



BOSCH

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



Integruota orkaitė

HRG4785.7S

[lt] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	2
2	Daiktinės žalos išvengimas	5
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	6
4	Susipažinimas	6
5	Priedai.....	10
6	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	11
7	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	12
8	Garai	12
9	Laiko funkcijos.....	14
10	Įsmeigiamasis termometras	15
11	Programos.....	16
12	Apsauga nuo vaikų	19
13	Greitasis įkaitinimas	20
14	Šabo nuostata	20
15	Pagrindinės nuostatos	20
16	Home Connect	22
17	Valymas ir priežiūra	24
18	Pirolizė	26
19	Kalkių šalinimas.....	27
20	Rėmas	28
21	Prietaiso durelės	29
22	Sutrikimų šalinimas	32
23	Utilizavimas	34
24	Klientų aptarnavimo tarnyba.....	35
25	Atitikties deklaracija	35
26	Viskas pavyks	35
27	MONTAVIMO INSTRUKCIJA.....	40
27.1	Bendrieji montavimo nurodymai.....	40

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

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

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

Naudokite prietaisą tik:

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

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba nuotoliniu valdymu.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

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

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

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 10

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

Priedai ir indai labai įkaista.

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

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

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

Eksploatuojant 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 suskilti.

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

Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.

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

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

→ "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 5

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

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

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 35

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

1.5 Halogeninė lemputė

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kameros lemputės smarkiai įkaista. Pavojus nusideginti išlieka ir išjungus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekama įtampa.

- ▶ Siekdami išvengti elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitinkite, kad prietaisas išjungtas.
- ▶ Be to, iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.

1.6 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

- ▶ Po kiekvieno prietaiso naudojimo garų režimu ištuštinkite vandens bakelį.

Kameroje susikaupia karštų garų.

- ▶ Jei eksploatuodami prietaisą naudojate garų režimą, nesilieskite prie kameros. Išimant priedą gali išsilieti karšto skysčio.
- ▶ Karštą priedą imkite tik su orkaitės pirštine.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

1.7 Įsmeigiamasis termometras

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

1.8 Valymo funkcija

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Rimos žalos sveikatai pavojus!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

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

⚠ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

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

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

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).

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

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

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

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

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

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

- ▶ Nelaikykite kameroje maisto.

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

- ▶ Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidarę durelių.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.
- ▶ Atviromis prietaiso durelėmis kamerą džiovinkite tik tuomet, jei buvote nustatę didelį drėgmės kiekį.

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

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

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

2.2 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

DĖMESIO!

Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garais.

- ▶ Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

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

- ▶ Nenaudokite surūdijusių indų.
- Karštas vanduo vandens bakelyje gali pažeisti garinimo sistemą.
- ▶ Į vandens bakelį pilkite tik šaltą vandenį. Ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių patekęs kalkių šalinimo tirpalas juos pažeidžia.
 - ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeniui.
- Plaunamas indaplovėje vandens bakelis pažeidžiamas.
- ▶ Vandens bakelio neplaukite indaplovėje.
 - ▶ Vandens bakelį valykite minkšta servetėle ir įprastu plovikliu.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

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

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

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas.

- Tokios kepimo formos ypač gerai įkaista.

Prietaisui veikiant dureles atidarykite kuo rečiau.

- Tuomet nepasikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

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

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

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Pastaba.

Prietaisas vartoja:

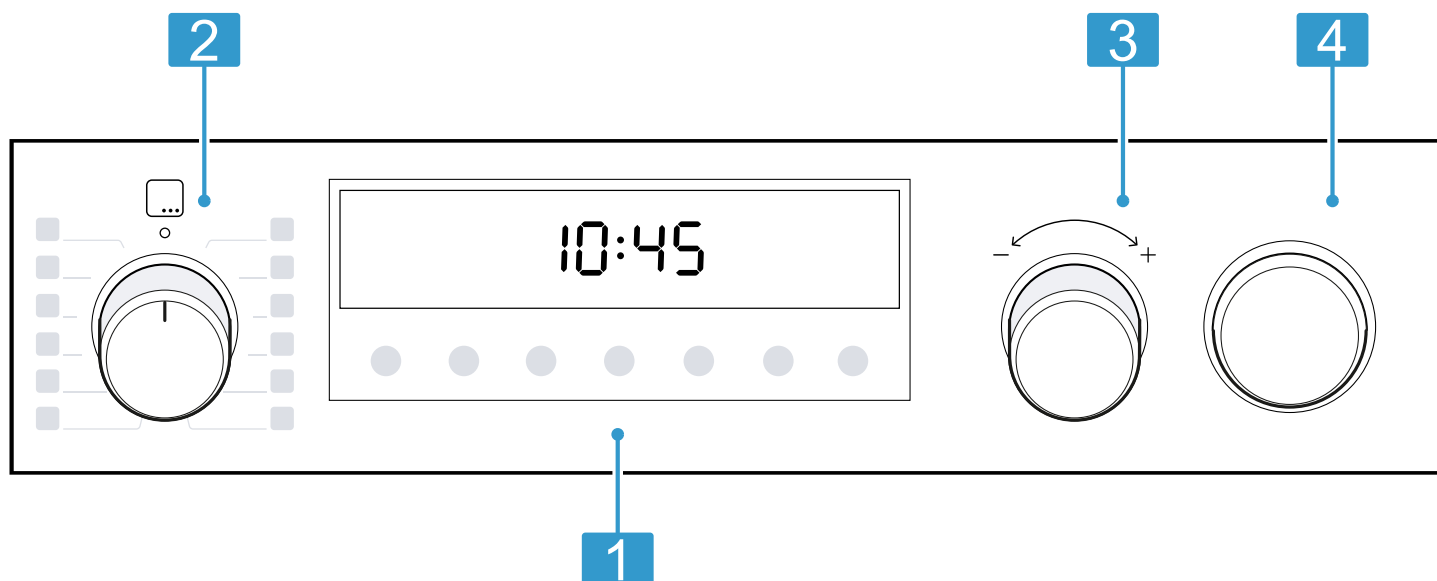
- veikdamas parengties režimu tinkle – maks. 2 W;
- neprijungus prie tinklo ir veikiant ekranui – maks. 1 W;
- neprijungus prie tinklo ir neveikiant ekranui – maks. 0,5 W.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo elementai

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

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



1 Mygtukai ir ekranas

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

Ekrane rodomi aktyvintų funkcijų ir laiko funkcijų simboliai.

→ "Mygtukai ir ekranas", Psl. 7

2 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė nustatysite kaitinimo būdus ir kitas funkcijas.

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

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

→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 8

3 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

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

Temperatūros pasirinkimo rankenėlę galite sukuti į dešinę ir kairę puses; ji nulinės padėties neturi.

Kai kurių tipų prietaisuose temperatūros pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, paspauskite temperatūros pasirinkimo rankenėlę.

→ "Temperatūros ir pakopų nustatymas", Psl. 9

4 Vandens bakelis

Pripildykite ir ištuštinkite vandens bakelį.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13






→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 13

4.2 Mygtukai ir ekranas

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










Kai funkcija aktyvi, ekrane užsidega atitinkamas simbolis. Laikrodžio simbolis ☹ šviečia tik keičiant laiką.

Simbolis	Funkcija	Paskirtis
☹	Laiko funkcijos	Pasirinkite paros laiką ☹, laikmatį ⌚, trukmę ☹ ir pabaigos laiką ☹. Norėdami pasirinkti atskiras laiko funkcijas, kelis kartus paspauskite mygtuką ☹. Atitinkamo simbolio viršuje arba apačioje esanti raudona juostelė nurodo, kokios funkcijos nuostata rodoma ekrane.
–	Minusas	Nustatytų verčių mažinimas.
+	Pliusas	Nustatytų verčių didinimas.
☹	Orkaitės lemputė	Kameros apšvietimo įjungimas ir išjungimas.
☹	Greitasis įkaitinimas	Greitas kameros įkaitinimas be priedų.
☹	Funkcijos su garais	Funkcijos su garais paleidimas arba nutraukimas → "Garai", Psl. 12

Simbolis	Funkcija	Paskirtis
	Vaikų apsauga	Vaikų apsaugos aktyvinimas arba pasyvinimas.
	Vandens bakelio ištuštinimas	Pastaba „Ištuštinkite vandens bakelį“ → "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 13
	Pripildykite vandens bakelį	Pastaba „Pripildykite vandens bakelį“ → "Garai", Psl. 12
	Kalkių šalinimas	Pastaba „Pašalinkite kalkes iš prietaiso“ → "Kalkių šalinimas", Psl. 27
	Kalkių šalinimas	Kalkių šalinimas nutrauktas → "Kalkių šalinimo nutraukimas", Psl. 27

4.3 Kaitinimo būdai ir funkcijos

Kad savo patiekalams visada pasirinktumėte tinkamą kaitinimo būdą, nurodysime skirtumus ir naudojimo sritis. Jums pasirinkus kaitinimo būdą, prietaisas rekomenduoja tinkamą temperatūrą arba pakopą. Galite vertes patvirtinti arba keisti atsižvelgdami į nurodytą diapazoną.

Simbolis	Kaitinimo būdas ir temperatūros sritis	Naudojimas ir veikimo būdas
	3D karšto oro srautas ¹ 30 - 275 °C	Mėsa arba kepiniai kepami viename arba keliuose lygmenyse. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
	Švelnus karšto oro srautas 125 - 275 °C	Pasirinkti patiekalai tausojamai ruošiami viename lygmenyje prieš tai neįkaitinus. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Atšviežinimas ² 80 - 180 °C	Maistui dar kartą pašildyti jį tausojant ir kepiniams atšviežinti.
	Picos kepimo režimas 30 - 275 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir žiedinis kaitinimo elementai galinėje sienelėje.
	Atitirpinimas 30 - 60 °C	Užšaldytam maistui tausojamai atitirpinti.
	Ilgas troškinimas 70 - 120 °C	Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai tausojamai ruošti neuždengus dangčiu. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
	Didysis grilis Grilio režimo lygiai 1 = silpnai 2 = vidutiniškai 3 = stipriai	Plokštiems grilyje kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Kepimas grilyje su oro recirkuliacija ¹ 30 - 275 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius pučia aplink patiekalą karštą orą.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ¹ 30 - 275 °C	Kepiniams arba mėsai įprastai kepti viename lygmenyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.

¹ Nuo 80 °C galima naudoti garo funkciją (veikia tik pripildžius vandens bakelį)

² Kaitinimo būdas su garais (veikia tik pripildžius vandens bakelį)

Kitos funkcijos

Čia rasite kitų savo prietaiso funkcijų apžvalgą.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
	Programos	Užprogramuotų nustatytų verčių naudojimas įvairiems patiekalams. → "Programos", Psl. 16
	Valymo funkcijos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pirolizė beveik savarankiškai išvalo kamerą. → "Pirolizė", Psl. 26 ▪ Kalkių šalinimo programa užtikrina, kad prietaisas veiktų tinkamai. → "Kalkių šalinimas", Psl. 27
	Nuotolinė paleistis	<p>Prietaisą paleiskite ir valdykite per „Home Connect“ programą. → Psl. 22</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prisijungta prie namų tinklo ir Home Connect serverio Linijų skaičius rodo namų tinklo signalo stiprumą ▪ Neprisijungta prie namų tinklo ▪ Prie Home Connect serverio neprisijungta ▪ Aktyvinta nuotolinė paleistis ▪ Aktyvinta nuotolinė diagnostika

Pastaba. Jei prietaisą valdote Home Connect programėle, galite naudotis ir kitomis funkcijomis. Daugiau informacijos rasite programėlėje.

4.4 Temperatūros ir pakopų nustatymas

Kaitinimo būdams ir funkcijoms galima pasirinkti įvairias nuostatas.

Nuostatos rodomos ekrane.

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

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

Įkaitinimo indikatorius

Prietaisas rodo, kad jis kaista.

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

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

Liekamosios šilumos indikatorius

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

Pastabos

- Įkaitinimo indikatorius rodomas tik naudojant tuos kaitinimo būdus, kuriems nustatyta temperatūra. Pavyzdžiui, pasirinkus grilio pakopą įkaitinimo indikatorius užsipildo iš karto.
- Jei įjungus režimą kamera įkaista per daug, naudojant kai kuriuos kaitinimo būdus ekrane pasirodo *h*. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis visiškai atvės. Paskui vėl įjunkite darbo režimą.
- Dėl terminės inercijos rodoma temperatūros vertė gali šiek tiek skirtis nuo faktinės kameros temperatūros.

4.5 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygmenyse galima įstumti priedus.

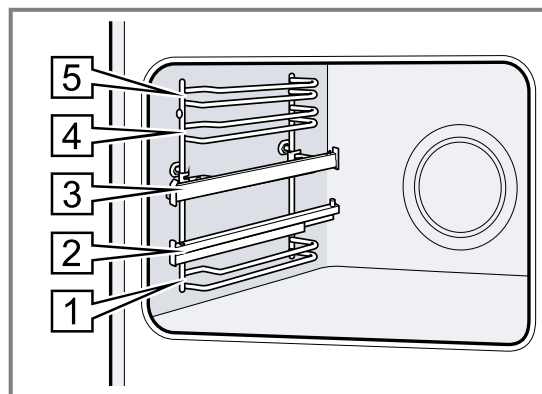
→ "Priedai", Psl. 10

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

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, rėmas yra su ištraukiamaisiais bėgeliais arba ištraukiamaisiais užspaudžiamaisiais bėgeliais. Ištraukiamieji bėgeliai įmontuoti stabiliai, jų išimti negalima. Ištraukiamuosius užspaudžiamuosius bėgelius galite pritvirtinti bet kuriame norimame įstūmimo lygyje.

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 28



Apšvietimas

Orkaitės lemputė apšviečia kamerą.

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

Apšvietimą galite įjungti mygtuku **Orkaitės lemputė** ir neįjungę kaitinimo.

Vėsinamasis ventiliatorius

Naudojant automatiškai įsijungia vėsinamasis ventiliatorius. Oras išeina pro dureles.

DĖMESIO!

Neuždenkite ventiliacijos angos virš prietaiso durelių. Prietaisas perkais.

- ▶ Neuždenkite ventiliacijos angos.

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

Prietaiso durelės

Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, prietaisas nebekais. Kai prietaiso dureles uždarysite, jis kais toliau.

5 Priedai

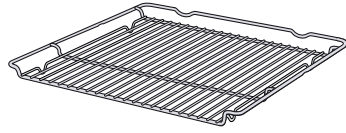
Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

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

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai

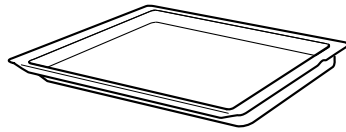
Grotelės



Naudojimas

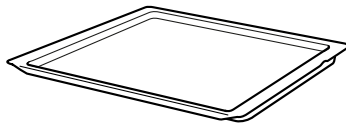
- Pyragų formos
- Apkepo formos
- Indas
- Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai
- Užšaldyti patiekalai

Universali kepimo skarda



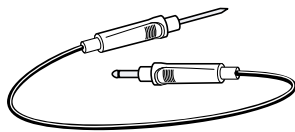
- Sultingi pyragai
- Kepiniai
- Duona
- Dideli kepsniai
- Užšaldyti patiekalai
- Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepant grilyje ant grotelių, surinkti.

Kepimo padėklas



- Padėkle kepamas pyragas
- Maži kepiniai

Įsmeigiamasis termometras



Tikslus kepimas arba ruošimas garuose.
→ „Įsmeigiamasis termometras“, Psl. 15

5.1 Užfiksavimo funkcija

Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

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

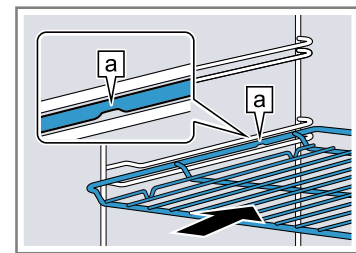
5.2 Priedo įstūmimas į kamerą

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

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

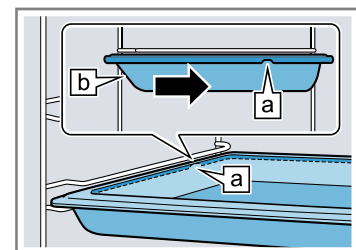
Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių, išlinkiu žemyn ↘.




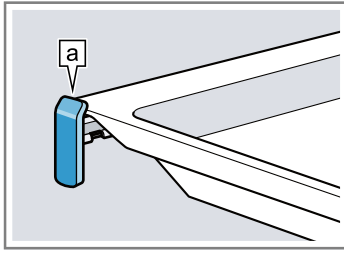
Padėklas
Pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas

Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.



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

Grotelės arba padėklas Įdėkite priedą taip, kad priedo kraštas būtų už liežuvelio  ant ištraukiamojo bėgelio.




Pastaba. Visiškai ištraukti ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja. Ištraukiamuosius bėgelius įstumkite atgal į kamerą šiek tiek juos spausdami.

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

Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

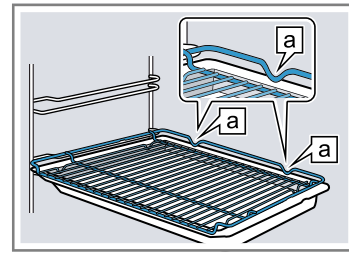
Priedų derinimas

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

- Grotelės ant universalios kepimo skardos uždėkite taip, kad abu tarpikliai  gale būtų ant universalios kepimo skardos krašto.

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

Grotelės ant universalios kepimo skardos



5.3 Kiti priedai

Kitų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.bosch-home.com

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

6 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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


6.1 Pirmasis paleidimas

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

Paros laiko nustatymas

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

Reikalavimas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį 0.

- Paros laiką nustatykite mygtuku $-$ arba $+$.
- Paspauskite mygtuką .

✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.

Patarimas. Pagrindinėse nuostatose → Psl. 20 galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas turi būti rodomas ekrane, ar ne.

Vandens kietumo nustatymas

► Nustatykite vandens kietumą.



→ "Vandens kietumo nustatymas", Psl. 21

6.2 Prietaiso valymas prieš naudojimą pirmą kartą


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

- Iš kameros išimkite priedus ir pakuotės likučius, pavyzdžiui, putų putplasčio rutuliukus.

- Prieš įjungdami kaitinimą, lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
- Pripildykite vandens bakelį.
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13
- Prietaisui kaistant vėdinkite virtuvę.
- Nustatykite kaitinimo būdą su garų srauto funkcija ir temperatūrą.
→ "Ruošimas garuose, naudojant garų srauto funkciją", Psl. 12
→ "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 12

Kaitinimo būdas	3D karšto oro srautas  su garų srauto funkcija 
Temperatūra	200 °C
Trukmė	30 minučių

- Nurodytai trukmei pasibaigus išjunkite prietaisą.
- Palaukite, kol kamera atvės.
- Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimu", Psl. 13
- Nustatykite kaitinimo būdą be garų srauto funkcijos ir temperatūrą.

Kaitinimo būdas	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 
Temperatūra	240 °C
Trukmė	30 minučių

- Nurodytai trukmei pasibaigus išjunkite prietaisą.
- Palaukite, kol kamera atvės.
- Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
- Priedus nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.

7 Svarbiausia informacija apie valdymą

7.1 Prietaiso įjungimas


- ▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus nulinę o.
- ✓ Prietaisas įjungtas.

7.2 Prietaiso išjungimas

- ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį o.
- ✓ Prietaisas išjungtas.

7.3 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.
 2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

- ✓ Atsižvelgiant į prietaiso tipą, nustačius kai kuriuos kaitinimo būdus ir temperatūrą nuo 200 °C temperatūrą, greitojo įkaitinimo funkcija  įsijungia automatiškai.

→ "Greitasis įkaitinimas", Psl. 20

3. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

Patarimai

- Savo patiekalui tinkamiausią kaitinimo būdą rasite kaitinimo būdų apraše.
→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 8
- Prietaise galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką.
→ "Laiko funkcijos", Psl. 14

Kaitinimo būdo keitimas

Kaitinimo būdą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Nustatykite norimą kaitinimo būdą funkcijų pasirinkimo rankenėle.

Temperatūros keitimas

Temperatūrą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Nustatykite norimą temperatūrą temperatūros pasirinkimo rankenėle.

8 Garai

Kai kuriuose kaitinimo režimuose galite papildomai įjungti garų srauto funkciją.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.




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

8.1 Ruošimas garuose, naudojant garų srauto funkciją

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

Garų srauto funkcijos įjungimas


Patarimas. Naudokite programą arba lentelėse nurodytus duomenis.

1. Pripildykite vandens bakelį.
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13
2. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą:
 - **3D karšto oro srautas** 
 - **Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas** 
 - **Kepimas grilyje su oro recirkuliacija** 
3. Nustatykite 80–240 °C temperatūrą.

4. Mygtuku  nustatykite garų intensyvumą.


Intensyvumas Pakopa

mažas 

didelis 

- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir įsijungia garų funkcija.


Garų srauto funkcijos nutraukimas

- ▶ Spaudykite mygtuką , kol ekrane užges garų intensyvumo rodmuo.
- ✓ Režimas tęsiamas be garų srauto funkcijos.
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 13

Garų srauto funkcijos užbaigimas


1. Išjunkite prietaisą.
2. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 13

8.2 Atšviežinimas

Įjungę kaitinimo būdą „Atšviežinimas“  galite pašildyti išvakarėse paruoštus patiekalus arba kepinius juos tausodami. Prietaisas automatiškai įjungia garų srautą.

Atšviežinimo įjungimas

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Pripildykite vandens bakelį.
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13
 2. Nustatykite kaitinimo būdą „Atšviežinimas“ .
 3. Nustatykite temperatūrą.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir įsijungia garų funkcija.

Atšviežinimo užbaigimas

1. Išjunkite prietaisą.
2. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 13

8.3 Pripildykite vandens bakelį

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

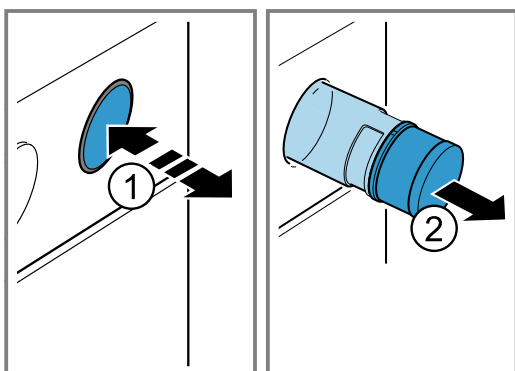
⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

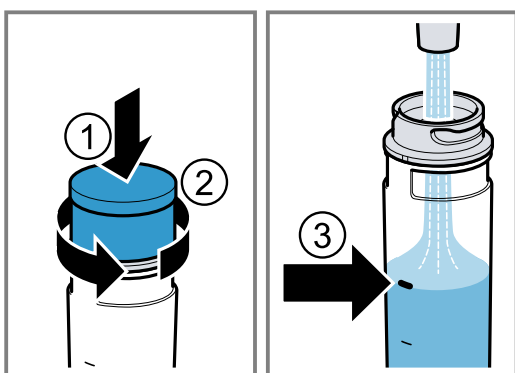
- ▶ Prietaisui nustojus veikti palaukite, kol vandens bakelis atvės.
- ▶ Išimkite vandens bakelį iš bakelio angos.

Reikalavimas. Nustatytas tinkamas vandens kietumas.
→ "Vandens kietumo nustatymas", Psl. 21

1. Spustelėkite vandens bakelį ① ir jį ištraukite ②.

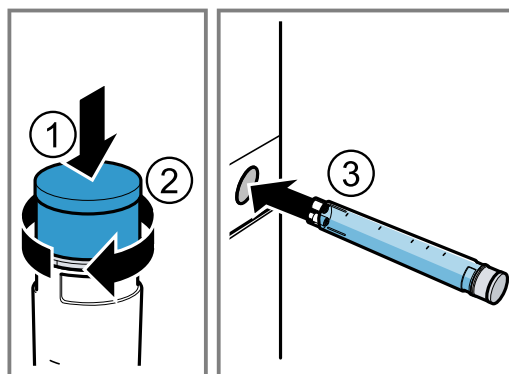


2. Spausdami atsukite vandens bakelio dangtelį ① ②.
3. Į vandens bakelį įpilkite vandens iki žymos ③.



4. Spausdami užsukite vandens bakelio dangtelį ① ②.

5. Įstatykite vandens bakelį į angą ir paspauskite, kad užsifiksuotų ③.



Vandens bakelio papildymas

Pasigirdus signalui ir ekrane pasirodžius pastabai „Pripildyti vandens bakelį“ ①, pripildykite vandens bakelį.

Pastaba. Jei nepripildysite vandens bakelio, toliau prietaisas veiks be garų srauto funkcijos.

1. Išimkite vandens bakelį ir įpilkite vandens.
2. Įstatykite pripildytą vandens bakelį.

8.4 Po kiekvieno darbo su garais režimo

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

Vandens bakelio ištuštinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

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

DĖMESIO!

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

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

1. Paspauskite vandens bakelį.
2. Ištraukite vandens bakelį.
3. Atsukite vandens bakelio dangtelį.
4. Ištuštinkite vandens bakelį, išplaukite jį plovikliu ir kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.
5. Visas dalis nusausinkite minkšta servetėle.
6. Nusausinkite dangtelio sandariklį.
7. Išdžiovininkite vandens bakelį atidarę dangtelį.
8. Uždėkite ant vandens bakelio dangtelį ir užsukite.
9. Įstatykite vandens bakelį.

Lašelių latako džiovinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojamas prietaisas įkaista.

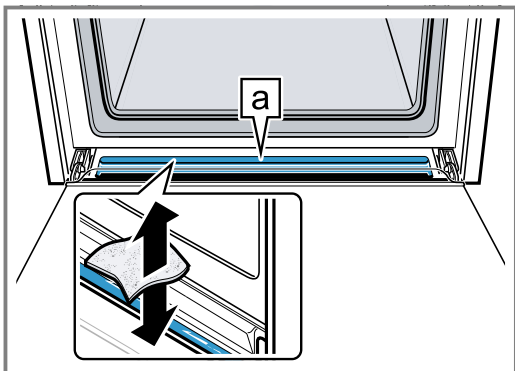
- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Atidarykite prietaiso dureles.

2. Pastaba.

Lašelių latakas **a** yra po kamera.



Lašelių latake **a** esantį vandenį sugerkite plovimo kempine ir atsargiai išvalykite.

Kameros džiovinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

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.

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Išvalykite iš kameros nešvarumus.
2. Išsausinkite kamerą kempine.
3. Kalkių dėmes nuvalykite acte suvilgyta servetėle, paskui išvalykite švriu vandeniu ir nusausinkite minkšta šluoste.
4. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1 valandą, kad kamera visiškai išsausėtų.

9 Laiko funkcijos

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

9.1 Laiko funkcijų apžvalga

Įvairias laiko funkcijas galima pasirinkti mygtuku ☹.

Laiko funkcija	Naudojimas
Laikmatis ☒	Laikmatį galite nustatyti atskirai nuo veikiančio režimo. Tai neturės įtakos prietaiso darbui.
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.
Paros laikas ☹	Galite nustatyti paros laiką.

9.2 Laikmačio nustatymas

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

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

Mygtukas	Rekomenduojama vertė
—	5 minutės
+	10 minučių

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

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

Laikmačio laiko keitimas

Bet kuriuo metu galite pakeisti laikmačio laiką.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☒.

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

Laikmačio veikimo nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti laikmačio veikimą.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☒.

- ▶ Mygtuku — nustatykite, kad laikmačio trukmė būtų nulis.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir ☒ užgęsta.

9.3 Trukmės nustatymas

Galite nustatyti daugiausia 23 valandų ir 59 minučių veikimo trukmę.

Reikalavimas. Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.

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

Mygtukas	Rekomenduojama vertė
—	10 minučių
+	30 minučių

Iki pasiekiamas viena valanda, trukmė keičiama vienos minutės intervalu, paskui – 5 minučių intervalais.

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

Trukmės keitimas

Trukmę galite pakeisti bet kada.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

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

Trukmės nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti skaičiuojamą trukmę.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

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

9.4 Pabaigos laiko nustatymas

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

Pastabos

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

Reikalavimai

- Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.
- Trukmė nustatyta.
- 1. Spauskite mygtuką ☹, kol ekrane bus pažymėta ☹.
- 2. Paspauskite mygtuką – arba +.
- ✓ Ekrane rodomas apskaičiuotas pabaigos laikas.
- 3. Mygtuku – arba + perkeltite pabaigos laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą, o ekrane rodomas nustatytas pabaigos laikas.

- ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas įjungimo laikas, prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
- 4. Pasibaigus trukmei:**
 - norėdami išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - Norėdami dar kartą nustatyti trukmę, paspauskite mygtuką +.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

Pabaigos laiko keitimas

Kad būtų pasiektas geras patiekalo paruošimo rezultatas, nustatytą pabaigos laiką galite keisti tik tol, kol neįsijungia veikimas ir neskaiciuojama trukmė.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

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

Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada ištrinti nustatytą pabaigos laiką.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

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

9.5 Paros laiko nustatymas

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

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

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

Patarimas. Pagrindinėse nuostatose → *PsI. 20* galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas turi būti rodomas ekrane, ar ne.

Paros laiko keitimas

Paros laiką galite bet kada pakeisti.

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

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

10 Įsmeigiamasis termometras

Patiekalą tiksliai paruošite į ruošiamą maistą įsmeigę įsmeigiamąjį termometrą ir prietaise nustatę vidaus temperatūrą. Ruošiamam maistui pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, prietaisas automatiškai nustoja kaisti.

10.1 Tinkami kaitinimo būdai naudojant įsmeigiamąjį termometrą

Naudojant įsmeigiamąjį termometrą galima rinktis tik tam tikrus kaitinimo būdus.

Tinkami kaitinimo būdai yra šie:

- **3D karšto oro srautas** 🍷

- **Švelnus karšto oro srautas** 🍷
- **Picos kepimo režimas** 🍷
- **Kepimas grilyje su oro recirkuliacija** 🍷
- **Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas** 🍷

Pastaba. Jei įsmeigę įsmeigiamąjį termometrą pasirinksite netinkamą kaitinimo būdą, išgirsite signalą.

10.2 Įsmeigiamojo termometro įstatymas

Naudokite pristatytą įsmeigiamąjį termometrą arba užsakykite tinkamą įsmeigiamąjį termometrą iš klientų aptarnavimo tarnybos.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

DĖMESIO!

Antraip įsmeigiamasis termometras gali sugesti.

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

1. Įsmeigiamąjį termometrą įstrižai smeikite į storiąsias mėsos vietas.
Atkreipkite dėmesį, kad įsmeigiamojo termometro viršūnė į mėsą būtų įsmeigta tinkamoje padėtyje:
 - Viršūnė turi beveik siekti ruošiamo maisto vidurį.
 - Viršūnė negali būti įsmeigta į riebalus.
 - Viršūnė negali liestis prie indo ar kaulų.
2. Ruošiamą maistą su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėkite į kamerą.
Ruošiamą maistą (geriausia – įdėtą į indą) pastatykite ant grotelių vidurio.
3. Įsmeigiamojo termometro jungtį prijunkite prie lizdo kameros kairėje pusėje.


Pastabos

- Jei įsmeigiamąjį termometrą ištrauksite veikiant režimui, bus atkurtos visos nuostatos.
- Jei norite apversti ruošiamą maistą, įsmeigiamojo termometro neištraukite. Apvertę patikrinkite, ar įsmeigiamasis termometras įsmeigtas tinkamoje ruošiamo maisto vietoje.

10.3 Įsmeigiamojo termometro nustatymas

Įsmeigiamasis termometras matuoja ruošiamo maisto vidaus temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C.

Reikalavimai

- Ruošiamas maistas su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėtas į kamerą.
 - Įsmeigiamasis termometras prijungtas kameroje.
1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
 - ✓ Ekrane šviečia , o vidaus temperatūros rodmuo rodomas šalia kameros temperatūros.
 2. Mygtuku – arba + nustatykite vidaus temperatūrą.
 3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite kameros temperatūrą.
Kameros temperatūrą nustatykite bent 10 °C aukštesnę nei vidaus temperatūra.
Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C.
 - ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.
 - ✓ Kairėje rodoma faktinė ruošiamo maisto vidaus temperatūra, dešinėje – nustatytoji, pvz., 15 °C | 75 °C. Faktinė vidaus temperatūra rodoma tik maistui įkaitus iki 10 °C.
 - ✓ Kai pasiekama ruošiamo maisto vidaus temperatūra, pasigirsta signalas, o ekrane rodoma faktinė vidaus temperatūra atitinka nustatytąją vidaus temperatūrą, pvz., 75 °C | 75 °C.

4. ⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras labai įkaista.

- ▶ Karštą priedą ir įsmeigiamąjį termometrą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Kai vidaus temperatūra pasiekta, atlikite šiuos veiksmus:

- Išjunkite prietaisą.
- Įsmeigiamąjį termometrą atjunkite nuo lizdo kameroje.
- Ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš ruošiamo maisto ir išimkite iš kameros.

11 Programos

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

11.1 Programoms skirti indai

Naudokite karščiui atsparų indą, tinkantį iki 300 °C temperatūrai.

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

Netinka indai iš šių medžiagų:

- šviesus blizgus aliuminis,

- neglazūruotas molis,
- plastikas (arba plastikinės rankenos).

11.2 Garai

Naudojant garų funkciją prietaisas siūlo programas, kurias naudodami patiekalus paruošite paprastai ir profesionaliai.

Nuorodos dėl garų funkcijų pateiktos skyriuje „Garai“.

→ „Garai“, Psl. 12

11.3 Programų lentelė

Programų numeriai priskirti tam tikriems patiekalams.

Nr.	Maistas	Indas	Svorio ribos Nustatomas svoris	Įpilkite skysčio	Įstūmimo lygis	Nuorodos
01	Mielinė pynė, mielinis žiedas ¹	Kepimo padėklas su kepimo popieriumi	0,6–1,5 kg Tešlos svoris	ne	3	Dėkite į šaltą kamerą.
02	Mielinės tešlos kildinimas ¹	Dubuo ant grotelių	0,5–1,5 kg Tešlos svoris	ne	2	Dėkite į šaltą kamerą.
03	Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona ant kepimo padėklo ¹	Kepimo padėklas su kepimo popieriumi	0,5–2,0 kg Tešlos svoris	ne	2	Dėkite į šaltą kamerą.
04	Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona stačiakampėje formoje ¹	Stačiakampė forma, patepta riebalais ir pabarstyta miltais	0,8–2,0 kg Tešlos svoris	ne	2	Dėkite į šaltą kamerą.
05	Balta duona ant kepimo padėklo ¹	Kepimo padėklas su kepimo popieriumi	0,5–2,0 kg Tešlos svoris	ne	2	Jeigu vienu metu kepaite 2 kepalus duonos, nurodykite sunkesnio duonos kepalų svorį.
06	Rugių ir kviečių miltų duona ¹	Stačiakampė forma, patepta riebalais ir pabarstyta miltais	0,8–2,0 kg Tešlos svoris	ne	2	Dėkite į šaltą kamerą.
07	Neraugintos duonos papločiai ¹	Kepimo padėklas su kepimo popieriumi	0,4–1,0 kg Tešlos svoris	ne	2	Dėkite į šaltą kamerą.
08	Orkaitėje keptos bulvės, nepjaustytos nenuluptos krakmolingos bulvės	Universalus kepimo skarda	0,3–1,5 kg Bendras svoris	ne	3	-
09	Troškiny su daržovėmis vegetariškas	Aukštas keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Bendras svoris	pagal receptą	2	Ilgai ruošiamas daržovės (pvz., morkas) supjaustykite smulkesniais gabaliukais nei trumpiau ruošiamas daržovės (pvz., pomidorus)
10	Guliašas Supjaustyta jautiena ar kiauliena su daržovėmis	Aukštas keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Bendras svoris	pagal receptą	2	Apačioje dėkite mėsą, ant viršaus sudėkite daržoves Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
11	Žuvis, visa ¹ daruota, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	0,8–1,5 kg Žuvies svoris	ne	2	Į indą dėkite plaukimo padėtyje.
12	Viščiukas, neįdarytas ¹ daruota, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	0,9–1,5 kg Viščiuko svoris	ne	2	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų
13	Vištienos gabaliukai ¹ daruota, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	0,1–0,8 kg Sunkiausios dalies svoris	ne	3	-

¹ Programa su garais (darbo režimas tik pripildžius vandens bakelį)

Nr.	Maistas	Indas	Svorio ribos Nustatomas svoris	Įpilkite skysčio	Įstūmimo lygis	Nuorodos
14	Kalakuto krūtinėlė visa, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–2,5 kg Kalakuto svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	-
15	Antis, neįdaryta ¹ paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	1,3–2,5 kg Anties svoris	ne	2	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų
16	Žąsis, be įdaro ¹ paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	2,3–4,5 kg Žąsies svoris	ne	2	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų
17	Žąsies šlaunelė paruošta, su prieskoniais	Stiklinis keptuvas be dangčio ant grotelių	0,3–0,8 kg Sunkiausios dalies svoris	Išdėstykite ant keptuvo dugno	2	-
18	Troškintas jautienos kepsnys Pvz., nugarinė, mentė, išpjova arba kepta marinuota mėsa	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Beveik visa mėsa turi būti užpilta skysčiu	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
19	Jautienos karbonadas, vidutiniškai iškeptas ¹ paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	0,8–2,0 kg Mėsos svoris	ne	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
20	Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	ne	2	Į indą dėkite riebiają pusę į viršų Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
21	Jautienos vyniotiniai įdaryti daržovėmis arba mėsa	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Visų įdarytų vyniotinių svoris	Vyniotiniai turi būti beveik apsemti, pvz., sultinio ar vandens	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
22	Maltos mėsos kepsnys, šviežias Maltiniai iš jautienos, kiaulienos arba ėrienos	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Kepsnio svoris	ne	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
23	Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
24	Ėriuko koja, patroškinta be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
25	Kiaulienos kepsnys, su raumeniu pvz., nugarinė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	0,5–3,0 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti

¹ Programa su garais (darbo režimas tik pripildžius vandens bakelį)

Nr.	Maistas	Indas	Svorio ribos Nustatomas svoris	Įpilkite skysčio	Įstūtimo lygis	Nuorodos
26	Veršienos kepsnys, liesas pvz., filė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
27	Stirnos koja be kaulų, sūdyta	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,0 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	-
28	Kiaulienos sprandinės kepsnys ¹ be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	0,8–2,5 kg Mėsos svoris	ne	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
29	Kiaulienos kepsnys, apskrudintas ¹ pvz., mentė, su prieskoniais ir įpjauta odelė	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	1,0–2,0 kg Mėsos svoris	ne	2	Mėsą dėkite riebiaja puse į viršų, odelę gerai pasūdykite
30	Kiaulienos sprandinės kepsnys su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti

¹ Programa su garais (darbo režimas tik pripildžius vandens bakelį)

11.4 Patiekalo paruošimas programai

Naudokite tik šviežius, geriausia – šaldytuvo temperatūros maisto produktus. Gamindami užšaldytą maistą naudokite tiesiai iš šaldiklio išimtus produktus.




1. Pasverkite maistą.
Maisto svorio reikia tam, kad būtų galima jį tiksliai nustatyti programoje.
2. Sudėkite maistą į indą.
3. Padėkite indą ant grotelių.
Visada dėkite į neįkaitintą kamerą.

11.5 Programos nustatymas

Prietaisas parenka optimalų kaitinimo būdą, temperatūrą ir trukmę. Jums tereikia nustatyti svorį.

Pastabos

- Galite nustatyti tik numatytos ribos neviršijantį svorį.
- Įjungę programą negalėsite keisti programos ir svorio.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite **Programos** .
2. Mygtuku — arba + nustatykite norimą programą.
3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite savo patiekalo svorį. Visada nustatykite šiek tiek didesnę svorį.
 - Norėdami sužinoti programos trukmę, paspauskite mygtuką . Trukmės keisti negalima.
 - Kai kuriose programose galima pabaigos laiką nukelti paspaudžiant mygtuką .
→ "Pabaigos laiko nustatymas", Psl. 15
- ✓ Po kelių sekundžių programa įsijungia ir pradeda skaičiuoti trukmę.
- ✓ Programai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
4. Programai pasibaigus:
 - norėdami išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - Norėdami nustatyti papildomo ruošimo trukmę, paspauskite mygtuką +. Prietaisas toliau kaista pagal nustatytą programą.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.



12 Apsauga nuo vaikų



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

Pastaba. Pagrindinėse nuostatose → Psl. 20 galite nustatyti, ar bus galima įjungti apsaugą nuo vaikų.

12.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir pasyvinimas

Reikalavimas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite į nulinę padėtį o.

► Norėdami aktyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir laikykite mygtuką , kol ekrane pasirodys .

– Norėdami pasyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir laikykite mygtuką , kol ekrane užges .

13 Greitasis įkaitinimas

Norėdami taupyti laiką, nustatę aukštesnę nei 100 °C temperatūrą galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę pasirinkę greitojo įkaitinimo funkciją.




Greitojo įkaitinimo funkciją galima naudoti šiems kaitinimo būdams:

- **3D karšto oro srautas** 
- **Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas** 

13.1 Greitojo įkaitinimo nustatymas

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

Pastaba. Trukmę nustatykite tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
Nustačius aukštesnę nei 200 °C temperatūrą, greitasis įkaitinimas įsijungia automatiškai.
2. Jei greitojo įkaitinimo funkciją neįsijungia automatiškai, paspauskite mygtuką .
✓ Ekrane rodoma .
✓ Po kelių sekundžių įjungiamas greitasis įkaitinimas.
✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui pasigirsta signalas ir ekrane užgęsta simbolis .
3. Įdėkite maistą į kamerą.

Greitojo įkaitinimo nutraukimas

- Paspauskite mygtuką .
- ✓ Simbolis  ekrane užgęsta.

14 Šabo nuostata

Pasirinkdami šabo nuostatą galite nustatyti ilgesnę nei 70 valandų trukmę. Nustačius **Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas**, patiekalai šiltai laikomi 85–140 °C temperatūroje; prietaiso įjungti ir išjungti nereikia.






14.1 Šabo nuostatos įjungimas

Pastabos

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

Reikalavimas. Šabo nuostata aktyvinta pagrindinėse nuostatose.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 20





1. Programas  nustatykite funkciją pasirinkimo rankenėle.
✓ Ekrane rodoma **5Pbb**.
2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite temperatūrą.
3. Spausdykite mygtuką , kol ekrane bus pažymėta .
4. Mygtuku  arba  nustatykite trukmę.
✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaiti ir skaičiuojama trukmė.
5. Trukmei pasibaigus rodomas nulinės trukmės rodmuo. Prietaisas nustoja kaiti ir vėl veikia įprastai, kaip ir nepasirinkus šabo nuostatos.
– Prietaisas išjungiamas.
Maždaug po 10–20 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

15 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

15.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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

Rodmuo	Pagrindinė nuostata	Parinktis
  1	Signalo trukmė pasibaigus nustatytajam laikui arba laikmačio laikui	1 = 10 sekundžių 2 = 30 sekundžių ¹ 3 = 2 minutės
  2	Laukimo laikas, kol bus patvirtinta nuostata	1 = 3 sekundės ¹ 2 = 6 sekundės 3 = 10 sekundžių

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

² Priklausomai nuo prietaiso įrangos

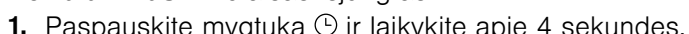
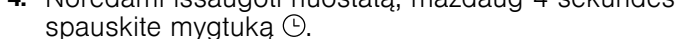
Rodmuo	Pagrindinė nuostata	Parinktis
c 03	Mygtukų tonas spaudžiant mygtuką	0 = išjungta 1 = įjungta ¹
c 04	Ekrano apšvietimo ryškumas	1 = tamsus 2 = vidutinis ¹ 3 = ryškus
c 05	Paros laiko rodymas	0 = išjungti paros laiko rodyimą 1 = rodyti paros laiką ¹
c 06	Nustatoma apsauga nuo vaikų → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 19	0 = ne 1 = taip ¹ 2 = taip, su durų užraktu
c 07	Kameros apšvietimas naudojant	0 = ne 1 = taip ¹
c 08	Vėsinamojo ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	1 = trumpas 2 = vidutinis ¹ 3 = ilgas 4 = labai ilgas
c 09	Įmontuoti teleskopiniai bėgeliai ²	0 = ne ¹ (naudojant rėmą ir viengubus ištraukiamuosius bėgelius) 1 = taip (naudojant dvigubus ir trigubus ištraukiamuosius bėgelius)
c 10	Šabo nuostata yra → "Šabo nuostata", Psl. 20	0 = ne ¹ 1 = taip
c 11	Vandens kietumas → "Vandens kietumo nustatymas", Psl. 21	0 = suminkštintas 1 = minkštas (iki 1,5 mmol/l) 2 = vidutinis (1,5–2,5 mmol/l) 3 = kietas (2,5–3,8 mmol/l) ¹ 4 = labai kietas (daugiau nei 3,8 mmol/l)
c 12	Automatinis greitis įkaitinimas nuo 200 °C ²	0 = ne 1 = taip ¹
c 13	Atkurti visų verčių gamyklines nuostatas	0 = ne ¹ 1 = taip
HC..	Home Connect nuostatos	→ "Home Connect", Psl. 22

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

² Priklausomai nuo prietaiso įrangos

15.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

Reikalavimas. Prietaisas išjungtas.

1. Paspauskite mygtuką  ir laikykite apie 4 sekundes.
- ✓ Ekrane rodoma pirma pagrindinė nuostata, pvz., c 01 2.
2. Jei reikia, nuostatą pakeiskite temperatūros pasirinkimo rankenėle.
3. Mygtuku — arba + perjunkite kitą pagrindinę nuostatą.
4. Norėdami išsaugoti nuostatą, maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką .

Pastaba. Nutrūkus maitinimui, pakeistos pagrindinės nuostatos išsaugomos.

15.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėle.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami, neišsaugomi.

15.4 Vandens kietumo nustatymas

DĖMESIO!

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


- ▶ Nustatykite tinkamą vandens kietumo vertę.

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.

- ▶ Nenaudokite distiliuoto vandens ir vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l), ar kitų skysčių.
- ▶ Naudokite tik šviežią šaltą vandentiekio vandenį, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.

Reikalavimai

- Prieš nustatydami vandens kietumą, vandens tiekėjo pasiteiraukite savo vandentiekio vandens kietumo laipsnio.
- Prietaisas turi būti išjungtas.

1. Paspauskite mygtuką  ir laikykite apie 4 sekundes.
- ✓ Ekrane rodoma pirma pagrindinė nuostata, pvz., c 01 2.
2. Mygtuku — arba + perjunkite kitą pagrindinę nuostatą c 11.

3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite vandens kietumą.


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

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

Vandens kietumo pagrindinė nuostata	Vandens kietumas, mmol/l	Vokietijos vandens kietumas, °dH	Prancūzijos vandens kietumas, °fH
110 = suminkštintas ¹	-	-	-
¹ Nustatykite tik kai naudojate minkštiną vandenį.			
² Taip pat nustatykite mineraliniam vandeniui. Naudokite tik negazuotą mineralinį vandenį.			

Vandens kietumo pagrindinė nuostata	Vandens kietumas, mmol/l	Vokietijos vandens kietumas, °dH	Prancūzijos vandens kietumas, °fH
111 = minkštas	iki 1,5	iki 8,4	iki 15
112 = vidutinis	1,5-2,5	8,4-14	15-25
113 = kietas	2,5-3,8	14-21,3	25-38
114 = labai kietas ²	virš 3,8	virš 21,3	virš 38

¹ Nustatykite tik kai naudojate minkštiną vandenį.
² Taip pat nustatykite mineraliniam vandeniui. Naudokite tik negazuotą mineralinį vandenį.

4. Norėdami išsaugoti nuostata, maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką .

16 Home Connect

Šis prietaisas palaiko kompiuterinius tinklus. Kad galėtumėte valdyti funkcijas Home Connect programėle, pritaikyti pagrindines nuostatas arba stebėti esamą darbą 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 programėlėje.

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.

16.1 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.

16.2 Home Connect nuostatos

Savo prietaiso pagrindinėse nuostatose galite pritaikyti Home Connect nuostatas ir tinklo nuostatas.

Nuostatos	Parinktis arba rodmuo	Paaiškinimas
HC 01	Prisijungimas prie tinklo 0 – nėra ryšio 1 – prijungti automatiškai 2 – prijungti rankiniu būdu 3 – prijungta	0 ir 3 yra rodmenys, kurių jūs nustatyti negalite.
HC 02	Ryšys su programėle Home Connect 0 – parengta 1 – prijungti 2 – prijungta	0 ir 2 yra rodmenys, kurių jūs nustatyti negalite.
HC 03	„WiFi“ 0 – išjungta 1 – įjungta 2 – įjungta	Kai aktyvintas „WiFi“, galite naudotis Home Connect. Prietaisas parengties režimu tinkle vartoja maks. 2 W. 2 yra rodmuo, kurio jūs nustatyti negalite.
HC 04	Nuotolinė paleistis 0 – pasyvinta 1 – rankinis ¹ 2 – nuolatinė	Pasyvinę nuotolinę paleistį, prietaiso darbinę būseną galite peržiūrėti programėlėje. Pasirinkę nuotolinės paleisties įjungimą rankiniu būdu, 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 nuolatinėi nuotolinės paleisties funkcijai, prietaisą paleisti ir valdyti nuotoliniu būdu galite bet kada.
HC 05	Programinės įrangos naujinimas 1 – yra naujinys 2 – pradėti naujinti	Nuostata rodoma tik tada, jei yra naujinys. 1 yra rodmuo, kurio jūs nustatyti negalite.
HC 06	Nuotolinė diagnostika 0 – neleista ¹ 1 – leidžiama	Nuostata rodoma tik tada, kai prie prietaiso bando prisijungti klientų aptarnavimo tarnyba.

¹ Gamyklinė nuostata

16.3 Prietaiso valdymas programėle Home Connect

Programėle Home Connect galite prietaisą nustatyti ir paleisti nuotoliniu būdu.

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, pagrindinėse nuostatose turi būti pasirinkta rankinė arba nuolatinė nuotolinė paleistis HC 04.
1. Norėdami aktyvinti nuotolinę paleistį, funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties 0.
 2. Programėlėje pasirinkite nuostatą ir nusiųskite į prietaisą.

16.4 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 programėlės 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.

16.5 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

16.6 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 kodai 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.

17 Valymas ir priežiūra

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

17.1 Valymo priemonės

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali pažeisti prietaiso paviršius.

- ▶ Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių.

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

Naujose kempinėse yra gamybos priemonių likučių.

- ▶ Naujas kempinines šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

Tinkamos valymo priemonės

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

Vadovaukitės prietaiso valymo instrukcija.
→ "Prietaiso valymas", Psl. 26

Priekinė prietaiso dalis

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

Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių stiklai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančiojo plieno spiralės. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 29
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis ▪ Iš plastiko: Karštas ploviklio tirpalas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Patarimas. Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → "Prietaiso durelės", Psl. 29
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite kalkių šalinimo priemonę nuo durelių rankenos.
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 ploviklio tirpalas ▪ Acto tirpalas ▪ Orkaičių valiklis 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų. Patarimas. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Pirrolizė ", Psl. 26 Pastabos <ul style="list-style-type: none"> ▪ Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti, todėl gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. ▪ Plonų padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos. ▪ Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Patarimas. Norėdami išvalyti rėmą, iškabinkite jį. → "Rėmas", Psl. 28
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Didelius nešvarumus išvalykite šepetėliu. Kad nenuvalytumėte tepalo, ištraukiamuosius bėgelius valykite jų neištraukę. Neplaukite indaplovėje. Patarimas. Norėdami išvalyti ištraukiamųjų bėgelių sistemą, iškabinkite ją. → "Rėmas", Psl. 28
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas ▪ Orkaičių valiklis 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.
Vandens bakelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Ploviklio likučius po valymo kruopščiai nuvalykite švariu vandeniu. Kad išvalytas vandens bakelis išdžiūtų, palikite vandens bakelio dangtelį atidarytą. Nusausinkite dangtelio sandariklį. Neplaukite indaplovėje.
Įsmeigiamasis termometras	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Didelius nešvarumus išvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje.

17.2 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 užsi-
degti.

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

Reikalavimas. Perskaitykite valymo priemonių naudoji-
mo nurodymus.

→ "Valymo priemonės", Psl. 24

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo ser-
vetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas
valymo priemones.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 24
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

18 Pirolizė

Valymo funkcija **Pirolizė** beveik savarankiškai išvalo
kamerą.

Kamerą valymo funkcija išvalykite kas 2–3 mėnesius.
Jei reikia, valymo funkciją galite naudoti dažniau. Vei-
kiant valymo funkcijai suvartojama maždaug 2,5–
4,8 kilovatvalandės elektros.

18.1 Prietaiso paruošimas valymo funkcijai

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto li-
kučiai, riebalai ir kepsnių sultys.

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

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda di-
delis karštis.

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

1. Iš kameros išimkite priedus ir indus.
2. Iškabinkite ir išimkite iš kameros rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 28
3. Iš kameros pašalinkite didesnius nešvarumus.
4. Prietaiso durelių vidinę dalį ir kameros kraštus du-
relių sandariklio srityje nuvalykite šarmo tirpalu ir
minkšta servetėle.
Neišimkite ir nešveiskite durelių sandariklio.
Didelius nešvarumus nuo durelių vidinio stiklo nuva-
lykite orkaičių valikliu.
5. Ištuštinkite kamerą. Kamera turi būti tuščia.

18.2 Valymo funkcijos nustatymas

Kol veikia valymo funkcija, vėdinkite virtuvę.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai
aukštos temperatūros, kad sudegtų kepančią mėsą, grilio
patiekalus ir konditerinius kepinius susidarę likučiai.

Tuo metu išsiskiria garai, galintys dirginti gleivinę.

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.




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

⚠️ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai
įkaista.

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



Pastaba. Veikiant valymo funkcijai orkaitės lemputė ne-
šviečia.

Reikalavimai

- Paruoškite prietaisą valymo funkcijai. → Psl. 26
 - Veikiant valymo funkcijai išjunkite viršutinę orkaitę.
1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite valymo
funkcijas .
 - ✓ Ekrane rodomas simbolis  ir valymo funkcijos. Pir-
moji valymo funkcija yra pažymėta.
 2. Spaudykite mygtuką + arba -, kol bus pažymėtas
simbolis .
 3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite va-
lymo pakopą.


Valymo pako- pa	Valymo lygis	Trukmė valando- mis
1	Nedidelis	Apie 1:15
2	Vidutinis	Apie 1:30
3	Intensyvus	Apie 2:00

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

- ✓ Praėjus kelioms sekundėms įsijungia valymo funkcija ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Dėl Jūsų saugumo kamerasi įkaitus iki tam tikros temperatūros prietaiso durelės užsirakina. Ekrane rodoma .
 - ✓ Valymo funkcijai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
4. Išjunkite prietaisą. Prietaisui pakankamai atvėsus prietaiso durelės atsirakina ir  užgęsta.
 5. Paruoškite prietaisą naudoti. → Psl. 27

19 Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

Kalkių šalinimo iš prietaiso dažnumas priklauso nuo naudojamo vandens kietumo. Simbolis  primena, kad reikia pašalinti kalkes.

Kalkių šalinimas susideda iš 4 etapų. Higienos sumetimais kalkių šalinimas turi būti atliktas iki galo, kad prietaisą būtų galima naudoti toliau. Kalkių šalinimas iš viso trunka apie 90–110 minučių:

Rodmuo	Etapas
1_4	1 etapas: kalkių šalinimas apie 65 min.
2_4	2 etapas: plovimo procesas apie 9 min.
3_4	3 etapas: plovimo procesas apie 9 min.
4_4	4 etapas: plovimo procesas apie 9 min.

19.1 Pirmas etapas (1_4)

DĖMESIO!






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

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

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

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeniui.


Pastaba. Per visą kalkių šalinimo procesą į vandens bakelį pripilkite ne daugiau kaip 150 ml skysčio.

1. Sumaišykite kalkių šalinimo mišinį:
 - 50 ml skystos kalkių šalinimo priemonės;
 - 100 ml vandens.
2. Įpilkite kalkių šalinimo tirpalo į vandens bakelį ir įstatykite bakelį.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite valymo funkcijas .
- ✓ Ekrane rodomas simbolis  ir valymo funkcijos. Pirmoji valymo funkcija yra pažymėta.
4. Spausdykite mygtuką  arba , kol bus pažymėtas simbolis .

18.3 Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

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

Pastaba. Baltų apnašų ant emaliuotų paviršių gali atsirasti dėl didelių nešvarumų. Šie maisto produktų likučiai nekenksmingi. Apnašos netrukdo prietaisui veikti.
4. Įkabinkite rėmą.
 - "Rėmas", Psl. 28

5. Pasukite temperatūros pasirinkimo rankenėlę.
 - ✓ Ekrane rodoma . Po kelių sekundžių prasideda kalkių šalinimas.
 - ✓ Kalkių šalinimui pasibaigus ekrane rodoma 2_4.
6. Išimkite vandens bakelį ir kruopščiai išplaukite jį vandeniui.

19.2 Antras etapas (2_4)

1. Į vandens bakelį įpilkite 150 ml vandens ir įstatykite jį.
 - ✓ Pasibaigus plovimo etapui ekrane rodoma 3_4.
2. Išimkite vandens bakelį ir kruopščiai išplaukite jį vandeniui.


19.3 Trečias etapas (3_4)


1. Į vandens bakelį įpilkite 150 ml vandens ir įstatykite jį.
 - ✓ Pasibaigus plovimo etapui ekrane rodoma 4_4.
2. Išimkite vandens bakelį ir kruopščiai išplaukite jį vandeniui.

19.4 Ketvirtas etapas (4_4)



1. Į vandens bakelį įpilkite 150 ml vandens ir įstatykite jį.
 - ✓ Pasibaigus plovimo etapui ekrane rodoma 00:00.
2. Išimkite vandens bakelį ir kruopščiai išplaukite jį vandeniui.
3. Išsausinkite ir vėl įstatykite vandens bakelį.
 - ✓ Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl paruoštas naudoti.

19.5 Kalkių šalinimo nutraukimas

Jei kalkių šalinimas nutraukiamas, pvz., nutrūkus elektros tiekimui arba prietaisą išjungus, prietaisą vėl įjungus ekrane rodomas simbolis . Nurodoma tris kartus praskalauti. Iki trečiojo skalavimo proceso pabaigos kiti prietaiso darbo režimai blokuojami.

Pastaba. Jei nustatysite kitą režimą, ekrane bus rodoma  (Cleaning). Praskalavę pakartokite nutrauktą kalkių šalinimo procesą.

1. Ištuštinkite vandens bakelį ir kruopščiai išplaukite jį vandeniui.
2. Įstatykite tuščią vandens bakelį.

3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kalkių šalinimą .
4. Pasukite temperatūros pasirinkimo rankenėlę.
 - ✓ Ekrane rodoma .
 - ✓ Po kelių sekundžių prietaisas išpumpuoja likusį skystį į vandens bakelį.

5. Ištuštinkite vandens bakelį ir kruopščiai išplaukite jį vandeniu.
6. Skaludami garų sistemą įvykdysite 3 kalkių šalinimo programos skalavimo etapus.
→ "Antras etapas (2_4)", Psl. 27
7. Vėl įjunkite kalkių šalinimo funkciją.

20 Rėmas

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

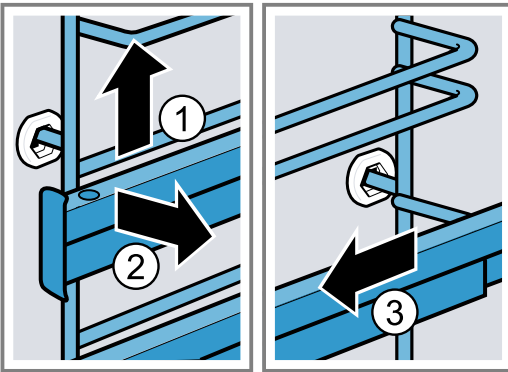
20.1 Rėmo iškabimas

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

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

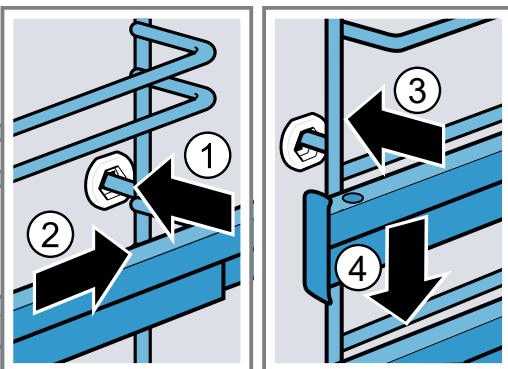
1. Šiek tiek kilstelėkite rėmo priekį ① ir iškabinkite ②.
2. Patraukite rėmą į priekį ③ ir išimkite.



20.2 Rėmo įkabimas

Pastabos

- Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje.
 - Naudodami ištraukiamuosius bėgelius atkreipkite dėmesį, kad juos galima ištraukti į priekį.
1. Stumkite rėmą į galinę ertmę ①, kol priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite pirmyn ②.
 2. Stumkite rėmą į priekinę ertmę ③, kol priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite žemyn ④.



20.3 Ištraukiamųjų bėgelių iškabimas

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

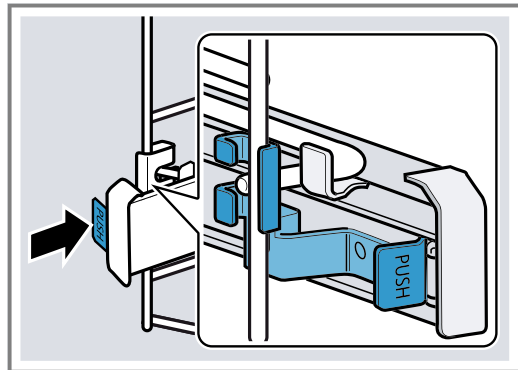
- ▶ Niekada nelieskite karšto rėmo.
- ▶ Visada palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Pastabos

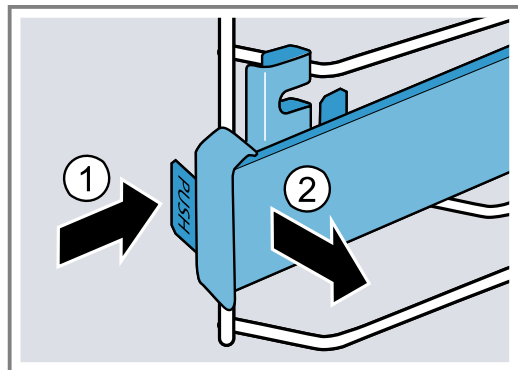
- Atsižvelgiant į prietaiso modelį, prietaisuose su rėmais ir ištraukiamaisiais bėgeliais pagrindines nuostatas reikia pritaikyti teleskopiniams bėgeliams.
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 20

- Jei reikia, ištraukiamuosius bėgelius galite įrengti visuose lygiuose.

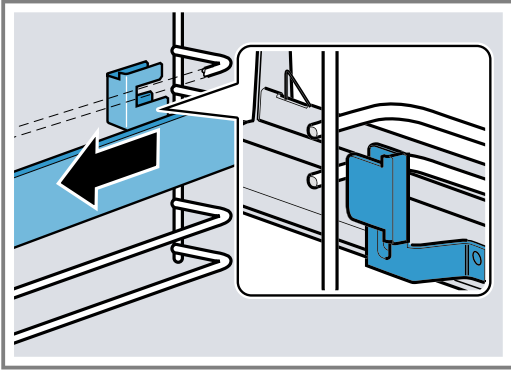
1. Už bėgelių spustelėkite mygtuką **PUSH** ir pastumkite bėgelius atgal.



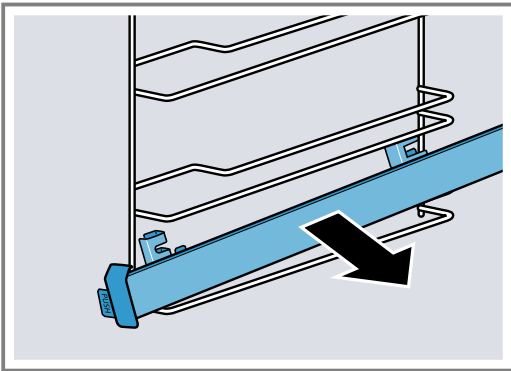
2. Laikykite nuspaudę mygtuką **PUSH** ① ir pakreipkite bėgelius į išorę. ②



3. Traukite bėgelius į save, kol išsikabins galinis laikiklis.



4. Išimkite ištraukiamuosius bėgelius.

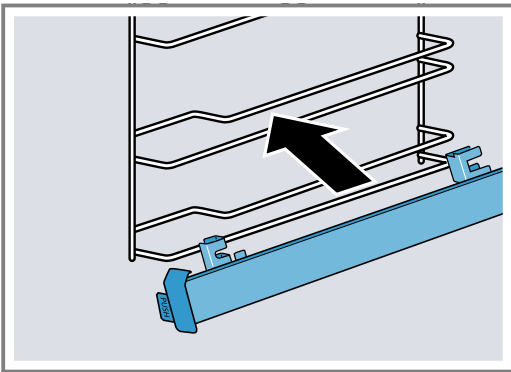


5. Nuvalykite ištraukiamuosius bėgelius.
→ "Valymo priemonės", Psl. 24

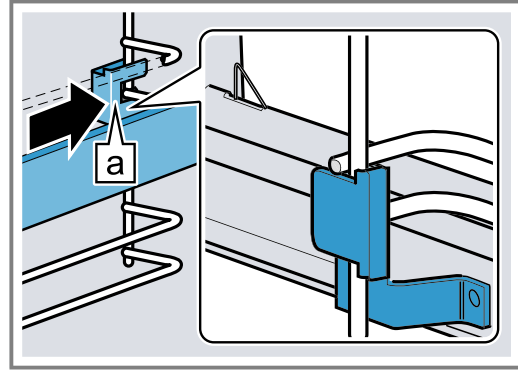
20.4 Ištraukiamųjų bėgelių įkabinimas

Pastaba. Išlygiuokite ištraukiamuosius bėgelius tik dešinėje arba kairėje pusėje. Įkabindami atkreipkite dėmesį, kad juos galima ištraukti į priekį.

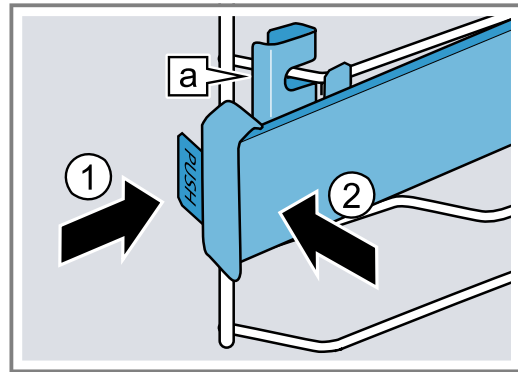
1. Įstatykite ištraukiamuosius bėgelius tarp abiejų strypelių.



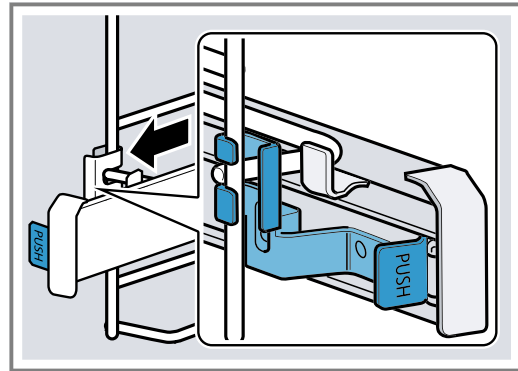
2. Tarp apatinio ir viršutinio strypelių įstumkite laikiklį [a].



3. Laikykite nuspaudę mygtuką **PUSH** ① ir kreipkite ištraukiamuosius bėgelius į vidų tol, kol laikiklis [a] atsidurs priekyje tarp abiejų strypelių ②.
– Atleiskite mygtuką **PUSH**.



- ✓ Laikiklis [a] užsifiksuoja.
4. Ištraukite ištraukiamuosius bėgelius iki atramos ir vėl įstumkite.



21 Prietaiso durelės

Kad prietaisas ilgai išliktų tvarkingas ir gerai veiktų, galite prietaiso dureles iškabinti ir išvalyti.

21.1 Prietaiso durelių iškabimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- Mūvėkite apsaugines pirštines.

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- Nelieskite lankstų srities.

1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.

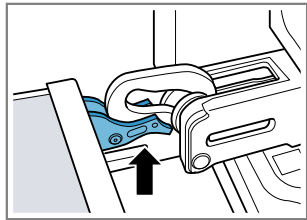
2. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

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

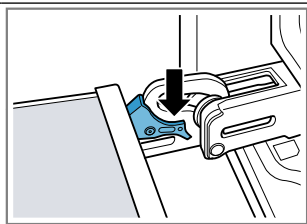
Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.

Blokavimo svirtis atlenkta



Lankstas užfiksuotas ir negali užsilenkti.

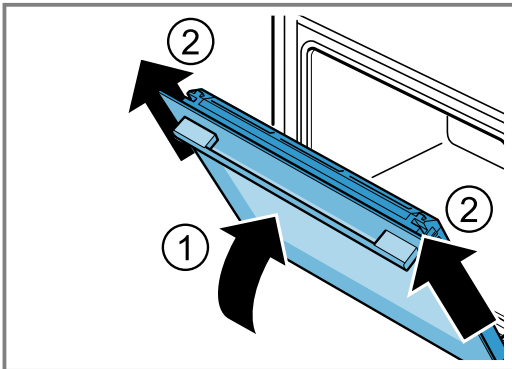
Blokavimo svirtis užlenkta



Prietaiso durelės užfiksuotos ir jų negalima iškabinti.

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

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



4. Atsargiai padėkite prietaiso dureles ant lygaus paviršiaus.

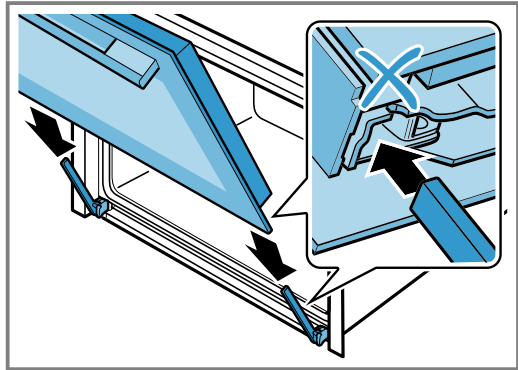
21.2 Prietaiso durelių įkabinimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

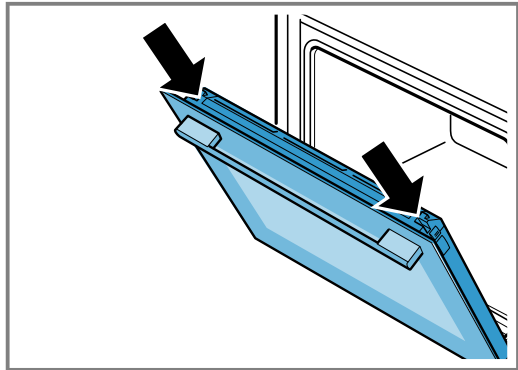
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.
- Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.
- ▶ Stebėkite, kad blokavimo svirtys visada būtų iki galo užlenktos, o iškabinant prietaiso dureles – iki galo atlenktos.

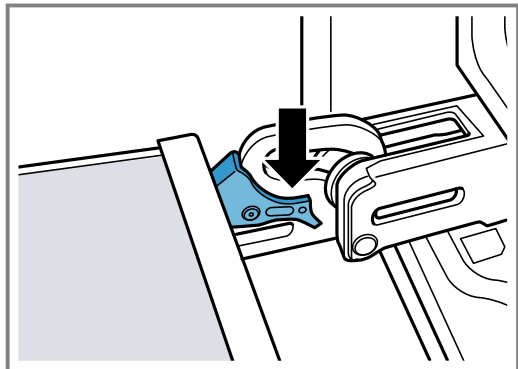
1. Pastaba. Atkreipkite dėmesį, ar prietaiso dureles ant lankstų galima stumti be pasipriešinimo. Pajutę pasipriešinimą patikrinkite, ar stumiate į tinkamas angas. Tiesiai stumkite prietaiso dureles ant abiejų lankstų. Prietaiso dureles įstumkite iki galo.



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



3. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.
4. Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.



- ✓ Blokavimo svirtys užlenktos. Prietaiso durelės užfiksuotos ir jų negalima iškabinti.
- 5.** Uždarykite prietaiso dureles.

21.3 Durelių stiklų išmontavimas

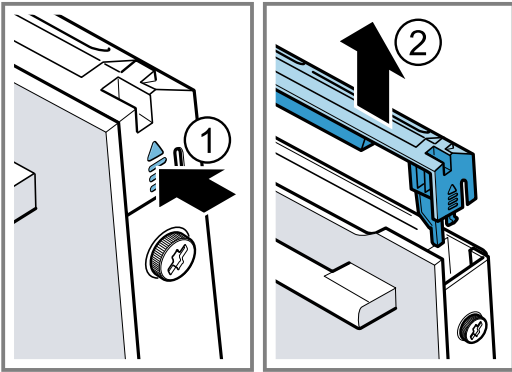
⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

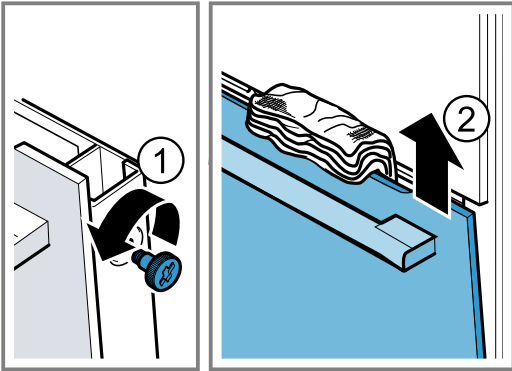
- ▶ Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.
- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.

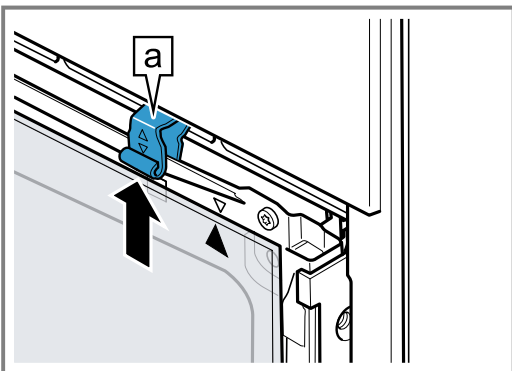
2. Durelių dangtį kairėje ir dešinėje pusėse spauskite iš išorės ①, kol jis atsilaisvins.
3. Nuimkite durelių dangtį ②.



4. Nuvalykite durelių dangtį.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 24
5. Atsukite ir išimkite kairįjį ir dešinįjį prietaiso durelių varžtus ①.
6. Pravėrę prietaiso dureles prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį. Išimkite priekinį stiklą traukdami į viršų ②.



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



9. Išimkite tarpinį stiklą.
10. ⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.
 - ▶ Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.
 Išmontuotus durelių stiklus iš abiejų pusių nuvalykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.
11. Nuvalykite prietaiso dureles.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 24

12. Nusausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.
→ "Durelių stiklų montavimas", Psl. 31

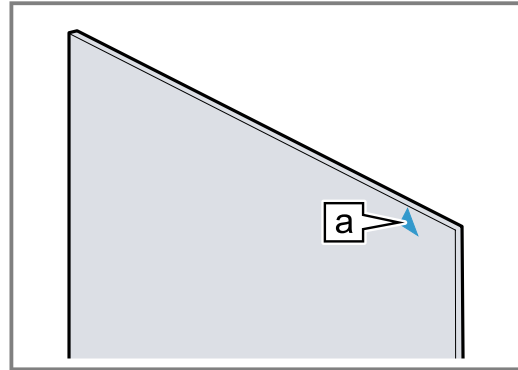
21.4 Durelių stiklų montavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

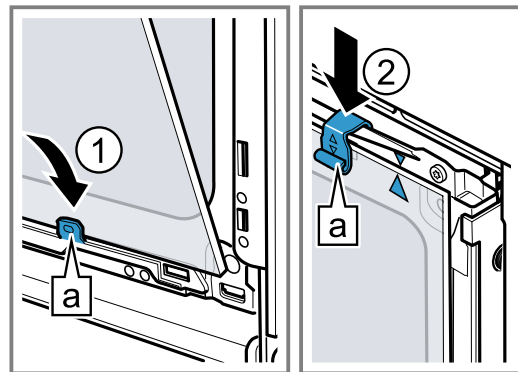
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.
- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

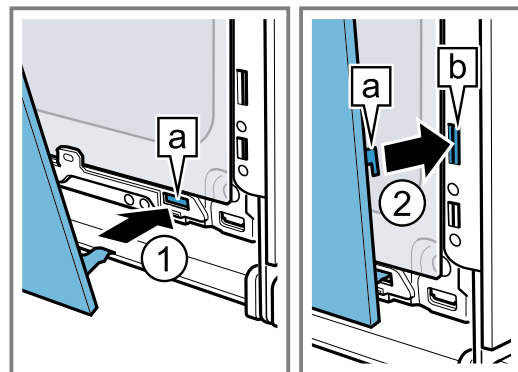
1. Apsukite tarpinį stiklą taip, kad rodyklė [a] būtų nukreipta į viršutinį dešinį kraštą.



2. Įstatykite vidinį stiklą į laikiklį [a] apačioje ①, prispauskite viršuje ir laikykite.
3. Kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] spauskite žemyn, kol prisispaus tarpinis stiklas ②.

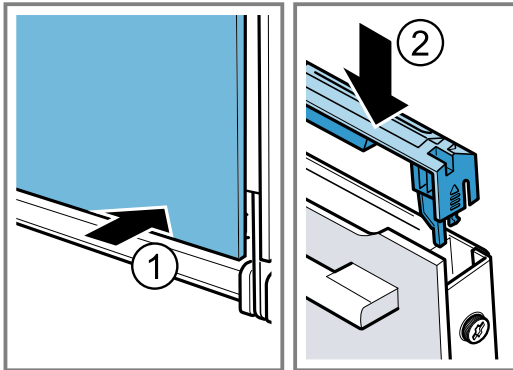


4. Apačioje įkabinkite priekinį stiklą į kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] ①.
5. Spauskite priekinį stiklą prie prietaiso, kol kairysis ir dešinysis kabliai [a] bus prieš įdėjimo vietą [b] ②.



6. Spauskite priekinio stiklo apačią, kol užsifiksuos ①.
7. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles ir išimkite virtuvinį rankšluostį.

8. Prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse įsukite abu varžtus.
9. Uždėkite durelių dangtį ir spauskite ②, kol išgirsite, kad užsifiksavo.



10. Uždarykite prietaiso dureles.

Pastaba. Kamerą vėl naudokite tik tinkamai sumontavę durelių stiklus.

22 Sutrikimų šalinimas

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.



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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

22.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai. <p>Elektronikos klaida</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį. 2. Pagrindinėse nuostatose atkurkite gamyklines nuostatas. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 20
Prietaisas nekaista, ekrane mirksi dvitaškis ir pasirodo  .	<p>Aktyvintas demonstracinis režimas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite. 2. Pasyvinkite demonstracinį režimą per 5 minutes pakeisdami paskutinę pagrindinę nuostatą (priklauso nuo prietaiso tipo $c 13$ arba $c 14$) į vertę . <p>→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 20</p>
Neįsijungia darbo su garų srauto funkcija režimas.	<p>Tuščias vandens bakelis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pripildykite vandens bakelį. → "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13 <p>Kalkių šalinimo funkcija blokuoja darbo režimus su garų funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol pasibaigs kalkių šalinimo funkcija. → "Kalkių šalinimas", Psl. 27 <p>Sugedo garinimo sistema.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 35

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane šviečia ☹.	Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku ☹. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 19
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane šviečia ⚠.	Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges ⚠. → "Piolizė", Psl. 26
Ekrane mirksi paros laikas.	Nutrūko elektros tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iš naujo nustatykite paros laiką. → "Paros laiko nustatymas", Psl. 15
Kai prietaisas išjungtas, paros laikas ekrane nerodomas.	Pakeista pagrindinė nuostata. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pakeiskite paros laiko pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 20
Ekrane šviečia ☹ ir nepavyksta nustatyti prietaiso.	Aktyvinta apsaugos nuo vaikų funkcija. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku ☹. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 19
Ekrane mirksi h ir prietaisas neįsijungia.	Kamera per karšta pasirinktam režimui. <ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis visiškai atvės. 2. Iš naujo paleiskite režimą.
Ekrane rodoma F 8 .	Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė. Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų nebekaista. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Išjunkite prietaisą. Jei reikia, galite nustatyti iš naujo. Patarimas. Nustatykite trukmę, kad ruošiant ilgai prietaisas neišsijungtų tuomet, kai to nepageidaujate. → "Laiko funkcijos", Psl. 14
Ekrane rodoma ES1-22 .	Garų sistemoje per daug vandens. Vandens negalima pumpuoti atgal į vandens bakelį. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ištuštinkite vandens bakelį ir įstatykite tuščią vandens bakelį. → "Vandens bakelio ištuštinimas", Psl. 13 2. Iš naujo nustatykite paros laiką. → "Paros laiko nustatymas", Psl. 15 3. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. 4. Palaukite, kol pasibaigs funkcija „Nutrauktas kalkių šalinimas“. → "Kalkių šalinimo nutraukimas", Psl. 27
Ekrane rodomas pranešimas su E , pvz., E05-32 .	Elektronikos triktis <ol style="list-style-type: none"> 1. Paspauskite mygtuką ☹. <ul style="list-style-type: none"> - Jei reikia, iš naujo nustatykite paros laiką. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, klaidos pranešimas užgęsta. 2. Jei klaidos pranešimas pasirodo vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba. Nurodykite tikslų klaidos pranešimą ir savo prietaiso E numerį. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 35
Ekrane nuolat šviečia ⚠ .	Tuščias vandens bakelis. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pripildykite vandens bakelį. → "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 13 Vandens bakelis neįstumtas iki galo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Įstumkite vandens bakelį iki galo.
	Nesandarus vandens bakelis. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Užsakykite naują vandens bakelį.
	Sugedo jutiklis. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 35
Ekrane šviečia ⚠ .	Prietaisas prikalkėjo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol pasibaigs kalkių šalinimo funkcija. → "Kalkių šalinimas", Psl. 27
Ekrane rodoma ⚠ h .	Šalinant kalkes nutrūko elektros tiekimas arba prietaisas išsijungė. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol bus užbaigtas nutrauktas kalkių šalinimas. → "Kalkių šalinimo nutraukimas", Psl. 27

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Eksplloatuojant ir išjungus prietaisas burzgia.	Tikrinant siurblio veikimą girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Nieko daryti nereikia.
Kai ruošiant naudojami garų funkcija, iš ventilacijos angų skverbiasi garai.	Garai skverbiasi dėl fizikinių priežasčių. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol pasibaigs ruošimas su garų funkcija. Pasibaigus ruošimui su garų funkcija po tam tikro laiko garai nustoja skverbtis.
Naudojant garų funkciją paruoštas patiekalas yra per sausas arba per drėgnas.	Nustatytas netinkamas garų intensyvumas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nustatykite didesnę arba mažesnę garų intensyvumą.
Home Connect veikia netinkamai.	Galimos įvairios priežastys. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasirinkite www.home-connect.com.

22.2 Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

Pastaba. Karščiui atsparių 230 V, 40 vatų halogeninių lempučių įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje. Naudokite tik šias lemputes. Naujas halogenines lemputes imkite tik švaria sausa servetėle. Tuomet lemputės tarnavimo laikas bus ilgesnis.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

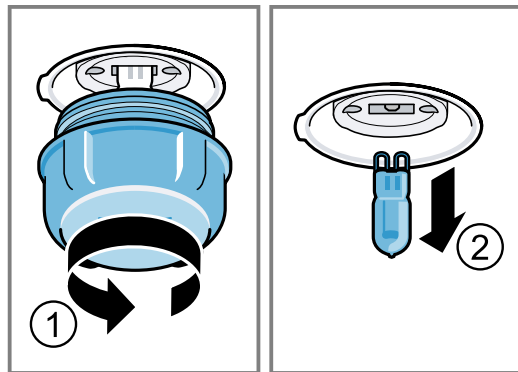
Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekama įtampa.

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

Reikalavimai

- Prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.
- Kamera atvėsusi.
- Turite naują halogeninę lemputę.

1. Kad nepažeistumėte kameros, paklokite indų šluostę.
2. Stiklinį gaubtelį atsukite sukdami kairėn ①.
3. Ištraukite halogeninę lemputę jos nesukdami ②.



4. Įstatykite naują halogeninę lemputę ir stipriai įspauskite į lizdą. Atkreipkite dėmesį į kaiščių padėtį.
5. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, stikliniame dangtelyje gali būti sandarinimo žiedas. Įdėkite sandarinimo žiedą.
6. Prisukite stiklinį dangtelį.
7. Išimkite iš kameros indų šluostę.
8. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.

23 Utilizavimas

23.1 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 perdavimo tvarką.

24 Klientų aptarnavimo tarnyba

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

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

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

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

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

Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai.

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

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.



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

25 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.

26 Viskas pavyks

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

26.1 Gaminimo nuorodos

Ruošdami maistą atkreipkite dėmesį į toliau pateiktą informaciją.

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

Pastaba. Naudojant garų srauto funkciją kameroje turi susidaryti daug vandens garų.

Baigę ruošti maistą palaukite, kol kamera atvės, ir ją išvalykite.

26.2 Kepimo nurodymai

Kai ketinate kepti, visada įstumkite į nurodytą lygį.

Kepimas viename lygyje	Aukštis
aukšti kepiniai arba forma ant grotelių	2
žemi kepiniai arba kepinio padėklas	3

Kepimas dviejuose lygiuose	Aukštis
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1
Formos ant grotelių:	Aukštis
pirmos grotelės	3
antros grotelės	1

Kepimas trijuose lygiuose	Aukštis
Kepimo padėklas	5
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1

Pastabos

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

26.3 Kepimo paprastai ir griliu nurodymai

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

DĖMESIO!

- Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti groteles.
- ▶ Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiame marinate marinuotų griliu kepamų produktų, niekada nedėkite tiesiog ant grotelių.
 - Kuo didesnio svorio paukštiena, mėsa ar žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.
 - Paukštieną, mėsą ir žuvį apverskite prabėgus maždaug 1/2–2/3 nurodyto laiko.
 - Įpilkite į indą su paukštiena šiek tiek skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per 1-2 cm.
 - Apversdami paukštieną turėkite omenyje, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės arba odos pusė.

Nuoroda alergiškiems nikeliui

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

Mėsos kepimas ir troškinimas naudojant garų srauto funkciją

- Ilgai ruošiant patiekalą su garų funkcija gali ištuštėti vandens bakelis. Prireikus pripildykite vandens bakelį.
- Kepsnio arba žuvies nevartykite.

Mėsos kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

Ant grotelių labiausiai tinka kepti didelį paukštį arba keles gabalėlius

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

Kepimas inde

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

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

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

- ▶ Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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

26.4 Patiekalų pasirinkimas




































Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Keturkampė forma	2	☐	150-170	-	60-80

¹ Įkaitinti prietaisą.

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

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

⁴ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, 2 lygiai	Keturkampė forma	3+1		140-150	-	70-85
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		170-190	-	55-80
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		150-160		40-45
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		190-200 ¹		10-15
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universali kepimo skarda	2		160-180	-	55-95
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	3		180-200	-	30-55
Apskritos akytosios bandelės	Apskritų akytųjų bandelių skarda ant grotelių	2		170-190	-	20-40
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-170		20-30
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-160	-	15-25
Sausainiai, 2 arba 3 lygis	Universali kepimo skarda Kepimo padėklas	3+1 5+3+1		140-160	-	15-25
Duona, 1000 g (stačiakampėje formoje, padinė)	Universali kepimo skarda Keturkampė forma	2		1. 210-220 2. 180-190	1.  2. 0	1. 10-15 2. 40-50
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	3		190-210	-	20-30
Pica, šviežia, plonapadė	Apvali picos skarda	2		250-270 ¹	-	8-13
Kišas	Atviro pyrago forma	2		190-210	-	25-35
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	2		150-170		40-45
Viščiukas, 1,3 kg, neįdarintas	Indas be dangčio	2		200-230		60-70
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Indas be dangčio	2		220-230		35-45
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Indas be dangčio	2		1. 140-150 2. 140-150	1.  2. 0	1. 30-40 2. 70-80
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		160-170		130-150
Jautienos filė, vidutiniškai iškeptą, 1 kg	Grotelės Universali kepimo skarda	3		210-220	-	40-50 ²
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200-220	-	130-150 ³
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-200		50-60
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		3	-	25-30 ⁴
Ēriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškeptas, 1,0 kg	Indas be dangčio	2		170-180		65-75

¹ Įkaitinti prietaisą.² Apverskite patiekalą praėjus 1/2–2/3 viso laiko.³ Ruošimo pradžioje į indą įpilkite vandens, min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje.⁴ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universali kepimo skarda	2		170-180		20-30
Lėkštėje patiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas be dangčio	2		120-130	-	15-25
Pica, kepta	Grotelės	2		170-180 ¹	-	5-15

¹ Įkaitinti prietaisą.

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

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

⁴ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

26.5 Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

Jogurto paruošimas

1. Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.
2. Iš anksto paruoštą jogurto masę supilstykite į mažus indelius, pvz., į puodelius ar mažas taures.

3. Uždenkite indus plėvele, pvz., šviežumą palaikančia plėvele.
4. Pastatykite indus ant kameros dugno.
5. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
6. Paruoštą jogurtą laikykite šaldytuve.

Nuostatos, rekomenduojamos jogurtui

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas	1. 2.	1. 100 2. -	1. - ¹ 2. 8–9 val.

¹ Įkaitinti prietaisą.

26.6 Ilgas troškinimas

Lėtas troškinimas – tai lėtas maisto ruošimas žemoje temperatūroje. Todėl jis vadinamas ruošimu žemoje temperatūroje.

Lėtas patiekalų troškinimas

Reikalavimai

- Naudokite tik šviežią, higieniškai paruoštą mėsą be kaulų.
- Šį režimą įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus.

1. Kameras ir indą pakaitinkite apie 15 minučių.
2. Ant kaitvietės mėsą iš visų pusių, taip pat iš galo, kepinkite nustatę aukštą temperatūrą.
3. Paskui mėsą iš karto įdėkite į pašildytą indą ir kamerą.
4. Prietaiso durelės turi būti uždarytos, kad būtų palaikomas vienodas ruošimo klimatas.

Rekomenduojamos ilgo troškinimo nuostatos

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Ančių krūtinėlės, po 300 g	Indas be dangčio	2		6-8	95 ¹	60-70
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2		4-6	85 ¹	75-100
Jautienos kumpis, 6–7 cm storio, 1,5 kg, iškeptas	Indas be dangčio	2		6-8	100 ¹	160-220
Jautienos filė, 4–6 cm storio, 1 kg	Indas be dangčio	2		6-8	85 ¹	90-150
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		4	80 ¹	50-70
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2		4	85 ¹	30-70

¹ Įkaitinti prietaisą.

26.7 Kontroliniai patiekalai

Šios apžvalgos buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas

Kepdami kontrolinius patiekalus atkreipkite dėmesį į pateiktą informaciją.

Bendrosios nuorodos

- Nustatomosios reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.
- Atkreipkite dėmesį, ar lentelėse nurodyta įkaitinti. Nustatomosios reikšmės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Pirmiausia kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.

Įstūmimo lygiai

Įstūmimo lygiai kepatant dviejuose lygiuose:

Pastaba. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.

- Universali kepimo skarda: 3 lygis
Kepimo padėklas: 1 lygis

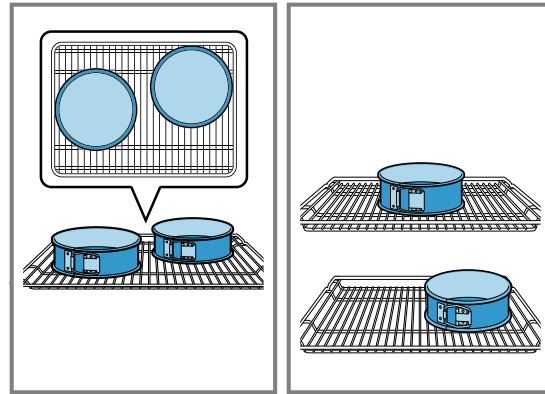
- Formos ant grotelių:
pirmos grotelės: 3 lygis
antros grotelės: 1 lygis

Įstūmimo lygiai kepatant trijuose lygiuose:

- Kepimo padėklas: 5 lygis
Universali kepimo skarda: 3 lygis
Kepimo padėklas: 1 lygis

Kepimas dviejuose atidaromosiose formose:

Formas į kamerą dėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos.



Nuostatos, rekomenduojamos kepatant

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3	☐	140-150 ¹	-	25-35
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3	☉	140-150 ¹	-	20-30
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3 + 1	☉	140-150 ¹	-	25-35
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	5 + 3 + 1	☉	130-140 ¹	-	35-55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3	☐	150 ¹	-	25-35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3	☉	150 ¹	-	20-30
Maži pyragaičiai, 2 kepimo lygmenys	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3 + 1	☉	140 ¹	-	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	5 + 3 + 1	☉	140 ¹	-	25-35

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160-170 ²	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		150-160		30-35
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	3 + 1		150-160 ²	-	35-50

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Nuostatos, rekomenduojamos kepatant griliu

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	5		3	5-6

27 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.

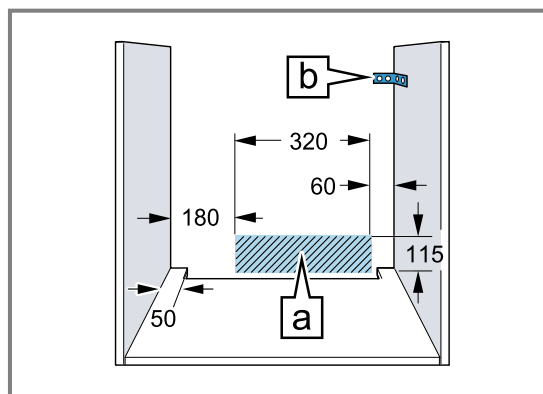


27.1 Bendrieji montavimo nurodymai

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiais nurodymais.

- Prietaisu naudosis saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.

- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali pažeinti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto srityje arba už montavimo srities. Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampainiu .



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

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

- ▶ Nenaudokite keliagubų kištukinių lizdų bloku.

- ▶ 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.

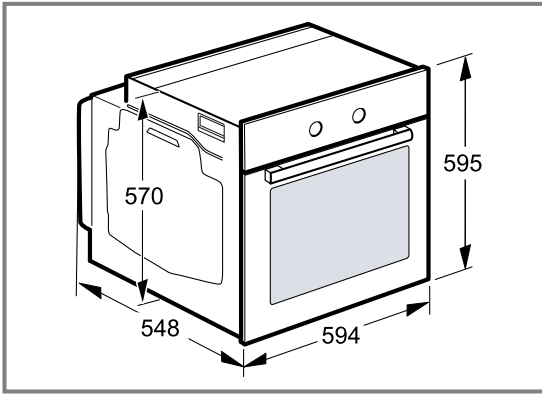
DĖMESIO!

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

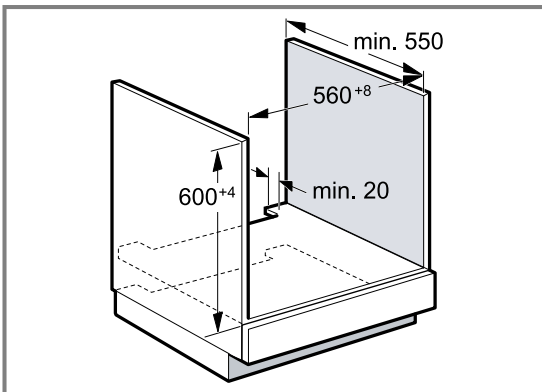
27.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



27.3 Montavimas po stalviršiu

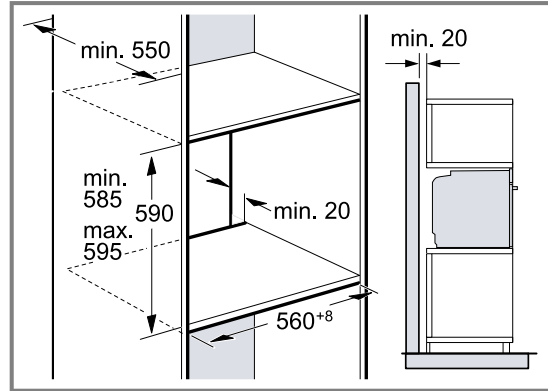
Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.
- Derinant su indukcinėmis kaitlentėmis tarpo tarp stalviršio ir prietaiso uždengti papildomomis lentjuostėmis negalima.
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldo.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.
- Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

27.4 Montavimas aukštoje spintoje

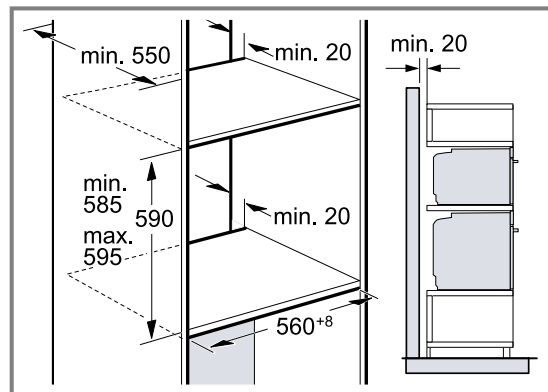
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

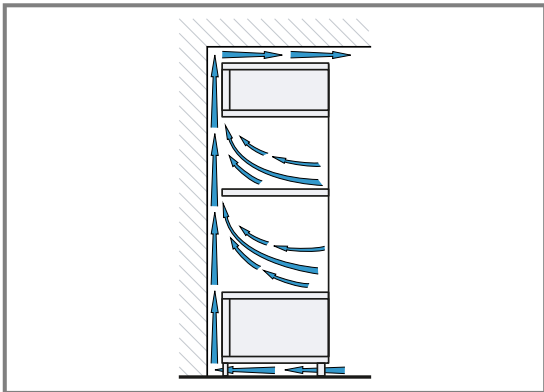
27.5 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

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



- Kad prietaisai vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą abiejų prietaisų ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm² ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotėles.

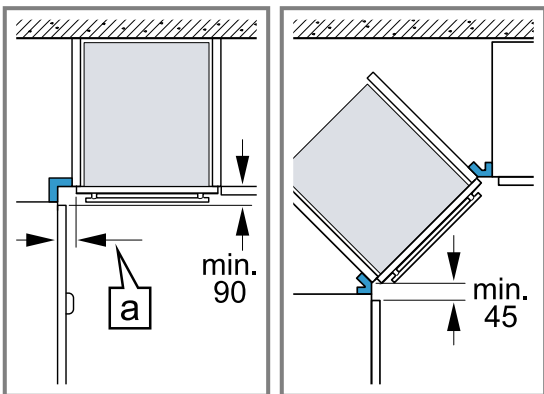
- Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytą brėžinyje.



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

27.6 Montavimas kampe

Montuodami kampe laikytės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

27.7 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.

Prietaiso elektros jungties prijungimas kištuku su apsauginiu kontaktu

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

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

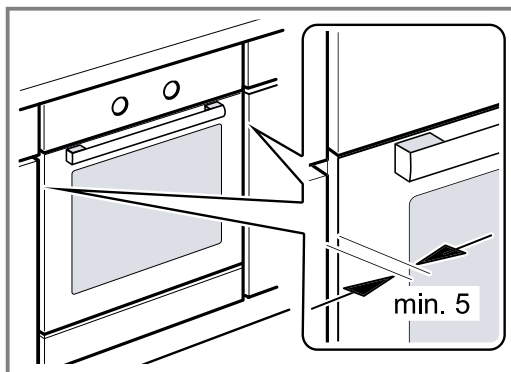
Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

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

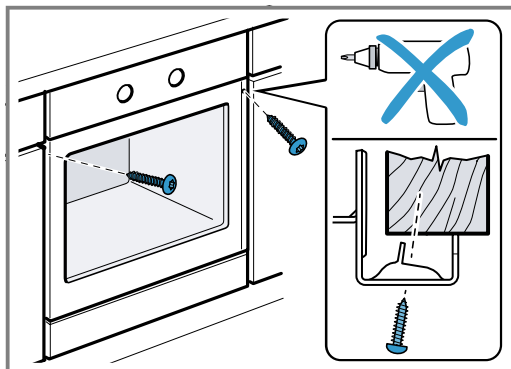
1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą. Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schemą. Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Jungimo prie elektros tinklo laido gyslas prijunkite pagal spalvas:
 - žalia ir geltona = apsauginis laidas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

27.8 Prietaiso įmontavimas

1. Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.

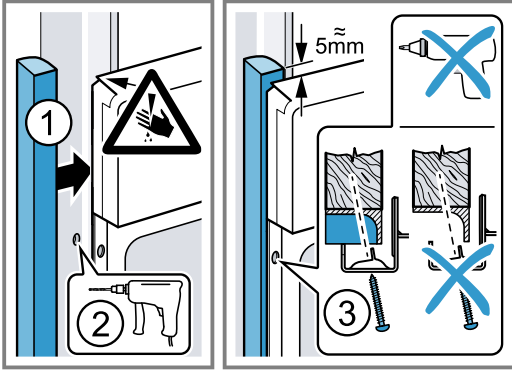


2. Priveržkite prietaisą.



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

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



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

27.9 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



9001732273 (021020)

It