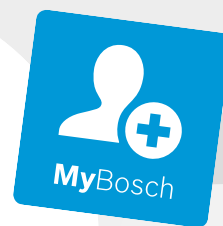




BOSCH

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



Integruota orkaitė

HBG872D.1S

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

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



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,
- ne daugiau kaip 4000 m aukštyje virš jūros lygio;

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 9

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

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

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

- ▶ Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.
- ▶ 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 suskilinti.

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

Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.

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

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

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

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.

- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 25

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

1.5 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.

1.6 Įsmeigiamasis termometras

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

1.7 Valymo funkcija

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

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

⚠ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

- ▶ Nelieskite prietaiso durelių.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.

- Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

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

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

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

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

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

- Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidaryę durelių.
- Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.

- Atviromis prietaiso durelėmis kamerą džiovinkite tik tuomet, jei buvote nustatę didelį drėgmės kiekį. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmių, kurių nebeįmanoma pašalinti.
- Jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nepridėkite jų į kepimo padėklą per daug.
- Jei įmanoma, naudokite gilesnes universalias kepimo skardas.

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

- Niekada nedėkite ant prietaiso durelių ir ant jų nesėdėkite.
- Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų. Tam tikruose modeliuose uždarančios 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 nustatymo rekomendacijose.

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

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas.

- Tokios kepimo formos ypač gerai įkaista.

Prietaisui veikiant dureles atidarykite kuo rečiau.

- Tuomet nepasikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

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

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

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Pastaba.

Prietaisas vartoja:

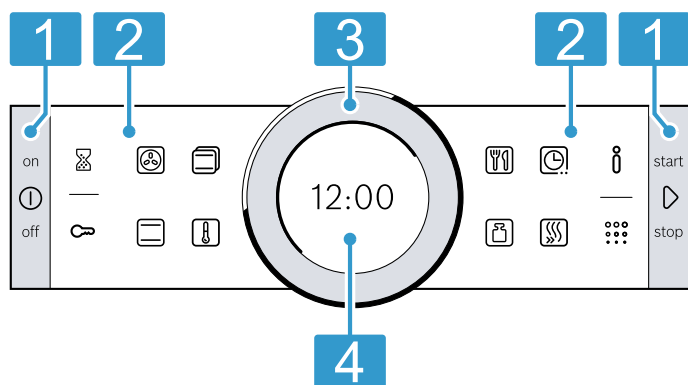
- veikdamas su įjungtu ekranu – maks. 1 W;
- veikdamas su išjungtu ekranu – maks. 0,5 W.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo skydelis

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

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



1 Mygtukai

Valdymo skydelio kairėje ir dešinėje pusėse esančiuose mygtukuose yra spaudimo taškas. Paspauskite mygtuką, jei norite jį aktyvinti. Prietaisuose, kurių priekinė dalis nėra iš nerūdijančio plieno, mygtukų funkciją taip pat atlieka jutikliniai laukeliai.

2 Jutikliniai laukeliai

Jutikliniai laukeliai yra lietimui jautrūs plotai. Norėdami pasirinkti funkciją, švelniai palieskite atitinkamą laukelį.

3 Valdymo ratukas

Valdymo ratuką galite sukuti ir į kairę, ir į dešinę pusę. Švelniai spustelėkite valdymo ratuką ir pasukite norima kryptimi.

4 Ekranas

Ekrane rodomos esamos nustatomosios vertės, galimos parinktys arba pranešimai.

4.2 Mygtukai

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

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

4.3 Jutikliniai laukeliai

Jutikliais laukeliais tiesiogiai pasirinksite įvairias funkcijas.

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

Šiuo metu pasirinktos funkcijos jutiklinis laukelis šviečia raudonai.

Jutiklinis laukelis išorėje	Funkcija	Paskirtis
⌚	Laikmatis	Laikmačio pasirinkimas.
🔑	Apsauga nuo vaikų	Paspaudimas apie 4 sekundes: apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba pasyvinimas.
👤	Informacija	Galima peržiūrėti papildomą informaciją apie funkciją arba nuostatą. Norėdami atverti pagrindines nuostatas, išjungę prietaisą maždaug 3 sekundes palaikykite nuspaudę.
⋮	Pirolizė	Valymo darbo režimo pasirinkimas.

Jutiklinis laukelis vidinėje srityje	Funkcija	Paskirtis
🌀	4D karšto oro srautas	Tiesioginis kaitinimo būdo „4D karšto oro srautas“ pasirinkimas.

Jutiklinis laukelis vidinėje srityje	Funkcija	Paskirtis
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	Tiesioginis kaitinimo būdo „Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas“ pasirinkimas.
	Kaitinimo būdai	Darbo režimo „Kaitinimo būdai“ pasirinkimas.
	Temperatūra	Kameros temperatūros pasirinkimas.
	„AutoPilot“	Darbo režimo „AutoPilot“ su ruošimo programomis pasirinkimas.
	Svoris	Darbo režimo „AutoPilot“ su ruošimo programomis pasirinkimas.
	Laiko funkcijos	Laiko funkcijų pasirinkimas.
	Greitasis įkaitinimas	Kameros greitojo įkaitinimo paleidimas arba sustabdymas.

4.4 Valdymo ratukas

Valdymo ratuku galite keisti ekrane rodomas nustatomas vertes.

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

4.5 Ekranas

Įvairiuose ekrano lygiuose bus rodomos pasirinktos nustatomosios vertės.

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

Ratuko linija

Ekrane matysite ratuko liniją.

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

Temperatūros indikatorius

Įkaitinimo linija ir liekamosios šilumos rodmuo rodo kameros temperatūrą.

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

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

4.6 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Rėmas

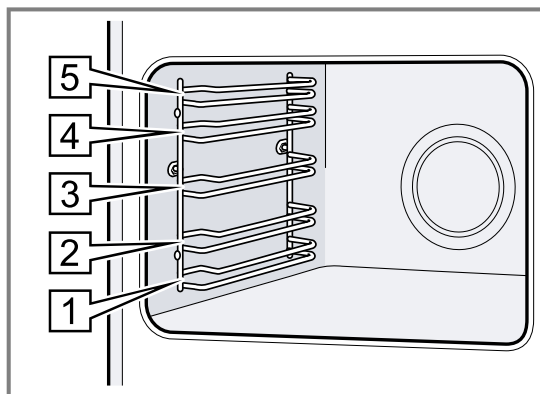
Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

→ "Priedai", Psl. 9

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

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 20



Apšvietimas

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

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

Vėsinamasis ventiliatorius

Vėsinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pagal prietaiso temperatūrą. Šiltas 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 sustos. Kai prietaiso dureles uždarysite, darbo režimas bus automatiškai tęsiamas.

5 Darbo režimai

Čia pateikiama prietaiso darbo režimų ir pagrindinių funkcijų apžvalga.

Darbo režimas	Paskirtis
Kaitinimo būdai	Norėdami savo patiekalus paruošti tinkamai, pasirinkite tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus. → "Kaitinimo būdai", Psl. 8

Darbo režimas	Paskirtis
„AutoPilot“	Naudokite įvairiems patiekalams užprogramuotas rekomenduojamas nuostatas. → „AutoPilot“, Psl. 15
Valymas	Pasirinkite kameros valymo funkciją. → "Valymo funkcija Pirolizė", Psl. 19

5.1 Kaitinimo būdai

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

Atskiri kaitinimo būdai pažymėti simboliais, kurie padeda juos atpažinti.

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

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis ir veikimo būdas Galimos papildomos funkcijos
	4D karšto oro srautas	30–275 °C	Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	30–300 °C	Kepiniams arba mėsai, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
	Ekonomiškas karšto oro srautas	30–275 °C	Pasirinkti patiekalai neįkaitinus prietaiso ir juos tausojant ruošiami viename lygyje. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 125 °C iki 275 °C. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	30–300 °C	Pasirinkti patiekalai ruošiami juos tausojant. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.
	Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija	30–300 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius pučia aplink patiekalą karštą orą.
	Didysis grilis	Grilio kaitinimo pakopos: 1 = silpnai 2 = vidutiniškai 3 = stipriai	Plokštiems grilyje kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.

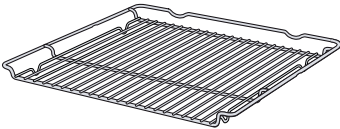
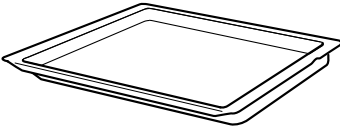
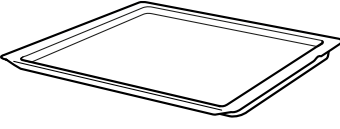
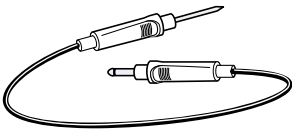
Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis ir veikimo būdas Galimos papildomos funkcijos
	Picos kepimo režimas	30–275 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir apvalusis kaitinimo elementai galinėje sienelėje.
	Atitirpinimas	30–60 °C	Užšaldytam maistui atitirpinti jį tausojant.

6 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

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

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai	Naudojimas
Grotelės 	- Pyragų formos - Apkepo formos - Indas - Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai - Užšaldyti patiekalai
Universali kepimo skarda 	- Sultingi pyragai - Kepiniai - Duona - Dideli kepsniai - Užšaldyti patiekalai - Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepant grilyje ant grotelių, surinkti.
Kepimo padėklas 	- Padėkle kepamas pyragas - Maži kepiniai
Įsmeigiamasis termometras 	Tikslusis kepimas arba ruošimas garuose. → "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 13

6.1 Užfiksavimo funkcija

Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

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

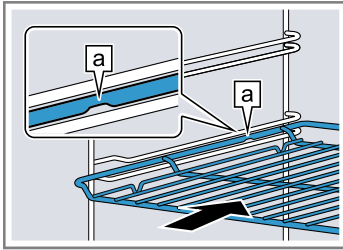
6.2 Priedo įstūmimas į kamerą

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

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

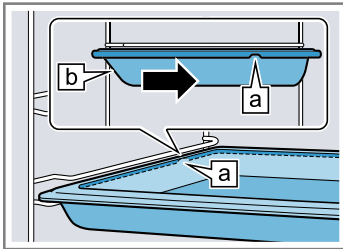
Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn.



Padėklas P vz., universalio kepinimo skarda arba kepinimo padėklas

Įstumkite padėklą įstrižiu kraštu [b] link prietaiso durelių.



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

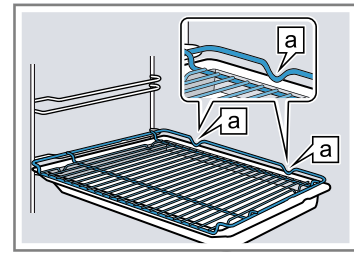
Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

Priedų derinimas

Kad būtų surenkami lašantys skysčiai, galite kartu naudoti groteles ir universalio kepinimo skardą.

- Groteles ant universalios kepinimo skardos uždėkite taip, kad abu tarpikliai [a] gale būtų ant universalios kepinimo skardos krašto.
- Universalio kepinimo skardą įstumkite tarp vieno įstūtimo lygmens dviejų kreipiamųjų strypelių. Tuomet groteles bus virš viršutinio kreipiamojo strypelio.

Grotelės ant universalios kepinimo skardos



6.3 Kiti priedai

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

Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.bosch-home.com

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

7 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

7.1 Pirmojo paleidimo veiksmai

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

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

7.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

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

- Iš kameros išimkite informaciją apie gaminį ir priedą. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuočių likučių, pvz., stiropo rutuliukų, ir nuplėškite lipnią juostą nuo prietaiso arba iš jo vidaus.
- Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
- Išjunkite prietaisą paspausdami [OFF].
- Nustatykite šias nuostatas:

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

→ "Svarbiausia informacija apie valymą", Psl. 11

- Išjunkite režimą paspausdami [OFF].
 - Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
- Trukmei pasibaigus suveikia signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
- Išjunkite prietaisą paspausdami [OFF].
- Prietaisui atvėsus, lygius kameros paviršius nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir plovimo šluoste.
- Priedą kruopščiai nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetiu.

8 Svarbiausia informacija apie valdymą

8.1 Prietaiso įjungimas

- ▶ Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
- ✓ Ekrane rodomas „Bosch“ logotipas. Paskui rodomi kaitinimo būdai.

8.2 Prietaiso išjungimas

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

- ▶ Išjunkite prietaisą paspausdami ①.
- ✓ Prietaisas išsijungia. Vykdomos funkcijos sustabdomos.
- ✓ Ekrane rodomas paros laikas ir liekamosios šilumos rodmuo.

8.3 Įjungti darbo režimą

Kiekvieną režimą reikės įjungti ranka.

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

8.4 Darbo režimo sustabdymas arba nutraukimas

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

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

8.5 Darbo režimo nustatymas

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

1. Jei norite pasirinkti kitą, o ne rekomenduojamą darbo režimą, spustelėkite atitinkamą jutiklinį laukelį.
- ✓ Jutiklinis laukelis šviečia raudona spalva.
→ "Darbo režimai", Psl. 8
2. Norėdami pasirinkti kitas nuostatas, paspauskite atitinkamus jutiklinius laukelius.
3. Valdymo ratuku pakeiskite vertę.
4. Įjunkite režimą paspausdami ▷.

8.6 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

Reikalavimas. Pasirinktas darbo režimas "Kaitinimo būdai" ②.

1. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujimą kaitinimo būdą.

2. Paspauskite ③.

✓ Ekrane temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.

3. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.

4. Įjunkite režimą paspausdami ▷.

✓ Prietaisas pradeda kaisti.

✓ Ekrane rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia, ir tikslinė temperatūra.

5. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ①.

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

→ "Kaitinimo būdai", Psl. 8

Pastaba. Prietaise galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką.

→ "Laiko funkcijos", Psl. 12

Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

1. Nutraukite režimą paspausdami ▷.

2. Paspauskite ④.

✓ Ekrane rodomas pirmas kaitinimo būdas su jam rekomenduojama temperatūra.

3. Valdymo ratuku pakeiskite kaitinimo būdą.

Temperatūros keitimas

Įjungę režimą galite tiesiogiai keisti temperatūrą.

▶ Valdymo ratuku pakeiskite temperatūrą.

✓ Temperatūra taikoma iš karto.

Kaitinimo būdų tiesioginis pasirinkimas

Tam tikrus kaitinimo būdus galite tiesiogiai pasirinkti jutikliniu laukeliu.

1. Spustelėkite pageidaujamo kaitinimo būdo jutiklinį laukelį.

Kaitinimo būdai, kuriuos galima pasirinkti tiesiogiai:

– 4D karšto oro srautas ⑤

– Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ⑥

✓ Ekrane temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.

2. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.

3. Įjunkite režimą paspausdami ▷.

✓ Prietaisas pradeda kaisti.

✓ Ekrane rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia, ir tikslinė temperatūra.

8.7 Informacijos rodymas

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

1. Paspauskite ⑦.

✓ Jei yra informacijos, ji rodoma kelias sekundes.

2. Ilgesnius tekstus iki galo peržiūrėsite sukdami valdymo ratuką.

9 Greitasis įkaitinimas

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

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

9.1 Greitojo įkaitinimo nustatymas

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

Pastaba. Trukmę nustatykite tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
2. Paspauskite .
 - ✓ Simbolis šviečia raudonai.
3. Įjunkite režimą paspausdami .
 - ✓ Įsijungia greitojo įkaitinimo funkcija.
 - ✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas. Raudonas simbolis užgesa.
4. Įdėkite patiekalą į kamerą.

Greitojo įkaitinimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite .
- ✓ Raudonas simbolis užgesa.

10 Laiko funkcijos

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

10.1 Laiko funkcijų apžvalga

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

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

10.2 Laikmačio nustatymas

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

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

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

Laikmačio laiko keitimas

Bet kuriuo metu galite pakeisti laikmačio laiką.

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

Laikmačio veikimo nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti laikmačio veikimą.

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

10.3 Trukmės nustatymas

Galite nustatyti daugiausia 23 valandų ir 59 minučių veikimo trukmę.

Reikalavimas. Nustatytas darbo režimas ir temperatūra arba pakopa.

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

Sukimo kryptis	Rekomenduojama vertė
Kairėn	10 minučių
Dešinėn	30 min.

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

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

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

Trukmės keitimas

Trukmę galite pakeisti bet kada.

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

Trukmės nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti skaičiuojamą trukmę.

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

10.4 Pabaigos laiko nustatymas

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

Pastabos

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

Reikalavimai

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

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

Pabaigos laiko keitimas

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

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

Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada panaikinti nustatytą pabaigos laiką.

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

11 Įsmeigiamasis termometras

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

11.1 Tinkami kaitinimo būdai naudojant įsmeigiamąjį termometrą

Naudojant įsmeigiamąjį termometrą tinkami tik tam tikri kaitinimo būdai.

Jei kameroje prijungėte įsmeigiamąjį termometrą, gali būti naudojami tik toliau nurodyti kaitinimo būdai.

- 4D karšto oro srautas 
- Viršutinis / apatinis kaitinimas 
- Ekonomiškasis karšto oro srautas 
- Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas 
- Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija 
- Picos kepimo režimas 

11.2 Įsmeigiamojo termometro įstatymas

Naudokite pristatytą įsmeigiamąjį termometrą arba užsisakykite tinkamą įsmeigiamąjį termometrą iš mūsų klientų aptarnavimo tarnybos.

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

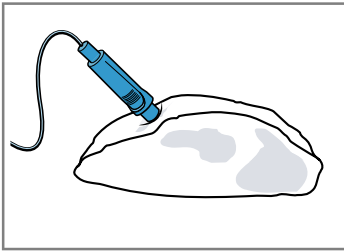
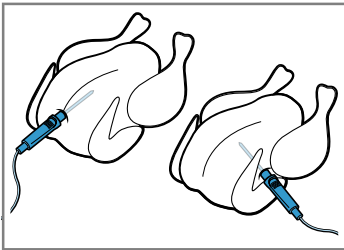
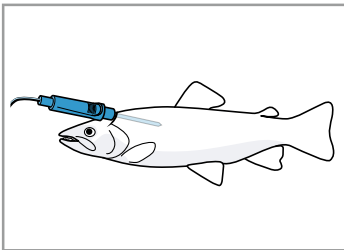
- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

DĖMESIO!

Antraip įsmeigiamasis termometras gali sugesti.

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

1. Įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą į ruošiamą maistą. Įsmeigiamasis termometras turi tris matavimo taškus. Atkreipkite dėmesį, kad į ruošiamą maistą termometras būtų įsmeigtas bent iki vidurinio matavimo taško.

Ploni mėsos ga- balėliai	Įsmeigiamąjį termometrą iš šono įsmeikite į storiausią mėsos vietą.
Stori mėsos ga- balėliai	Įsmeigiamąjį termometrą smeikite į mėsą iš viršaus įstrižai iki galo. 
Paukštie- na	Įsmeigiamąjį termometrą iki galo įsmeikite į storiausią paukščio krūtinėlės vietą. Atsižvelgdami į paukštienos savybes, įsmeigiamąjį termometrą smeikite skersai arba išilgai. 
Žuvis	Ruošdami visą žuvį, įsmeigiamąjį termometrą iki galo smeikite už žuvies galvos centrinio kaulo kryptimi. 
Upsukite paukštienos gabalą ir uždėkite ant grotelių krūtinėle žemyn. Padėkite žuvį ant grotelių plaukimo padėtyje, kad jos nereikėtų vartyti, pvz., į žuvį įdėję perpjautą bulvę.	

2. Ruošiamą maistą su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėkite į kamerą.
3. Įsmeigiamojo termometro jungtį prijunkite prie lizdo kameros kairėje pusėje.

Pastabos

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

11.3 Įsmeigiamojo termometro nustatymas

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

Reikalavimai

- Ruošiamas maistas su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėtas į kamerą.
 - Įsmeigiamasis termometras prijungtas kameroje.
1. Valdymo ratuku nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
 2. Paspauskite .
 - ✓ Kameros temperatūra  ryškiai rodoma balta spalva.
 3. Valdymo ratuku nustatykite kameros temperatūrą. Kameros temperatūrą nustatykite bent 10 °C aukštesnę nei vidaus temperatūra. Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C.
 4. Dar kartą paspauskite .
 - ✓ Vidaus temperatūra  ryškiai rodoma balta spalva.
 5. Valdymo ratuku nustatykite vidaus temperatūrą.
 6. Įjunkite režimą paspausdami .
 - ✓ Prietaisas pradeda kaisti.
 - ✓ Ekrane rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia, ir nuostatos.
 - ✓ Vidaus temperatūra ryškiai rodoma balta spalva. Kairėje rodoma faktinė ruošiamo maisto vidaus temperatūra, dešinėje – nustatytoji, pvz., 15 °C / 75 °C. Faktinė vidaus temperatūra rodoma tik maistui įkaitus maždaug iki 10 °C. Vidaus temperatūrą rodo įkaitinimo linija.
 - ✓ Kai patiekalas pagamintas, pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane rodoma faktinė vidaus temperatūra atitinka nustatytąją vidaus temperatūrą, pvz., 75 °C / 75 °C.
 7.  **ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**
Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras labai įkaista.
 - ▶ Karštą priedą ir įsmeigiamąjį termometrą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.
 Kai pasiekama vidaus temperatūra, atlikite šiuos veiksmus:
 - Išjunkite prietaisą paspausdami .
 - Įsmeigiamąjį termometrą atjunkite nuo lizdo kameroje.
 - Ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš ruošiamo maisto ir išimkite iš kameros.

Temperatūros keitimas

1. Įjungus vidaus temperatūrą ryškiai rodoma balta spalva. Vidaus temperatūrą galite keisti tiesiog valdymo ratuku.
2. Norėdami pakeisti kameros temperatūrą, paspauskite  ir pakeiskite kameros temperatūrą valdymo ratuku.

Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

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

11.4 Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra

Čia pateikiama įvairių maisto produktų vidaus temperatūra.

Orientacinės vertės priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių. Nenaudokite šaldytų maisto produktų.

Paukštiena	Vidaus temperatūra, °C
Viščiukas	80 - 85
Vištos krūtinėlė	75 - 80
Antiena	80 - 85
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta	55 - 60
Kalakutas	80 - 85
Kalakuto krūtinėlė	80 - 85
Žąsiena	80 - 90
Kiauliena	Vidaus temperatūra, °C
Kiaulienos sprandinė	85 - 90
Kiaulienos išpjova, vidutiniškai iškepta	62 - 70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta	72 - 80
Jautiena	Vidaus temperatūra, °C
Jautienos filė arba jautienos pjaušnys pagal anglišką receptą	45 - 52

Jautiena	Vidaus temperatūra, °C
Jautienos išpjova arba jautienos pjaušnys, vidutiniškai iškeptas	55 - 62
Jautienos filė arba jautienos pjaušnys, gerai iškepta	65 - 75
Veršiena	Vidaus temperatūra, °C
Veršienos kepsnys arba mentė, liesa	75 - 80
Veršienos kepsnys, mentė	75 - 80
Veršienos karka	85 - 90
Ėriena	Vidaus temperatūra, °C
Ėriuoko koja, vidutiniškai iškepta	60 - 65
Ėriuoko koja, gerai iškepta	70 - 80
Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškepta	55 - 60
Žuvis	Vidaus temperatūra, °C
Visa žuvis	65 - 70
Žuvies filė	60 - 65
Kiti patiekalai	Vidaus temperatūra, °C
Maltos mėsos kepsnys, visos mėsos rūšys	80 - 90

12 „AutoPilot“

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

12.1 Indas

Paruošimo rezultatas priklauso nuo indo savybių ir dydžio.

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

Netinka indai iš šių medžiagų:

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

12.2 Patiekalų nuostatos

Kad patiekalai būtų paruošti optimaliai, prietaisas naudoja įvairias nuostatas.

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

Nurodymai dėl nuostatų

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

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

Programos

Programose nustatytas nekeičiamas kaitinimo būdas, temperatūra ir trukmė.

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

12.3 Patiekalų apžvalga

Čia nurodomi patiekalai, kuriuos galite ruošti.

Patiekalai

- Viščiukas, neįdarytas
- Kalakuto krūtinėlė
- Kiaulienos sprandinė be kaulo
- Troškintas jautienos kepsnys
- Veršienos kepsnys, įvairūs variantai
- Ėriuoko koja be kaulo, vidutiniškai iškepta

- Kepsnys iš šviežiai maltos mėsos
- Guliašas
- Jautienos vyniotiniai
- Vieno puodo patiekalas su daržovėmis

12.4 Patiekalo nuostatos

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

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

1. Paspauskite .
2. Valdymo ratuku pasirinkite norimą patiekalą.
3. Paspauskite .
4. Valdymo ratuku nustatykite savo patiekalo svorį. Trukmė apskaičiuojama automatiškai.
 - Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite nukelti pabaigos laiką.
→ "Pabaigos laiko nustatymas", Psl. 13
5. Įjunkite režimą paspausdami .
 - ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė. Įkaitinimo linija nerodoma.
 - ✓ Kai patiekalas pagamintas, pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista.
6. Trukmei pasibaigus, galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jautiklinį laukelį.

- Ruošdami kai kuriuos patiekalus prireikus galite papildomai ruošti toliau.
→ "Papildomas maisto ruošimas", Psl. 16
- Kai patiekalas baigiamas ruošti, išjunkite prietaisą paspausdami .

Papildomas maisto ruošimas

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

1. Jei nenorite ruošti toliau, paspauskite  ir išjunkite prietaisą paspausdami .
2. Norėdami patiekalą ruošti toliau, paspauskite .
 - ✓ Ekrane rodoma trukmė.
3. Jei reikia, pakeiskite trukmę valdymo ratuku.
4. Įjunkite režimą paspausdami .
 - ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane vėl rodomas pranešimas apie ruošimo tąsą.
5. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jautiklinį laukelį.
 - Jei norite dar kartą ruošti toliau, paspauskite .
 - Kai patiekalas baigiamas ruošti, paspauskite  ir išjunkite prietaisą paspausdami .

13 Apsauga nuo vaikų

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

13.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išjungimas

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

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

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

14 Šabo nuostata

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

14.1 Šabo nuostatos įjungimas

Pastabos

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

Reikalavimas. Šabo nuostata aktyvinta pagrindinėse nuostatose.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 17

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

15 Pagrindinės nuostatos

Jūs galite sureguliuoti prietaisą pagal savo poreikius.

15.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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

Pagrindinė nuostata	Parinktis
Kalba	Žr. parinktį prietaise.
Par. laik.	Paros laikas 24 val. formatu.
Garso signalas	Maža trukmė (30 sekundžių) Vidutinė trukmė (1 minutė) ¹ Didelė trukmė (5 minutės)
Mygtukų tonas	Ijungta Išjungta (paspaudus ①, signalas neišjungiamas) ¹
Ekrano ryškumas	5 pakopos
Paros laiko indikatorius	Išjungta Skaitmeninis ¹
Apšvietimas	Veikiant režimui išjungta Veikiant režimui įjungta ¹
Apsauga nuo vaikų	Tik mygtukų blokatorius ¹ Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas
Veikimas įjungus	Pagrindinis meniu Kaitinimo būdai ¹ „AutoPilot“
Užtemdymas naktį	Išjungta ¹ Ijungta
Prekės ženklo logo-tipas	Rodmenys ¹ Nerodyti
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojamas ¹ Minimalus
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	Neįrengta (naudojant rėmus ir viengubus bėgelius) ¹ Įrengta (naudojant dvigubus ir trigubus bėgelius)

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

Pagrindinė nuostata	Parinktis
Šabo nuostata	Ijungta Išjungta ¹
Gamyklinė nuostata	Atkurti Neatkurti ¹

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

15.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

Reikalavimas. Prietaisas išjungtas.

1. Apie 3 sekundes spauskite ①.
2. Ekrane rodomus pranešimus patvirtinkite paspausdami ②.
- ✓ Ekrane pasirodo pirmasis pagrindinis nuostatas.
3. Valdymo ratuku pakeiskite pagrindinę nuostatą.
4. Paspauskite ③.
- ✓ Ekrane rodoma kita pagrindinė nuostata.
5. Spausdami ④ pereikite pagrindines nuostatas ir prireikus jas pakeiskite valdymo ratuku.
6. Norėdami išsaugoti pakeitimus, apie 3 sekundes spauskite ①.

Pastaba. Nutrūkus maitinimui, pakeistos pagrindinės nuostatos išsaugomos.

Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite ①.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

15.3 Paros laiko nustatymas

Reikalavimas. Prietaisas išjungtas.

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

16 Valymas ir priežiūra

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

16.1 Valymo priemonės

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali pažeisti prietaiso paviršius.

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

- ▶ Niekada nepilkite orkaitės valiklio į šiltą kamerą.

- Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite iš kameros ir nuo prietaiso durelių visus likučius.

Naujose kempinėse yra gamybos priemonių likučių.

- Naujas kempinines šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

Tinkamos valymo priemonės

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

Vadovaukitės prietaiso valymo instrukcija.
→ "Prietaiso valymas", Psl. 19

Priekinė prietaiso dalis

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Nerūdijantysis plienas	■ Karštas plovimo šarmas ■ 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 plovimo šarmas	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.

Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Durelių stiklai	■ Karštas plovimo šarmas	Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančiojo plieno spiralės. Patarimas. Norėdami išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 21
Durelių dangtis	■ Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis ■ Iš plastiko: Karštas plovimo šarmas	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. Patarimas. Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → "Prietaiso durelės", Psl. 21
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančiojo plieno	Nerūdijančiojo plieno valiklis	Nerūdijančiojo plieno valikliu galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių.
Durelių rankena	■ Karštas plovimo šarmas	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.

Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Emaliuoti paviršiai	■ Karštas plovimo šarmas ■ Acto tirpalas ■ Orkaičių valiklis	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų. Pastabos ■ Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija Piroлизé", Psl. 19 ■ 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 rūdijimo. ■ Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	▪ Karštas plovimo šarmas	Jeigu orkaitė labai nešvari, naudokite orkaitių valiklį.
Rėmas	▪ Karštas plovimo šarmas	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → "Rėmas", Psl. 20
Priedai	▪ Karštas plovimo šarmas ▪ Orkaitių valiklis	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.
Įsmeigiamasis termometras	▪ Karštas ploviklio tirpalas	Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje.

16.2 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. 17

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
 - "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 18
2. Nausausinkite minkšta servetėle.

17 Valymo funkcija Pirolizė

Valymo funkcija "Pirolizė" beveik savarankiškai išvalo kamerą.

Kamerą valymo funkcija išvalykite kas 2–3 mėnesius. Jei reikia, valymo funkciją galite naudoti dažniau. Veikiant valymo funkcijai suvartojama maždaug 2,5–4,7 kilovatvalandės elektros.

17.1 Prietaiso paruošimas valymo funkcijai

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

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

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

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

- ▶ Sandariklio nešveiskite ir neišimkite!

- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

1. Išvalykite didesnius nešvarumus iš kameros ir nuo priedų.
2. 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 orkaitių valikliu.
3. Norėdami kartu valyti priedą, įstumkite jį į 2 lygį.
Pastaba. Kartu valykite tik komplekte esančius emaliuotus priedus, pvz., universalią kepimo skardą arba kepimo padėklą. Grotelės nepritaikytos valyti naudojant valymo funkciją, nes dėl to pakistų jų spalva.
4. Ištuštinkite kamerą. Kamera ir kartu valomi priedai turi būti tušti.

17.2 Valymo funkcijos nustatymas

Kol veikia valymo funkcija, vėdinkite virtuvę.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

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

- ▶ Veikiant valymo funkcijai intensyviai vėdinkite virtuvę.
- ▶ Patalpoje nebūkite ilgai.

- Pasirūpinkite, kad netoliese nebūtų vaikų ir gyvūnų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

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

⚠ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

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

Pastaba. Veikiant valymo funkcijai orkaitės lemputė nešviečia.

Reikalavimas. → "Prietaiso paruošimas valymo funkcijai", Psl. 19.

1. Paspauskite .
- ✓ Valymo pakopa ryškiai rodoma balta spalva.
2. Valdymo ratuku nustatykite valymo pakopą.

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

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

Trukmės keisti negalima.

3. Paspauskite .
- ✓ Ekrane pateikiamas nurodymas dėl būtinų paruošiamųjų darbų. Jį būtina įvykdyti norint naudoti valymo funkciją.
4. Įjunkite režimą paspausdami .
- ✓ Įsijungia valymo funkcija ir skaičiuojama trukmė. Įkaitinimo linija nerodoma.
- ✓ Dėl Jūsų saugumo kamrai įkaitus iki tam tikros temperatūros prietaiso durelės užsirakina. Ekrane rodoma .
- ✓ Valymo funkcijai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
5. Išjunkite prietaisą paspausdami .
- Prietaisui pakankamai atvėsus prietaiso durelės atsirakina ir  užgęsta.
6. → "Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai", Psl. 20.

17.3 Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

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

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

18 Rėmas

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

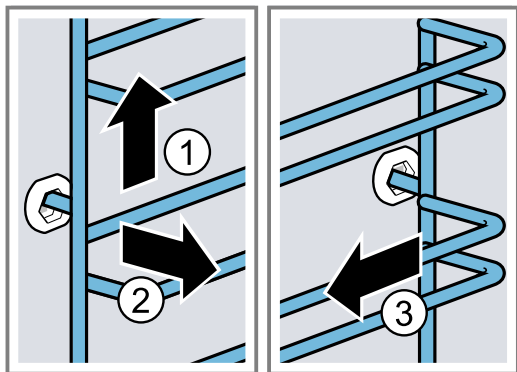
18.1 Rėmo iškabimas

⚠ 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.

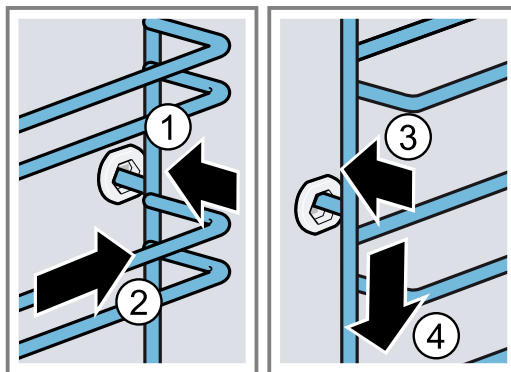
→ "Valymo priemonės", Psl. 17

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



19 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

19.1 Prietaiso durelių iškabinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.

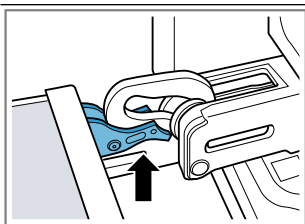
⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

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

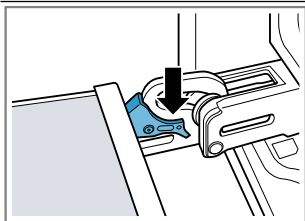
Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.

Blokavimo svirtis atlenkta



Lankstas užfiksuotas ir negali užsilenkti.

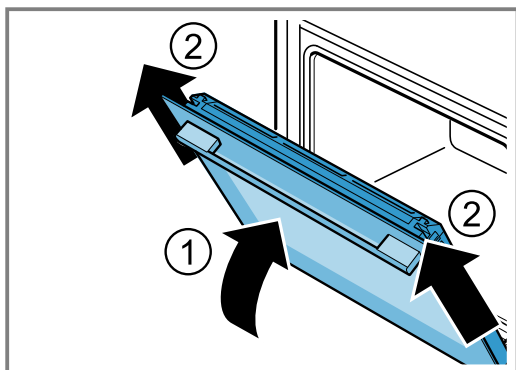
Blokavimo svirtis užlenkta



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.

19.2 Prietaiso durelių įkabinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

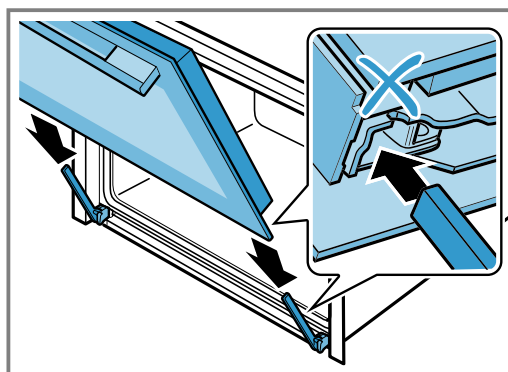
- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

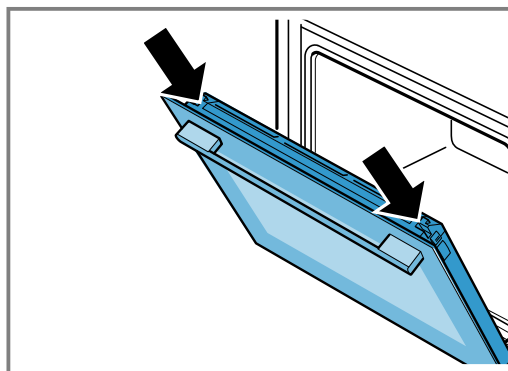
- ▶ Stebėkite, kad blokavimo svirtys visada būtų iki galo užlenktos, o iškabinant prietaiso dureles – iki galo atlenktos.

1. **Pastaba.** Atkreipkite dėmesį, ar prietaiso dureles ant lankstų galima stumti be pasipriešinimo. Pajutę pasipriešinimą patikrinkite, ar stumiate į tinkamas angas.

Tiesiai stumkite prietaiso dureles ant abiejų lankstų. Prietaiso dureles įstumkite iki galo.

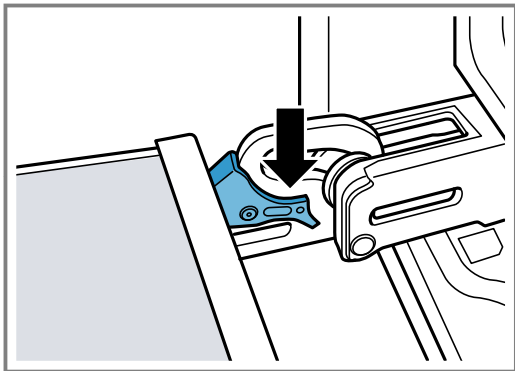


2. Abiem rankomis iš viršaus spausdami durelių dangčio kairėje ir dešinėje pusėse patikrinkite, ar prietaiso durelės įstumtos iki galo.



3. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.

4. Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.



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

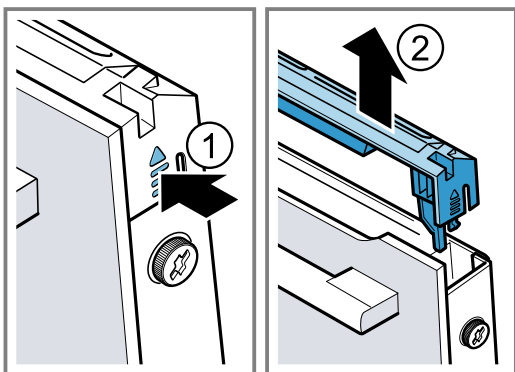
19.3 Durelių stiklų išmontavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

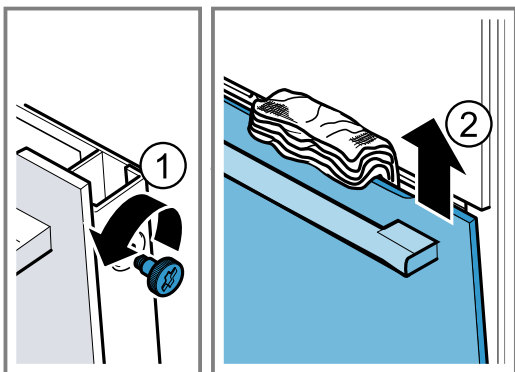
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

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

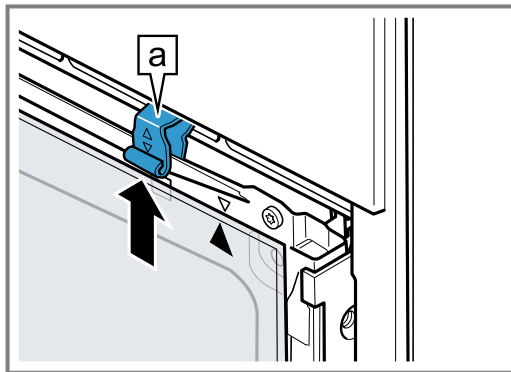
1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Durelių dangtį kairėje ir dešinėje pusėse spauskite iš išorės ①, kol jis atsilaisvins.
3. Nuimkite durelių dangtį ②.



4. Nuvalykite durelių dangtį.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 18
5. Atsukite ir išimkite kairįjį ir dešinįjį prietaiso durelių varžtus ①.
6. Pravėrę prietaiso dureles prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį. Išimkite priekinį stiklą traukdami į viršų ②.



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



9. Išimkite tarpinį stiklą.
10. ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.
▶ Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštrių metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.
Išmontuotus durelių stiklus iš abiejų pusių nuvalykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.
11. Nuvalykite prietaiso dureles.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 18
12. Nsausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.

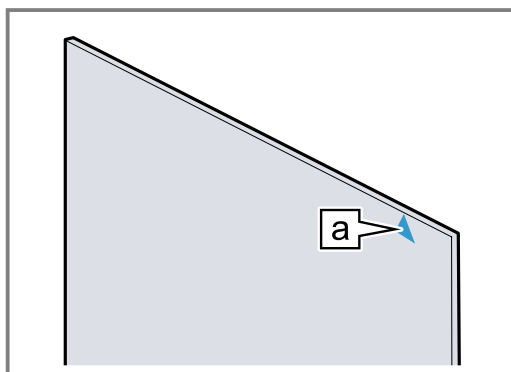
19.4 Durelių stiklų montavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

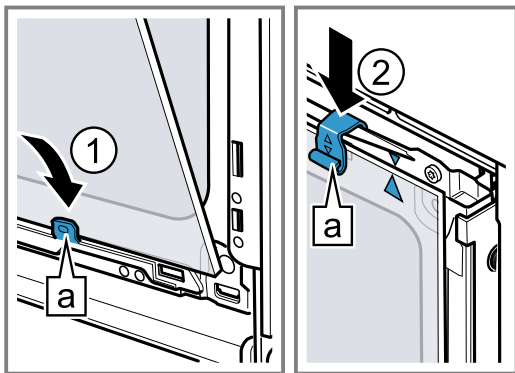
- ▶ Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.
- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

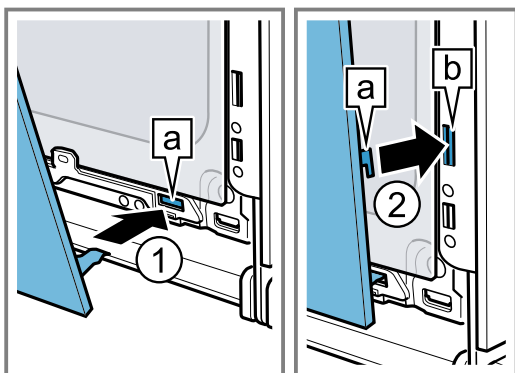


2. Įstatykite vidinį stiklą į laikiklį [a] apačioje ①, prispauskite viršuje ir laikykite.

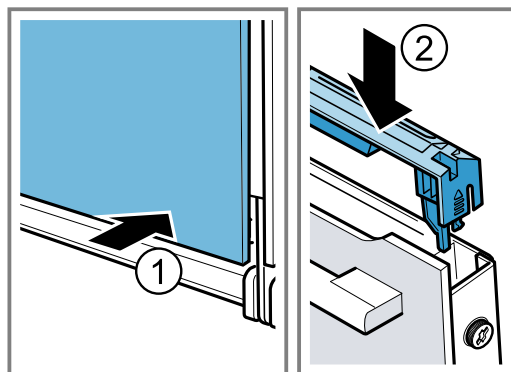
3. Kairįjį ir dešinįjį laikiklius **a** spauskite žemyn, kol prisipaus tarpinis stiklas **2**.



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



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



10. Uždarykite prietaiso dureles.

Pastaba. Kamera vėl naudokite tik tinkamai sumontavę durelių stiklus.

20 Sutrikimų šalinimas

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

20.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.
Ekrane rodoma „Kalba: lietuvių“.	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas. – Kalba – Paros laikas
Režimas neįsijungia arba nutrūksta.	Galimos įvairios priežastys. ▶ Patikrinkite ekrane rodomus nurodymus. → "Informacijos rodymas", Psl. 11

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Režimas neįsijungia arba nutrūksta.	Veikimo sutrikimas ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 25
Prietaisas nekaista.	Pagrindinėse nuostatose aktyvintas demonstracinis režimas, ekrane rodoma . 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį, ir paskui vėl jį prijunkite. 2. Per 3 minutes pasyvinkite demonstracinį režimą → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 17. Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles. ✓ Prietaisas atlieka savitikrą ir yra parengtas naudoti.
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas.	Pakeista pagrindinė nuostata. ▶ Pakeiskite paros laiko rodmenį pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 17
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių.	Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija, ekrane šviečia . ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges . → "Valymo funkcija Pirolizė", Psl. 19 Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija. ▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku . → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 16 Užraktą galite išjungti pagrindinėse nuostatose. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 17
Valdymo ratukas iškrito iš savo vietos valdymo skydelyje.	Valdymo ratukas atsifiksavo. 1. Įdėkite valdymo ratuką į jo vietą valdymo skydelyje. 2. Įspauskite valdymo ratuką, kad jis užsifikuotų ir būtų galima jį pasukti.
Sunku pasukti valdymo ratuką.	Po valdymo ratuku yra nešvarumų. Valdymo ratuką galima išimti. Pastaba. Kad valdymo ratuko vieta neišsiklibintų, stenkitės dažnai neišimti valdymo ratuko. 1. Kad valdymo ratukas atsilaisvintų, spustelėkite išorinį valdymo ratuko kraštą. ✓ Valdymo ratukas pakrypsta ir tampa lengviau jį suimti. 2. Išimkite valdymo ratuką iš jo vietos. 3. Atsargiai nuvalykite valdymo ratuką ir jo vietą prietaise karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle. Nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite jokių aštrių arba šveičiamųjų priemonių. Nešlapinkite valdymo ratuko. Neplaukite valdymo ratuko indaplovėje.
Neveikia kameros apšvietimas.	Perdegė halogeninė lemputė. ▶ Pakeiskite orkaitės lemputę. → "Orkaitės lemputės keitimas", Psl. 25
Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė.	Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų automatiškai išjungia kaitinimą. Ekrane pateikiamas nurodymas. Ilgiausia veikimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų. 1. Norėdami tęsti režimą, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį arba pasukite valdymo ratuką. 2. Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku . Patarimas. Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų netikėtai. → "Trukmės nustatymas", Psl. 12
Ekrane pasirodo pranešimas su "D" arba "E" kodu, pvz., D0111 arba E0111.	Elektronika aptiko klaidą. 1. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. ✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgesa. 2. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 25
Netenkina paruošimo rezultatas.	Netinkamos nuostatos. Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto. ▶ Kitą kartą nustatykite mažesnes arba didesnes vertes. Patarimas. Išsamią informaciją apie ruošimą ir tinkamas nustatomojo vertes rasite mūsų svetainėje www.bosch-home.com.

20.2 Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

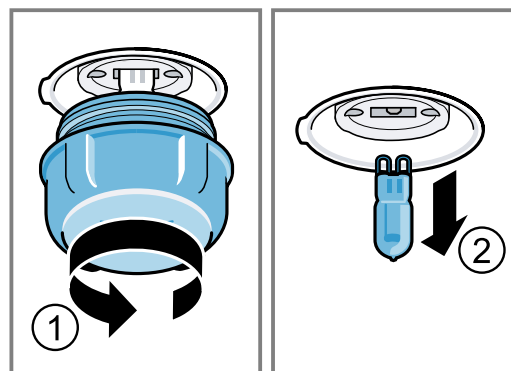
Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekama įtampa.

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

Reikalavimai

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

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



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

21 Utilizavimas

Čia susipažinkite, kaip reikia teisingai utilizuoti nereikalingus senus prietaisus.

21.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

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

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



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

22 Klientų aptarnavimo tarnyba

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

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

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

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

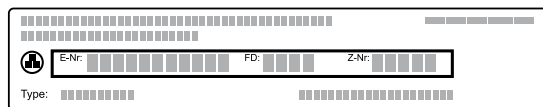
Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

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

Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai.

22.1 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.

23 Viskas pavyks

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

23.1 Bendrosios gaminimo nuorodos

Ruošdami bet kokius patiekalus atkreipkite dėmesį į toliau pateiktą informaciją.

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

23.2 Kepinių kepyimo nuorodos

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

DĖMESIO!

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

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

Įstūmimo lygiai

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

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

Kepimas keliuose lygiuose	Aukštis
2 lygiai	
■ Universali kepyimo skarda	3
■ Kepimo padėklas	1
2 lygiai	
■ 2 grotelės su formomis ant viršaus	3
	1

Kepimas keliuose lygiuose	Aukštis
3 lygiai	
■ Kepimo padėklas	5
■ Universali kepyimo skarda	3
■ Kepimo padėklas	1
4 lygiai	
■ 4 grotelės, išklotos kepyimo popieriumi	5
	3
	2
	1

Naudokite 4D karšto oro srauto kaitinimo būdą.

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

23.3 Kepimo, troškinimo ir kepyimo griliu nuorodos

- Rekomenduojamos nuostatos galioja kepamiems šaldytuvo temperatūros produktams ir neįdarytai, paruoštai kepti paukštienai.
- Paukštį į indą dėkite krūtinėlė arba odos puse žemyn.
- Kepsnį, griliu kepamą gabalėlį arba visą žuvį apverskite prabėgus maždaug $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ nurodyto laiko.
- Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atkreipkite dėmesį į svarbią informaciją, kaip tinkamai naudoti. → Psl. 13

Kepimas ant grotelių

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

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

Kepimas inde

Ruošiant inde su dangčiu, kamera liks švaresnė.

Bendroji informacija apie kepimą inde

- Naudokite karščiui atsparų, orkaitei tinkamą indą.
- Indą padėkite ant grotelių.
- Tinkamiausi yra indai iš stiklo.

- Vadovaukitės gamintojo pateiktomis nuorodomis dėl kepimo indo.

Kepimas inde be dangčio

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

Kepimas inde su dangčiu

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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

Kepimas griliu

Griliu kepkite patiekalus, kurie turi būti traškūs.

- Griliu kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Griliu kepami gabalėliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.
- Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Kad būtų surenkami lašantys skysčiai, galite vienu lygiu žemiau po grotelėmis įstumti universalią kepimo skardą.

Pastabos

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

23.4 Šaldytų produktų ruošimas

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

23.5 Pusgaminių ruošimas

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

23.6 Patiekalų pasirinkimas

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

Įvairiam maistui rekomenduojamos nuostatos

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

¹ Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 8	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sausainiai, 3 lygiai	1x Universali kepimo skarda + 2x Kepimo padėklas	5+3+1		140–160	15–30
Duona, padinė, 750 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	1. 10–15 2. 25–35
Duona, padinė, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	1. 10–15 2. 40–50
Duona, padinė, 1500 g	Keturkampė forma	2		200–210	35–45
Neraugintos duonos papločiai	Universali kepimo skarda	3		250–270	20–25
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180 - 200	20 - 30
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo	Kepimo padėklas	3		200–220	25–35
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		180–200	35–45
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	2		220–230	20–30
Kišas	Atviro pyrago forma , Juodas padėklas	3		190–210	30–40
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	3		260–280 ¹	10–15
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	2		200–220	30–50
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160–190	50–70
Viščiukas, 1 kg, neįdarytas	Grotelės	2		200–220	60–70
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	3		220–230	30–35
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2		160–180	120–150
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180–190	110–130
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190–200	120–140
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	2		210–220	40–50
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	130–160
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	140–160
Jautienos pjautinė, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Grotelės	2		220–230	60–70
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		3	25–30
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–190	50–80
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		170–190	20–30

¹ Įkaitinti prietaisą.

Jogurtas

Paruoškite jogurtą savo prietaisu.

Jogurto ruošimas

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

3. Į pieną įmaišykite 150 g šaldytuvo temperatūros jogurto.
4. Supilstykite masę į mažus indelius, pvz., į puodelius ar mažas taures.
5. Uždenkite indus plėvele, pvz., šviežumą palaikančia plėvele.
6. Pastatykite indus ant kameros dugno.
7. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
8. Paruoštą jogurtą bent 12 valandų laikykite šaldytuve.

Nuostatos, rekomenduojamos desertams ir kompotui

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>Psl. 8</i>	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas		40–45	8–9 val.

23.7 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

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

Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

Atitirpinimo nuorodos

- Savo prietaise galite atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves ir kepinus.
- Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve.
- Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.
- Rekomenduojamos nuostatos galioja užšaldymo temperatūros maistui (–18 °C).
- Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:
 - 1 grotelės: 2 lygis
 - 2 grotelės: 3 ir 1 lygiai

- Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite arba apverskite patiekalą.
- Didelius gabalus apverskite kelis kartus. Kartkartėmis atskirkite patiekalo dalis.
- Jau atitirpusius gabalėlius išimkite iš kameros.
- Atitirpusius patiekalus dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

Laikymas šiltai**Laikymo šiltai nuorodos**

- Paruoštus patiekalus galite laikyti šiltai pasirinkę kaitinimo būdą "Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas" ir nustatę 70 °C. Tuomet nesusidarys kondensato ir nereikės valyti kameros.
- Kad maistas neišsausėtų, galite jį uždengti.
- Maisto negalima šiltai laikyti ilgiau nei 2 valandas.
- Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau.

23.8 Kontroliniai patiekalai

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

Kepimas

- Nustatomosios reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.
- Atkreipkite dėmesį į rekomenduojamose nuostatose pateikiamą informaciją apie įkaitinimą. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Iš pradžių kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.
- Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Įstūmimo lygiai kepat 2 lygiuose:
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis

- Kepimo padėklas: 1 lygis
 - Formos ant grotelių:
 - Pirmos grotelės: 3 lygis
 - Antros grotelės: 1 lygis
 - Įstūmimo lygiai kepat 3 lygiuose:
 - Kepimo padėklas: 5 lygis
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
 - Kepimo padėklas: 1 lygis
 - Drėgnas biskvitas
 - Jei kepat 2 lygiuose, atidaromąsias formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis.

Nuostatos, rekomenduojamos kepat

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 8	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3		140–150 ¹	25–40
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	3		140–150 ¹	25–40
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–150 ¹	30–40
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + 1x Universali kepimo skarda	5+3+1		130–140 ¹	35–55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160 ¹	20–30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150 ¹	25–35
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		150 ¹	25–35
Maži pyragaičiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + 1x Universali kepimo skarda	5+3+1		140 ¹	35–45
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–170 ²	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–170 ²	30–40
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	3+1		150–170 ²	30–50

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Nuostatos, rekomenduojamos kepat griliu

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 8	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	5		3 ¹	4–6

¹ Prietaiso iš anksto neįkaitinti.

24 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.

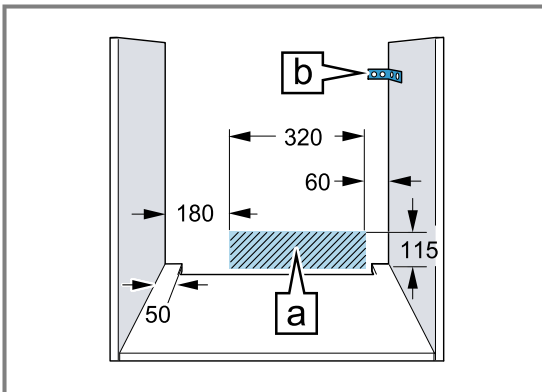


24.1 Bendrieji montavimo nurodymai

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.

- Neneškite ir nestatykite prietaiso laikydami už durelių rankenos.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali pažeinti elektrinių dalių funkcijoms.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto **a** srityje arba už montavimo srities.
Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampiniu **b**.



- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad neįsijautumėte. Montuojant priekinę dalį briaunos gali būti aštrios.
- Paveikslėlyje matmenys pateikti milimetrais.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

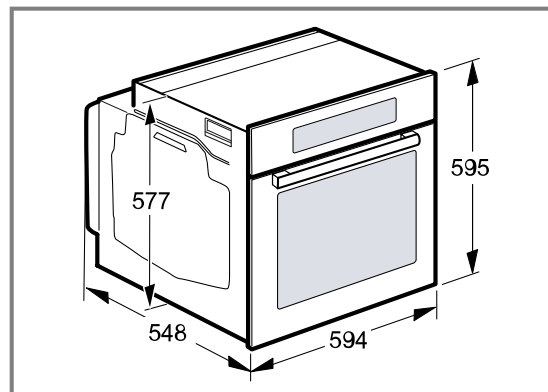
DĖMESIO!

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

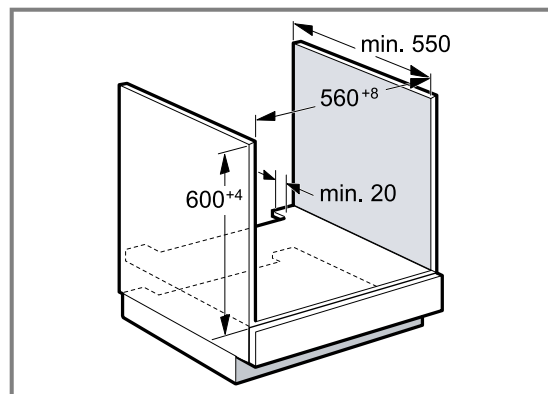
24.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



24.3 Montavimas po stalviršiu

Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.

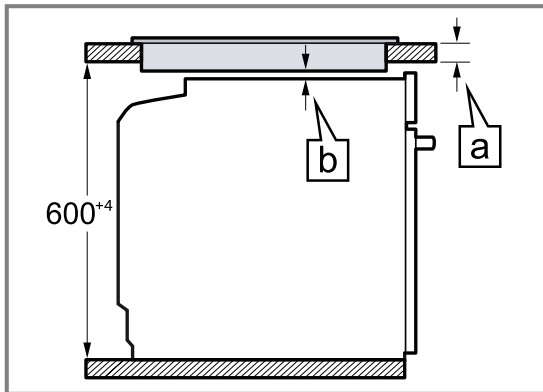
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldo.

- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

24.4 Montavimas po kaitlente

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

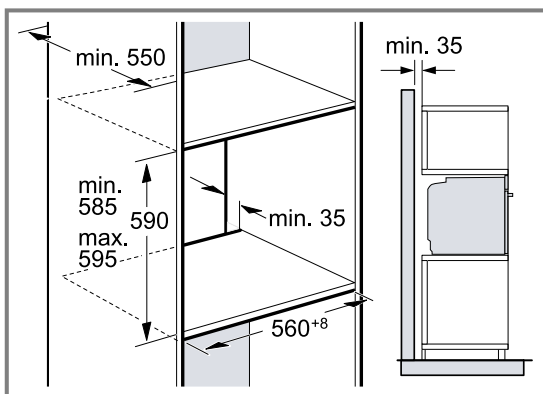
Kadangi būtina paisyti minimalaus atstumo [b], mažiausias stalviršio storis yra [a].



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

24.5 Montavimas aukštoje spintoje

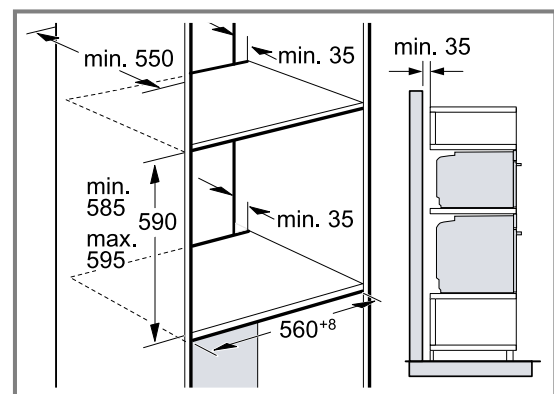
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

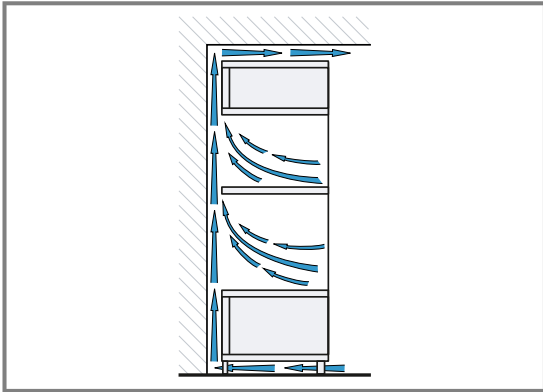
24.6 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

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



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

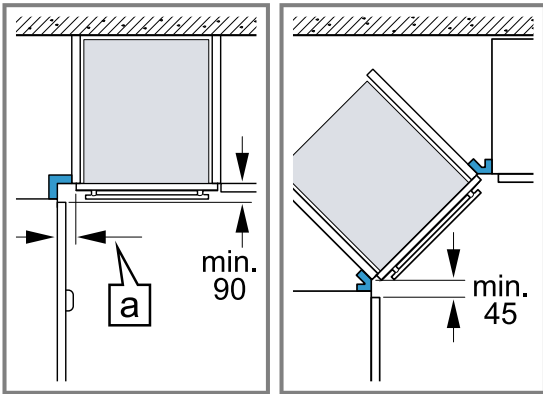
- Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytą brėžinyje.



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

24.7 Montavimas kampe

Montuodami kampe laikytės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

24.8 Elektros jungtis

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

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

Prietaiso elektros jungties prijungimas kištuku su apsauginiu kontaktu

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

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

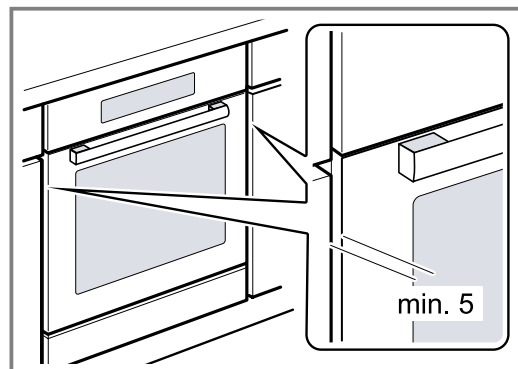
Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

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

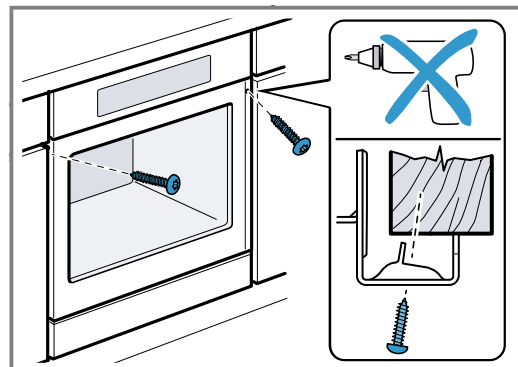
- Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą.
Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
- Junkite pagal jungimo schemą.
Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
- Jungimo prie elektros tinklo laido gyslas prijunkite pagal spalvas:
 - žalia ir geltona = apsauginis laidas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

24.9 Prietaiso įmontavimas

- Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.

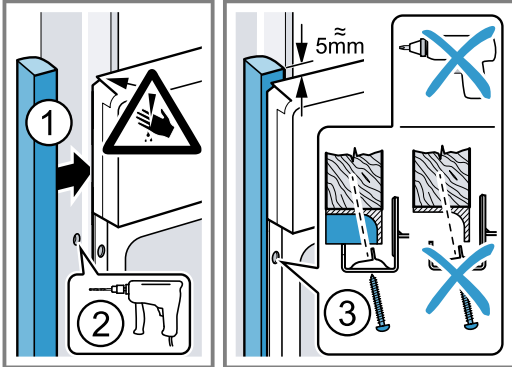


- Priveržkite prietaisą.



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

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



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

24.10 Prietaiso išmontavimas

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



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



9001627087 (020204)

It