



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



Integruota orkaitė

HRG8769.7

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	2
2	Daiktinės žalos išvengimas	5
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	6
4	Susipažinimas	7
5	Darbo režimai	9
6	Priedai.....	11
7	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	12
8	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	13
9	Greitasis įkaitinimas	14
10	Laiko funkcijos.....	15
11	Garai	16
12	Įsmeigiamasis termometras	18
13	Vedlys	20
14	Apsauga nuo vaikų	22
15	Šabo nuostata	23
16	Pagrindinės nuostatos	23
17	Home Connect	24
18	Valymas ir priežiūra	26
19	Valymo funkcija Pirolizė	28
20	Pagalbinė valymo programa	29
21	Kalkių šalinimas.....	29
22	Džiovinimas	30
23	Rėmas	30
24	Prietaiso durelės	31
25	Sutrikimų šalinimas	33
26	Utilizavimas	36
27	Klientų aptarnavimo tarnyba.....	36
28	Atitikties deklaracija	36
29	Viskas pavyks	37

30	MONTAVIMO INSTRUKCIJA.....	44
30.1	Bendrieji montavimo nurodymai.....	44



1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

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

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

Naudokite prietaisą tik:

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

1.3 Naudotojų rato apribojimas

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

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 11

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

Priedai ir indai labai įkaista.

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

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

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

Eksploatuojant prietaisą teleskopiniai bėgeliai įkaista.

- ▶ Prieš liesdami teleskopinius bėgelius palaukite, kol jie atvės.
- ▶ Karštus teleskopinius bėgelius lieskite tik puodkėle.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

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

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

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilinti.

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

Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.

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

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

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

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 36

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

1.5 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

- ▶ 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.

1.6 Halogeninė lemputė

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kameros lemputės smarkiai įkaista. Pavojus nusideginti išlieka ir išjungus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekama įtampa.

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

1.7 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, iš kameros ir nuo priedų pašalinkite didelius nešvarumus.

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Rimos žalos sveikatai pavojus!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

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

⚠ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

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

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

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

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

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

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

2.2 Garai

Naudodami garų funkciją, laikykitės šių nurodymų.

DĖMESIO!

Indas su rūdžių pažeistomis vietomis gali sukelti kame-ros 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. 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.

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 išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

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

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

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas.

- Tokios kepimo formos ypač gerai įkaista.

Prietaisui veikiant dureles atidarykite kuo rečiau.

- Tuomet 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.

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

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Pastaba.

Prietaisas vartoja:

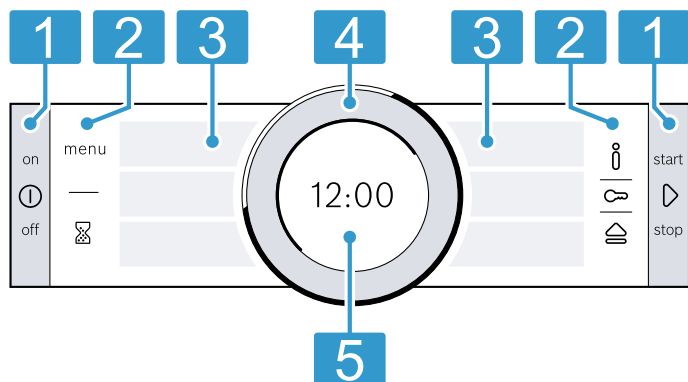
- veikdamas parengties režimu tinkle – maks. 2 W;
- neprijungus prie tinklo budėjimo režime ir veikiant ekranui – maks. 1 W;
- neprijungus prie tinklo budėjimo režime ir neveikiant ekranui – maks. 0,5 W.

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. 9
⌚	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. 8* 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.
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. 24</i>
	Namų tinklas	Neprijungta prie namų tinklo → "Home Connect ", <i>Psl. 24</i>
	Home Connect serveris	Prie Home Connect serverio neprijungta → "Home Connect ", <i>Psl. 24</i>
	Nuotolinė paleistis	Aktyvinta nuotolinė paleistis → "Home Connect ", <i>Psl. 24</i>
	Nuotolinė diagnostika	Aktyvinta nuotolinė diagnostika → "Home Connect ", <i>Psl. 24</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 liniją rodo eigą ir vienos sekundės intervalu užsipildo raudona spalva.
Jei skaičiuojama trukmė, kas sekundę užgęsta po vieną ratuko linijos segmentą.

Temperatūros indikatorius

Įkaitinimo linija ir liekamosios šilumos rodmuo rodo kameros temperatūrą.

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

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

4.7 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

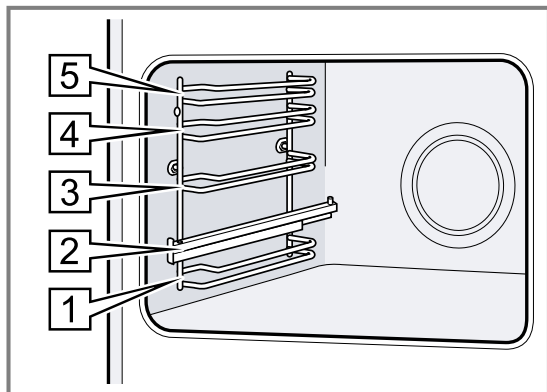
→ "Priedai", Psl. 11

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. 30



Apšvietimas

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

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

Vėsinamasis ventiliatorius

Vėsinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pagal prietaiso temperatūrą. Šiltas oras išeina pro dureles.

DĖMESIO!

Neuždenkite ventiliacijos angos virš prietaiso durelių. Prietaisas perkais.

► Neuždenkite ventiliacijos angos.

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

Prietaiso durelės

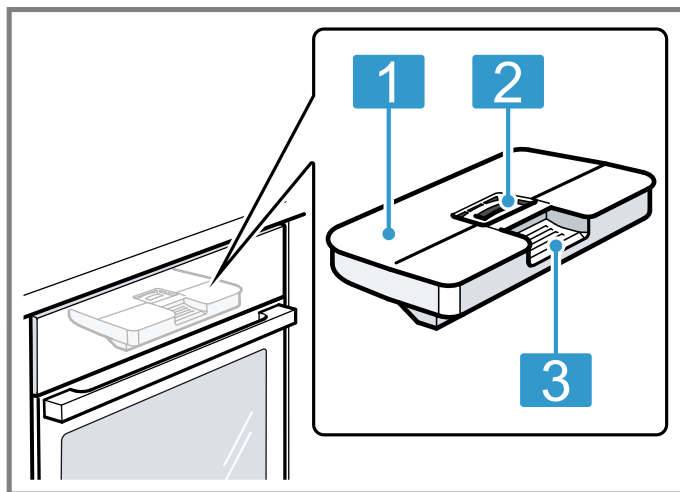
Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas sustos. Kai prietaiso dureles uždarysite, darbo režimas bus automatiškai tęsiamas.

Vandens bakelis

Vandens bakelio reikia kaitinimo būdams su garų funkcija.

Vandens bakelis yra už valdymo skydelio.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 16



- 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. 10
Vedlys	Naudokite įvairiems patiekalams užprogramuotas rekomenduojamas nuostatas. → "Vedlys", Psl. 20














Darbo režimas	Paskirtis
Garai	Kaitinimo būdai su garų funkcija patiekalams ruošti juos tausojant. → "Garai", Psl. 16
Valymas	Pasirinkite kameros valymo funkciją. → "Valymo funkcija 'Pirolizė'", Psl. 28 → "Pagalbinė valymo programa", Psl. 29 → "Kalkių šalinimas", Psl. 29
Home Connect	Orkaitė susiejama su mobiliuoju įrenginiu ir valdoma nuotoliniu būdu. → "Home Connect", Psl. 24
Pagrindinės nuostatos	Pritaikomos pagrindinės nuostatos. Pagrindinės nuostatos → Psl. 23

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 sklaidžiamą karštį.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	30–300 °C	Kepiniams arba mėsei, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
	Ekonomiškas karšto oro srautas	30–275 °C	Pasirinkti patiekalai neįkaitinus prietaiso ir juos tausojant ruošiami viename lygyje. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento sklaidžiamą 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 žuvisi 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	Mažiems kiekiams didkepsnių, dešrelių ar skrebučių kepti grilyje. Mažiems kiekiams 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.
	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.
	Atitirpinimas	30–60 °C	Užšaldytam maistui atitirpinti jį tausojant.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūros diapazonas	Paskirtis ir veikimo būdas Galimos papildomos funkcijos
	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 tausojant. 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.

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 kepanant 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. 18

6.1 Užfiksavimo funkcija

Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

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

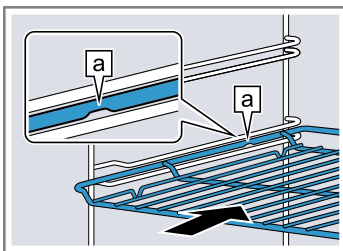
6.2 Priedo įstūmimas į kamerą

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

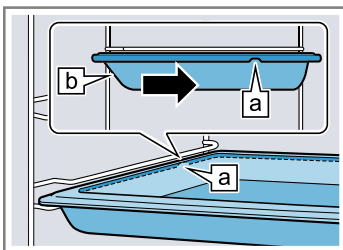
1. Apsukite priedą taip, kad įranta būtų nukreipta į priekį ir žemyn.
2. Priedą stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

It Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Grotelės Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn ~.

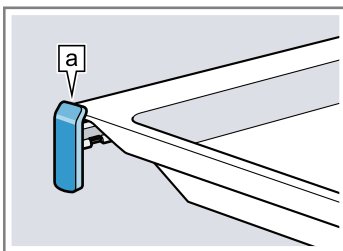


Padėklas Pz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.



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

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

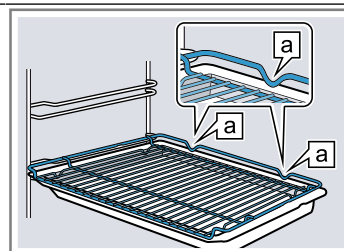
Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

Priedų derinimas

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

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

Grotelės ant universalios kepimo skardos



6.3 Kiti priedai

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

Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.bosch-home.com

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

7 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

7.1 Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, iš vandens tiekėjo sužinokite savo vandentiekio vandens kietumo laipsnį. Kad prietaisas galėtų priminti apie artėjantį 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 pa-baiga".
- ✓ Ekrane pasirodo pranešimas, kad pirmojo paleidimo veiksmai baigti.
- ✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.
- 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.

- Iš kameros išimkite informaciją apie gaminį ir priedą. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pvz., stiroporo rutuliukų, ir nuplėškite lipnią juostą nuo prietaiso arba iš jo vidaus.
- Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
- Ijunkite prietaisą paspausdami ①.
- Pripildykite vandens bakelį.
→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 16
- Nustatykite šias nuostatas:

Kaitinimo būdas	4D karšto oro srautas ②
Temperatūra	didžiausia
Garų tiekimas	03
Trukmė	1 val.

- "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13
- Ijunkite režimą paspausdami ③.
 - Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
 - ✓ Trukmei pasibaigus suveikia signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
 - Išjunkite prietaisą paspausdami ①.
 - Prietaisui atvėsus, lygius kameros paviršius nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir plovimo šluoste.
 - Priedą kruopščiai nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetiu.
 - Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 18

8 Svarbiausia informacija apie valdymą

8.1 Prietaiso įjungimas

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

8.2 Prietaiso išjungimas

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

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

8.3 Įjungti darbo režimą

Kiekvieną režimą reikės įjungti ranka.

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 ③.
- ✓ Ekrane rodomos nuostatos, veikimo laikas, ratuko linija ir įkaitinimo linija.

8.4 Darbo režimo sustabdymas arba nutraukimas

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

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

8.5 Darbo režimo nustatymas

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

1. Jei norite pasirinkti kitą, o ne rekomenduojamą darbo režimą, spauskite menu.
- ✓ Rodomos darbo režimų parinktys.
→ "Darbo režimai", Psl. 9
2. Paspauskite pageidaujimą darbo režimą.
 3. Norėdami pasirinkti kitas nuostatas, spauskite atitinkamus 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 nematyti, slinkite per parinkčių sąrašą sukdamis valdymo 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 paspausdami \odot .

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

Pastaba. Prietaise galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką.

→ "Laiko funkcijos", Psl. 15

Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

1. Nutraukite režimą paspausdami ∇ .
 2. Paspauskite "Kaitinimo būdai".
 3. Paspauskite pageidaujimą kaitinimo būdą.
- ✓ Ekrane 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 \mathbb{I} .
- ✓ Jei yra informacijos, ji rodoma kelias sekundes.
2. Ilgesnius tekstus iki galo peržiūrėsite sukdamis 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 \mathbb{I}
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas \mathbb{I}
- Intensyvusis kaitinimas \mathbb{I}

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 ☑	Jei nustatote režimo trukmę, jai pasibaigus automatiškai išjungiamas prietaiso kaitinimas.
Pabaiga ☑	Trukmės nuostatose galite pasirinkti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas būtų užbaigtas pageidaujamu paros laiku.

10.2 Laikmačio nustatymas

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

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

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

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 ①.

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

Ijungę 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.

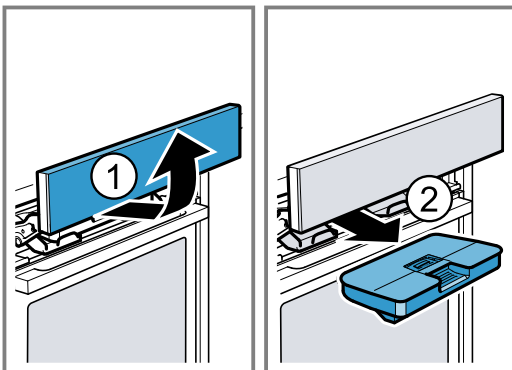
⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti.

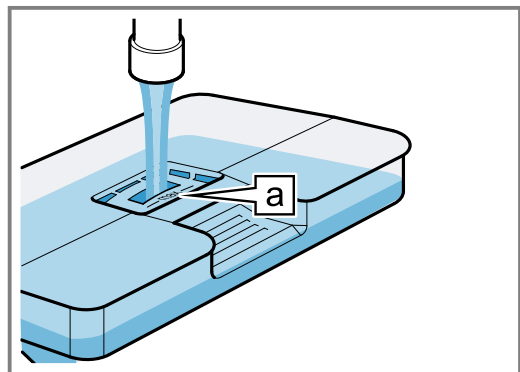
- ▶ Prietaisui nustojus veikti palaukite, kol vandens bakelis atvės.
- ▶ Išimkite vandens bakelį iš bakelio angos.

Reikalavimas. Nustatytas tinkamas vandens kietumas.
→ "Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 12

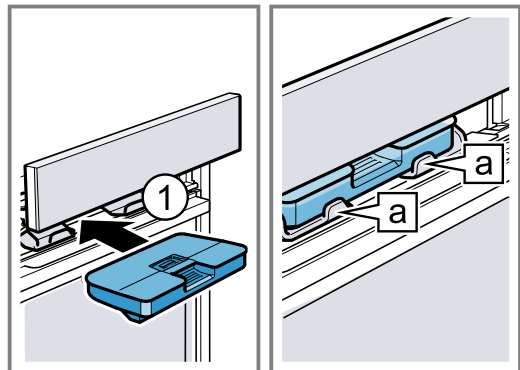
1. Paspauskite ☰.
- ✓ Valdymo skydelis automatiškai pastumiamas į priekį.
2. Valdymo skydelį abiem rankomis patraukite į priekį, tada stumkite į viršų, kol užsifikuos ①.
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš bakelio angos ②.



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



6. Įstatykite pripildytą vandens bakelį ①. Atkreipkite dėmesį, kad vandens bakelis užsifikuotų laikikliuose [a].



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

Ijungę atšviežinimo režimą galite pašildyti jau paruoštą maistą jį tausodami arba kepti išvakarėse paruoštus kepinius.

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. 16
- Nustatant kaitinimo būdą su garais visada reikia nurodyti trukmę.

Reikalavimas. Vandens bakelis pripildytas.

→ "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 16

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. 16

- ✓ 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 ⏏.
 9. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
 - "Po kiekvieno darbo su garais režimo", Psl. 18

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. 16

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. 16
 - ✓ 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. 18

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!

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

- ▶ Vandens bakelio nedžiovinkite karštoje kameroje. 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 nusausinkite 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

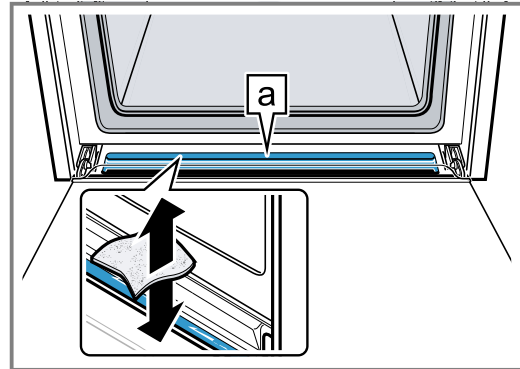
⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!


Naudojamas prietaisas įkaista.

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

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

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



Lašelių latake  esantį vandenį sugerkite plovimo kempine ir atsargiai išvalykite.

Kameros džiovinimas

Baigę naudoti darbo režimą su garais, visada išdžiovinkite kamerą.

- ▶ Išsausinkite kamerą rankiniu būdu arba naudokite funkciją "Džiovinimas".
→ "Džiovinimas", Psl. 30








12 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.

12.1 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 

12.2 Įsmeigiamojo termometro įstatymas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

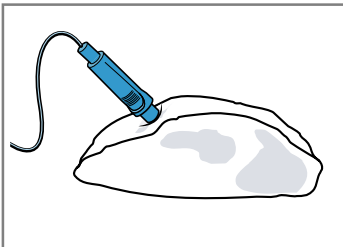
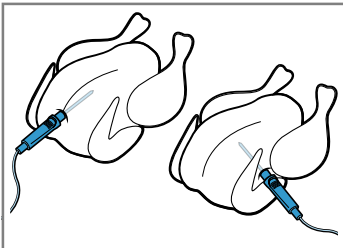
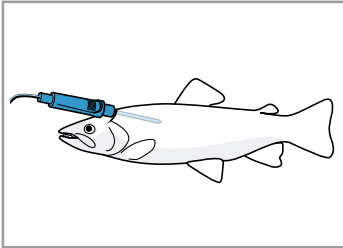
- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

DĖMESIO!

Antraip įsmeigiamasis termometras gali sugesti.

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

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

Ploni mėsos gabalėliai	Įsmeigiamąjį termometrą iš šono įsmeikite į striausią mėsos vietą.
Stori mėsos gabalėliai	Įsmeigiamąjį termometrą smeikite į mėsą iš viršaus įstrižai iki galo. 
Paukštiena	Įsmeigiamąjį termometrą iki galo įsmeikite į striausią paukščio krūtinėlės vietą. Atsižvelgdami į paukštienos savybes, įsmeigiamąjį termometrą smeikite skersai arba išilgai. 
Žuvis	Ruošdami visą žuvį, įsmeigiamąjį termometrą iki galo smeikite už žuvies galvos centrinio kaulo kryptimi. 

Apsukite paukštienos gabalą ir uždėkite ant grotelių krūtinėle žemyn.

Padėkite žuvį ant grotelių plaukimo padėtyje, kad jos nereikėtų vartyti, pvz., į žuvį įdėję perpjautą bulvę.

- Ruošiamą maistą su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėkite į kamerą.
- 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.

12.3 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.
- Paspauskite pageidaujama kaitinimo būdą.
 - ✓ Kameros temperatūra ryškiai rodoma balta spalva.
 - 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.
 - Valdymo ratuku nustatykite vidaus temperatūrą.
 - Įjungę kai kuriuos kaitinimo būdus galite nustatyti garų tiekimą.
 - "Garai", Psl. 16
 - 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. 20
 - ✓ Kai patiekalas pagamintas, pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane rodoma faktinė vidaus temperatūra atitinka nustatytąją vidaus temperatūrą, pvz., 75 °C / 75 °C.
 -  **ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras labai įkaista.

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

Kai pasiekama vidaus temperatūra, atlikite šiuos veiksmus:

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

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

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

Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

- Nutraukite režimą paspausdami .

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

12.4 Numatoma veikimo trukmė

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

12.5 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 iškepta	55 - 60
Kalakutas	80 - 85
Kalakuto krūtinėlė	80 - 85
Žąsiena	80 - 90
Kiauliena	Vidaus temperatūra, °C
Kiaulienos sprandinė	85 - 90
Kiaulienos išpjova, vidutiniškai iškepta	62 - 70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta	72 - 80

Jautiena	Vidaus temperatūra, °C
Jautienos filė arba jautienos pjaurusys pagal anglišką receptą	45 - 52
Jautienos išpjova arba jautienos pjaurusys, vidutiniškai iškeptas	55 - 62
Jautienos filė arba jautienos pjaurusys, gerai iškepta	65 - 75
Veršiena	Vidaus temperatūra, °C
Veršienos kepsnys arba mentė, liesa	75 - 80
Veršienos kepsnys, mentė	75 - 80
Veršienos karka	85 - 90
Ėriena	Vidaus temperatūra, °C
Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta	60 - 65
Ėriuko koja, gerai iškepta	70 - 80
Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškepta	55 - 60
Žuvis	Vidaus temperatūra, °C
Visa žuvis	65 - 70
Žuvies filė	60 - 65
Kiti patiekalai	Vidaus temperatūra, °C
Maltos mėsos kepsnys, visos mėsos rūšys	80 - 90
Maisto pašildymas, atšviežinimas	65 - 75

13 Vedlys

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

13.1 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.

13.2 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 ekrane rodoma su šiuo patiekalu susijusi informacija, pvz.:

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

Norėdami atverti informaciją, spustelėkite "Patarimas" arba ū. 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 ekrane.

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. 18

Kepimo jutiklis

Kai kuriuos patiekalus prietaisas automatiškai kepa naudodamas kepimo jutiklį.

Ekrane rodoma . Jokių papildomų nuostatų pasirinkti nereikia.

Atsižvelkite į informaciją apie kepimo jutiklį.

→ "Patiekalai, ruošiami naudojant kepimo jutiklį", Psl. 21

Garuose ruošiami patiekalai

Ruošiant kai kuriuos patiekalus prietaisas automatiškai aktyvina garų funkciją.

Atsižvelkite į informaciją apie garų funkciją.

→ "Garai", Psl. 16

13.3 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
Apkepimai, suflė	Pikantiškas apkepas, šviežias, su troškintais priedais Lakštiniai, švieži Bulvių apkepėlė, iš žalių ingredientų, plokščia Saldus apkepas, šviežias Suflė porcijų formose
Užšaldyti produktai	Pica Apkepimai Bulvių produktai Paukštiena, žuvis

Kategorija	Maistas
Paukštiena	Viščiukas Antis, žąsis Kalakutas
Mėsa	Kiauliena Jautiena Veršiena Ėriena Žvėriena Mėsos patiekalai
Žuvis	Žuvis
Daržovės	Vieno puodo patiekalas su daržovėmis Daržovių apkepimas Keptos bulvės, puselėmis Orkaitėje keptos bulvės, nepjaustytos
Atšviežinimas, pašildymas	Daržovės Meniu Kepiniai Garnyrai

13.4 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
Užšaldyti produktai	Bulvių produktai <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bulvių produktai

Tinkamos kepimo formos

Patiekalas tinkamiausiai iškepa tamsiose 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 perskaičiuojama ir atnaujinama.



13.5 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. 15
 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. 21
 - ✓ 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 prireikus galite papildomai ruošti toliau.
→ "Papildomas maisto ruošimas", Psl. 22
 - 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 .
2. Norėdami patiekalą ruošti toliau, paspauskite "Papildomas maisto ruošimas".
 - ✓ Ekrane rodoma trukmė.
3. Jei reikia, pakeiskite trukmę valdymo ratuku.
4. Įjunkite režimą paspausdami .
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane vėl rodomas pranešimas apie ruošimo tąsą.
5. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį.
 - Jei norite dar kartą ruošti toliau, paspauskite "Papildomas maisto ruošimas".
 - Kai patiekalas baigiamas ruošti, paspauskite "Baigti" ir išjunkite prietaisą paspausdami .





14 Apsauga nuo vaikų

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

14.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išjungimas

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

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

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

15 Šabo nuostata


Parinę 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.



15.1 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. 23
- Pasirinktas darbo režimas "Kaitinimo būdai" 


1. Paspauskite "Šabo nuostata".
Jei reikiamo kaitinimo būdo jutikliniame ekrane 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 .
 Maždaug po 10–20 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

16 Pagrindinės nuostatos

Jūs galite sureguliuoti prietaisą pagal savo poreikius.

16.1 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.
Vandens kietumas → "Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 12	00 (suminkštintas) 01 (minkštas) 02 (vidutinis) 03 (kietas) 04 (labai kietas) ¹
„Home Connect“	Home Connect Nuostatos → "Home Connect ", Psl. 24
Gamyklinė nuostata	Atkurti Neatkurti ¹
Garso signalas	Maža trukmė (30 sekundžių) Vidutinė trukmė (1 minutė) ¹ Didelė trukmė (5 minutės)
Garsumas	5 pakopos
Mygtukų tonas	Įjungta Išjungta (paspaudus  , signalas neišjungiamas) ¹
Ekrano ryškumas	5 pakopos
Paros laiko indikatorius	Išjungta Skaitmeninis ¹ Analoginis
Apšvietimas	Veikiant režimui išjungta Veikiant režimui įjungta ¹

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

Pagrindinė nuostata	Parinktis
Apsauga nuo vaikų	Tik mygtukų blokatorius ¹ Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas
Veikimas įjungus	Pagrindinis meniu Kaitinimo būdai ¹ Garai Vedlys
Užtemdymas naktį	Išjungta ¹ Įjungta
Prekės ženklų logo-tipas	Rodmenys ¹ Nerodyti
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojamas ¹ Minimalus
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	Neįrengta (naudojant rėmus ir viengubus bėgelius) ¹ Įrengta (naudojant dvigubus ir trigubus bėgelius)
Šabo nuostata	Įjungta Išjungta ¹

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

16.2 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. Ekrane 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 menu ir patvirtinkite paspausdami "Neišsaugoti".
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

16.3 Paros laiko nustatymas

Reikalavimas. Prietaisas įjungtas.

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

17 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 programėlėje.

Pastabos

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

17.1 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.

17.2 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“	Įjungimas Išjungimas	Kai aktyvintas „WiFi“, galite naudotis Home Connect. Prietaisas parengties režimu tinkle vartoja maks. 2 W.
Tinklas	Įjungti į tinklą Atsijungti nuo tinklo	Jei prietaisą atjungiame 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.

Pagrindinė nuostata	Galimos nuostatos	Paaškinimas
Nuotolinis valdymas	įjungta išjungta	Jei funkcija pasyvinata, programėlėje galite peržiūrėti tik prietaiso darbinę būseną. Jei funkcija aktyvinata, prietaisą galite paleisti ir valdyti nuotoliniu būdu.
Prietaiso informacija	–	Ekране rodoma informacija apie tinklą arba apie prietaisą.


17.3 Prietaiso valdymas programėle Home Connect

Jei aktyvinata 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 pasyvinata, programėlėje Home Connect rodomos tik prietaiso darbinės būsenos.

1. Spustelėkite menu.
2. Spustelėkite „Nuotolinė paleistis“.
- ✓ Ekране 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 pasyvinata.
- Įjungus orkaitės režimą prietaisu, nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Nuostatas galite keisti programėle Home Connect arba paleisti naują programą.

17.4 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.

17.5 Nuotolinė diagnozė

Naudodamasi nuotoline diagnoze, klientų aptarnavimo tarnyba gali prieti 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.

17.6 Duomenų apsauga

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

- unikaliojo prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodai ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasme);
- aktualią Jūsų buitinio prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios atstatos į gamyklinius nuostatus būseną.

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

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

18 Valymas ir priežiūra

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

18.1 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. 27

Priekinė prietaiso dalis

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Nerūdijantysis plienas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas ▪ Speciali nerūdijančio plieno priežiūros priemonė šiltiems paviršiams 	Siekdami išvengti rūdijimo, nuo nerūdijančio plieno paviršių iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Užtepkite ploną nerūdijančio 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 nerūdijančio plieno spiralės. Patarimas. Norėdami išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 31
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iš nerūdijančio plieno: Nerūdijančio plieno valiklis ▪ Iš plastiko: Karštas plovimo šarmas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių. Patarimas. Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → "Prietaiso durelės", Psl. 31
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančio plieno	Nerūdijančio plieno valiklis	Nerūdijančio plieno valikliu galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančio 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 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų.</p> <p>Pastabos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija 'Pirrolizė'", Psl. 28 ▪ 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 	<p>Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.</p>
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → "Rėmas", Psl. 30</p>
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	<p>Didelius nešvarumus išvalykite šepetėliu.</p> <p>Kad nenuvalytumėte tepalo, ištraukiamuosius bėgelius valykite jų neištraukę.</p> <p>Neplaukite indaplovėje.</p> <p>Pastaba. Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite ištraukiamųjų bėgelių sistemą. → "Rėmas", Psl. 30</p>
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas ▪ Orkaičių valiklis 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.</p>
Vandens bakelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas plovimo šarmas 	<p>Ploviklio likučius po valymo kruopščiai nuvalykite švariu vandeniu.</p> <p>Kad išvalytas vandens bakelis išdžiūtų, palikite vandens bakelio dangtelį atidarytą. Nusausinkite dangtelio sandariklį.</p> <p>Neplaukite indaplovėje.</p>
Įsmeigiamasis termometras	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	<p>Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu.</p> <p>Neplaukite indaplovėje.</p>

18.2 Prietaiso valymas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidiginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesi 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. 26

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 26
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

19 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.

19.1 Prietaiso paruošimas valymo funkcijai

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
 - ▶ Pradėjus sklisti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galimai įsiplieskusi liepsna.
- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys.

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

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

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. Išvalykite didesnius nešvarumus iš kameros ir nuo priedų.
3. Prietaiso durelių vidinę dalį ir kameros kraštus durelių sandariklio srityje nuvalykite šarmo tirpalu ir minkšta servetėle.

Neišimkite ir nešveiskite durelių sandariklio. Didelius nešvarumus nuo durelių vidinio stiklo nuvalykite orkaičių valikliu.
4. Norėdami kartu valyti priedą, įstumkite jį į 2 lygį.

Pastaba. Kartu valykite tik komplekte esančius emaliuotus priedus, pvz., universalią kepimo skardą arba kepimo padėklą. Grotelės nepritaikytos valyti naudojant valymo funkciją, nes dėl to pakistų jų spalva.
5. Ištuštinkite kamerą. Kamera ir kartu valomi priedai turi būti tušti.

19.2 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 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.






Pastaba. Veikiant valymo funkcijai orkaitės lemputė nešviečia.

Reikalavimas. → "Prietaiso paruošimas valymo funkcijai", Psl. 28.

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 .
- ✓ Ekrane pasirodo būtinų paruošiamųjų darbų nurodymai, kuriuos būtina įvykdyti norint naudoti valymo funkciją.
6. Įjunkite režimą paspausdami .
- ✓ Įsijungia valymo funkcija ir skaičiuojama trukmė. Įkaitinimo linija nerodoma.
- ✓ Dėl Jūsų saugumo kameras įkaitus iki tam tikros temperatūros prietaiso durelės užsirakina. Ekrane rodoma .
- ✓ Valymo funkcijai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
7. Išjunkite prietaisą paspausdami .
- Prietaisui pakankamai atvėsus prietaiso durelės atsirakina ir  užgęsta.
8. → "Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai", Psl. 28.

19.3 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.

20 Pagalbinė valymo programa

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



20.1 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  būdą.
5. Valdymo ratuku nustatykite 80 °C temperatūrą.
6. Paspauskite "Trukmė".
7. Valdymo ratuku nustatykite 4 minučių trukmę.
8. Įjunkite režimą paspausdami .

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

20.2 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°).

21 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.

21.1 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 vandeniu.

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.

21.2 Kalkių šalinimo nustatymas

Reikalavimas. → "Pasiruošimas šalinti kalkes", Psl. 29

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 paspaudami \triangleright .
 - ✓ Pasibaigus skalavimo etapui, pasigirsta signalas.
6. Pasibaigus antrajam skalavimo etapui, atlikite šiuos veiksmus:
 - Ištuštinkite ir išdžiovinkite vandens bakelį.
 - "Vandens bakelio ištuštinimas", Psl. 18
 - Išjunkite prietaisą paspausdami ①.
- ✓ Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl paruoštas naudoti.

22 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.

22.1 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. 30

Džiovinimo funkcijos nustatymas

Reikalavimas. → "Kameros džiovinimas", Psl. 30

1. Paspauskite menu.
2. Paspauskite "Valymas".
3. Paspauskite "Džiovinimas".
 - ✓ Ekrane rodoma trukmė. Trukmės keisti negalima.
4. Įjunkite režimą paspausdami \triangleright .
- ✓ 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.

23 Rėmas

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

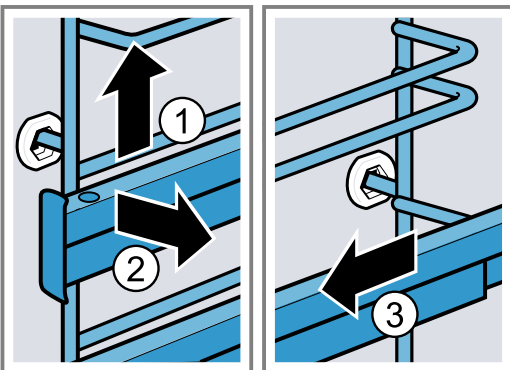
23.1 Rėmo iškabimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

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

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

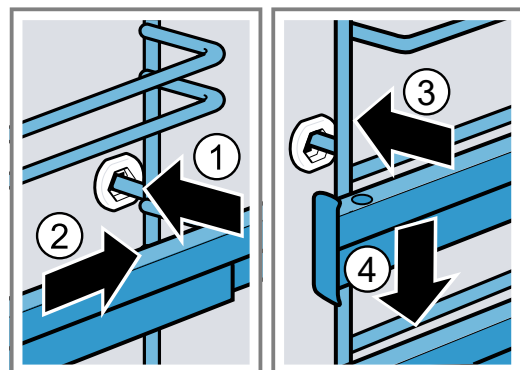


3. Nuvalykite rėmą.
 - "Valymo priemonės", Psl. 26

23.2 Rėmo įkabimas

Pastabos

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



24 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

24.1 Prietaiso durelių iškabinimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

► Mūvėkite apsaugines pirštines.

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

► Nelieskite lankstų srities.

1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.

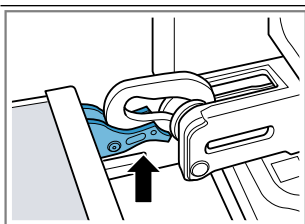
2. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

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

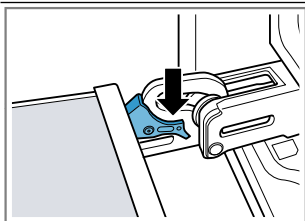
Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.

Blokavimo svirtis atlenkta



Lankstas užfiksuotas ir negali užsilenkti.

Blokavimo svirtis užlenkta



Prietaiso durelės užfiksuotos ir jų negalima iškabinti.

✓ Blokavimo svirtys atlenktos. Lankstai užfiksuoti ir negali užsilenkti.

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

4. Atsargiai padėkite prietaiso dureles ant lygaus paviršiaus.

24.2 Prietaiso durelių įkabinimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

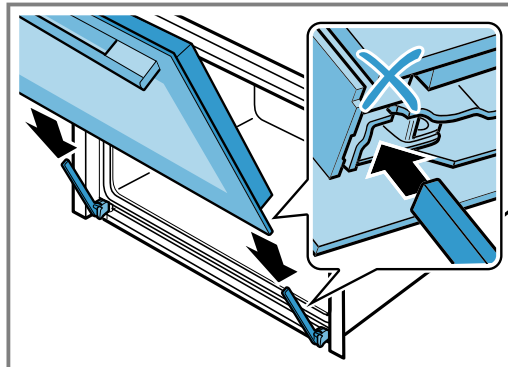
Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

► Nelieskite lankstų srities.

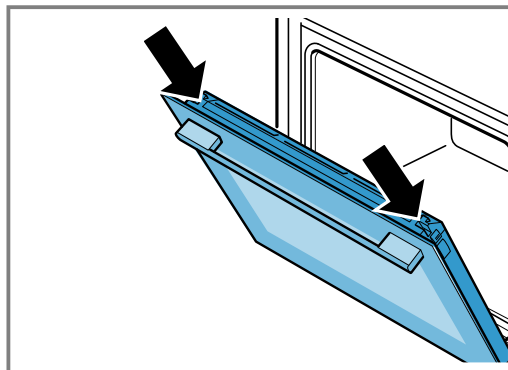
Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

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

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

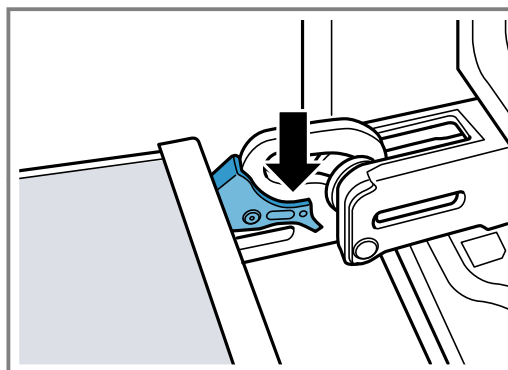


2. Abiem rankomis iš viršaus spausdami durelių dangčio kairėje ir dešinėje pusėse patikrinkite, ar prietaiso durelės įstumtos iki galo.



3. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.

4. Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.



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

5. Uždarykite prietaiso dureles.

24.3 Durelių stiklų išmontavimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

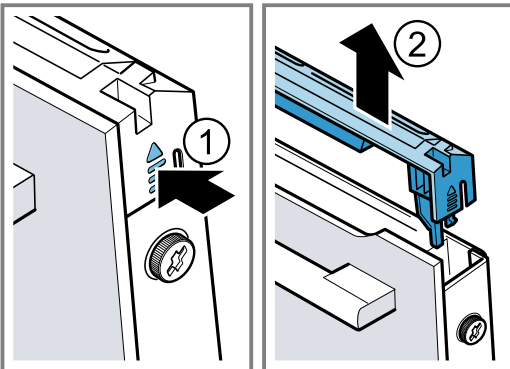
Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

► Nelieskite lankstų srities.

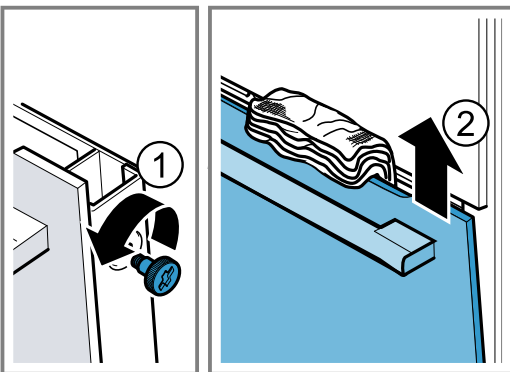
Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

► Mūvėkite apsaugines pirštines.

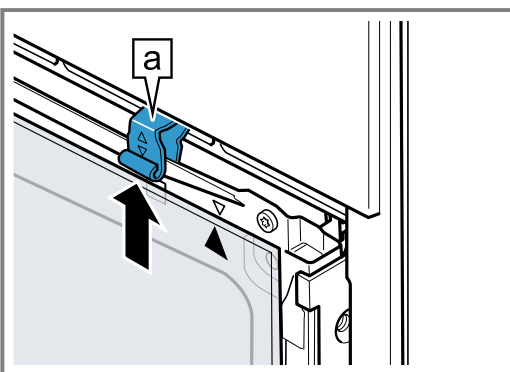
1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Durelių dangtį kairėje ir dešinėje pusėse spauskite iš išorės ①, kol jis atsilaisvins.
3. Nuimkite durelių dangtį ②.



4. Nuvalykite durelių dangtį.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 26
5. Atsukite ir išimkite kairįjį ir dešinįjį prietaiso durelių varžtus ①.
6. Pravėrę prietaiso dureles prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį. Išimkite priekinį stiklą traukdami į viršų ②.



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



9. Išimkite tarpinį stiklą.

10. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

Išmontuotus durelių stiklus iš abiejų pusių nuvalykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

11. Nuvalykite prietaiso dureles.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 26
12. Nusausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.

24.4 Durelių stiklų montavimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

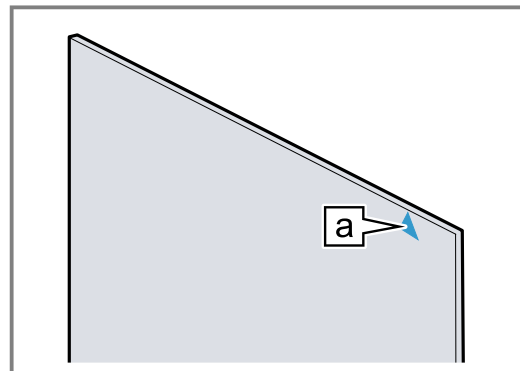
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

► Nelieskite lankstų sritis.

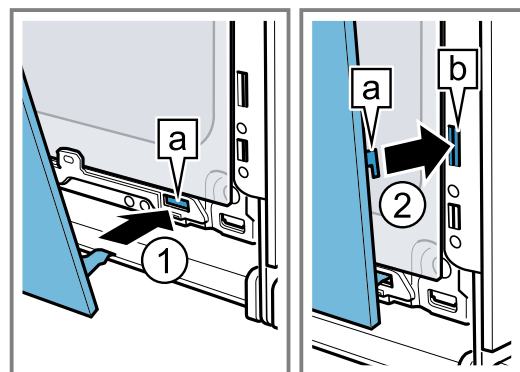
Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

► Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

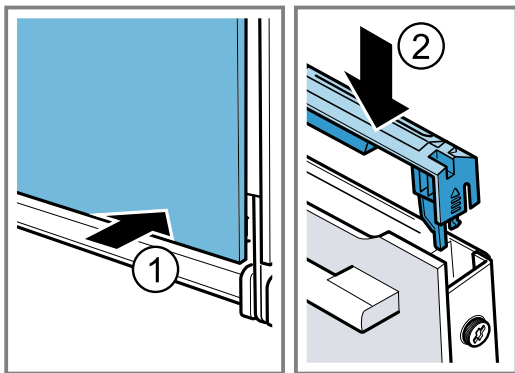


2. Įstatykite vidinį stiklą į laikiklį [a] apačioje ①, prispauskite viršuje ir laikykite.
3. Apačioje įkabinkite priekinį stiklą į kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] ①.
4. Spauskite priekinį stiklą prie prietaiso, kol kairysis ir dešinysis kabliai [a] bus prieš įdėjimo vietą [b] ②.



5. Spauskite priekinio stiklo apačią, kol užsifikuos ①.
6. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles ir išimkite virtuvinį rankšluostį.
7. Prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse įsukite abu varžtus.

8. Uždėkite durelių dangtį ir spauskite ②, kol išgirsite, kad užsifiksavo.



9. Uždarykite prietaiso dureles.

Pastaba. Kamera vėl naudokite tik tinkamai sumontavę durelių stiklus.

25 Sutrikimų šalinimas

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.


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




⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

25.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Sugedo saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai. <p>Elektronikos klaida</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį. 2. Pagrindinėse nuostatose atkurkite gamyklines nuostatas. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 23
Ekrane rodoma „Kalba: lietuvių“.	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <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.	<p>Galimos įvairios priežastys.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite ekrane rodomus nurodymus. → "Informacijos rodymas", Psl. 14 <p>Veikimo sutrikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 36
Prietaisas nekaista.	<p>Pagrindinėse nuostatose aktyvintas demonstracinis režimas, ekrane rodoma .</p> <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 → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 23. <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.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas.	Pakeista pagrindinė nuostata. ▶ Pakeiskite paros laiko rodmens pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 23
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių.	Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija, ekrane šviečia  ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges  → "Valymo funkcija 'Pirolizė'", Psl. 28
	Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija. ▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku  → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 22 Užraktą galite išjungti pagrindinėse nuostatose. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 23
Valdymo ratukas iškrito iš savo vietos valdymo skydelyje.	Valdymo ratukas atsifiksavo. 1. Įdėkite valdymo ratuką į jo vietą valdymo skydelyje. 2. Įspauskite valdymo ratuką, kad jis užsifikuotų ir būtų galima jį pasukti.
Sunku pasukti valdymo ratuką.	Po valdymo ratuku yra nešvarumų. Valdymo ratuką galima išimti. Pastaba. Kad valdymo ratuko vieta neišsiklibintų, stenkitės dažnai neišimti valdymo ratuko. 1. Kad valdymo ratukas atsilaisvintų, spustelėkite išorinį valdymo ratuko kraštą. ✓ Valdymo ratukas pakrypsta ir tampa lengviau jį suimti. 2. Išimkite valdymo ratuką iš jo vietos. 3. Atsargiai nuvalykite valdymo ratuką ir jo vietą prietaise karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle. Nausausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite jokių aštrių arba šveičiamųjų priemonių. Nešlapinkite valdymo ratuko. Neplaukite valdymo ratuko indaplovėje.
Home Connect veikia netinkamai.	Galimos įvairios priežastys. ▶ Pasirinkite www.home-connect.com .
Nepavyksta atidaryti valdymo skydelio.	Sugedo saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.
	Veikimo sutrikimas 1. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 36 2. Ištuštinkite vandens bakelį ir įstatykite tuščią vandens bakelį. - Atidarykite prietaiso dureles. - Suimkite skydelį dešinėje ir kairėje pusėse. - Lėtai traukite skydelį ir stumkite į viršų.
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis.	Nustatyta per žema vandens kietumo sritis. 1. Iš prietaiso pašalinkite kalkes. → "Kalkių šalinimas", Psl. 29 2. Patikrinkite vandens kietumą ir nustatykite jį pagrindinėse nuostatose. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 23
Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti.	Šalinant kalkes nutrūko elektros tiekimas arba prietaisas išsijungė. ▶ Išskalaukite prietaisą du kartus. → "Kalkių šalinimas", Psl. 29
Ekrane rodomas nurodymas "pripildyti vandens bakelį", nors vandens bakelis pripildytas.	Vandens bakelis neužfiksuotas. ▶ Tinkamai įstatykite vandens bakelį taip, kad jis užsifikuotų laikiklyje. → "Pripildykite vandens bakelį", Psl. 16 Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys. Vandens bakelis tampa nesandarus. ▶ Užsakykite naują vandens bakelį.
	Veikimo sutrikimas ▶ Nenaudokite demineralizuoto arba filtruoto vandens. → "Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą", Psl. 12

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekране rodomas nu-rodymas "pripildyti vandens bakelį", nors vandens bakelis pri-pildytas.	Sugedo jutiklis. ▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 36
Mirksi mygtukai.	Už valdymo skydelio susikaupė kondensato. Nieko daryti nereikia. Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.
Ruošiant garuose gir-dėti pliauškėjimas.	Vandens garų susidarymas dėl šalčio ir šilumos efekto ruošiant užšaldytus produktus. Nieko daryti nereikia.
Eksploduojant ir iš-jungus prietaisas burzgia.	Tikrinant siurblio veikimą girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Nieko daryti nereikia.
Atidarant valdymo skydelį prietaisas burzgia arba spragsi.	Išstumiant valdymo skydelį girdėti eksploatuojant įprastas garsas. Nieko daryti nereikia.
Neveikia kameros ap-švietimas.	Perdegė halogeninė lemputė. ▶ Pakeiskite orkaitės lemputę. → "Orkaitės lemputės keitimas", Psl. 35
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. 1. Norėdami tęsti režimą, paspauskite bet kurį jutiklinį laukelį arba pasukite valdymo ratuką. 2. Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku ①. Patarimas. Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų netikėtai. → "Trukmės nustatymas", Psl. 15
Ekране pasirodo pranešimas su "D" arba "E" kodu, pvz., D0111 arba E0111.	Elektronika aptiko klaidą. 1. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. ✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgesa. 2. Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 36
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 nustatomasias vertes rasite mūsų svetainėje www.bosch-home.com .

25.2 Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

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

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

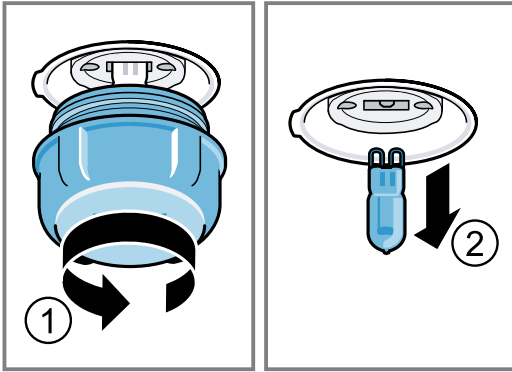
Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekiama įtampa.

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

Reikalavimai

- Prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.
 - Kamera atvėsusi.
 - Turite naują halogeninę lemputę.
- 1.** Kad nepažeistumėte kameros, paklokite indų šluostę.
 - 2.** Stiklinį gaubtelį atsukite sukdami kairėn ①.

3. Ištraukite halogeninę lemputę jos nesukdami ②.



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

26 Utilizavimas

26.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

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

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



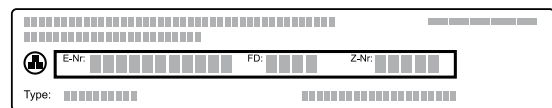
Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

27 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 sąraše arba mūsų interneto svetainėje. Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai.

27.1 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.


28 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.

29 Viskas pavyks

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

29.1 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.

29.2 Kepinių kepimo nuorodos

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

DĖMESIO!

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

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

Įstūmimo lygiai

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

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

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

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

29.3 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 kepamą gabalėlį arba visą žuvį apverskite prabėgus maždaug $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ nurodyto laiko.
- Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atkreipkite dėmesį į svarbią informaciją, kaip tinkamai naudoti. → Psl. 18

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 kepami gabalėliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.
- Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.
- Kad būtų surenkami lašantys skysčiai, nurodytame lygyje įstumkite universalią kepimo skardą su grotelėmis.
- Atsižvelgdami į kepimo 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 prasi-skverbti 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 grotelles.

- ▶ Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiame marinate 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.

29.4 Šaldytų produktų ruošimas

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

29.5 Pusgaminių ruošimas

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























29.6 Patiekalų pasirinkimas

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

Įvairiam maistui rekomenduojamos nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, 2 lygiai	Vainiko forma arba Keturkampė forma	3+1		140–160	–	60–80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Keturkampė forma	2		150–170	–	60–80
Vaisių arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–180	–	70–90
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 kepimo skarda	3		160–180	–	55–75

¹ Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	3		180–200	–	30–40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180–200 ¹	–	8–15
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	–	25–35
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160–180	02	25–35
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140–160	–	15–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–160	–	15–30
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 plokščiai	Universali kepimo skarda	3		250–270	–	20–25
Neraugintos duonos plokščiai	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, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	2		220–230	–	20–30
Kišas	Atviro pyrago forma , Juodas padėklas	1		190–210	–	40–50

¹ Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepimo 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	02	40–50
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160–190	–	50–70
Viščiukas, 1 kg, neįdarytas	Grotelės	2		200–220	–	60–70
Viščiukas, 1 kg, neįdarytas	Grotelės	2		190–210	02	50–60
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
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
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180–190	–	110–130
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190–200	–	120–140
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
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
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	–	130–160
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	–	140–160
Jautienos 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
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
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		170–190	–	20–30
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universali kepimo skarda	2	1. 2.	1. 170–180 2. 160–170	01 0	1. 15–20 2. 5–10

¹ Įkaitinti prietaisą.

Desertai**Jogurto ruošimas**

1. Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.
2. 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C ir paskui palikite atvėsti iki 40 °C.
Jei naudojate UAT pieną, pakanka pašildyti iki 40 °C.
3. Į pieną įmaišykite 150 g šaldytuvo temperatūros jogurto.

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

Nuostatos, rekomenduojamos desertams ir kompotui

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>Psl. 9</i>	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas		35–40	–	300–360

29.7 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

Informacija ir rekomenduojamos nuostatos pasirinkus specialius ruošimo būdus ir kitas programas, pvz., lėta 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.

Reikalavimas. Kamera šalta.

1. Naudokite šviežią, higieniškai paruoštą mėsą be kaulo.
2. Padėkite indą ant kameros 2 lygio grotelių.
3. Kamerą ir indą kaitinkite apie 15 minučių.
4. Ant kaitvietės mėsą iš visų pusių, taip pat iš galo, kepinkite nustatę aukštą temperatūrą.
5. Paskui mėsą iš karto įdėkite į pašildytą indą ir kamerą.
Kad ruošimo sąlygos kameroje išliktų vienodos, lėtai troškindami neatidarykite kameros durelių.
6. Pasibaigus lėto troškinimo laikui išimkite mėsą iš kameros.

Rekomenduojamos ilgo troškinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Apkepinimo trukmė, min.	Kaitinimo būdas → <i>Psl. 9</i>	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. 9	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 kepimo skarda	2. 2	2.	2. 35–40	2. 15–25

Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

Atitirpinimo nuorodos

- Savo prietaise galite atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves ir kepinius.
- Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve.
- Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.
- Rekomenduojamos nuostatos galioja užšaldymo temperatūros maistui (–18 °C).
- Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:
 - 1 grotelės: 2 lygis
 - 2 grotelės: 3 ir 1 lygiai
- Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite arba apverskite patiekalą. Didelius gabalus apverskite kelis kartus. Kartkartėmis atskirkite patiekalo dalis. Jau atitirpusius gabalėlius išimkite iš kameros.

- Atitirpusius patiekalus dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

Atšviežinimas

Pašildykite maistą naudodami garų srauto funkciją. Taip maistas bus tausojamas. Maistas bus skanus ir atrodys lyg ką tik paruoštas. Galite atšviežinti net išvakarėse iškeptus kepinius.

Ruošimo nuorodos atšviežinant

- 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. 9	Temperatūra, °C	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.
- Neuždenkite maisto.
- 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: apkepiai ir priedai
- 3 pakopa: troškiniai ir sriubos

29.8 Kontroliniai patiekalai













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

Kepimas

- Nustatomosios reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.

- Atkreipkite dėmesį į rekomenduojamose nuostatose pateikiamą informaciją apie įkaitinimą. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Iš pradžių kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.
- Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Įstūmimo lygiai kepat 2 lygiuose:
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
- Kepimo padėklas: 1 lygis
- Formos ant grotelių:
 - Pirmos grotelės: 3 lygis
 - Antros grotelės: 1 lygis
- Įstūmimo lygiai kepat 3 lygiuose:
 - Kepimo padėklas: 5 lygis
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
 - Kepimo padėklas: 1 lygis
- Drėgnas biskvitas
 - Jei kepat 2 lygiuose, atidaromasias formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis.


Nuostatos, rekomenduojamos kepat

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	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	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–150 ¹	–	30–40
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + 1x Universali kepimo skarda	5+3+1		130–140 ¹	–	35–55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160 ¹	–	20–30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150 ¹	–	25–35
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		150 ¹	–	25–35
Maži pyragaičiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + 1x Universali kepimo skarda	5+3+1		140 ¹	–	35–45
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–170 ²	–	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–170 ²	–	30–40
Drėgnas biskvitas	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 kepat griliu

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 9	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	5		3 ¹	4–6

¹ Prietaiso iš anksto neįkaitinti.



30 Montavimo instrukcija

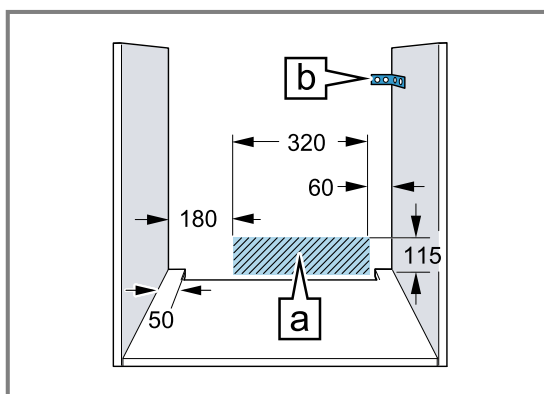
Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



⚠ 30.1 Bendrieji montavimo nurodymai

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiais nurodymais.

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

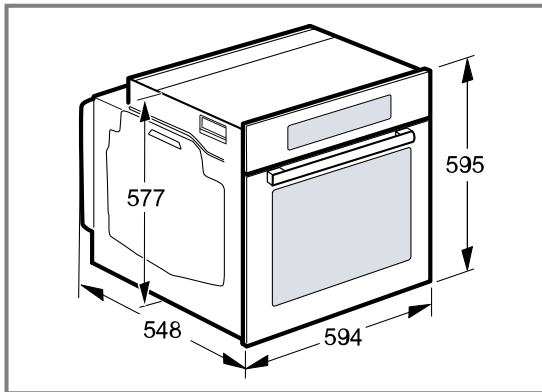
DĖMESIO!

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

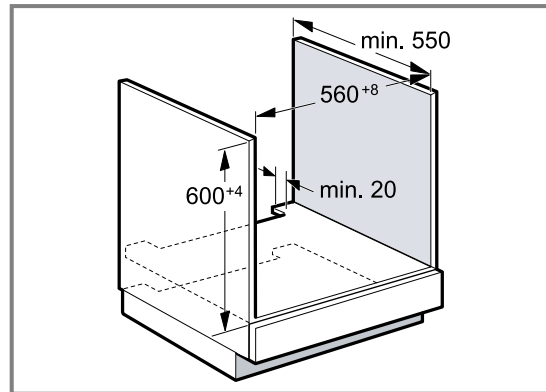
30.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



30.3 Montavimas po stalviršiu

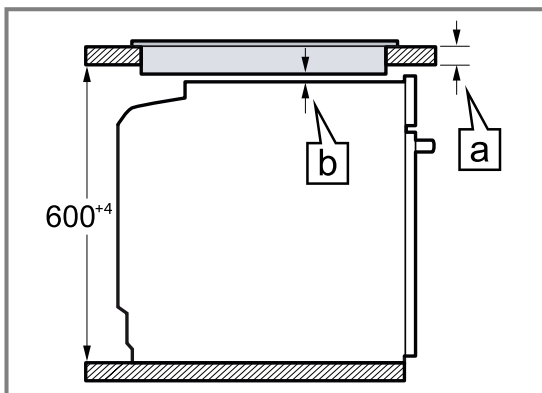
Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- 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.

30.4 Montavimas po kaitlente

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



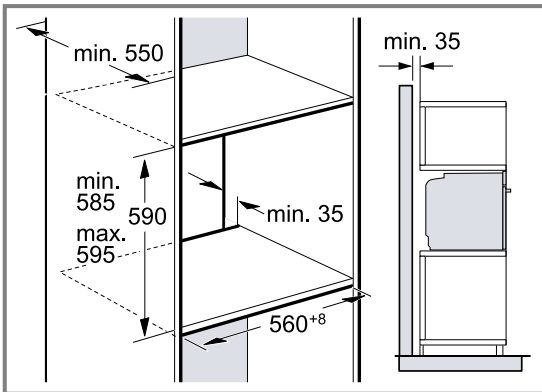
Kadangi būtina paisyti minimalaus atstumo \boxed{b} , mažiausias stalviršio storis yra \boxed{a} .

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.

30.5 Montavimas aukštoje spintoje

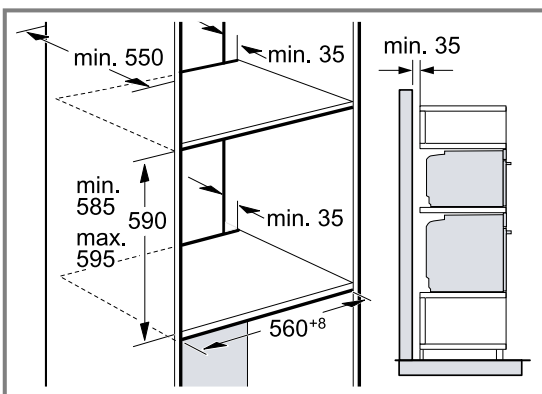
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

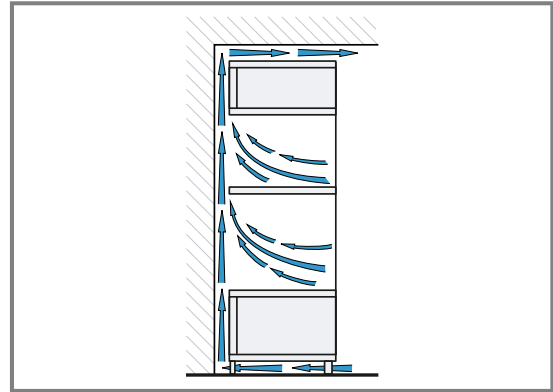
30.6 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

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



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

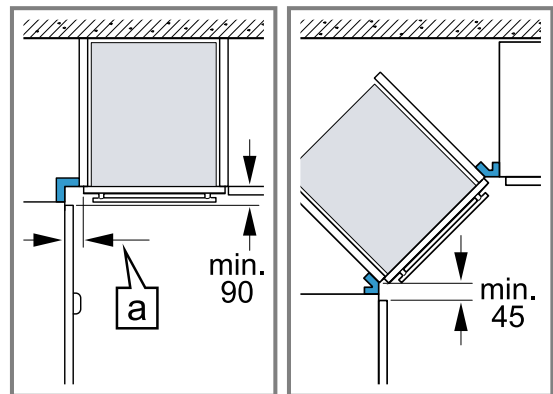
- Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytą brėžinyje.



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

30.7 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 [a] priklauso nuo baldo priekinės dalies ir rankenos storio.

30.8 Elektros jungtis

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

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

Prietaiso elektros jungties prijungimas kištuku su apsauginiu kontaktu

Pastaba. Prietaisą galima jungti tik prie 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.

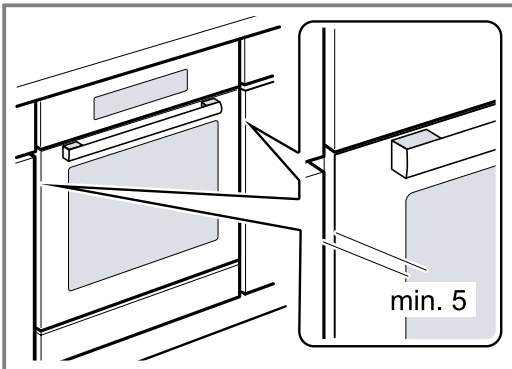
Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

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.

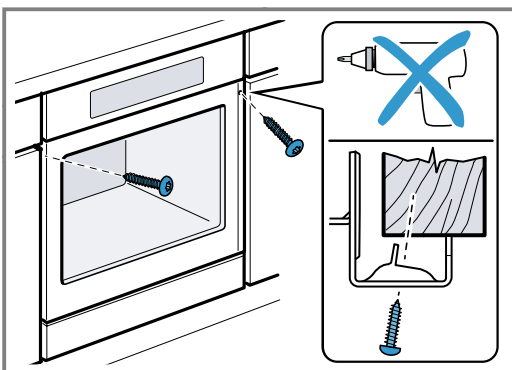
1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą.
- Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schemą. Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Jungimo prie elektros tinklo laido gyslas prijunkite pagal spalvas:
 - žalia ir geltona = apsauginis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

30.9 Prietaiso įmontavimas

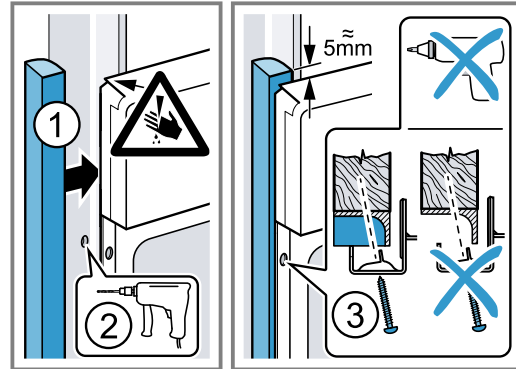
1. Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.



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

30.10 Prietaiso išmontavimas

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

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



9001666161 (021107)

It1