



**Register** your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/  
welcome**



# Integruota orkaite

**HMG976R.1S**

[lt]

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 pradedant naudoti pirmą kartą .....	13
8	Svarbiausia informacija apie valdymą .....	13
9	Greitasis įkaitinimas .....	15
10	Laiko funkcijos .....	15
11	Mikrobangos .....	16
12	Ventiliacijos funkcija „Crisp Finish“ .....	18
13	Patiukai .....	19
14	Parankiniai .....	20
15	Apsauga nuo vaikų .....	21
16	Pagrindinės nuostatos .....	21
17	Home Connect .....	23
18	Valymas ir priežiūra .....	24
19	Valymo funkcija Pirolizės funkcija „activeClean“ .....	26
20	Pagalbinė valymo programa .....	28
21	Džiovinimas .....	28
22	Prietaiso durelės .....	29
23	Rėmas .....	30
24	Sutrikimų šalinimas .....	31
25	Utilizavimas .....	33
26	Klientų aptarnavimo tarnyba .....	33
27	Informacija apie laisvają ir atvirojo kodo programinę įrangą .....	34
28	Atitikties deklaracija .....	34
29	Viskas pavyks .....	34

30	MONTAVIMO INSTRUKCIJA .....	45
30.1	Bendrieji montavimo nurodymai .....	45

## 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

### 1.1 Bendrosios nuorodos

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

### 1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykite specialios montavimo instrukcijos.

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

Naudokite prietaisą tik:

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

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

### 1.3 Naudotojų rato apribojimas

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

nojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik 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 prižiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laidų.

## 1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

→ "Priedai", Psl. 11

### ⚠ 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.

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

- ▶ Prieš naudodamini 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 nedékite kepimo poperiaus neprityvintę prie priedų.
- ▶ Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepimo formą.

### ⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

Priedai ir indai labai įkaista.

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

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti. Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbtai 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. Ekspluoant prietaisą teleskopiniai bēgeliai įkaista.
- ▶ Prieš liesdami teleskopinius bēgelius palaukite, kol jie atvės.
- ▶ Karštus teleskopinius bēgelius lieskite tik puodkèle.

### ⚠ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite karštų dalių.
  - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuši saugiu atstumu.
- Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbtai karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
  - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuši saugiu atstumu.

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

### ⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.

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

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

## ⚠️ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavoju.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiamą tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiamą 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 pavoju.

- ▶ 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 jokiu būdu nesulenkitė, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos. Jisiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgi.
- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštū slėgiu valančiais įrenginiais.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuoju pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.  
→ Psl. 33

## ⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

## 1.5 Mikrobangų funkcija

SVARBIOS SAUGOS NUORODOS. ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE, KAD GALÉTUMĖTE PERSKAITYTI IR VĖLIAU

## ⚠️ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojingą – galite susižaloti. Pavyzdžiu, įkaitusios šlepėtės, įvairių grūdinių kultūrų pripildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų.

- ▶ Prietaise niekada nedžiovinkite patiekalų ar drabužių.
- ▶ Prietaise niekada nebandykite pašildyti šlepėtių, pagalvių su vaisių kaulukų ar grūdų užpildu, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patiekalamams ir gérīmams ruošti.

Maisto produktai, jų pakuotės ir talpyklos gali užsidegti.

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

Aliejus gali užsidegti.

- ▶ Niekuomet nešildykite mikrobangomis aliejaus.

## ⚠️ ISPĖJIMAS – Sprogimo pavojus!

Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždrytuose induose gali sprogti.

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

## ⚠️ ISPĖJIMAS – 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 vėžiagyvių.

- Jei šildote kiaušinienę arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį.
- Jei maisto produkto apvalkalas arba odelė yra kiepta, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai apvalkalą arba odelę reikia pabadyti.

Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai.

- Nešildykite kūdikių maistelio uždarytuose induose.
- Visada nuimkite dangtelį arba čiulptuką.
- Pašildė 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 pakuočės gali sprogti.

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

Veikiančio prietiso paviršiai įkaista.

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

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

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

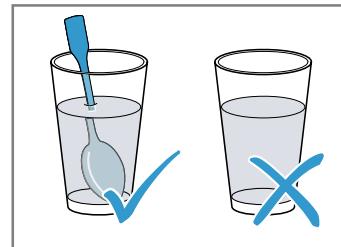
Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Pavyzdžiu, įkaitusios šlepetės, pagalvės su kauliukų arba grūdų užpildu, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

- 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 patiekalamams ir gėrimams ruošti.

### ⚠ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojas!

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

- Kaitindamai visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



### ⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojas!

Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skyliučių. Už šių skyliučių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmes prasiskverbusios 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.

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

### ⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojas!

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą.

- Niekada nenuimkite korpuso.

### ⚠ ISPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojas!

Netinkamai valant gali suprasteti prietaiso paviršiaus kokybę, sutrumpėti naudojimo trukmę ir susidaryti pavojingų situacijų, pavyzdžiu, prasiskverbus 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. 24

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 rémas.
- Paveskite remontuoti tik klientų aptarnavimo tarnybai.

Prietaisuose be korpuso dangčio išsiskiria mikrobangų energija.

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

## **1.6 Valymo funkcija**

### **⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

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

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

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

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

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

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

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

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

- Jei ant kameros dugno yra vandens, nepradékite naudoti.
- Prieš naudodamasi nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.

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

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

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

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

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

- Veikiant valymo funkcijai intensyviai védinėkite virtuvę.
- Patalpoje nebūkite ilgai.
- Pasirūpinkite, kad netoliiese nebūtų vaikų ir gyvūnų.

### **⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

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

⚠ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

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

Aukštesnėje nei  $50^{\circ}\text{C}$  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 nedékite jokių priedų, kepimo popieriaus ar folijos.
- Indą ant kameros dugno galite dėti tik nustatę žemę nei  $50^{\circ}\text{C}$  temperatūrą.

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

- Nenaudokite silikoninių formų arba plėvelių, dangčių ir priedų su silikonu.
- Kameruoje niekada nelaikykite daiktų iš silikono.
- Karštoje kameruoje dėl vandens atsiranda vandens garų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.
- Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.
- Ant kameros dugno niekada nedékite indo su vandeniu.

Dėl ilgalaikės drégmės kamera ima rūdyti.

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

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

- ▶ Jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nepridékite jų į kepimo padékla per daug.
- ▶ Jei įmanoma, naudokite gilesnes universalias kepmo 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 eksplatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės.

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

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

- ▶ Nieko nedékite ant prietaiso durelių, ant jų neséskite ir į jas nesiremkite.
  - ▶ Ant prietaiso durelių nedékite indų arba priedų. Tam tikruose modeliuose uždarant prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stikla.
  - ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.
- Prie durelių stiklo prigludusi aluminio folija gali negržtamai pakeisti stiklo spalvą.
- ▶ Stebékite, kad aluminio folija kameroje nesiliestų prie durelių stiklo.

## 2.2 Mikrobangų funkcija

Naudodamiesi mikrobangų režimu paisykite šiu nurodymų.

### DÉMESIO!

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

- ▶ Metalas, pvz., šaukšteliš stiklinėje, turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Tiesiogiai vienas virš kito įstumti priedai sukelia kibirkštis.

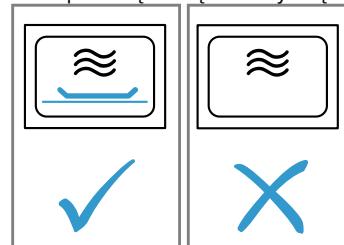
- ▶ Grotelių negalima naudoti kartu su universalia kepmo skarda.
- ▶ Priedus stumkite tik į skirtingus lygius.

Ijungus tik mikrobangų režimą negalima naudoti universalios kepmo skardos arba kepmo padéklo. Gali pradėti kibirkščiuoti ir sugadinti kamerą.

- ▶ Statykite ant komplekto esančių grotelių. Aluminio indai prietaise gali pradėti kibirkščiuoti. Prieaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.

Jei prietaisas veikia neįdėjus patiekalo, kamera perkasta.

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



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

- ▶ Nenustatykite per didelę 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 laikytės šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros energijos.

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

→ "Viskas pavyks", Psl. 34

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

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepmo formas.

- Tokios kepmo formos ypač gerai įkaista.

Prietaisui veikiant dureles atidarykite kuo rečiau.

- Tuomet nepasikeis kameros temperatūra ir neriekiškės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

- Kamera bus įkaitusi po pirmojo kepmo. Taip suprampės kito kepmo pyrago kepmo trukmę.

Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minucių 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. 21

■ 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.

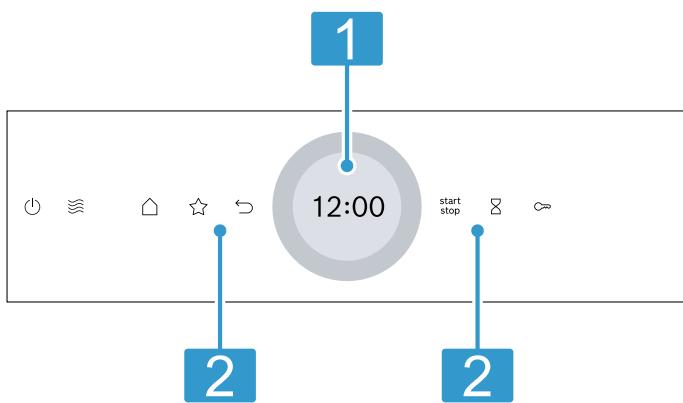
Prietaisas vartoja:

- 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. Prieklausomai 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 nustatomasių 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

Mygtukas	Funkcija
○	Prietaiso ijjungimas arba išjungimas. → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13
~~~~~	Tiesioginis mikrobangų darbo režimo pasirinkimas. → "Mikrobangos", Psl. 16
⌂	Darbo režimų meniu atvėrimas. → "Darbo režimai", Psl. 9
☆	Tiesioginis darbo režimo „Parankiniai“ pasirinkimas. → "Parankiniai", Psl. 20
←→	Viena nuostata atgal.

#### Mygtukas Funkcija

start stop	Darbo režimo ijjungimas arba nutraukimas. → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13
☒	Laikmačio pasirinkimas. → "Laikmačio nustatymas", Psl. 16
♾	Spaudžiant maždaug 4 sekundes: apsaugos nuo vaikų aktyvinimas. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 21

### 4.3 Ekranas

Ekranas yra suskirstytas į įvairias sritis.

#### Skaitmeninis nustatymo ratukas

Skaitmeniniu nustatymo ratuku ekrane pakeisite nustatomasių vertes.

Pasielta mažiausioji arba didžiausioji vertė lieka ekrane. Jei reikia, vėl pakeiskite vertę nustatymo ratuku.

#### Itin tikslios nustatomosios vertės

Norédami nustatyti itin tikslias nustatymo vertes, pvz., paros laiką minučių tikslumu, atitinkamą nustatymo ratuko sritį paspauskite ir palaikykite apie 1–2 sekundes. Tikslesnės nuostatų vertės rodomas taškais.

#### Būsenos indikatorius

Ekrano viršuje rodoma būsenos informacija.

#### Simbolis Reikšmė

☒	Aktyvintas laikmatis. → "Laikmačio nustatymas", Psl. 16
♾	Aktyvinta apsauga nuo vaikų. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 21
ⓘ	Dėl valymo funkcijos arba apsaugos nuo vaikų užrakintos prietaiso durelės. → "Valymo funkcija 'Pirolizés funkcija „activeClean“'", Psl. 26 → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21
Wi-Fi	WLAN signalo stipris, naudojant Home Connect. Kuo daugiau simbolio linijų užpildyta, tuo stipresnis signalas. Jei simbolis perbrauktas ✘, vadinas, WLAN signalo nėra. Jei prie simbolio rodoma „x“ ✘, nėra ryšio su Home Connect serveriu. → "Home Connect ", Psl. 23

Simbolis	Reikšmė
□	Paspaudus Home Connect aktyvinama nuotolinė paleistis. → "Home Connect", Psl. 23
🔧	Techninei priežiūrai aktyvinta nuotolinė diagnostika naudojant Home Connect. → "Home Connect", Psl. 23

## Nustatymo sritis

Ekrano viduryje yra nustatymo sritis.

Nustatymo srityje matysite šiuo metu prieinamas parinktis ir jau parinktas nuostatas.

Meniu ir kitos nustatymo parinktys išdėstyti horizontaliai. Funkcijų parinkčių sąrašai išdėstyti vertikaliai. Norėdami slinkti per nustatymo sritį, braukite per ekraną. Norėdami pasirinkti funkciją, paspauskite ją ekrane.  
→ "Darbo režimo nustatymas", Psl. 14

## Galimi simboliai nustatymo srityje

Simbolis	Reikšmė
✓	Patvirtinkite nustatomają vertę.
↺	Atkarkite nustatomają vertę.
↗	Keiskite nustatomają vertę veikiant darbo režimui.

**Pastaba.** Mėlyna žyma "new" arba mėlynas taškas prie funkcijos rodo, kad kartu su programėle Home Connect atsiusta nauja funkcija, naujas parankinis arba jūsų prietaiso naujiny.

## 4.4 Kamera

Naudojant įvairias kameros funkcijas bus lengviau eksplloatuoti prietaisą.

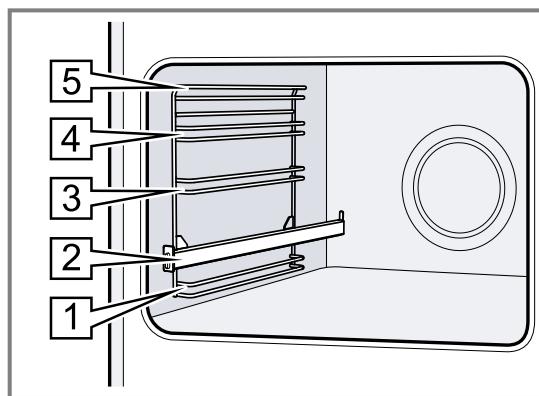
### Rémas

J kameros rémą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

→ "Priedai", Psl. 11

Jūsų prietaise yra 5 įstumimo lygiai. Įstumimo lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, viename arba keliuose rémo lygiuose yra ištraukiamieji bégeliai. Pvz., norédami išvalyti, galite rémą iškabinti.  
→ "Rémas", Psl. 30



### 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 paleidus darbo režimą. Darbo režimui pasibaigus apšvietimas išsijungia.

### Aušinimo ventiliatorius

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

### DÉMESIO!

Uždengus ventiliacijos tarpat prietaisas perkaista.

► Neuždenkite ventiliacijos tarpo.

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

### Prietaiso durelės

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

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

## 5 Darbo režimai

Čia pateikiama prietaiso darbo režimų ir pagrindinių funkcijų apžvalga.

Norédami atverti meniu, paspauskite □.

### Darbo reži- naudojimų mas

Kaitinimo būdai	Norédami savo patiekalus paruošti tinkamai, pasirinkite tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus. → "Kaitinimo būdai", Psl. 10 → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13
Mikroban-gos	Naudodami mikrobangų funkciją maistą paruošite, pašildysite ir atitirpinosite greičiau. → "Mikrobangos", Psl. 16

### Darbo reži- naudojimų mas

Parankiniai	Naudokite savo išsaugotas nuostatas. → "Parankiniai", Psl. 20
Patielialai	Naudokite įvairiems patiekalamams užprogramuotas rekomenduojamas nuostatas. → "Patielialai", Psl. 19
Valymas	Pasirinkite kameros valymo funkciją. → "Valymo funkcija 'Pirolizés funkcija „activeClean“'", Psl. 26 → "Pagalbinė valymo programa", Psl. 28 → "Džiovinimas", Psl. 28
Pagrindinės nuostatos	Pritaikomos pagrindinės nuostatos. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21

### 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 galésite naudotis. Daugiau informacijos rasite programėlėje.

→ "Home Connect ", Psl. 23

## 5.1 Kaitinimo būdai

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

Atskiri kaitinimo būdai pažymėti simboliais, kurie padeja juos atpažinti.

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

Kai nustatyta aukštesnė nei 275 °C temperatūra ir 3 grilio pakopa, po maždaug 40 minučių prietaisas temperatūrą sumažina maždaug iki 275 °C ir 1 grilio pakopos.

Simbo-lis	Kaitinimo būdas	Temperatūros diapazonas	Paskirtis ir veikimo būdas
	4D karšto oro srautas	30–275 °C	Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	30–300 °C	Kepiniams arba mėsai, įprastai kepamiems viename lygyje. Kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
	Švelnus karšto oro srautas	125 – 250 °C	Pasirinkti patiekalai neįkaitinus prietaiso ir juos taušojant ruošiami viename lygyje. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamąją šilumą. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Air Fry	30–300 °C	Traškių patiekalų ruošimas viename lygyje, nedideliame riebalų kiekyje. Ypač tinka įprastai aliejuje gruzdinamiems patiekalamams, pvz., gruzdintoms bulvytėms. Ventiliatorius dideliu greičiu pučia aplink patiekalą grilio kaitinimo elemento perduodamą karštą orą. Oras iš kameros ištraukiamas stipriau.
	Švelnusis viršutinis / apatinis kaitinimas	150–250 °C	Pasirinkti patiekalai ruošiami juos taušojant. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtu įprastos.
	Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija	30–300 °C	Paukštiensai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalamams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Didysis grilis	Grilio pakopos: 1 = silpnas 2 = vidutinis 3 = galingas	Plokštiems grilyje kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Mažasis grilis	Grilio pakopos: 1 = silpnas 2 = vidutinis 3 = galingas	Mažiems kiekiamams didkepsnių, dešreių ar skrebučių kepti grilyje. Mažiems kiekiamams apkepti. Kaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Picos kepimo režimas	30–275 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir apvalusis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Lėtas troškinimas	70–120 °C	Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir taušojant ruošti neuždengus dangčiu. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios.

Simbo- lis	Kaitinimo būdas	Temperatūros diapazonas	Paskirtis ir veikimo būdas
 *	Atitirpinimas	30–60 °C	Užšaldytam maistui atitirpinti jį tausojant.
	Apatinis kaitinimo elementas	30–250 °C	Patiekalams baigti kepti arba ruošti vandens vonelėje. Kaitinama iš apačios.
	Laikymas šiltai	50–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	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 or-kaitėje.

### Liekamosios šilumos indikatorius

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

## 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 va- tais	Ilgiausia trukmė va- landomis	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.
800 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. Atvésus ir vėl galima naudoti didžiausią galią.

## 6 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

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

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytais priedais 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>
Universalė 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 kepant grilyje ant grotelių, surinkti.</li> </ul>
Air Fry ir grilio padéklas, emaliuotas, skylėtas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Traškiems patiekalamams, kurie dažniausiai kepami aliejuje, pvz., gruzdintoms bulvytėms, kepti.</li> <li>■ Patiekalamams kepti griliu.</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 priplatytas grotelės.

Padéklai, pvz., universalė kepimo skarda arba kepimo padéklas, 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 užsifikuos. Apsauga nuo virtimo veikia tik tuomet, kai priedas į kamerą įstumtas tinkamai.

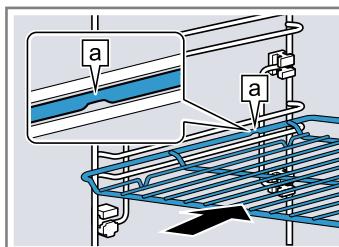
## 6.3 Priedo įstumimas į kamerą

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse. Tiek tuo metu 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 įstumimo lygio dviejų kreipiamujų strypelių.

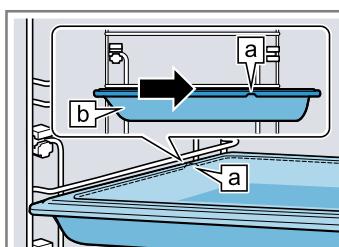
Grotelės

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



Padéklas  
Pvz., uni-  
versali ke-  
pimo skar-  
da arba ke-  
pimo pa-  
déklas

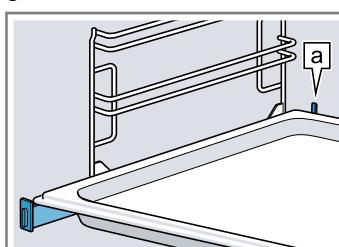
Įstumkite padéklą įstrižuoju kraštu **b** link prietaiso durelių.



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

Grotelės  
arba pa-  
déklas

Dėkite priedą taip, kad jis būtų ant galinės ištraukimo sistemos atramos.



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

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

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

## 6.4 Kiti priedai

Kitų prietų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu. Didelį prietaiso įrangos assortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

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

Priedai priklauso nuo prietaiso modelio. Pirkdami visa- da nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). Apie Jūsų prietaisui tinkančius priedus teiraukitės inter- neto parduotuvėje arba klientų aptarnavimo tarnyboje.

# 7 Prieš pradedant naudoti pirmą kartą

Nustatykite parametrus, reikalingus pirmajam paleidi- mui. 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. Išjunkite prietaisą paspausdami .
  - ✓ Rodoma pirmoji nuostata.
  2. Jei reikia pakeisti nuostatą, paspauskite vieną iš sa- raše esančių verčių arba pakeiskite vertę nustatymo ratuku.
- Galimos nuostatos:
- Kalba
  - Home Connect → "Home Connect", Psl. 23
  - Paros laikas  
→ "Paros laiko nustatymas", Psl. 22
3. Paspauskite ✓ ir perjunkite kitą nuostatą.
  4. Perjunkite kiekvieną nuostatą ir prieikus ją pakeis- kite.
  - ✓ Pakeitus paskutinę nuostatą ekrane nurodoma, kad pirmojo paleidimo veiksmai baigtis.
  5. Kad prieš pirmą kartą įsijungiant kaitinimui būtų pa- tikrintas prietaiso veikimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.

## 7.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

Prieš pirmą kartą ruošdami patiekalus prietaise, išvaly- kite kamerą ir priedus.

1. Iš kameros išimkite gaminio informacinius dokume- ntus ir priedus. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuočės likučių, pvz., stiroporo rutuliukų, ir nuplēš- kite lipniajā juostą nuo prietaiso arba iš jo vidaus.
2. Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drēgna šluoste.
3. Išjunkite prietaisą paspausdami .
4. Nustatykite šias nuostatas:

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

→ "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 13

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

# 8 Svarbiausia informacija apie valdymą

## 8.1 Prietaiso įjungimas

- Išjunkite prietaisą paspausdami .
- ✓ Ekrane rodomas meniu.

## 8.2 Prietaiso išjungimas

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

- Išjunkite prietaisą paspausdami .
- ✓ Prietaisas išsijungia. Vykdomas funkcijos sustabdo- mos.
- ✓ 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, nepradékite naudoti.
- Prieš naudodami nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.
- Išjunkite darbo režimą paspausdami .
- ✓ Ekrane rodomas nuostatos.

## 8.4 Darbo režimo sustabdymas

Galite trumpam nutraukti darbo režimą ir vėl ji testi.

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

## 8.5 Darbo režimo nustatymas

Kai įjungiate 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, rodomas galimos nustatomosios vertės arba kitos parinktys.
3. Jei prieikštų gržti per vieną nuostatą atgal, paspauskite ↲.
4. Norėdami pakeisti nustatomasių 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. Ijunkite darbo režimą paspausdami <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.
7. Darbo režimui pasibaigus:
  - Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir darbo režimą paleisti iš naujo.
  - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą pa-spausdami ○.

**Pastaba.** Savo nuostatas galite išsaugoti kaip "Parankiniai" ☆ ir vėl jas naudoti.

→ "Parankiniai", Psl. 20

## 8.6 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

1. Meniu paspauskite "Kaitinimo būdai".
2. Paspauskite pageidaujamą 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:
  - → "Greitasis įkaitinimas", Psl. 15
  - → "Laiko funkcijos", Psl. 15
  - → "Mikrobangos", Psl. 16
  - → "Ventiliacijos funkcija „Crisp Finish“", Psl. 18
6. Ijunkite darbo režimą paspausdami <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.
- ✓ Prietaisas pradeda kaisti.
- ✓ Ekrane rodomas 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 pa-spausdami ○.

**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 <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.
2. Paspauskite ↲.

3. Paspauskite pageidaujamą kaitinimo būdą.
4. Iš naujo nustatykite darbo režimą ir ji paleiskite pa-spausdami <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.

## Temperatūros keitimas

Ijungę 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 laikydami šabo reikalavimus, 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 „Vi-sada išjungta“.  
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21  
Tuomet kameros apšvietimas bus visada išjungtas ir ekspluatuojant prietaisą, ir atidarius prietaiso du-reles.
2. Nustatykite norimą darbo režimą.  
→ "Darbo režimo nustatymas", Psl. 14  
→ "Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas", Psl. 14
3. Nustatykite norimą darbo režimo trukmę.  
→ "Trukmés nustatymas", Psl. 15  
→ "Laiko funkcijos", Psl. 15
4. Paspausdami "Pabaiga" nustatykite paros laiką, ka-dar darbo režimas turi būti baigtas.  
→ "Pabaigos laiko nustatymas", Psl. 15  
→ "Laiko funkcijos", Psl. 15
5. Maistą į kamерą dėkite prieš pradedant prietaisui kaisti.
6. Ijunkite darbo režimą paspausdami <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.
- ✓ Ekrane rodomas iki paleidimo likęs laikas. Prietaise išjungtas laukimo režimas.
- ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas pradžios laikas, prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
7. Darbo režimui pasibaigus išsimkite patiekalus iš kameros. Maždaug po 15–20 minučių prietaisas auto-matiškai išsijungia.

**Pastaba.** Jei reikia, vėl pakeiskite pagrindinę apšvie-timo nuostatą.

## 9 Greitasis įkaitinimas

Jei norite taupyti laiką, nustatę aukštesnę nei 100 °C temperatūrą galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę pasirinkdami greitojo įkaitinimo funkciją .

Greitojo įkaitinimo funkciją galima naudoti šiemis kaitinimo būdams:

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

### 9.1 Greitojo įkaitinimo nustatymas

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

**Pastaba.** Trukmę nustatykite tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.  
Nustačius aukštesnę nei 200 °C temperatūrą, greitasis įkaitinimas įsijungia automatiškai.
2. Paspauskite "Greitasis įkaitinimas".  
✓ Simbolis  šviečia raudonai.
3. Ijunkite darbo režimą paspausdami .  
✓ Įsijungia greitojo įkaitinimo funkcija.
4. Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas. Simbolis  vėl šviečia baltais.  
✓ Jidkite maistą į kamерą.

### Greitojo įkaitinimo nutraukimas

1. Ekrane paspauskite .
2. Paspauskite "Greitasis įkaitinimas".  
✓ Simbolis  vėl šviečia baltais.

## 10 Laiko funkcijos

Ijungę 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 išjungiamas prietaiso kaitinimas.
Pabaiga 	Trukmės nuostatose galite pasirinkti paros laiką, kada režimas turi išsi-jungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas būtų užbaigtas pageidaujamu paros laiku.
Laikmatis 	Laikmatį galite nustatyti atskirai nuo režimo. Tai neturės įtakos prietaiso veikimui.

### 10.1 Trukmės nustatymas

Galite nustatyti daugiausia 24 valandų veikimo trukmę.

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

1. Paspauskite  "Trukmė".
  2. Norédami 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. Norédami patvirtinti nustatytą trukmę, ekrane paspauskite ✓.
  5. Ijunkite darbo režimą paspausdami .  
✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
  6. Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
- 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 ✓.  
✓ Pakeimas 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 trukmés, prietaisas iš anksto nustato prieš tai parinktą vertę.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami ✓.  
✓ Pakeitas patvirtinamas.

### 10.2 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 kamerioje per ilgai.

#### Reikalavimai

- Nustatytas darbo režimas ir temperatūra arba pakopa.
- Nustatytą trukmę.
- 1. Paspauskite  "Pabaiga".
- 2. Norédami 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 atstatai.
- 4. Norédami patvirtinti nustatytą paros laiką, ekrane paspauskite ✓.

5. Išjunkite darbo režimą paspausdami .
  - ✓ Ekrane rodomas iki paleidimo likęs laikas. Prietaise įjungtas laukimo režimas.
  - ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas pradžios laikas, prietaisas pradedą 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 neskaiciuojama 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 nustatyta pabaigos laiką.

1. Ekrane paspauskite .
  2. Paspauskite „Pabaigos laikas“ .
  3. Atkurkite pabaigos laiką paspausdami .
- Pastaba.** Darbo režimuose, kuriuose visada reikia trukmés, prietaisas atkuria laiką, kada trukmė turi baigtis, ir nustato kitą galimą paros laiką.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami .
  - ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

### **10.3 Laikmačio nustatymas**

Laikmatis ir darbo režimas veikia atskirai. Laikmatyje galite nustatyti daugiausia 24 valandas. Virtuviniams laikmačiams priskirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite, ar skamba virtuvinius laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

1. Paspauskite .
2. Norédami 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. Norédami paleisti laikmatį, ekrane paspauskite .
- ✓ Virtuvinis laikmatis veikia.
- ✓ Kai prietaisas išjungiamas, laikmatis ekrane veikia ir toliau.
- ✓ Kai prietaisas įjungtas, ekrane rodomas veikiančio darbo režimo nuostatos. Būsenos indikatorius rodomas laikmatis.
- ✓ Pasibaigus virtuviniu laikmačio laikui pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad pasibaigė laikmačio laikas.

### **Laikmačio trukmés keitimas**

Laikmačio trukmę galite keisti bet kada.

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

## **11 Mikrobangos**

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

### **11.1 Indas ir priedas naudojant mikrobangas**

Norédami patiekalus pašildyti tolygiai ir nesugadinti prietaiso, naudokite tik tinkamus indus ir priedus. Laikykite indo gamintojo pateiktų nuorodų. Jei nenurodyta kitaip, geriausia indą ir priedą ištumti į 2 lygi.

#### **Mikrobangoms tinkami indai**

Indas, pagamintas iš karščiui atsparios ir mikrobangoms tinkamos medžiagos:

- stiklas,
- stiklo keramika,
- porcelianas,
- temperatūrai atsparus plastikas,
- keramika, visiškai padengta glazūra, be jtrūkimų.

- Serviravimo indas  
Auksu ar sidabru puoštus indus naudokite tik tuo met, jei gamintojas nurodė, kad jie pritaikyti mikrobangoms.

- Tiekiamos grotelės  
Padėklai, pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padéklas, naudojami su mikrobangomis gali pradėti kibirkščiuoti, todėl jie netinka.

Šios medžiagos praleidžia mikrobangas ir nėra pažeidžiamos.

#### **Mikrobangoms netinkami indai**

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

→ "Mikrobangų funkcija", Psl. 7

- Indai ir kepimo formos iš metalo

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

## **Indas įjungus mikrobangų tiekimą darbo režime**

Jei mikrobangas įjungiate 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 pristatyti grotelių.

- Pristatytas priedas:

Grotelės

Universalė kepimo skarda

Kepimo padėklas

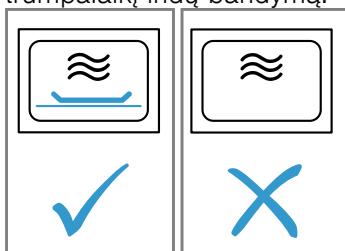
## **Indo tinkamumo mikrobangoms tikrinimas**

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

### **DĖMESIO!**

Jei prietaisas veikia nejdėjus patiekalo, kamera perkaista.

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



## **⚠ ISPĖJIMAS – Pavoju nusideginti!**

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista.

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

1. Tuščią indą įdėkite į kamerą.

2. Prietaise  $\frac{1}{2}$ –1 minutei nustatykite didžiausią galią.

3. Ijunkite darbo režima.

4. Patirkinkite indą kelis kartus:

- Jei indas lieka šaltas arba šiltas, vadinas, jis tinka mikrobangų režimui.
- Jei indas įkaista arba sukelia kibirkštis, nutraukite indo bandymą. Indas netinka mikrobangų režimui.

## **11.2 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 paverčiamą šilumą.

Kad būtų išvengta kondensato susidarymo, nustačius 600 W ir „Boost“ mikrobangų galią prietaisas automatiškai įjungia kaitinimo elementą. Kamera ir priedai įkaista. Maisto ruošimo rezultatui tai įtakos neturi.

Šią automatinę džiovinimo funkciją galite išjungti pagrindinėse nuostatose.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21

## **⚠ ISPĖJIMAS – Pavoju nusideginti!**

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

- Niekada nelieskite karštų kameros vidas paviršių arba kaitinimo elementų.
- Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuosi saugiu atstumu.

### **Mikrobangų tiekimas**

Darbo režime tiekiant mikrobangas sutrumpėja patiekalų ruošimo trukmę.

Mikrobangas galima derinti su toliau nurodytomis funkcijomis:

- Kaitinimo būdai → Psl. 14
  - 4D karšto oro srautas
  - Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas
  - Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija
  - Didysis grilis
  - Mažasis grilis
- → "Patiekala", Psl. 19
- → "Ventiliacijos funkcija „Crisp Finish“", Psl. 18

Galima mikrobangų galia derinant su darbo režimu:

- 90 vatų
- 180 vatų
- 360 vatų

## **11.3 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. Norédami patvirtinti nustatytą mikrobangų galią, ekrane paspauskite ✓.
- 5. Paspauskite "Trukmė".  
Naudojant mikrobangų režimą visada reikia nustatyti trukmę.
- 6. Norédami 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 nustatomają vertę.
- 8. Norédami patvirtinti nustatytą trukmę, ekrane paspauskite ✓.
- 9. Ijunkite darbo režimą paspausdami .  
↳ Įjungia mikrobangų funkcija ir skaičiuojama trukmė. Nustačius didžiausią mikrobangų galią „„boost““ ekrane rodoma galios mažinimo parinktis.  
→ "Mikrobangų galia", Psl. 11
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane teikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
- 10. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
  - Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir darbo režimą paleisti iš naujo.

## **It Ventiliacijos funkcija „Crisp Finish“**

- Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą spausdami .
- 11.** Jei pagrindinėse nuostatose išjungėte kartu su mikrobangomis naudojamą džiovinimo funkciją, o kamerioje yra konsensato, kamerą tiesiog išvalykite → "Džiovinimas", Psl. 28.
- Pastaba.** Jei prietaiso dureles atidarysite prietaisui veikiant, darbo režimas sustos. Uždarę prietaiso dureles turite paspausti darbo režimo tąsos mygtuką. Jei pakeitete ir pagrindinę nuostatą, atkreipkite dėmesį, kad mikrobangų krosnelė neveiktų be patiekalo.  
→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21

### **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 „Trukmę“ .
3. Nustatymo ratuku pakeiskite trukmę.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami .

- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

## **11.4 Mikrobangų tiekimo nustatymas**

### **Pastaba.**

Mikrobangas naudokite tinkamai:

- → "Sauga", Psl. 2

## **12 Ventiliacijos funkcija „Crisp Finish“**

Ijungus ventiliacijos funkciją „Crisp Finish“  iš kameros pašalinama drėgmė, todėl maistas tampa traškesnis.

Galima sumažinti karštų garų, išleidžiamų atidarius prietaiso dureles, kiekį.

### **12.1 Kaitinimo būdai, tinkami naudoti su ventiliacijos funkcija**

Ventiliacijos funkciją galima naudoti tik su tam tikrais kaitinimo būdais.

Ventiliacijos funkciją galima naudoti su šiais kaitinimo būdais:

- 4D karšto oro srautas .
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas .
- Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija .
- Picos kepmo režimas .

### **12.2 Ventiliacijos funkcijos nustatymas**

Ventiliacijos funkciją galite ijungti bet kada, net ir jau paleidę darbo režimą.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą ir temperatūrą.

- → "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 galia.
5. Norėdami patvirtinti nustatyta mikrobangų galia, ekranė paspauskite .
6. Paspauskite  "Trukmė" ir nustatykite trukmę.
7. Ijunkite darbo režimą paspausdami .
- ✓ Prietaisas pradera kaistį ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.
8. Trukmei pasibaigus galima atlkti šiuos veiksmus:
  - Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir darbo režimą paleisti iš naujo.
  - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą spausdami .

### **Mikrobangų tiekimo keitimas**

Mikrobangų tiekimą galite bet kada pakeisti arba deaktivinti.

1. Ekrane paspauskite .
2. Paspauskite „Mikrobangų galia“ .
3. Nustatymo ratuku pakeiskite mikrobangų tiekimo nuostatą arba mikrobangų tiekimą deaktivinkite.
4. Patvirtinkite pakeitimą, ekrane paspausdami .

- ✓ Pakeitimas patvirtinamas.

Jei reikia, galite pasirinkti kitas nuostatas ir jas deaktivinti su ventiliacijos funkcija:

2. Paspauskite  „Crisp Finish“.
- ✓ Simbolis  šviečia raudonai.
3. Ijunkite darbo režimą paspausdami .
- ✓ Prietaisas pradera kaistį.
- ✓ Ekrane rodomos nustatomosios vertės.
4. Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą spausdami .

**Pastaba.** Prietaisui veikiant galite girdėti garsiau veikiantį ventiliatorių.

### **Ventiliacijos funkcijos nutraukimas**

Ventiliacijos funkciją galite bet kada išjungti.

1. Ekrane paspauskite .
2. Paspauskite  „Crisp Finish“.
- ✓ Simbolis  vėl šviečia baltais.
- ✓ Darbo režimas be ventiliacijos funkcijos veikia toliau.

# 13 Patiekalai

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

## 13.1 Indai patiekalam

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

## 13.2 Patiekalu nustatymo parinktys

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

Naudojamos nuostatos rodomas 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. Gaminami užšaldytą maistą naudokite tiesiai iš šaldiklio išimtus produktus.

### Patarimai ir nuorodos dėl nuostatų

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

- tinkamas jstūmimo lygis,
- tinkamas priedas arba indas,
- išpilamo skryscio kiekis,
- apvertimo arba pamaišymo laikas.

Kai pasiekiamas reikiamas laikas, pasigirsta signalas.

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

### Programos

Programose nustatytais nekeičiamas kaitinimo būdas, temperatūra ir trukmė.

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

Jei nenurodyta kitaip, nustatykite bendrą patiekalo svorį.

### Rekomenduojamos nuostatos

Rekomenduojamose nuostatose nustatytais nekeičiamas kaitinimo būdas.

Galite reguliuoti iš anksto nustatyta temperatūrą ir trukmę.

### Kepimo jutiklis

Kai kuriuos patiekalus galima ruošti naudojant kepimo jutiklį . Jokių papildomų nuostatų pasirinkti nereikia. Kepimo jutiklis kameruoje kontroliuoja kepimo procesą. Prietaisas automatiškai reguliuoja nuostatas ir išjungia darbo režimą, kai patiekalas yra paruoštas.

### Pastabos

- Nenaudokite kepimo jutiklio, jei patiekalas jau buvo apektas. Priešingu atveju nebeatitinktų iškepimo rezultatas.
- Pradėjus veikti darbo režimui su kepimo jutikliu, maždaug 5 minutes neatidarykite prietaiso durelių. Kitai darbo režimas su kepimo jutikliu nutrūks. Jei turite atidaryti prietaiso dureles, paskui išunkite darbo režimą be kepimo jutiklio arba nutraukite darbo režimą ir ji nustatykite ranka. Stebékite ruošimo procesą, kol patiekalas bus baigtas.
- Patiekalas tinkamiausiai iškepa tamsose metalinėse kepimo formose.

### DĖMESIO!

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

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

### Likusio darbo režimo laiko prognozė

Jei prietaisas yra susietas su Home Connect, jis gali numatyti likusią ruošimo proceso trukmę.

Pirmoji numatomo likusio laiko vertė ekrane parodoma maždaug po 1 minutės. Likusi trukmė nuolat perskaiciuojama ir atnaujinama.

## 13.3 Patiekalu apžvalga

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

Patiekalai suskirstyti pagal kategorijas ir patiekalus.

**Pastaba.** Pagrindinėse nuostatose galomus patiekalus suskirstyti pagal regionus.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21

Kategorija	Patiekalai
Kepimo jutiklis	Pyragai Maži kepiniai Duona, bandelės Pikantiškas pyragas, pica, pyragas su įdaru
Pyragai	Pyragas kepimo formoje Pyragas ant kepimo padėklo Maži kepiniai Sausainiai
Duona, bandelės	Duona Bandelės
Pica, pikantiškas pyragas	Pica Pikantiškas pyragas, pyragas su įdaru

Kategorija	Patiekalai
Apkepai, suflé	Apkepas, pikantiškas, šviežias, su troškintais priedais Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio Lazanija, šviežia Lazanija, šaldytą Saldus apkepas, šviežias Vaisinis apkepas Suflé porcijų formose Jorkšyro pudingas
Paukštiena	Viščiukas Antis, žąsis Kalakutas
Mėsa	Kiauliena Jautiena Veršiena Ériena Žvériena Mėsos patiekalai
Žuvis	Žuvis, visa Žuvies filé
Užšaldyti produktai	Pica Apkepai Bulvių produktai Paukštiena, žuvis Bandelės
Priedai, daržovės	Bulvės Ryžiai Grūdai Daržovės
Maisto atitirpinimas	Pyragai Duona, bandelės Mėsa, paukštiena Žuvis

### 13.4 Patiekalo nuostatos

- Meniu paspauskite "Patiekalai".
  - Paspauskite pageidaujamą kategoriją.
  - Paspauskite pageidaujamą maistą.
  - Paspauskite pageidaujamą patiekalą.
- Patarimas.** Kai kuriems patiekalamams galite pasirinkti rekomenduojamą ruošimo būdą.  
→ "Patiekalų nustatymo parinktys", Psl. 19
- ✓ Patiekalo nuostatos rodomas ekrane.
  - 5. Jei reikia, pritaikykite nuostatas.  
Tam tikras kai kurių patiekalų nuostatas galima prietaikyti.  
→ "Patiekalų nustatymo parinktys", Psl. 19
  - 6. Norédami gauti informacijos, pvz., apie priedus ir ištumimo lygius, paspauskite ①"Informacija".
  - 7. Ijunkite darbo režimą paspaudami start stop.
  - ✓ Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
  - ✓ Kai veikia kepimo jutiklio režimas, trukmė nerodoma. Ekrane rodomas nustatomosios vertės ir laikas, kurį jau veikia darbo režimas. Jei prietaisas susietas su Home Connect, rodoma numatoma likusi trukmė.  
→ "Likusio darbo režimo laiko prognozė", Psl. 19
  - ✓ Kai patiekalas pagamintas, pasigirsta signalas. Prietaisas nustoja kaisti.
  - 8. Trukmei pasibaigus galima atlkti šiuos veiksmus:
    - Jei reikia, galite pasirinkti kitus nuostatus ir darbo režimą paleisti iš naujo.
    - Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą spausdami ②.

### 13.5 Automatinė išjungimo funkcija

Automatinė išjungimo funkcija (Auto Off) leidžia ramiai, atspalaidavus kepti kepinius ir mėsą. Pasibaigus darbo režimui prietaisas automatiškai nustoja kaisti. Kad patiekalas būtų paruoštas tinkamai, išsimkite patiekalą iš kameros, kai tik išsijungs darbo režimas.

## 14 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.

### 14.1 Parankinių išsaugojimas

Parankiniuose galite išsaugoti iki 30 skirtingų darbo režimų.

- Nustatę darbo režimą, parinkčiu sąrašo gale paspauskite ☆ "Išsaugoti kaip parankinių".  
Norédami pervažyti parankinių, tai turite atlkti programėlėje Home Connect. Kai prietaisas susietas, vadovaukitės programėlėje pateikiamomis instrukcijomis.

### 14.2 Parankinio pasirinkimas

Jei išsaugojote parankinių, galite jų pasirinkti nustatydamis darbo režimą.

- Meniu paspauskite "Parankiniai".
  - Arba pasirinkite parankinius tiesiog paspausdami mygtuką ☆.
- Paspauskite norimą parankinį.
- Prireikus galite keisti nuostatas.
- Ijunkite darbo režimą paspaudami start stop.

- ✓ Ekrane rodomas nustatomosios vertės.

**Pastaba.**

Atkreipkite dėmesį į informaciją apie skirtingus kaitinimo būdus:

- → "Mikrobangos", Psl. 16
- → "Ventiliacijos funkcija „Crisp Finish“", Psl. 18

### 14.3 Parankinių keitimas

Išsaugotus parankinius galite bet kada pakeisti, rūšiuoti arba pašalinti.

1. Jei norite rūšiuoti arba pervardysti parankinius, tai turite atlikti programėlėje Home Connect. Kai prietaisais susietas, vadovaukitės programėlėje pateikiamomis instrukcijomis.
2. Norėdami pakeisti nustatomąsias vertes prietaise, meniu paspauskite "Parankiniai".
  - Arba pasirinkite parankinius tiesiog paspausdamis mygtuką ☆.
3. Paspauskite norimą parankinį.

4. Parinkčių sąrašo gale paspauskite ☰ "Apdoroti parankinių".
5. Pakeiskite nustatomąsias vertes.
6. Patvirtinkite pakeitimą.

### Parankinių šalinimas

1. Norėdami pašalinti parankinį, meniu paspauskite "Parankiniai".
  - Arba pasirinkite parankinius tiesiog paspausdamis mygtuką ☆.
2. Paspauskite norimą parankinį.
3. Parinkčių sąrašo gale paspauskite ☰ "Ištrinti parankinių".
4. Patvirtinkite, kad norite pašalinti.

## 15 Apsauga nuo vaikų

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

### 15.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas

Apsaugą nuo vaikų galite aktyvinti ir deaktyvinti 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.

### 15.2 Apsaugos nuo vaikų deaktyvinimas

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 užsispildytų ratuko grafikas.
  - Arba apie 4 sekundes laikykite nuspaustą ☻.
- ✓ Ekrane pateikiamas nurodymas patvirtinti.

## 16 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

### 16.1 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. 23
Paros laikas	Paros laikas 24 val. formatu.

Ekranas	Parinktis
Ryškumas	■ 1, 2, 3, 4 ir 5 pakopos <sup>1</sup>
Budėjimo režimo rodmuo	■ Ijungta, ribojama pagal laiką ■ Ijungta (ši nuostata padidina energijos sąnaudas) ■ Išjungti <sup>1</sup>

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

Ekranas	Parinktis
Laikas	■ Skaitmeninis ■ Analoginis
Derinimas	■ Ekrano reguliavimas horizontaliai ir vertikaliai.

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

Tonas	Parinktis
Mygtukų garsumas	■ Ijungti <sup>1</sup> ■ Išjungti
Garso signalas	■ Labai maža trukmė (vienu 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

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

Prietaiso nuo- statos	Parinktis
Apšvietimas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ruošiant ir atidarius dureles <sup>1</sup></li> <li>■ Tik atidarius dureles</li> <li>■ Visada išjungtas</li> </ul>
Išankstinė mik- robangų galios nuostata	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ „Boost“ <sup>1</sup></li> </ul>
Tęsti mikro- bangų režimą	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Išjungti <sup>1</sup></li> <li>■ Jungta</li> </ul>
Mikrobangų krosnelės džio- vinimas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jungti <sup>1</sup></li> <li>■ Išjungti</li> </ul>

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

Suasmenini- mas	Parinktis
Prekės ženklo logotipas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rodmenys <sup>1</sup></li> <li>■ Nerodyti</li> </ul>
Darbo režimas ijungus	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pagrindinis meniu <sup>1</sup></li> <li>■ Kaitinimo būdai</li> <li>■ Mikrobangos</li> <li>■ Patiekalai</li> <li>■ Parankiniai</li> </ul>
Praėjės ruoši- mo laikas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nerodyti</li> <li>■ Rodmenys <sup>1</sup></li> </ul>
Kepimo pa- dėklas mikro- bangų režimui	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jungti <sup>1</sup></li> <li>■ Išjungti</li> </ul>
Regioniniai pa- tiekalai	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Visi <sup>1</sup></li> <li>■ Europos virtuvės patiekalai</li> <li>■ Britų virtuvės patiekalai</li> </ul>
Patiekalai	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Visi</li> <li>■ Be kiaulienos</li> <li>■ Tik košeriniis</li> </ul>
Apsauga nuo vaikų	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Durelių užrakinimas ir mygtukų už- raktas</li> <li>■ Tik mygtukų užraktas <sup>1</sup></li> <li>■ Pasyvinta</li> </ul>
Automatinis greitasis jkai- tinimas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Išjungti</li> <li>■ Jungti <sup>1</sup></li> </ul>

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

Gamyklinės nuostatos	Parinktis
Gamyklinės nuostatos	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atkurti</li> </ul>
Informacija	Indikatorius
Prietaiso infor- macija	Rodoma techninė informacija apie prietaisą.

## 16.2 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. Norédami pakeisti kitas pagrindines nuostatas, grįžkite paspausdami ir pasirinkite kitą pagrindinę nuostatą.
6. Norédami išeiti iš pagrindinių nuostatų, grįžkite į meniu paspausdami arba išjunkite prietaisą paspausdami .
- ✓ Pakeitimai išsaugoti.

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

## 16.3 Paros laiko nustatymas

1. Meniu paspauskite "Pagrindinės nuostatos".
2. Paspauskite "Paros laikas".
3. Norédami nustatyti paros laiką, paspauskite valandų arba minučių rodmenį.
- ✓ Pasirinkta vertė pažymima mėlyna spalva.
4. Paros laiką nustatykite nustatymo ratuku.
  - Minutės skaičiuojamos 5 minučių intervalais. Norédami nustatyti laiką minučių tikslumu, atitinkamą nustatymo ratuko dalį paspauskite ir palaikykite apie 1–2 sekundes. Minutės rodomas taškais. Nustatymo ratuku nustatykite minutes.
5. Norédami išeiti iš pagrindinių nuostatų, grįžkite į meniu paspausdami arba išjunkite prietaisą paspausdami .
- ✓ Paros laikas išsaugotas.

## 17 Home Connect

Šis prietaisas palaiko kompiuterinius tinklus. Kad galėtumėte valdyti funkcijas Home Connect programėle, prietaikyti 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 teikiamas 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 pristatytius 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 programėlę.  
→ "Sauga", Psl. 2
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksmams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti Home Connect programėlę negalima.
- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W energijos.

### 17.1 Home Connect diegimas

#### Reikalavimai

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

1. Atsisiusta Home Connect programėlę.



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



3. Vadovaukitės programėlės Home Connect instrukcijomis.

## 17.2 Home Connect nuostatos

Savo prietaiso pagrindinėse nuostatose galite pritaikyti Home Connect nuostatas ir tinklo nuostatas.

Kokios nuostatos rodomos ekrane, priklauso nuo to, ar įdiegta Home Connect ir ar prietaisas prijungtas prie namų tinklo.

Pagrindinė nuostata	Galimos nuostatos	Paaiškinimas
„Home Connect“ vedlys	Vedlio paleistis Ryšio išjungimas	Naudodamiesi „Home Connect“ vedliu prijunkite savo prietaisą prie programėlės „Home Connect“. <b>Pastaba.</b> Jei „Home Connect“ vedlių naudojate pirmą kartą, pateikiama tik nuostata „Vedlio paleistis“.
„WiFi“	Jungti Išjungti	Naudodamiesi „WiFi“ galite išjungti savo prietaiso tinklo ryšį. Vieną kartą sėkmingai prisijunge galite pasyvinti „WiFi“, dėl to išsamių duomenų neparasite. Vėl aktyvinus „WiFi“, prietaisas prisijungia automatiškai. <b>Pastaba.</b> Prietaisas parengties režimu tinkle vartoja maks. 2 vatus.
Nuotolinio valdymo būseną	Stebėsena Rankinė nuotolinė paleistis Nuolatinė nuotolinė paleistis	Pasyvinę stebėseną, prietaiso darbinę būseną galite patikrinti programėlėje. Pasirinkę rankinjų nuotolinės paleisties įjungimą, kiekvieną kartą turite aktyvinti nuotolinę paleistį – tik tuomet galésite prietaisą įjungti per programėlę. Jei per 15 minučių nuo nuotolinės paleisties aktyvinimo ar naudojimo pabaigos atidarysite prietaiso dureles, nuotolinė paleistis bus pasyvinta. 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.

### **17.3 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 skilsti 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 pašvinta.
- Orkaitės režimą įjungus prietaise, nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Nuostatas galite keisti programėlėje Home Connect arba paleisti naują programą.

### **17.4 Programinės įrangos atnaujinimas**

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

Tai galioja, jei esate registruotas Home Connect vartotojas, ši programėlė įdiegta jūsų mobilajame 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 atsiuntę galésite paleisti naujinių diegimą programėlėje Home Connect, kai prisijungssite prie savo namų WLAN („Wi-Fi“). Apie sėkminges įdiegimą informuojama programėlėje Home Connect.

## **18 Valymas ir priežiūra**

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktu, rūpestingai jį valykitė ir prižiūrekite.

### **18.1 Valymo priemonės**

Kad nepažeistumėte skirtingu prietaiso paviršiu, nenaudokite jokių netinkamų valymo priemonių.

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

Įskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgi.

- Nevalykite prietaiso garu arba aukštū slėgiu valančiais įrenginiais.

#### **Pastabos**

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

### **17.5 Nuotolinė diagnozė**

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

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

### **17.6 Duomenų apsauga**

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

- unikalą prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodai ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiu 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.

#### **DĖMESIO!**

Netinkamos valymo priemonės pažeidžia prietaiso paviršius.

- Nenaudokite aštrι arba šveiciamujų valymo priemonių.
- Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- Nenaudokite kietų šveiciamujų pagalvelių 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 sugeriamasios 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. 26

## Priekinė prietaiso dalis

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
nerūdijantysis plienas,	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas šarmas</li> <li>■ Speciali nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonė šiltiems paviršiams</li> </ul>	Siekdami išvengti rūdijimo, nuo nerūdijančiojo plieno paviršių iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir balytų dėmes. Užtepkite ploną nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonės sluoksnį.
Plastikas arba laukuoti 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. 29
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis</li> <li>■ Iš plastiko: Karštas šarmas</li> </ul>	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. <b>Patarimas.</b> Norédami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → "Prietaiso durelės", Psl. 29
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>	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepeteliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų.</p> <p><b>Pastabos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Geriausia naudoti valymo funkcija. → "Valymo funkcija 'Pirolizės funkcija „activeClean“'", Psl. 26</li> <li>■ Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti ir dėl to gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.</li> <li>■ Plonų padékų kraštų neimanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos.</li> <li>■ Maisto produkty likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimi.</li> </ul>
Rémas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas šarmas</li> </ul>	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepeteliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p><b>Pastaba.</b> Norédami išvalyti kruopščiai, iškabinkite réma. → "Rémas", Psl. 30</p>
Ištraukiamujų bėgelių sistema	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas šarmas</li> </ul>	<p>Didelius nešvarumus nuvalykite šepeteliu.</p> <p>Kad nenuvalytumėte tepalo, ištraukiamuosius bėgelius valykite jų neištraukę.</p> <p>Neplaukite indaplovėje.</p> <p><b>Pastaba.</b> Norédami išvalyti kruopščiai, iškabinkite ištraukiamujų bėgelių sistemą. → "Rémas", Psl. 30</p>
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karštas šarmas</li> <li>■ Orkaičių valiklis</li> </ul>	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepeteliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.</p>

## 18.2 Prietaiso valymas

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

### ⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besileičiančios dalyų įkaista.

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

### ⚠️ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsi-degti.

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

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

→ "Valymo priemonės", Psl. 24

1. Prietaisą valykite karštu šarmo tirpalu ir plovimo servetėle.
  - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.  
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 25
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

## 19 Valymo funkcija "Pirolizės funkcija „activeClean“"

Valymo funkcija "Pirolizės funkcija „activeClean“"  bei-veik savarankiškai išvalo kamerą.

Kamerą valymo funkcija išvalykite kas 2–3 mėnesius.

Jei reikia, valymo funkciją galite naudoti dažniau.

Veikiant valymo funkcijai suvartojojama maždaug 3,9 - 4,8 kilovatvalandės elektros.

## 19.1 Prietaiso paruošimas valymo funkcijai

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

### ⚠️ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliėpsnoti.

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

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

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

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

- Ant kameros durelių rankenos niekada nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių.
- Prietaiso priekinė pusė turi būti laisva.
- Pasirūpinkite, kad vaikai laikytuosi saugiu atstumu. Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.
- Sandariklio nešveiskite ir neišimkite!
- Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo néra.

1. Iš kameros išimkite priedus ir indus. Kartu galite valyti rėmą ir ištraukiamąjas dalis.
  2. Iš kameros ir nuo rėmų pašalinkite didesnius nešvarumus.
  3. Prietaiso durelių vidinę dalį ir kameros kraštus durelių sandariklio srityje nuvalykite šarmo tirpalu ir minkšta servetėle.
- Neišimkite ir nešveiskite durelių sandariklio. Didelius nešvarumus nuo durelių vidinio stiklo nuvalykite orkaičių valikliu.
4. Ištuštininkite kamerą. Kamera ir rėmai turi būti tušti.

## 19.2 Valymo funkcijos nustatymas

Kol veikia valymo funkcija, védinkite virtuvę.

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

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

Tuo metu išskiria garai, galintys dirginti gleivinę.

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

### **⚠ ISPĖJIMAS – Pavoju nusideginti!**

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

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

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

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

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

**Reikalavimas.** → "Prietaiso paruošimas valymo funkcijai", Psl. 26.

1. Meniu paspauskite "Valymas".
2. Paspauskite  "Pirolizės funkcija „activeClean“".

3. Paspauskite "Pakopa" ir valdymo ratuku nustatykite valymo pakopą.

Valymo pako-pa	Valymo lygis	Trukmė valando-mis
1	Nedidelis	Apie 2:15
2	Intensyvus	Apie 2:30

Trukmės keisti negalima.

Galite atidėti paros laiką, kada režimas turi būti baigtas.

→ "Pabaigos laiko nustatymas", Psl. 15

4. Norėdami patvirtinti nustatyta valymo pakopą, ekranė paspauskite ✓.

5. Paspauskite .

- ✓ Ekrane pateikiama nuoroda dėl paruošiamujų darbų, kuriuos būtina atlikti norint naudoti valymo funkciją.

6. Patvirtinkite nuorodą.

- ✓ Įsi Jungia valymo funkcija ir skaičiuojama trukmė.

- ✓ Dėl Jūsų saugumo kamerai įkaitus iki tam tikros temperatūros prietaiso durelės užsirakina. Ekrane rodoma .

- ✓ Valymo funkcijai pasibaigus pasigirsta signalas. Ekrane pateikiama nuoroda, kad darbo režimas baigtas.

7. Išjunkite prietaisą paspausdamai .

8. → "Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai", Psl. 27.

## Valymo funkcijos nutraukimas

Valymo funkciją paleidę jos negalėsite sustabdyti ar keisti.

- Norėdami nutraukti valymo funkciją, išjunkite prietaisą paspausdamai .

## 19.3 Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol prietaisas atvés.

2. Drėgna servetėle iš kameros, nuo rėmų ir iš prietaiso durelių srities išvalykite likusius pelenus.

3. Kelis kartus ištraukite ir jstumkite ištraukiamuosius bégelius.

Veikiant valymo funkcijai gali pasikeisti ištraukiamųjų bégelių spalva. Pakitusi spalva netrukdo prietaisui veikti.

4. Baltas apnašas pašalinkite citrinų sultimi.

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

**Pastaba.** Veikiant valymo funkcijai pasikeičia prietaiso durelių vidinėje pusėje esančio rémo arba kitų prietaiso durelių dalį iš nerūdijančiojo plieno spalva. Pakitusi spalva netrukdo prietaisui veikti. Spalvos pakitimus pašalinsite nerūdijančiojo plieno valikliu.

## 20 Pagalbinė valymo programa

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

### 20.1 Pagalbinės valymo programos nustatymas

#### ISPĖJIMAS – 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 atvėsus.

1. Išimkite iš kameros priedus.

#### **DÉMESIO!**

Kamerą valant distiliuotu vandeniu, ilgainiui prasideja 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 paruošiamujų darbų, norint naudoti pagalbinę valymo programą.

6. Patvirtinkite nuorodą.
- ✓ Pagalbinė valymo programa įsijungia ir pradedama 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. 28.

### 20.2 Kameros valymas pasibaigus pagalbinei valymo programai

#### **DÉMESIO!**

Dėl ilgalaikės drégmės kameroje prasideda korozija.

- ▶ Pasibaigus pagalbinei valymo programai išvalykite ir kruopščiai išsausinkite kamerą.
- 1. Palaukite, kol prietaisas atvés.
- 2. Kameroje likusį vandenį išvalykite drégmę sugerančia kempine.
- 3. Šluoste arba minkštu šepeteliu nuvalykite emaliuotus kameros paviršius. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančiojo plieno šveistuku.
- 4. Kalkių démių kraštelius 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. 28

## 21 Džiovinimas

Norédami išvengti drégmės, išvalykite kamerą baigę naudoti tik mikrobangų režimą ir po pagalbinės valymo programos.

#### **DÉMESIO!**

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

- ▶ Jei ant kameros dugno yra vandens, nepradékite naudoti.
- ▶ Prieš naudodamai nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.

### 21.1 Kameros džiovinimas

Kamerą galite išsausinti rankomis arba galite įjungti džiovinimo funkciją.

1. Palaukite, kol prietaisas atvés.
2. Išvalykite iš kameros nešvarumus.
3. Išvalykite kameroje susikaupusį vandenį.
4. Išdžiovinkite kamerą.
  - Kad kamera išdžiūtų, maždaug 1 valandai palikite prietaiso dureles atviras.

- Norédami naudoti džiovinimo funkciją, nustatykite "Džiovinimo funkcija".

→ "Džiovinimo nustatymas", Psl. 28

#### **Džiovinimo nustatymas**

**Reikalavimas.** → "Kameros džiovinimas", Psl. 28

1. Meniu paspauskite "Valymas".
2. Paspauskite  "Džiovinimo funkcija".  
Trukmės keisti negalima.
3. Paspauskite 
- ✓ Ekrane pateikiama nuoroda dėl paruošiamujų darbų, kuriuos būtina atligli 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. Norédami visiškai išdžiovinti kamerą, 1–2 minutes palikite prietaiso dureles atviras.

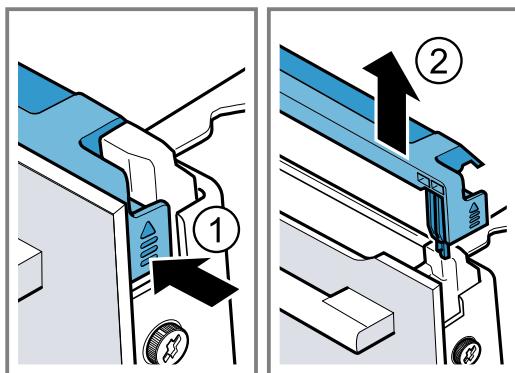
## 22 Prietaiso durelės

Norédami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

### 22.1 Durelių dangčio nuémimas

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

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



### 22.2 Durelių stiklų išmontavimas

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

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

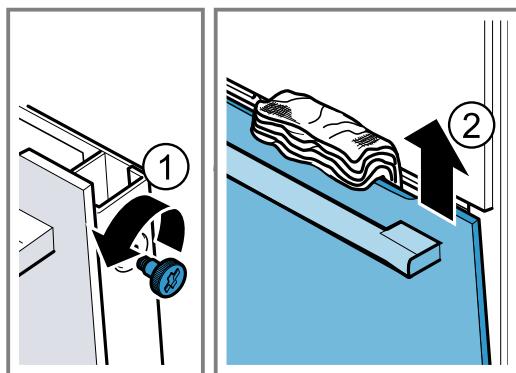
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- Nelieskite lankstų srities.  
Vidinių prietaiso durelių dalij briaunos gali būti aštros.
- Mūvėkite apsaugines pirštines.

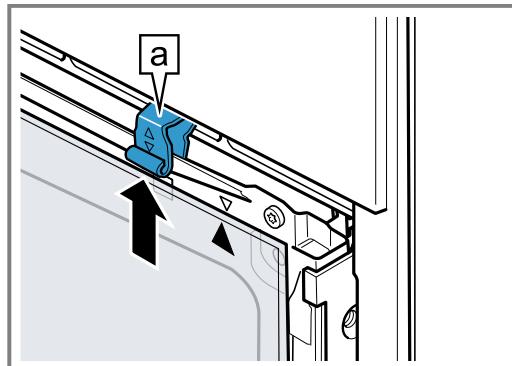
**Reikalavimas.** Durelių dangtis nuimtas.

→ "Durelių dangčio nuémimas", Psl. 29

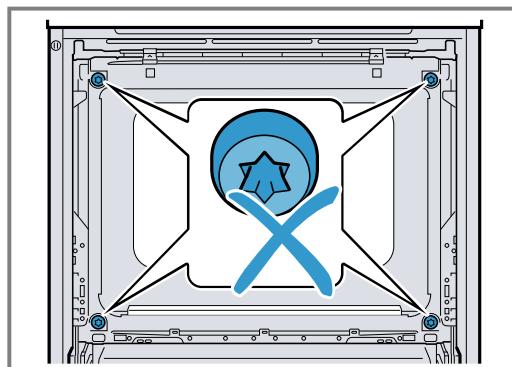
1. Atsukite ir ištraukite prietaiso durelių kairėje ir dešinėje pusėse esančius varžtus ①.
2. Prietaiso durelėmis prispauskite kelis kartus perlentą virtuvinių rankšluostį.
3. Uždarykite prietaiso dureles.
4. Išimkite priekinį stiklą traukdami į viršų ②.



5. Priekinį stiklą durelių rankena žemyn padékite ant lygaus paviršiaus.
6. Tarpinį stiklą viena ranka stumkite link prietaiso, tuo pačiu metu kairįjį ir dešinįjį laikiklius ③ spausdami aukštyn. Neišmontuokite laikiklių ④.



7. Išimkite tarpinį stiklą.
8. **⚠️ ISPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!**  
Atskus varžtus nebus galima užtikrinti, kad prietaisas veiktu saugiai. Gali prasiveržti mikrobangų energija.  
► Niekada neišsukite varžtų.  
Niekada neišsukite rėme esančių 4 juodų varžtų.



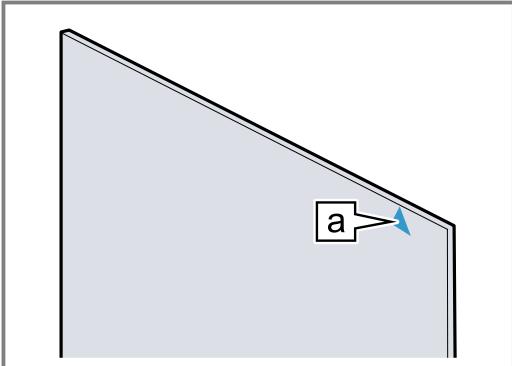
### 22.3 Durelių stiklų montavimas

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

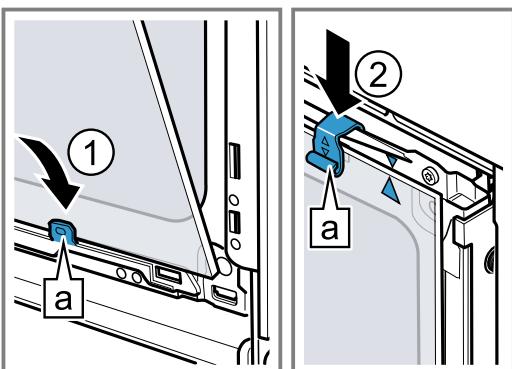
Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- Nelieskite lankstų srities.  
Vidinių prietaiso durelių dalij briaunos gali būti aštros.
- Mūvėkite apsaugines pirštines.

- Apsukite tarpinj stiklą taip, kad rodyklė **a** būtų nukreipta į viršutinj dešinj kraštą.

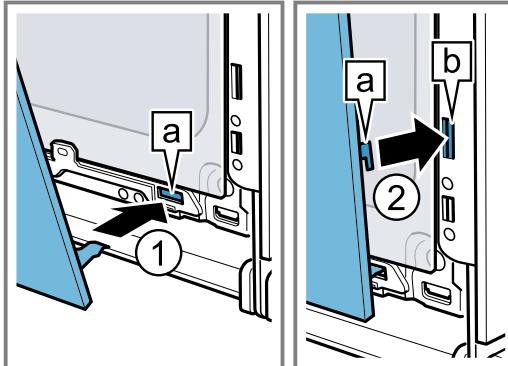


- Istatykite vidinj stiklą į laikiklį **a** apačioje ①, prispaukite viršuje ir laikykite.
- Kairiij ir dešiniji laikikliaus **a** spauskite žemyn, kol prisispaus tarpinis stiklas ②.

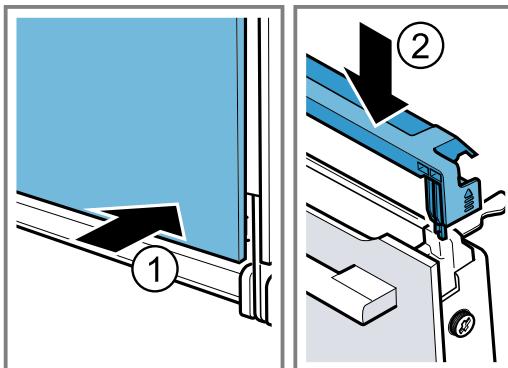


- Apačioje įkabinkite priekinj stiklą į kairiij ir dešiniji laikikliaus **a** ①.

- Spauskite priekinj stiklą į prietaisą, kol kairysis ir dešinysis kabliai **a** bus prieš įdėjimo vietą **b** ②.



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



- Uždarykite prietaiso dureles.

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

## 23 Rėmas

Norédami kruopščiai išvalyti rėmą ir kamerą arba pakerti rėmą, galite ji iškabinti.

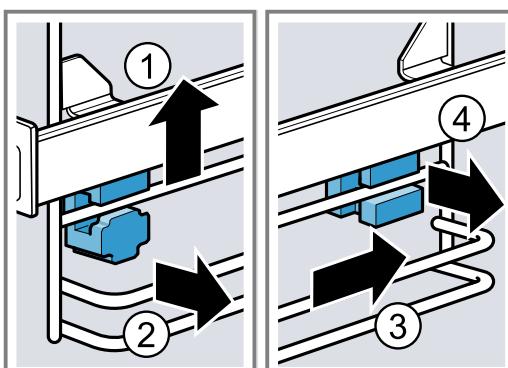
### 23.1 Rėmo iškabinimas

#### ⚠️ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

- Niekada nelieskite karšto rėmo.
  - Visada palaukite, kol prietaisas atvés.
  - Pasirūpinkite, kad vaikai laikytu si saugiu atstumu.
- Kilstelėkite rėmo priekj ① ir iškabinkite ②.

- Rėmą pastumkite šiek tiek atgal ③ ir išimkite ④.

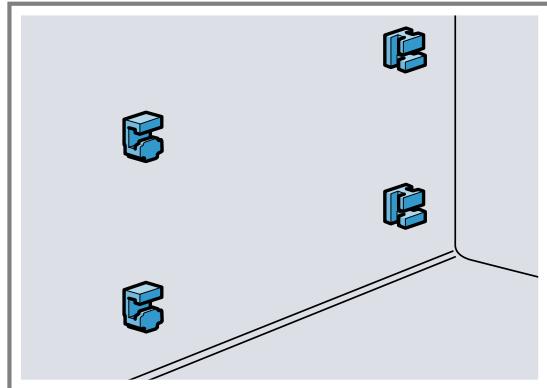


## 23.2 Laikiklių įstatymas

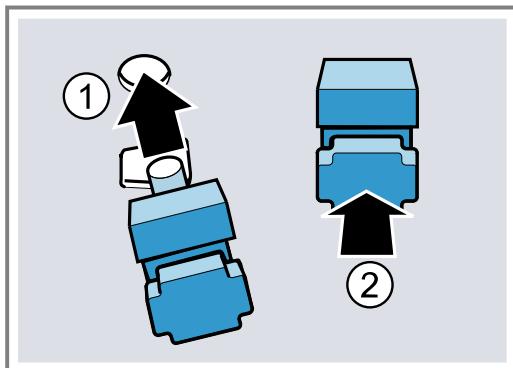
Iškabinant rémą laikikliai gali iškristi.

### Pastaba.

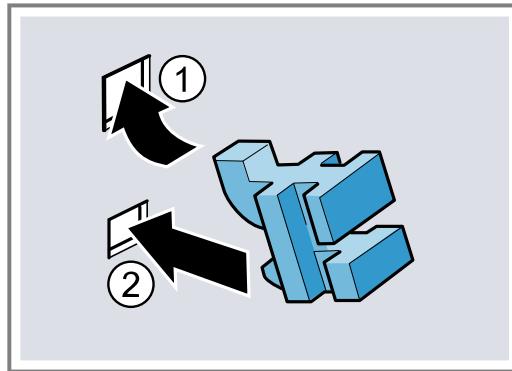
Priekiniai ir galiniai laikikliai yra skirtini.



1. Priekinius laikiklius kabliuku į viršų įkabinkite į apvalią skylę ir šiek tiek pakreipkite ①.
2. Apatinius laikiklius įkabinkite apačioje ir ištiesinkite ②.

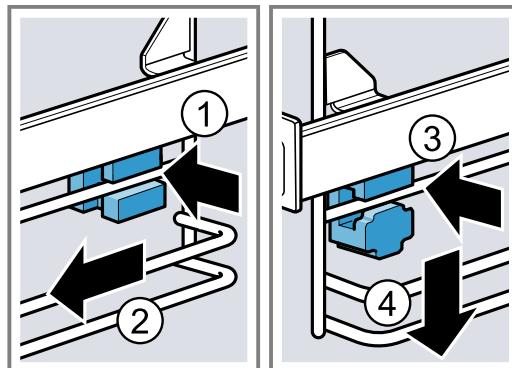


3. Galinių laikiklių kabliukus įkabinkite į viršutinę skylę ① ir įspauskite į apatinę skylę ②.



## 23.3 Rėmo įkabinimas

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



# 24 Sutrikimų šalinimas

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

### ⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- Jei prietaisas sugedės, informuokite kl. apt. tarnybą.  
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 33

### ⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

## 24.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Saugiklių dėžutėje patirkrinkite saugiklį.</li> </ul> <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Patirkrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.</li> </ul>

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<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 gamyklinės nuostatas. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21</li> </ol>
Ekrane rodoma „Kala: lietuvių“.	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pasirinkite pirmojo paleidimo nuostatas. → "Pirmojo paleidimo veiksmai", Psl. 13</li> </ul>
Režimas neįsijungia arba nutruksta.	<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>▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 33</li> </ul>
Prietaisas nekaista.	<p>Ijungtas 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 demonstracinių režimą. → "Pagrindinių nuostatų keitimas", Psl. 22</li> </ol> <p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jei buvo nutrūkės elektros tiekimas, vieną kartą atidarykite ir uždarykite prietaiso dureles.</li> <li>✓ Prietaisas atlieka savitirką 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. 21</li> </ul>
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių.	<p>Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija, ekrane šviečia .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges .</li> <li>→ "Valymo funkcija 'Pirolizés funkcija „activeClean“'", Psl. 26</li> </ul>
Home Connect veikia netinkamai.	<p>Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nustatymo ratuku deaktyvinkite apsaugą nuo vaikų. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 21</li> <li>Užraktą galite išjungti pagrindinėse nuostatose. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21</li> </ul>
Kamera įkelta veikiant vien mikrobangų režimui.	<p>Ijungta džiovinimo funkcija.</p> <p>Kad nesusidarytų kondensato, kai naudojamas tik mikrobangų režimas, prietaisas veikia 600 vatų ir 800 vatų galia ir automatiškai ijungia kaitinimo elementą. Maisto ruošimo rezultatui tai įtakos neturi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Veikiant mikrobangų režimui galite pakeisti džiovinimo funkcijos pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21</li> <li>- Atsižvelkite į informaciją apie mikrobangų režimą. → "Mikrobangos", Psl. 16</li> </ul>
Neveikia kameros apšvietimas.	<p>Pakeista pagrindinė nuostata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pagrindinėse nuostatose perjunkite apšvietimą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21</li> </ul>
Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė.	<p>Perdegė šviesos diodų lemputė.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 33</li> </ul> <p>Siekiant išvengti nepageidaujamio nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų automatiškai išjungia kaitinimą. Ekrane pateikiamas nurodymas.</p> <p>Ilgiausia veikimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Norédami testi darbo režimą, pirmiausia išjunkite prietaisą paspausdami , paskui vėl ji ijjunkite. Iš naujo nustatykite darbo režimą ir ji paleiskite.</li> <li>2. Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite ji mygtuku .</li> </ol> <p><b>Patarimas.</b> Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtu netikėtai. → "Laiko funkcijos", Psl. 15</p>

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Ekrane rodomas klijdos kodas iš raidžių ir skaičių, pvz., E0111.	<p>Elektronika aptiko klaidą.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą.</li> <li>✓ Jei sutrikimas buvo atsitiktinis, pranešimas užgėsta.</li> <li>Jei pranešimas pasirodo vėl, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Paskambinę nurodykite tikslų klijodos pranešimą. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 33</li> </ol>
Netenkina paruošimo rezultatas.	<p>Netinkamos nuostatos.</p> <p>Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto.</p> <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 nustatomosias vertes rasite mūsų Home Connect programoje arba svetainėje <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a>.</p>

## 25 Utilizavimas

### 25.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, tame esančias vertingas medžiagas bus 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.

## 26 Klientų aptarnavimo tarnyba

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalij Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galésite išsigyti 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 nurodysti 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 sąraše arba mūsų interneto svetainėje.

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

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

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

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.



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

Informaciją apie prietaisą galite peržiūrėti ir pagrindinėse nuostatose.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 21

## 27 Informacija apie laisvąjį ir atvirojo kodo programinę įrangą

Šiame gaminyje yra programinės įrangos komponentų, kuriems autorų teisių savininkas suteikė laisvosios ir atvirojo kodo programinės įrangos licenciją.  
Atitinkama informacija apie licenciją išrašyta į būtinį 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 arba kreiptis į „BSH Hausgeräte GmbH“ adresu Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Miunchenas.

Pirminis kodas pateikiamas jo paprašius.

Užklausą siūskite adresu ossrequest@bshg.com arba „BSH Hausgeräte GmbH“, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Tema: „OSSREQUEST“

Mokestis už jūsų užklausos tvarkymą bus iutrauktas į jums pateiktą sąskaitą. Šis pasiūlymas galioja tris metus nuo pirkimo datos arba mažiausiai tokį laikotarpi, kai atitinkamam prietaisui siūlome techninę pagalbą ir atsargines dalis.

## 28 Atitikties deklaracija

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

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), prietaiso gaminio puslapyje, prie papildomų dokumentų.

2,4 GHz juosta (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW  
5 GHz juosta (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW



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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	JK	UA
5 GHz WLAN („Wi-Fi“): skirtas naudoti tik patalpose.							

## 29 Viskas pavyks

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

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

### 29.1 Bendrosios gaminimo nuorodos

Ruošdami bet kokius patiekalus atkreipkite dėmesį į toliau pateiktą informaciją.

- Temperatūra ir trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. Todėl nurodomi nuostatų diapazonai. Pirmiausia pabandykite nustatę mažesnes vertes.

- Nustatomosios vertės galioja maistą dedant į nejaičintą kamerą. Jei vis tiek norite įkaitinti, priedą į kamерą dékite tik pasibaigus įkaitinimo trukmei.
- Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

#### Patarimas

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite naudoti ventiliacijos funkciją „Crisp Finish“<sup>1</sup>. Ijungus ventiliacijos funkciją „Crisp Finish“ iš kameros pašalinama drėgmė. Šiuo būdu rekomenduojama ruošti labai drėgną maistą, pvz.,

- ruošiant keliuose lygiuose,
- kepant kepinius su sultingais priedais,
- kepant kepinius su baltymų kremu,
- norint didesnio traškumo.

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

Norint, kad maistas būtų traškesnis, rekomenduojama įjungti praėjus daugiau nei pusei ruošimo laiko.  
→ "Ventiliacijos funkcija „Crisp Finish“", Psl. 18

## 29.2 Kepinių kepimo nuorodos

- Pyragus, kepinius arba duoną geriausia kepti tam-siose kepimo formose iš metalo.
- Saldiesiems ir bulvių apkrepams naudokite platų plokščią indą. Siaurame aukštame inde patiekalai bus ruošiami ilgiau ir gali patamsėti jų viršus.
- Netinka kepimo formos iš silikono.
- Jei apkepus kepate tiesiog universalioje kepimo skardoje, įstumkite ją į 2 lygi.
- Duonos tešlai nurodytos nustatomosios vertės galioja ir kepimo padėkle, ir keturkampėje formoje kepa-mai tešlai.
- Nuostatos, rekomenduojamos kepant įjungus mikro-bangas, galioja naudojant metalines formas.

### DĖMESIO!

Karštoje kamerijoje dėl vandens atsiranda vandens ga-rų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.

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

### Įstumimo lygiai

Jei naudojate 4D karšto oro srauto kaitinimo būdą, galite rinktis 1, 2, 3 ir 4 įstumimo lygius. Geriausią rezul-tatą pasieksite naudodami toliau nurodytus lygius.

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

Kepimas keliuose lygiuose	Aukštis
2 lygiai	
■ Universali kepimo skarda	3
■ Kepimo padėklas	1
2 lygiai	
■ 2 grotelės su formomis ant vir-šaus	3
	1
3 lygiai	
■ Kepimo padėklas	5
■ Universali kepimo skarda	3
■ Kepimo padėklas	1
4 lygiai	
■ 4 grotelės, išklotos kepimo popie-riumi	5
	3
	2
	1

Naudokite 4D karšto oro srauto kaitinimo būdą.

### Pastabos

- Kartu į kamerą jdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Jei ruošiant naudojamos mikrobangos, galima kepti tik vienam lygyje.

## 29.3 Kepimo, troškinimo ir kepimo griliu nuorodos

- Rekomenduojamos nuostatos galioja kepamiemis šaldytuvo temperatūros produktams ir nejdarytai, paruoštais kepti paukštienai.
- Paukštį į indą dėkite krūtinėle arba odos puse žemyn.
- Kepsnį, griliu kepamą gabalėlį arba visą žuvį apvers-kite 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 ga-balėlius 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 lygi po gro-telemis galite įstumti universalią kepimo skardą.
- Atsižvelgdami į kepamo patiekalo dydį ir rūšį, į uni-versalią 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 karščiu atsparą, orkaitei tinkamą indą.
- Indą padékite 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 dang-čiu.
- Ruošiant mėsą, atstumas nuo kepamo produkto iki dangčio turi būti mažiausiai 3 cm. Mėsa gali pakilti.

### ⚠ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

- Pakelkite dangtį taip, kad karštų garų srautas nebū-tų 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 marinato 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 gabalélius. Griliu kepami gabaléliai tolygiai paruduos ir išliks sultingi.
- Griliu kepamus gabalélius dékite tiesiog ant grotelių.
- Lašančiam skysčiu surinkti galite vienu lygiu žemiau po grotelėmis istumti 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.

## 29.4 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 kiekie 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. 41
- → "Šildymas mikrobangomis", Psl. 42

## Ruošimas garuose ir troškinimas naudojant mikrobangas

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

## 29.5 Gatavų patiekalų ruošimo nuorodos

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

## 29.6 Patiekalų pasirinkimas

Ivairiems patiekalamams rekomenduojomos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

#### Ivairiems patiekalamams rekomenduojomos nuostatos

Patiukalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C / grilio pakop- pa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	Vainiko forma arba Keturkampė forma	2	④	160–180	90	30–40
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Vainiko forma arba Keturkampė forma	2	□	150–170	–	60–80
Plaktos tešlos pyragas, 2 lygiai	Vainiko forma arba Keturkampė forma	3+1	④	140–150	–	60–80

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.

<sup>2</sup> Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

<sup>3</sup> Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C / grilio pakop- pa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Vaisinis arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	④	150–170	–	65–85
Vaisinis arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	④	1. 160–180 2. 100	1. 180 2. –	1. 30–40 2. 20
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	④	150–160	–	50–60
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2	④	150–170 <sup>1</sup>	–	30–50
Trapios tešlos pyragas su sultingu įdaru	Universalio kepimo skarda	3	□	160–180	–	55–75
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universalio kepimo skarda	3	□	180–190	–	30–40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padékla	3	□	180–190 <sup>1</sup>	–	15–20
Apskritos akytosios bandelės	Keksų padékla	3	□	170–190	–	15–20
Mieliniai kepiniai	Kepimo padékla	3	□	160–180	–	25–40
Sausainiai	Kepimo padékla	3	④	140–160	–	15–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universalio kepimo skarda + Kepimo padékla	3+1	④	140–160	–	15–30
Sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padékla + Universalio kepimo skarda	5+3+1	④	140–160	–	15–30
Duona, 750 g	Universalio kepimo skarda arba Keturkampė forma	2	④	1. 210–220 2. 180–190 <sup>1</sup>	–	1. 10–15 2. 25–35
Duona, 1500 g	Universalio kepimo skarda arba Keturkampė forma	2	④	1. 210–220 2. 180–190	–	1. 10–15 2. 40–50
Duona, 1500 g	Universalio kepimo skarda arba Keturkampė forma	2	□	200–210	–	35–45
Neraugintos duonos papločiai	Universalio kepimo skarda	3	□	250–270	–	20–25
Bandelės, šviežios	Kepimo padékla	3	□	180–190	–	20–30
Pica, šviežia, ant kepimo padéklo	Kepimo padékla	3	④	200–220	–	25–35
Pica, šviežia, ant kepimo padéklo, 2 lygiai	Universalio kepimo skarda + Kepimo padékla	3+1	④	180–190	–	35–45
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padékla	2	④	220–230	–	20–30
Kišas	Tamsi apkepo su įdaru forma	3	④	190–210	–	30–40

<sup>1</sup> Iktinti prietaisą.<sup>2</sup> Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.<sup>3</sup> Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C / grilio pakop- pa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Plokščias trapios tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	3	<input type="checkbox"/>	260–280 <sup>1</sup>	–	10–15
Apkepas, pikantiškas, su troškintais priedais	Apkepo forma	2	<input type="checkbox"/>	150–170	360	20–30
Lazanija, šaldyta, 350–450 g, 3 cm aukščio	Indas be dangčio	2	<input type="checkbox"/>	200–210	180	20–25
Lazanija, šaldyta, 600–1000 g, 4–5 cm aukščio	Indas be dangčio	2	<input type="checkbox"/>	200–210	180	35–45
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160–190	–	50–70
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		170–190	360	20–25
Viščiukas, 1,3 kg, nejdarystas	Grotelės	2		200–220	–	60–70
Viščiukas, 1,3 kg, nejdarystas	Indas su dangčiu	2		230–250	360	25–35
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Grotelės	3		220–230	–	30–35
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Indas be dangčio	2		190–210	360	20–30
Žasis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2		160–180	–	120–150
Žasis, be įdaro, 3 kg	Grotelės	2		170–190	180	80–90
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180–190	–	110–130
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		220–240	360	55–65
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	<input type="checkbox"/>	190–200	–	120–140
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	2		210–220	–	40–50
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	–	130–160
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2	<input type="checkbox"/>	200–220	–	140–160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	2		220–230	–	60–70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	<input type="checkbox"/>	240–260	180	30–40
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		3	–	25–30 <sup>2</sup>
Ériuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–190	–	50–80
Ériuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		240–260	<b>1. 360</b> <b>2. 180</b>	<b>1. 30</b> <b>2. 35–40</b>
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg + 20 ml vandens	Indas be dangčio	2		170–190	360	30–40

<sup>1</sup> Įkaitinti prietaisą.<sup>2</sup> Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.<sup>3</sup> Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C / grilio pakop- pa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upétakis	Grotelės	2		170–180	–	20–30
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upétakis	Grotelės	3		2	90	15–20
Šviežios daržovės, 250 g	Indas su dangčiu	2		–	600	6–10 <sup>3</sup>
Daržovių mišinys, 250 g + 25 ml vandens	Indas su dangčiu	2		–	600	8–12 <sup>3</sup>
Keptos bulvės, puse-lémis, 1 kg	Universali kepimo skarda	3		200–220	360	15–20
Virtos bulvės, ketvirčiai, 500 g	Indas su dangčiu	2		–	600	12–15 <sup>3</sup>
Ilgagrūdžiai ryžiai, 250 g ir 500 ml vandens	Indas su dangčiu	2		–	1. 600 2. 180	1. 7–9 2. 13–16
Sorų grūdai, neskaldyti, 250 g + 600 ml vandens	Indas su dangčiu	2		–	1. 600 2. 180	1. 8–10 2. 5–10
Kukurūzų miltų košė arba kukurūzų kruopos, 125 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	2		–	600	6–8 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Iktinti prietaisą.<sup>2</sup> Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.<sup>3</sup> Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.

## Desertai

### Jogurto ruošimas

- Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.
- 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.
- I pieną įmaišykite 150 g šaldytuvo temperatūros jogurto.
- Supilstykite masę į mažus indelius, pvz., į puodelius ar mažas taures.
- Uždenkite indelius plėvele, pvz., palaikančia šviežumą.
- Pastatykite indelius ant kameros dugno.
- Nustatykite prietaisą pagal rekomenduoojamas nuostatas.
- Paruoštą jogurtą bent 12 valandų laikykite šaldytuve.

### Pudingo ruošimas iš pudingo miltelių

- Naudokite mikrobangoms tinkamą aukštą indą.
- Inde sumaišykite pudingo milteliaus su visu pieno ir cukraus kiekiu.
- Padékite indą ant grotelių kameroje.
- Nustatykite prietaisą pagal rekomenduoojamas nuostatas.

### Nuostatos, rekomenduoojamos desertams, kompotui

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Pudingas iš pudingo mil- telių	Indas su dangčiu	2		–	600	5–8 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Kartkartėmis 1–2 kartus pamaišykite patiekalą.<sup>2</sup> Neatidarytą maišelį dėti ant indo.

- Kai pienas pradeda kilti, smarkiai pamaišykite.
- Kartokite procesą, kol konsistencija bus tinkama.

### Spragésių ruošimas mikrobangomis

#### ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Vakuuminės maisto produktų pakuotės gali sprogti.

- Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės.
- Maistą iš kameros visada imkite puodkélēmis.
- Naudokite mikrobangoms tinkamą, plokščią apkepo formą.  
Nenaudokite porceliano arba labai išgaubtos lėktės.
- Padékite spragésių pakuotę ant indo, kaip nurodyta ant pakuotės.
- Nustatykite prietaisą pagal rekomenduoojamas nuostatas.
- Atsižvelgiant į gaminį ir jo kiekį, gali prireikti pritaikyti laiką.
- Kad spragésiai nepridegtų, spragésių pakuotę po 1½ min. išimkite ir pakratykite.
- Vėl įdėkite spragésių pakuotę į orkaitę ir laukite, kol pakuotė išsipūs.
- Kai spragsėjimas girdimas tik kas 2–3 sekundes, išimkite spragésių pakuotę iš kameros.
- Baigę ruoštį išvalykite kamерą.

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas	④	40–45	–	8–9 val.
Kukurūzų spraginimas mikrobangomis, 1 maišelis lyje 100 g <sup>2</sup>	Indas be dangčio	2	⑤	–	600	4–6

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

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

## 29.7 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

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

### Lėtas troškinimas

Jautrūs gabalėliai, pavyzdžiu, ploni jautienos, veršienos, kiaulienos, érienos ar paukštienos gabalėliai, lėtai ruošiami žemoje temperatūroje.

### Lėtas paukštienos arba mėsos troškinimas

**Pastaba.** Naudojant lėto troškinimo kaitinimo būdą ne galima nukelti pabaigos laiko.

**Reikalavimas.** Kamera šalta.

- Naudokite šviežią, higieniškai paruoštą mėsą be kaulo.
- Padékite indą ant kameros 2 lygio grotelių.
- Kamerą ir indą kaitinkite apie 15 minučių.
- Ant kaitvietės mėsą iš visų pusių, taip pat iš galo, apkepinkite nustatę aukštą temperatūrą.
- Paskui mėsą iš karto jdékite į pašildytą indą ir pašaukite į kamерą.

Kad temperatūra kameroje išliktų vienoda, pasirinkę lėtą troškinimą neatidarykite kameros durelių.

### Lėto troškinimo patarimai

Čia pateikta patarimų, kaip tinkamai paruošti maistą lėtai troškinant.

Norimas rezultatas	Patarimas
Norite lėtai troškinti anties krūtinėlę.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Šaltą anties krūtinėlę jdékite į keptuvę.</li> <li>Pirmausia apkepkite pusę su oda.</li> <li>Lėtai troškinkite anties krūtinėlę.</li> <li>Pasibaigus lėto troškinimo režimui dar 3–5 minutes kepkite griliu, kad anties krūtinėlėaptų traški.</li> </ul>
Norite lėtai troškintą mėsą patiekti kuo karštesnę.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pašildykite serviravimo lėkštę.</li> <li>Paruoštus padažus patiekite kuo karštesnius.</li> </ul>

## Rekomenduoojamos ilgo troškinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Apkepini- mo truk- mė, min.	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatū- ra, °C	Mikroban- gų galia, W	Trukmė, min.
Ančių krūtinėlės, vidutiniškai iškeptos, po 300 g	Indas be dangčio	2	6–8	④	90 <sup>1</sup>	–	45–60
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2	4–6	④	80 <sup>1</sup>	–	45–70
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	2	4–6	④	80 <sup>1</sup>	–	90–120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2	4	④	80 <sup>1</sup>	–	30–50
Érienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2	4	④	80 <sup>1</sup>	–	30–45

<sup>1</sup> Iktinti prietaisą.

### Karšto oro gruzdintuvė

Karšto oro gruzdintuvėje paruošite traškius patiekalus nedideliamie riebalų kiekyje. Karšto oro gruzdintuvė labai tinka patiekalamams, 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 ruošiamai patiekalai apskrunda. Jei karšto oro gruzdintuvės priedas nepriklauso prietaiso standartinei įrangai, jį galima išsigyti papildomai.
- Nekaitinkite orkaitės.
- Nenaudokite kepimo popieriaus. Kamerose turi cirkluoti oras.
- Neatitirkite šaldyto maisto.
- Tolygiai sudėkite maistą į karšto oro gruzdintuvę arba universalą kepimo skardą. Jei įmanoma, maistą priede išdėstykite tik vienu sluoksniu.

- Istumkite priedą į 3 kameros lygi. Jei norite naudoti karšto oro gruzdintuvę, nuo nešvarumų galite apsaugoti 1 lygyje istūmę tuščią universalą 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 džiūvésiuose apvoliotas daržoves. Jei norite naudoti kuo mažiau riebalų, džiūvésių sluoksnį apipurškite aliejaus purkštuvu. Tuomet traški plutelė nebus tokia riebi.

## Nuostatos, rekomenduoojamos ruošiant karšto oro gruzdintuvėje

Patiukas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Gruzdintos bulvytės	Universal kepmo skarda	3	☒	180–200	–	15–20
Bulvių krepšeliai, įdaryti	Universal kepmo skarda	3	☒	180–200	–	15–20
Bulviniai blynai	Universal kepmo skarda	3	☒	180–200	–	15–20
Vištienos piršteliai, kepsneliai, šaldyti	Universal kepmo skarda	3	☒	180–200	–	8–12
Žuvies piršteliai	Universal kepmo skarda	3	☒	180–200	–	10–20
Brokoliai, apvolioti džiūvésiuose	Universal kepmo skarda	3	☒	180–200	–	10–20

## Atitirpinimas

Savo prietaisu galite atitirpinti užšaldytą maistą.

## Atitirpinimo nuorodos

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

- Rekomenduoojamos nuostatos galioja užšaldymo temperatūros maistui ( $-18^{\circ}\text{C}$ ).
- Dažnai geriausia atitirpinti kelias etapais. Etapai pailiu i nurodyti rekomenduoojamoje nuostatose.
- Kartkartémis 1–2 kartus pamaišykite arba apverskite patiekalą. Didelius gabalus apverskite kelis kartus. Kartkartémis atskirkite patiekalo dalis. Jau atitirpusius gabalélius išimkite iš kameros.
- Atitirpusius patiekalus dar 10–30 minučių palaiykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

## Rekomenduoojamos atitirpinimo nuostatos

Patiukas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Duona, 500 g	Indas be dangčio	2	☒	–	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15
Bandelės	Grotelės	2	☒	140–160	90	2–4
Pyragas, sultingas, 500 g	Indas be dangčio	2	☒	–	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10–15
Pyragas, sausas, 750 g	Indas be dangčio	2	☒	–	90	10–15
Viščiukas, visas, 1,3 kg	Indas be dangčio	2	☒	–	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10–15 <sup>1</sup>

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

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Mėsa, visas gabalas, pvz., kepsnys, žalia mėsa, 1 kg	Indas be dangčio	2	~~~~~	–	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20–30 <sup>1</sup>
Maišytas faršas, 500 g	Indas be dangčio	2	~~~~~	–	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15 <sup>1</sup>
Žuvis, visa, 300 g	Indas be dangčio	2	~~~~~	–	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15 <sup>1</sup>
Uogos, 300 g	Indas be dangčio	2	~~~~~	–	180	5–10
Sviesto tirpinimas, 125 g	Indas be dangčio	2	~~~~~	–	90	7–9

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

### Šildymas mikrobangomis

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

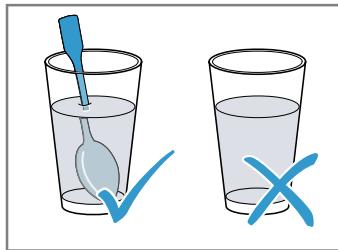
#### Ruošimo nuorodos šildant mikrobangomis

- Naudokite uždarą mikrobangų režimui tinkamą indą.
- 2–3 kartus apverskite arba pamaišykite maistą.
- Pašildytą patiekalą palikite 1–2 minutes.
- Patiekalas perduoda šilumą indui. Indas gali labai iškaisti.
- 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 patirkrinkite kūdikių maistelio temperatūrą.
- Baigę šildyti išsausinkite kamerą.

#### ⚠️ IŠPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

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

- Kaitindami visada į indą įdékite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



#### DĖMESIO!

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

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

### Rekomenduojamos šildymo ir atšviežinimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Gėrimų šildymas, 200 ml	Indas be dangčio	2	~~~~~	–	maks.	1–3
Kūdikių maistelio, pvz., pieno buteliuko, šildymas, 150 ml	Indas be dangčio	2	~~~~~	–	360	1–3
Daržovės, šaltos, 250 g	Indas su dangčiu	2	~~~~~	–	600	3–8
Daržovės, šaldytos, palaidos, 250 g	Indas su dangčiu	2	~~~~~	–	600	8–12
Lékštėje patiekiamas patiekalas, šaldytas, 1 porcija	Indas su dangčiu	2	~~~~~	–	600	4–8
Sriuba, troškinys, atvésintas, 400 ml	Indas su dangčiu	2	~~~~~	–	600	5–7 <sup>1</sup>
Garnyrai, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai, šaldyti	Indas su dangčiu	2	~~~~~	–	600	5–10

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

Patiekalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Lékštėje patiekiamas patiekalas, šaldytas, 1 porcija	Indas su dangčiu	2	∞	-	600	11–15
Sriuba, troškinys, šaldytas, 200 ml	Indas su dangčiu	2	∞	-	600	6–8 <sup>1</sup>
Garnyras, 500 g, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai, šaldyti	Indas su dangčiu	2	∞	-	600	7–12
Apkepai, 400 g, pvz., lanza, bulvių apkepas, šaldyti	Indas be dangčio	2	☒	180–200	180	20–25

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

### Laikymas šiltai

#### Laikymo šiltai nuorodos

- Naudojant kaitinimo būdą "Laikyti šiltai" nesusidarys kondensato. Jums nereikės valyti kameros.

- Kad maistas neišsausėtų, galite jį uždengti.
- Maisto negalima šiltai laikyti ilgiau nei 2 valandas.
- Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau.

## 29.8 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 pateikiama informacija apie įkaitinimą. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Iš pradžių kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytuju.
- Kartu į kamerą idėti kepiniai ant kepimo padéklių arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Įstūmimo lygiai kepant 2 lygiuose:
  - Universali kepimo skarda: 3 lygis

- Kepimo padéklas: 1 lygis
- Formos ant grotelių:
  - Pirmos grotelės: 3 lygis
  - Antros grotelės: 1 lygis
- Įstūmimo lygiai kepant 3 lygiuose:
  - Kepimo padéklas: 5 lygis
  - Universali kepimo skarda: 3 lygis
  - Kepimo padéklas: 1 lygis
- Drėgnas biskvitai
  - Jei kepate 2 lygiuose, atidaramąsiams formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis.
  - 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 padéklas	3	□	140–150 <sup>1</sup>	-	25–40
Forminiai sausainiai	Kepimo padéklas	3	☒	140–150 <sup>1</sup>	-	25–40
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padéklas	3+1	☒	140–150 <sup>1</sup>	-	30–40
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padéklas + Universali kepimo skarda	5+3+1	☒	130–140 <sup>1</sup>	-	35–55

<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 padéklas	3		160 <sup>1</sup>	–	20–30
Maži pyragaičiai	Kepimo padéklas	3		150 <sup>1</sup>	–	25–35
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universalio kepimo skarda + Kepimo padéklas	3+1		150 <sup>1</sup>	–	25–35
Maži pyragaičiai, 3 lygiai	2x Kepimo padéklas + Universalio kepimo skarda	5+3+1		140 <sup>1</sup>	–	35–45
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–170 <sup>2</sup>	–	25–35
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–170 <sup>2</sup>	–	25–35
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	2x Išardomoji forma, 26 cm skersmens	3+1		150–170 <sup>2</sup>	–	30–50

<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 pakoppa	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	5		3 <sup>1</sup>	–	3–5

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

## Ruošimas naudojant mikrobangas

- Norédami patikrinti vien mikrobangų režimu, pagrin-dinėse nuostatose išjunkite džiovinimo funkciją.  
→ Psl. 21

### Rekomenduojamos atitirpinimo mikrobangomis nuostatos

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

## Rekomenduojamos derinimo su mikrobangomis nuostatos

Patiokalas	Priedai / indas	Aukštis	Kaitinimo būdas → Psl. 10	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia, W	Trukmė, min.
Bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		170–190	360	25–30
Pyragai	Indas be dangčio	2		180–200	180	18–23
Viščiukas	Grotelės	2		200–220	360	25–35 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

## 30 Montavimo instrukcija

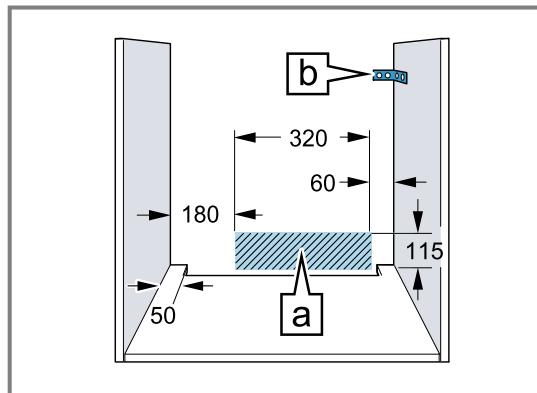


### ⚠ 30.1 Bendrieji montavimo nurodymai

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiais nurodymais.

- Spintoje, kurioje montuojamas prietaisas, už prietaiso negali būti galinės sienelės. Tarp sienelės ir spintos dugno bei viršuje esančios spintos galinės sienelės turi būti mažiausiai 35 mm atstumas.
- Negalima uždengti ventiliacijos angos ir oro išsiurbimo angų.
- Prietaisu naudositės saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Neneškite ir nestatykite prietaiso laikydami už durelių rankenos.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
- Prieš pradēdam i naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniają 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 dekoratyvinij ar baldų durų. Prietaisas gali perkasti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjovenas. Jos gali pakankti elektrinių dalių funkcijoms.

- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto **a** srityje arba už montavimo srities. Neprityrtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampainiu **b**.



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

### ⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

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

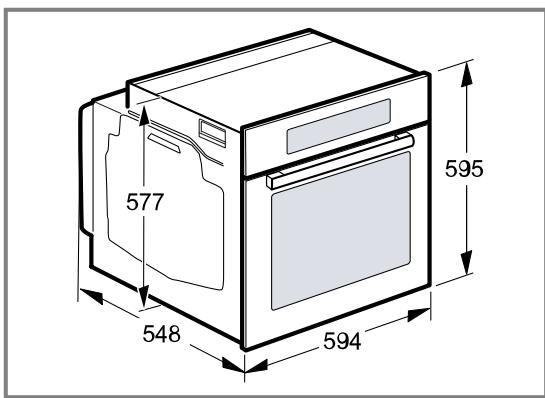
### DĒMESIO!

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

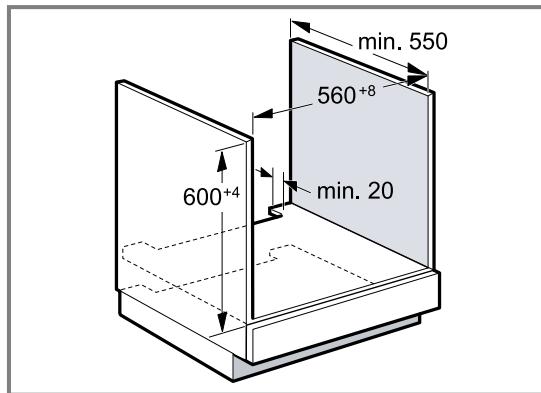
## 30.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



## 30.3 Montavimas po stalviršiu

Montuodami po stalviršiu laikytės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.

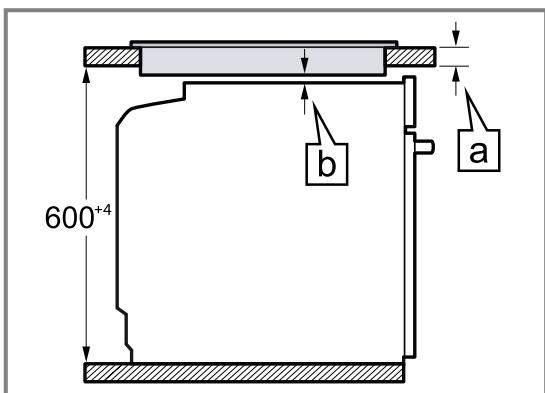


- Kad prietaisas védintu, tarpiniame dugne turi būti védinimo anga.
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldо.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.
- Atkreipkite dėmesį į skirtinges nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

## 30.4 Montavimas po kaitlente

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

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

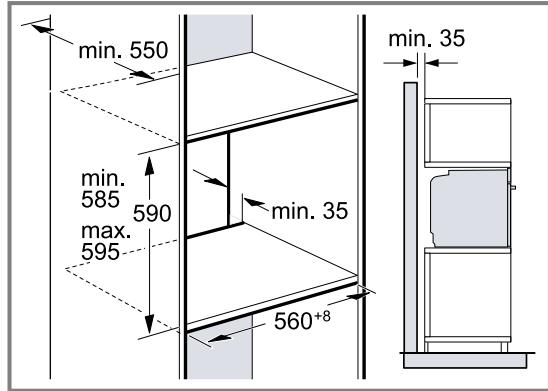


Kaitlentės rūsis	a uždedama, mm	a priglaudžiama prie paviršiaus, mm	b, mm
Indukcinė kaitlentė	37	38	5
Viso paviršiaus indukcinė kaitlentė	47	48	5
Dujinė kaitlentė	27	38	5 <sup>1</sup>
Elektrinė kaitlentė	27	30	2

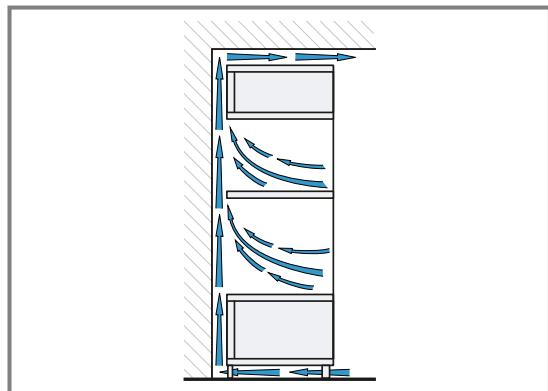
<sup>1</sup> Atkreipkite dėmesį į skirtinges nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

## 30.5 Montavimas aukštoje spintoje

Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



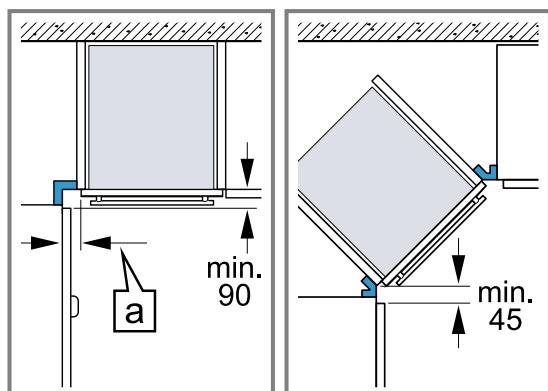
- Kad prietaisas védintys, tarpiniuose dugnuose turi būti védinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą prietaiso ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai  $200 \text{ cm}^2$  ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apatinės dalies apdailą arba uždékite ventiliacijos grotelės. Reikia atkreipti dėmesį, kad oro cirkuliacija atitinkų nurodytą brėžinįje.



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

## 30.6 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.

## 30.7 Elektros jungtis

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

- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naujojamas tik su apsauginio laidų jungtimi.
- Reikia naudoti saugiklius, atitinkančius duomenų lentelėje nurodytus duomenis ir šalyje galiojančius potvarkius.
- Atliekant bet kokius montavimo darbus, prietaisui turi būti atjungtas įtampos tiekimas.
- Prietaisas gali būti jungiamas tik komplekcie esančiu prijungimo 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 prisiūtimo.
- 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.

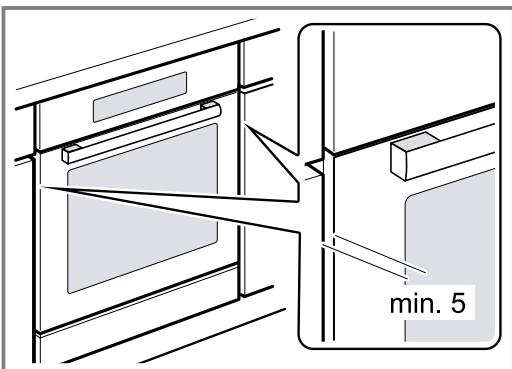
### Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

**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.

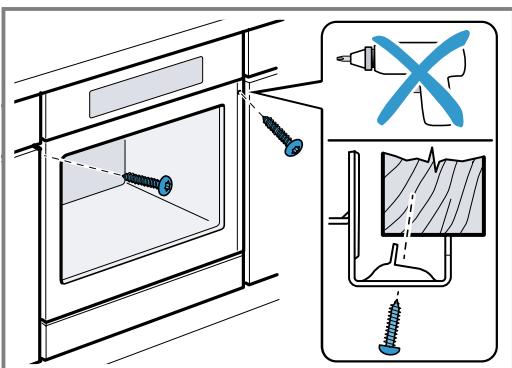
- Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralujį (nulinį) laidą.  
Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
- Junkite pagal jungimo schemą.  
Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.
- Jungimo prie elektros tinklo laidų gyslas prijunkite pagal spalvas:
  - žalia ir geltona = apsauginis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

### 30.8 Prietaiso įmontavimas

1. Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.



2. Priveržkite prietaisą.

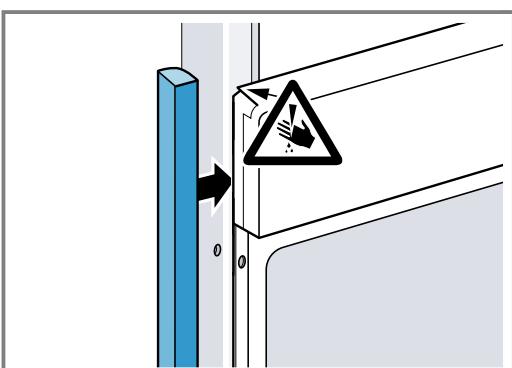


**Pastaba.** Tarpo tarp stalviršio ir prietaiso negalima uždengti papildomomis lentjuostėmis.

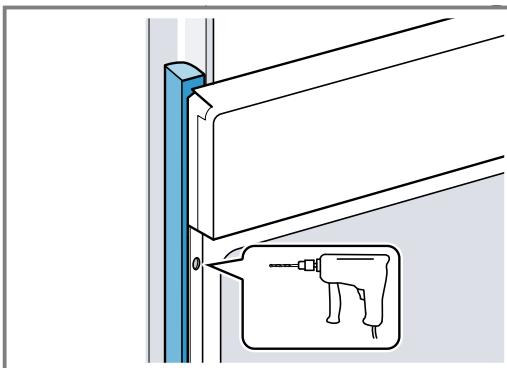
Prie integravimo spintelės šoninių sienelių negalima tvirtinti šilumos izoliacijos juostų.

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

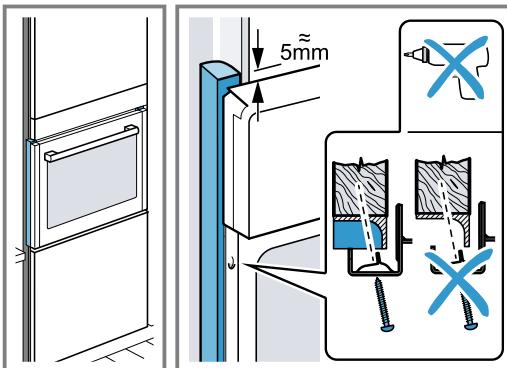
1. Užpildykite tinkama medžiaga, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.



2. Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragręžkite aliuminio profiliuotį.



3. Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu.



### 30.10 Prietaiso išmontavimas

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









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](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



**9001699068** (030322)

It