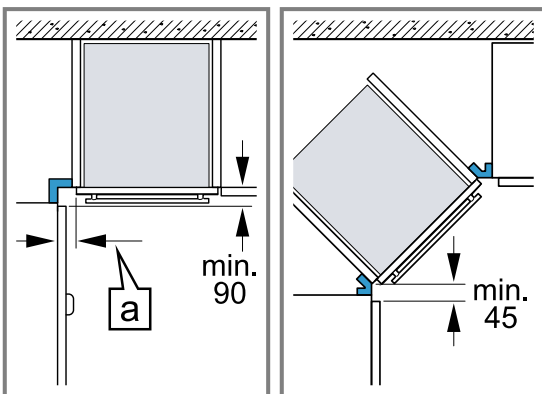
- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą prietaiso ventilaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm² ventilacijos angą. Tam apipjaukite apatinės dalies apdailą arba uždėkite ventilacijos grotelės. Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytą brėžinyje.



- 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.

29.6 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.

29.7 Elektros jungtis

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

- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naudojamas tik su 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.
- Jei prietaiso ekranas lieka tamsus, jis prijungtas netinkamai. Atjunkite prietaisą nuo tinklo, patikrinkite jungtį.

Prietaiso elektros jungties prijungimas kištuku su apsauginiu kontaktu

Pastaba. Prietaisą galima jungti tik prie reikalavimus atitinkančio kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu.

- ▶ Kištuką prijunkite prie kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu. Prietaisą galima prijungti ir pridėtu kištuku, turinčiu apsauginių kontaktų sistemą. Kai prietaisas yra įmontuotas, turi būti laisvas priėjimas prie el. tinklo prijungimo linijos el. tinklo kištuko arba, jei laisvas priėjimas negalimas, tuomet stacionarioje elektros instaliacijoje turi būti sumontuotas atskyrimo įtaisas, atitinkantis įrengimo sąlygas.

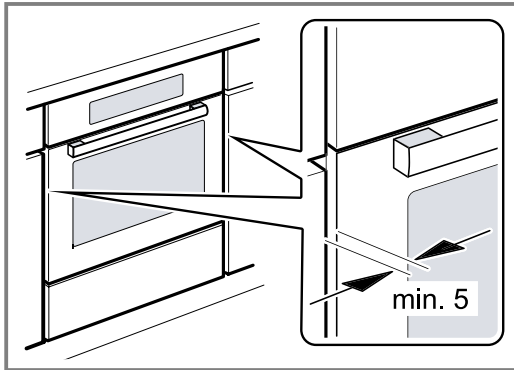
Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

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

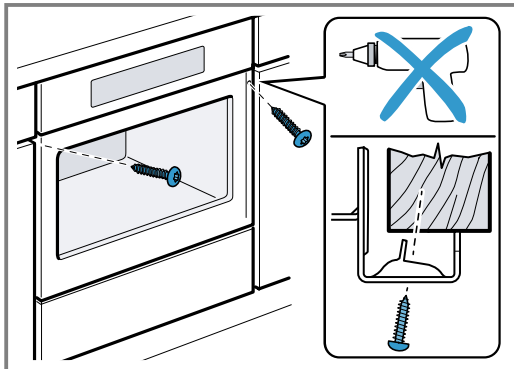
1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą. Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schemą. Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Jungimo prie elektros tinklo laido gyslas prijunkite pagal spalvas:
 - žalia ir geltona = apsauginis laidas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

29.8 Prietaiso įmontavimas

1. Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.



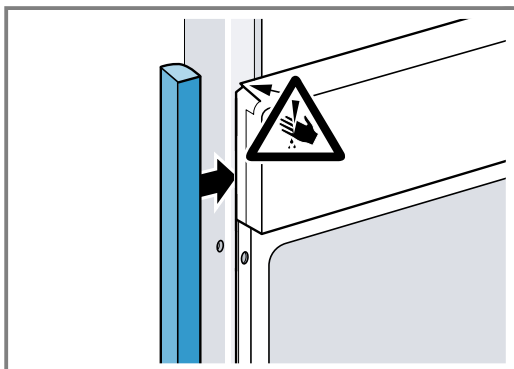
2. Priveržkite prietaisą.



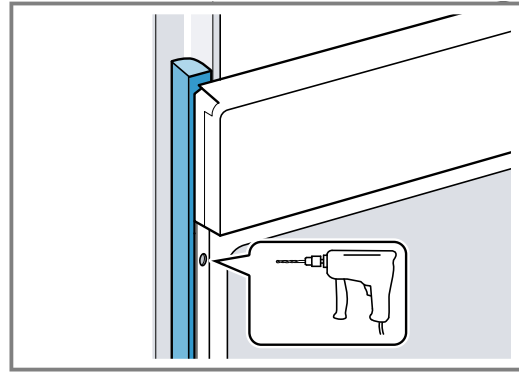
Pastaba. Tarpas tarp stalviršio ir prietaiso negalima uždengti papildomomis lentjuostėmis. Prie integravimo spintelės šoninių sienelių negalima tvirtinti šilumos izoliacijos juostų.

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

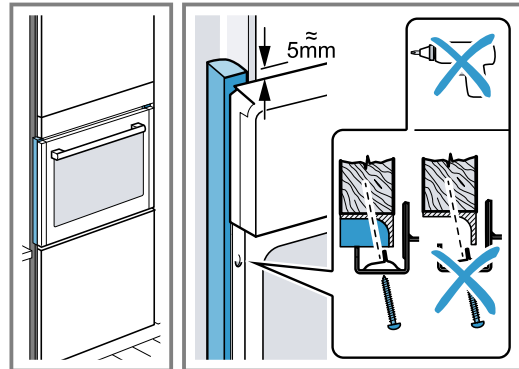
1. Užpildykite tinkama medžiaga, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.



2. Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragręžkite aliuminio profiliuotą.



3. Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu.



29.10 Prietaiso išmontavimas

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



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

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

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

A Bosch Company



9001699235 (030322)

It