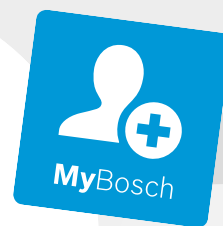




BOSCH

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



Integruota orkaitė

HBA530B.0S

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	2
2	Daiktinės žalos išvengimas	4
3	Aplinkosauga ir taupymas	5
4	Susipažinimas	6
5	Priedai	7
6	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	9
7	Svarbiausia informacija apie valdymą	9
8	Greitasis įkaitinimas	9
9	Valymas ir priežiūra	9
10	Rėmas	12
11	Prietaiso durelės	12
12	Sutrikimų šalinimas	15
13	Utilizavimas	16
14	Klientų aptarnavimo tarnyba	16
15	Viskas pavyks	17
16	MONTAVIMO INSTRUKCIJA	20
16.1	Bendrosios montavimo nuorodos	20

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 supranta iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 7

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsilipti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- ▶ Pradėjus sklisti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galbūt įsplieskusi 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 kepymo popieriaus nepritvirtinę prie priedų.
- ▶ Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepymo forma.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

Priedai ir indai labai įkaista.

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

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti. Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali praskverbti 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.

⚠ 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. 4*

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

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

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

- ▶ Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.
- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesiliestų prie aštrių smaigalių ar briaunų.
- ▶ Elektros kabelio joku 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. 16

Įrengus prietaisą vaikams negali būti pasiekiamos angos galinėje prietaiso sienelėje.

- ▶ Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

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

1.5 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 įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
- ▶ Be to, iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

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

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

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

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

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

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

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

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

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

- ▶ Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti 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 greitimų baldų plokštės.

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

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

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

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 rekomenduojamose nuostatose.

- 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.

Remiantis ES ekologinio projektavimo direktyva 2023/826, šio prietaiso išjungties veiksenoje įsijungia kita būseną. Ji toliau vadinama energijos taupymo režimu.

Net kai neaktyvi pagrindinė funkcija, prietaisas vartoja energiją:

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

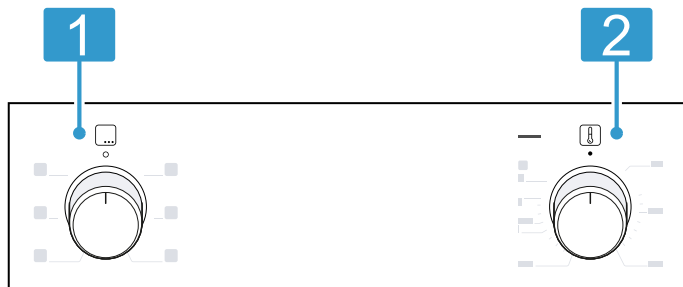
Pagal apibrėžtį tai nėra nei išjungimo, nei budėjimo veikseną, todėl vadinama energijos taupymo režimu. Energijos taupymo režimo vertės turi būti matuojamos pagal EN IEC 60350-1:2023.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo elementai

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

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



1 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė nustatysite kaitinimo būdus ir kitas funkcijas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę galite iš nulinės padėties o pasukti į dešinę ir kairę puses. Kai kurių tipų prietaisuose funkcijų pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, nulinėje padėtyje o paspauskite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 6

2 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros pasirinkimo rankenėlė nustatysite kaitinimo būdo temperatūrą ir pasirinksite kitų funkcijų nuostatas. Temperatūros pasirinkimo rankenėlę galite iš nulinės padėties o pasukti tik į dešinę iki stabdiklio, toliau – ne. Kai kurių tipų prietaisuose temperatūros pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, nulinėje padėtyje o paspauskite temperatūros pasirinkimo rankenėlę.
→ "Temperatūros ir pakopų nustatymas", Psl. 7

4.2 Kaitinimo būdai ir funkcijos

Kad savo patiekalams visada pasirinktumėte tinkamą kaitinimo būdą, nurodysime skirtumus ir naudojimo sritis.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Naudojimas ir veikimo būdas
	3D karšto oro srautas	Mėsa arba kepiniai kepami viename arba keliuose lygmenyse. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Švelnus karšto oro srautas	Pasirinkti patiekalai tausojamai ruošiami viename lygmenyje prieš tai neįkaitinus. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Tinkamiausia yra temperatūra iki 200 °C.
	Didysis grilis	Plokštiems grilyje kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	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.

Kitos funkcijos

Čia rasite kitų savo prietaiso funkcijų apžvalgą.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
	Greitasis įkaitinimas	Greitas kameros įkaitinimas be priedų. → "Greitasis įkaitinimas", Psl. 9
	Orkaitės lemputė	Kameros apšvietimas neįjungus kaitinimo funkcijos. → "Apšvietimas", Psl. 7

4.3 Temperatūros ir pakopų nustatymas

Kaitinimo būdams ir funkcijoms galima pasirinkti įvairias nuostatas.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
●	Nulinė padėtis	Prietaisas nekaista.
50–275	Temperatūros diapazonas	Nustatykite kameros temperatūrą °C.
1, 2, 3 arba I, II, III	Grilio režimo lygiai	Grilio režimo lygių nustatymas Didysis grilis ir Mažasis grilis (priklauso nuo prietaiso modelio). 1 = silpnai 2 = vidutiniškai 3 = stipriai

Įkaitinimo indikatorius

Prietaisas rodo, kad jis kaista.

Kai prietaisas kaista, virš temperatūros pasirinkimo rankenėlės šviečia indikatoriaus lemputė. Per kaitinimo pertraukas indikatoriaus lemputė užgesa.

Veikiant įkaitinimo funkcijai, optimalus patiekalo įdėjimo laikas yra tada, kai pirmą kartą užgesa indikatoriaus lemputė.

Pastabos

- Įkaitinimo indikatorius šviečia ir nustačius kameros apšvietimo funkciją bei temperatūrą. Tuomet prietaisas nekaista.
- Dėl terminės inercijos rodoma temperatūros vertė gali šiek tiek skirtis nuo faktinės kameros temperatūros.

4.4 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Rėmas

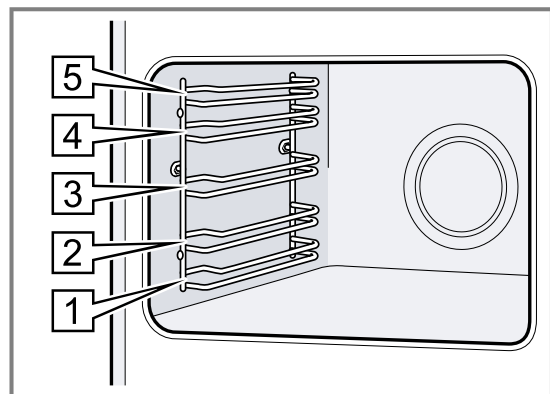
Į kameros rėmą įvairiuose lygmenyse galima įstumti priedus.

→ "Priedai", Psl. 7

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

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 12



Savaime išsivalantys paviršiai

Kameros galinė sienelė išsivalo savaime. Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu matiniu keraminiu sluoksniu. Jų paviršius yra šiurkštus. Prietaisui veikiant, ant savaime išsivalančių paviršių susikaupia kepant mėsą ir grilio patiekalus tyškantys tiškai, kurie paskui išsivalo.

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

→ "Savaime išsivalančių kameros paviršių valymas", Psl. 11

Apšvietimas

Orkaitės lemputė apšviečia kamerą.

Apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Baigiant naudoti apšvietimas išjungiamas funkcijų pasirinkimo rankenėle.

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustačius į padėtį **Orkaitės lemputė**, apšvietimas įsijungia ir neįjungus kaitinimo.

Pastaba. Vėsinamasis ventiliatorius veikia ir perjungus padėtį **Orkaitės lemputė**.

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

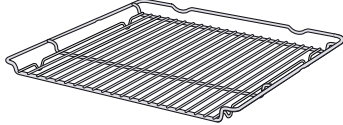
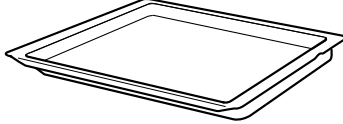
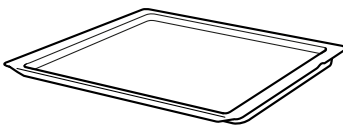
Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas bus tęsiamas.

5 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

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

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai		Naudojimas
Grotelės		■ 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

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.

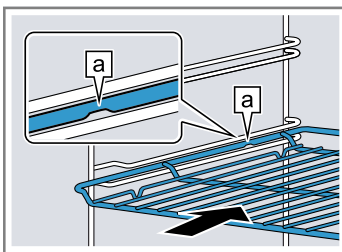
5.2 Priedo įstūmimas į kamerą

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

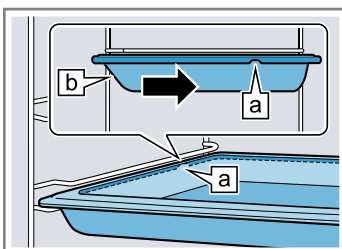
Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių, išlinkiu žemyn ↘.



Padėklas

Pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas

Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.



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

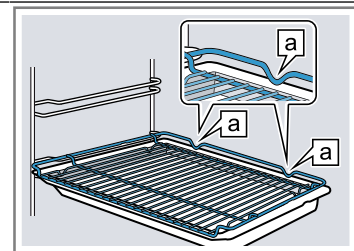
Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

Priedų derinimas

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

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

Grotelės ant universalios kepimo skardos



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 pradedant naudoti pirmą kartą

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

6.1 Prietaiso valymas prieš naudojimą pirmą kartą

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

1. Iš kameros išimkite priedus ir pakuotės likučius, pavyzdžiui, putų putplasčio rutuliukus.
2. Prieš įjungdami kaitinimą, lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
3. Prietaisui kaistant vėdinkite virtuvę.

4. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
→ "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 9

Kaitinimo būdas	3D karšto oro srautas 
-----------------	---

Temperatūra	didžiausia
-------------	------------

Trukmė	1 val.
--------	--------

5. Nurodytai trukmei pasibaigus išjunkite prietaisą.
6. Palaukite, kol kamera atvės.
7. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
8. 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 rankenėlę nustatykite kaitinimo būdą.

2. Temperatūros pasirinkimo rankenėlę nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.

✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

3. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

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

→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 6

Kaitinimo būdo keitimas

Kaitinimo būdą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Nustatykite norimą kaitinimo būdą funkcijų pasirinkimo rankenėlę.

Temperatūros keitimas

Temperatūrą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Nustatykite norimą temperatūrą temperatūros pasirinkimo rankenėlę.

8 Greitas įkaitinimas

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

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik kai reikia aukštesnės nei 100 °C temperatūros.

Greitojo įkaitinimo funkcijai išsijungus geriausia naudoti toliau nurodytus kaitinimo būdus:

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

8.1 Greitojo įkaitinimo nustatymas

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

1. Greitąjį įkaitinimą  nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
2. Nustatykite norimą temperatūrą temperatūros pasirinkimo rankenėlę.
- ✓ Po kelių sekundžių įjungiamas greitas įkaitinimas.
- ✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, užgęsta įkaitinimo indikatorius.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
4. Įdėkite maistą į kamerą.

9 Valymas ir priežiūra

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

9.1 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. 11

Priekinė prietaiso dalis

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Nerūdijantysis plienas	■ 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	■ Karštas ploviklio tirpalas	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio.

Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių stiklai	■ Karštas ploviklio tirpalas	Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančiojo plieno spiralės. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 12
Durelių dangtis	■ 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. 12
Durelių rankena	■ Karštas ploviklio tirpalas	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite kalkių šalinimo priemonę nuo durelių rankenos.
Durelių sandariklis	■ Karštas plovimo šarmas	Neišimkite ir nešveiskite.

Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Emaliuoti paviršiai	▪ 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. Pastabos ▪ 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.
Savaime išsivalantys paviršiai	-	Vadovaukitės savaime išsivalančių paviršių instrukcija. → <i>"Savaime išsivalančių kameros paviršių valymas", Psl. 11</i>
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	▪ Karštas ploviklio tirpalas	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rėmas	▪ Karštas plovimo šarmas	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Patarimas. Norėdami išvalyti rėmą, iškabinkite jį. → <i>"Rėmas", Psl. 12</i>
Priedai	▪ Karštas ploviklio tirpalas ▪ Orkaičių valiklis	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.

9.2 Prietaiso valymas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

Reikalavimas. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodymus.

→ *"Valymo priemonės", Psl. 9*

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
 - *"Tinkamos valymo priemonės", Psl. 10*
2. Nausinkite minkšta servetėle.

9.3 Savaime išsivalančių kameros paviršių valymas

Kameros galinė sienelė išsivalo savaime. Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu matiniu keraminiu sluoksniu. Jų paviršius yra šiurkštus. Prietaisui veikiant ant savaime išsivalančių paviršių susikaupia kepant kepinius, mėsą ir grilio patiekalus tyškantys tiškai, bet

paskui jie savaime išvalomi. Jei naudojant prietaisą savaime išsivalantys paviršiai gerai neišsivalo, tikslingai įkaitinkite kamerą.

DĖMESIO!

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

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

1. Iš kameros išimkite priedus ir indus.
2. Iškabinkite ir išimkite iš kameros rėmą.
 - *"Rėmas", Psl. 12*
3. Plovimo šarmu ir minkšta šluoste pašalinkite stambiausius nešvarumus:
 - nuo lygių emaliuotų paviršių;
 - nuo prietaiso durelių vidinės dalies;
 - nuo orkaitės lemputės stiklinio dangtelio.

Taip išvengsite nepašalinamų dėmių.
4. Ištuštinkite kamerą. Kamera turi būti tuščia.
5. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite **3D karšto oro srautas**.
6. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite aukščiausią temperatūrą.
 - ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.
7. Po 1 valandos prietaisą išjunkite.
8. Prietaisui pakankamai atvėsus, išvalykite kamerą drėgna šluoste.

Pastaba. Ant savaime išsivalančių paviršių gali atsirasti dėmių. Maisto produktuose esančio cukraus ir kiaušinių baltymų dėmės nenusivalo ir prilimpa prie paviršių. Rausvų dėmių atsiranda dėl sūrų maisto

produktų, tačiau tai ne rūdys. Šios dėmės sveikatai nekenkia. Dėmės netrukdo išsivalyti savaime išsivalantiems paviršiams.

9. Įkabinkite rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 12

10 Rėmas

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

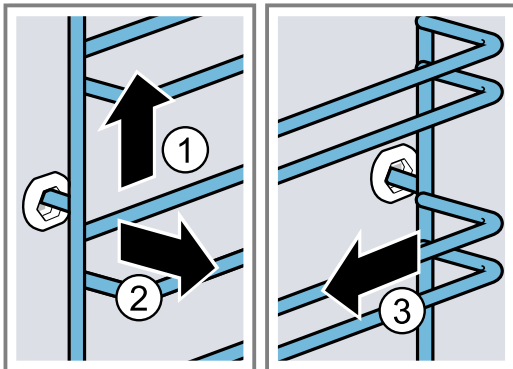
10.1 Rėmo iškabimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

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

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



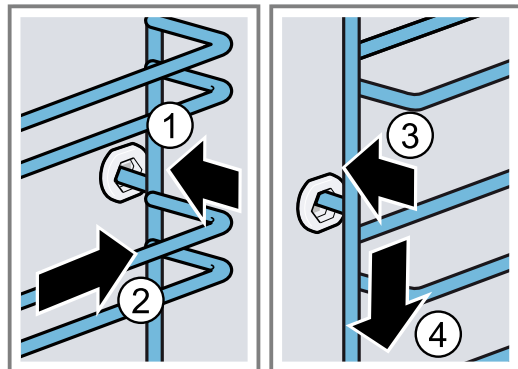
3. Nuvalykite rėmą.
→ "Valymo priemonės", Psl. 9

10.2 Rėmo įkabimas

Pastabos

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

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



11 Prietaiso durelės

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

11.1 Prietaiso durelių iškabimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

1. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

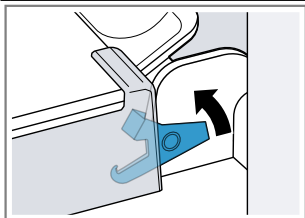
2. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

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

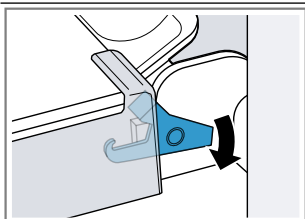
Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.

Blokavimo svirtis atlenkta



Lankstas užfiksuotas ir negali užsilenkti.

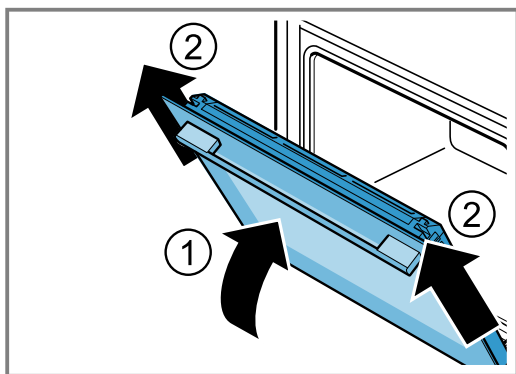
Blokavimo svirtis užlenkta



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.

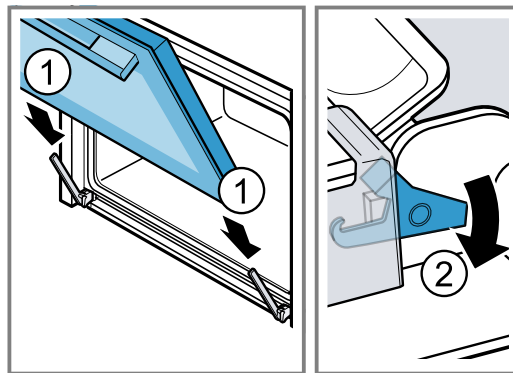
11.2 Prietaiso durelių įkabinimas**⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Atidarant ir uždariant 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. Tiesiai stumkite prietaiso dureles ant abiejų lankstų ①. Prietaiso dureles įstumkite iki galo.
2. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

3. Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis ②.



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

4. Uždarykite prietaiso dureles.

11.3 Durelių stiklų išmontavimas**⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

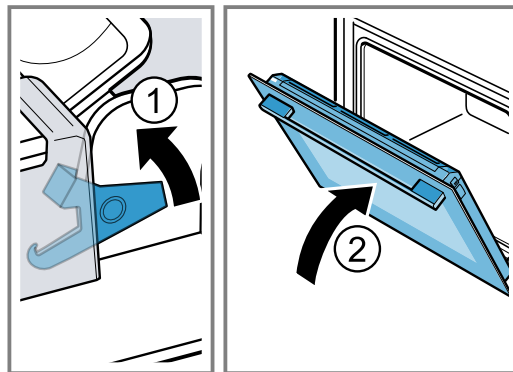
Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

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

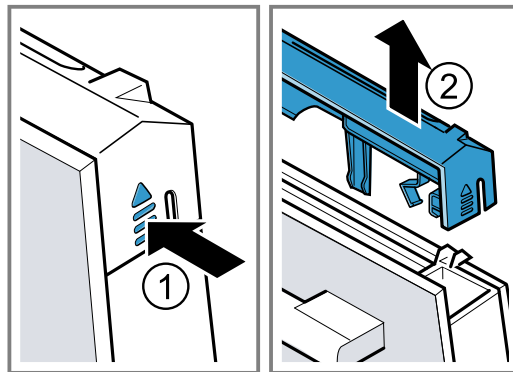
1. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.
2. Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis ①.

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

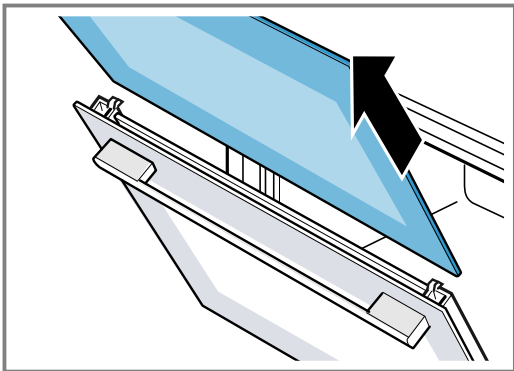
3. Iki galo uždarykite prietaiso dureles ②.



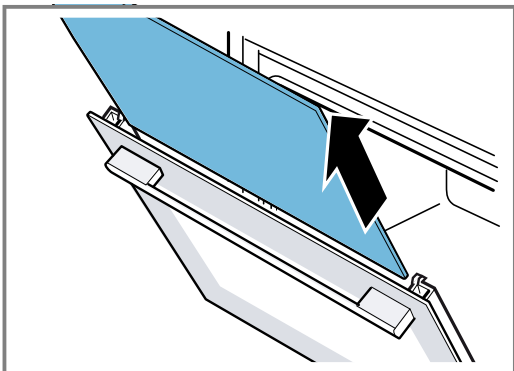
4. Durelių dangtį kairėje ir dešinėje pusėse spauskite iš išorės ①, kol jis atsilaisvins.
5. Nuimkite durelių dangtį ②.



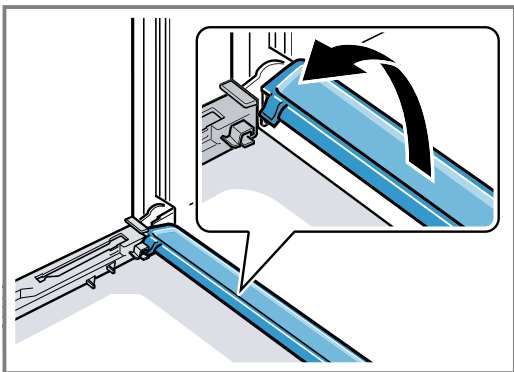
6. Ištraukite vidinį stiklą ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.



7. Ištraukite tarpinį stiklą ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.



8. Norėdami išvalyti, kondensato juostelę galite išimti.
- Atidarytos prietaiso durelės.
 - Atlenkite kondensato juostelę į viršų ir ištraukite.



9. **⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.
- Išmontuotus durelių stiklus iš abiejų pusių nuvalykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.
10. Kondensato juostelę nuvalykite šluoste ir karštu plovimo šarmu.
11. Nuvalykite prietaiso dureles.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 10
12. Nusausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.
→ "Durelių stiklų montavimas", Psl. 14

11.4 Durelių stiklų montavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

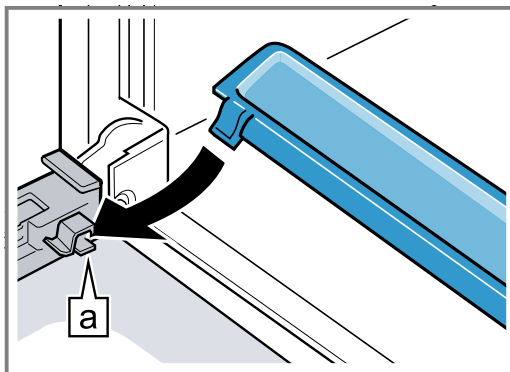
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

► Nelieskite lankstų srities.

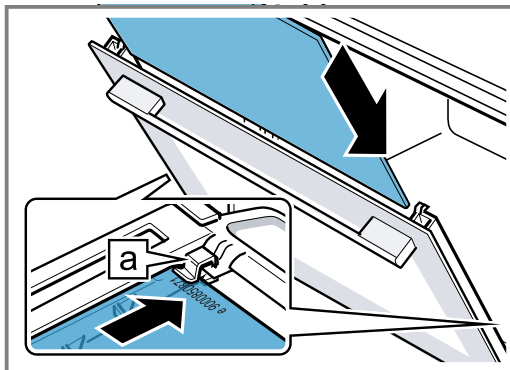
Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

► Mūvėkite apsaugines pirštines.

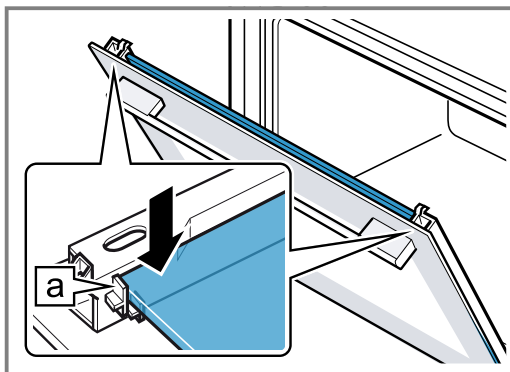
1. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.
2. Įdėkite kondensato juostelę vertikaliai į laikiklį [a] ir pasukite žemyn.



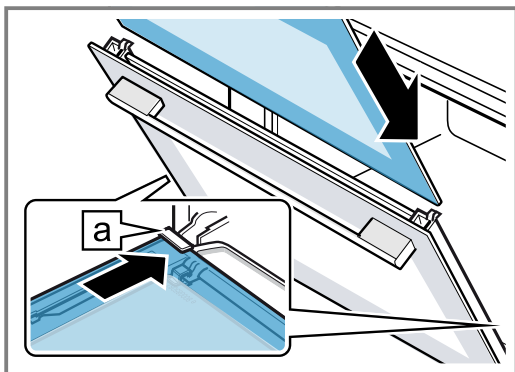
3. Tarpinį stiklą įstumkite į kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a].



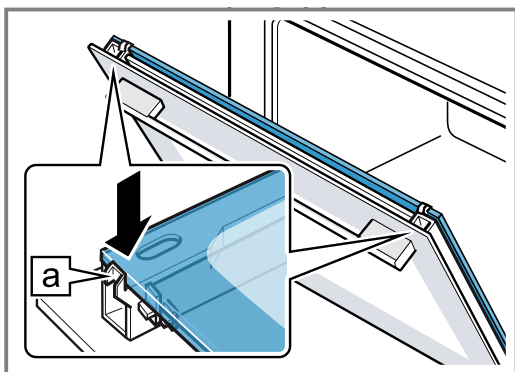
4. Viršuje spauskite tarpinį stiklą, kol jis įlīs į kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a].



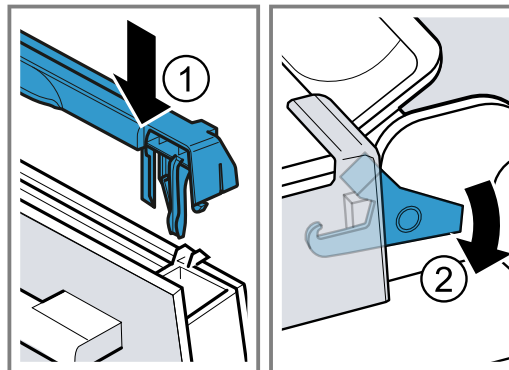
5. Į kairįjį ir dešinįjį laikiklius **a** įstumkite vidinį stiklą.



6. Viršuje spauskite vidinį stiklą, kol jis įlīs į kairįjį ir dešinįjį laikiklius **a**.



7. Uždėkite durelių dangtį ① ir spauskite, kol išgirsite, kad užsifiksavo.
8. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.
9. Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis ②.



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

Pastaba. Kameras vėl naudokite tik tinkamai sumontavę durelių stiklus.

12 Sutrikimų šalinimas

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 16

⚠ **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.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.
- ▶ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

12.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.
	Elektronikos klaida 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį. 2. Pagrindinėse nuostatose atkurkite gamyklines nuostatas.

12.2 Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

Pastaba. Karščiui atsparių 230 V, 25 - 27 vatų halogeninių lempučių įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje. Naudokite tik šias lemputes. Naujas halogenines lemputes imkite tik švoria sausa servetėle. Tuomet lemputė tarnaus ilgiau.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekama įtampa.

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

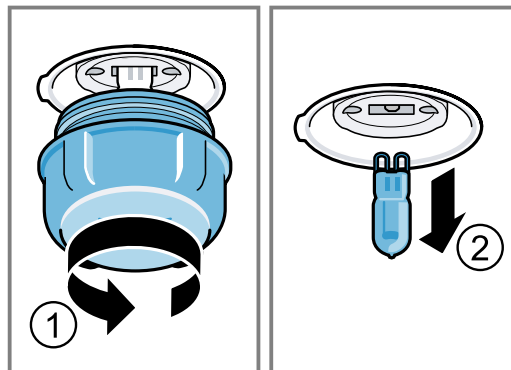
Stiklinis dangtis jau gali būti suskilęs dėl išorinio poveikio arba įmontuojant ar išmontuojant gali sudužti, jei bus per daug spaudžiamas.

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

Reikalavimai

- Prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.
- Kamera atvėsusi.
- Turite naują halogeninę lemputę, kuria galite pakeisti senąją.

1. Kad nepažeistumėte kameros, paklokite indų šluostę.
2. Stiklinį dangtelį atsukite sukdami kairėn 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.

13 Utilizavimas

13.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.

Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



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

14 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 nuskaityę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje iš savo pardavėjo arba rasite mūsų interneto svetainėje.

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

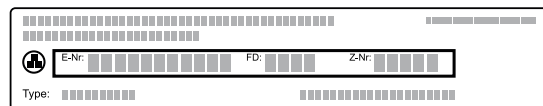
Mūsų klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis gausite nuskaityę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis arba rasite mūsų interneto svetainėje. Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai.

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

14.1 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.

15 Viskas pavyks

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

15.1 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.

15.2 Kepimo nurodymai

Kai ketinate kepti, visada įstumkite į nurodytą lygį.

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

15.3 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 grotelės.

- 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 kepymas ir kepymas griliu ant grotelių

Ant grotelių labiausiai tinka kepti didelį paukštį arba keles gabalėlius.

- Atsižvelgdami į kepyimo patiekalo dydį ir rūšį, į universalią kepyimo 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 kepyamus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai vienu lygiu žemiau įstumkite universalią kepyimo 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 kepyimo indų. Geriausiai tinka indai iš stiklo.

Indas be dangčio

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

15.4 Patiekalų pasirinkimas

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Keturkampė forma	2		150-170	60-80
Plaktos tešlos pyragas, 2 lygiai	Keturkampė forma	3+1		140-150	70-85
Vaisių arba varškės tortas su trapios 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 ¹	30-40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-200 ¹	10-15
Trapios tešlos pyragas su sultingu įdaru	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		160-180	25-35
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 ¹ 2. 180-190	1. 10-15 2. 40-50
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	2		200-220	25-35
Pica, šviežia, plonapadė	Apvali picos skarda	2		250-270 ¹	15-20
Burekas	Universali kepimo skarda	1		180-200	40-50
Apkepas su įdaru	Atviro pyrago forma	1		210-230	30-40
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	2		200-220	30-60
Viščiukas, 1,3 kg, neįdarytas	Indas be dangčio	2		200-210	65-75
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Indas be dangčio	2	1. 2.	1. 210-230 2. 3	1. 35-40 2. 3-5
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Indas be dangčio	2		1. 140 2. 180	1. 130-140 2. 55-65
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		160-170	150-160
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės Universali kepimo skarda	3		210-220	40-50 ²
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200-220	140-160 ³

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.

⁵ Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Jautienos pjautinė, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės Universali kepimo skarda	3		200-220	65-80 ²
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		3	25-30 ⁴
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškeptas, 1,0 kg	Indas be dangčio	2		190-210	75-85
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2	1.  2. 	1. 150-170 2. 3	1. 15-25 ⁵ 2. 3-5

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.

⁵ Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.

15.5 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 Prietaisą kaitinkite 15 minutes.

15.6 Kontroliniai patiekalai

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

Kepimas

Kepdami bandomuosius patiekalus atkreipkite dėmesį į toliau pateiktą informaciją.

Bendrosios nuorodos

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

Ištūmimo lygiai

Ištūmimo lygiai kepant 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

Ištūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

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

Drėgnas biskvitas:

Jei kepatė 2 lygiuose, atidaromąsias formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis centre.

Rekomenduojamos kepimo nuostatos

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-150 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	Trukmė, min.
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 + 2x Kepimo padėklas	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150-160 ¹	25-35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150 ¹	20-30
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		150 ¹	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygiai	Universali kepimo skarda + 2x Kepimo padėklas	5+3+1		140 ¹	30-40
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160-170 ²	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160-170 ²	25-35
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 kepatn griliu

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	5		3 ¹	0,5–1,5

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

16 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



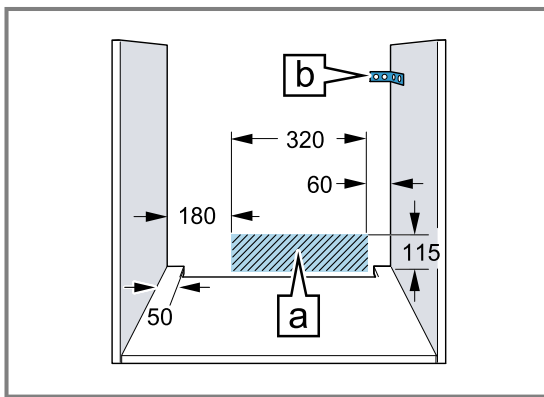
mm

16.1 Bendrosios montavimo nuorodos

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiomis nuorodomis.

- Prietaisu naudositės saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.

- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
 - Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
 - Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali pa- kenkti elektrinių dalių funkcijoms.
 - Pastatykite prietaisą ant horizontaliai išly- giuoto paviršiaus.
 - Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkš- niuoto ploto **a** srityje arba už montavimo srities.
- Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pri- tvirtinti įprastu kampiniu **b**.



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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įrengus prietaisą vaikams negali būti pasiekia- mos angos galinėje prietaiso sienelėje, net per apatinius stalčius ir virtuvės spinteles. Tai užtikrinama įmontuojant. Įrengiant virtuvės sa- loje reikia naudoti uždara galinę sienelę.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

- ▶ Nenaudokite ilginimo kabelių ir keliagubų kištukinių lizdų blokų.
- ▶ Naudokite tik gamintojo aprobuotus adap- terius ir el. tinklo prijungimo linijas.
- ▶ Jeigu el. tinklo prijungimo kabelis per trum- pas ir negalite gauti ilgesnio el. tinklo pri- jungimo kabelio, kreipkitės į elektrikus, kad atitinkamai įtaisytų namo instaliaciją.

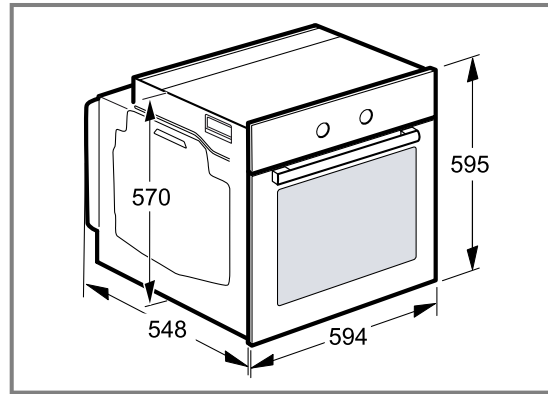
DĖMESIO!

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

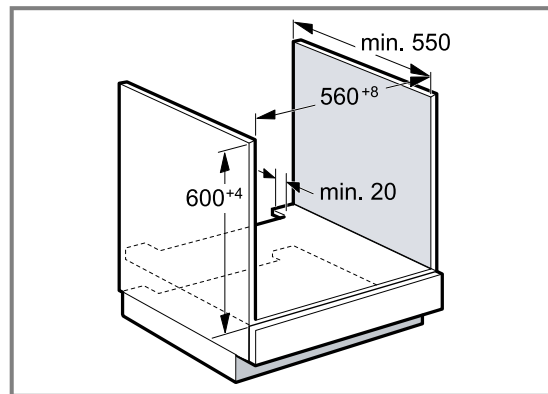
16.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



16.3 Montavimas po stalviršiu

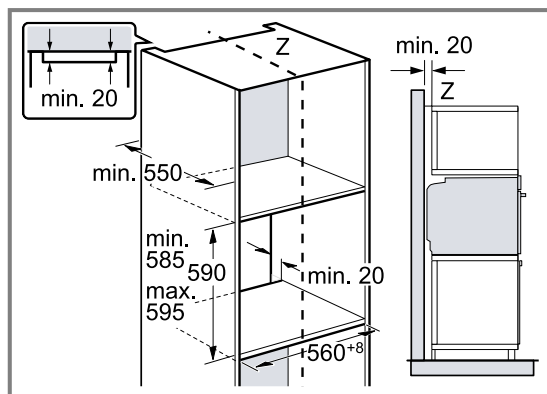
Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matme- nų ir montavimo nurodymų.



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

16.4 Montavimas aukštoje spintoje

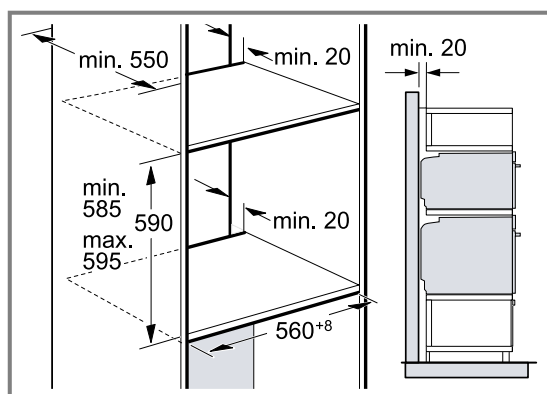
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



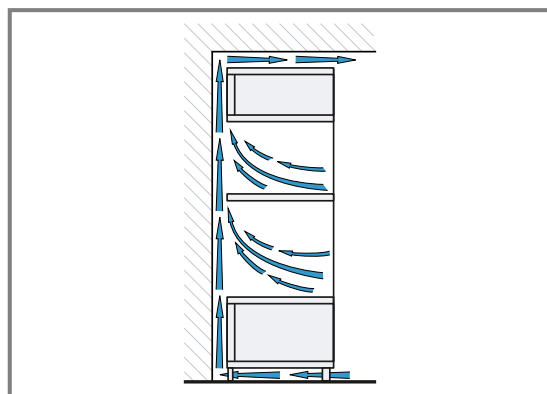
- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Prietaisą montuokite tik tokiam aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

16.5 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

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



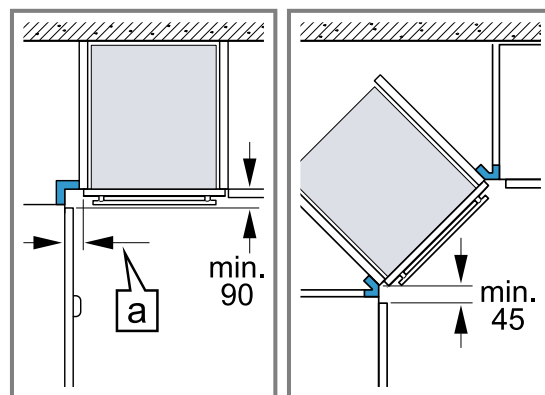
- Kad prietaisai vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą abiejų prietaisų ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm² ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės.
- Reikia atkreipti dėmesį, kad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



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

16.6 Montavimas kampe

Montuodami kampe laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nuorodų.

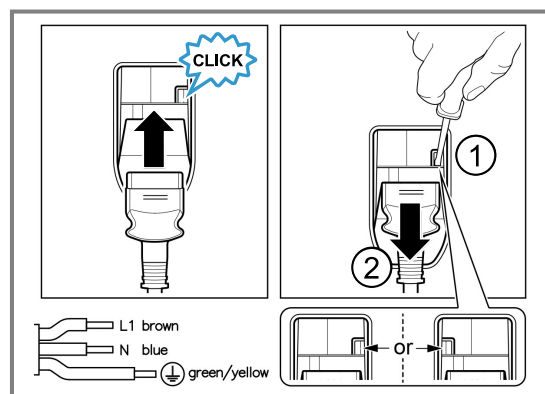


- Kad būtų galima atidaryti prietaiso dureles, montuojant į kampą būtina atsižvelgti į minimalius matmenis. Matmuo [a] priklauso nuo baldo priekinės dalies ir rankenos storio.

16.7 Elektros jungtis

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

- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naudojamas tik su įžeminimo laidu jungtimi.
- Reikia naudoti saugiklius, atitinkančius duomenų lentelėje nurodytus duomenis ir šalyje galiojančius potvarkius.
- Atliekant bet kokius montavimo darbus, turi būti atjungtas įtampos tiekimas.
- Prietaisas gali būti jungiamas tik komplekte esančiu jungiamuoju laidu.
- Elektros laidą reikia stumti galinėje prietaiso pusėje, kol pasigirs spragtelėjimas. 3 m ilgio elektros laidą galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.



- Elektros laidas gali būti keičiamas tik originaliu laidu. Jį galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Įmontuojant turi būti užtikrinama apsauga nuo prisilietimo.

Prietaiso elektros jungties prijungimas kištuku su apsauginiu kontaktu

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

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

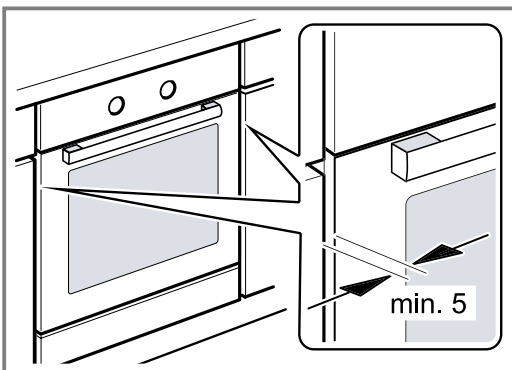
Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

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

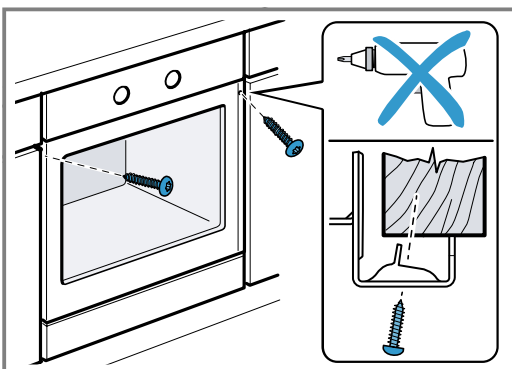
1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą.
Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schemą.
Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Jungimo prie elektros tinklo laido gyslas prijunkite pagal spalvas:
 - žalia ir geltona = apsauginis laidas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

16.8 Prietaiso įmontavimas

1. Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.



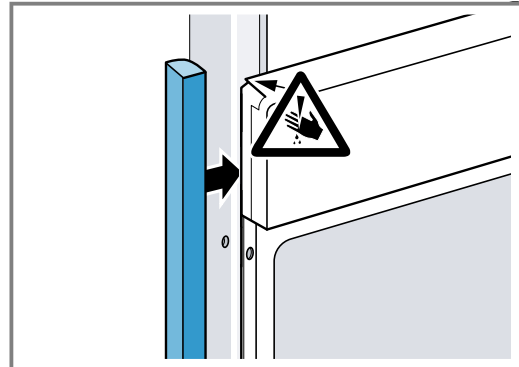
2. Priveržkite prietaisą.



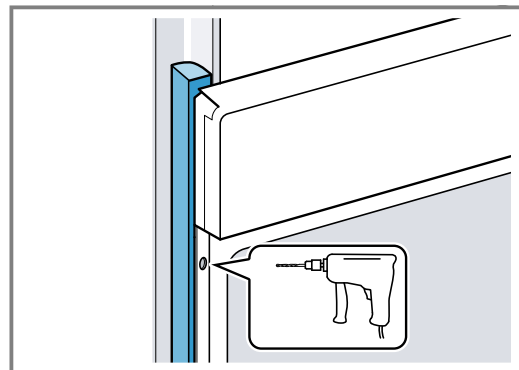
Pastaba. Tarp tarp stalviršio ir prietaiso negalima uždengti papildomomis lentjuostėmis.
Prie integravimo spintelės šoninių sienelių negalima tvirtinti šilumos izoliacijos juostų.

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

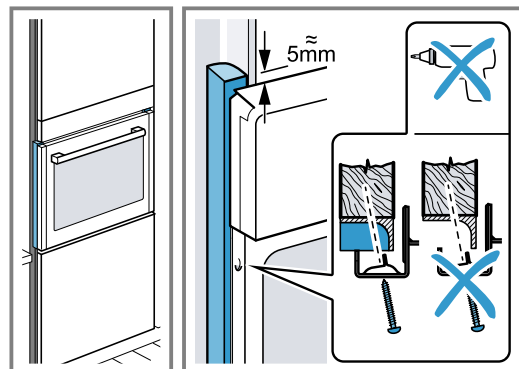
1. Abiejose pusėse pritvirtinkite užpildą, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.



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



4. Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu.



16.10 Prietaiso išmontavimas

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



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



9001577525 (050527) REG25

It