



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



Integruota orkaitė

HNG8764.7

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	2
2	Daiktinės žalos išvengimas	7
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	8
4	Susipažinimas	9
5	Darbo režimai	11
6	Priedai	13
7	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	15
8	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	16
9	Greitasis įkaitinimas	17
10	Laiko funkcijos	17
11	Garai	18
12	Mikrobangos.....	21
13	Įsmeigiamasis termometras	23
14	Vedlys	25
15	Apsauga nuo vaikų	27
16	Šabo nuostata	27
17	Pagrindinės nuostatos	27
18	Home Connect	28
19	Valymas ir priežiūra	30
20	Valymo funkcija Pirolizė	32
21	Pagalbinė valymo programa	33
22	Kalkių šalinimas	34
23	Džiovinimas	34
24	Rėmas	35
25	Prietaiso durelės	36
26	Sutrikimų šalinimas	37
27	Utilizavimas	40
28	Klientų aptarnavimo tarnyba	40
29	Atitikties deklaracija	40
30	Viskas pavyks	41

31	MONTAVIMO INSTRUKCIJA	52
31.1	Bendrieji montavimo nurodymai.....	52



1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

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

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

Naudokite prietaisą tik:

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

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

1.3 Naudotojų rato apribojimas

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

nojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrėti kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrėti. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 13

⚠ 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 kepsimo popieriaus nepritvirtinę priedų.
- ▶ Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepsimo forma.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

Priedai ir indai labai įkaista.

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

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

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

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

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.

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

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

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

▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 40

⚠ 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, 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 Mikrobangų funkcija

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

Maisto produktai, jų pakuotės ir talpyklos gali užsidegti.

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

Aliejus gali užsidegti.

- ▶ Niekuomet nešildykite mikrobangomis aliejaus.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sprogimo pavojus!

Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

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

- ▶ Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių su lukštu.
- ▶ Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžgių.
- ▶ Jei šildote kiaušinieneę arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį.
- ▶ Jei maisto produkto apvalkalas arba odelė yra kietas, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai apvalkalą arba odelę reikia pabadyti.

Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai.

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

Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

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

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

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

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

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

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

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

Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga.

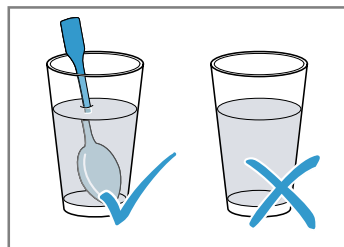
Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, pagalvės su kauliukų arba grūdų užpildu, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

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

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



⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

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

- ▶ Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamus indus.

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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą.

- ▶ Niekada nenuimkite korpuso.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!**

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

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

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 30

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

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

Prietaisuose be korpuso dangčio išsiskiria mikrobangų energija.

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

1.6 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

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

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

Kameroje susikaupia karštų garų.

- ▶ Jei eksploatuodami prietaisą naudojate garų režimą, nesilieskite prie kameros.

Išimant priedą gali išsilieti karšto skysčio.

- ▶ Karštą priedą imkite tik su orkaitės pirštine.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

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

1.7 Įsmeigiamasis termometras

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

1.8 Valymo funkcija

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

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

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Rimos žalos sveikatai pavojus!**

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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!**

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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

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

⚠ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

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

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

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

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

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

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

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

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

Silikoninės formos arba plėvelės, dangčiai ir priedai su silikonu gali pažeisti kepimo jutiklį. Žalos gali būti padaryta ir tuomet, kai neaktyvus kepimo jutiklis.

- ▶ Nenaudokite silikoninių formų arba plėvelių, dangčių ir priedų su silikonu.

Kameroje niekada nelaikykite daiktų iš silikono.

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

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

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

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

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

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

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

2.2 Mikrobangų funkcija

Naudodamiesi mikrobangų režimu paisykite šių nurodymų.

DĖMESIO!

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

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

Tiesiogiai vienas virš kito įstumti priedai sukelia kibirkštis.

- ▶ Grotelių negalima naudoti kartu su universalia kepimo skarda.
- ▶ Priedus stumkite tik į skirtingus lygius.

Įjungus tik mikrobangų režimą negalima naudoti universalios kepimo skardos arba kepimo padėklo. Gali pradėti kibirkščiuoti ir sugadinti kamerą.

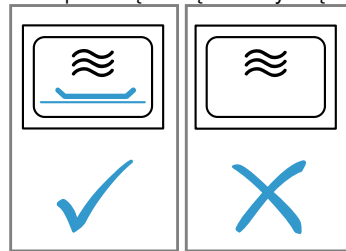
- ▶ Statykite ant komplekte esančių grotelių.

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

- ▶ Į prietaisą nedėkite aliuminio indų.

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.

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



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

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

2.3 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

DĖMESIO!

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

- ▶ Nenaudokite surūdijusių indų.

Karštas vanduo vandens bakelyje gali pažeisti garinimo sistemą.

- ▶ Į vandens bakelį pilkite tik šaltą vandenį.

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

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

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

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeniu.

Plaunamas indaplovėje vandens bakelis pažeidžiamas.

- ▶ Vandens bakelio neplaukite indaplovėje.
- ▶ Vandens bakelį valykite minkšta servetėle ir įprastu plovikliu.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiuavę.

3.2 Energijos taupymas

Jeį paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

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

- Jeį 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 nepsikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

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

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

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Pastaba.

Prietaisas vartoja:

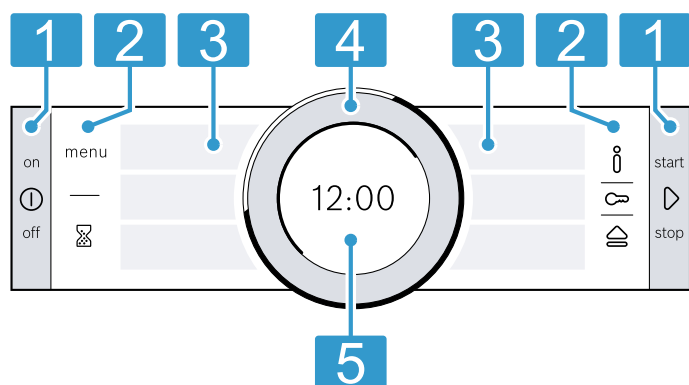
- veikdamas parengties režimu tinkle – maks. 2 W;
- neprijungus prie tinklo budėjimo režime ir veikiant ekranui – maks. 1 W;
- neprijungus prie tinklo budėjimo režime ir neveikiant ekranui – maks. 0,5 W.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo skydelis

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

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 Jutikliniai ekranai**
Jutikliniuose ekranuose matysite, kokias galimybes galite rinktis šiuo metu. Norėdami pasirinkti funkciją, tiesiog palieskite atitinkamą tekstinį laukelį. Tekstiniai laukeliai keičiasi, atsižvelgiant į parinktį.
- 4 Valdymo ratukas**
Valdymo ratuką galite sukuti ir į kairę, ir į dešinę pusę. Švelniai spustelėkite valdymo ratuką ir pasukite norima kryptimi.
- 5 Ekranas**
Ekrane rodomos dabartinės nustatomosios vertės arba nurodomieji tekstai.

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

Jutikliniais laukeliais tiesiogiai pasirinksite įvairias funkcijas. Šiuo metu pasirinktos funkcijos jutiklinis laukelis šviečia raudonai.

Jutiklinis laukelis	Funkcija	Paskirtis
menu	Menu	Atidaromas darbo režimų meniu. → "Darbo režimai", Psl. 11
⌚	Laikmatis	Laikmačio pasirinkimas.
ℹ	Informacija	Galima peržiūrėti papildomą informaciją apie funkciją arba nuostatą.
🔒	Apsauga nuo vaikų	Paspaudimas apie 4 sekundes: apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba pasyvėjimas.
🚰	Valdymo skydelio atidarymas	Norėdami išimti vandens bakelį, atidarykite valdymo skydelį.

4.4 Jutikliniai ekranai

Jutikliniuose ekranuose pateikiami ir rodmenys, ir valdymo elementai.

Jutikliniai ekranai suskirstyti į kelis tekstinius laukelius. Tekstiniuose laukeliuose rodomos šiuo metu galimos parinktys ir jau parinktos nuostatos. Norėdami pasirinkti funkciją, palieskite atitinkamą tekstinį laukelį.

Pasirinkta funkcija tekstinio laukelio šone pažymima raudona vertikalia rodykle. Vertė ekrane → *Psl. 10* ryškiai rodoma balta spalva.

Tekstinio laukelio šone maža raudona rodyklė rodo, kurią funkciją galite nustatyti slinkdami pirmyn arba atgal.

4.5 Valdymo ratukas

Valdymo ratuku galite keisti ekrane rodomas nustatymų vertes ir perversti jutiklinį ekraną.

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






4.6 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. Naudojant mikrobangų režimą, pagrindinėje dalyje rodoma trukmė.
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.

Simboliai

Ekrane gali būti rodomi įvairūs simboliai.

Simbolis	Pavadinimas	Paskirtis
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> Prisijungta prie namų tinklo ir Home Connect serverio Linijų skaičius rodo namų tinklo signalo stiprumą → "Home Connect ", <i>Psl. 28</i>
	Namų tinklas	Neprisijungta prie namų tinklo → "Home Connect ", <i>Psl. 28</i>
	Home Connect serveris	Prie Home Connect serverio neprisijungta → "Home Connect ", <i>Psl. 28</i>
	Nuotolinė paleistis	Aktyvinta nuotolinė paleistis → "Home Connect ", <i>Psl. 28</i>
	Nuotolinė diagnostika	Aktyvinta nuotolinė diagnostika → "Home Connect ", <i>Psl. 28</i>

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.
- Eigos indikatorius
Naudojant ratuko linija 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 kamerai 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.
Naudojant mikrobangų režimą įkaitinimo linija nerodoma.
- 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.

4.7 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

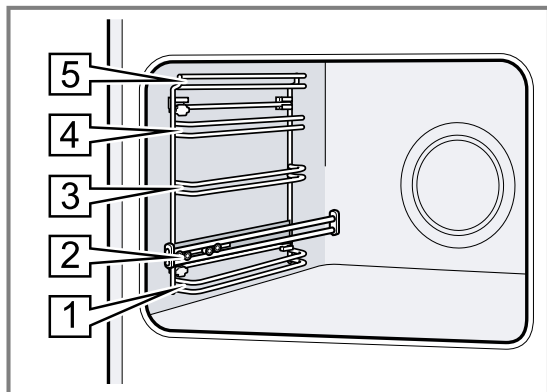
→ "Priedai", Psl. 13

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

Priklausomai nuo prietaiso tipo, viename arba keliuose rėmo lygiuose yra ištraukiamieji bėgeliai.

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 35



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 ventilatorius

Vėsinamasis ventilatorius 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 ventilatorius dar kurį laiką veikia.

Prietaiso durelės

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

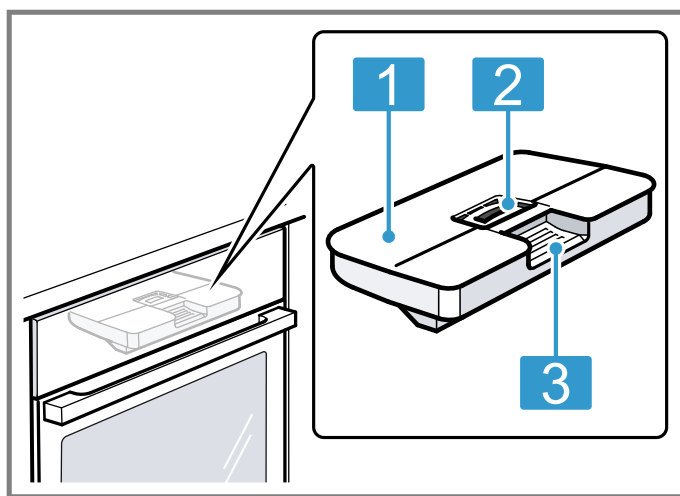
Jei pasirinkę mikrobangų darbo režimą uždarote prietaiso dureles, norėdami tęsti režimą spustelėkite ↵.

Vandens bakelis

Vandens bakelio reikia kaitinimo būdams su garų funkcija.

Vandens bakelis yra už valdymo skydelio.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 18



- 1 Bakelio dangtelis
- 2 Pripildymo ir ištuštinimo anga
- 3 Išėmimo ir įstūmimo rankenėlė

5 Darbo režimai

Čia pateikiama prietaiso darbo režimų ir pagrindinių funkcijų apžvalga.

Norėdami atverti meniu, spustelėkite meniu.

Darbo režimas	Paskirtis
Kaitinimo būdai	Norėdami savo patiekalus paruošti tinkamai, pasirinkite tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus. → "Kaitinimo būdai", Psl. 12
Vedlys	Naudokite įvairiems patiekalams užprogramuotas rekomenduojamas nuostatas. → "Vedlys", Psl. 25
Garai	Kaitinimo būdai su garų funkcija patiekalams ruošti juos tausojant. → "Garai", Psl. 18

Darbo režimas	Paskirtis
Mikrobangos	Naudodami mikrobangų funkciją maistą paruošite, pašildysite ir atitirpinsite greičiau. → "Mikrobangos", Psl. 21
Režimas „Mikrokombi“	Norėdami sutrumpinti ruošimo laiką, pasirinkę kaitinimo būdą galite papildomai įjungti mikrobangų režimą. → "Režimas „Mikrokombi“", Psl. 22
Valymas	Pasirinkite kameros valymo funkciją. → "Valymo funkcija 'Pirolizė'", Psl. 32 → "Pagalbinė valymo programa", Psl. 33 → "Kalkių šalinimas", Psl. 34

Darbo režimas	Paskirtis
Home Connect	Orkaitė susiejama su mobiliuoju įrenginiu ir valdoma nuotoliniu būdu. → "Home Connect", Psl. 28




Darbo režimas	Paskirtis
Pagrindinės nuostatos	Pritaikomos pagrindinės nuostatos. Pagrindinės nuostatos → Psl. 27





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	Temperatūros diapazonas	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 mėšai, 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 neįkaitinūs 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.
	Mažasis grilis	Grilio kaitinimo pakopos: 1 = silpnai 2 = vidutiniškai 3 = stipriai	Mažiams kiekiais didkepsnių, dešrelių ar skrebučių kepti grilyje. Mažiams kiekiais apkepti. Kaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Picos kepimo režimas	30–275 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir apvalusis kaitinimo elementai galinėje sienelėje.
	Intensyvusis kaitinimas	30–300 °C	Patiekalams su traškiu pagrindu ruošti. Karštis tiekiamas iš viršaus ir itin intensyviai – iš apačios.
	Ilgas troškinimas	70–120 °C	Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir tausojant ruošti neuždengus dangčiu. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūros diapazonas	Paskirtis ir veikimo būdas Galimos papildomos funkcijos
	Apatinis kaitinimo elementas	30–250 °C	Patiekalams baigti kepti arba ruošti vandens vonelėje. Kaitinama iš apačios.
	Džiovinimas	30–80 °C	Žolelėms, vaisiams arba daržovėms džiovinti.
	Laikymas šiltai	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Indo pašildymas	30–70 °C	Indui pašildyti.

5.2 Kaitinimo būdai su garų funkcija

Čia rasite kaitinimo būdų su garų funkcija ir jų naudojimo apžvalgą.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
	Atšviežinimas	80–180 °C	Lėkštėse patiekiamiems patiekalams ir kepiniams pašildyti juos taušojant. Tiekiami garai, todėl patiekalai neišsausėja.
	Kildinimo pakopa	30–50 °C	Tešlai kildinti arba jogurtui brandinti. Tešla pakyla daug greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.

5.3 Mikrobangų galia

Čia rasite mikrobangų galios nuostatų ir jų naudojimo apžvalgą.

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

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

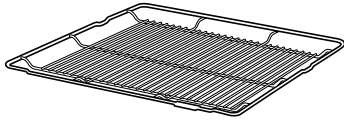
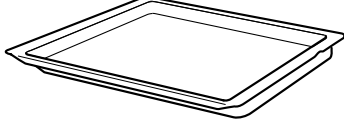
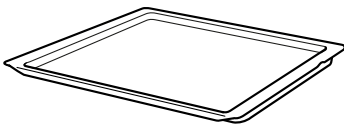
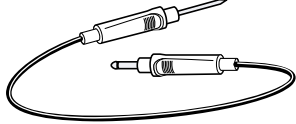
Pastaba. Didžiausia mikrobangų galia nėra skirta patiekalams šildyti. Siekiant apsaugoti prietaisą, pirmomis minutėmis didžiausia mikrobangų galia palaipsniui sumažinama iki 600 vatų. Atvėsus ir vėl galima naudoti didžiausią galią.

6 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

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

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai		Naudojimas
Grotelės		<ul style="list-style-type: none"> Pyragų formos Apkepo formos Indas Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai Užšaldyti patiekalai
Universali kepimo skarda		<ul style="list-style-type: none"> Sultingi pyragai Kepiniai Duona Dideli kepsniai Užšaldyti patiekalai Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepant grilyje ant grotelių, surinkti.
Kepimo padėklas		<ul style="list-style-type: none"> Padėkle kepamas pyragas Maži kepiniai
Įsmeigiamasis termometras		Tikslusis kepimas arba ruošimas garuose. → "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 23

6.1 Nurodymai dėl priedų

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

Priedai, tinkami mikrobangų režimui

Veikiant tik mikrobangų režimui galima naudoti tik pristatytas grotelės.

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

→ "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 21

6.2 Užfiksavimo funkcija

Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

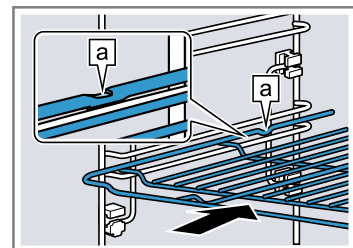
Priedą galite ištraukti maždaug iki pusės, kol jis užsifiksuos. Apsauga nuo virtimo veikia tik tuomet, kai priedas į kamerą įstumtas tinkamai.

6.3 Priedo įstūmimas į kamerą

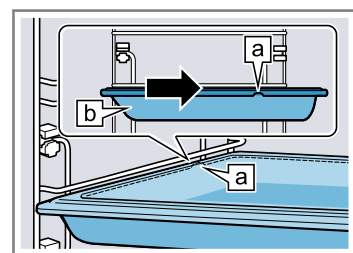
Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse. Tik tuomet bus galima ištraukti priedą iki pusės jam nepakrypstant.

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

Grotelės Įstumkite grotelės išlinkiu žemyn. Užrašas „microwave“ turi būti priekyje, prie prietaiso durelių.

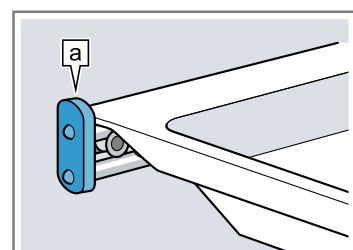


Padėklas P.vz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.



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

Grotelės arba padėklas Įdėkite priedą taip, kad jo kraštas būtų už liežuvėlio [a] ant ištraukiamojo bėgelio.



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

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

Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

6.4 Kiti priedai

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

Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.bosch-home.com

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

7 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

7.1 Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, iš vandens tiekėjo sužinokite savo vandentiekio vandens kietumo laipsnį. Kad prietaisas galėtų priminti apie artėjančią kalkių šalinimą, turite nustatyti tinkamą vandens kietumo lygį.

DĖMESIO!

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

- ▶ Nustatykite tinkamą vandens kietumo vertę. Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.
- ▶ Nenaudokite distiliuoto vandens ir vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l), ar kitų skysčių.
- ▶ Naudokite tik šviežią šaltą vandentiekio vandenį, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.

Naudojant filtruotą arba demineralizuotą vandenį gali atsirasti veikimo trikčių. Nors vandens bakelis pripildytas, prietaisas reikalauja papildyti arba režimas su garų funkcija nutraukiamas maždaug po 2 minučių.

- ▶ Prireikus sumaišykite filtruotą arba demineralizuotą vandenį su mineraliniu vandeniu be angliarūgštės iš butelio santykiu 1:1.

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

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

Nuostatos	Vandens kietumas, mmol/l	Vokietijos vandens kietumas, °dH	Prancūzijos vandens kietumas, °fH
00 (suminkštintas) ¹	–	–	–
01 (minkštas)	iki 1,5	iki 8,4	iki 15
02 (vidutinis)	1,5–2,5	8,4–14	15–25
03 (kietas)	2,5–3,8	14–21,3	25–38
04 (labai kietas) ²	daugiau nei 3,8	daugiau nei 21,3	daugiau nei 38

¹ Nustatykite tik kai naudojate minkštintą vandenį.

² Taip pat nustatykite mineraliniam vandeniui. Naudokite tik negazuotą mineralinį vandenį.

7.2 Pirmojo paleidimo veiksmai

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

Pastaba. Nuostatas galite patvirtinti ir paspausdami Home Connect. Kai prietaisas susietas, vadovaukitės programėlėje pateikiamomis instrukcijomis.

- Spustelėkite pageidaujamos nuostatos tekstinį laukelį.

Galimos nuostatos:


- Kalba
- Paros laikas
- Vandens kietumas

- Jei reikia, nuostatą pakeiskite valdymo ratuku.
- Patvirtinkite paspausdami "Nuostatų pasirinkimo pabaiga".
- ✓ Ekrane pasirodo pranešimas, kad pirmojo paleidimo veiksmai baigti.
- ✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.
4. Kad prieš pirmą kartą įsijungiant kaitinimui būtų patikrintas prietaiso veikimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.

7.3 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

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

1. Iš kameros išimkite informaciją apie gaminį ir priedą. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuo- tės likučių, pvz., stiroporo rutuliukų, ir nuplėškite lip- niają juostą nuo prietaiso arba iš jo vidaus.
2. Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami ①.
4. Pripildykite vandens bakelį.
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 18
5. Nustatykite šias nuostatas:

Kaitinimo būdas	4D karšto oro srautas 
-----------------	---

Temperatūra	didžiausia
Garų tiekimas	03
Trukmė	1 val.

- "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 16
6. Įjunkite režimą paspausdami ▷.
– Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
 - ✓ Trukmei pasibaigus suveikia signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
 7. Išjunkite prietaisą paspausdami ①.
 8. Prietaisui atvėsus, lygius kameros paviršius nuvaly- kite plovimo šarmo tirpalu ir plovimo šluoste.
 9. Priedą kruopščiai nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.
 10. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 20

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 automa- tiškai išsijungia.

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

8.3 Įjungti darbo režimą

Kiekvieną režimą reikės įjungti ranka.

DĖMESIO!

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

- ▶ Jei ant kameros dugno yra vandens, nepradėkite naudoti.
- ▶ Prieš naudodami nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.
- ▶ Įjunkite režimą paspausdami ▷.
- ✓ Ekrane rodomos nuostatos, veikimo laikas, ratuko li- nija 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 atku- riamos.

8.5 Darbo režimo nustatymas

Kai prietaisas įjungiamas, jis rekomenduoja darbo reži- mą, pavyzdžiui, kaitinimo būdus.

1. Jei norite pasirinkti kitą, o ne rekomenduojamą dar- bo režimą, paspauskite menu.
- ✓ Rodomos darbo režimų parinktys.
→ "Darbo režimai", Psl. 11
2. Paspauskite pageidaujimą darbo režimą.
3. Norėdami pasirinkti kitas nuostatas, spauskite ati- tinkamus tekstinius laukelius.
4. Valdymo ratuku pakeiskite vertę.
5. Įjunkite režimą paspausdami ▷.

8.6 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

Reikalavimas. Pasirinktas darbo režimas "Kaitinimo būdai".

1. Paspauskite pageidaujimą kaitinimo būdą.
Jei reikiamo kaitinimo būdo jutikliniame ekrane ne- matyti, slinkite per parinkčių sąrašą sukdamį valdy- mo ratuką.
- ✓ 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.
4. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą pa- spausdami ①.


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

Pastaba. Prietaise galite nustatyti režimo trukmę ir pa- baigos laiką.

→ "Laiko funkcijos", Psl. 17

Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

1. Nutraukite režimą paspausdami .
 2. Paspauskite "Kaitinimo būdai".
 3. Paspauskite pageidaujama kaitinimo būdą.
- ✓ Ekране pasirodo atitinkamai rekomenduojama temperatūra.


Temperatūros keitimas

Įjungę režimą galite tiesiogiai keisti temperatūrą.

- ▶ Valdymo ratuku pakeiskite temperatūrą.
- ✓ Temperatūra taikoma iš karto.




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 .
- ✓ 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 
- Intensyvusis kaitinimas 

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 "Greitasis įkaitinimas".
- ✓ Tekstiniame laukelyje rodoma "Įjungti".
3. Įjunkite režimą paspausdami .
- ✓ Įsijungia greitojo įkaitinimo funkcija.
- ✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas. Tekstiniame laukelyje rodoma "Išjungti".
4. Įdėkite patiekalą į kamerą.

Greitojo įkaitinimo nutraukimas




- ▶ Paspauskite "Greitasis įkaitinimas".
- ✓ Tekstiniame laukelyje rodoma "Išjungti".

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 	Jeį nustatote režimo trukmę, jai pasibaigus automatiškai išjungiamas prietaiso kaitinimas.
Pabaiga 	Trukmės nuostatose galite pasirinkti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas būtų užbaigtas 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 .
- ✓ Symbolis 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 užgęsta.
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 "Trukmė".
2. Valdymo ratuku nustatykite trukmę.

Sukimo kryptis	Rekomenduojama vertė
Kairėn	10 minučių
Dešinėn	30 minučių

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 rodoma 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 "Trukmė" 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.
- ✓ Pakeitimas taikomas iš karto.

Trukmės nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti skaičiuojamą trukmę.

1. Paspauskite "Trukmė".
 2. Valdymo ratuku nustatykite nulinę trukmę.
- ✓ Pakeitimas taikomas iš karto.
 - ✓ Prietaisas tęsia režimą be trukmės nuostatos.




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. Paspauskite "Pabaiga".
 2. Valdymo ratuku nukelkite pabaigos laiką. Paleidus pabaigos laiko pakeisti nebegalima.
 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 rodoma 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 "Trukmė" ir nustatykite trukmę valdymo ratuku.
 - Jei norite tęsti režimą nenustatę trukmės, paleiskite paspausdami .
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .

Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada panaikinti nustatytą pabaigos laiką ir trukmę.

1. Nutraukite režimą paspausdami .
2. Norėdami tęsti režimą nenustatę trukmės ir pabaigos laiko, paleiskite paspausdami .

11 Garai

Įjungę garų funkciją maistą paruošite jį tausodami. Galite naudoti kaitinimo būdus su garais arba nustatę kai kuriuos kaitinimo būdus papildomai įjungti garų srauto funkciją.

ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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

11.1 Pripildykite vandens bakelį

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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


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

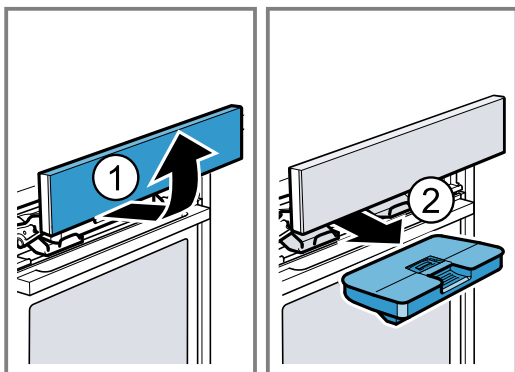
⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**


Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

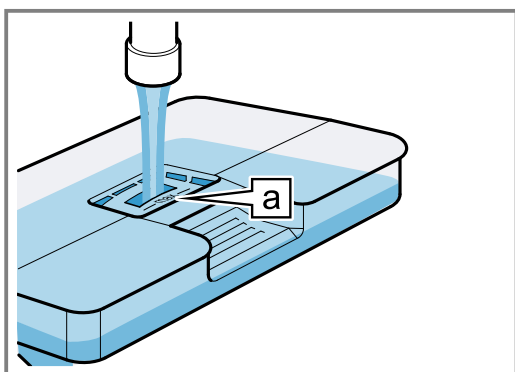
- ▶ Prietaisui nustojus veikti palaukite, kol vandens bakelis atvės.
- ▶ Išimkite vandens bakelį iš bakelio angos.


Reikalavimas. Nustatytas tinkamas vandens kietumas.
→ "Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 15

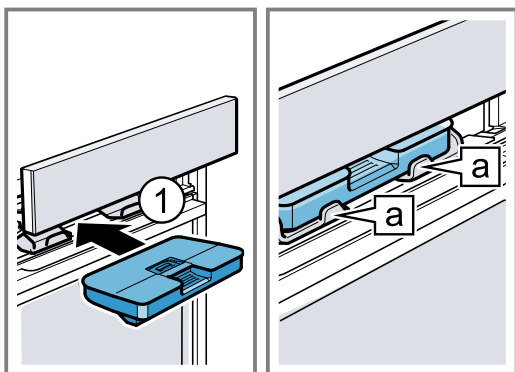
1. Paspauskite .
- ✓ Valdymo skydelis automatiškai pastumiamas į priekį.
2. Valdymo skydelį abiem rankomis patraukite į priekį, tada stumkite į viršų, kol užsifiksuos ①.
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš bakelio angos ②.



4. Prispauskite dangtelį prie vandens bakelio išilgai sandariklio, kad iš vandens bakelio išbėgtų vanduo.
5. Į vandens bakelį įpilkite vandens iki žymos „maks.“ .



6. Įstatykite pripildytą vandens bakelį ①. Atkreipkite dėmesį, kad vandens bakelis užsifiksuotų laikikliuose .



7. Valdymo skydelį lėtai pastumkite žemyn, tada spauskite atgal, kol valdymo skydelis visiškai užsidarys.

11.2 Kaitinimo būdai su garų funkcija

Galite naudotis vienu iš daugelio kaitinimo būdų su garais. Maistas ruošiamas garuose jį tausojant.

Atšviežinimas

Įjungę atšviežinimo režimą galite pašildyti jau paruoštą maistą jį tausodami arba kepti išvakarėse paruoštus kepinčius.

Kildinimo pakopa

Pasirinkus kildinimo pakopą, mielinė tešla pakils daug greičiau nei kambario temperatūroje ir neišsausės.

Kaitinimo būdo su garais nustatymas


Pastaba.

Atkreipkite dėmesį į informaciją apie kaitinimo būdus su garais:

- → "Kaitinimo būdai su garų funkcija", Psl. 19
- Nustatant kaitinimo būdą su garais visada reikia nurodyti trukmę.

Reikalavimas. Vandens bakelis pripildytas.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 18

1. Paspauskite menu.
2. Paspauskite "Garai".
3. Paspauskite pageidaujimą kaitinimo būdą su garais.
- ✓ Temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.
4. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
5. Paspauskite "Trukmė".
6. Valdymo ratuku nustatykite trukmę.
7. Įjunkite režimą paspausdami .


Pastaba. Jei veikiant darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, ekrane pateikiamas nurodymas. Darbo režimas nutraukiamas.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 18

- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane rodoma nulinė trukmė.
8. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.
 - Jei norite nustatyti trukmę iš naujo, spustelėkite "Trukmė" ir nustatykite trukmę valdymo ratuku.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ①.
 9. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 20

Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

1. Nutraukite režimą paspausdami .
2. Paspauskite "Garai".
3. Paspauskite pageidaujimą kaitinimo būdą.
- ✓ Ekrane rodoma rekomenduojama temperatūra.

Temperatūros keitimas

Įjungę režimą galite tiesiogiai keisti temperatūrą.

- ▶ Valdymo ratuku pakeiskite temperatūrą.
- ✓ Temperatūra taikoma iš karto.

Trukmės keitimas

Trukmę galite pakeisti bet kada.

1. Paspauskite.

2. Pakeiskite trukmę valdymo ratuku.
- ✓ Pakeitimas taikomas iš karto.

11.3 Funkcijos su garais

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

Kaitinimo būdai, tinkami naudoti su garų funkcija

Garų funkciją galima naudoti tik su tam tikrais kaitinimo būdais.

Garų funkciją galima naudoti su šiais kaitinimo būdais:

- 4D karšto oro srautas ☼
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ☐
- Kepimas griliu su oro cirkuliacijos funkcija ☒
- Laikymas šiltai ☒

Funkcijos su garais nustatymas

Reikalavimas. Vandens bakelis pripildytas.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 18

1. Pasirinkite darbo režimą "Kaitinimo būdai".
2. Paspauskite tinkamą kaitinimo būdą.
- ✓ Temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.
3. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
4. Paspauskite "Garų tiekimas".
5. Valdymo ratuku nustatykite garų tiekimo pakopą.

Garų tiekimo pakopa	Garų tiekimas
0	nėra
01	mažas
02	vidutinis
03	didelis

6. Įjunkite režimą paspausdami ⏏.
- Pastaba.** Jei veikiant darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, ekrane pateikiama nuoroda. Darbo režimas veikia toliau be garų tiekimo.
- "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 18
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti.
 - ✓ Ekrane rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia, ir nuostatos.
7. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ⏏.
 8. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą. → "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 20

Garų tiekimo pakopos keitimas

Garų tiekimo pakopą galite pakeisti bet kada.

1. Paspauskite "Garų tiekimas".
2. Valdymo ratuku pakeiskite garų tiekimo pakopą.
- ✓ Pakeitimas taikomas iš karto.

Temperatūros keitimas

Įjungę režimą galite tiesiogiai keisti temperatūrą.

- ▶ Valdymo ratuku pakeiskite temperatūrą.
- ✓ Temperatūra taikoma iš karto.

Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

1. Nutraukite režimą paspausdami ⏏.
2. Paspauskite "Kaitinimo būdai".
3. Paspauskite pageidaujama kaitinimo būdą.
- ✓ Ekrane pasirodo atitinkamai rekomenduojama temperatūra.

11.4 Po kiekvieno darbo su garais režimo

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

Vandens bakelio ištuštinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

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

DĖMESIO!

Plaunamas indaplovėje vandens bakelis pažeidžiamas.

- ▶ Vandens bakelio neplaukite indaplovėje.
- ▶ Vandens bakelį valykite minkšta servetėle ir įprastu plovikliu.

1. Atidarykite valdymo skydelį paspausdami ☰.
2. Išimkite vandens bakelį.
3. Atsargiai nuimkite vandens bakelio dangtelį.
4. Ištuštinkite vandens bakelį, išplaukite jį plovikliu ir kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.
5. Visas dalis nusauskite minkšta servetėle.
6. Sausai nuvalykite dangtelio sandariklį.
7. Išdžiovinkite vandens bakelį atidarę dangtelį.
8. Uždėkite dangtelį ant vandens bakelio ir prispauskite.
9. Įstatykite vandens bakelį ir uždarykite valdymo skydelį.

Lašelių latako džiovinimas

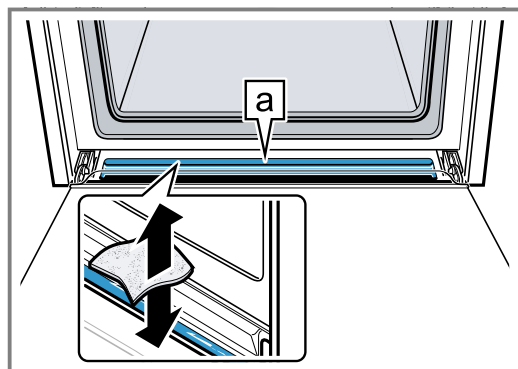
⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Atidarykite prietaiso dureles.
2. **Pastaba.** Lašelių latakas [a] yra po kamera.



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

Kameros džiovinimas

Baigę naudoti darbo režimą su garais, visada išdžiovin- kite kamerą.

- ▶ Išsausinkite kamerą rankiniu būdu arba naudokite funkciją "Džiovinimas".
→ "Džiovinimas", Psl. 34

12 Mikrobangos

Naudodami mikrobangų funkciją, galite labai greitai maistą paruošti, pašildyti, iškepti arba atitirpinti. Mikro- bangas galite naudoti kaip atskirą funkciją arba derinti su vienu iš kaitinimo būdų.

12.1 Indas ir priedas naudojant mikrobangas

Norėdami patiekalus pašildyti tolygiai ir nesugadinti prietaiso, naudokite tik tinkamus indus ir priedus. Laikykitės indo gamintojo pateiktų nurodymų. Jei nenurodyta kitaip, geriausia indą ir priedą įstumti į 2 lygį.

Tinka mikrobangoms

Indas ir priedas	Patarimai
Indas, pagamintas iš karščiui atsparios ir mikrobangoms tinkamos medžia- gos:	Šios medžiagos praleidžia mik- robangas ir nėra pažeidžiamos.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Stiklas ■ Stiklo keramika ■ Porcelianas ■ Temperatūrai at- sparus plastikas ■ Keramika, vi- siškai padengta glazūra, be įtrūki- mų 	

Serviravimo indas	Jums nereikės perdėti patieka- lo. Pastaba. Auksu ar sidabru puoštus indus naudokite tik tuomet, jei gamintojas nurodė, kad jie pritaikyti mikrobangoms.
-------------------	--

Tiekiamos grotelės	Mikrobangų režimui galima naudoti tik pristatytas groteles. Pastaba. Padėklai, pvz., univer- sali kepimo skarda arba kepi- mo padėklas, gali pradėti kibir- kščiuoti, todėl jie netinka.
--------------------	--

Netinka mikrobangoms

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

→ "Mikrobangų funkcija", Psl. 7

Indas ir priedas	Patarimai
Indai ir kepimo for- mos iš metalo	Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai nepašildomi arba pašildomi tik šiek tiek. Pastaba. Veikiant tik mikrobangų režimui metalas gali pradėti kibirkščiuoti.

Indas ir priedas, tinkami režimui „Mikrokombi“

Derinant mikrobangas ir kaitinimo būdą, galima naudoti ir indą bei priedą iš metalo.

Indas ir priedas	Patarimai
Indai ir kepimo for- mos iš metalo	Jungus režimą „Mikrokombi“ galima naudoti metalinius in- dus. Pastaba. Metalas turi būti maždaug 2 cm atstumu nuo ka- meros sienelių ir durelių vidinės pusės.
Pristatytas priedas: <ul style="list-style-type: none"> ■ Grotelės ■ Universali kepi- mo skarda ■ Kepimo padėklas 	Pristatytas priedas tinka režimui „Mikrokombi“. Jis nekibir- kščiuoja.

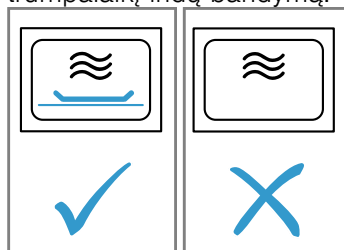
Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas

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

DĖMESIO!

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera per- kaista.

- ▶ Niekuomet neįjunkite mikrobangų režimo, kai kame- roje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą.



⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

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

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

12.2 Mikrobangų nustatymas

Pastabos

- Mikrobangas naudokite tinkamai:
 - → "Sauga", Psl. 2
 - → "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 7
 - → "Mikrobangų galia", Psl. 13
 - → "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 21
- Siekiant išvengti kondensato susidarymo, nustačius 600 W ir maksimalią mikrobangų galią prietaisas automatiškai įjungia kaitinimo elementą. Kamera ir priedai įkaista. Maisto gaminimo rezultatui tai įtakos neturi. Pagrindinėse nuostatose džiovinimo funkciją galite išjungti.
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 27

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

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

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

1. Paspauskite menu.
2. Paspauskite "Mikrobangų krosnelė".
3. Paspauskite norimos mikrobangų galios mygtuką.
4. Valdymo ratuku nustatykite trukmę.
5. Įjunkite režimą paspausdami ⏏.
- ✓ Įsijungia mikrobangų funkcija ir skaičiuojama trukmė. Įkaitinimo linija nerodoma.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane rodoma nulinė trukmė.
6. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.
 - Jei reikia, dar kartą nustatykite mikrobangų galią ir trukmę.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ⏏.
7. Jei pagrindinėse nuostatose išjungėte kartu su mikrobangomis naudojamą džiovinimo funkciją, išvalykite kamerą.
→ "Džiovinimas", Psl. 34

Pastaba. Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas sustos. Jei uždarote prietaiso dureles, norėdami tęsti režimą spustelėkite ⏏. Jei pakeitėte ir pagrindinę nuostatą, atkreipkite dėmesį, kad mikrobangų krosnelė neveiktų be patiekalo.
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 27

Mikrobangų galios keitimas

Jei pakeisite mikrobangų galią, nustatyta trukmė nepasikeis.

1. Nutraukite režimą paspausdami ⏏.
2. Paspauskite norimos mikrobangų galios mygtuką.
3. Tęskite režimą paspausdami ⏏.

Trukmės keitimas

Įjungę mikrobangų režimą galite tiesiogiai keisti trukmę.

- ▶ Pakeiskite trukmę valdymo ratuku.
- ✓ Pakeitimas taikomas iš karto.

12.3 Režimas „Mikrokombi“

Norėdami sutrumpinti ruošimo trukmę, galite kai kuriuos kaitinimo būdus derinti su mikrobangų režimu. Galimi šie kaitinimo būdai:

- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas
- Griliu ir oro recirkuliacija
- Didysis grilis
- Mažasis grilis

Galimos šios mikrobangų galios:

- 90 vatų
- 180 vatų
- 360 vatų

Režimo „Mikrokombi“ nustatymas

Pastaba.

Mikrobangas naudokite tinkamai:

- → "Sauga", Psl. 2
- → "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 7
- → "Mikrobangų galia", Psl. 13
- → "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 21

1. Paspauskite menu.
2. Paspauskite "„Mikrokombi“ režimas".
3. Paspauskite pageidaujama kaitinimo būdą.
4. Paspauskite norimos mikrobangų galios mygtuką.
5. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
6. Paspauskite trukmę ir ją nustatykite valdymo ratuku.
7. Įjunkite režimą paspausdami ⏏.
 - ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane rodoma nulinė trukmė.
8. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.
 - Jei reikia, dar kartą nustatykite derinį.
 - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ⏏.

Temperatūros keitimas

Įjungę režimą „Mikrokombi“ galite tiesiogiai keisti temperatūrą.

- ▶ Valdymo ratuku pakeiskite temperatūrą.
- ✓ Pakeitimas taikomas iš karto.

Trukmės keitimas

Įjungę režimą „Mikrokombi“ galite bet kada pakeisti trukmę.

1. Paspauskite "Trukmė".
2. Pakeiskite trukmę valdymo ratuku.
- ✓ Pakeitimas taikomas iš karto.

Derinio keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą ir mikrobangų galios derinį, bus atkurtos ir visos kitos nuostatos.

1. Nutraukite režimą paspausdami ⏏.
2. Pakeiskite kaitinimo būdą arba mikrobangų galią.
 - Norėdami pakeisti mikrobangų galią, paspauskite mikrobangų mygtuką ir pakeiskite mikrobangų galią.
 - Norėdami pakeisti darbo režimą, paspauskite kaitinimo būdo mygtuką ir pakeiskite kaitinimo būdą. Paskui nustatykite mikrobangų galią.
3. Tęskite režimą paspausdami ⏏.








13 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.

13.1 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 
- Atšviežinimas 

13.2 Įsmeigiamojo termometro įstatymas

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

ISPĖJIMAS – 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.
- ▶ Nenaudokite indo su dangčiu.
- ▶ 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.

Jei naudojant mikrobangas įsmeigiamojo termometro viršūnė ne iki galo įsmeigta į ruošiamą maistą, gali susidaryti kibirkščiai.

- ▶ Iki galo įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą į ruošiamą maistą.

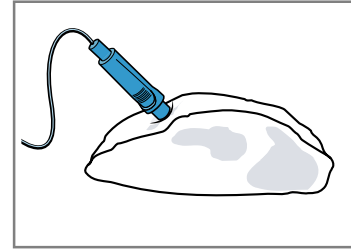
1. Įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą į ruošiamą maistą.

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

Ploni mėsos gabalėliai	Įsmeigiamąjį termometrą iš šono įsmeikite į stambiausią mėsos vietą.
------------------------	--

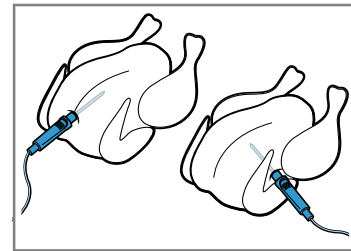
Stori mėsos gabalėliai

Įsmeigiamąjį termometrą smeikite į mėsa iš viršaus įstrižai iki galo.



Paukštiena

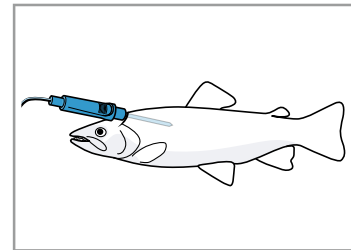
Įsmeigiamąjį termometrą iki galo įsmeikite į stambiausią paukščio krūtinėlės vietą. Atsižvelgdami į paukštienos savybes, įsmeigiamąjį termometrą smeikite skersai arba išilgai.



Apsukite paukštienos gabalą ir uždėkite ant grotelių krūtinėle žemyn.

Žuvis

Ruošdami visą žuvį, įsmeigiamąjį termometrą iki galo smeikite už žuvies galvos centrinio kaulo kryptimi.



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.

13.3 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. Paspauskite pageidaujama kaitinimo būdą.
 - ✓ Kameros temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.
2. Valdymo ratuku nustatykite kameros temperatūrą. Kameros temperatūrą nustatykite bent 10 °C aukštesnę nei vidaus temperatūra. Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C.
 - ✓ Paspauskite "Vidaus temperatūra".
 - ✓ Vidaus temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.
4. Valdymo ratuku nustatykite vidaus temperatūrą.
5. Įjungę kai kuriuos kaitinimo būdus galite nustatyti garų tiekimą.
 - "Garai", Psl. 18
6. Įjunkite režimą paspausdami .
 - ✓ Prietaisas pradeda kaisti.
 - ✓ Ekrane rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia, ir vidaus temperatūra.
 - ✓ 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.
 - ✓ Jei prietaisas susietas su Home Connect, rodoma numatoma ruošimo trukmė .
 - "Numatoma veikimo trukmė", Psl. 24
 - ✓ Kai patiekalas pagamintas, pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane rodoma faktinė vidaus temperatūra atitinka nustatytąją vidaus temperatūrą, pvz., 75 °C / 75 °C.
7. **ĮSPĖJIMAS – 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.

Patarimas. Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite naudoti įsmeigiamąjį termometrą. Kai įsmeigiamasis termometras prijungtas, galėsite ruošti tik tuos patiekalus, kuriems galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą.

Temperatūros keitimas

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

Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

1. Nutraukite režimą paspausdami .
2. Paspauskite "Kaitinimo būdai".
3. Paspauskite pageidaujama kaitinimo būdą.
 - ✓ Ekrane pasirodo atitinkamai rekomenduojama temperatūra.

13.4 Numatoma veikimo trukmė

Jei prietaisas yra susietas su Home Connect, jis gali numatyti kepinų arba kepsnių kepimo trukmę. Pirmoji numatomo laiko vertė ekrane parodoma maždaug po 1 minutės. Numatomos trukmės vertė nuolat perskaičiuojama ir atnaujinama.

13.5 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 iškeptą	55 - 60
Kalakutas	80 - 85
Kalakuto krūtinėlė	80 - 85
Žąsiena	80 - 90
Kiauliena	Vidaus temperatūra, °C
Kiaulienos sprandinė	85 - 90
Kiaulienos išpjova, vidutiniškai iškeptą	62 - 70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškeptą	72 - 80
Jautiena	Vidaus temperatūra, °C
Jautienos filė arba jautienos pjautinis pagal anglišką receptą	45 - 52
Jautienos išpjova arba jautienos pjautinis, vidutiniškai iškeptas	55 - 62
Jautienos filė arba jautienos pjautinis, gerai iškeptas	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
Ėriuko koja, vidutiniškai iškeptą	60 - 65
Ėriuko koja, gerai iškeptą	70 - 80
Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškeptą	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
Maisto pašildymas, atšviežinimas	65 - 75

14 Vedlys

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

14.1 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.

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

→ "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 21

14.2 Patiekalų nuostatos

Kad patiekalai būtų paruošti optimaliai, prietaisas naudoja įvairias nuostatas.


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

Patarimai ir nuorodos dėl nuostatų

Nustačius patiekalą ekране 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.

Norėdami atverti informaciją, spustelėkite "Patarimas" arba . Kai kurios nuorodos pasirodo automatiškai.

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.

Rekomenduojamos nuostatos

Rekomenduojamose nuostatose nustatytas nekeičiamas kaitinimo būdas. Kaitinimo būdas rodomas ekране.

Galite reguliuoti iš anksto nustatytą temperatūrą ir trukmę.

Įsmeigiamasis termometras


Ruošdami tam tikrus patiekalus galite naudoti įsmeigiamąjį termometrą.

Kai įsmeigiamasis termometras įsmeigtas, galėsite rinktis tik tuos patiekalus, kuriems galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą. Kiekvienam patiekalui nurodomas rekomenduojamas kaitinimo būdas, temperatūra ir vidaus temperatūra. Galite reguliuoti temperatūrą ir vidaus temperatūrą.

→ "Įsmeigiamasis termometras", Psl. 23

Kepimo jutiklis

Kai kuriuos patiekalus prietaisas automatiškai kepa naudodamas kepimo jutiklį.

Ekране rodoma . Jokių papildomų nuostatų pasirinkti nereikia.

Atsižvelkite į informaciją apie kepimo jutiklį.

→ "Patiekalai, ruošiami naudojant kepimo jutiklį", Psl. 26

Mikrobangomis ruošiami patiekalai

Ruošiant kai kuriuos patiekalus prietaisas automatiškai aktyvina mikrobangas. Tuomet ruošimo trukmė yra daug trumpesnė.

Atsižvelkite į informaciją apie mikrobangas.

→ "Mikrobangos", Psl. 21

Garuose ruošiami patiekalai

Ruošiant kai kuriuos patiekalus prietaisas automatiškai aktyvina garų funkciją.

Atsižvelkite į informaciją apie garų funkciją.

→ "Garai", Psl. 18

14.3 Patiekalų apžvalga

Atvėrę darbo režimą prietaise matysite, kokius patiekalus galite ruošti.

Patiekalai suskirstyti pagal kategorijas ir maistą.

Kategorija	Maistas
Pyragai, duona	Pyragai Maži kepiniai Sausainiai Duona, bandelės Pikantiškas pyragas, pica, pyragas su įdaru
Apkepai, suflė	Pikantiškas apkepas, šviežias, su troškintais priedais Lakštiniai, švieži Bulvių apkepėlė, iš žalių ingredientų, plokščia Saldus apkepas, šviežias Sufle porcijų formose

Kategorija	Maistas
Užšaldyti produktai	Pica Bandelės Apkepai Bulvių produktai Paukštiena, žuvis
Paukštiena	Viščiukas Antis, žąsis Kalakutas
Mėsa	Kiauliena Jautiena Veršiena Ėriena Žvėriena Mėsos patiekalai
Žuvis	Žuvis
Priedai, daržovės	Daržovės Bulvės Ryžiai Grūdai
Atšviežinimas, pašildymas	Daržovės Menu Kepiniai Garnyrai
Maisto atitirpinimas	Duona, bandelės Pyragai Mėsa, paukštiena Žuvis

14.4 Patiekalai, ruošiami naudojant kepimo jutiklį

Jums pasirinkus patiekalą, kurį ruošiant gali būti naudojamas kepimo jutiklis, prietaisas kepimo procesą valdo visiškai automatiškai.

Kepimo jutiklis kontroliuoja kepimo procesą kameroje, o prietaisas automatiškai parenka nuostatas.

Toliau nurodytus patiekalus prietaisas automatiškai kepa naudodamas kepimo jutiklį.

Kategorija	Maistas / patiekalai
Pyragai, duona	Pyragai <ul style="list-style-type: none"> ■ Pyragas kepimo formoje ■ Pyragas ant padėklo ■ Plokščias trapios tešlos pyragas / plokščias pyragas Maži kepiniai <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluoksniuotos tešlos kepiniai ■ Apskritos akytosios bandelės ■ Mielinės tešlos kepiniai Pikantiškas pyragas, pica, pyragas su įdaru <ul style="list-style-type: none"> ■ Pikantiškas pyragas, pyragas su įdaru ■ Pica ■ Plokščias trapios tešlos pyragas

Tinkamos kepimo formos

Patiekalas tinkamiausiai iškepa tamsioje metalinėse kepimo formose.

DĖMESIO!

Silikoninės formos arba plėvelės, dangčiai ir priedai su silikonu gali pažeisti kepimo jutiklį. Žalos gali būti padaryta ir tuomet, kai neaktyvus kepimo jutiklis.

- ▶ Nenaudokite silikoninių formų arba plėvelių, dangčių ir priedų su silikonu.
- ▶ Kameroje niekada nelaikykite daiktų iš silikono.

Numatoma veikimo trukmė

Jei prietaisas yra susietas su Home Connect, jis gali numatyti kepinių arba kepsnių kepimo trukmę.

Pirmoji numatomo laiko vertė [] ekrane parodoma maždaug po 1 minutės. Numatomos trukmės vertė nuolat perskaiciuojama ir atnaujinama.

14.5 Patiekalo nuostatos

Savo prietaisu galėsite pasigaminti daug įvairių patiekalų. Naudodami valdymo ratuką galite peržiūrėti įvairius parinkčių sąrašus.

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

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

1. Paspauskite menu.
2. Paspauskite "Vedlys".
3. Paspauskite pageidaujama kategoriją.
4. Paspauskite pageidaujama maistą.
5. Paspauskite pageidaujama patiekalą.
 - ✓ Patiekalo nuostatos rodomos ekrane.
 - ✓ Jei patiekalą galima ruošti naudojant kepimo jutiklio režimą, rodomos ne nuostatos, o nurodymas dėl kepimo jutiklio.
6. Jei reikia, pritaikykite nuostatas.
 - Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite pritaikyti temperatūrą ir trukmę, kai kuriems kitiems patiekalams reikės įvesti patiekalo svorį. Kai įjungtas kepimo jutiklio režimas, prietaisas nuostatas valdo automatiškai.
 - Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite nukelti pabaigos laiką.
 - "Pabaigos laiko nustatymas", Psl. 18
7. Norėdami gauti informacijos apie priedus ir įstūmimo lygius, paspauskite "Patarimas".
8. Įjunkite režimą paspausdami [].

Pastaba. Kai prietaisas veikia kepimo jutiklio režimu, nedarinėkite jo durelių. Antraip kepimo rezultatas neatitiks lūkesčių, o kepimo jutiklio režimas nutrūks.

 - ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Kai veikia kepimo jutiklio režimas, trukmė nerodoma. Ekrane rodoma, kiek laiko režimas jau veikia.
 - ✓ Jei jūsų prietaisas susietas su Home Connect, kepimo jutiklio režime rodoma numatoma trukmė [].
 - "Numatoma veikimo trukmė", Psl. 26
 - ✓ Kai patiekalas pagamintas, pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista.
9. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.
 - Ruošdami kai kuriuos patiekalus prirėkus galite papildomai ruošti toliau.
 - "Papildomas maisto ruošimas", Psl. 27
 - 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 "Baigti" ir išjunkite prietaisą paspausdami ①.
 2. Norėdami patiekalą ruošti toliau, paspauskite "Papildomas maisto ruošimas".
- ✓ Ekране 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. Ekране vėl rodomas pranešimas apie ruošimo tąsą.
5. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.
 - Jei norite dar kartą ruošti toliau, paspauskite "Papildomas maisto ruošimas".
 - Kai patiekalas baigiamas ruošti, paspauskite "Baigti" ir išjunkite prietaisą paspausdami ①.

15 Apsauga nuo vaikų

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

15.1 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 ∞.

- ✓ Ekране pasirodo patvirtinimo nuoroda.
 - ✓ Valdymo skydelis užrakintas. Prietaisą galima išjungti tik paspaudus ①.
 - ✓ Kai prietaisas įjungtas, šviečia ∞. Kai prietaisas išjungtas, ∞ nešviečia.
2. Norėdami pasyvinti apsaugą nuo vaikų, apie 4 sekundes spauskite ∞.
- ✓ Ekране pasirodo patvirtinimo nuoroda.

16 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.

16.1 Šabo nuostatos įjungimas

Pastabos

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

Reikalavimai

- Šabo nuostata aktyvinta pagrindinėse nuostatose. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 27
- Pasirinktas darbo režimas "Kaitinimo būdai" ①.

1. Paspauskite "Šabo nuostata".
Jei reikiamo kaitinimo būdo jutikliniame ekране nematyti, slinkite per parinkčių sąrašą sukdami valdymo ratuką.
- ✓ Temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.
2. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
 3. Paspauskite "Trukmė".
 4. Valdymo ratuku nustatykite trukmę.
Pabaigos laiko nukelti negalima.
 5. Įjunkite režimą paspausdami ▷.
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
6. Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Trukmės vertė yra nulis. Prietaisas nustoja kaisti ir vėl veikia įprastai, kaip ir nepasirinkus šabo nuostatos.
 - Išjunkite prietaisą paspausdami ①.
 Maždaug po 10–20 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

17 Pagrindinės nuostatos

Jūs galite sureguliuoti prietaisą pagal savo poreikius.

17.1 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.

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

Pagrindinė nuostata	Parinktis
Vandens kietumas → "Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 15	00 (suminkštintas) 01 (minkštas) 02 (vidutinis) 03 (kietas) 04 (labai kietas) ¹
„Home Connect“	Home Connect Nuostatos → "Home Connect", Psl. 28
Gamyklinė nuostata	Atkurti Neatkurti ¹

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

Pagrindinė nuostata	Parinktis
Garso signalas	Maža trukmė (30 sekundžių) Vidutinė trukmė (1 minutė) ¹ Didelė trukmė (5 minutės)
Garsumas	5 pakopos
Mygtukų tonas	Ijungta Išjungta (paspaudus  , signalas neišjungiamas) ¹
Ekranų ryškumas	5 pakopos
Paros laiko indikatorius	Išjungta Skaitmeninis ¹ Analoginis
Apšvietimas	Veikiant režimui išjungta Veikiant režimui įjungta ¹
Automatinis tęsimas (Taikoma mikrobangų darbo režimui)	Automatiškai netęsti mikrobangų režimo ¹ Uždarius dureles
Apsauga nuo vaikų	Tik mygtukų blokatorius ¹ Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas
Veikimas įjungus	Pagrindinis meniu Kaitinimo būdai ¹ mikrobangų krosnelė „Mikrokombi“ režimas Garai Vedlys
Įspėjimas „Mikrobangų kepimo padėklas“	Rodmenys ¹ Nerodyti
Užtemdymas naktį	Išjungta ¹ Ijungta
Prekės ženklo logo-tipas	Rodmenys ¹ Nerodyti
Mikrobangų krosnelės džiovinimas	Ijungta ¹ Išjungta

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

Pagrindinė nuostata	Parinktis
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojamas ¹ Minimalus
Šabo nuostata	Ijungta Išjungta ¹

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

17.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite meniu.
2. Paspauskite "Pagrindinės nuostatos".
3. Paspauskite pageidaujama pagrindinę nuostatą ir pakeiskite valdymo ratuku. Pasirinktą pagrindinę nuostatą nurodo tekstinio laukelio šone esantis raudonas stulpelis. Ekране papildomai rodoma vertė.
4. Spausdami "Kitos nuostatos" pereikite pagrindines nuostatas ir prireikus jas pakeiskite valdymo ratuku.
5. Norėdami išsaugoti pakeitimus paspauskite meniu ir patvirtinkite paspausdami "Išsaugoti".

Pastaba. Nutrūkus elektros tiekimui, pakeistos pagrindinės nuostatos išsaugomos.

Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite meniu ir patvirtinkite paspausdami "Neišsaugoti".
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

17.3 Paros laiko nustatymas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

1. Paspauskite meniu.
2. Paspauskite "Pagrindinės nuostatos".
3. Paspauskite "Paros laikas".
4. Valdymo ratuku pakeiskite paros laiką.
5. Norėdami išsaugoti pakeitimus paspauskite meniu ir patvirtinkite paspausdami "Išsaugoti".

18 Home Connect

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

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

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

Patarimai

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

Pastabos

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

18.1 Home Connect diegimas

Reikalavimai

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

1. Atsisiųsta Home Connect programėlė.



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



3. Vadovaukitės programėlės Home Connect instrukcijomis.

18.2 Home Connect Nuostatos

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

Pagrindinė nuostata	Galimos nuostatos	Paiškinimas
„WiFi“	Ijungimas Išjungimas	Kai aktyvintas „WiFi“, galite naudotis Home Connect. Prietaisas parengties režimu tinkle vartoja maks. 2 W.
Tinklas	Ijungti į tinklą Atsijungti nuo tinklo	Jei prietaisą atjungiate nuo tinklo, ištrinama visa tinklo informacija. Nuostata yra naudinga, jei turite naujus maršruto parinktuvo prieigos duomenis.
Susieti su programėle	–	Nuostata pradeda programėlės Home Connect susiejimą su prietaisu.
Nuotolinis valdymas	Ijungta Išjungta	Jei funkcija pasyvinama, programėlėje galite peržiūrėti tik prietaiso darbinę būseną. Jei funkcija aktyvinama, prietaisą galite paleisti ir valdyti nuotoliniu būdu.
Prietaiso informacija	–	Ekrane rodoma informacija apie tinklą arba apie prietaisą.

18.3 Prietaiso valdymas programėle Home Connect

Jei aktyvinama nuotolinė paleistis, programėle Home Connect galite prietaisą nustatyti ir paleisti nuotoliniu būdu.

Pastaba. Kai kuriuos darbo režimus galite įjungti tik orkaitėje.

Reikalavimai

- Prietaisas įjungtas.
- Prietaisas prijungtas prie namų tinklo ir susietas su programėle Home Connect.
- Kad būtų galima nustatyti prietaisą programėle Home Connect, turi būti įjungta pagrindinė nuostata „Nuotolinis valdymas“. Kai nuotolinė paleistis pasyvinama, programėlėje Home Connect rodomos tik prietaiso darbinės būsenos.

1. Spustelėkite meniu.
2. Spustelėkite „Nuotolinė paleistis“.
- ✓ Ekrane rodoma
3. Programėlėje Home Connect pasirinkite nuostatą ir nusiųskite į prietaisą.

Pastabos

- Jei per 15 minučių nuo nuotolinės paleisties aktyvinimo ar naudojimo pabaigos atidarysite prietaiso dureles, nuotolinė paleistis bus pasyvinama.
- Įjungus orkaitės režimą prietaisu, nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Nuostatas galite keisti programėle Home Connect arba paleisti naują programą.

18.4 Programinės įrangos atnaujinimas

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

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

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

Pastabos

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

18.5 Nuotolinė diagnozė

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

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

18.6 Duomenų apsauga

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

- unikaliojo prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodai ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);

- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasme);
- aktualią Jūsų buitinio prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios atstato į gamyklinius nuostatus būseną.

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

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

19 Valymas ir priežiūra

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

19.1 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. 32

Priekinė prietaiso dalis

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Nerūdijantysis plienas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančiojo plieno spiralės. Patarimas. Norėdami išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 36
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 36
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančiojo plieno	Nerūdijančiojo plieno valiklis	Nerūdijančiojo plieno valikliu galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių.
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.
Durelių sandariklis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Neišimkite ir nešveiskite.

Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija 'Pirólizė'", Psl. 32 ▪ 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.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → "Rėmas", Psl. 35
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Didelius nešvarumus išvalykite šepetėliu. Kad nenuvalytumėte tepalo, ištraukiamuosius bėgelius valykite jų neištraukę. Neplaukite indaplovėje. Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite ištraukiamųjų bėgelių sistemą. → "Rėmas", Psl. 35
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas ▪ Orkaičių valiklis 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Vandens bakelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	Ploviklio likučius po valymo kruopščiai nuvalykite švariu vandeniu. Kad išvalytas vandens bakelis išdžiūtų, palikite vandens bakelio dangtelį atidarytą. Nusausinkite dangtelio sandariklį. Neplaukite indaplovėje.
Įsmeigiamasis termometras	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje.

19.2 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. 30

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
 - "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 30
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

20 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.

20.1 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, visada iš kameros pašalinkite didelius nešvarumus.
- ▶ Niekada nevalykite priedų kartu.

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

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

1. Išimkite iš prietaiso vandens bakelį.
2. Iš kameros išimkite priedus ir indus. Kartu galite valyti rėmą ir ištraukiamąsias dalis.

3. Iš kameros ir nuo rėmų pašalinkite didesnius nešvarumus.
4. Prietaiso durelių vidinę dalį ir kameros kraštus durelių sandariklio srityje nuvalykite šarmo tirpalu ir minkšta servetėle. Neišimkite ir nešveiskite durelių sandariklio. Didelius nešvarumus nuo durelių vidinio stiklo nuvalykite orkaitių valikliu.
5. Ištuštinkite kamerą. Kamera ir rėmai turi būti tušti.

20.2 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. 32.

1. Paspauskite menu.
2. Paspauskite "Valymas".
3. Paspauskite "Pirolizė".
4. 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.

5. Paspauskite \triangleright .
- ✓ Ekране pasirodo būtinų paruošiamųjų darbų nurodymai, kuriuos būtina įvykdyti norint naudoti valymo funkciją.
6. Įjunkite režimą paspausdami \triangleright .
- ✓ Įsijungia valymo funkcija ir skaičiuojama trukmė. Įkaitinimo linija nerodoma.
- ✓ Dėl Jūsų saugumo kamerasi įkaitus iki tam tikros temperatūros prietaiso durelės užsirakina. Ekране rodoma \mathbb{C} .

- ✓ Valymo funkcijai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
- 7. Išjunkite prietaisą paspausdami ⓪ . Prietaisui pakankamai atvėsus prietaiso durelės atsirakina ir \mathbb{C} užgęsta.
- 8. → "Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai", Psl. 33.

20.3 Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Drėgna servetėle iš kameros, nuo rėmų ir iš prietaiso durelių srities išvalykite likusius pelenus.
3. Kelis kartus ištraukite ir įstumkite ištraukiamuosius bėgelius. Veikiant valymo funkcijai gali pasikeisti ištraukiamųjų bėgelių spalva. Pakitusi spalva netrukdo prietaisui veikti.
4. 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.

Pastaba. Veikiant valymo funkcijai pasikeičia prietaiso durelių vidinėje pusėje esančio rėmo spalva. Pakitusi spalva netrukdo prietaisui veikti. Spalvos pakitimus pašalinkite nerūdijančiojo plieno valikliu.

21 Pagalbinė valymo programa

Pagalbinė valymo programa – greitas būdas išvalyti kameras tarp maisto ruošimų. Pagalbinė valymo programa suminkština nešvarumus garindama plovimo tirpalą. Vėliau nešvarumus tampa lengviau nuvalyti.

21.1 Pagalbinės valymo programos nustatymas

ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Reikalavimas. Kamera turi būti visiškai atvėsusi.

1. Išimkite iš kameros priedus.
2. 0,4 litro vandens sumaišykite su vienu lašeliu ploviklio ir išpilkite ant kameros dugno. Nenaudokite distiliuoto vandens.
3. Pasirinkite darbo režimą "Kaitinimo būdai".
4. Nustatykite kaitinimo apatinį kaitinimo elementu \square būdą.
5. Valdymo ratuku nustatykite 80 °C temperatūrą.
6. Paspauskite "Trukmė".
7. Valdymo ratuku nustatykite 4 minučių trukmę.
8. Įjunkite režimą paspausdami \triangleright .

- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekране rodoma nulinė trukmė.
- 9. Išjunkite prietaisą paspausdami ⓪ ir apie 20 minučių palaukite, kol kamera atvės.

21.2 Papildomas kameros valymas

DĖMESIO!

Dėl ilgalaikės drėgmės kameroje prasideda korozija.

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

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

1. Atidarykite prietaiso dureles ir vandens likučius iššluostykite drėgmę sugeriančia šluoste.
2. Kameros lygius paviršius valykite šluoste arba minkštu šepetėliu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite actu suvilgyta šluoste. Tada nuplaukite švriu vandeniu ir kruopščiai nusauskite minkšta šluoste, taip pat po durelių sandarikliu.
4. Kad kamera išdžiūtų, apie 1 valandą palikite prietaiso dureles šiek tiek praviras (apie 30°).

22 Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

Kalkių šalinimo dažnumas priklauso nuo to, ar dažnai naudojamas darbo režimas su garais, ir nuo vandens kietumo. Prietaisas iš karto parodys, kai liks 5 ar mažiau darbo režimų su garais. Jei nepašalinsite kalkių, nebegalėsite nustatyti darbo režimo su garais. Kalkės šalinamos keliais etapais, tai trunka apie 70–95 minutes.

- Kalkių šalinimas (apie 55–70 minučių).
- Pirmasis skalavimo etapas (apie 9–12 minučių)
- Antrasis skalavimo etapas (apie 9–12 minučių)

Higienos sumetimais kalkių šalinimas turi būti atliktas iki galo.

Jei kalkių šalinimą nutrauksite, negalėsite nustatyti jokio darbo režimo. Kad prietaisas vėl būtų parengtas naudoti, atlikite 2 skalavimo etapus.

22.1 Pasiruošimas šalinti kalkes

DĖMESIO!

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

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

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

- ▶ Kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuplaukite vandeniui.

1. Sumaišykite kalkių šalinimo mišinį:
 - 200 ml skystos kalkių šalinimo priemonės;
 - 400 ml vandens.
2. Atidarykite valdymo skydelį.

3. Išimkite vandens bakelį ir į jį įpilkite kalkių šalinimo tirpalo.
4. Įstumkite vandens bakelį su kalkių šalinimo tirpalu.
5. Uždarykite valdymo skydelį.

22.2 Kalkių šalinimo nustatymas

Reikalavimas. → "Pasiruošimas šalinti kalkes", Psl. 34

1. Paspauskite menu.
2. Paspauskite "Valymas".
3. Paspauskite "Kalkių šalinimas".
 - ✓ Ekrane rodoma trukmė. Trukmės keisti negalima.
4. Įjunkite režimą paspausdami ↵.
 - ✓ Įsijungia kalkių šalinimo funkcija ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Pasibaigus pirmajai kalkių šalinimo daliai, pasigirsta signalas. Prietaise pateikiamas raginimas skalauti antrą kartą.
5. Norėdami išskalauti prietaisą, prieš kiekvieną skalavimo etapą atlikite šiuos veiksmus:
 - Atidarykite valdymo skydelį ir išimkite vandens bakelį.
 - Kruopščiai išskalaukite vandens bakelį ir pripilkite į jį vandens.
 - Įstumkite vandens bakelį ir uždarykite valdymo skydelį.
 - Paleiskite skalavimą paspausdami ↵.
 - ✓ Pasibaigus skalavimo etapui, pasigirsta signalas.
6. Pasibaigus antrajam skalavimo etapui, atlikite šiuos veiksmus:
 - Ištuštinkite ir išdžiovinkite vandens bakelį. → "Vandens bakelio ištuštinimas", Psl. 20
 - Išjunkite prietaisą paspausdami ①.
 - ✓ Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl paruoštas naudoti.

23 Džiovinimas

Norėdami pašalinti susikaupusią drėgmę, baigę naudoti išvalykite kamerą.

DĖMESIO!

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

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

23.1 Kameros džiovinimas

Kamerą galite išsausinti šluostydami rankomis arba naudoti funkciją "Džiovinimas".

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Išvalykite iš kameros nešvarumus.
3. Išvalykite kameroje susikaupusį vandenį.
4. Išdžiovinkite kamerą.

- Kad kamera išdžiūtų, maždaug 1 valandai palikite prietaiso dureles atviras.
- Norėdami naudoti funkciją "Džiovinimas", nustatykite "Džiovinimas". → "Džiovinimo funkcijos nustatymas", Psl. 34

Džiovinimo funkcijos nustatymas

Reikalavimas. → "Kameros džiovinimas", Psl. 34

1. Paspauskite menu.
2. Paspauskite "Valymas".
3. Paspauskite "Džiovinimas".
 - ✓ Ekrane rodoma trukmė. Trukmės keisti negalima.
4. Įjunkite režimą paspausdami ↵.
 - ✓ Įsijungia džiovinimo funkcija ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Pasibaigus džiovinimo funkcijai pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
5. Išjunkite prietaisą paspausdami ①.
6. Norėdami visiškai išdžiovinti kamerą, 1–2 minutes palikite prietaiso dureles atviras.

24 Rėmas

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

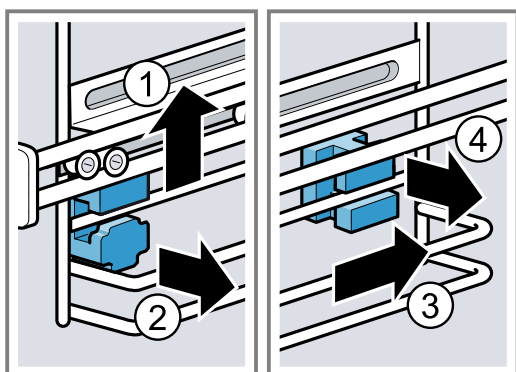
24.1 Rėmo iškabimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

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

1. Kilstelėkite rėmo priekį ① ir iškabinkite ②.
2. Rėmą pastumkite šiek tiek atgal ③ ir išimkite ④.



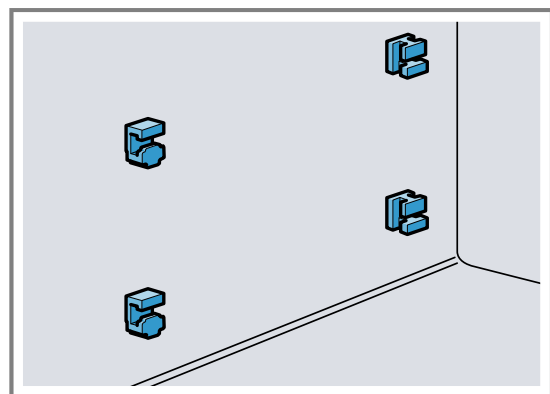
3. Nuvalykite rėmą.
→ "Valymo priemonės", Psl. 30

24.2 Laikiklių įstatymas

Iškabinant rėmą laikikliai gali iškristi.

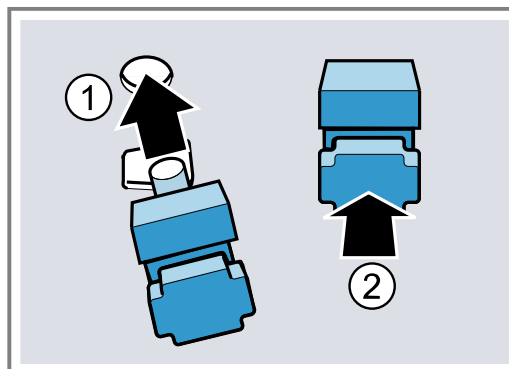
Pastaba.

Priekiniai ir galiniai laikikliai yra skirtingi.

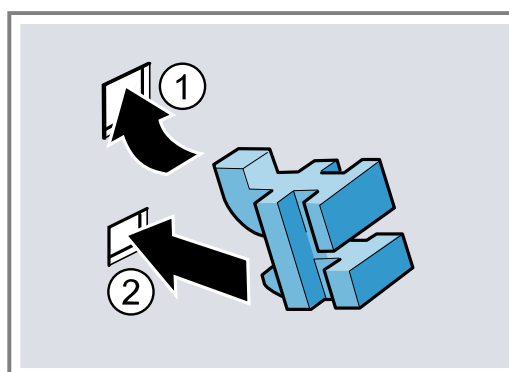


1. Priekinius laikiklius kabliuku į viršų įkabinkite į apvalią skylę ir šiek tiek pakreipkite ①.

2. Apatinius laikiklius įkabinkite apačioje ir ištiesinkite ②.



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

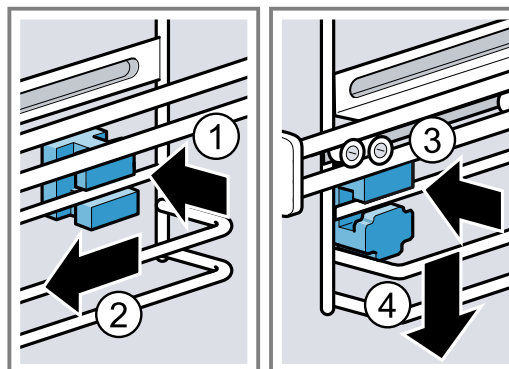


24.3 Rėmo įkabimas

Pastabos

- Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje.
- Naudodami ištraukiamuosius bėgelius atkreipkite dėmesį, kad juos galima ištraukti į priekį.

1. Gale įkabinkite rėmą į viršutinius ir apatinius laikiklius ① ir patraukite į priekį ②.
2. Įkabinkite rėmą priekyje ③ ir spauskite žemyn ④.



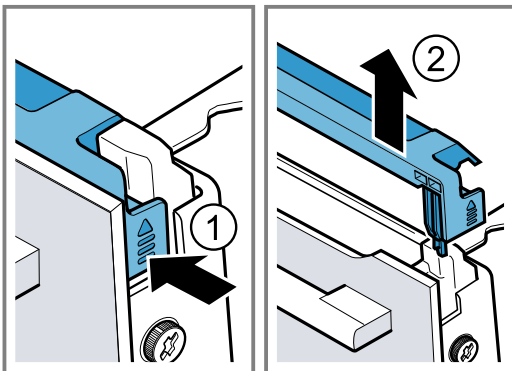
25 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

25.1 Durelių dangčio nuėmimas

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

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



25.2 Durelių stiklų išmontavimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

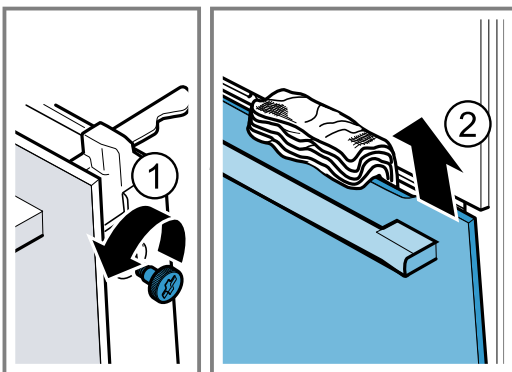
- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

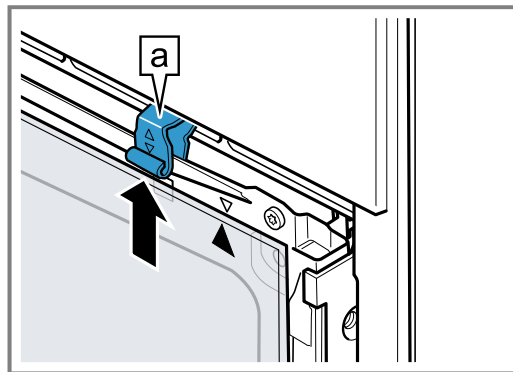
Reikalavimas. Durelių dangtis nuimtas.

1. Atsukite ir ištraukite prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse esančius varžtus.
2. Prietaiso durelėmis prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį.



3. Uždarykite prietaiso dureles.
4. Išimkite priekinį stiklą traukdami į viršų.
5. Priekinį stiklą durelių rankena žemyn padėkite ant lygaus paviršiaus.

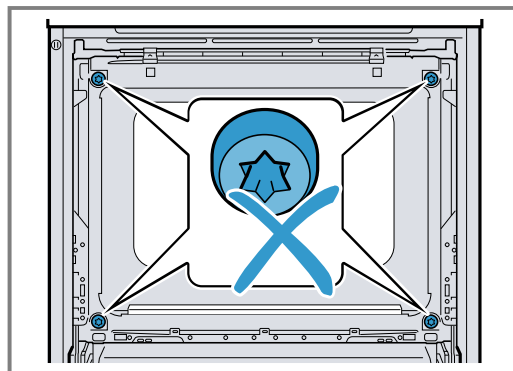
6. Tarpinį stiklą viena ranka stumkite link prietaiso, tuo pačiu metu kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] spausdami aukštyn. Neišmontuokite laikiklių [a].



7. Išimkite tarpinį stiklą.
8. ⚠️ **ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!** Atsukus varžtus nebus galima užtikrinti, kad prietaisas veiktų saugiai. Gali prasiveržti mikrobangų energija.

- ▶ Niekada neišsukite varžtų.

Niekada neišsukite rėme esančių 4 juodų varžtų.



25.3 Durelių stiklų montavimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

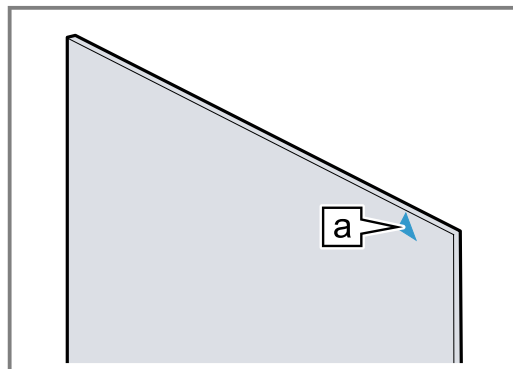
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

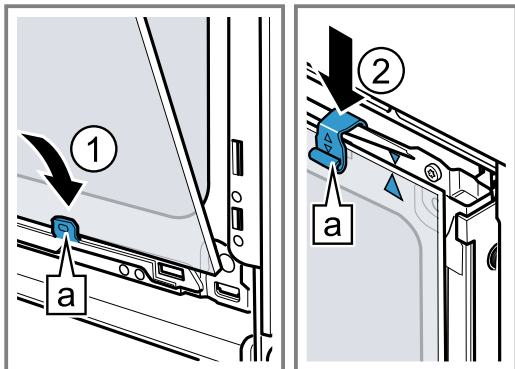
Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

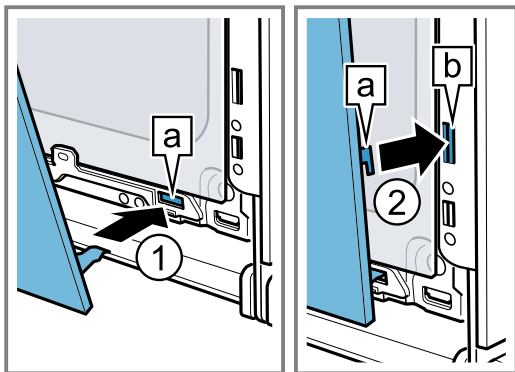
1. Apsukite tarpinį stiklą taip, kad rodyklė [a] būtų nukreipta į viršutinį dešinį kraštą.



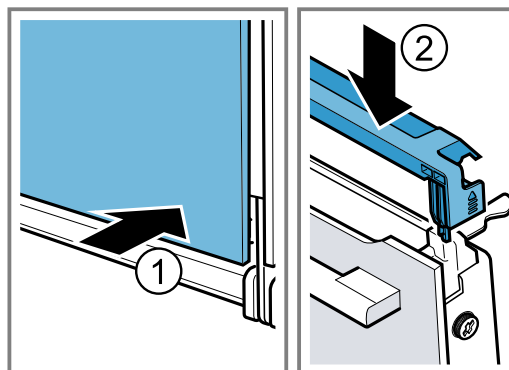
- Įstatykite vidinį stiklą į laikiklį [a] apačioje ①, prispauskite viršuje ir laikykite.
- Kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] spauskite žemyn, kol prisispaus tarpinis stiklas ②.



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



- Spauskite priekinio stiklo apačią, kol užsifiksuos ①.
- Šiek tiek praverkite prietaiso dureles ir išimkite virtuvinį rankšluostį.
- Prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse įsukite abu varžtus.
- Uždėkite durelių dangtį ir spauskite ②, kol išgirsite, kad užsifiksavo.



- Uždarykite prietaiso dureles.

Pastaba. Kamera vėl naudokite tik tinkamai sumontavę durelių stiklus.

26 Sutrikimų šalinimas

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis at-sarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

26.1 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.
	Elektronikos klaida 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį. 2. Pagrindinėse nuostatose atkurkite gamyklines nuostatas. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 27

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekране rodoma „Kalba: lietuvių“.	Nutrūko elektros tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas. <ul style="list-style-type: none"> – Kalba – Paros laikas – Vandens kietumas
Režimas neįsijungia arba nutrūksta.	Galimos įvairios priežastys. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite ekrane rodomus nurodymus. <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Informacijos rodymas", Psl. 17</i> <p>Veikimo sutrikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 40</i>
Prietaisas nekaista.	Pagrindinėse nuostatose aktyvintas demonstracinis režimas, ekrane rodoma . <ol style="list-style-type: none"> 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį, ir paskui vėl jį prijunkite. 2. Per 3 minutes pasyvinkite demonstracinį režimą <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27.</i> <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles. ✓ Prietaisas atlieka savitikrą ir yra parengtas naudoti.
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas.	Pakeista pagrindinė nuostata. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pakeiskite paros laiko rodmens pagrindinę nuostatą. <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27</i>
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių.	Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija, ekrane šviečia . <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges . → <i>"Valymo funkcija 'Pirilizė'", Psl. 32</i> <p>Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku . <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Apsauga nuo vaikų", Psl. 27</i> Užraktą galite išjungti pagrindinėse nuostatose. <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27</i>
Valdymo ratukas iškrito iš savo vietos valdymo skydelyje.	Valdymo ratukas atsifiksavo. <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Pastaba. Kad valdymo ratuko vieta neišsiklibintų, stenkitės dažnai neišimti valdymo ratuko.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
Home Connect veikia netinkamai.	Galimos įvairios priežastys. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasirinkite www.home-connect.com.
Nepavyksta atidaryti valdymo skydelio.	Sugedo saugiklis. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai. <p>Veikimo sutrikimas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai. <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 40</i> 2. Ištuštinkite vandens bakelį ir įstatykite tuščią vandens bakelį. <ul style="list-style-type: none"> – Atidarykite prietaiso dureles. – Suimkite skydelį dešinėje ir kairėje pusėse. – Lėtai traukite skydelį ir stumkite į viršų.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis.	Nustatyta per žema vandens kietumo sritis. <ol style="list-style-type: none"> Iš prietaiso pašalinkite kalkes. → <i>"Kalkių šalinimas", Psl. 34</i> Patikrinkite vandens kietumą ir nustatykite jį pagrindinėse nuostatose. → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27</i>
Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti.	Šalinant kalkes nutrūko elektros tiekimas arba prietaisas išsijungė. <ul style="list-style-type: none"> Išskalaukite prietaisą du kartus. → <i>"Kalkių šalinimas", Psl. 34</i>
Ekране rodomas nurodymas "pripildyti vandens bakelį", nors vandens bakelis pripildytas.	Vandens bakelis neužfiksuotas. <ul style="list-style-type: none"> Tinkamai įstatykite vandens bakelį taip, kad jis užsifikuotų laikiklyje. → <i>"Pripildykite vandens bakelį", Psl. 18</i> Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys. Vandens bakelis tampa nesandarus. <ul style="list-style-type: none"> Užsakykite naują vandens bakelį.
	Veikimo sutrikimas <ul style="list-style-type: none"> Nenaudokite demineralizuoto arba filtruoto vandens. → <i>"Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 15</i>
	Sugedo jutiklis. <ul style="list-style-type: none"> Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 40</i>
Mirksi mygtukai.	Už valdymo skydelio susikaupė kondensato. Nieko daryti nereikia. Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.
Ruošiant garuose girdėti pliauškėjimas.	Vandens garų susidarymas dėl šalčio ir šilumos efekto ruošiant užšaldytus produktus. Nieko daryti nereikia.
Eksploduojant ir išjungus prietaisas burzgia.	Tikrinant siurblio veikimą girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Nieko daryti nereikia.
Atidarant valdymo skydelį prietaisas burzgia arba spragsi.	Ištumiant valdymo skydelį girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Nieko daryti nereikia.
Kamera įkaista veikiant vien mikrobangų režimui.	Ijungta džiovavimo funkcija. Kad veikiant vien mikrobangų režimui būtų išvengiama kondensato formavimosi, įjungus 600 W ir maksimalias pakopas prietaisas automatiškai papildomai įjungia viršutinį kaitinimo elementą. Paruošimo rezultatui tai įtakos neturi. <ul style="list-style-type: none"> Veikiant mikrobangų režimui galite pakeisti džiovavimo funkcijos pagrindinę nuostatą. → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 27</i> Atsižvelkite į informaciją apie mikrobangas. → <i>"Mikrobangos", Psl. 21</i>
Neveikia kameros apšvietimas.	Perdegė šviesos diodų lemputė. Pastaba. Nenuimkite stiklinio dangtelio. <ul style="list-style-type: none"> Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai. → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 40</i>
Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė.	Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų automatiškai išjungia kaitinimą. Ekране pateikiamas nurodymas. Ilgiausia veikimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų. <ol style="list-style-type: none"> Norėdami tęsti režimą, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį arba pasukite valdymo ratuką. Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku . Patarimas. Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų netikėtai. → <i>"Trukmės nustatymas", Psl. 18</i>
Ekране pasirodo pranešimas su "D" arba "E" kodu, pvz., D0111 arba E0111.	Elektronika aptiko klaidą. <ol style="list-style-type: none"> Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. ✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgęsta. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → <i>"Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 40</i>

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
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 nustatomąsias vertes rasite mūsų svetainėje www.bosch-home.com .

27 Utilizavimas

27.1 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.

28 Klientų aptarnavimo tarnyba

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.

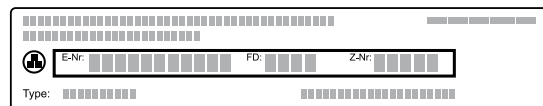
Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

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

Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai. Šviesos šaltinį galima įsigyti kaip atskirą dalį; jį keisti leidžiama tik to mokytiems specialistams.

28.1 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. Kai kuriuose prietaisuose su garų funkcija, specifikacijų lentelė yra už skydelio.



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

29 Atitikties deklaracija

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

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

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



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

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

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

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

30 Viskas pavyks

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

30.1 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.

30.2 Kepinių kepimo nuorodos

- Pyragus, kepinus arba duoną geriausia kepti tamsoje kepimo formose iš metalo.
- Saldiesiems ir bulvių apkepams naudokite platų plokščią indą. Siaurame aukštame inde patiekalai bus ruošiami ilgiau ir gali patamsėti jų viršus.
- Netinka kepimo formos iš silikono.
- Jei apkepus kepatė tiesiog universalioje kepimo skardoje, įstumkite ją į 2 lygį.
- Duonos tešlai nurodytos nustatomosios vertės galioja ir kepimo padėkle, ir keturkampėje formoje kepa-mai 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 / kepimo padėklas	3

Kepimas keliuose lygiuose	Aukštis
2 lygiai	
<ul style="list-style-type: none"> Universali kepimo skarda Kepimo padėklas 	3 1
2 lygiai	
<ul style="list-style-type: none"> 2 grotelės su formomis ant viršaus 	3 1

Kepimas keliuose lygiuose	Aukštis
3 lygiai	
<ul style="list-style-type: none"> Kepimo padėklas Universali kepimo skarda Kepimo padėklas 	5 3 1
4 lygiai	
<ul style="list-style-type: none"> 4 grotelės, išklotos kepimo popieriumi 	5 3 2 1

Naudokite 4D karšto oro srauto kaitinimo būdą.

Pastabos

- Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Ruošiant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.
- Jei ruošiant naudojamos mikrobangos, galima kepti tik viename lygyje.

30.3 Kepimo, troškinimo ir kepimo griliu nuorodos

- Rekomenduojamos nuostatos galioja kepamiems šaldytuvo temperatūros produktams ir neįdarytai, paruoštai kepti paukštienai.
- Paukštį į indą dėkite krūtinėle arba odos puse žemyn.
- Kepsnį, griliu kepa-mą 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. 23

Kepimas ant grotelių

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

- Kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Griliu kepa-mi gabalėliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.
- Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Kad būtų surenkami lašantys skysčiai, į lygį po grotelėmis galite įstumti universalią kepimo skardą.
- Atsižvelgdami į kepa-mo patiekalo dydį ir rūšį, į universalią kepimo 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 kepamo produkto iki dangčio turi būti mažiausiai 3 cm. Mėsa gali pakilti.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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

Kepimas griliu

Griliu kepkite patiekalus, kurie turi būti traškūs.

DĖMESIO!

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti grotelės.

- ▶ Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiame marinatė marinuotų griliu kepamų produktų, niekada nedėkite tiesiog ant grotelių.
- Griliu kepkite panašaus svorio ir storio gabalėlius. Griliu kepami gabalėliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.
- Griliu kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Lašančiam skysčiui surinkti galite vienu lygiu žemiau po grotelėmis įstumti universalią kepimo skardą.

Pastabos

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

Nuoroda alergiškiems nikeliui

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

30.4 Ruošimas naudojant mikrobangas

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

Bendroji informacija

- Ruošiant mikrobangomis ruošimo trukmė priklauso nuo bendro svorio. Jei norite ruošti kitokį, nei nurodyta, kiekį, vadovaukitės šia esmine taisykle: **dvigubo kiekio ruošimo trukmė yra beveik dvigubai ilgesnė.**
- Patiekalas perduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti.
- Pagrindinėje naudojimo instrukcijos dalyje pateikiama informacija, kaip nustatyti mikrobangas ir režimą „Mikrokombi“.
 - → "Režimas „Mikrokombi“", Psl. 22
 - → "Mikrobangos", Psl. 21

Ruošimas garuose ir troškinimas naudojant mikrobangas

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

30.5 Šaldytų produktų ruošimas

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

30.6 Pusgaminių ruošimas

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

30.7 Patiekalų pasirinkimas

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

Įvairiam maistui rekomenduojamos nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>Psl. 11</i>	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	Vainiko forma arba Keturkampė forma	2		160–180	90	–	30–40
Plaktos tešlos pyragas, 2 lygiai	Vainiko forma arba Keturkampė forma	3+1		140–150	–	–	60–80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Keturkampė forma	2		150–170	–	–	60–80
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		150–170	–	–	65–85
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		1. 160–180 2. 100	1. 180 2. 0	–	1. 30–40 2. 20
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		1. 150–160 2. 150–160	–	01 0	1. 10 2. 25–35
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		150–160	–	–	50–60
Trapios tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universali kepiamo skarda	3		160–180	–	–	55–75
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universali kepiamo skarda	3		180–200	–	–	30–40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180–190 ¹	–	–	15–20
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180–200 ¹	–	01	10–15
Apskritos akytosios bandelės	Keksų padėklas	3		170–190	–	–	15–20
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160–180	–	–	25–40
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160–180	–	02	25–35
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140–160	–	–	15–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universali kepiamo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–160	–	–	15–30

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Pradžioje į indą įpilti apie 100 ml skysčio. Darbo metu vandens bakelį reikia papildyti.

³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>Psl. 11</i>	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Garų intensyvumas	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, 750 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		1. 210–220 2. 180–190	–	03 0	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	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		1. 210–220 2. 180–190	–	03 0	1. 10–15 2. 45–55
Duona, padinė, 1500 g	Keturkampė forma	2		200–210	–	–	35–45
Neraugintos duonos papločiai	Universali kepimo skarda	3		250–270	–	–	20–25
Neraugintos duonos papločiai	Universali kepimo skarda	3		220–230	–	03	20–30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180 - 200	–	–	20 - 30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		200 - 220	–	02	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, plona-padė, picos formoje	Picos padėklas	2		220–230	–	–	20–30
Kišas	Atviro pyrago forma , Juodas padėklas	1		190–210	–	–	40–50

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Pradžioje į indą įpilti apie 100 ml skysčio. Darbo metu vandens bakelį reikia papildyti.

³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>PsI. 11</i>	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Kišas	Atviro pyrago forma , Juodas padėklas	3		190–210	–	–	30–40
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepiamo skarda	3		280–300 ¹	–	–	10–18
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	2		200–220	–	–	30–50
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	2		150–170	360	–	20–30
Lazanija, šaldyta, 400 g	Indas be dangčio	2		200–210	180	–	20–25
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160–190	–	–	50–70
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		170–190	360	–	20–25
Viščiukas, 1 kg, nedarytas	Grotelės	2		200–220	–	–	60–70
Viščiukas, 1 kg, nedarytas	Grotelės	2		200–220	–	02	60–70
Viščiukas, 1 kg, nedarytas	Indas su dangčiu	2		230–250	360	–	25–35
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	3		220–230	–	–	30–35
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	3		200–220	–	02	30–45
Mažos viščiukų dalys, 4 vnt. po 250 g	Indas be dangčio	2		190–210	360	–	20–30
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2		160–180	–	–	120–150
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2	1. 2. 3.	1. 130–140 2. 150–160 3. 170–180	–	02 02 0	1. 110–120 2. 20–30 3. 30–40
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2		170–190	180	–	80–90
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 su dangčiu	2		220–240	360	–	55–65
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190–200	–	–	120–140
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170–180 3. 200–210	–	03 01 0	1. 25–30 2. 70–90 3. 20–25




¹ Įkaitinti prietaisą.² Pradžioje į indą įpilti apie 100 ml skysčio. Darbo metu vandens bakelį reikia papildyti.³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 11	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	2		210–220	–	–	40–50
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	2		190–200	–	01	50–60
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240–260	90	–	30–40
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	–	–	130–160
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg ²	Indas be dangčio	2	1. 2.	1. 150 2. 130	–	03 02	1. 30 2. 120–150
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	–	–	140–160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	2		220–230	–	–	60–70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190–200	–	01	65–80
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		240–260	180	–	30–40
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
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–180	–	01	80–90
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		240–260	1. 360 2. 180	–	1. 30 2. 35–40
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg + 20 ml vandens	Indas be dangčio	2		170–190	360	–	30–40
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		170 - 190	–	–	20 - 30
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universali kepiamo skarda	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	–	01 0	1. 15-20 2. 5-10
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	3		2	90	–	15 - 20
Šviežios daržovės, 250 g	Indas su dangčiu	2		–	600	–	6–10 ³
Keptos bulvės, puselėmis, 1 kg	Universali kepiamo skarda	3		200–220	360	–	15–20
Virtos bulvės, ketvirčiais, 500 g	Indas su dangčiu	2		–	600	–	12–15 ³

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Pradžioje į indą įpilti apie 100 ml skysčio. Darbo metu vandens bakelį reikia papildyti.

³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 11	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Ilgagrūdžiai ryžiai, 250 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	2		–	1. 600 2. 180	–	1. 7–9 2. 13–16
Sorų grūdai, neskaldyti, 250 g + 600 ml vandens	Indas su dangčiu	2		–	1. 600 2. 180	–	1. 8–10 2. 5–10
Kukurūzų miltų košė arba kukurūzų kruopos, 125 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	2		–	600	–	6–8 ³

¹ Įkaitinti prietaisą.

² Pradžioje į indą įpilti apie 100 ml skysčio. Darbo metu vandens bakelį reikia papildyti.

³ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Desertai

Spragėsių ruošimas mikrobangomis

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

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






1. Naudokite karščiui atsparų plokščią stiklinį indą, pvz., apkepo formos dangtį. Nenaudokite porceliano arba labai išgaubtos lėkštės.
2. Padėkite spragėsių pakuotę ant indo, kaip nurodyta ant pakuotės.
3. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
4. Atsižvelgiant į gaminį ir jo kiekį, gali prireikti pritaikyti laiką.
5. Kad spragėsiai nepridegtų, spragėsių maišelį po 1½ min. išimkite ir pakratykite.

6. Vėl įdėkite spragėsių pakuotę į orkaitę ir laukite, kol pakuotė išsipūs.
7. Kai spragsėjimas pasigirsta tik kas 2–3 sekundės, išimkite spragėsių pakuotę iš kameros.
8. Baigę ruošti išvalykite kamerą.

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 → Psl. 11	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Pudingas iš pudingo miltelių	Indas su dangčiu	2		–	600	–	5–8 ¹
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas		35–40	–	–	300–360
Ryžių košė su pienu, 125 g + 500 ml pieno	Indas su dangčiu	2		1. 1 2. 1	1. 600 2. 180	–	1. 10 2. 20–25 ¹
Vaisių kompotas, 500 g	Indas su dangčiu	2		1. 1 2. 1	600	–	9–12
Kukurūzų spragini-mas mikrobangomis, 1 maišelyje 100 g ²	Indas be dangčio	2		–	600	–	4–6

¹ Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

² Neatidarytą maišelį dėti ant indo.

30.8 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

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

Lėtas troškinimas

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

Lėtas paukštienos arba mėsos troškinimas

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

Rekomenduojamos ilgo troškinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Apkepimo trukmė, min.	Kaitinimo būdas → Psl. 11	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Ančių krūtinėlės, vidutiniškai iškeptos, po 300 g	Indas be dangčio	2	6–8		90 ¹	45–60
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2	4–6		80 ¹	45–70
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	2	4–6		80 ¹	90–120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2	4		80 ¹	30–50
Ėrienos nugarinė, su-pjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2	4		80 ¹	30–45

¹ Įkaitinti prietaisą.

Tešlos kildinimas

Tešlą visada kildinkite 2 etapais: iš pradžių visą tešlą (1 – tešlos rauginimas), o antrą kartą – suformavę (2 – kepinio ruošinio kildinimas).

Reikalavimas. Kamera šalta.

1. Tešlos rauginimas:

- Įstumkite groteles.
- Į dubenį sukrėtą tešlą padėkite ant grotelių.

- Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
- Vykstant rūgimo procesui neatidarykite prietaiso durelių, kad nepasišalintų drėgmė.

2. Kepinio ruošinio kildinimas:

- Paruoškite tešlą ir suformuotą ruošinį įdėkite kepti.
- Įstumkite tešlą į nurodytą įstūmimo lygį.

3. Prieš kepdami išsausinkite kamerą.

Rekomenduojamos tešlos kildinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 11	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Riebi tešla, pvz., panetonės	Dubuo ant grotelių	1. 2	1.	1. 40–45	1. 40–90
	Forma ant grotelių	2. 2	2.	2. 40–45	2. 30–60
Balta duona	Dubuo ant grotelių	1. 2	1.	1. 35–40	1. 30–40
	Universali kepinio skarda	2. 2	2.	2. 35–40	2. 15–25

Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

Atitirpinimo nuorodos











- Nustatę darbo režimą "Mikrobangos" galite atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves, paukštieną, mėsą žuvių ar kepinius.
- Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.

- Naudokite karščiui atsparų, mikrobangoms tinkamą indą.
- Rekomenduojamos nuostatos galioja užšaldymo temperatūros maistui (–18 °C).
- Dažnai geriausia atitirpinti keliais etapais. Etapai pa-eiliui nurodyti rekomenduojamose nuostatose.

- Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite arba apverskite patiekalą. Didelius gabalus apverskite kelis kartus. Kartkartėmis atskirkite patiekalo dalis.

- Jau atitirpusius gabalėlius išimkite iš kameros. Atitirpusius patiekalus dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

Rekomenduojamos atitirpinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>PsI. 11</i>	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Duona, 500 g	Indas be dangčio	2		–	1. 180 2. 90	–	1. 3 2. 10–15
Bandelės	Grotelės	2		140–160	90	–	2–4
Pyragas, sultingas, 500 g	Indas be dangčio	2		–	1. 180 2. 90	–	1. 2 2. 10–15
Pyragas, sausas, 750 g	Indas be dangčio	2		–	90	–	10–15
Mėsa, visas gabalas, pvz., kepsnys, žalia mėsa, 1 kg	Indas be dangčio	2		–	1. 180 2. 90	–	1. 15 2. 20–30 ¹
Maišytas faršas, 500 g	Indas be dangčio	2		–	1. 180 2. 90	–	1. 5 2. 10–15 ¹
Viščiukas, visas, 1,2 kg	Indas be dangčio	2		–	1. 180 2. 90	–	1. 10 2. 10–15 ¹
Žuvis, visa, 300 g	Indas be dangčio	2		–	1. 180 2. 90	–	1. 3 2. 10–15 ¹
Uogos, 300 g	Indas be dangčio	2		–	180	–	5–10
Sviesto tirpinimas, 125 g	Indas be dangčio	2		–	90	–	7–9

¹ Apversti patiekalą praėjus 1/2 viso laiko.

Šildymas ir atšviežinimas

Jūsų prietaise yra įvairių maisto šildymo ir atšviežinimo funkcijų. Naudojant mikrobangas labai greitai pašildomi gėrimai ir maistas. Jei atšviežinant įjungiamas garų srautas, maistas pašildomas tausoiant ir atrodo lyg ką tik paruoštas.

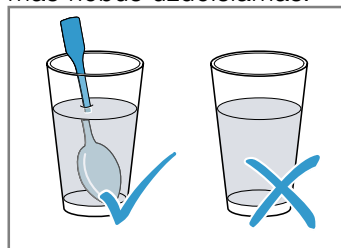
Šildymas mikrobangomis

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

ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždeliamas. Tai yra virimo temperatūra pasiekama, tačiau nepradeda kilti užvirus būdingi garų burbuliukai. Net nestipriai krestelėjus indą karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti.

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



DĖMESIO!

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

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

Atšviežinimas

- Naudokite karščiui atsparų ir garų funkcijai tinkamą indą be dangčio.
- Naudokite plokščią, platų indą. Šaltame inde atšviežinama lėčiau.
- Indą padėkite ant grotelių.

- Maistą, kuris ruošiamas ne inde, pvz., bandeles, dėkite tiesiog ant 2 lygyje įstumtų grotelių.
- Neuždenkite maisto.
- Veikiant atšviežinimo režimui neatidarykite kameros durelių, nes pasišalins daug garų.
- Atšviežinę išsausinkite kamerą.

Rekomenduojamos atšviežinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 11	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Pica, kepta	Grotelės	2		170–180 ¹	–	–	5–15
Bandelės, prancūziškas batonas, kepti	Grotelės	2		160–170 ¹	–	–	10–20

¹ Įkaitinti prietaisą.

Laikymas šiltai

Laikymo šiltai nuorodos

- Naudojant kaitinimo būdą "Laikyti šiltai" nesusidarys kondensato. Jums nereikės valyti kameros.
- Kad maistas neišsausėtų, galite jį uždengti.
- Maisto negalima šiltai laikyti ilgiau nei 2 valandas.

- Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau.

Nustatę skirtingas garų tiekimo pakopas, galite šiltai laikyti toliau nurodytą maistą:

- 1 pakopa: kepsniai ir trumpai kepti patiekalai
- 2 pakopa: apkepai ir priedai
- 3 pakopa: troškiniai ir sriubos

30.9 Kontroliniai patiekalai

Šiame skirsnyje pateikta informacija yra skirta bandymų institutams, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN 60350-1:2013 arba IEC 60350-1:2011 standartą ir pagal EN 60705:2012, IEC 60705:2010 standartus.

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 kepant 2 lygiuose:
 - Universalios kepinio skarda: 3 lygis

Kepimo padėklas: 1 lygis

– Formos ant grotelių:

Pirmos grotelės: 3 lygis

Antros grotelės: 1 lygis

- Įstūmimo lygiai kepant 3 lygiuose:

– Kepimo padėklas: 5 lygis

– Universalios kepinio skarda: 3 lygis

– Kepimo padėklas: 1 lygis

- Drėgnas biskvitas









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

Nuostatos, rekomenduojamos kepat

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 11	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	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	Universalios kepinio skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–150 ¹	–	30–40
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + 1x Universalios kepinio skarda	5+3+1		130–140 ¹	–	35–55

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.


² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 11	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
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	–	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		1. 150–160 2. 150–160	01 0	1. 10 2. 20–25
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 kepatant griliu


Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 11	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	5		3 ¹	3–5

¹ Prietaiso iš anksto neįkaitinti.




Ruošimas naudojant mikrobangas

- Jei naudojate grotelės, įstumkite jas į kamerą įspaudu **Microwave** link prietaiso durelių, išlinkiu žemyn.
- Norėdami patikrinti vien mikrobangų režimu, pagrindinėse nuostatose išjunkite džiovavimo funkciją.
→ Psl. 27

Nuostatos, rekomenduojamos atitirpinant mikrobangomis

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 11	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Mėsa	Indas be dangčio	2		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15

Nuostatos, rekomenduojamos ruošiant mikrobangomis

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 11	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Pienas su kiaušiniiais	Indas be dangčio	2		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20–25
Biskvitas	Indas be dangčio	2		600	7–9
Maltos mėsos kepsnys	Indas be dangčio	2		600	22–27

Nuostatos, rekomenduojamos kartu derinant mikrobangas

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 11	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		170–190	360	25–30
Pyragai	Indas be dangčio	2		180–200	180	18–23
Pyragai	Indas be dangčio	2		180–200	180	18–23
Viščiukas	Grotelės	2		200–220	360	25–35 ¹

¹ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

31 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.

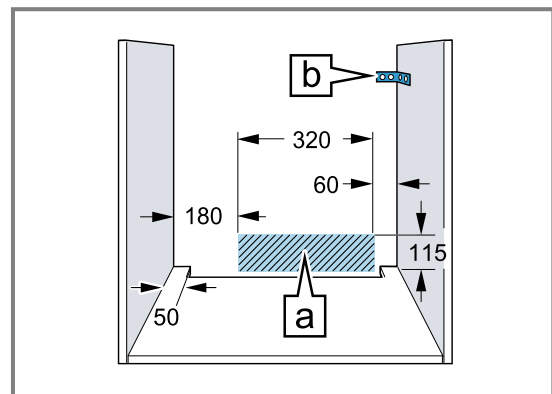


31.1 Bendrieji montavimo nurodymai

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiais nurodymais.

- Spintoje, kurioje montuojamas prietaisas, už prietaiso negali būti galinės sienelės. Tarp sienelės ir spintos dugno bei viršuje esančios spintos galinės sienelės turi būti mažiausiai 35 mm atstumas.
- Negalima uždengti ventiliacijos angos ir oro įsiurbimo angų.
- Prietaisu naudositės saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- 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 pjūvenas. Jos gali pažeinti elektrinių dalių funkcijas.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto srityje arba už montavimo srities. Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampainiu .



- Naudodami prietaisus su pasukamuoju jungiklių skydeliu atkreipkite dėmesį, kad ištraukiant jungiklių skydelius neatsitrenktų į šalia esančius baldus.
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad neįsipjautumėte. Montuojant prieinamų dalių 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 neapčiuotus 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.

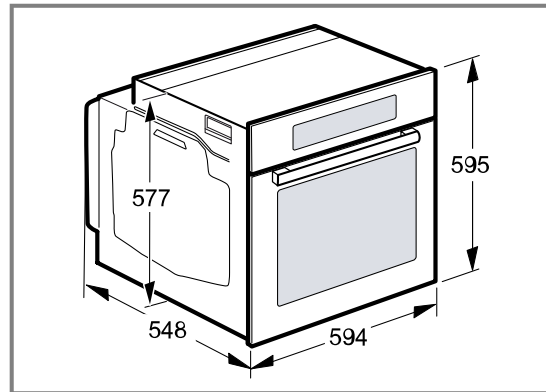
DĖMESIO!

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

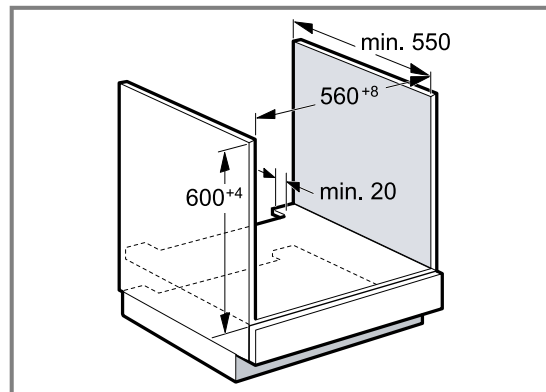
- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

31.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.

**31.3 Montavimas po stalviršiu**

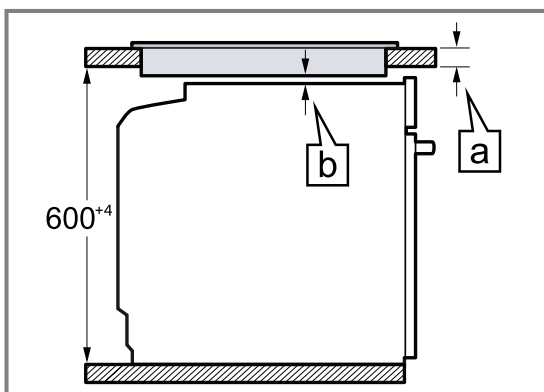
Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

31.4 Montavimas po kaitlente

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



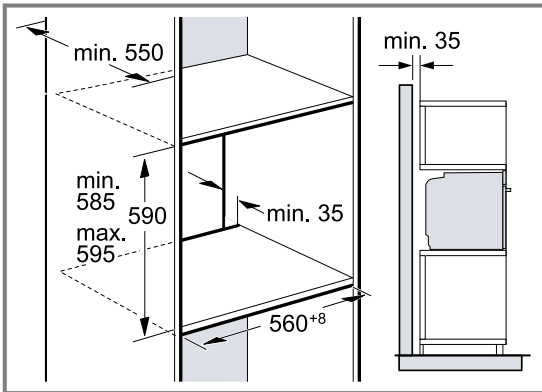
Kadangi būtina paistyti minimalaus atstumo **[b]**, mažiausias stalviršio storis yra **[a]**.

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 ¹
Elektrinė kaitlentė	27	30	2

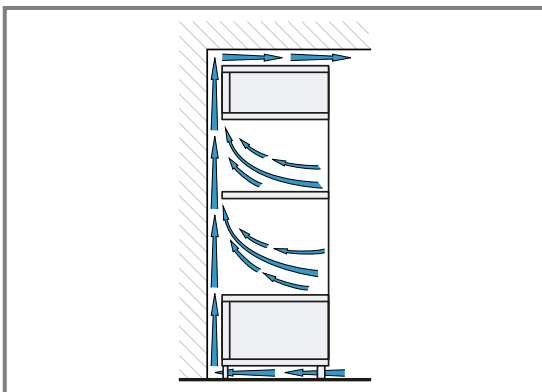
¹ Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

31.5 Montavimas aukštoje spintoje

Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



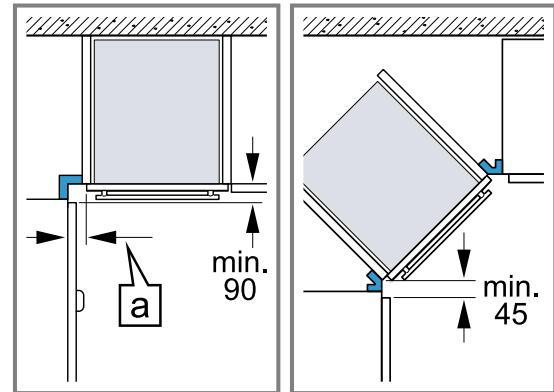
- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą prietaiso ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm² ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apatinės dalies apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės. Reikia atkreipti dėmesį,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



- Jei aukštoje spintoje yra ne tik galinės sienelės elementų, bet ir dar viena galinė sienelė, ją reikia išimti.
- Prietaisą montuokite tik tokiam aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

31.6 Montavimas kampe

Montuodami kampe laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

31.7 Elektros jungtis

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

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

Prietaiso elektros jungties prijungimas kištuku su apsauginiu kontaktu

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

- ▶ Kištuką prijunkite prie kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu. Kai prietaisas yra įmontuotas, turi būti laisvas priėjimas prie el. tinklo prijungimo linijos el. tinklo kištuko arba, jei laisvas priėjimas negalimas, tuomet stacionarioje elektros instaliacijoje turi būti sumontuotas atskyrimo įtaisas, atitinkantis įrengimo sąlygas.

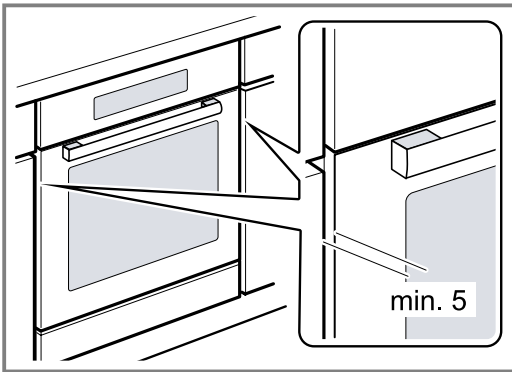
Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

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

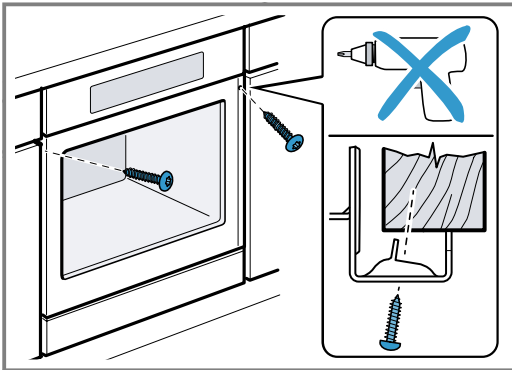
1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą.
Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schemą.
Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Jungimo prie elektros tinklo laido gyslas prijunkite pagal spalvas:
 - žalia ir geltona = apsauginis laidas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

31.8 Prietaiso įmontavimas

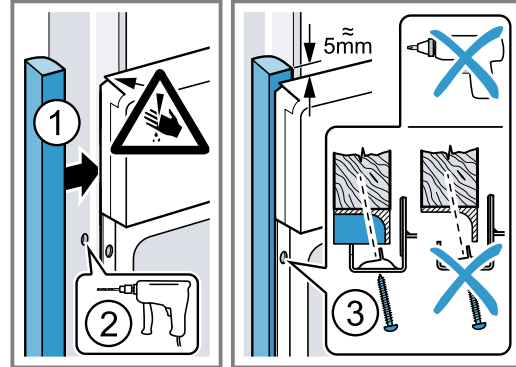
1. Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.



2. Priveržkite prietaisą.



3. Virtuvės baldų komplektuose be išorinių rankenų, su vertikalia vidine rankena:
 - Užpildykite tinkama medžiaga ①, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.
 - Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragręžkite 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.

31.9 Prietaiso išmontavimas

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001666146 (021102)

It