



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



# Integruota orkaitė

**CMG7241.1S**

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos

**Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.**



## Turinys

### NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga.....	2
2	Daiktinės žalos išvengimas.....	6
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	7
4	Susipažinimas.....	8
5	Darbo režimai.....	9
6	Priedai.....	11
7	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą.....	12
8	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	13
9	Laiko funkcijos.....	14
10	Mikrobangos.....	16
11	Patiekalai.....	18
12	Parankiniai.....	19
13	Apsauga nuo vaikų.....	19
14	Pagrindinės nuostatos.....	19
15	Home Connect.....	21
16	Valymas ir priežiūra.....	23
17	Pagalbinė valymo programa.....	25
18	Džiovinimas.....	25
19	Prietaiso durelės.....	26
20	Rėmas.....	27
21	Sutrikimų šalinimas.....	28
22	Utilizavimas.....	29
23	Klientų aptarnavimo tarnyba.....	29
24	Informacija apie laisvąją ir atvirojo kodo programinę įrangą.....	30
25	Atitikties deklaracija.....	30
26	Viskas pavyks.....	31
27	<b>MONTAVIMO INSTRUKCIJA.....</b>	<b>40</b>
27.1	<b>Bendrieji montavimo nurodymai.....</b>	<b>40</b>

## 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

### 1.1 Bendrosios nuorodos

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

### 1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Naudokite prietaisą tik:

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

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

### 1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo

naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

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

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

#### 1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 11

#### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- ▶ Pradėjus skliti 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 prasišverbti karštų garų ir ugnies srautas.

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

#### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

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

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

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

#### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali 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.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

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

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.  
→ Psl. 29

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

## **1.5 Mikrobangų funkcija**

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

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

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

Maisto produktai, jų pakuotės ir talpyklos gali užsidegti.

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

Aliejus gali užsidegti.

- ▶ Niekomet nešildykite mikrobangomis aliejus.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Sprogimo pavojus!**

Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti.

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

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

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

- ▶ Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių su lukštu.
- ▶ Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžgių.
- ▶ Jei šildote kiaušinieneę arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį.
- ▶ Jei maisto produkto apvalkalas arba odelė yra kieta, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių,

dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai apvaskalą arba odelę reikia pabadyti.

Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai.

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

Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti.

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

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

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

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

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

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

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

Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga.

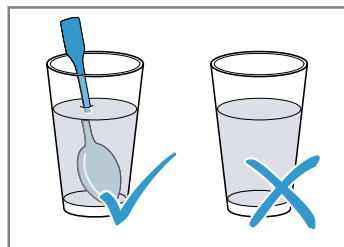
Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, pagalvės su kauliukų arba grūdų užpildu, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

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

### ⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

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



### ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

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

- ▶ Naudokite tik mikrobangų režimui tinkamus indus.

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

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

### ⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą.

- ▶ Niekada nenuimkite korpuso.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!

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

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

→ "Valymas ir priežiūra", Psl. 23

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

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

Prietaisuose be korpuso dangčio išsiskiria mikrobangų energija.

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

## 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 ( $\geq 15$  tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).

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

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

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

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

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Tam visiškai atidarykite kameros dureles arba naudokite džiovinimo funkciją.
- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
- ▶ Nelaikykite kameroje maisto.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.

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

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

- ▶ Niekada nedėkite ant prietaiso durelių, ant jų nesėskite ir į jas nesiremkitė.
- ▶ Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų. Tam tikruose modeliuose uždarant prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stiklą.
- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo. Prie durelių stiklo priglundusi aliuminio folija gali negrįžtamai pakeisti stiklo spalvą.
- ▶ Stebėkite, kad aliuminio folija kameroje nesiliestų prie durelių stiklo.

### 2.2 Mikrobangų funkcija

Naudodamiesi mikrobangų režimu paisykite šių nurodymų.

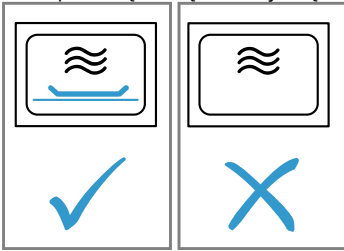
#### DĖMESIO!

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

- ▶ Metalas, pvz., šaukštelis stiklinėje, turi būti maždaug  $2\text{ cm}$  nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Tiesiogiai vienas virš kito įstumti priedai sukelia kibirkštis.
- ▶ Grotelių negalima naudoti kartu su universalia kepimo skarda.
- ▶ Priedus stumkite tik į skirtingus lygius. Įjungus tik mikrobangų režimą negalima naudoti universalios kepimo skardos arba kepimo padėklo. Gali pradėti kibirkščiuoti ir sugadinti kamerą.
- ▶ Statykite ant komplekte esančių grotelių. Aliuminio indai prietaise gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- ▶ Į prietaisą nedėkite aliuminio indų.

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.

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



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

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

## 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 laikysitės šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros energijos.

Prietaisą įkaitinkite tik tuomet, jei tai nurodyta recepte arba rekomenduojamose nuostatose.

→ *"Viskas pavyks", Psl. 31*

- 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 nepadidinkite kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paėiliui 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.

Išjunkite pagrindines nuostatas ekrane.

→ *"Pagrindinės nuostatos", Psl. 19*

- Išjungus ekrano rodmenis taupoma energija.

Vienu metu šildykite dvi stiklines arba puodelius.

- Kelis patiekalus šildant vienu metu vartojama mažiau energijos nei patiekalus šildant vieną po kito.

#### **Pastaba.**

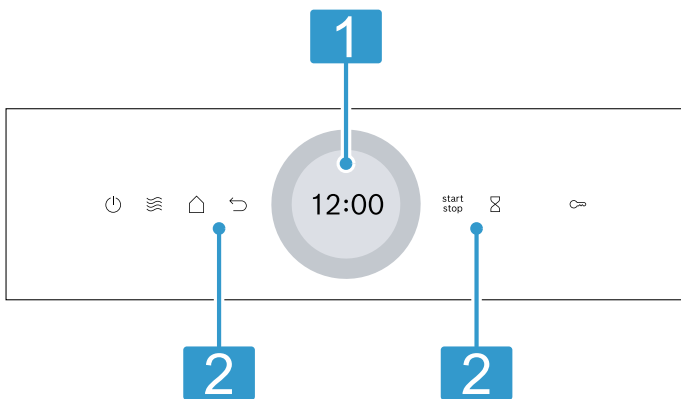
Prietaisas vartoja:

- budėjimo režimu tinkle – maks. 2 W;
- neprijungtas prie tinklo budėjimo režimu 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. Priklausomai nuo prietaiso tipo, paveikslėlyje smulkmenos, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.



#### 1 Ekranas su nustatymo ratuku

Skaitmeniniu nustatymo ratuku ekrane pasirinksite prietaiso nuostatas. Ekrane matysite esamas nustatomąsias vertes, galimas parinktis arba nurodomuosius tekstus. → "Ekranas", Psl. 8

#### 2 Mygtukai

Mygtukais tiesiogiai nustatysite įvairias funkcijas. → "Mygtukai", Psl. 8

### 4.2 Mygtukai

Mygtukais tiesiogiai pasirinksite įvairias funkcijas.

Mygtukas	Funkcija
	Prietaiso įjungimas arba išjungimas. → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13
	Tiesioginis mikrobangų darbo režimo pasirinkimas. → "Mikrobangos", Psl. 16
	Darbo režimų meniu atvėrimas. → "Darbo režimai", Psl. 9
	Viena nuostata atgal.
	Darbo režimo įjungimas arba nutraukimas. → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13

Mygtukas	Funkcija
	Laikmačio pasirinkimas. → "Laikmačio nustatymas", Psl. 15
	Spaudžiant maždaug 4 sekundes: apsaugos nuo vaikų aktyvinimas. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 19

### 4.3 Ekranas

Ekranas yra suskirstytas į įvairias sritis.

#### Skaitmeninis nustatymo ratukas

Šiuo skaitmeniniu nustatymo ratuku, esančiu ekrano išorėje, pakeisite nustatomąsias vertes. Pasiekta mažiausioji arba didžiausioji vertė lieka ekrane. Jei reikia, vėl pakeiskite vertę nustatymo ratuku.

#### Būsenos indikatorius

Ekranu viršuje rodoma būsenos informacija.

Simbolis	Reikšmė
	Aktyvintas laikmatis. → "Laikmačio nustatymas", Psl. 15
	Aktyvinta apsauga nuo vaikų. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 19
	WLAN signalo stipris, naudojant Home Connect. Kuo daugiau simbolio linijų užpildyta, tuo stipresnis signalas. Jei simbolis perbrauktas , vadinasi, WLAN signalo nėra. Jei prie simbolio rodoma „X“ , nėra ryšio su Home Connect serveriu. → "Home Connect", Psl. 21
	Paspaudus Home Connect aktyvinama nuotolinė paleistis. → "Home Connect", Psl. 21
	Techninei priežiūrai aktyvinta nuotolinė diagnostika naudojant Home Connect. → "Home Connect", Psl. 21

#### Nustatymo sritis

Ekranu viduryje yra nustatymo sritis. Nustatymo srityje matysite šiuo metu prieinamas parinktis ir jau parinktas nuostatas. Meniu ir kitos nustatymo parinktys išdėstytos horizontaliai. Funkcijų parinkčių sąrašai išdėstyti vertikalčiai. Norėdami slinkti per nustatymo sritį, braukite per ekraną. Norėdami pasirinkti funkciją, paspauskite ją ekrane. → "Darbo režimo nustatymas", Psl. 13



## Galimi simboliai nustatymo srityje

Simbolis	Reikšmė
✓	Patvirtinkite nustatomąją vertę.
↺	Atkurkite nustatomąją vertę.
^	Keiskite nustatomąją vertę veikiant darbo režimui.

**Pastaba.** Mėlyna žyma "new" arba mėlynas taškas prie funkcijos rodo, kad kartu su programėle Home Connect atsiųsta nauja funkcija, naujas parankinis arba jū-sų prietaiso naujinys.

## 4.4 Kamera

Naudojant įvairias kameros funkcijas bus lengviau eksploatuoti prietaisą.

### Rėmas

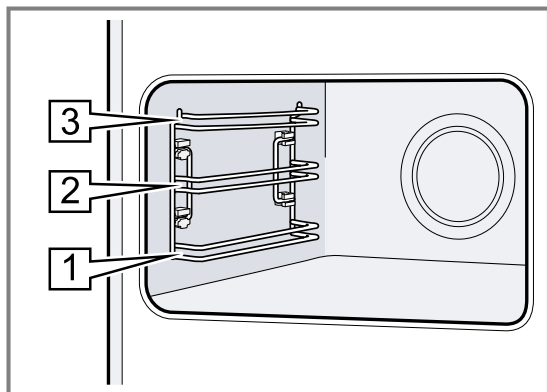
Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

→ "Priedai", Psl. 11

Jūsų prietaise yra 3 įstūmimo lygiai. Įstūmimo lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 27



## Apšvietimas

Kamerą apšviečia viena arba kelios orkaitės lemputės. Atidarius prietaiso dureles įsijungia kameros apšvietimas. Jei prietaiso durelės lieka atidarytos ilgiau nei 18 minučių, apšvietimas vėl išsijungia.

Daugumoje darbo režimų apšvietimas įsijungia palei-dus darbo režimą. Darbo režimui pasibaigus apšvieti-mas išsijungia.

## Aušinimo ventiliatorius

Aušinimo ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pagal prie-taiso temperatūrą. Šiltas oras išeina pro dureles.

### DĖMESIO!

Uždengus ventiliacijos tarpą prietaisas perkaista.

► Neuždenkite ventiliacijos tarpo.

Kad baigus naudoti prietaisas greičiau atvėstų, aušini-mo ventiliatorius dar kurį laiką veikia.

## Prietaiso durelės

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

Jei pasirinkę mikrobangų funkciją uždarote prietaiso dureles, turite tęsti darbo režimą.

## 5 Darbo režimai

Čia pateikiama prietaiso darbo režimų ir pagrindinių funkcijų apžvalga.

Norėdami atverti meniu, paspauskite

Darbo reži-mas	naudojimū.
Kaitinimo būdai	Norėdami savo patiekalus paruošti tinkamai, pasirinkite tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus. → "Kaitinimo būdai", Psl. 10 → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13

Darbo reži-mas	naudojimū.
Mikroban-gos	Naudodami mikrobangų funkciją maistą paruošite, pašildysite ir atitirpinsite greičiau. → "Mikrobangos", Psl. 16
Parankiniai	Naudokite savo išsaugotas nuostatas. → "Parankiniai", Psl. 19
Patiekalai	Naudokite įvairiems patiekalams už-programuotas rekomenduojamas nuo-statas. → "Patiekalai", Psl. 18

Darbo režimas	naudojimų.
Valymas	Pasirinkite kameros valymo funkciją. → "Pagalbinė valymo programa", Psl. 25 → "Džiovinimas", Psl. 25
Pagrindinės nuostatos	Pritaikomos pagrindinės nuostatos. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19

### Home Connect

Su Home Connect orkaitę galite susieti su mobiliuoju įrenginiu bei ją valdyti nuotoliniu būdu, taip pat pasinaudoti visomis galimomis prietaiso funkcijomis.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, Home Connect programėlėje rasite įvairių papildomų prietaiso funkcijų, kuriomis galėsite naudotis. Daugiau informacijos rasite programėlėje.

→ "Home Connect ", Psl. 21



## 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 jus atpažinti.

Jums pasirinkus kaitinimo būdą, prietaisas rekomenduoja tinkamą temperatūrą arba pakopą. Galite vertes patvirtinti arba keisti nurodytame diapazone.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūros diapazonas	Paskirtis ir veikimo būdas
	2D karšto oro srautas	30–230 °C	Kepiniams ir mėšai viename lygyje kepti. Kameroje prie galinės sienelės esantis ventiliatorius tolygiai paskirsto karštį.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	30–230 °C	Kepiniams arba mėšai, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
	Švelnus karšto oro srautas	125–230 °C	Pasirinkti patiekalai nekaitinūs prietaiso ir juos tausojant ruošiami viename lygyje. Kameroje prie galinės sienelės esantis ventiliatorius tolygiai paskirsto karštį. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Karšto oro gruzdintuvė	30–230 °C	Traškių patiekalų ruošimas viename lygyje, nedideliame riebalų kiekyje. Ypač tinka įprastai aliejuje gruzdinamiems patiekalams, pvz., gruzdintiems bulvytėms.
	Švelnusis viršutinis / apatinis kaitinimas	150–230 °C	Pasirinkti patiekalai ruošiami juos tausojant. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.
	Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija	30–230 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Didysis grilis	Iš anksto nustatyta grilio pakopa	Plokštiems grilyje kepamiems produktams, pavyzdžiui, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Mažasis grilis	Iš anksto nustatyta grilio pakopa	Mažiems kiekiams, pavyzdžiui, dešrelių ar skrebučių, kepti grilyje. Mažiems kiekiams apkepti. Kaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Temperatūros diapazonas	Paskirtis ir veikimo būdas
	Apatinis kaitinimo elementas	30–230 °C	Patiekalams baigti kepti arba ruošti vandens vonelėje. Kaitinama iš apačios.
	Indo pašildymas	30–90 °C	Indui pašildyti.

## 5.2 Temperatūra

Įkaitinimo etape  daugumoje kaitinimo režimų ekrane pakaitomis rodoma faktinė kameros kaitinimo temperatūra maždaug nuo 30 °C ir nustatytoji temperatūra, pvz., 120|210 °C.

Veikiant įkaitinimo funkcijai optimalus patiekalo įdėjimo laikas yra tada, kai rodoma kameros temperatūra ir nustatytoji temperatūra tampa vienodos.

**Pastaba.** Dėl terminės inercijos rodoma temperatūros vertė gali šiek tiek skirtis nuo faktinės temperatūros orkaitėje.

### Liekamosios šilumos indikatorius

Kai prietaisas išjungtas, raudona linija aplink valdymo ratuką rodo kameros liekamąją šilumą. Kuo labiau kris temperatūra, tuo tamsesnis bus ratukas. Temperatūrai nesiekiant maždaug 60 °C, ratukas visiškai užgęsta.

## 5.3 Mikrobangų galia

Čia rasite mikrobangų galios nuostatų ir jų naudojimo apžvalgą.

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

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

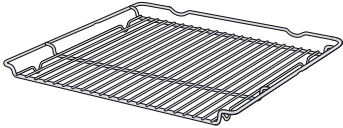
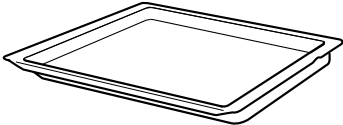
**Pastaba.** Didžiausioji mikrobangų galia „Boost“ nėra skirta patiekalams šildyti. Siekiant apsaugoti prietaisą, pirmomis minutėmis mikrobangų galia palaipsniui sumažinama iki 600 vatų. Atvėsus ir vėl galima naudoti didžiausiąją galią.

## 6 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

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

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai		Naudojimas
Grotelės		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pyragų formos</li><li>▪ Apkepo formos</li><li>▪ Indas</li><li>▪ Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai</li><li>▪ Užšaldyti patiekalai</li></ul>
Universali kepimo skarda		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sultingi pyragai</li><li>▪ Kepiniai</li><li>▪ Duona</li><li>▪ Dideli kepsniai</li><li>▪ Užšaldyti patiekalai</li><li>▪ Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepanant grilyje ant grotelių, surinkti.</li></ul>

## 6.1 Nurodymai dėl priedų

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

### Priedai, tinkami mikrobangų režimui

Veikiant tik mikrobangų režimui galima naudoti tik pristatytas groteles.

Padėklai, pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas, gali pradėti kibirkščiuoti, todėl jie netinka.

Atsižvelkite į nuorodas dėl mikrobangų.

→ "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 16

## 6.2 Užfiksavimo funkcija

Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

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

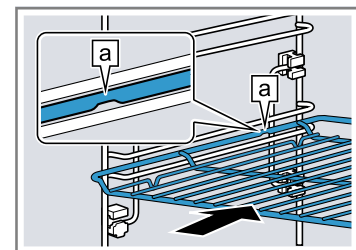
## 6.3 Priedo įstūmimas į kamerą

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

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

Grotelės

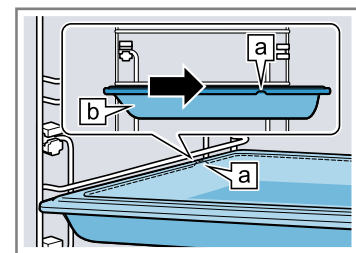
Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn ~.



Padėklas

Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu [b] link prietaiso durelių.

Pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas



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

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

## 6.4 Kiti priedai

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

Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

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


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

# 7 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

## 7.1 Pirmojo paleidimo veiksmai

Prijungę prietaisą prie elektros tinklo, paleisdami pirmą kartą turite pasirinkti prietaiso nuostatas. Nuostatos ekrane parodomos po kelių minučių.


1. Įjunkite prietaisą paspausdami .
  - ✓ Rodoma pirmoji nuostata.
2. Jei reikia pakeisti nuostatą, paspauskite vieną iš sąrašė esančių verčių arba pakeiskite vertę nustatymo ratuku.
 


Galimos nuostatos:

  - Kalba
  - Home Connect → "Home Connect", Psl. 21
  - Paros laikas
    - "Paros laiko nustatymas", Psl. 21
3. Paspauskite ✓ ir perjunkite kitą nuostatą.
4. Perjunkite kiekvieną nuostatą ir prireikus ją pakeiskite.
  - ✓ Pakeitus paskutinę nuostatą ekrane nurodoma, kad pirmojo paleidimo veiksmai baigti.
5. Kad prieš pirmą kartą įsijungiant kaitinimui būtų patikrintas prietaiso veikimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.


## 7.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

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

1. Iš kameros išimkite gaminių informacinius dokumentus ir priedus. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pvz., stiroporo rutuliukų, ir nuplėškite lipniąją juostą nuo prietaiso arba iš jo vidaus.
2. Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami .
4. Nustatykite šias nuostatas:


Kaitinimo būdas	2D karšto oro srautas 
Temperatūra	didžiausia
Trukmė	1 val.

→ "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13

5. Įjunkite darbo režimą.
  - Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
  - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
6. Išjunkite prietaisą paspausdami .
7. Prietaisui atvėsus, lygius kameros paviršius nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir plovimo šluoste.
8. Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.


# 8 Svarbiausia informacija apie valdymą

## 8.1 Prietaiso įjungimas

- ▶ Įjunkite prietaisą paspausdami .
- ✓ Ekrane rodomas meniu.

## 8.2 Prietaiso išjungimas

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


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

## 8.3 Darbo režimo paleidimas

Kiekvieną darbo 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 darbo režimą paspausdami .
- ✓ Ekrane rodomos nuostatos.



## 8.4 Darbo režimo sustabdymas


Galite trumpam nutraukti darbo režimą ir vėl jį tęsti.

1. Norėdami nutraukti darbo režimą, paspauskite .
2. Norėdami tęsti darbo režimą, dar kartą paspauskite .

## 8.5 Darbo režimo nustatymas



Kai įjungiame prietaisą, ekrane rodomas meniu.

1. Norėdami peržiūrėti, kokias parinktis galite pasirinkti, braukite per ekraną.
  - Norėdami slinkti per meniu ir nustatymo parinktis, braukite dešinėn arba kairėn.
  - Norėdami slinkti per parinkčių sąrašus, braukite žemyn arba aukštyn.
2. Norėdami pasirinkti funkciją, paspauskite ją ekrane.
  - ✓ Atsižvelgiant į pasirinktą funkciją, rodomos galimos nustatomosios vertės arba kitos parinktys.
3. Jei prireiktų grįžti per vieną nuostatą atgal, paspauskite .
4. Norėdami pakeisti nustatomąsias vertes, naudokite skaitmeninį nustatymo ratuką:
  - Braukite per nustatymo ratuką pagal laikrodžio rodyklę arba, jei reikia, prieš laikrodžio rodyklę.
  - Arba paspauskite atitinkamą nustatymo ratuko vietą.
5. Patvirtinkite nuostatą paspausdami ✓.
6. Įjunkite darbo režimą paspausdami .
7. Darbo režimui pasibaigus:
  - Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir darbo režimą paleisti iš naujo.

- Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .

**Pastaba.** Savo nuostatas galite išsaugoti kaip "Parankiniai" ☆ ir vėl jas naudoti.  
→ "Parankiniai", Psl. 19




## 8.6 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

1. Meniu paspauskite "Kaitinimo būdai".
  2. Paspauskite pageidaujama kaitinimo būdą.
  3. Paspauskite temperatūrą, nurodytą °C, arba, atsižvelgdami į kaitinimo būdą, nustatymo pakopą.
  4. Nustatymo ratuku nustatykite temperatūrą.
  5. Patvirtinkite nustatytą temperatūrą, ekrane paspausdami ✓.
- Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas:
- → "Laiko funkcijos", Psl. 14
  - → "Mikrobangos", Psl. 16
6. Įjunkite darbo režimą paspausdami .
  - ✓ Prietaisas pradeda kaisti.
  - ✓ Ekrane rodomos nustatomosios vertės ir laikas, kurį jau veikia darbo režimas.
  7. Darbo režimui pasibaigus:
    - Jei reikia, galite pasirinkti kitus nuostatus ir darbo režimą paleisti iš naujo.
    - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami .

**Pastaba.** Savo patiekalui tinkamiausią kaitinimo būdą rasite kaitinimo būdų apraše.  
→ "Kaitinimo būdai", Psl. 10

## Kaitinimo būdo keitimas

Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurtos ir kitos nuostatos.

1. Paspauskite .
2. Paspauskite .
3. Paspauskite pageidaujama kaitinimo būdą.
4. Iš naujo nustatykite darbo režimą ir jį paleiskite paspausdami .



## Temperatūros keitimas

Įjungę darbo režimą galite bet kada pakeisti temperatūrą.

1. Ekrane paspauskite ^.
2. Paspauskite „Temperatūra“.
3. Nustatymo ratuku pakeiskite temperatūrą.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

## 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  "Informacija".
  - ✓ Informacija rodoma kelias sekundes.
2. Norėdami peržiūrėti visą nuorodos turinį, braukite per ekraną.
3. Nuorodą galite išjungti paspausdami .

## 8.8 Valdymas laikantis šabo reikalavimų

Jei norite valdyti prietaisą laikydamiesi šabo reikalavimų, naudokite laiko funkcijas ir pakeiskite pagrindines apšvietimo nuostatas.


**Pastaba.** Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, prietaisas nebekais. Kai prietaiso dureles uždarysite, jis kais toliau. Norėdami prietaisą valdyti pagal šabo reikalavimus, prietaiso dureles atidarykite tik baigę naudoti.

1. Pagrindinę nuostatą „Apšvietimas“ pakeiskite į „Visada išjungta“.  
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19  
Tuomet kameros apšvietimas bus visada išjungtas ir eksploatuojant prietaisą, ir atidarius prietaiso dureles.
2. Nustatykite norimą darbo režimą.  
→ "Darbo režimo nustatymas", Psl. 13  
→ "Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas", Psl. 14
3. Nustatykite norimą darbo režimo trukmę.  
→ "Trukmės nustatymas", Psl. 15  
→ "Laiko funkcijos", Psl. 14
4. Paspausdami "Pabaiga" nustatykite paros laiką, kada darbo režimas turi būti baigtas.  
→ "Pabaigos laiko nustatymas", Psl. 15  
→ "Laiko funkcijos", Psl. 14
5. Maistą į kamerą dėkite prieš pradėdant prietaisui kaisti.
6. Įjunkite darbo režimą paspausdami .
- ✓ Ekrane rodomas iki paleidimo likęs laikas. Prietaise įjungtas laukimo režimas.
- ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas pradžios laikas, prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
7. Darbo režimui pasibaigus išimkite patiekalus iš kameros. Maždaug po 15–20 minučių prietaisas automatiškai išsijungia.

**Pastaba.** Jei reikia, vėl pakeiskite pagrindinę apšvietimo nuostatą.

# 9 Laiko funkcijos

Įjungę darbo režimą galite nustatyti trukmę ir paros laiką, kada darbo režimas turi būti baigtas. Laikmatis ir darbo režimas nustatomi atskirai.

Laiko funkcija	Paskirtis
Trukmė 	Jei nustatote režimo trukmę, jai pasibaigus automatiškai išsijungiamas prietaiso kaitinimas.

Laiko funkcija	Paskirtis
Pabaiga ☹	Trukmės nuostatose galite pasirinkti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas būtų užbaigtas pageidaujamo paros laiku.
Laikmatis ⌘	Laikmatį galite nustatyti atskirai nuo režimo. Tai neturės įtakos prietaiso veikimui.

## 9.1 Trukmės nustatymas

Galite nustatyti daugiausia 24 valandų veikimo trukmę.

**Reikalavimas.** Nustatytas darbo režimas ir temperatūra arba pakopa.

1. Paspauskite ☹ "Trukmė".
2. Norėdami nustatyti trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., valandą "h" arba minutes "min".
  - ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
3. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę.
  - Jei reikia, paspausdami ☹ atkurkite nustatomąją vertę.
4. Norėdami patvirtinti nustatytą trukmę, ekrane paspauskite ✓.
5. Įjunkite darbo režimą paspausdami <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.
  - ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
  - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
6. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
  - Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir darbo režimą paleisti iš naujo.
  - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ☹.

### Trukmės keitimas

Trukmę galite keisti bet kada.

1. Ekrane paspauskite ^.
2. Paspauskite „Trukmė“ ☹.
3. Nustatymo ratuku pakeiskite trukmę.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

### Trukmės skaičiavimo nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti skaičiuojamą trukmę.

1. Ekrane paspauskite ^.
2. Paspauskite „Trukmė“ ☹.
3. Atkurkite trukmę paspausdami ☹.
 

**Pastaba.** Darbo režimuose, kuriuose visada reikia trukmės, prietaisas iš anksto nustato prieš tai parinktą vertę.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

## 9.2 Pabaigos laiko nustatymas

Paros laiką, kada turi būti baigtas darbo režimas, galite nukelti 24 valandoms.

### Pastabos

- Kad patiekalas būtų ruošiamas optimaliai, įsijungus darbo režimui pabaigos laiko nekeiskite.

- Kad maisto produktai nesugestų, nelaikykite jų kameroje per ilgai.

### Reikalavimai

- Nustatytas darbo režimas ir temperatūra arba pakopa.
  - Nustatyta trukmė.
1. Paspauskite ☹ "Pabaiga".
  2. Norėdami nustatyti paros laiką, paspauskite valandų arba minučių rodmenį.
    - ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
  3. Nustatymo ratuku nukelkite paros laiką.
    - Jei reikia, paspausdami ☹ atlikite nustatomosios vertės atstatą.
  4. Norėdami patvirtinti nustatytą paros laiką, ekrane paspauskite ✓.
  5. Įjunkite darbo režimą paspausdami <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.
    - ✓ Ekrane rodomas iki paleidimo likęs laikas. Prietaise įjungtas laukimo režimas.
    - ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas pradžios laikas, prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
    - ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
  6. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
    - Jei reikia, galite pasirinkti kitus nuostatus ir darbo režimą paleisti iš naujo.
    - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ☹.

### Pabaigos laiko keitimas

Kad patiekalas būtų paruoštas kuo geriau, nustatyta pabaigos laiką, jei reikia, keiskite tik prieš įjungdami darbo režimą ir kol neskaičiuojama trukmė.

1. Ekrane paspauskite ^.
2. Paspauskite „Pabaigos laikas“ ☹.
3. Nustatymo ratuku pakeiskite pabaigos laiką.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

### Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada panaikinti nustatytą pabaigos laiką.


1. Ekrane paspauskite ^.
2. Paspauskite „Pabaigos laikas“ ☹.
3. Atkurkite pabaigos laiką paspausdami ☹.
 


**Pastaba.** Darbo režimuose, kuriuose visada reikia trukmės, prietaisas atkuria laiką, kada trukmė turi baigtis, ir nustato kitą galimą paros laiką.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

## 9.3 Laikmačio nustatymas

Laikmatis ir darbo režimas veikia atskirai. Laikmatyje galite nustatyti daugiausia 24 valandas. Virtuviniam laikmačiui priskirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasi- te, ar skamba virtuvinis laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

1. Paspauskite ⌘.
2. Norėdami nustatyti laikmatį, ekrane paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minučių rodmenį "m" arba sekundžių rodmenį "s".
  - ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
3. Nustatymo ratuku nustatykite laikmatį.

Jei reikia, paspausdami  atkurkite nustatomąją vertę.

4. Norėdami paleisti laikmatį, ekrane paspauskite .
- ✓ Virtuvinis laikmatis veikia.
  - ✓ Kai prietaisas išjungiamas, laikmatis ekrane veikia ir toliau.
  - ✓ Kai prietaisas įjungtas, ekrane rodomos veikiančio darbo režimo nuostatos. Būsenos indikatoriuje rodomas laikmatis.
  - ✓ Pasibaigus virtuvinio laikmačio laikui pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad pasibaigė laikmačio laikas.

### Laikmačio trukmės keitimas

Laikmačio trukmę galite keisti bet kada.

## 10 Mikrobangos

Naudodami mikrobangų funkciją, galite labai greitai maistą paruošti, pašildyti, iškepti arba atitirpinti.

### 10.1 Indas ir priedas naudojant mikrobangas

Norėdami patiekalus pašildyti tolygiai ir nesugadinti prietaiso, naudokite tik tinkamus indus ir priedus. Laikykitės indo gamintojo pateiktų nuorodų. Jei nenurodyta kitaip, geriausia indą ir priedą įstumti į 1 lygį.

#### Mikrobangoms tinkami indai

Indas, pagamintas iš karščiui atsparios ir mikrobangoms tinkamos medžiagos:

- stiklas,
- stiklo keramika,
- porcelianas,
- temperatūrai atsparus plastikas,
- keramika, visiškai padengta glazūra, be įtrūkimų.
- Serviravimo indas  
Auksu ar sidabru puoštus indus naudokite tik tuomet, jei gamintojas nurodė, kad jie pritaikyti mikrobangoms.
- Tiekiamos grotelės  
Padėklai, pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas, naudojami su mikrobangomis gali pradėti kibirkščiuoti, todėl jie netinka.

Šios medžiagos praleidžia mikrobangas ir nėra pažeidžiamos.



#### Mikrobangoms netinkami indai

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

→ "Mikrobangų funkcija", Psl. 6




- Indai ir kepimo formos iš metalo

Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai nepašildomi arba pašildomi tik šiek tiek. Veikiant tik mikrobangų režimui metalas gali pradėti kibirkščiuoti.

1. Jei laikmačio laikas skaičiuojamas fone, iš pradžių laikmatį pasirinkite paspausdami .
2. Paspauskite II.
3. Nustatymo ratuku pakeiskite laikmačio trukmę.
4. Patvirtinkite paspausdami .

### Laikmačio veikimo nutraukimas

Laikmačio laiką galite bet kada nutraukti.

1. Jei laikmačio laikas skaičiuojamas fone, iš pradžių laikmatį pasirinkite paspausdami .
2. Paspauskite II.
3. Iš naujo nustatykite laikmatį paspausdami .
4. Patvirtinkite paspausdami .

### Indas įjungus mikrobangų tiekimą darbo režime

Jei mikrobangas įjungiame kitame darbo režime, galima naudoti ne tik mikrobangoms tinkamus, bet ir metalinius indus ir priedus:

- Indai ir kepimo formos iš metalo  
Metalas turi būti maždaug 2 cm atstumu nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kepimo formas ir indą iš metalo visada statykite ant pristatytų grotelių.
- Pristatytas priedas:  
Grotelės  
Universali kepimo skarda  
Kepimo padėklas

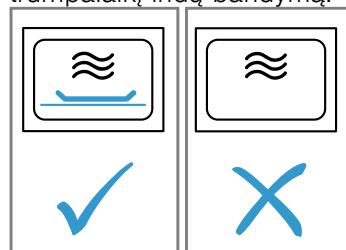
### Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas

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

#### DĖMESIO!

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkaista.

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



#### ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

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

1. Tuščią indą įdėkite į kamerą.
2. Prietaise 1/2–1 minutei nustatykite didžiausią galią.
3. Įjunkite darbo režimą.
4. Patikrinkite indą kelis kartus:
  - Jei indas lieka šaltas arba šiltas, vadinasi, jis tin-ka mikrobangų režimui.



- Jei indas įkaista arba sukelia kibirkštis, nutraukite indo bandymą. Indas netinka mikrobangų režimui.

## 10.2 Darbo režimų su mikrobangomis nustatymo parinktys

Mikrobangas galite naudoti kaip atskirą režimą arba derinti su kitu darbo režimu.

### Mikrobangų darbo režimas atskirai

Elektromagnetinės mikrobangos sukuria energiją, kuri maisto produktuose paverčiama šiluma.

### Mikrobangų tiekimas

Darbo režime tiekiant mikrobangas sutrumpėja patiekalų ruošimo trukmė.

Mikrobangas galima derinti su toliau nurodytomis funkcijomis:

- Kaitinimo būdai → *Psl. 14*
  - 2D karšto oro srautas ☼
  - Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ☐
  - Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija ☒
  - Didysis grilis ☐
  - Mažasis grilis ☐
- → *"Patiekalai", Psl. 18*

Galima mikrobangų galia derinant su darbo režimu:

- 90 vatų
- 180 vatų
- 360 vatų

## 10.3 Mikrobangų nustatymas

### Pastaba.

Mikrobangas naudokite tinkamai:

- → *"Sauga", Psl. 2*
- → *"Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 6*
- → *"Mikrobangų galia", Psl. 11*
- → *"Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 16*

1. Meniu paspauskite "Mikrobangos".
  - Arba pasirinkite mikrobangas tiesiog paspausdami mygtuką ☼.
2. Paspauskite ☼ „Mikrobangų galia“ („Boost“).
3. Nustatymo ratuku nustatykite mikrobangų galią.
4. Norėdami patvirtinti nustatytą mikrobangų galią, ekrane paspauskite ✓.
5. Paspauskite ☺ "Trukmė".  
Naudojant mikrobangų režimą visada reikia nustatyti trukmę.
6. Norėdami pakeisti iš anksto nustatytą trukmę, paspauskite atitinkamą laiko vertę, pvz., minutes "m" arba sekundes "s".
  - ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
7. Nustatymo ratuku nustatykite trukmę.  
Jei reikia, paspausdami ☺ atkurkite nustatomąją vertę.
8. Norėdami patvirtinti nustatytą trukmę, ekrane paspauskite ✓.
9. Įjunkite darbo režimą paspausdami <sup>start</sup> stop.
- ✓ Įsijungia mikrobangų funkcija ir skaičiuojama trukmė. Nustatys didžiausią mikrobangų galią „boost“ ekrane rodoma galios mažinimo parinktis.  
→ *"Mikrobangų galia", Psl. 11*

- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
- 10. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
  - Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir darbo režimą paleisti iš naujo.
  - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ☺.
- 11. Jeigu kameroje atsirado kondensato, kamerą išdžiovinkite.  
→ *"Džiovinimas", Psl. 25*

**Pastaba.** Jei prietaiso dureles atidarysite prietaisui veikiant, darbo režimas sustos. Uždarę prietaiso dureles turite paspausti darbo režimo tūso mygtuką. Jei pakeitėte ir pagrindinę nuostatą, atkreipkite dėmesį, kad mikrobangų krosnelė neveiktų be patiekalo.  
→ *"Pagrindinės nuostatos", Psl. 19*

### Mikrobangų galios keitimas

Mikrobangų galią galite bet kada keisti.

1. Ekrane paspauskite ^.
2. Paspauskite „Mikrobangų galia“ ☼.
3. Nustatymo ratuku pakeiskite mikrobangų galią.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

### Trukmės keitimas

Trukmę galite keisti bet kada.

1. Ekrane paspauskite ^.
2. Paspauskite „Trukmė“ ☺.
3. Nustatymo ratuku pakeiskite trukmę.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

## 10.4 Mikrobangų tiekimo nustatymas

### Pastaba.

Mikrobangas naudokite tinkamai:

- → *"Sauga", Psl. 2*
- → *"Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 6*
- → *"Mikrobangų galia", Psl. 11*
- → *"Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 16*


**Reikalavimas.** Atkreipkite dėmesį į kiekvienam darbo režimui pateiktus duomenis.



→ *"Darbo režimų su mikrobangomis nustatymo parinktys", Psl. 17*

1. Meniu paspauskite pageidaujamą darbo režimą.
2. Pasirinkite darbo režimo nuostatas, pvz., kaitinimo būdą ir temperatūrą.
3. Paspauskite ☼ "Mikrobangų tiekimas".
4. Nustatymo ratuku nustatykite mikrobangų galią.
5. Norėdami patvirtinti nustatytą mikrobangų galią, ekrane paspauskite ✓.
6. Paspauskite ☺ "Trukmė" ir nustatykite trukmę.
7. Įjunkite darbo režimą paspausdami <sup>start</sup> stop.
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
8. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
  - Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir darbo režimą paleisti iš naujo.
  - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ☺.

## Mikrobangų tiekimo keitimas

Mikrobangų tiekimą galite bet kada pakeisti arba deaktyvinti.

1. Ekrane paspauskite .

2. Paspauskite „Mikrobangų galia“ .
  3. Nustatymo ratuku pakeiskite mikrobangų tiekimo nuostatą arba mikrobangų tiekimą deaktyvinkite.
  4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami .
- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

# 11 Patiekalai

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

## 11.1 Indai patiekalams

Paruošimo rezultatas priklauso nuo indo savybių ir dydžio.

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

Netinka indai iš šių medžiagų:

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

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

→ "Indas ir priedas naudojant mikrobangas", Psl. 16

## 11.2 Patiekalų nustatymo parinktys

Kad patiekalai būtų paruošti optimaliai, prietaisas naudoja patiekalui tinkamas nuostatas.

Naudojamos nuostatos rodomos ekrane. Tam tikras nuostatas galite pritaikyti. Vadovaukitės ekrane pateikiamomis nuorodomis.

**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 įstūmimo lygis,
- tinkamas priedas arba indas,
- įpilamo skysčio kiekis,
- apvertimo arba pamaišymo laikas.

Kai pasiekiamas reikiamas laikas, pasigirsta signalas.

Norėdami atverti informaciją, spustelėkite ⓘ "Informacija". Kai kurios nuorodos pasirodo automatiškai.

### Programos

Programose nustatytas nekeičiamas kaitinimo būdas, temperatūra ir trukmė.

Kad patiekalas būtų paruoštas kuo geriau, reikia papildomai nustatyti svorį, storį arba kildinimo pakopą. Galite nustatyti tik numatytame diapazone.

Jei nenurodyta kitaip, nustatykite bendrą patiekalo svorį.

## 11.3 Patiekalų apžvalga

Atvėrę darbo režimą prietaise matysite, kokius patiekalus galite ruošti. Patiekalų parinktis priklauso nuo jūsų prietaiso įrangos.

**Pastaba.** Pagrindinėse nuostatose galite rodomus patiekalus suskirstyti pagal regionus.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19

Patiekalai

- Orinukų pyragas
- Apskritos akytosios bandelės
- Angliški pyragaičiai
- Skrudintos bandelės arba prancūziškas batonas
- Apkepas, pikantiškas, šviežias, su troškintais priedais
- Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio
- Lazanija, šviežia
- Fruit crumble
- Viščiukas, neįdarytas
- Vištienos gabaliukai
- Antis, neįdaryta
- Mažas kalakutas, be įdaro
- Kalakuto krūtinėlė
- Turkey, crown – britiškasis gamybos būdas
- Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas
- Beef Slow roast joint – britiškasis gamybos būdas
- Beef Top side, top rump – britiškasis gamybos būdas
- Ēriuko koja su kaulu, patroškinta
- Ēriuko koja be kaulo, vidutiniškai iškepta
- Lamb Shoulder, boned and rolled – britiškasis gamybos būdas
- Kepsnys iš šviežiai maltos mėsos
- Žuvis, visa, skirta kepti
- Plonapadė pica, šaldyta, 1 vnt.
- Lazanija, užšaldyta
- Orkaitėje keptos bulvės, nepjaustytos
- Virtos bulvės
- Ilgagrūdžiai ryžiai
- Daržovės, šviežios
- Daržovės, šaldytos
- Žuvies filė atitirpinimas

## 11.4 Patiekalo nuostatos

1. Meniu paspauskite "Patiekalai".
2. Paspauskite pageidaujama patiekalą.

**Patarimas.** Kai kuriems patiekalams galite pasirinkti rekomenduojamą ruošimo būdą.

→ "Patiekalų nustatymo parinktys", Psl. 18

- ✓ Patiekalo nuostatos rodomos ekrane.
- 3. Jei reikia, pritaikykite nuostatas.  
Tam tikras kai kurių patiekalų nuostatas galima pritaikyti.  
→ "Patiekalų nustatymo parinktys", Psl. 18
- 4. Norėdami gauti informacijos, pvz., apie priedus ir įstūmimo lygius, paspauskite ⓘ "Informacija".
- 5. Įjunkite darbo režimą paspausdami <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Kai patiekalas pagamintas, pasigirsta signalas. Prietaisas nustoja kaisti.

- 6. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
  - Jei reikia, galite pasirinkti kitus nuostatus ir darbo režimą paleisti iš naujo.
  - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą paspausdami ⓘ.

## 11.5 Automatinė išjungimo funkcija

Automatinė išjungimo funkcija (Auto Off) leidžia ramiai, atsipalaidavus kepti kepinčius ir mėsą.

Pasibaigus darbo režimui prietaisas automatiškai nustoja kaisti.

Kad patiekalas būtų paruoštas tinkamai, išimkite patiekalą iš kameros, kai tik išsijungs darbo režimas.

## 12 Parankiniai

Parankiniuose galite išsaugoti savo nuostatas ir jas vėl naudoti.

**Pastaba.** Atsižvelgiant į prietaiso tipą ar programinės įrangos versiją, šią funkciją pirmiausia reikia atsisiųsti į prietaisą. Informacija pateikiama programoje Home Connect.

### 12.1 Parankinių išsaugojimas

Parankiniuose galite išsaugoti iki 10 skirtingų darbo režimų.

- ▶ Norėdami darbo režimą priskirti parankiniams, turite naudoti programėlę Home Connect. Kai prietaisas susietas, vadovaukitės programėlėje pateikiamomis instrukcijomis.

### 12.2 Parankinio pasirinkimas

Jei išsaugojote parankinį, galite jį pasirinkti nustatydami darbo režimą.

1. Meniu paspauskite "Parankiniai".
2. Paspauskite norimą parankinį.
3. Prireikus galite keisti nuostatas.
4. Įjunkite darbo režimą paspausdami <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
- ✓ Ekrane rodomos nustatomosios vertės.

**Pastaba.**

Atkreipkite dėmesį į informaciją apie skirtingus kaitinimo būdus:

- → "Mikrobangos", Psl. 16

### 12.3 Parankinių keitimas

Išsaugotus parankinius galite bet kada pakeisti, rūšiuoti arba pašalinti.

- ▶ Jei norite pakeisti parankinius, tai turite atlikti programėlėje Home Connect. Kai prietaisas susietas, vadovaukitės programėlėje pateikiamomis instrukcijomis.

## 13 Apsauga nuo vaikų

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

### 13.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

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

- ▶ Norėdami aktyvinti apsaugą nuo vaikų, apie 4 sekundes spauskite ∞.
- ✓ Ekrane rodomas raginimas patvirtinti.
- ✓ Valdymo skydelis užrakintas. Prietaisą galima išjungti tik paspaudus ⓘ.

- ✓ Kai prietaisas įjungtas, šviečia ∞. Kai prietaisas išjungtas, ∞ nešviečia.

### 13.2 Apsaugos nuo vaikų deaktivavimas

Galite bet kuriuo metu pasyvinti apsaugą nuo vaikų.

1. Paspauskite bet kurią ekrano vietą.
2. Norėdami pasyvinti apsaugą nuo vaikų:
  - Vykdykite prietaise pateikiamas instrukcijas, kad visiškai užsipildytų ratuko grafikas.
  - Arba apie 4 sekundes laikykite nuspaustą ∞.
- ✓ Ekrane pateikiamas nurodymas patvirtinti.

## 14 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

## 14.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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

Daugiau informacijos apie atskiras pagrindines nuostatas pateikiama ekrane pasirinkus ⓘ "Informacija".

Pagrindinės nuostatos	Parinktis
-----------------------	-----------

Kalba	Žr. parinktį prietaise.
-------	-------------------------

Home Connect	Orkaitė susiejama su mobiliuoju įrenginiu ir valdoma per nuotolį. → "Home Connect", Psl. 21
--------------	--

Paros laikas	Paros laikas 24 val. formatu.
--------------	-------------------------------

Ekranas	Parinktis
---------	-----------

Ryškusmas	▪ 1, 2, 3, 4 ir 5 pakopos <sup>1</sup>
-----------	--

Budėjimo režimo rodmuo	▪ Įjungta, ribojama pagal laiką ▪ Įjungta (ši nuostata padidina energijos sąnaudas) ▪ Išjungti <sup>1</sup>
------------------------	---

Laikas	▪ Skaitmeninis <sup>1</sup> ▪ Analoginis
--------	---

Derinimas	▪ Ekranų reguliavimas horizontaliai ir vertikalčiai.
-----------	--

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

Tonas	Parinktis
-------	-----------

Mygtukų garsumas	▪ Įjungti <sup>1</sup> ▪ Išjungti
------------------	--------------------------------------

Garso signalas	▪ Labai maža trukmė (vieną kartą) ▪ Maža trukmė (apie 5 sekundes) ▪ Vidutinė trukmė (apie 10 sekundžių) <sup>1</sup> ▪ Didelė trukmė (apie 30 sekundžių)
----------------	---

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

Prietaiso nuostatos	Parinktis
---------------------	-----------

Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	▪ Minimalus ▪ Rekomenduojama <sup>1</sup> ▪ Ilgas ▪ Labai ilgas
--	--

Apšvietimas	▪ Ruošiant ir atidarius dureles <sup>1</sup> ▪ Tik atidarius dureles ▪ Visada išjungtas
-------------	---

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

Prietaiso nuostatos	Parinktis
---------------------	-----------

Išankstinė mikrobangų galios nuostata	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ „Boost“ <sup>1</sup>
---------------------------------------	---

Tęsti mikrobangų režimą	▪ Išjungti <sup>1</sup> ▪ Įjungta
-------------------------	--------------------------------------

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

Suasmeniniai	Parinktis
--------------	-----------

Prekės ženklo logotipas	▪ Rodmenys <sup>1</sup> ▪ Nerodyti
-------------------------	---------------------------------------

Darbo režimų įjungus	▪ Pagrindinis meniu <sup>1</sup> ▪ Kaitinimo būdai ▪ Mikrobangos ▪ Patiekalai ▪ Parankiniai
----------------------	---

Praėjęs ruošimo laikas	▪ Nerodyti ▪ Rodmenys <sup>1</sup>
------------------------	---------------------------------------

Kepimo padėklas mikrobangų režimui	▪ Įjungti <sup>1</sup> ▪ Išjungti
------------------------------------	--------------------------------------

Regioniniai patiekalai	▪ Visi <sup>1</sup> ▪ Europos virtuvės patiekalai ▪ Britų virtuvės patiekalai
------------------------	---

Patiekalai	▪ Visi <sup>1</sup> ▪ Be kiaulienos ▪ Tik košerinis
------------	---

Apsauga nuo vaikų	▪ Tik mygtukų užraktas <sup>1</sup> ▪ Pasyvinta
-------------------	--

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

Gamyklinės nuostatos	Parinktis
----------------------	-----------



Gamyklinės nuostatos	▪ Atkurti
----------------------	-----------

Informacija	Indikatorius
-------------	--------------

Prietaiso informacija	Rodoma techninė informacija apie prietaisą.
-----------------------	---

## 14.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

1. Meniu paspauskite "Pagrindinės nuostatos".
2. Paspauskite norimą pagrindinių nuostatų sritį.
3. Paspauskite norimą pagrindinę nuostatą.
4. Paspauskite norimą pagrindinės nuostatos parinktį.
  - ✓ Daugelio pagrindinių nuostatų pakeitimai taikomi iš karto.
5. Norėdami pakeisti kitas pagrindines nuostatas, grįžkite paspausdami ↵ ir pasirinkite kitą pagrindinę nuostatą.

6. Norėdami išeiti iš pagrindinių nuostatų, grįžkite į meniu paspausdami  arba išjunkite prietaisą paspausdami .

✓ Pakeitimai išsaugoti.

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

### 14.3 Paros laiko nustatymas



1. Meniu paspauskite "Pagrindinės nuostatos".

2. Paspauskite "Paros laikas".

3. Norėdami nustatyti paros laiką, paspauskite valandų arba minučių rodmenį.

✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.

4. Paros laiką nustatykite nustatymo ratuku.

5. Norėdami išeiti iš pagrindinių nuostatų, grįžkite į meniu paspausdami  arba išjunkite prietaisą paspausdami .

✓ Paros laikas išsaugotas.

## 15 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](http://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.

### 15.2 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
„Home Connect“ vedlys	Vedlio paleistis Ryšio išjungimas	Naudodamiesi „Home Connect“ vedliu prijunkite savo prietaisą prie programėlės „Home Connect“. <b>Pastaba.</b> Jei „Home Connect“ vedlį naudojate pirmą kartą, pateikiama tik nuostata „Vedlio paleistis“.

### 15.1 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.

Pagrindinė nuostata	Galimos nuostatos	Paiškinimas
„WiFi“	Ijungti Išjungti	Naudodamiesi „WiFi“ galite išjungti savo prietaiso tinklo ryšį. Vieną kartą sėkmingai prisijungę galite pasyvinti „WiFi“, dėl to išsamių duomenų neparasite. Vėl aktyvius „WiFi“, prietaisas prisijungia automatiškai. <b>Pastaba.</b> Prietaisas parengties režimu tinkle vartoja maks. 2 vatus.
Nuotolinio valdymo būseną	Stebėseną Rankinė nuotolinė paleistis Nuolatinė nuotolinė paleistis	Pasyvinę stebėseną, prietaiso darbinę būseną galite patikrinti programėlėje. Pasirinkę rankinį nuotolinės paleisties įjungimą, kiekvieną kartą turite aktyvinti nuotolinę paleistį – tik tuomet galėsite prietaisą įjungti per programėlę. Jei per 15 minučių nuo nuotolinės paleisties aktyvinimo ar naudojimo pabaigos atidarysite prietaiso dureles, nuotolinė paleistis bus pasyvinama. Veikiant nuolatinės nuotolinės paleisties funkcijai, prietaisą paleisti ir valdyti iš nuotolio galite bet kada. Jei prietaisą dažnai valdote iš nuotolio, prasminga nustatyti nuolatinę nuotolinę paleistį.

### 15.3 Prietaiso valdymas programėle Home Connect

Per programėlę Home Connect galite prietaisą nustatyti ir paleisti iš nuotolio.


#### **ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

#### **Reikalavimai**

- Prietaisas įjungtas.
- Prietaisas prijungtas prie namų tinklo ir susietas su programėle Home Connect.
- Kad galėtumėte nustatyti prietaisą per programėlę, nuotolinio valdymo būsenos pagrindinėje nuostatoje turi būti pasirinkta rankinė arba nuolatinė nuotolinė paleistis.

1. Norėdami aktyvinti nuotolinę paleistį, paspauskite .
2. Programėlėje Home Connect pasirinkite nuostatą ir nusiųskite į prietaisą.

#### **Pastabos**

- Jei per 15 minučių nuo nuotolinės paleisties aktyvinimo ar naudojimo pabaigos atidarysite prietaiso dureles, rankinė nuotolinė paleistis bus pasyvinama.
- Orkaitės režimą įjungus prietaise, nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Nuostatas galite keisti programėlėje Home Connect arba paleisti naują programą.

### 15.4 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 programėlių 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.

### 15.5 Nuotolinė diagnozė

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

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

## 15.6 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 kodas 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.

## 16 Valymas ir priežiūra

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

### 16.1 Valymo priemonės

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

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

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

#### **DĖMESIO!**

Netinkamos valymo priemonės pažeidžia 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.

Sumaišius skirtingas valymo priemones gali įvykti cheminė reakcija.

- ▶ Nemaišykite valymo priemonių.
  - ▶ Pašalinkite visus valymo priemonės likučius.
- Naujose sugeriamosiose šluostėse esanti druska gali sugadinti paviršius.
- ▶ Naujas sugeriamąsias 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. 24

### Priekinė prietaiso dalis

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
nerūdijantysis plienas,	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas šarmas</li> <li>▪ Speciali nerūdijančio plieno priežiūros priemonė šiltem paviršiams</li> </ul>	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"> <li>▪ Karštas šarmas</li> </ul>	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.

## Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių stiklai	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas šarmas</li> <li>▪ Orkaičių valiklis</li> </ul>	Nenaudokite stiklo grandiklio ar nerūdijančiojo plieno spiralės. <b>Patarimas.</b> Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 26
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančiojo plieno	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nerūdijančiojo plieno valiklis</li> </ul>	Nerūdijančiojo plieno valikliu galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių.
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas šarmas</li> </ul>	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite ant paviršių patekusią kalkių šalinimo priemonę.
Durelių sandariklis	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas plovimo šarmas</li> </ul>	Neišimkite ir nešveiskite.

## Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas šarmas</li> <li>▪ Acto tirpalas</li> <li>▪ Orkaičių valiklis</li> </ul>	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų. <b>Pastabos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti ir dėl to gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.</li> <li>▪ Plonų padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos.</li> <li>▪ Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.</li> </ul>
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas šarmas</li> </ul>	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. <b>Pastaba.</b> Norėdami išvalyti kruopščiai, iškabinkite rėmą. → "Rėmas", Psl. 27
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštas šarmas</li> <li>▪ Orkaičių valiklis</li> </ul>	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.

## 16.2 Prietaiso valymas

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

### ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

### ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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


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

→ "Valymo priemonės", Psl. 23

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
  - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.  
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 23
2. Nusausinkite minkšta servetėle.



## 17 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.

### 17.1 Pagalbinės valymo programos nustatymas

#### ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

**Pastaba.** Veikiant pagalbinei valymo programai orkaitės lemputė nešviečia.

**Reikalavimas.** Kamera turi būti visiškai atvėsusi.

1. Išimkite iš kameros priedus.


#### 2. DĖMESIO!

Kamerą valant distiliuotu vandeniu, ilgainiui prasideda korozija.


- ▶ Nenaudokite distiliuoto vandens.

0,4 litro vandens sumaišykite su vienu lašeliu ploviklio ir išpilkite ant kameros dugno.

3. Meniu paspauskite "Valymas".

4. Paspauskite  "Pagalbinė valymo programa".

Trukmės keisti negalima.

5. Paspauskite .

- ✓ Ekrane pateikiama nuoroda dėl būtinų paruošiamųjų darbų, norint naudoti pagalbinę valymo programą.

6. Patvirtinkite nuorodą.

- ✓ Pagalbinė valymo programa įsijungia ir pradeda skaičiuoti trukmę.

- ✓ Pasibaigus pagalbinei valymo programai pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.

7. Išjunkite prietaisą paspausdami .

8. → "Kameros valymas pasibaigus pagalbinei valymo programai", Psl. 25.

### 17.2 Kameros valymas pasibaigus pagalbinei valymo programai

#### DĖMESIO!

Dėl ilgalaikės drėgmės kameroje prasideda korozija.

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

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.

2. Kameroje likusį vandenį išvalykite drėgmę sugeriančia kempine.

3. Šluoste arba minkštu šepetėliu nuvalykite emaliuotus kameros paviršius. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančiojo plieno šveistuku.

4. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite actu suvilgyta šluoste ir švariu vandeniu.

5. Išsausinkite kamerą minkšta servetėle.

6. Kad kamera visiškai išdžiūtų, maždaug 1 valandai palikite prietaiso dureles atviras arba naudokite džiovinimo funkciją.

→ "Džiovinimo nustatymas", Psl. 25

## 18 Džiovinimas

Norėdami išvengti drėgmės, išvalykite kamerą baigę naudoti tik mikrobangų režimą ir po pagalbinės valymo programos.

#### 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.

### 18.1 Kameros džiovinimas

Kamerą galite išsausinti rankomis arba galite įjungti džiovinimo funkciją.

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 džiovinimo funkciją, nustatykite "Džiovinimo funkcija".

→ "Džiovinimo nustatymas", Psl. 25


#### Džiovinimo nustatymas

**Reikalavimas.** → "Kameros džiovinimas", Psl. 25

1. Meniu paspauskite "Valymas".

2. Paspauskite  "Džiovinimo funkcija".

Trukmės keisti negalima.

3. Paspauskite .

- ✓ Ekrane pateikiama nuoroda dėl paruošiamųjų darbų, kuriuos būtina atlikti norint džiovinti.

4. Patvirtinkite nuorodą.

- ✓ Įsijungia džiovinimo funkcija ir skaičiuojama trukmė.

- ✓ Džiovinimo programai pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.

5. Išjunkite prietaisą paspausdami .

6. Norėdami visiškai išdžiovinti kamerą, 1–2 minutes palikite prietaiso dureles atviras.

## 19 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

### 19.1 Durelių išorinio stiklo iškabinimas

#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

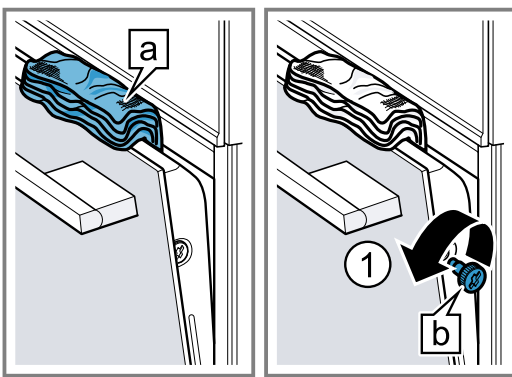
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

► Nelieskite lankstų srities.

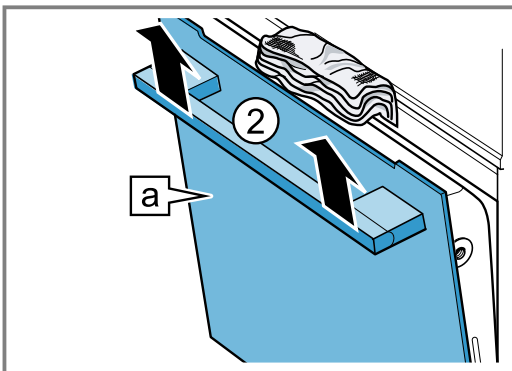
Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

► Mūvėkite apsaugines pirštines.

1. Atidarykite prietaiso dureles.
2. Prietaiso durelėmis prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį [a].
3. Atsukite ir ištraukite prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse esančius [b] varžtus ①.



4. Uždarykite prietaiso dureles.
5. Abiem rankomis laikykite priekinį stiklą [a] už rankenos ir išimkite traukdami į viršų ①.

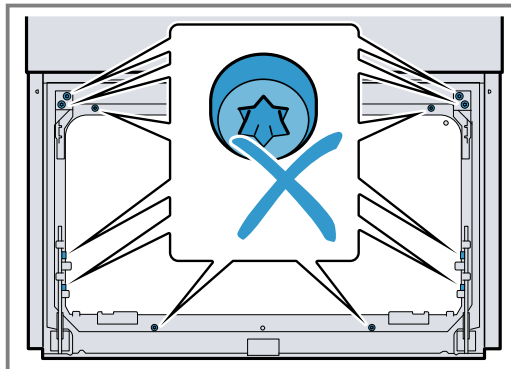


6. Priekinį stiklą durelių rankena žemyn padėkite ant lygaus paviršiaus.

7. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Rimos žalos sveikatai pavojus! Atsukus varžtus nebus galima užtikrinti, kad prietaisas veiktų saugiai. Gali prasiveržti mikrobangų energija.

► Niekada neišsukite varžtų.

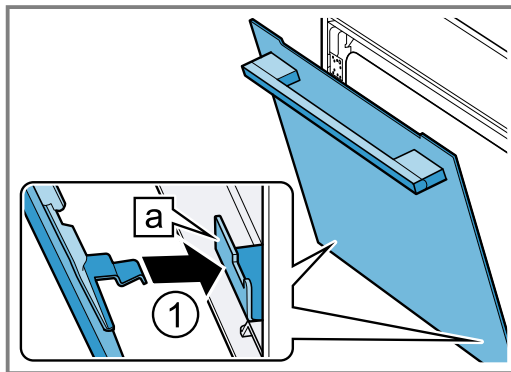
Niekada neišsukite rėme esančių varžtų.



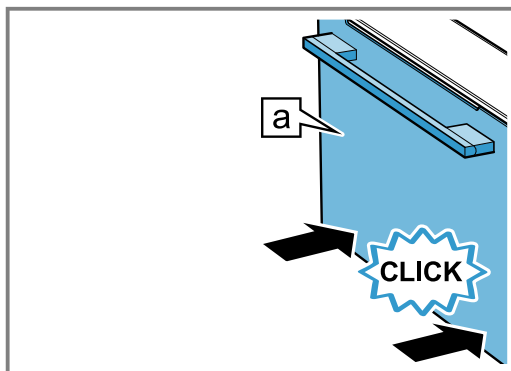
8. Nuvalykite prietaiso dureles.  
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 23
9. Nusausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.  
→ "Durelių išorinio stiklo įkabinimas", Psl. 26
10. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Rimos žalos sveikatai pavojus! Išėmus ir vėl įmontavus tarpinį stiklą nebus galima užtikrinti saugaus prietaiso veikimo.  
► Niekada neužlenkite lenkiamųjų plokštelių.  
► Niekada neišimkite tarpinio stiklo.

### 19.2 Durelių išorinio stiklo įkabinimas

1. Apačioje įkabinkite priekinį stiklą į kairįjį ir dešinįjį laikiklius [a] ①.



2. Prispauskite priekinį stiklą viršuje.
3. Spauskite priekinio stiklo apačią [a], kol išgirsite, kad užsifiksavo.



4. Prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse įsukite abu varžtus.
5. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles ir išimkite virtualinį rankšluostį.

6. Uždarykite prietaiso dureles.

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

## 20 Rėmas

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

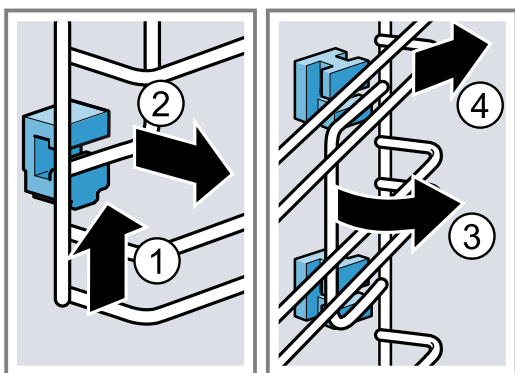
### 20.1 Rėmo iškabimas

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

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

1. Kilstelėkite rėmo priekį ① ir iškabinkite ②.
2. Visą rėmą atlenkite į išorę ③ ir iškabinkite galinėje padėtyje ④.



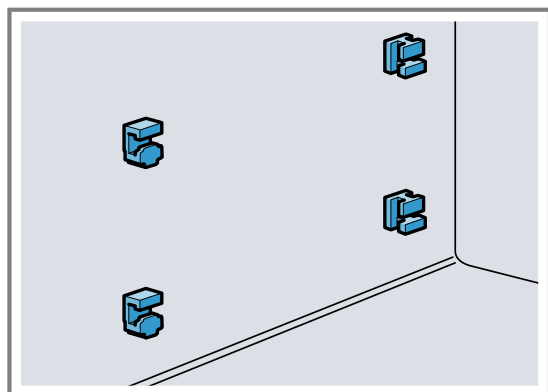
3. Nuvalykite rėmą.

### 20.2 Laikiklių įstatymas

Iškabinant rėmą laikikliai gali iškristi.

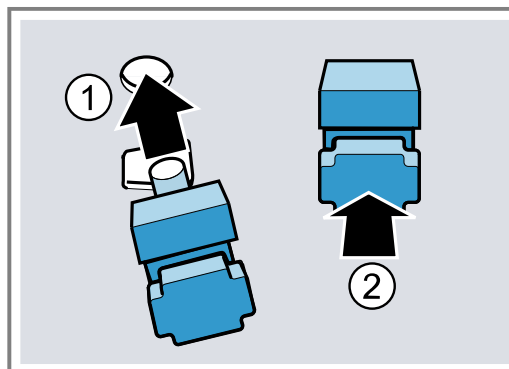
#### **Pastaba.**

Priekiniai ir galiniai laikikliai yra skirtingi.

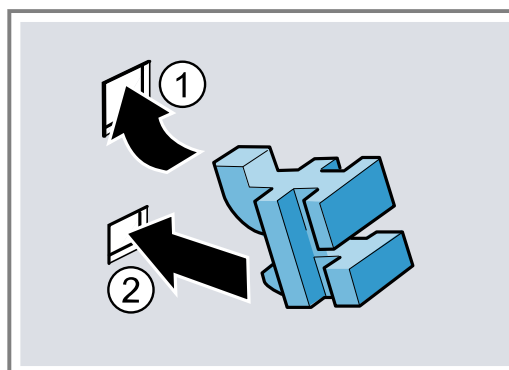


1. Priekinius laikiklius kabliuku į viršų įkabinkite į apvalią skylę ir šiek tiek pakreipkite ①.

2. Apatinius laikiklius įkabinkite apačioje ir ištiesinkite ②.

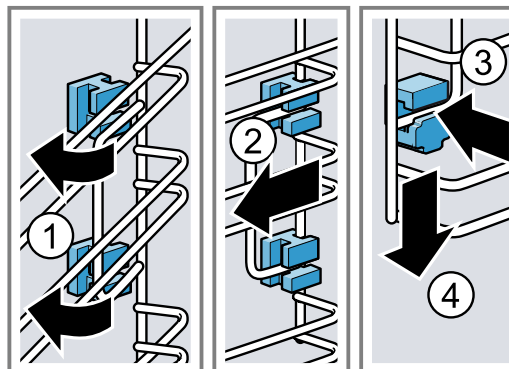


3. Galinių laikiklių kabliukus įkabinkite į viršutinę skylę ① ir įspauskite į apatinę skylę ②.



### 20.3 Rėmo įkabimas

1. Rėmą gale pasukite įstrižai ir viršuje ir apačioje įstatykite į laikiklius ①.
2. Patraukite rėmą į priekį ②.
3. Įkabinkite rėmą priekyje ③ ir spauskite žemyn ④.



## 21 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!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.  
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 29

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

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

### 21.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.</li> </ul> <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.</li> </ul> <p>Elektronikos klaida</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mažiausiai 30 sekundžių atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo išjungdami saugiklį.</li> <li>2. Pagrindinėse nuostatose atkurkite gamyklines nuostatas. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19</li> </ol>
Ekrane rodoma „Kalba: lietuvių“.	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas. → "Pirmojo paleidimo veiksmas", Psl. 13</li> </ul>
Režimas neįsijungia arba nutrūksta.	<p>Galimos įvairios priežastys.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Patikrinkite ekrane rodomas nuorodas. → "Informacijos rodymas", Psl. 14</li> </ul> <p>Veikimo sutrikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kreipkitės į → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 29.</li> </ul>
Prietaisas nekaista.	<p>Įjungtas demonstracinis režimas</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite.</li> <li>2. Per maždaug 5 minutes pagrindinėse nuostatose išjunkite demonstracinį režimą. → "Pagrindinių nuostatų keitimas", Psl. 20</li> </ol> <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.</li> <li>✓ Prietaisas atlieka savitikrą ir yra parengtas naudoti.</li> </ul>
Kai prietaisas išjungtas, nerodomas paros laikas.	<p>Pakeista pagrindinė nuostata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pakeiskite paros laiko rodmens pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19</li> </ul>
Home Connect veikia netinkamai.	<p>Galimos įvairios priežastys.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pasirinkite <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>
Neveikia kameros apšvietimas.	<p>Pakeista pagrindinė nuostata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pagrindinėse nuostatose perjunkite apšvietimą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19</li> </ul> <p>Perdegę šviesos diodų lemputė.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kreipkitės į → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 29.</li> </ul>

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė.	Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų automatiškai išjungia kaitinimą. Ekране pateikiamas nurodymas. Ilgiausia veikimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų. <ol style="list-style-type: none"> <li>Norėdami tęsti darbo režimą, pirmiausia išjunkite prietaisą paspausdami ☹, paskui vėl jį įjunkite. Iš naujo nustatykite darbo režimą ir jį paleiskite.</li> <li>Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku ☹.</li> </ol> <p><b>Patarimas.</b> Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų netikėtai. → "Laiko funkcijos", Psl. 14</p>
Ekране rodomas klaidos kodas iš raidžių ir skaičių, pvz., E0111.	Elektronika aptiko klaidą. <ol style="list-style-type: none"> <li>Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgęsta.</li> </ul> </li> <li>Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klaidos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 29</li> </ol>
Netenkina paruošimo rezultatas.	Netinkamos nuostatos. Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kitą kartą nustatykite mažesnes arba didesnes vertes.</li> </ul> <p><b>Patarimas.</b> Daug papildomos informacijos apie ruošimą ir tinkamas nustatomasias vertes rasite mūsų Home Connect programoje arba svetainėje <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a>.</p>

## 22 Utilizavimas

### 22.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

- Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
- Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
- Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.

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



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

## 23 Klientų aptarnavimo tarnyba

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

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

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite 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.), pagaminimo numerį (FD) ir eilės numerį (Z-Nr.).

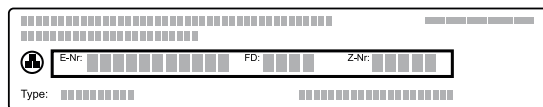
Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje.

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

### 23.1 Gaminio numeris (E-Nr.), pagaminimo numeris (FD) ir eilės numeris (Z-Nr.)

Produkto numerį (E-Nr.), pagaminimo numerį (FD) ir eilės numerį (Z-Nr.) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.



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

Informaciją apie prietaisą galite peržiūrėti ir pagrindinėse nuostatose.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19

## 24 Informacija apie laisvąją ir atvirojo kodo programinę įrangą

Šiame gaminyje yra programinės įrangos komponentų, kuriems autorių teisių savininkas suteikė laisvosios ir atvirojo kodo programinės įrangos licenciją.

Atitinkama informacija apie licenciją įrašyta į buitinį prietaisą. Atitinkamą informaciją apie licenciją taip pat galima pasiekti naudojant Home Connect programėlę: „Profilis -> Teisinė informacija -> Informacija apie licencijas“.<sup>1</sup> Informaciją apie licenciją galite atsisiųsti iš gaminio su prekės ženklu interneto svetainės. (Gaminio interneto svetainėje ieškokite savo turimo prietaiso modelio ir kitų dokumentų.) Kitas būdas gauti atitinka-

mą informaciją – užklausti el. pašto adresu [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) arba kreiptis į „BSH Hausgeräte GmbH“ adresu Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Miunchenas.

Pirminis kodas pateikiamas jo paprašius.

Užklausą siųskite adresu [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) arba „BSH Hausgeräte GmbH“, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Tema: „OSSREQUEST“


Mokestis už jūsų užklaustos tvarkymą bus įtrauktas į jums pateiktą sąskaitą. Šis pasiūlymas galioja tris mėtus nuo pirkimo datos arba mažiausiai tokį laikotarpį, kai atitinkamam prietaisui siūlome techninę pagalbą ir atsargines dalis.

## 25 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](http://www.bosch-home.com), prietaiso gaminio puslapyje, prie papildomų dokumentų.



	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.

<sup>1</sup> Priklausomai nuo prietaiso įrangos

## 26 Viskas pavyks

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

**Patarimas.** Daug papildomos informacijos apie ruošimą ir tinkamas nustatomasias vertes rasite mūsų Home Connect programoje arba svetainėje [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 26.1 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 maistą dedant į neįkaitintą kamerą. Jei vis tiek norite įkaitinti, priedą į kamerą dėkite tik pasibaigus įkaitinimo trukmei.
- Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

### 26.2 Kepinių kepimo nuorodos

- Pyragus, kepinus arba duoną geriausia kepti tamsoje kepimo formose iš metalo.
- Saldiesiems ir bulvių apkepams naudokite platų plokščią indą. Siaurame aukštame inde patiekalai bus ruošiami ilgiau ir gali patamsėti jų viršus.
- Jei apkepus kepate tiesiog universalioje kepimo skardoje, įstumkite ją į 1 lygį.
- Duonos tešlai nurodytos nustatomosios vertės galioja ir kepimo padėkle, ir keturkampėje formoje kepamai tešlai.
- Nuostatos, rekomenduojamos kepant įjungus mikrobangas, galioja naudojant metalines formas.

#### 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

Kepdami viename lygyje naudokite 1 įstūmimo lygį.

### 26.3 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.

#### 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, į lygį po grotelėmis galite įstumti universalią kepimo skardą.
- Atsižvelgdami į kepamo 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 prasišverbti labai karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

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

#### Kepimas griliu

Griliu kepkite patiekalus, kurie turi būti traškūs.

#### DĖMESIO!

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti groteles.

- Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiame marinate marinuotų griliu kepamų produktų, niekada nedėkite tiesiog ant grotelių.

#### Nuoroda alergiškiems nikeliui

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

Kepimas griliu su oro cirkuliacija ypač tinkamas kepant visą paukštį ar žuvį, taip pat mėsą, pvz., traškų kepsnį.

- 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.

## 26.4 Ruošimas naudojant mikrobangas

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

### Bendroji informacija

- Ruošiant mikrobangomis ruošimo trukmė priklauso nuo bendro svorio. Jei norite ruošti kitokį, nei nurodyta, kiekį, vadovaukitės šia esmine taisykle: **dvigubo kiekio ruošimo trukmė yra beveik dvigubai ilgesnė.**
- Patiekalas perduoda šilumą indui. Indas gali labai įkaisti.
- Pagrindinėje naudojimo instrukcijos dalyje pateikiama informacija, kaip nustatyti mikrobangas ir padidinti jų veikimo trukmę.  
→ "Mikrobangos", Psl. 16

### Patarimas

Kitus ruošimo mikrobangomis būdus rasite čia:

- → "Atitirpinimas", Psl. 36
- → "Šildymas mikrobangomis", Psl. 37

### Ruošimas garuose ir troškinimas naudojant mikrobangas

- Naudokite uždara mikrobangų režimui tinkamą indą. Galite uždenkti lėkšte arba specialia mikrobangoms tinkama folija.
- Grūdų produktams, pvz., ryžiams, naudokite aukštą indą su dangčiu. Ruošiami garuose grūdai labai puotoja. Įpilkite skysčio, kaip nurodyta rekomenduojamose nuostatose.

- Produktų neplaukite ir nesusausinkite. Ruošdami patiekalus įpilkite 1–3 valgomuosius šaukštus vandens arba citrinų sulčių.
- Patiekalą inde išdėliokite plokščiai. Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti.
- Neberkite daug druskos ir prieskonių. Ruošiant mikrobangomis išlieka maisto savasis skonis.
- 2–3 kartus apverskite arba pamaišykite maistą.
- Paruoštą maistą palikite 2–3 minutes.

## 26.5 Gatavų patiekalų ruošimo nuorodos

- Paruošimo rezultatas labai priklauso nuo maisto produkto. Apskrudusių vietų ir nelygumų gali būti jau ant pradinių maisto produktų.
- Nenaudokite itin žemoje temperatūroje šaldytų gaminių. Nuo patiekalo viršaus nuvalykite ledą.
- Išimkite pusgaminius iš pakuotės.
- Jei pusgaminį šildote arba ruošiate inde, naudokite karščiui atsparų indą.
- Smulkius maisto produktus, pavyzdžiui, bandeles ir bulvių produktus, kepimo inde paskirstykite tolygiai ir vienodai. Kepdami atskirus gabalėlius tarp jų palikite šiek tiek daugiau vietos.
- Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nuorodų.
- Jei ant pakuotės nurodyta kita vertė, nei galima pasirinkti prietaise, nustatykite kitą mažesnę prietaiso vatų nuostatą. Norėdami pasiekti tokį pat rezultatą, pailginkite trukmę.

## 26.6 Patiekalų pasirinkimas

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.






















### Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Vaisinis arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1	☐	170–180	–	80–90
Vaisinis arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1	☐	<b>1.</b> 170–180 <b>2.</b> 100	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> –	<b>1.</b> 30–40 <b>2.</b> 20
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	1	☉	150–170 <sup>1</sup>	–	30–50
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	1	☉	150–160	–	50–60
Trapios tešlos pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	1	☐	160–180	–	60–80
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	1	☐	180–190	–	30–45
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	1	☐	180–190 <sup>1</sup>	–	10–20

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.

<sup>2</sup> Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.



<b>Patiekalas</b>	<b>Priedai / indas</b>	<b>Aukštis</b>	<b>Kaitinimo būdas → Psl. 10</b>	<b>Temperatūra, °C / grilio pako- pa</b>	<b>Mikrobangų galia, W</b>	<b>Trukmė, min.</b>
Apskritos akytosios bandelės	Keksų padėklas	1		170–190	–	15–30
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	1		160–170	–	30–40
Sausainiai	Kepimo padėklas	2		140–160	–	15–30
Duona, 750 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1		<b>1.</b> 210–220 <b>2.</b> 180–190 <sup>1</sup>	–	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 25–35
Duona, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1		<b>1.</b> 210–220 <b>2.</b> 180–190 <sup>1</sup>	–	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 40–50
Duona, 1500 g	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	1		200–210	–	35–45
Neraugintos duonos plokščiai	Universali kepimo skarda	1		220–230	–	25–35
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		180–190	–	25–35
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	1		200–220	–	25–35
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	1		210–230	–	20–30
Kišas	Tamsi apkepo su įdaru forma	1		200–210	–	35–45
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	1		220–230 <sup>1</sup>	–	15–25
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	1		200–220	–	35–55
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	1		140–160	360	20–30
Lazanija, šaldyta, 350–450 g, 3 cm aukščio	Indas be dangčio	1		200–210	180	20–25
Lazanija, šaldyta, 600–1000 g, 4–5 cm aukščio	Indas be dangčio	1		200–210	180	35–45
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170–180	–	50–65
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		150–170	360	25–30
Viščiukas, 1,3 kg, neįdarintas	Indas be dangčio	1		200–220	–	60–70
Viščiukai, puselės	Indas be dangčio	1		180–200	360	25–35
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	2		220–230	–	30–35

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.<sup>2</sup> Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Indas be dangčio	1		190–210	360	20–30
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Indas be dangčio	1		160–170	–	120–150
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180–200	–	120–130
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		180–200	180	55–65
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180–190	–	120–140
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	1		210–220	–	40–50
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200–220	–	130–140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200–220	–	140–160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		220–230	–	60–70
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170–190	–	50–70
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg + 50 ml vandens	Indas be dangčio	1		170–190	360	30–40
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas be dangčio	1		170–190	–	20–30
Šviežios daržovės, 250 g	Indas su dangčiu	1		–	600	8–12 <sup>2</sup>
Daržovių mišinys, 250 g + 25 ml vandens	Indas su dangčiu	1		–	600	10–14 <sup>2</sup>
Keptos bulvės, puselėmis, 1 kg	Universali kepimo skarda	2		200–220	360	15–20
Virtos bulvės, ketvirčiais, 500 g	Indas su dangčiu	1		–	600	12–15 <sup>2</sup>
Ilgagrūdžiai ryžiai, 250 g ir 500 ml vandens	Indas su dangčiu	1		–	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 7–9 <b>2.</b> 13–16
Sorų grūdai, neskaldyti, 250 g + 600 ml vandens	Indas su dangčiu	1		–	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 8–10 <b>2.</b> 10–15
Kukurūzų miltų košė arba kukurūzų kruopos, 125 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	1		–	600	6–8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.

<sup>2</sup> Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

## 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 indelius plėvele, pvz., palaikančia šviežumą.
6. Pastatykite indelius ant kameros dugno.
7. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
8. Paruoštą jogurtą bent 12 valandų laikykite šaldytuve.

### Pudingo ruošimas iš pudingo miltelių

1. Naudokite mikrobangoms tinkamą aukštą indą.
2. Inde sumaišykite pudingo miltelius su visu pienu ir cukraus kiekiu.
3. Padėkite indą ant grotelių kameroje.
4. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
5. Kai pienas pradeda kilti, smarkiai pamaišykite.
6. Kartokite procesą, kol konsistencija bus tinkama.

### Nuostatos, rekomenduojamos desertams, kompotui

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → <i>PsI. 10</i>	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Pudingas iš pudingo miltelių	Indas su dangčiu	1		–	600	5–8 <sup>1</sup>
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas		40–45	–	8–9 val.
Kukurūzų spraginimas mikrobangomis, 1 maišelyje 100 g <sup>2</sup>	Indas be dangčio	1		–	600	4–6

<sup>1</sup> Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

<sup>2</sup> Neatidarytą maišelį dėti ant indo.

### Spragėsių ruošimas mikrobangomis

#### ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

- ▶ Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės.
  - ▶ Maistą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.
1. Naudokite mikrobangoms tinkamą, plokščią apkepo formą.  
Nenaudokite porceliano arba labai išgaubtos lėkštės.
  2. Padėkite spragėsių pakuotę ant indo, kaip nurodyta ant pakuotės.
  3. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
  4. Atsižvelgiant į gaminį ir jo kiekį, gali pririnkti pritaikyti laiką.
  5. Kad spragėsiai nepridegtų, spragėsių pakuotę po 1½ min. išimkite ir pakratykite.
  6. Vėl įdėkite spragėsių pakuotę į orkaitę ir laukite, kol pakuotė išsipūs.
  7. Kai spragėjimas girdimas tik kas 2–3 sekundes, išimkite spragėsių pakuotę iš kameros.
  8. Baigę ruošti išvalykite kamerą.

## 26.7 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

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

### Karšto oro gruzdintuvė

Karšto oro gruzdintuvėje paruošite traškius patiekalus nedideliame riebalų kiekyje. Karšto oro gruzdintuvė labai tinka patiekalams, kurie dažniausiai gruzdinami aliejuje.

### Ruošimo karšto oro gruzdintuvėje nuorodos

Ruošdami maistą karšto oro gruzdintuvėje, atkreipkite dėmesį į šią informaciją.








- Naudojant karšto oro gruzdintuvės funkciją galima ruošti tik viename lygyje.

- Karšto oro gruzdintuvės priedu ruošiami patiekalai apskrunda. Jei karšto oro gruzdintuvės priedas nepriklauso prietaiso standartinei įrangai, jį galima įsigyti papildomai.
- Nekaitinkite orkaitės.
- Nenaudokite kepimo popieriaus. Kameroje turi cirkuliuoti oras.
- Neatitirpinkite šaldyto maisto.
- Tolygiai sudėkite maistą į karšto oro gruzdintuvę arba universalią kepimo skardą. Jei įmanoma, maistą priede išdėstykite tik vienu sluoksniu.
- Įstumkite priedą į 2 kameros lygį. Jei norite naudoti karšto oro gruzdintuvę, nuo nešvarumų galite apsaugoti 1 lygyje įstūmę tuščią universalią kepimo skardą.
- Praėjus pusei ruošimo laiko maistą apverskite. Ruošdami didesnius kiekius apverskite maistą 2 kartus.

**Patarimas.** Druska skaninkite tik baigę ruošti. Tuomet ruošiamas maistas bus traškesnis.

Karšto oro gruzdintuve galima ruošti ir džiovėsiuose apvoliotas daržoves. Jei norite naudoti kuo mažiau riebalų, džiovėsių sluoksnį apipurškite aliejaus purkštuvu. Tuomet traški plutelė nebus tokia riebi.

### Nuostatos, rekomenduojamos ruošiant karšto oro gruzdintuvėje

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	Vainiko forma arba Keturkampė forma	1		160–180	90	30–40
Gruzdintos bulvytės	Karšto oro gruzdintuvės padėklas arba Universali kepimo skarda	2		190-210	-	20-25
Bulvių krepšeliai, įdaryti	Karšto oro gruzdintuvės padėklas arba Universali kepimo skarda	2		190-210	-	20-25
Bulviniai blynai	Karšto oro gruzdintuvės padėklas arba Universali kepimo skarda	2		190-210	-	20-25
Vištienos piršteliai, kepti, šaldyti	Karšto oro gruzdintuvės padėklas arba Universali kepimo skarda	2		190-210	-	10-15
Žuvies piršteliai	Karšto oro gruzdintuvės padėklas arba Universali kepimo skarda	2		190-210	-	15-20
Brokoliai, apvolioti džiovėsiuose	Karšto oro gruzdintuvės padėklas arba Universali kepimo skarda	2		190-210	-	15-25

### Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

### Atitirpinimo nuorodos

- Nustatę darbo režimą "Mikrobangos" galite atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves, paukštieną, mėsą žuvį ar kepinus.
- Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.
- Naudokite karščiui atsparų, mikrobangoms tinkamą indą.

- Rekomenduojamos nuostatos galioja užšaldymo temperatūros maistui (–18 °C).
- Dažnai geriausia atitirpinti keliais etapais. Etapai paėiliui nurodyti rekomenduojamose nuostatose.
- Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite arba apverskite patiekalą. Didelius gabalus apverskite kelis kartus. Kartkartėmis atskirkite patiekalo dalis. Jau atitirpusius gabalėlius išimkite iš kameros.
- Atitirpusius patiekalus dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

**Rekomenduojamos atitirpinimo nuostatos**

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

<sup>1</sup> Apversti patiekalą praėjus 1/2 viso laiko.

**Šildymas mikrobangomis**

Naudodami mikrobangų funkciją galite pašildyti patiekalus arba juos palaipsniui atitirpinti ir paskui pašildyti.

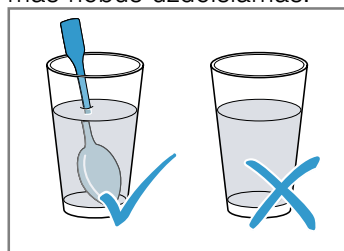
**Ruošimo nuorodos šildant mikrobangomis**

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

**⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**

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

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

**DĖMESIO!**

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

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

**Rekomenduojamos šildymo ir atšviežinimo nuostatos**

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Gėrimų šildymas, 200 ml	Indas be dangčio	1	☰	–	maks.	1–3 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Gerai išmaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Kūdikių maistelio, pvz., pieno buteliuko, šildymas, 150 ml	Indas be dangčio	1	☰	–	360	1–3 <sup>1</sup>
Daržovės, šaltos, 250 g	Indas su dangčiu	1	☰	–	600	3–8
Daržovės, šaldytos, palaidos, 250 g	Indas su dangčiu	1	☰	–	600	8–12
Lėkštėje patiekiamas patiekalas, šaldytas, 1 porcija	Indas su dangčiu	1	☰	–	600	4–8
Sriuba, troškiny, atvėsintas, 400 ml	Indas su dangčiu	1	☰	–	600	5–7
Garnyrai, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai, šaldyti	Indas su dangčiu	1	☰	–	600	5–10
Lėkštėje patiekiamas patiekalas, šaldytas, 1 porcija	Indas su dangčiu	1	☰	–	600	11–15
Sriuba, troškiny, šaldytas, 200 ml	Indas su dangčiu	1	☰	–	600	4–6 <sup>1</sup>
Garnyras, 500 g, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai, šaldyti	Indas su dangčiu	1	☰	–	600	7–10 <sup>1</sup>
Apkepai, 400 g, pvz., lazanija, bulvių apkepas, šaldyti	Indas be dangčio	1	☒	180–200	180	20–25

<sup>1</sup> Gerai išmaišykite patiekalą.

## 26.8 Kontroliniai patiekalai

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

### Kepimas

- Nustatomosios vertės 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.
- Drėgnas biskvitas
  - Galite naudoti ne tik groteles, bet ir mūsų siūlomą karšto oro gruzdintuvę.

### Rekomenduojamos kepimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	1	☐	150–160 <sup>1</sup>	–	20–30
Forminiai sausainiai	Kepimo padėklas	1	☒	140–150 <sup>1</sup>	–	25–35

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

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

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		160 <sup>1</sup>	–	25–35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		150 <sup>1</sup>	–	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1		160–170 <sup>2</sup>	–	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	1		160–170 <sup>2</sup>	–	25–35

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

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

## Kepimas griliu

### Rekomenduojamos kepimo griliu nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	3		maks. <sup>1</sup>	–	3–5

<sup>1</sup> Prietaiso iš anksto neįkaitinti.

## Ruošimas naudojant mikrobangas

### Rekomenduojamos atitirpinimo mikrobangomis nuostatos

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

### Rekomenduojamos ruošimo mikrobangomis nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Pienas su kiaušiniiais	Indas be dangčio	1		–	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20–25
Biskvitas	Indas be dangčio	1		–	600	7–9
Maltos mėsos kepsnys	Indas be dangčio	1		–	600	22–27

### Rekomenduojamos derinimo su mikrobangomis nuostatos



Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Bulvių apkepas	Indas be dangčio	1		150–170	360	25–30
Pyragai	Indas be dangčio	1		190–210	180	12–18
Viščiukai, puselės	Indas be dangčio	1		180–200	360	25–35

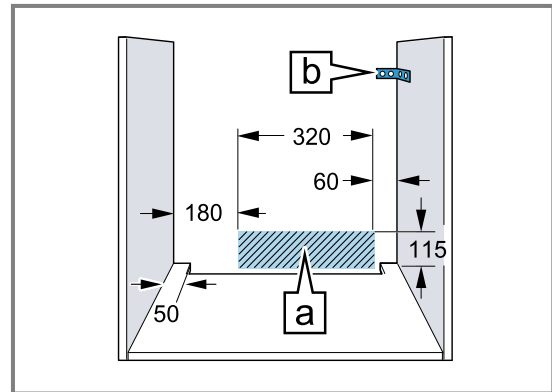
## 27 Montavimo instrukcija



### **⚠ 27.1 Bendrieji montavimo nurodymai**

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiomis nuorodomis.

- Spintoje, kurioje montuojamas prietaisas, už prietaiso negali būti galinės sienelės. Tarp sienelės ir spintos dugno bei viršuje esančios spintos galinės sienelės turi būti mažiausiai 35 mm atstumas.
  - Negalima uždengti ventiliacijos angos ir oro įsiurbimo angų.
  - Prietaisu naudositės saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
  - Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
  - Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
  - Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
  - Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
  - Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
  - Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali paakenkti elektrinių dalių funkcijoms.
  - Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto  srityje arba už montavimo srities.
- Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampainiu .



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

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

- ▶ Nenaudokite keliagubų kištukinių lizdų bloku.
- ▶ Naudokite tik sertifikuotą, mažiausiai 1,5 mm<sup>2</sup> skerspūvio ir atitinkamus nacionalinius saugos reikalavimus atitinkantį ilgintuvą.
- ▶ Jeigu el. tinklo prijungimo kabelis per trumpas ir negalite gauti ilgesnio el. tinklo prijungimo kabelio, kreipkitės į elektrikus, kad atitinkamai įtaisytų namo instaliaciją.
- ▶ Naudokite tik gamintojo aprobuotus adapterius ir el. tinklo prijungimo linijas.

### **DĖMESIO!**

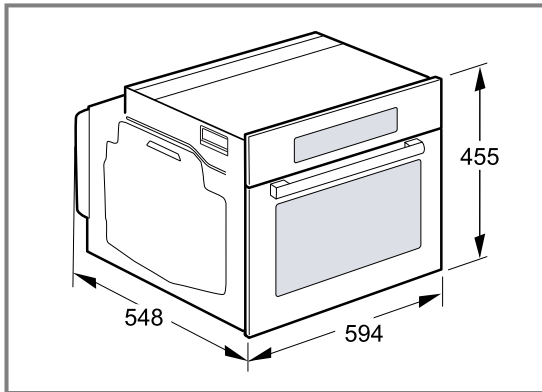
Jei nešite prietaisą už durelių rankenos, ji gali nulūžti. Durelių rankena neišlaiko prietaiso svorio.

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.



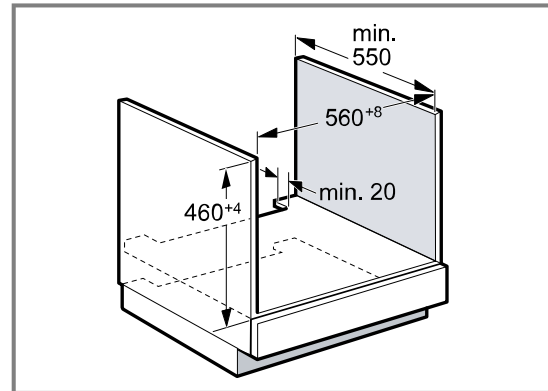
## 27.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



## 27.3 Montavimas po stalviršiu

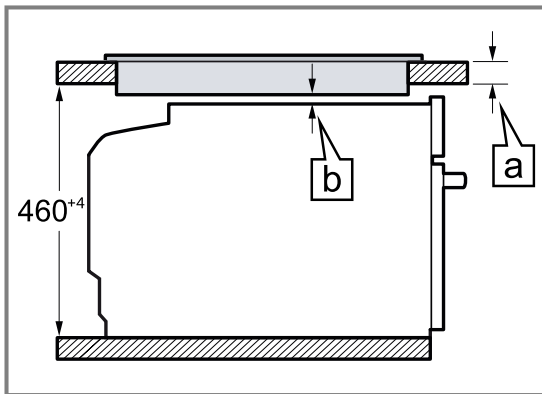
Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- 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.

## 27.4 Montavimas po kaitlente

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



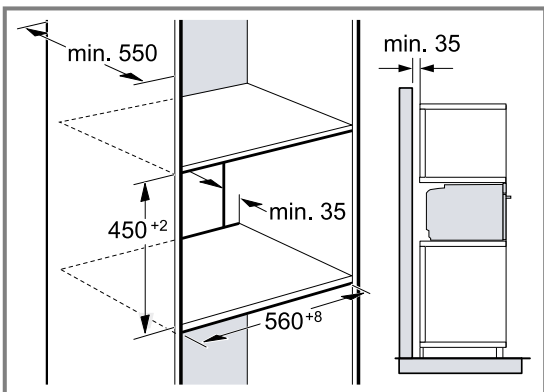
Kadangi būtina paisyti minimalaus atstumo **[a]**, mažiausias stalviršio storis yra **[a]**.

Kaitlentės rūšis	a uždedama, mm	a priglaudžiama prie paviršiaus, mm	b, mm
Indukcinė kaitlentė	42	43	5
Viso paviršiaus indukcinė kaitlentė	52	53	5
Dujinė kaitlentė	32	43	5 <sup>1</sup>
Elektrinė kaitlentė	32	35	2

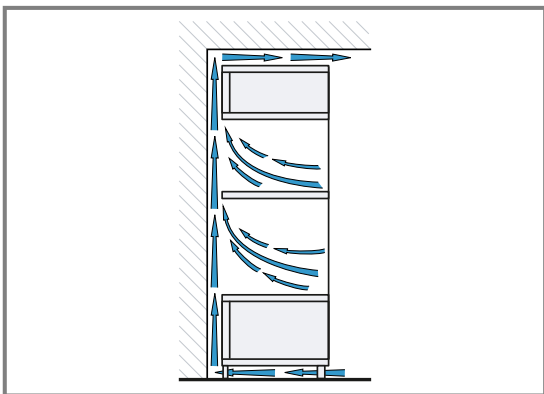
<sup>1</sup> Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

## 27.5 Montavimas aukštoje spintoje

Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



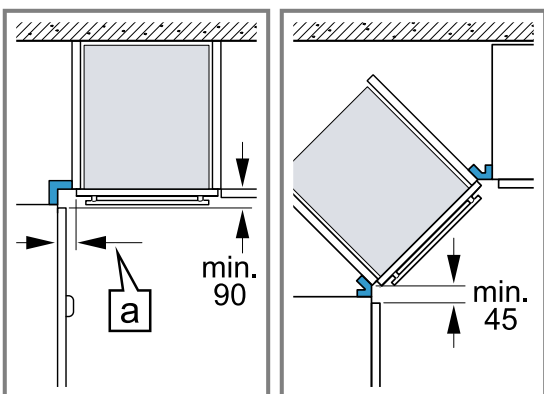
- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą prietaiso ventilaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm<sup>2</sup> ventilacijos angą. Tam apipjaukite apatinės dalies apdailą arba uždėkite ventilacijos grotelės. Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitiktų nurodytą brėžinyje.



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

## 27.6 Montavimas kampe

Montuodami kampe laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



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

## 27.7 Elektros jungtis

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

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

### Prietaiso elektros jungties prijungimas kištuku su apsauginiu kontaktu

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

- ▶ Kištuką prijunkite prie kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu.

Prietaisą galima prijungti ir pridėtu kištuku, turinčiu apsauginių kontaktų sistemą.

Kai prietaisas yra įmontuotas, turi būti laisvas priėjimas prie el. tinklo prijungimo linijos el. tinklo kištuko arba, jei laisvas priėjimas negalimas, tuomet stacionarioje elektros instaliacijoje turi būti sumontuotas atskyrimo įtaisas, atitinkantis įrengimo sąlygas.

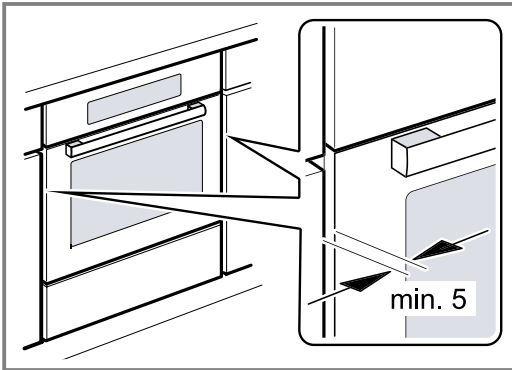
### Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

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

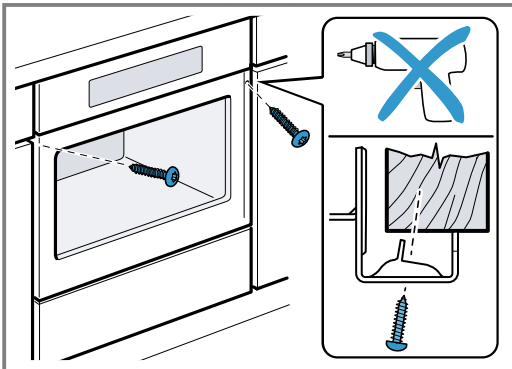
1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą.  
Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schemą.  
Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
3. Jungimo prie elektros tinklo laido gyslas prijunkite pagal spalvas:
  - žalia ir geltona = apsauginis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

**27.8 Prietaiso įmontavimas**

1. Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.



2. Priveržkite prietaisą.

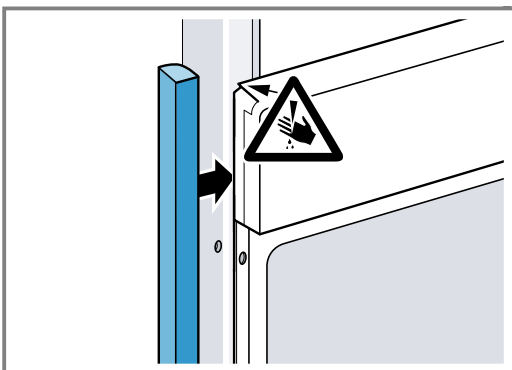


**Pastaba.** Tarpo tarp stalviršio ir prietaiso negalima uždengti papildomomis lentjuostėmis.

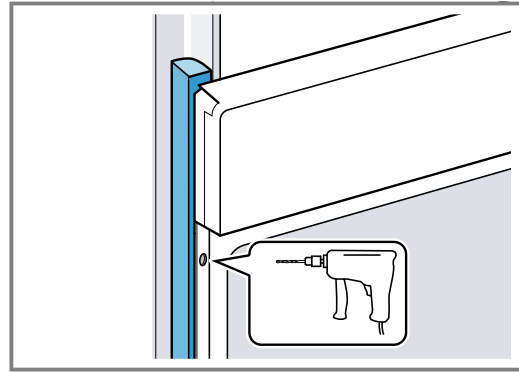
Prie integravimo spintelės šoninių sienelių negalima tvirtinti šilumos izoliacijos juostų.

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

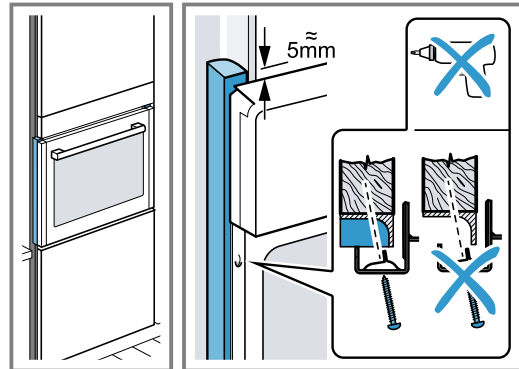
1. Užpildykite tinkama medžiaga, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.



2. Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragrėžkite aliuminio profiliuotą.



3. Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu.

**27.10 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](http://www.bosch-home.com/welcome)

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

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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001682765** (030628)

It