



**BOSCH**

**Register** your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/  
welcome**



# Integruota orkaitė

**HBA473B.0S**

[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.....	5
4	Susipažinimas .....	6
5	Priedai.....	8
6	Prieš pradedant naudoti pirmą kartą .....	9
7	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	10
8	Greitasis įkaitinimas .....	10
9	Laiko funkcijos.....	10
10	Programos.....	12
11	Apsauga nuo vaikų .....	13
12	Pagrindinės nuostatos .....	14
13	Valymas ir priežiūra .....	15
14	Pirolizė .....	16
15	Rėmas .....	17
16	Prietaiso durelės .....	18
17	Sutrikimų šalinimas .....	20
18	Utilizavimas .....	22
19	Klientų aptarnavimo tarnyba .....	22
20	Viskas pavyks .....	23
21	MONTAVIMO INSTRUKCIJA.....	26
21.1	Bendrieji montavimo nurodymai.....	26



## 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. Laikykite 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 uždarose namų aplinkos patalpose,
- ne daugiau kaip 4000 m aukštyje 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 laidų.

## 1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 8

### ⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsilepsnoti.

- ▶ 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.

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

### ⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besilečiančios 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 puodkélémis.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti.

- ▶ Patiekalamas naudokite tik mažus stiprių gérimų kiekius.
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

### ⚠ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbtai karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai gurai gali būti nematomi.

- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytusi saugiu atstumu.

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

### ⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskiltili.

- ▶ Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveiciamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.
- ▶ Prietaisais ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštřūs.
- ▶ 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.

### ⚠ ISPĖJIMAS – 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 nesilieštų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.
- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesilieštų prie aštrių smaigalių ar briaunų.
- ▶ Elektros kabelio jokiu būdu nesulenkitė, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos.

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgi.

- ▶ 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, tuoju pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.  
→ *Psl. 22*

### **⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojas uždusti!**

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

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagą 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 detaliemis.

### **1.5 Halogeninė lemputė**

#### **⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojas nusideginti!**

Kameros lemputės smarkiai įkaista. Pavojas nusideginti išlieka ir išjungus.

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

#### **⚠️ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojas!**

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekiama įtampa.

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

### **1.6 Valymo funkcija**

#### **⚠️ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojas!**

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 laikytuši saugiu atstumu.
- Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.
- ▶ Sandariklio nešveiskite ir neišimkite!
  - ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

#### **⚠️ ISPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojas!**

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

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

#### **⚠️ ISPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojas!**

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

- ▶ Veikiant valymo funkcijai intensyviai védin-kite virtuvę.
- ▶ Patalpoje nebūkite ilgai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad netoli ese nebūtų vaikų ir gyvūnų.

#### **⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojas nusideginti!**

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

- ▶ Neatidarykite prietaiso durelių.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvés.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuši saugiu atstumu.

 Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

- ▶ Nelieskite prietaiso durelių.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvés.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuši saugiu atstumu.

## 2 Daiktinės žalos išvengimas

### 2.1 Bendroji informacija

#### DĖMESIO!

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 nedékite jokių priedų, kepimo popieriaus ar folijos.
- ▶ Indą ant kameros dugno galite dėti tik nustatę žemėnė 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 nedékite indo su vandeniu.

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Baigę naudoti išsausinkite kamерą.
  - ▶ Drėgnų maisto produktų ligai nelaiykite uždarytoje kameroje.
  - ▶ Nelaiykite 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 padéklės lašančios vaisių sultys palieka démių, kurių nebejmanoma pašalinti.

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

Kameros valiklio įpyles 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 eksplatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės.

- ▶ Sandarikliai visada turi būti švarūs.
  - ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo néra.
- Prietaiso durelės gali būti pažeistos ant jų sédantis ar dedant daiktus.
- ▶ Nieko nedékite ant prietaiso durelių, ant jų neseskite ir į jas nesiremkite.
  - ▶ Ant prietaiso durelių nedékite indų arba priedų.
- Tam tikruose modeliuose uždarant prietaiso dureles priedas gali subražyti durelių stiklą.
- ▶ Priedą į kamерą 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 nustatymo rekomendacijose.

- Jei prietaiso nekaitinsite, suraupysite 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 neįreikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

- Kamera bus įkaitusi po pirmojo kepimo. Taip su trumpės kito kepamo 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:

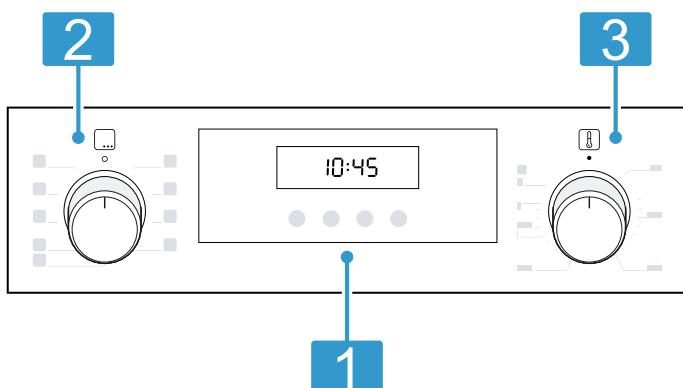
- veikdamas su įjungtu ekrano – maks. 1 W;
- veikdamas su išjungtu ekrano – maks. 0,5 W.

## 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. Norédami pasirinkti funkciją, švelniai palieskite atitinkamą laukelį.

Ekrane rodomi aktyvintų funkcijų ir laiko funkcijų simboliai.

→ "Mygtukai ir ekranas", Psl. 6

#### 2 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. Norédami užfiksuoти arba atfiksuoти, nulinėje padėtyje o paspauskite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.

→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 6

#### 3 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

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

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

Kai kurių tipų prietaisuose temperatūros pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norédami užfiksuoти arba atfiksuoти, nulinėje padėtyje ● pa-spauksite temperatūros pasirinkimo rankenėlę.

→ "Temperatūros ir pakopų nustatymas",  
Psl. 7

### 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 Δ, trukmę ↗ ir pabaigos laiką →. Norédami pasirinkti atskiras laiko funkcijas, kelis kartus paspauskite mygtuką ☺.
—	Minusas	Nustatytu verčių mažinimas.
+	Pliusas	Nustatytu verčių didinimas.
kg	Svoris	Programoms pasirinkite svorį.
kg	Vaikų apsauga	Vaikų apsaugos aktyvinimas arba pasyvinimas.

### 4.3 Kaitinimo būdai ir funkcijos

Kad savo patiekalamas 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. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.

<b>Simbolis</b>	<b>Kaitinimo būdas</b>	<b>Naudojimas ir veikimo būdas</b>
	Švelnus karšto oro srautas	Pasirinkti patiekalai tausojamai ruošiami viename lygmenyje prieš tai nejkitinimus. Ventiliatorius kamerose tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamają šilumą. Pasirinkite temperatūrą nuo 120 °C iki 230 °C. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Didysis grilis	Plokštiems grilyje kepamiems gabalėliams, pavyzdžiu, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Kepimas grilyje su oro recirkuliacija	Paukštienui, visai žuviai ar dideliems mésos gabalamams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius pučia aplink patiekalą karštą orą.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	Kepiniams arba mésai įprastai kepti viename lygmenyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais piedais. 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.

<b>Simbolis</b>	<b>Funkcija</b>	<b>Naudojimas</b>
	Greitas įkaitinimas	Greitas kameros įkaitinimas be priedų. → "Greitas įkaitinimas", Psl. 10
	Orkaitės lemputė	Kameros apšvietimas neįjungus kaitinimo funkcijos. → "Apšvietimas", Psl. 8
	Programos	Užprogramuotų nustatytų verčių naudojimas jvairiems patiekalamams. → "Programos", Psl. 12
	Pirolizė	Nustatoma valymo funkcija, kuri beveik savarankiskai išvalo kamерą. → "Pirolizė", Psl. 16

## 4.4 Temperatūros ir pakopų nustatymas

Kaitinimo būdams ir funkcijoms galima pasirinkti įvairias nuostatas.

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

<b>Simbolis</b>	<b>Funkcija</b>	<b>Naudojimas</b>
●	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 <b>Didysis grilis</b> ir <b>Mažasis grilis</b> (priklauso nuo prietaiso modelio). 1 = silpnai 2 = vidutiniškai 3 = stipriai
1, 2, 3 arba I, II, III	Valymo pakopos	Nustatykite valymo pakopas, skirtas <b>Pirolizė</b> . 1 = lengvai 2 = vidutiniškai 3 = intensyviai

## Įkaitinimo indikatorius

Prietaisas rodo, kad jis kaista.

Kai prietaisas įkaista, ekrane šviečia simbolis .

Veikiant įkaitinimo funkcijai, optimalus patiekalo idėjimo laikas yra tuomet, kai užgėsta simbolis.

## Pastabos

- Įkaitinimo indikatorius rodomas tik naudojant tuos kaitinimo būdus, kuriems nustatoma temperatūra. Pvz., naudojant kepimo grilyje pakopas įkaitinimo indikatorius nerodomas.

## It Priedai

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

### 4.5 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

#### Rėmas

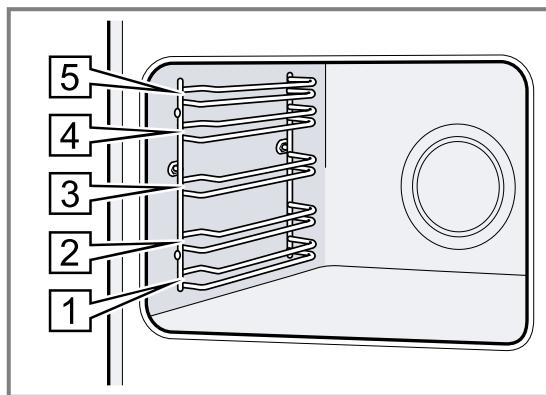
J kameros rėmą įvairiuose lygmenyse galima ištumti priedus.

→ "Priedai", Psl. 8

Jūsų prietaise yra 5 ištūmimo lygmenys. Ištūmimo lygmenys skaičiuojami iš apačios į viršų.

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 17



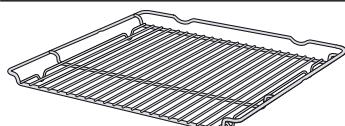
## 5 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

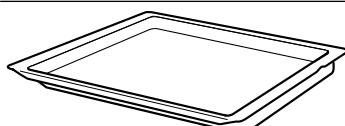
**Pastaba.** Jei priedas įkaista, jis gali deformuotis. Deformacija neturi jokios įtakos veikimui. Priedui atvėsus deformacija pranyksta.

#### Priedai

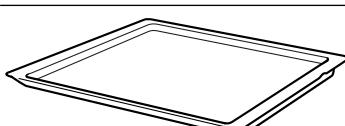
Grotelės



Universalė kepimo skarda



Kepimo padéklas



#### 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 padėti **Orkaitės lemputė**, apšvietimas įsijungia ir neįjungus kaitinimo.

#### Vésinamasis ventiliatorius

Naudojant automatiškai įsijungia vésinamasis ventiliatorius. Oras išeina pro dureles.

#### DĖMESIO!

Neuždenkite ventiliacijos angos virš prietaiso durelių. Prietaisas perkais.

► Neuždenkite ventiliacijos angos.

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

#### Prietaiso durelės

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

#### Naudojimas

- Pyragų formos
- Apkepo formos
- Indas
- Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai
- Užšaldyti patiekalai
- Sultingi pyragai
- Kepiniai
- Duona
- Dideli kepsniai
- Užšaldyti patiekalai
- Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepti grilyje ant grotelių, surinkti.
- Padékle 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.

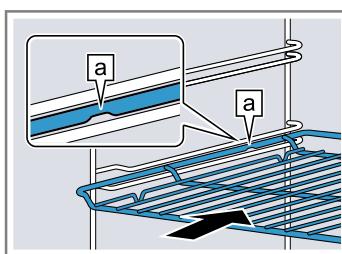
## 5.2 Priedo įstūmimas į kamerą

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

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

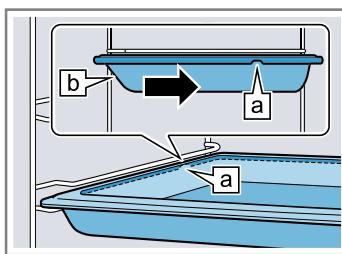
Grotelės

Grotelės įstumkite atvira puse link prietaiso durelių, išlinkiu žemyn —.



Padėklaš  
Pvz., uni-  
versali ke-  
pimo skar-  
da arba ke-  
pimo padė-  
klaš

Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu **b** link prietaiso durelių.



3. Įstumkite priedą iki galio, kad jis neliestu prietaiso durelių.

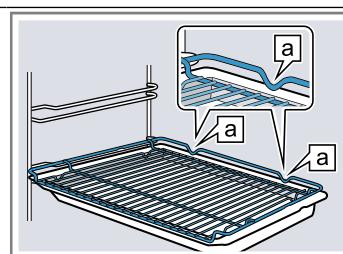
**Pastaba.** Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

### Priedų derinimas

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

1. Groteles ant universalios kepimo skardos uždékite taip, kad abu tarpikliai **a** gale būtų ant universalios kepimo skardos krašto.
2. Universalią kepimo skardą įstumkite tarp vieno įstūmimo lygmens dvių kreipiamųjų strypelių. Tuomet grotelės bus virš viršutinio kreipiamomo strypelio.

Grotelės  
ant univer-  
salios kepi-  
mo skar-  
dos



## 6 Prieš pradedant 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 ekranė mirksii 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 → Psl. 14 galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas turi būti rodomas ekrane, ar ne.

### 6.2 Prietaiso valymas prieš naudojimą pirmą kartą

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

1. Iš kameros išimkite priedus ir pakuotės likučius, pavyzdžiu, putų putplastčio rutuliukus.
2. Prieš įjungdami kaitinimą, lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
3. Prietaisui kaitant vėdinkite virtuvę.
4. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.  
→ "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 10

Kaitinimo būdas      3D karšto oro srautas

Temperatūra      didžiausia

Trukmė      1 val.

5. Nurodytai trukmei pasibaigus išjunkite prietaisą.
6. Palaukite, kol kamera atvés.
7. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.

## It Svarbiausia informacija apie valdymą

- Priedus nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepeteliu.

# 7 Svarbiausia informacija apie valdymą

## 7.1 Prietaiso įjungimas

- Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenélę į bet kurią padėtį, išskyrus nulinę o.
- Prietaisas įjungtas.

## 7.2 Prietaiso išjungimas

- Funkcijų pasirinkimo rankenélę pasukite į nulinę padėtį o.
- Prietaisas išjungtas.

## 7.3 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

- Funkcijų pasirinkimo rankenéle nustatykite kaitinimo būdą.
- Temperatūros pasirinkimo rankenéle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.
- Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

# 8 Greitasis įkaitinimas

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

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

Greitojo įkaitinimo funkcijai išsi jungus geriausia naudoti toliau nurodytus kaitinimo būdus:

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

- Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

### Patarimai

- Savo patiekalui tinkamiausią kaitinimo būdą rasite kaitinimo būdų apraše.  
→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 6
- Prietaise galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką.  
→ "Laiko funkcijos", Psl. 10

### Kaitinimo būdo keitimas

Kaitinimo būdą galite bet kada pakeisti.

- Nustatykite norimą kaitinimo būdą funkcijų pasirinkimo rankenéle.

### Temperatūros keitimas

Temperatūrą galite bet kada pakeisti.

- Nustatykite norimą temperatūrą temperatūros pasirinkimo rankenéle.

# 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

## 8.1 Greitojo įkaitinimo nustatymas

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

- Greitaji įkaitinimą nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenéle.
- Nustatykite norimą temperatūrą temperatūros pasirinkimo rankenéle.
  - Po kelių sekundžių įjungiamas greitasis įkaitinimas.
  - Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui pasigirsta signalas ir užgėsta įkaitinimo indikatorius.
- Funkcijų pasirinkimo rankenéle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
- Įdékite maistą į kamerą.

### Laiko funkcija Naudojimas

Pabaiga	Trukmės nuostatose galite pasirinkti paros laiką, kada režimas turi išsi Jungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas būtų užbaigtas pageidaujamu 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. Laikmačiu priskirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite, ar skamba laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

**Pastaba.** Laikmatis ir trukmės skaičiavimo funkcija gali veikti kartu. Jei trukmė jau nustatyta, laikmačio nustatyti negalésite.

1. Spaudykite 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 per jungiamas didesniais intervalais.

- ✓ Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia ir pradedamas 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  užgesta.

## 9.3 Trukmės nustatymas

Galite nustatyti daugiausia 23 valandų ir 59 minučių veikimo trukmę.

**Reikalavimas.** Nustytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.

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

Mygtukas	Rekomenduojama vertė
—	10 minučių
+	30 minučių

Iki pasiekiamą vieną valandą, trukmė keičiamā 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:

- norédami išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
- Norédami 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 neskaičiuodamas trukmės.

## 9.4 Pabaigos laiko nustatymas

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

### Pastabos

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

### Reikalavimai

- Nustytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.
- Trukmę nustatyta.
- 1. Spaudykite mygtuką , kol ekrane bus pažymėta .
- 2. Paspauskite mygtuką — arba +.
- ✓ Ekrane rodomas apskaičiuotas pabaigos laikas.
- 3. Mygtuku — arba + perkelkite 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:
  - norédami išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
  - Norédami dar kartą nustatyti trukmę, paspauskite mygtuką +.
  - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

### Pabaigos laiko keitimas

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

**Reikalavimas.** Ekrane pažymėta .

- Mygtuku — arba + perkelkite pabaigos laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

### Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada ištrinti nustatyta pabaigos laiką.

**Reikalavimas.** Ekrane pažymėta .

## It Programos

- ▶ Mygtuku — iš naujo nustatykite dabartinj paros laiką ir apskaičiuotą nustatyta trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir pradeda kaisti. Skaičiuojama trukmė.

### 9.5 Paros laiko nustatymas

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

**Reikalavimas.** Funkcijų pasirinkimo rankenélė turi būti nustatyta į nulinę padėtį o.

1. Paros laiką nustatykite mygtuku — arba +.

2. Paspauskite mygtuką ⓧ.

✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.

**Patarimas.** Pagrindinėse nuostatose → Psl. 14 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 rankenélė turi būti nustatyta į nulinę padėtį o.

1. Spaudykite mygtuką ⓧ, kol ekrane bus pažymėta ⓧ.
2. Pakeiskite paros laiką mygtuku — arba +.

✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

## 10 Programos

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

### 10.1 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 aluminis,
- neglazūruotas molis,
- plastikas (arba plastikinės rankenos).

### 10.2 Programų lentelė

Programų numeriai priskirti tam tikriems patiekalamams. Galima nustatyti svorj nuo 0,5 kg iki 2,5 kg.

Nr.	Maistas	Indas	Nustatomas svoris	Įpilkite skyssčio	Istumimo lygis	Nuorodos
01	<b>Viščiukas, nejdarytas</b> paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	Viščiuko svoris	ne	2	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų
02	<b>Kalakuto krūtinėlė</b> visa, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	Kalakuto svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
03	<b>Troškinys su daržovėmis</b> Vegetariškas patiekalias	Aukštas keptuvas su dangčiu	Bendras svoris	pagal receptą	2	Ilgai ruošiamas daržoves (pvz., morkas) supjaustykite smulkesniais gabaliukais nei trumpiau ruošiamas daržoves (pvz., pomidorus)
04	<b>Guliašas</b> Supjaustyta jautiena ar kiauliena su daržovėmis	Aukštas keptuvas su dangčiu	Bendras svoris	pagal receptą	2	Apačioje dėkite mėsą, ant viršaus sudėkite daržoves Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
05	<b>Maltos mėsos kepsnys, šviežias</b> Maltiniai iš jautienos, kiaulienos arba érienos	Keptuvas su dangčiu	Kepsnio svoris	ne	2	-

Nr.	Maistas	Indas	Nustatomas svoris	Įpilkite skyssčio	Istumiomo lygis	Nuorodos
06	<b>Troškintas jautienos kepsnys</b> pvz., nugarinė, mentė, išpjovia arba kepta marinuota mėsa	Keptuvas su dangčiu	Mėsos svoris	Beveik visa mėsa turi būti užpilta skyssčiu	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
07	<b>Jautienos vyniotiniai</b> Idaryti daržovėmis arba mėsa	Keptuvas su dangčiu	Visų įdarytų vyniotinių svoris	Vyniotiniai turėti beveik apsemti, pvz., sultinio ar vandens	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
08	<b>Čriukų koja, patroškinta</b> be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
09	<b>Veršienos kepsnys, liesas</b> pvz., filé arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
10	<b>Kiaulienos sprandi-nės kepsnys</b> be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti

### 10.3 Patiekalo paruošimas programai

Naudokite tik šviežius, geriausia – šaldytuvo temperatūros maisto produktus.

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

### 10.4 Programos nustatymas

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

#### Pastabos

- Galite nustatyti tik numatytos ribos neviršijantį svorį.
  - Ijungę programą negalėsite keisti programos ir svorio.
1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite **Programos** .
  2. Temperatūros pasirinkimo rankenėlė lieka nulinėje padėtyje ●.

3. Mygtuku — arba + nustatykite norimą programą.
4. Paspauskite mygtuką .
5. Mygtuku — arba + nustatykite patiekalo svorį. Visada nustatykite šiek tiek didesnį svorį.
  - Ekrane rodoma apskaičiuota trukmė. Trukmės keisti negalima.
  - Kai kuriose programose galima pabaigos laiką nukelti paspaudžiant mygtuką ⏴.  
→ "Pabaigos laiko nustatymas", Psl. 11
  - Norédami keisti programą, paspauskite mygtuką .
6. Po kelių sekundžių programa išjungia ir pradedama skaičiuoti trukmę.
  - ✓ Programai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
6. Programai pasibaigus:
  - norédami išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
  - Norédami nustatyti papildomo ruošimo trukmę, paspauskite mygtuką +. Prietaisas toliau kaista pagal nustatytą programą.
  - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

## 11 Apsauga nuo vaiku

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

**Pastaba.** Pagrindinėse nuostatose → Psl. 14 galite nustatyti, ar bus galima įjungti apsaugą nuo vaikų.

## 11.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir pasyvinimas

**Reikalavimas.** Funkcijų pasirinkimo rankenélę nustatykite į nulinę padėtį o.

- ▶ Norédami aktyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir laikykite mygtuką  kol ekrane pasirodys .
- Norédami pasyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir laikykite mygtuką  kol ekrane užges .

# 12 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

## 12.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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

Rodmuo	Pagrindinė nuostata	Parinktis
c 1	Signalo trukmė pasibaigus nustatytajam laikui arba laikmačio laikui	 = 10 sekundžių  = 30 sekundžių <sup>1</sup>  = 2 minutės
c 2	Laukimo laikas, kol bus patvirtinta nuostata	 = 3 sekundės <sup>1</sup>  = 6 sekundės  = 10 sekundžių
c 3	Mygtukų tonas spaudžiant mygtuką	 = išjungta  = įjungta <sup>1</sup>
c 4	Ekrano apšvietimo ryškumas	 = tamsus  = vidutinis <sup>1</sup>  = ryškus
c 5	Paros laiko rodymas	 = išjungti paros laiko rodymą  = rodyti paros laiką <sup>1</sup>
c 6	Nustatoma apsauga nuo vaikų	 = ne  = taip <sup>1</sup>  = taip, su durų užraktu
c 7	Kameros apšvietimas naudojant	 = ne  = taip <sup>1</sup>
c 8	Vėsinamojo ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	 = trumpas  = vidutinis <sup>1</sup>  = ilgas  = labai ilgas
c 9	Įmontuoti teleskopiniai bėgeliai <sup>2</sup>	 = ne <sup>1</sup> (naudojant rėmą ir viengubus ištraukiamuosius bėgelius)  = taip (naudojant dvigubus ir trigubus ištraukiamuosius bėgelius)
c 8	Atkurti visų verčių gamyklines nuostatas	 = ne <sup>1</sup>  = taip

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

<sup>2</sup> Priklausomai nuo prietaiso įrangos

## 12.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

**Reikalavimas.** Prietaisas išjungtas.

1. Paspauskite mygtuką  ir laikykite apie 4 sekundes.
- ✓ Ekrane rodoma pirmia pagrindinė nuostata, pvz., .
2. Pakeiskite nuostatą mygtuku — arba +.
3. Mygtuku  perjunkite kitą pagrindinę nuostatą.
4. Norédami išsaugoti nuostatą, maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką .

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

## 12.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

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

# 13 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai ji valykite ir prižiūrekite.

## 13.1 Valymo priemonės

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

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

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgi.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštū slėgiu valančiais įrenginiais.

### DĒMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali pažeisti prietaiso paviršius.

- ▶ Nenaudokite aštarių arba šveičiamujų valymo priemonių.

### Tinkamos valymo priemonės

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

- ▶ Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- ▶ Nenaudokite kietų šveičiamujų pagalvelių ar valymo kempinių.
- ▶ Nenaudokite jokių specialių valiklių, kurie prieš valant pašildomi.
- ▶ Kameros valiklio įpyles 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.

### Priekinė prietaiso dalis

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

### Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių stiklai	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas ploviklio tirpalas</li> </ul>	<p>Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančiojo plieno spiralės.</p> <p><b>Patarimas.</b> Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.</p> <p>→ "Prietaiso durelės", Psl. 18</p>
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis</li> <li>■ Iš plastiko: Karštas ploviklio tirpalas</li> </ul>	<p>Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio.</p> <p><b>Patarimas.</b> Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį.</p> <p>→ "Prietaiso durelės", Psl. 18</p>
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas ploviklio tirpalas</li> </ul>	<p>Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite kalkių šalinimo priemonę nuo durelių rankenos.</p>

**Kamera**

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas ploviklio tirpalas</li> <li>■ Acto tirpalas</li> <li>■ Orkaičių valiklis</li> </ul>	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepeteliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų.</p> <p><b>Patarimas.</b> Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Pirolizé", Psl. 16</p> <p><b>Pastabos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti, todėl gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.</li> <li>■ Plonų padékų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos.</li> <li>■ Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimi.</li> </ul>
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas ploviklio tirpalas</li> </ul>	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rémas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepeteliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p><b>Patarimas.</b> Norėdami išvalyti rémą, iškabinkite jį. → "Rémas", Psl. 17</p>
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas ploviklio tirpalas</li> <li>■ Orkaičių valiklis</li> </ul>	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepeteliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.</p>

**13.2 Prietaiso valymas**

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

**⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalyų įkaista.

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

**⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsiedgti.

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

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

- "Valymo priemonės", Psl. 15

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
  - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.  
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 15
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

**14 Pirolizé**

Valymo funkcija **Pirolizé** beveik savarankiskai išvalo kamerą.

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

**14.1 Prietaiso paruošimas valymo funkcijai**

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

**⚠ ISPĖJIMAS – 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 užsidedgti 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 néra.
- 1. Iš kameros išimkite priedus ir indus.
- 2. Iškabinkite ir išimkite iš kameros rémą.  
→ "Rémas", Psl. 17
- 3. Iš kameros pašalinkite didesnius nešvarumus.
- 4. Prietaiso durelių vidinę dalį ir kameros kraštus durelių sandariklio srityje nuvalykite šarmo tirpalu ir minkšta servetėle.
- Neišimkite ir nešveiskite durelių sandariklio.  
Didelius nešvarumus nuo durelių vidinio stiklo nuvalykite orkaičių valikliu.
- 5. Ištuštinkite kamerą. Kamera turi būti tuščia.

## 14.2 Valymo funkcijos nustatymas

Kol veikia valymo funkcija, védinkite virtuvę.

### ⚠ ISPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

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

Tuo metu išskirkiria garai, galintys dirginti gleivinę.

- ▶ Veikiant valymo funkcijai intensyviai védinkite virtuvę.
- ▶ Patalpoje nebūkite ilgai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad netoli ese nebūtų vaikų ir gyvūnų.

### ⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

- ▶ Neatidarykite prietaiso durelių.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvés.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuši saugiu atstumu.

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

- ▶ Nelieskite prietaiso durelių.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvés.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuši saugiu atstumu.

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

**Reikalavimas.** Paruoškite prietaisą valymo funkcijai.

→ Psl. 16

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė nustatykite **Piroližė** ☰.
2. Temperatūros pasirinkimo rankenėlė nustatykite valymo pakopą.

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

Norédami išvalyti prilipusius ir senus nešvarumus nustatykite didesnę pakopą.

Trukmės keisti negalima.

- ✓ Praėjus kelioms sekundėms įsijungia valymo funkcija ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Dėl Jūsų saugumo kamerai įkaitus iki tam tikros temperatūros prietaiso durelės užsirakina. Ekrane rodoma ☷.
- ✓ Valymo funkcijai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
- 3. Išjunkite prietaisą.  
Prietaisui pakankamai atvésus prietaiso durelės atsirakina ir ☷ užgėsta.
- 4. Paruoškite prietaisą naudoti. → Psl. 17

## 14.3 Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol prietaisas atvés.
2. Drėgna servetėlė 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 rémą.  
→ "Rémas", Psl. 17

# 15 Rémas

Norédami išvalyti rémą ir kamerą arba pakeisti rémą, galite ji iškabinti.

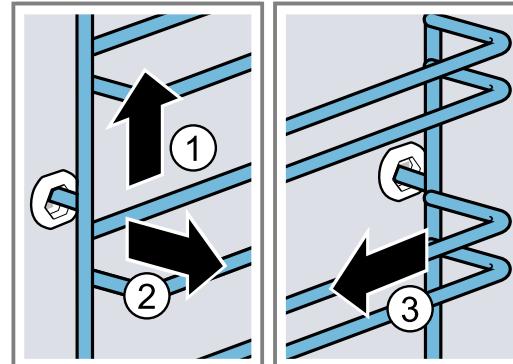
## 15.1 Rémo iškabinimas

### ⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rémas labai įkaista

- ▶ Niekada nelieskite karšto rémo.
- ▶ Visada palaukite, kol prietaisas atvés.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuši saugiu atstumu.
- 1. Šiek tiek kilstelékite rémo priekj ① ir iškabinkite ②.

2. Patraukite rémą į priekj ③ ir išimkite.



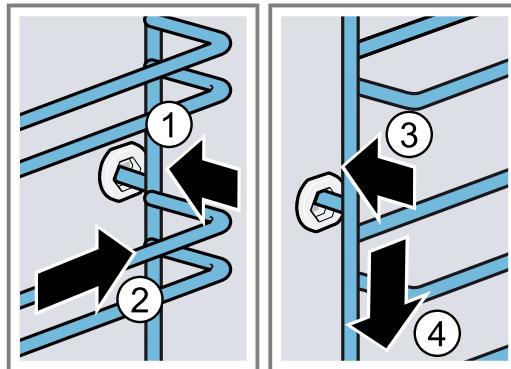
3. Nuvalykite rémą.  
→ "Valymo priemonės", Psl. 15

## 15.2 Rėmo įkabinimas

### Pastabos

- Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje.
- Naudodami abu rėmus atkreipkite dėmesį, kad išleiktos dalys būtų priekyje.
- 1. Stumkite rėmą į galinę ertmę ①, kol priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite pirmyn ②.

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



## 16 Prietaiso durelės

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

### 16.1 Prietaiso durelių iškabinimas

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

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštros.  
 ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.  
 Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.  
 ▶ Nelieskite lankstų srities.

1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite linke prietaiso.

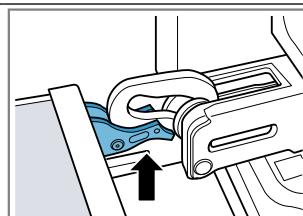
#### **⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkinti didele jėga.

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

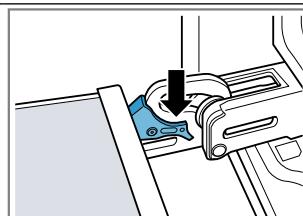
Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.

Blokavimo svirtis atlenkta



Lanktas užfiksotas ir negali užsilenkinti.

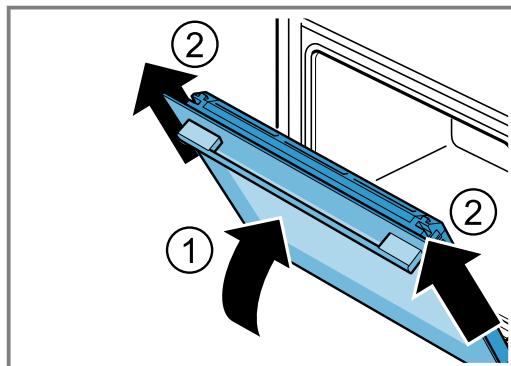
Blokavimo svirtis užlenkta



Prietaiso durelės užfiksotas ir jų negalima iškabinti.

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

3. Iki galio 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.

### 16.2 Prietaiso durelių įkabinimas

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

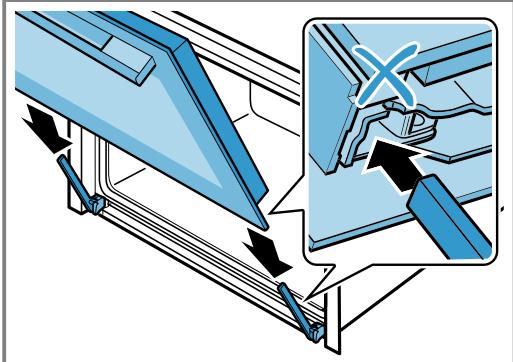
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

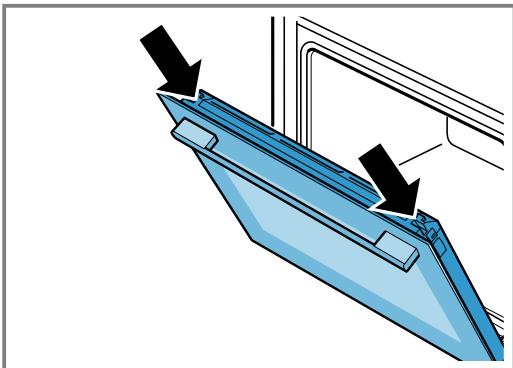
Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkinti didele jėga.

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

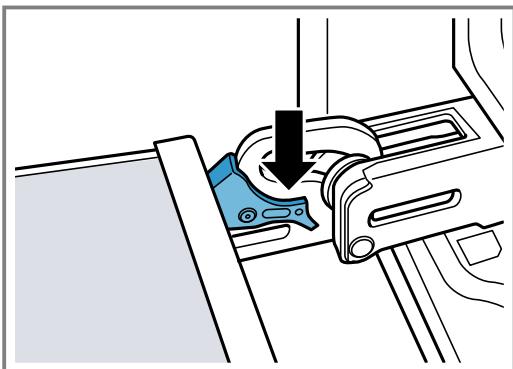
- 1. Pastaba.** Atkreipkite dėmesį, ar prietaiso dureles ant lankstų galima stumti be pasipriešinimo. Pajutę pasipriešinimą patikrinkite, ar stumiate į tinkamas angas. Tiesiai stumkite prietaiso dureles ant abiejų lankstų. Prietaiso dureles įstumkite iki galio.



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



- 3.** Iki galio 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.

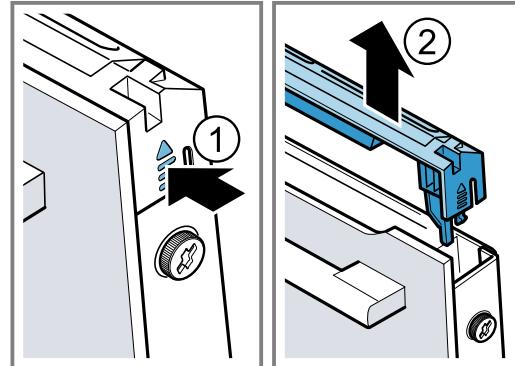
### 16.3 Durelių stiklų išmontavimas

#### ⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

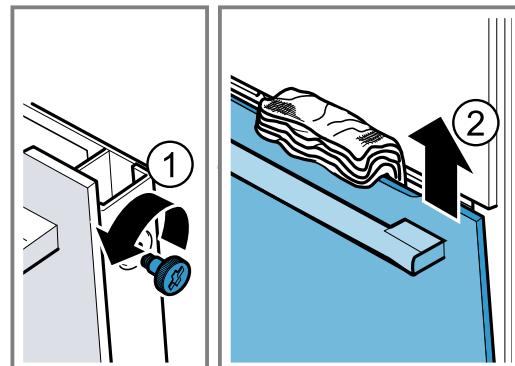
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštros.
- Mūvėkite apsaugines pirštines.
- 1.** Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.

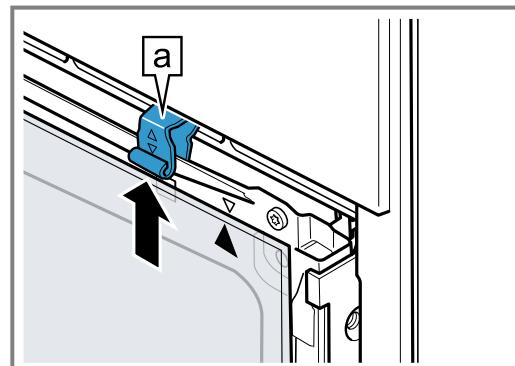
- 2.** Durelių dangčių kairėje ir dešinėje pusėse spauskite iš išorės ①, kol jis atsilaisvins.
- 3.** Nuimkite durelių dangčių ②.



- 4.** Nuvalykite durelių dangčių.  
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 15
- 5.** Atsukite ir išimkite kairijį ir dešinijį prietaiso durelių varžtus ①.
- 6.** Pravėrė prietaiso dureles prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį. Išimkite priekinjį stiklą traukdami į viršų ②.



- 7.** Priekinjį stiklą durelių rankena žemyn padėkite ant lygaus paviršiaus.
- 8.** Tarpinjį stiklą viena ranga stumkite link prietaiso, tuo pačiu metu kairijį ir dešinijį laikiklius a spausdami aukštyn. Neišmontuokite laikiklių a.



- 9.** Išimkite tarpinjį stiklą.
- 10. ⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**
- Subražytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu granikliu, nes galite subražyti paviršių.
- Išmontuotus durelių stiklus iš abiejų pusių nuvalykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.
- 11.** Nuvalykite prietaiso dureles.  
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 15

## It Sutrikimų šalinimas

12. Nusausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.  
→ "Durelių stiklų montavimas", Psl. 20

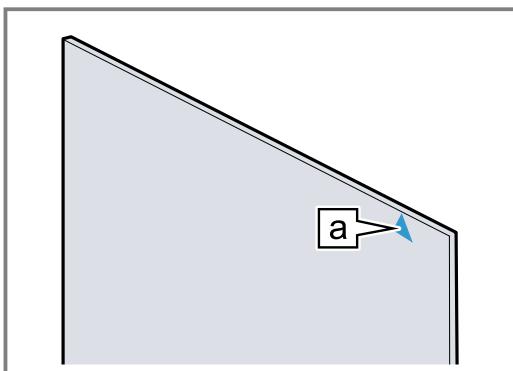
### 16.4 Durelių stiklų montavimas

#### ⚠️ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

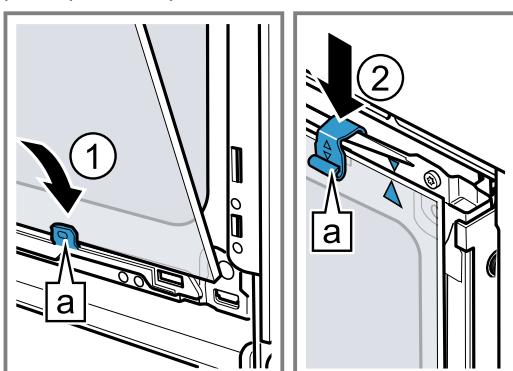
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštros.
- ▶ Mūvėkite apsaugines pírštines.

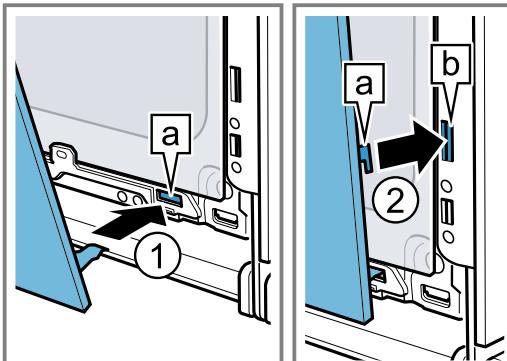
1. Apsukite tarpinį stiklą taip, kad rodyklė **a** būtų nukreipta į viršutinę dešinę kraštą.



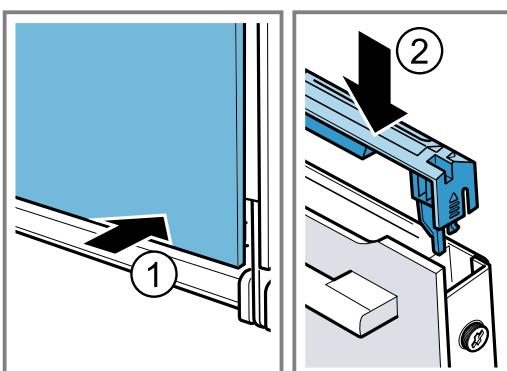
2. Įstatykite vidinį stiklą į laikiklį **a** apačioje ①, prispaukite viršuje ir laikykite.
3. Kairijį ir dešinijį laikiklius **a** spauskite žemyn, kol prispaus tarpinis stiklas ②.



4. Apačioje įkabinkite priekinį stiklą į kairijį ir dešinijį laikiklius **a** ①.
5. Spauskite priekinį stiklą prie prietaiso, kol kairysis ir dešinysis kabliai **a** bus prieš jėdimo 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. Uždékite durelių dangčių ir spauskite ②, kol išgirssite, kad užsifiksavo.



10. Uždarykite prietaiso dureles.

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

## 17 Sutrikimų šalinimas

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

#### ⚠️ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.

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

#### ⚠️ ISPĖJIMAS – 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 apgadinanamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

## 17.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.</li> </ul>
Nutrūko elektros tiekimas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.</li> </ul>
Prietaisas nekaista, ekrane mirksi dvitaškis.	<p>Aktyvintas demonstracinis režimas.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, saugiklių dėžutėje trumpam išjungdami saugiklį, ir paskui vėl prijunkite.</li> <li>2. Pasivinkite demonstracijų režimą per 5 minutes pakeisdami pagrindinės nuostatos <b>c b</b> vertę į <b>U</b>. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 14</li> </ol>
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane šviečia  .	<p>Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pasivinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku <b>kg</b>. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 13</li> </ul>
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane šviečia  .	<p>Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Palaukite, kol prietaisas atvés ir ekrane užges . → "Prolizé", Psl. 16</li> </ul>
Ekrane mirksi paros laikas.	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Iš naujo nustatykite paros laiką. → "Paros laiko nustatymas", Psl. 12</li> </ul>
Kai prietaisas išjungtas, paros laikas ekrane nerodomas.	<p>Pakeista pagrindinė nuostata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pakeiskite paros laiko pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 14</li> </ul>
Ekrane šviečia  ir nepavyksta nustatyti prietaiso.	<p>Aktyvinta apsaugos nuo vaikų funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pasivinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku <b>kg</b>. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 13</li> </ul>
Ekrane mirksi  ir prietaisas neišsijungia.	<p>Kamera per karšta pasirinktam režimui.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis visiškai atvés.</li> <li>2. Iš naujo paleiskite režimą.</li> </ol>
Ekrane rodoma  .	<p>Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė. Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų nebekaista.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Išjunkite prietaisą. Jei reikia, galite nustatyti iš naujo.</li> </ul> <p><b>Patarimas.</b> Nustatykite trukmę, kad ruošiant ilgai prietaisas neišsijungtų tuomet, kai to nepageidaujate. → "Laiko funkcijos", Psl. 10</p>
Ekrane rodomas pranešimas su  , pvz.,  .	<p>Elektronikos triktis</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paspauskite mygtuką . – Jei reikia, iš naujo nustatykite paros laiką.</li> <li>✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, klaidos pranešimas užgėsta.</li> <li>2. Jei klaidos pranešimas pasirodo vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba. Nurodykite tikslų klaidos pranešimą ir savo prietaiso E numerį → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 22</li> </ol>

## 17.2 Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

**Pastaba.** Karščiu atsparių 230 V, 40 vatų halogeninių lempucių 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.

### ⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalyų iškaista.

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

### ⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekiama įtampa.

- ▶ Siekdami išvengti elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.

## It Utilizavimas

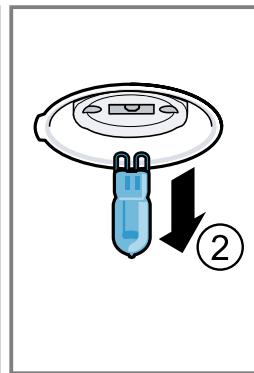
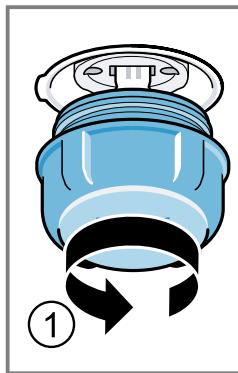
- Be to, iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžęje išjunkite saugiklį.

### Reikalavimai

- Prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.
- Kamera atvésusi.
- Turite naujā halogeninę lemputę.

- Kad nepažeistumėte kameros, paklokite indu šluostę.
- Stiklinį gaubtelį atsukite sukdami kairėn ①.

- Ištraukite halogeninę lemputę jos nesukdami ②.



- Istatykite naujā halogeninę lemputę ir stipriai įspauskite į lizdą.  
Atkreipkite dėmesį į kaiščių padėtį.
- Atsižvelgiant į prietaiso tipą, stikliniame dangtelyje gali būti sandarinimo žiedas. Idėkite sandarinimo žiedą.
- Prisukite stiklinį dangtelį.
- Išimkite iš kameros indu šluostę.
- Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.

## 18 Utilizavimas

Čia susipažinkite, kaip reikia teisingai utilizuoti nebe-reikalingus senus prietaisus.

### 18.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

- Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
- Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
- 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.

## 19 Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei turite klausimų, kaip naudoti prietaisą, Jums nepavyksta savarankiškai pašalinti prietaiso sutrikimo arba reikia atliliki prietaiso remonto darbus, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalų Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galésite įsigytį 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).

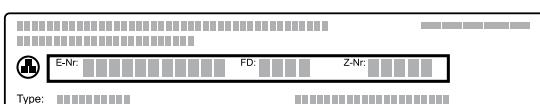
Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąraše arba mūsų interneto svetainėje.

Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai.

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

Produkto numerij (E-Nr.) ir pagaminimo numerij (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidare prietaiso dureles.



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

## 20 Viskas pavyks

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

### 20.1 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 nejaitintą kamerą. Priedus į kamerą dékite tik pasibaigus jkaitinimo laikui.
- Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

### 20.2 Kepimo nurodymai

Kai ketinate kepti, visada įstumkite į nurodytą lygį.

Kepimas viename lygyje	Aukštis
aukšti kepiniai arba forma ant grotelių	2
žemi kepiniai arba kepimo padėklas	3
Kepimas dviejuose lygiuose	Aukštis
Universal kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1
Formos ant grotelių:	Aukštis
pirmos grotelės	3
antros grotelės	1
Kepimas trijuose lygiuose	Aukštis
Kepimo padėklas	5
Universal 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 dékite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos.
- Kad rezultatas būtų optimalus, rekomenduojama naudoti tamsias metalines kepimo formas.

### 20.3 Kepimo paprastai ir griliu nurodymai

Nustatomosios reikšmės galioja kepti paruoštą nejdarytą šaldytuvo temperatūros paukštieną, mėsą ar žuvį dedant į nejaitintą kamerą.

- Kuo didesnio svorio paukštiena, mėsa ar žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.

- Paukštieną, mėsą ir žuvį apverskite prabégus 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 pusė arba odos pusė.

#### Mėsos kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

Ant grotelių labiausiai tinkta kepti didelį paukštį arba kelis gabalėlius.

- Atsižvelgdami į kepamo maisto dydį ir rūšį, į universalą kepimo skardą įpilkite iki 1/2 litro vandens. Iš surinktų kepsnio sulčių galésite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera mažiau užsiterš.
- Ijungus grilio režimą prietaiso durelės turi būti uždrytos. Niekada nekepkite grilio atidarę prietaiso dureles.
- Griliu keparius gabalėlius dékite ant grotelių. Papildomai vienu lygiu žemiau įstumkite universalą kepimo skardą nusklembtaja dalimi į prietaiso durelių pusę. I ją sulašės riebalai.

#### Kepimas inde

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

#### Indas be dangčio

- Naudokite aukštą kepmo formą.
- Padékite indą ant grotelių.
- Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalą kepimo skardą.

#### Indas su dangčiu

- Padékite 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.

#### ⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Karštą stiklinį dangčių padėjus ant drėgno arba šalto pagrindo, stiklas gali iškilti.

- Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo.

#### ⚠ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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

## 20.4 Patiekalų pasirinkimas

Maistas	Priedai / indas	Istūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio padauga	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Keturkampė forma	2	<input type="checkbox"/>	150-170	60-80
Plaktos tešlos pyragas, 2 lygiai	Keturkampė forma	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	70-85
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	<input type="checkbox"/>	170-190	55-80
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	<input type="checkbox"/>	150-160 <sup>1</sup>	30-40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padéklas	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200 <sup>1</sup>	10-15
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universali kepimo skarda	2	<input type="checkbox"/>	160-180	55-95
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	3	<input type="checkbox"/>	180-200	30-55
Apskritos akytosios bandelės	Apskritų akytujuų bandelių skarda ant grotelių	2	<input type="checkbox"/>	170-190	20-40
Mieliniai kepiniai	Kepimo padéklas	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-30
Sausainiai	Kepimo padéklas	3	<input type="checkbox"/>	140-160	15-25
Sausainiai, 2 arba 3 lygis	Universali kepimo skarda 5+3+1	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	15-25
Duona, 1000 g (stačiakampėje formoje, padinė)	Universali kepimo skarda Keturkampė forma	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	35-50
Pica, šviežia	Kepimo padéklas	2	<input type="checkbox"/>	200-220	25-35
Pica, šviežia, plonapadė	Apvali picos skarda	2	<input type="checkbox"/>	250-270 <sup>1</sup>	15-20
Apkepas su įdaru	Atviro pyrago forma	1	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-60
Viščiukas, 1,3 kg, nejdarytas	Indas be dangčio	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	60-70
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Indas be dangčio	3	<input checked="" type="checkbox"/>	220-230	30-35
Žąsis, be įdarų, 3 kg	Indas be dangčio	2	<input checked="" type="checkbox"/>	1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	150-160
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės Universali kepimo skarda	3	<input type="checkbox"/>	210-220	40-50 <sup>2</sup>
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	130-150 <sup>3</sup>
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės Universali kepimo skarda	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	60-70 <sup>2</sup>
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30 <sup>4</sup>
Ériuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,0 kg	Indas be dangčio	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-80 <sup>5</sup>
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upétakis	Grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	20-30 <sup>6</sup>

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.<sup>2</sup> Apverskite patiekalą praėjus 1/2–2/3 viso laiko.<sup>3</sup> Ruošimo pradžioje į indą įpilkite vandens, min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje.<sup>4</sup> Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.<sup>5</sup> Patiekalo nevartykite. Įpilkite vandens, kad apsemtų dugnā.<sup>6</sup> Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.

## 20.5 Jogurtas

Savo prietaisui galite patys gaminti jogurtą.

### Jogurto paruošimas

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

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

## Nuostatos, rekomenduojamos jogurtui

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

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.

## 20.6 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 nejkaitintą kamerą.
- Atkreipkite dėmesį, ar lentelėse nurodyta įkaitinti. Nustatomosios reikšmės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Pirmiausia kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytuju.

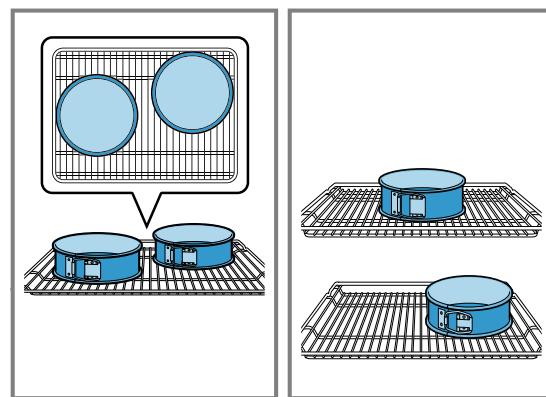
- Formos ant grotelių:  
pirmos grotelės: 3 lygis  
antros grotelės: 1 lygis

Įstūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

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

Kepimas dviejose atidaromosiose formose:

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



### Įstūmimo lygiai

Įstūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

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

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

## Nuostatos, rekomenduojamos kepant

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Kepimo padéklas	3		140-150 <sup>1</sup>	25-35
Forminiai sausainiai	Kepimo padéklas	3		140-150 <sup>1</sup>	20-30
Forminiai sausainiai, 2 lygai	Universali kepimo skarda + Kepimo padéklas	3 + 1		140-150 <sup>1</sup>	25-35
Forminiai sausainiai, 3 lygai	Universali kepimo skarda + Kepimo padéklas	5 + 3 + 1		130-140 <sup>1</sup>	35-55
Maži pyragaičiai	Kepimo padéklas	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Maži pyragaičiai	Kepimo padéklas	3		150 <sup>1</sup>	20-30

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

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

Maistas	Priedai / indas	Istumimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Maži pyragaičiai, 2 kepimo lygmenys	Universalis kepimo skarda + Kepimo padéklas	3 + 1		140 <sup>1</sup>	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygiai	Universalis kepimo skarda + Kepimo padéklas	5 + 3 + 1		140 <sup>1</sup>	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160-170 <sup>2</sup>	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160-170	30-35
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	3 + 1		150-160 <sup>2</sup>	35-50

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

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

### Nuostatos, rekomenduoojamos kepat griliu

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

## 21 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.

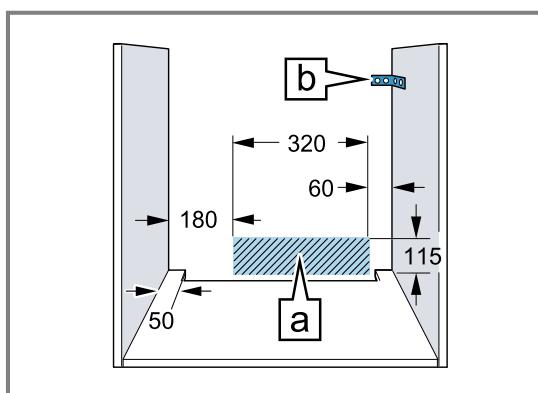


### 21.1 Bendrieji montavimo nurodymai

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiais nurodymais.

- 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 pradēdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniają plėvelę.
- Laikykites 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 perkasti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjovenas. Jos gali pakankinti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto **a** srityje arba už montavimo srities. Neprityvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampainiu **b**.



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

### **⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

- ▶ Nenaudokite keliagubų kištukinių lizdų blokų.
- ▶ Naudokite tik sertifikuotą, mažiausiai  $1,5 \text{ mm}^2$  skerspjūvio ir atitinkamus nacionallinius saugos reikalavimus atitinkantį ilgintuvą.
- ▶ Jei el. tinklo prijungimo kabelis per trumpos, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ▶ Naudokite tik gamintojo aprobuotus adapterius.

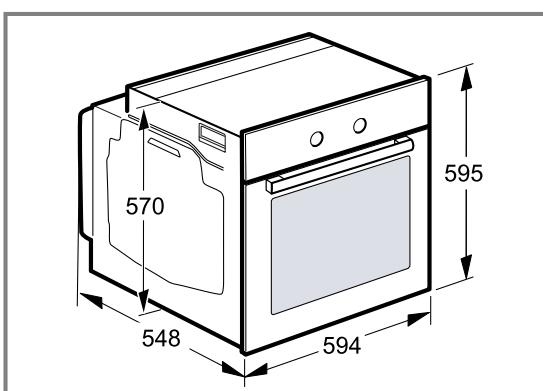
### **DĖMESIO!**

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

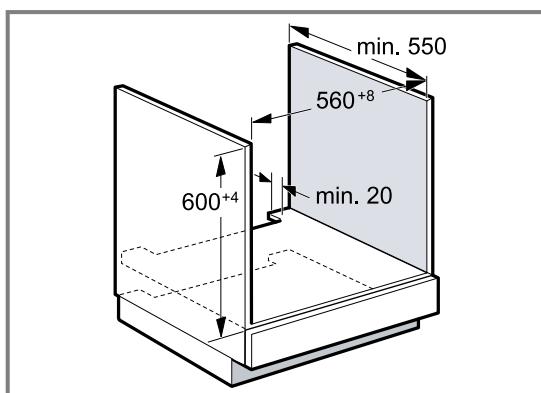
### **21.2 Prietaiso matmenys**

Čia rasite prietaiso matmenis.



### **21.3 Montavimas po stalviršiu**

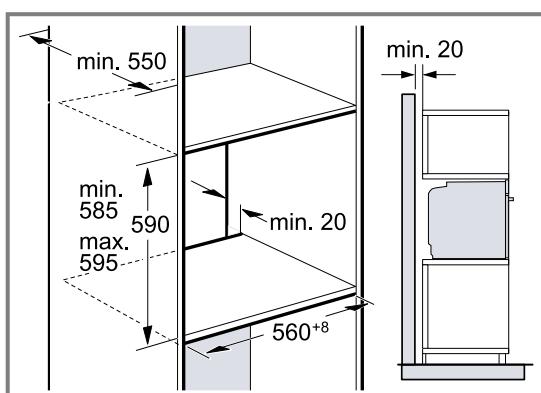
Montuodami po stalviršiu laikykites montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- Kad prietaisas védintuši, tarpiniame dugne turi būti védinimo anga.
- Derinant su induksinėmis kaitlentėmis tarpo tarp stalviršio ir prietaiso uždengti papildomomis lentjuostėmis negalima.
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie jmontuojamoho baldo.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

### **21.4 Montavimas aukštoje spintoje**

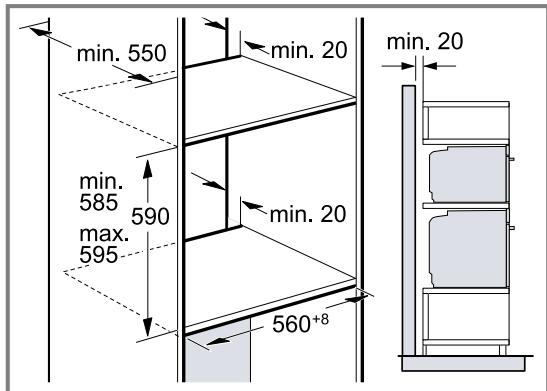
Montuodami aukštoje spintoje laikykites montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



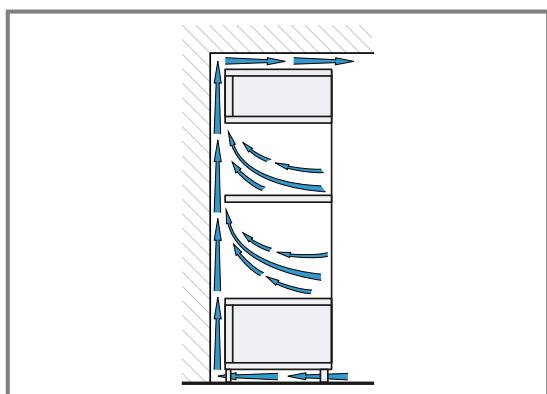
- Kad prietaisas védintuši, tarpiniuose dugnuose turi būti védinimo anga.
- Jei aukštoje spintoje yra ne tik galinės sienelės elementų, bet ir dar viena galinė sienelė, ją reikia išimti.
- Prietaisą montuokite tik tokiamė aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

## 21.5 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

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



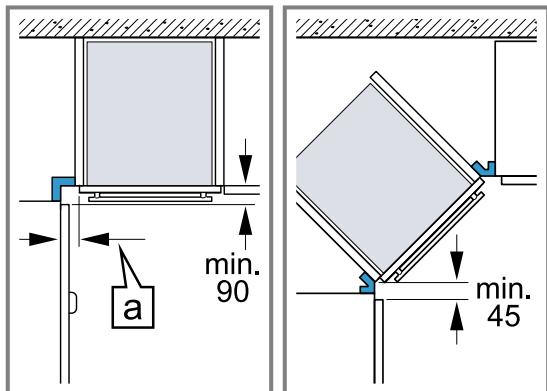
- Kad prietaisai védintuosi, tarpiniuose dugnuose turi būti védinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą abiejų prietaisų ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai  $200 \text{ cm}^2$  ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apdailą arba uždékite ventiliacijos groteles.
- Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitinkų nurodytąją brėžinyje.



- Prietaisus montuokite tik tokiamie aukštysteje, kad būtų galima lengvai išimti piedus.

## 21.6 Montavimas kampe

Montuodami kampe laikykiteis 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.

## 21.7 Elektros jungtis

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

- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naujojamas tik su apsauginio laidо 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 komplekcie esančiu prijungimo laidу.
- 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. Jি galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Įmontuojant turi būti užtikrinama apsauga nuo prisieltimo.

### 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 pridetu 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 instalaciijoje būtina sumontuoti daugiapolį atskyrimo įtaisą, atitinkantį įrengimo salygas.

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

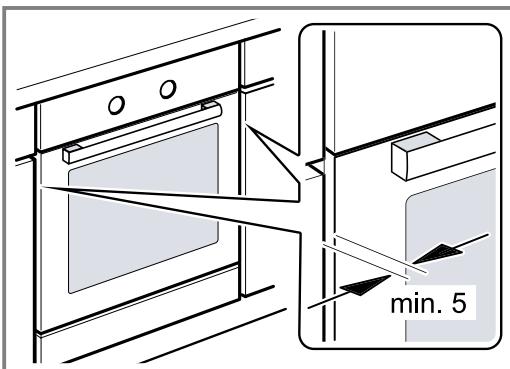
**Pastaba.** Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Stacionarioje elektros instalaciijoje būtina sumontuoti daugiapolį atskyrimo įtaisą, atitinkantį įrengimo salygas.

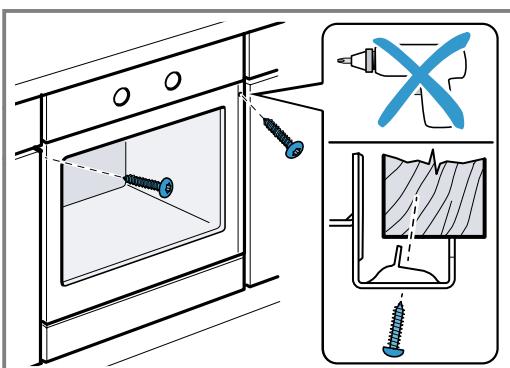
1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralujį (nulinį) laidą.  
Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schema.  
Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Jungimo prie elektros tinklo laidо gylas prijunkite pagal spalvas:
  - žalia ir geltona = apsauginis laidas  $\oplus$
  - mėlyna = neutralusis (nulinis) laidas
  - ruda = fazė (išorinis laidas)

## 21.8 Prietaiso įmontavimas

- Prietaisą iki galio įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.

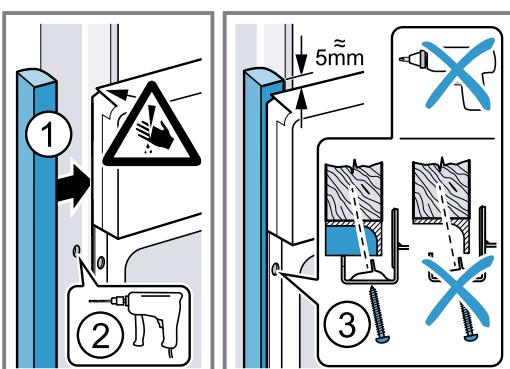


- Priveržkite prietaisą.



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

- Užpildykite tinkama medžiaga ①, kad uždengtumėte ašturius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.
- Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragréžkite aliuminio profiliuotį ②.
- Prityrinkite prietaisą tinkamu varžtu ③.



**Pastaba.** Tarpo tarp stalviršio ir prietaiso negalima uždengti papildomomis lentjuostėmis.

Prie integravimo spintelės šoninių sienelių negalima tvirtinti šilumos izoliacijos juostų.

## 21.9 Prietaiso išmontavimas

- Atjunkite prietaisą nuo įtampos šaltinio.
- Atlaisvinkite tvirtinimo varžtus.
- Siek tiek kilstelékite prietaisą ir 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](http://www.bosch-home.com/welcome)

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

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

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

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001613813** (020125)

It