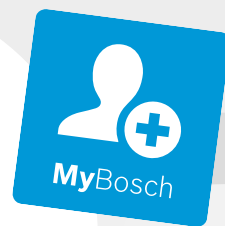




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Integruota orkaitė

HBF133B..

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos





Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1 Sauga	2	9 Apsauga nuo vaikų	10
2 Daiktinės žalos išvengimas	4	10 Valymas ir priežiūra	10
3 Aplinkosauga ir taupymas	4	11 Rėmas	13
4 Susipažinimas	5	12 Prietaiso durelės	13
5 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	8	13 Sutrikimų šalinimas	15
6 Svarbiausia informacija apie valdymą	8	14 Transportavimas ir atliekų tvarkymas	17
7 Greitasis įkaitinimas	8	15 Klientų aptarnavimo tarnyba	17
8 Laiko funkcijos	9	16 Viskas pavyks	18
		17 MONTAVIMO INSTRUKCIJA	21

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

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

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

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

Naudokite prietaisą tik:

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

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba nuotoliniu valdymu.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebė-

jimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei supranta iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

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

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

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

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

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

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

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

Prietaisui perkaitus gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nemontuokite prietaiso už apdailos ar baldų durelių.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

Priedai ir indai labai įkaista.

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

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

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!**

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

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

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

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

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Atsitrenkus į atidarytas prietaiso dureles galima susižaloti.

- ▶ Naudojant ir baigus naudoti prietaiso durelės turi būti uždarytos.

Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.

- ▶ Būkite atsargūs naudodami ir valydami.
- ▶ Jei įmanoma, mėvėkite apsaugines pirštines. Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mėvėkite apsaugines pirštines.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

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

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

- ▶ Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.

- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesiliestų prie aštrių smaigalių ar briaunų.

- ▶ Elektros kabelio jokia būdu nesulenkite, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos.

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

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

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

- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.

- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 17

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsivynios pakuotės medžiagas ant galvos ir uždus.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.

- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis. Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.
- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

1.5 Halogeninė lemputė

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kameros lemputės smarkiai įkaista. Pavojus nusideginti išlieka ir išjungus.

- ▶ Nelieskite stiklinio dangčio.

- ▶ Valydami stenkitės neliesiti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!** Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekama įtampa.

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

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO

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

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

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

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

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

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

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

- ▶ Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidarytą durelių.

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

- ▶ Nieko nedėkite ant prietaiso durelių, ant jų nesėskite ir į jas nesiremkitė.
- ▶ Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

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

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

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas.

- ✓ Tokios kepimo formos ypač gerai įkaista.

Prietaisui veikiant dureles atidarykite kuo rečiau.

- ✓ Tuomet nepsikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

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

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

- ✓ Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- ✓ Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- ✓ Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES) Nr. 65/2014 ir Reglamentą (ES) Nr. 66/2014 rasite po energijos vartojimo efektyvumo ženklavimo etikete ir internete, savo prietaiso gaminio puslapyje.

Pastaba

Veikiant budėjimo režimui prietaisas vartoja:

- maks. 1 W prietaiso variantuose su laikrodžiu, rodo mu ekrane
- maks. 0,5 W prietaiso variantuose be laikrodžio, rodo mu ekrane

4 Susipažinimas

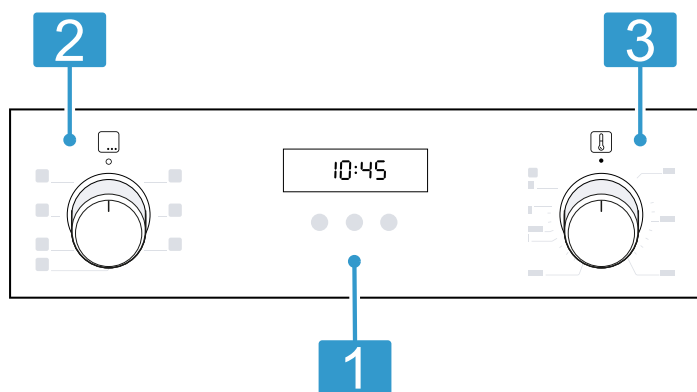
4.1 Valdymo laukeliai

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

Valdymo elementai

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

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



Mygtukai ir ekranas

Mygtukai – tai lietimui jautrūs plotai. Norėdami pasirinkti funkciją, švelniai palieskite atitinkamą laukelį.

1

Ekrane rodomi aktyvintų funkcijų ir laiko funkcijų simboliai.

→ "Mygtukai ir ekranas", Psl. 5

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatysite kaitinimo būdus ir kitas funkcijas.

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę galite iš nulinės padėties o pasukti į dešinę ir kairę puses.

2

Kai kurių tipų prietaisuose funkcijų pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, nulinėje padėtyje o paspauskite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.

→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 5

Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatysite kaitinimo būdo temperatūrą ir pasirinksite kitų funkcijų nuostatas.

Temperatūros pasirinkimo rankenėlę galite iš nulinės padėties • sukuti tik į dešinę iki stabdiklio, toliau – ne.

3

Kai kurių tipų prietaisuose temperatūros pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, nulinėje padėtyje • paspauskite temperatūros pasirinkimo rankenėlę.

→ "Temperatūros ir pakopų nustatymas", Psl. 6

Mygtukai ir ekranas






Mygtukais galite nustatyti įvairias savo prietaiso funkcijas. Nuostatas matysite ekrane.

Kai funkcija aktyvi, ekrane įsižiebia atitinkamas simbolis. ☹ mirksi tol, kol keičiate paros laiką.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
☹	Apsauga nuo vaikų	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba pasyvinimas.
🕒	Laiko funkcijos	Pasirenkamas laikas 🕒, žadintuvas 🕒, trukmė → ir pabaigos laikas → . Norėdami pasirinkti atskiras laiko funkcijas, kelis kartus paspauskite 🕒.
-	Minusas	Nustatomųjų verčių mažinimas.
+	Pliusas	Nustatomųjų verčių didinimas.



Kaitinimo būdai ir funkcijos

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

Simbolis	Kaitinimo būdas	Paskirtis ir veikimo būdas
	3D karšto oro srautas	Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
	Švelnus karšto oro srautas	Pasirinkti patiekalai neįkaitinus prietaiso ir juos tausojant ruošiami viename lygyje. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Patiekalas palaiptu ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Pasirinkite temperatūrą nuo 120 °C iki 230 °C. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliacijos režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Didysis grilis	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	Kepinams arba mėšai, įprastai kepamiems viename lygyje. Šis kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.

Kitos funkcijos

Čia rasite kitų savo prietaiso funkcijų apžvalgą.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
	Greitasis kaitinimas	Greitas kameros įkaitinimas be priedų. → "Greitasis įkaitinimas", Psl. 8
	Orkaitės lemputė	Kameros apšvietimas neįjungus kaitinimo funkcijos. → "Apšvietimas", Psl. 7

Temperatūros ir pakopų nustatymas


Kaitinimo būdams ir funkcijoms galima pasirinkti įvairias nuostatas.

Pastaba. Kai nustatyta aukštesnė nei 250 °C temperatūra, po maždaug 10 minučių prietaisas temperatūrą sumažina maždaug iki 240 °C. Jei prietaise nustatytas kaitinimas viršutiniu / apatiniu kaitinimo elementu arba apatiniu kaitinimo elementu, temperatūra nesumažinama.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
●	Nulinė padėtis	Prietaisas nekaista.
50–275	Temperatūros diapazonas	Nustatykite kameros temperatūrą °C.
1, 2, 3 arba I, II, III	Grilio režimo lygiai	Atsižvelgdami į prietaiso tipą, nustatykite grilio režimo lygį mažajam arba didžiajam griliui. 1 = silpnas 2 = vidutinis 3 = galingas

Įkaitinimo indikatorius

Prietaisas rodo, kad jis kaista.

Prietaisui kaistant ekrane šviečia . Per kaitinimo pertraukas simbolis užgesa.

Veikiant įkaitinimo funkcijai optimalus patiekalo įdėjimo laikas yra tada, kai pirmą kartą užgesa simbolis.

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

4.2 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

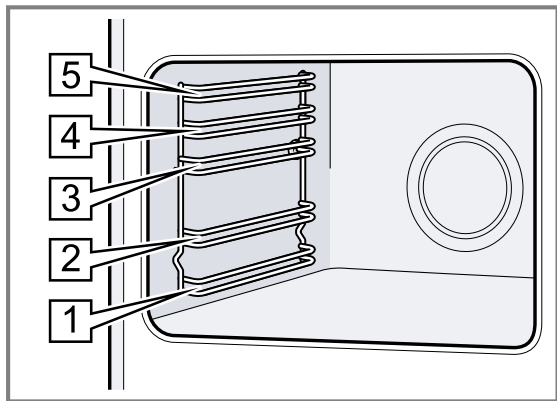
Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

Kameroje yra 5 įstūmimo lygiai. Įstūmimo lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ "Rėmas", Psl. 13



Savaime išsivalantys paviršiai

Kameros galinė sienelė išsivalo savaime. Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu matiniu keraminiu sluoksniu. Jų paviršius yra šiurkštus. Prietaisui veikiant, ant savaime išsivalančių paviršių susikaupia kepant mėsą ir grilio patiekalus tyškančių tiškaly, bet jie vėliau savaime išvalomi.

Jeį naudojant prietaisą savaime išsivalantys paviršiai nebesivalo pakankamai, tikslingai įkaitinkite kamerą.

→ "Savaime išsivalančių kameros paviršių valymas", Psl. 12

4.3 Priedai

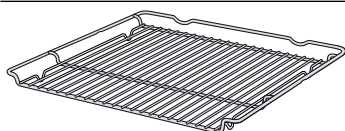
Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

Pastaba. Priedai dėl karščio gali deformuotis. Deformacija neturi jokios įtakos veikimui. Priedui atvėsus deformacija išnyksta.

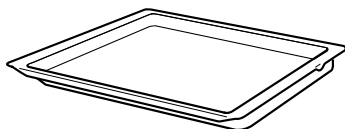
Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai

Grotelės



Universali kepimo skarda



Paskirtis

- Kepimo formos
- Apkepo formos
- Indas
- Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai
- Užšaldyti patiekalai

- Sultingi pyragai
- Sausainiai
- Duona
- Dideli kepsniai
- Užšaldyti patiekalai
- Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepant grilyje ant grotelių, surinkti.

Priedo naudojimas

Priedą į kamerą stumkite tinkama puse. Tik tuomet galėsite priedą ištraukti maždaug iki pusės, jam nepakrypstant.

1. Priedą stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų krepiamųjų strypelių.

Apšvietimas

Orkaitės lemputė apšviečia kamerą.

Apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Išjungiant režimą funkcijų pasirinkimo rankenėle, apšvietimas išsijungia.

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatę į orkaitės lemputės padėtį, apšvietimą galite įjungti ir neįjungę kaitinimo režimo.

Prietaiso durelės

Jeį prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas bus tęsiamas.

Aušinimo ventiliatorius

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

DĖMESIO

Neuždenkite ventiliacijos angos virš prietaiso durelių. Prietaisas perkais.

- ▶ Neuždenkite ventiliacijos angos.

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

Vandens kondensatas

Ruošiant garuose, kameroje ir ant prietaiso durelių gali susikaupti vandens kondensato. Vandens kondensatas yra normalus reiškinys ir neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Baigę ruošti garuose nuvalykite vandens kondensatą.

Grilio grotelės Grilio grotelės įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn ↘.

Padėklas Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu link prietaiso dangčio.

Pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas

It Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

2. Įstumkite priedą iki galo taip, kad jis nesiliestų prie prietaiso durelių.

Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

Kiti priedai

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

Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.bosch-home.com

Priedai priklauso nuo prietaiso modelio. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.).

Apie Jūsų prietaisui tinkančius priedus teiraukitės interneto parduotuvėje arba klientų aptarnavimo tarnyboje.

5 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

5.1 Pirmasis paleidimas

Kad galėtumėte naudoti savo prietaisą, turite pasirinkti pirmojo paleidimo nuostatas.

5.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

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


1. Iš kameros išimkite priedus ir pakuotės likučius, pavyzdžiui, putų putplasčio rutuliukus.

2. Prieš įjungdami kaitinimą, lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.

3. Prietaisui kaistant vėdinkite patalpą.

4. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.

→ "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 8

Kaitinimo būdas	3D karštas oras 
-----------------	---

Temperatūra	Maks.
-------------	-------

Trukmė	1 val.
--------	--------

5. Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą.

6. Palaukite, kol kamera atvės.

7. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.

8. Priedus nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.

6 Svarbiausia informacija apie valdymą

6.1 Prietaiso įjungimas

▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus nulinę ○.

✓ Prietaisas įjungtas.

6.2 Prietaiso išjungimas

▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į nulinę padėtį ○.

✓ Prietaisas išjungtas.

6.3 Kaitinimo būdai ir temperatūra

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.

2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.

✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

3. Kai patiekalas baigiamas ruošti, išjunkite prietaisą.

Patarimai

■ Savo patiekalui tinkamiausią kaitinimo būdą rasite kaitinimo būdų apraše.

■ Prietaise galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką.

→ "Laiko funkcijos", Psl. 9

Kaitinimo būdo keitimas

Kaitinimo būdą galite bet kada pakeisti.

▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą kaitinimo būdą.

Temperatūros keitimas

Temperatūrą galite bet kada pakeisti.

▶ Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą temperatūrą.


7 Greitasis įkaitinimas

Norint taupyti laiką, greitojo įkaitinimo funkcija gali sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik kai reikia aukštesnės nei 100 °C temperatūros.


Greitojo įkaitinimo funkcijai išsijungus geriausia naudoti toliau nurodytus kaitinimo būdus:

■ 3D karštas oras 

■ Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 

7.1 Greitojo įkaitinimo nustatymas

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

1. Greitąjį įkaitinimą  nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenėle.


- Nustatykite norimą temperatūrą temperatūros pasirinkimo rankenėle.
- Po kelių sekundžių įjungiamas greitis įkaitinimas.
- Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui pasigirsta signalas ir užgęsta įkaitinimo indikatorius.





- Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
- Įdėkite maistą į kamerą.

8 Laiko funkcijos

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

8.1 Laiko funkcijų apžvalga



Įvairias laiko funkcijas pasirinkite mygtuku .

Laiko funkcija	Naudojimas
Laikmatis 	Laikmatį ir darbo režimą galima nustatyti atskirai. Tai neturės įtakos prietaiso veikimui.
Trukmė 	Jei nustatėte režimo trukmę, jai pasibaigus automatiškai išjungiamas prietaiso kaitinimas.
Pabaiga 	Galite nustatyti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas baigtųsi pageidaujama paros laiku.
Paros laikas 	Nustatykite paros laiką.

8.2 Laikmačio nustatymas

Laikmatis ir darbo režimas veikia atskirai. Daugiausia 23 valandų ir 59 minučių trukmę laikmatyje galite nustatyti ir kai prietaisas įjungtas, ir kai išjungtas. Laikmačiui priskirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite, kas skamba – laikmatis ar trukmės pabaigos signalas.

Pastaba. Laikmatis ir trukmės skaičiavimo funkcija gali veikti kartu. Jei trukmė jau nustatyta, laikmačio nustatyti negalėsite.

- Spausdykite , kol ekrane bus pažymėta .
- Laikmačio laiką nustatykite mygtuku – arba +.

Mygtukas	Rekomenduojama vertė
–	5 min.
+	10 min.

Laikmačio laiką iki 10 minučių galima nustatyti 30 sekundžių intervalais. Vėliau, vertei didėjant, trukmė perjungiama didesniais intervalais.

- Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia ir pradeda skaičiuoti laikmačio laikas.
 - Laikmačio laikui pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinis laikmačio rodmuo.
- Pasibaigus laikmačio laikui atlikite šiuos veiksmus:
 - Paspauskite bet kurį mygtuką, kad laikmatis išsijungtų.

Laikmačio laiko keitimas

Laikmačio laiką galima bet kada pakeisti.


Reikalavimas: Ekrane pažymėta .

- Laikmačio laiką keiskite mygtuku – arba +.
- Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Laikmačio veikimo nutraukimas

Laikmačio laiką galima bet kada sustabdyti.



Reikalavimas: Ekrane pažymėta .

- Mygtuku – nustatykite nulinį laikmačio laiką.
- Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir  užgęsta.

8.3 Trukmės nustatymas

Galima nustatyti daugiausia 23 valandų ir 59 minučių veikimo trukmę.

Reikalavimas: Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.

- Spausdykite , kol ekrane bus pažymėta .
- Mygtuku – arba + nustatykite trukmę.

Papildoma programa	Rekomenduojama vertė
–	10 min.
+	30 min.

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

- Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
 - Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinis trukmės rodmuo.
- Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - Jei norite dar kartą nustatyti trukmę, paspauskite mygtuką +.
 - Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prietaisą.

Trukmės keitimas

Trukmę galima bet kada pakeisti.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta .

- Trukmę keiskite mygtuku – arba +.
- Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Trukmės skaičiavimo nutraukimas

Trukmės skaičiavimą galima bet kada sustabdyti.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta .

- Mygtuku – nustatykite, kad būtų rodoma nulinė trukmės vertė.
- Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir toliau kaista neskaiciuodamas trukmės.


8.4 Pabaigos laiko nustatymas

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

Pastabos

- Kaitinimo būdams su grilio funkcija pabaigos laiko nustatyti negalima.
- Kad patiekalas būtų gaminamas optimaliai, įsijungus režimui nenukelkite pabaigos laiko.
- Kad maisto produktai nesugestų, nelaikykite jų kame- roje per ilgai.

Reikalavimai

- Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pako- pa.
- Trukmė nustatyta.
- 1. Spausdykite , kol ekrane bus pažymėta →I.
- 2. Paspauskite mygtuką — arba +.
- ✓ Ekrane rodomas apskaičiuotas pabaigos laikas.
- 3. Mygtuku — arba + nukelkite pabaigos laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą, o ekrane rodomas nustatytas pabaigos laikas.
- ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas įjungimo laikas, prie- taisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
- 4. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - ▶ Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - ▶ Jei norite trukmę nustatyti dar kartą, paspauskite mygtuką +.
 - ▶ Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prie- taisą.

Pabaigos laiko keitimas

Kad patiekalas būtų pagamintas tinkamai, nustatytą pa- baigos laiką galima keisti tik tol, kol neįsijungė režimas ir nepradėta skaičiuoti trukmė.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta →I.

- ▶ Mygtuku — arba + nukelkite pabaigos laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada ištrinti nustatytą pabaigos laiką.


Reikalavimas: Ekrane pažymėta →I.

- ▶ Mygtuku — iš naujo nustatykite dabartinį paros laiką ir apskaičiuotą nustatytą trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir pradeda kaisti. Skaičiuojama trukmė.

8.5 Paros laiko nustatymas

Prijungus prietaisą arba nutrūkus elektros tiekimui ekra- ne mirksi paros laikas. Paros laikas rodomas nuo „12:00“. Nustatykite faktinį paros laiką.

Reikalavimas: Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį 0.

1. Liesdami — arba + nustatykite paros laiką.
2. Paspauskite .
- ✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.



9 Apsauga nuo vaikų

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

Pastaba. Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, prietaisą vėl įjungus apsaugos nuo vaikų funkcija bus pasyvinta.

9.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir pasyvėjimas

Reikalavimas: Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį 0.

- ▶ Norėdami aktyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir palaikykite mygtuką , kol ekrane pasirodys *SAFE*.
- ▶ Norėdami pasyvinti apsaugą nuo vaikų, paspaus- kite ir palaikykite mygtuką , kol ekrane užges *SAFE*.

10 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valy- kite ir prižiūrėkite.

10.1 Valymo priemonės

Kad nebūtų pažeisti skirtingi prietaiso paviršiai, nenau- dokite jokių netinkamų valymo priemonių.

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valan- čiais įrenginiais.

DĖMESIO

Netinkamos valymo priemonės pažeidžia prietaiso pavir- šius.

- ▶ Nenaudokite jokių agresyvių ar šveičiamųjų valymo priemonių.

- ▶ Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- ▶ Nenaudokite kietų šveičiamųjų pagalvėlių ar valymo kempinių.
- ▶ Nenaudokite jokių specialių valiklių, kai prietaisas dar šiltas.

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

- ▶ Nepilkite orkaičių valiklio į šiltą kamerą.
- ▶ Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite iš kameros ir nuo prie- taiso durelių visus likučius.

Naujose kempinėse yra gamybos priemonių likučių.

- ▶ Naujas kempinines šluostes prieš naudodami kruopš- čiai išplaukite.

Tinkamos valymo priemonės

Įvairiems prietaiso paviršiams valyti naudokite tik tinkamas valymo priemones.

Atkreipkite dėmesį į prietaiso valymo instrukciją.

→ "Prietaiso valymas", Psl. 12

Prietaisas

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Nerūdijantysis plienas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas ▪ Speciali nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonė šiltiems paviršiams 	Siekdami išvengti korozijos, nuo nerūdijančiojo plieno paviršių iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Užtepkite ploną nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonės sluoksnį.
Emalis, plastikas, lakuoti ir ekrano paviršiai pvz., valdymo skydelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio.
Mygtukai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Neišimkite ir nešveiskite.

Prietaiso dangtis

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių stiklai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas 	Nenaudokite stiklo grandiklio ir nerūdijančiojo plieno spiralės. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 13
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis: ▪ Iš plastiko: Karštas šarmas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Patarimas. Norėdami kruopščiau nuvalyti dengiamąją plokštę, nuimkite dangtį. → "Prietaiso durelės", Psl. 13
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas 	Kad prilipę nešvarumai nesukietėtų, iškart pašalinkite kalkių šalinimo priemonę nuo durelių rankenos.
Durelių sandariklis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	Neišimkite ir nešveiskite.

Kaitlentė

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas ▪ Acto tirpalas ▪ Orkaičių valiklis 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Kad baigus valyti kaitlentė nudžiūtų, palikite prietaiso dangtį atidarytą. Pastabos <ul style="list-style-type: none"> ▪ Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti, todėl gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi įtakos prietaiso veikimui. ▪ Plonų kepimo padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos. ▪ Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi įtakos prietaiso veikimui. Šias apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.
Savaime išsivalantys paviršiai	–	Vadovaukitės savaime išsivalančių paviršių instrukcija. → "Savaime išsivalančių kameros paviršių valymas", Psl. 12
Orkaitės lemputės stiklinis gaubtelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas 	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Patarimas. Norėdami išvalyti rėmą, iškabinkite jį. → "Rėmas", Psl. 13</p>
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas ▪ Orkaičių valiklis 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.</p>

10.2 Prietaiso valymas

Kad nepažeistumėte prietaiso, valykite jį tik taip, kaip nurodyta, ir tik tinkamomis valymo priemonėmis.

⚠️ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

⚠️ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

Reikalavimas: Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodymus.

→ "Valymo priemonės", Psl. 10

1. Prietaisą valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle.
 - ▶ Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 11
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

10.3 Valdymo elementų valymas

⚠️ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Valydami neištraukite valdymo rankenėlės.
- ▶ Nenaudokite drėgnų valymo šluosčių.

1. Perskaitykite valymo priemonės naudojimo instrukciją.
2. Valykite karštu ploviklio tirpalu ir sudrėkinta šluoste.
3. Nusausinkite minkšta šluoste.

10.4 Savaiame išsivalančių kameros paviršių valymas

Kameros galinė sienelė išsivalo savaiame. Savaiame išsivalantys paviršiai padengti akytu matiniu keraminiu sluoksniu. Jų paviršius yra šiurkštus. Prietaisui veikiant ant savaiame išsivalančių paviršių susikaupia kepant mėsa ir grilio patiekalus tyškančių tiškaly, bet jie vėliau savaiame išvalomi. Jei naudojant prietaisą savaiame išsivalantys paviršiai tinkamai nebeišsivalo, tikslingai įkaitinkite kamerą.

DĖMESIO

Jei savaiame išsivalantys paviršiai nebus valomi reguliariai, šie plotai gali būti pažeisti.

- ▶ Jei ant savaiame išsivalančių paviršių matyti tamsių dėmių, įkaitinkite kamerą.
- ▶ Nenaudokite orkaičių valiklių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jei ant šių paviršių netikėtai patektų orkaičių valiklio, nedelsdami nuvalykite savaiame išsivalančius plotus vandeniu ir nusausinkite plovimo servetėle. Netrinkite.

1. Iš kameros išimkite priedus ir indus.
2. Iškabinkite ir išimkite iš kameros rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 13
3. Karštu šarmu ir minkšta šluoste nuvalykite didžiausius nešvarumus nuo:
 - lygių emaliuotų paviršių;
 - prietaiso dangčio vidinės dalies;
 - orkaitės lemputės stiklinio dangtelio.

Taip išvengsite stipriai prikempančių dėmių.
4. Ištuštinkite visą kamerą. Kamera turi būti tuščia.
5. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite **3D karšto oro srautą**.
6. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite aukščiausią temperatūrą.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.
7. Išjunkite prietaisą po 1 valandos.
8. Prietaisui pakankamai atvėsus išvalykite kamerą drėgna šluoste.
Pastaba. Ant savaiame išsivalančių paviršių gali atsirasti rausvų dėmių. Tai ne rūdys, o sūraus maisto likučiai. Paviršiaus danga nesuskaido tam tikrų maisto produktų sudedamųjų dalių, pavyzdžiui, cukraus ir kiaušinių baltymų, todėl jos gali prilipti prie paviršiaus. Šios dėmės nekenkia sveikatai ir netrukdo valytis savaiame išsivalantiems paviršiams.
9. Įkabinkite rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 13

10.5 Nerūdijančiojo plieno paviršių valymas

1. Perskaitykite valymo priemonės naudojimo instrukciją.
2. Valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo šluoste gludinimo kryptimi.
3. Nusausinkite minkšta šluoste.
4. Minkšta šluoste užtepkite ploną nerūdijančiojo plieno valiklio sluoksnį.

Patarimas. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse įsigysite specialių valiklių nerūdijančiajam plienui.

11 Rėmas

Norėdami kruopščiai išvalyti rėmą ir kamerą, rėmą galite iškabinti.

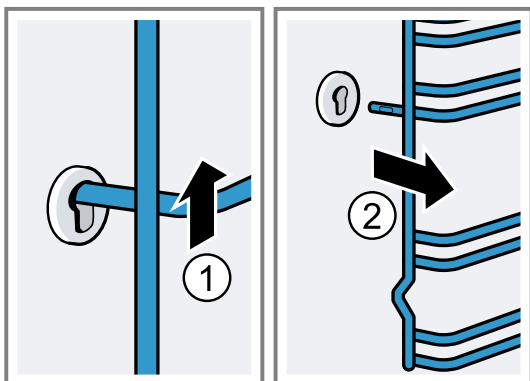
11.1 Rėmo iškabimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

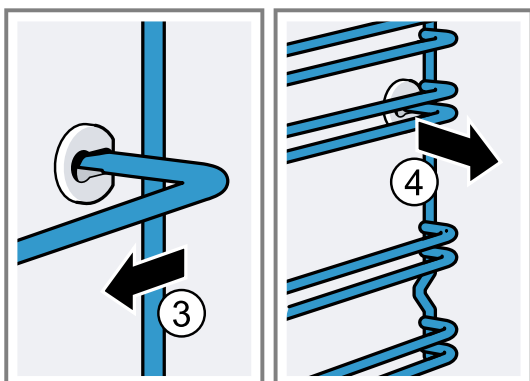
Rėmai gali būti labai karšti.

- ▶ Niekada nelieskite karštų rėmų.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

1. Rėmą priekyje kilstelėkite ir iškabinkite.

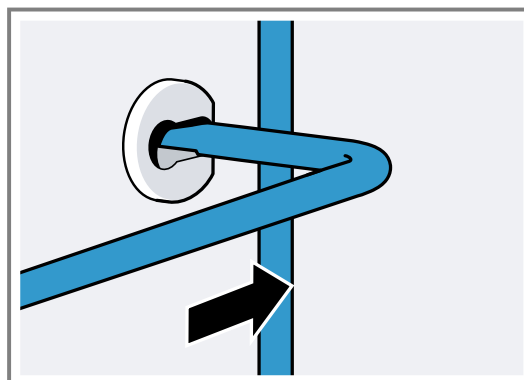


2. Tuomet visą rėmą pastumkite pirmyn ir išimkite.

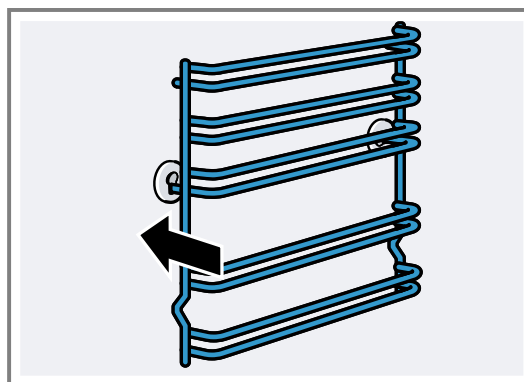


11.2 Rėmo įkabimas

1. Rėmą pirmiausia įstatykite į galinę įvorę, šiek tiek paspauskite atgal,



2. tada įkabinkite į priekinę įvorę.



Išlygiuokite rėmą dešinėje ir kairėje pusėse. 1 ir 2 įstūmimo lygiai yra apačioje, o 3, 4 ir 5 įstūmimo lygiai – viršuje.

12 Prietaiso durelės

Įprastai pakanka nuvalyti prietaiso durelių išorinę pusę. Prietaiso durelių išorei ir vidui labai užsiteršus galite prietaiso dureles išimti, kad galėtumėte jas išvalyti.

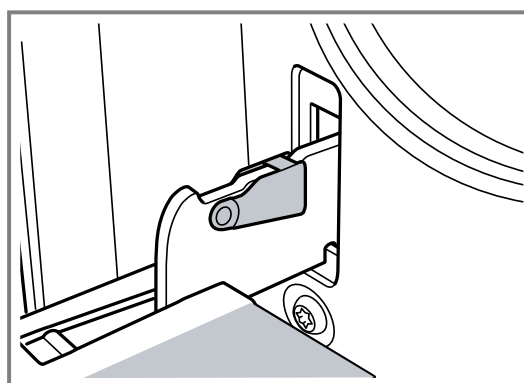
12.1 Durelių lankstai

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

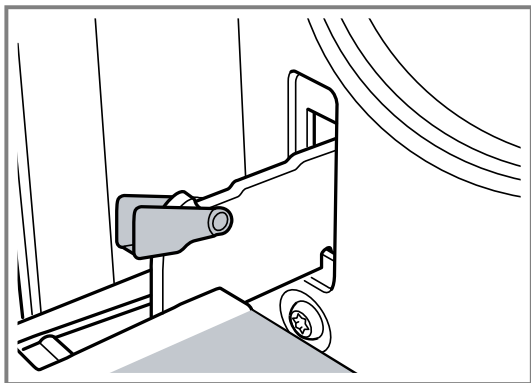
- ▶ Atidarydami prietaiso dureles įsitikinkite, kad fiksavimo svirtis visiškai uždaryta arba visiškai atidaryta.

1. Kiekvienas orkaitės durelių lankstas yra su blokavimo svirtimi. Kai blokavimo svirtys užverstos, orkaitės durelės yra užfiksuotos.



Jų negalima iškabinti.

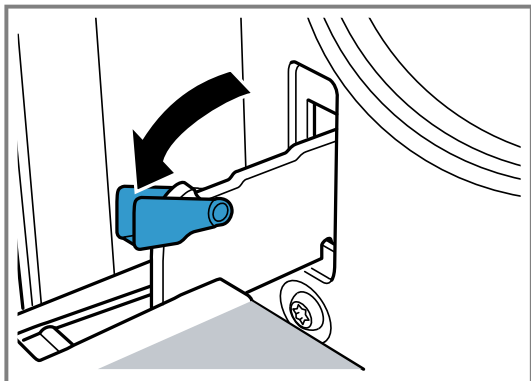
2. Kai blokavimo svirtys atverčiamos norint atkabinti orkaitės dureles, lankstai užfiksuojami.



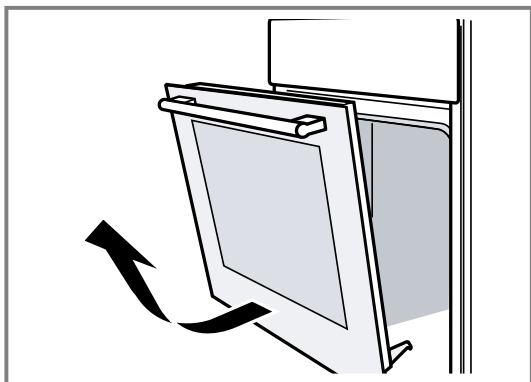
Lankstai negali užsilenkti.

12.2 Prietaiso durelių iškabinimas

1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.



3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėse. Dar šiek tiek priverkite ir ištraukite.



12.3 Durelių stiklų išmontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

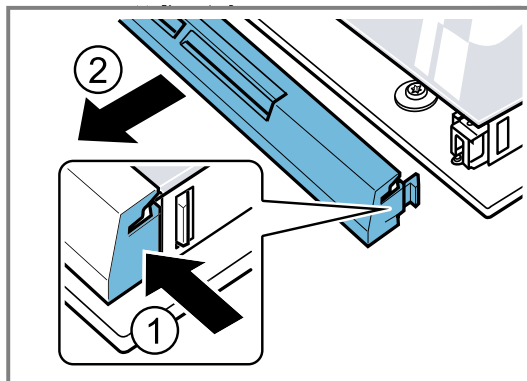
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

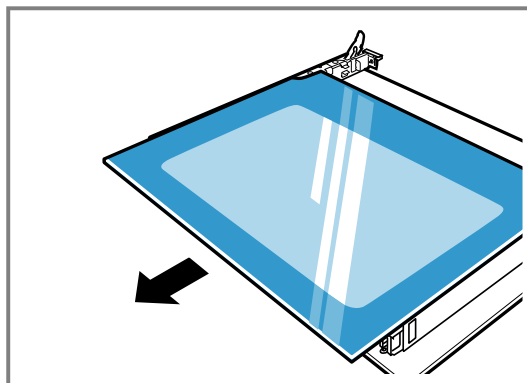
Prietaiso durelių komponentai gali būti aštrūs.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

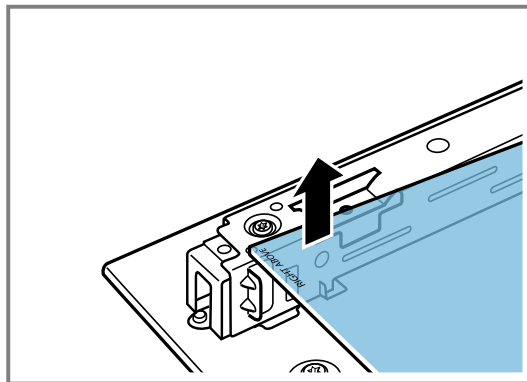
1. Iškabinkite orkaitės dureles.
→ "Prietaiso durelių iškabinimas", Psl. 14
2. Rankena žemyn paguldykite ant šluostės.
3. Norėdami išmontuoti viršutinį orkaitės durelių dangtį, pirštais įspauskite liežuvėlius kairėje ir dešinėje. Ištraukite ir nuimkite dangtį.



4. Pakelkite ir ištraukite viršutinį stiklą.



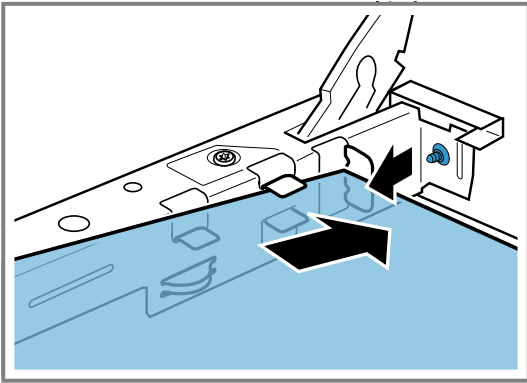
5. Pakelkite ir ištraukite stiklą.



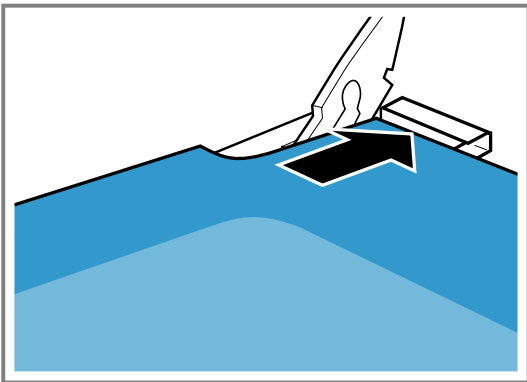
12.4 Durelių stiklų montavimas

Montuodami įsitinkinkite, kad kairėje apačioje esantis užrašas „Right above“ nėra apverstas.

1. Stiklą įstumkite pakreiptą įstrižai žemyn.



2. Viršutinį stiklą laikydami už abiejų laikiklių, skersai stumkite į vidų.



Įstumkite stiklą į abi angas apačioje. Lygus stiklo paviršius turi likti išorėje.

3. Orkaitės durelių viršuje uždėkite ir prispauskite dangčius.
Liežuvėliai turi užsifikuoti abiejose pusėse.
4. Įkabinkite orkaitės dureles.
→ "Prietaiso durelių įkabinimas", Psl. 15

Pastaba. Orkaitės dureles naudokite tik tuomet, kai stiklai tvarkingai sumontuoti.

12.5 Prietaiso durelių įkabinimas

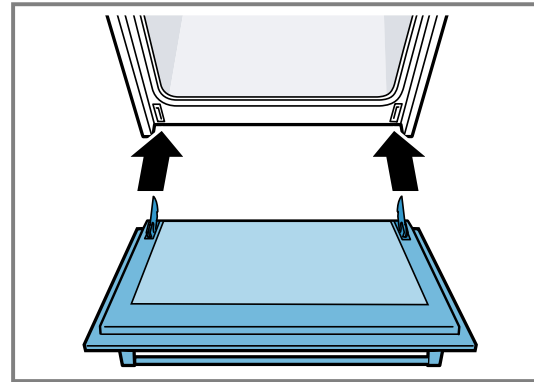
Orkaitės dureles įkabinkite atvirkštine tvarka.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

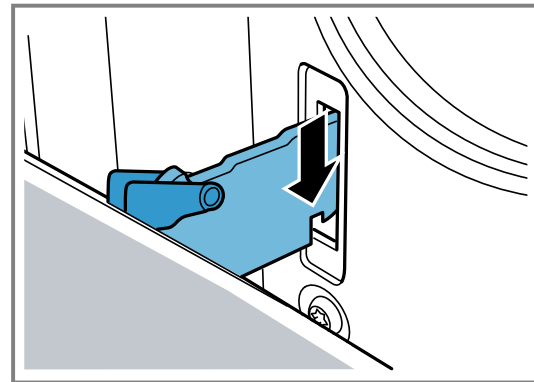
Orkaitės durelės gali netikėtai iškristi arba gali staiga užsilenkti lankstas.

- Šiuo atveju nelaikykite lanksto. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

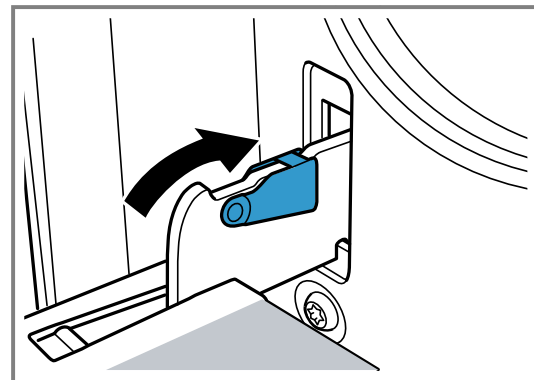
1. Įkabindami orkaitės dureles atkreipkite dėmesį, kad abu lankstai būtų stumiami tiesiai į angą.



2. Lanksto įpjova turi užsifikuoti abiejose pusėse.



3. Vėl uždarykite abi blokavimo svirtis.



4. Uždarykite prietaiso dureles.

12.6 Papildoma durelių apsauga

Yra papildomi apsauginiai įtaisai, skirti apsaugoti nuo prisilietimo prie orkaitės durelių. Jei namuose yra vaikų, pritvirtinkite šiuos apsauginius įtaisus. Šį specialųjį priedą 11023590 galite užsisakyti iš klientų aptarnavimo skyriaus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Ilgai ruošiant orkaitės durelės gali labai įkaisti.

- Veikiant orkaitei stebėkite, kad maži vaikai prie jos nesitartintų.

13 Sutrikimų šalinimas

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 17

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

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

13.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo laido jungiklis nėra įkištas. ▶ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.
Pasibaigus trukmei prietaisas visiškai neišsijungia.	Pasibaigus trukmei prietaisas nebekaista. Neišsijungia orkaitės lemputė ir aušinimo ventiliatorius. Naudojant kaitinimo būdus su oro recirkuliacija toliau veikia ventiliatorius kameros galinėje sienelėje. ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį. ✓ Prietaisas išjungtas. ✓ Orkaitės lemputė ir ventiliatorius galinėje sienelėje išjungti. ✓ Aušinimo ventiliatorius išsijungs automatiškai, kai prietaisas įrenginys atvės.
Ekrane mirksi paros laikas.	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Iš naujo nustatykite paros laiką. → "Paros laiko nustatymas", Psl. 10
Ekrane šviečia S R F E ir nepavyksta nustatyti prietaiso.	Aktyvintas užraktas nuo vaikų. ▶ Apsaugą nuo vaikų pasyvinkite paspausdami ☹. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 10
Ekrane rodomas pranešimas su E , pvz., E05-32 .	Sutriko elektroninės sistemos veikimas 1. Paspauskite ☹. ▶ Jei reikia, iš naujo nustatykite paros laiką. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, klaidos pranešimas užgęsta. 2. Jei klaidos pranešimas pasirodo dar kartą, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba. Nurodykite tikslų klaidos pranešimą ir visą savo prietaiso E numerį. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 17

13.2 Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

Pastaba. Karščiui atsparių 230 V, 40 - 43 vatų halogeninių lempučių įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje. Naudokite tik šias lemputes. Naujas halogenines lemputes imkite tik švaria sausa servetėle. Tuomet lemputė tarnaus ilgiau.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

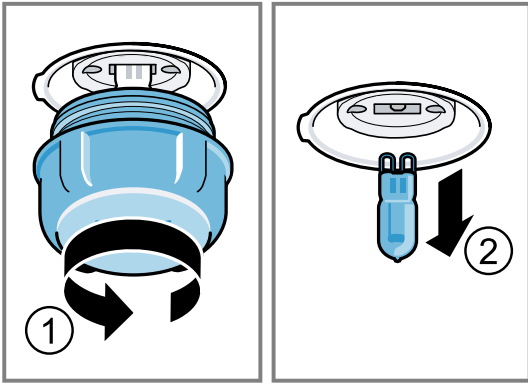
Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekiami įtampa.

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

Reikalavimai

- Prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.
 - Kamera atvėsusi.
 - Turite naują halogeninę lemputę, kuria galite pakeisti senąją.
1. Kad nepažeistumėte kameros, paklokite indų šluostę.
 2. Pasukite stiklinį dangtelį kairėn.

3. Ištraukite halogeninę lempuotę jos nesukdami.



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

14 Transportavimas ir atliekų tvarkymas

Čia sužinosite, kaip prietaisą paruošti transportuoti. Be to, sužinosite, kaip elgtis su nebereikalingais senais prietaisais.

14.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

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

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



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

14.2 Prietaiso transportavimas

Išsaugokite originalią prietaiso pakuotę. Prietaisą transportuokite tik originalioje pakuotėje. Atsižvelkite į transportavimo rodykles ant pakuotės.

1. Visas judančias dalis pritvirtinkite prietaise arba ant jo lipniąja juosta, kurią paskui galėtumėte pašalinti be pėdsakų.
2. Siekdami apsaugoti prietaisą nuo pažeidimų, visas priedų dalis, pavyzdžiui, kepimo padėklus, su plonu kartonu ant briaunų įstumkite į atitinkamus skyrius.
3. Kad būtų išvengta smūgių į vidinį durelių stiklą, tarp priekinės ir galinės dalių įdėkite kartono ar panašios medžiagos.
4. Pritvirtinkite dureles, o viršutinį dangtį, jei jis yra, lipniąja juosta pritvirtinkite prie prietaiso šonų.

Jei nebeturite originalios pakuotės

1. Kad pakankamai apsaugotumėte prietaisą nuo pažeidimų transportuojant, supakuokite jį į saugią pakuotę.
2. Prietaisą transportuokite statmenoje padėtyje.
3. Nelaikykite prietaiso už durelių rankenos arba galinės pusės jungčių, nes galite jas pažeisti.
4. Ant prietaiso nedėkite jokių sunkių daiktų.

15 Klientų aptarnavimo tarnyba

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

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

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje iš savo pardavėjo arba rasite mūsų interneto svetainėje.

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

Mūsų klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis arba rasite mūsų interneto svetainėje.

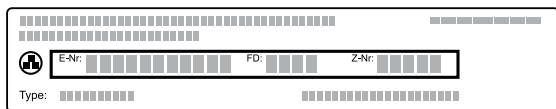
Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai.

Informaciją pagal reglamentą (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 ir (EU) 2023/826 rasite internete, adresu www.bosch-home.com, savo prietaiso gaminio puslapyje ir priežiūros puslapyje atvėrę naudojimo instrukcijas ir papildomus dokumentus.

15.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

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

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.



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

16 Viskas pavyks

Čia nurodomos skirtingiems patiekalams tinkamos nuostatos, geriausi priedai ir indai. Rekomendacijos yra optimaliai pritaikytos Jūsų prietaisui.

Išsamias kepimo duomenų lenteles, skirtas Jūsų prietaisui, ir kepimo prietaisu patarimų rasite instrukcijose, pateikiamose internete:

www.bosch-home.com

16.1 Ruošimo nuorodos

Ruošdami maistą atkreipkite dėmesį į toliau pateiktą informaciją.

- Temperatūra ir trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. Todėl nurodomi nuostatų diapazonai. Pirmiausia nustatykite mažesnę vertę.
- Nustatomosios vertės galioja maistą dedant į neįkaitintą kamerą. Priedą į kamerą dėkite tik pasibaigus įkaitinimo trukmei.
- Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.
- Turėkite omenyje, kad priedus į kamerą visada reikia įstumti tinkamai.

16.2 Kepimo nuorodos

Kai ketinate kepti, visada įstumkite į nurodytą lygį.

Kepimas viename lygyje	Lygis
Kylantys tešlos gaminiai / kepiniai arba forma ant grotelių	2
Plokšti tešlos gaminiai / kepiniai arba kepimo padėklas	2–3

Kepimas keliuose lygiuose	Lygis
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1
Formos ant grotelių:	Lygis
pirmos grotelės	3
antros grotelės	1

Kepimas trijuose lygiuose	Lygis
Kepimo padėklai	5

16.4 Patiekalo pasirinkimas

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	Vainiko arba kekso kepimo forma	2		160–180	50–60

Kepimas trijuose lygiuose	Lygis
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklai	1

Pastabos

- Kepdami keliuose lygiuose nustatykite karšto oro srautą. Maistas vienu metu įstumtuose padėkluose nebūtinai turi būti paruoštas tuo pačiu metu. Tokiais atvejais paruoštą maistą galite išimti, o likusį toliau ruošti kepimo padėkle. Jei reikia, galite pakeisti kepimo padėklų padėtį ir kryptį.
- Formas į kamerą dėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos. Patiekalus ruošiant vienu metu galima sutaupyti elektros energijos.
- Kad rezultatas būtų optimalus, rekomenduojama naudoti tamsias metalines kepimo formas.

16.3 Kepimo paprastai ir griliu nuorodos

























Nustatomosios vertės galioja paruoštą neįdarytą šaldytuvo temperatūros paukštieną, mėsą ar žuvį dedant į neįkaitintą kamerą.

DĖMESIO

- Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti grotelės.
- Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiame marinatė marinuotų griliu kepamų produktų, niekada nedėkite tiesiog ant grotelių.
 - Kuo didesnio svorio paukštiena, mėsa ar žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir didesnė ruošimo trukmė.
 - Paukštieną, mėsą ir žuvį apverskite prabėgus maždaug 1/2–2/3 nurodyto laiko.
 - Įpilkite į indą su paukštiena šiek tiek skysčio. Skysčio į indą pilkite tiek, kad dugnas būtų padengtas maždaug 1–2 cm.
 - Apversdami paukštieną turėkite omenyje, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės arba odos pusė.
 - Griliu kepamus gabalėlius vartykite specialiomis grilio žnyplėmis. Jei į mėsą įbesite šakutę, ji neteks sulčių ir išsausės.
 - Didkepsnius druska pabarstykite tik po to, kai jie iškeps. Druska iš mėsos ištraukia vandenį.

Nuoroda alergiškiems nikeliui

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

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, paprastas, 2 lygiai	Vainiko arba kekso kepimo forma	3+1		140–160	60–80
Vaisinis arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–180	70–90
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		160–170	35–45
Biskvitinis vyniotinis	Universali kepimo skarda	2		170–190 ¹	15–20
Trapios tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universali kepimo skarda	2		160–180	60–90
Apskritos akytosios bandelės	Apskritų aktytųjų bandelių skarda ant grotelių	2		170–190	20–40
Maži kepiniai, su mielėmis	Universali kepimo skarda	3		150–170	25–35
Sausainiai	Universali kepimo skarda	3		140–160	20–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		130–150	25–35
Sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1		130–150	30–40
Duona, 1000 g, stačiakampėje formoje ir padinė	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		200–220	35–50
Pica, šviežia	Universali kepimo skarda	2		190–210	20–30
Pica, šviežia, plonapadė	Universali kepimo skarda	2		250–270 ¹	15–25
Pyragas su įdaru, plokščias pyragas	Atviro pyrago forma	1		210–230	40–50
Apkepas, pikantiškas, šviežias, su troškintais priedais	Apkepo forma	2		200–220	30–60
Viščiukas, 1,3 kg, neįdarytas	Indas be dangčio	2		200–220	60–70
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Indas be dangčio	3		220–230	30–35
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Indas be dangčio	2		170–190	120–140
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180–200	140–160
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	3		210–220	45–55
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	100–120 ²
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		200–220	60–70
Mėsainis, 3–4 cm	Grotelės	4		3 ³	25–30 ⁴
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–190	70–80 ⁵

¹ Įkaitinti prietaisą.² Ruošimo pradžioje į indą įpilkite vandens, min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje.³ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.⁴ Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.⁵ Patiekalo nevartykite. Įpilkite vandens, kad apsemtų dugną.

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2	☐	2	20–25 ¹

16.5 Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

Jogurto paruošimas

- 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 įkaitinti iki 40 °C.

- Į pieną įmaišykite 30 g jogurto.
- Supilstykite masę į mažus indelius, pvz., su dangteliais.
- Uždenkite indelius plėvele, pvz., palaikančia šviežumą.
- Pastatykite indelius ant kameros dugno.
- Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
- Paruoštą jogurtą laikykite šaldytuve.

Jogurtas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas / funkcija	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Jogurtas	Puodelis / stiklinė	Kameros dugnas	☒	–	4–5 valandos

16.6 Bandomieji patiekalai

Šios apžvalgos parengtos bandymų institutams, kad jiems būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas

Kepdami bandomuosius patiekalus atkreipkite dėmesį į pateiktą informaciją.

Bendrosios nuorodos

- Nustatomosios vertės galioja maistą dedant į neįkaitintą kamerą.
- Atkreipkite dėmesį, ar lentelėse nurodyta įkaitinti. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Pirmiausia kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.

Ištūmimo lygiai

Ištūmimo lygiai kepat viename lygyje:

- Universali kepimo skarda/ kepimo padėklas: 3 lygis
- Formos ant grotelių: 2 lygis

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

Ištūmimo lygiai kepat dviejuose lygiuose:

- Universali kepimo skarda: 3 lygis

Kepimo padėklas: 1 lygis

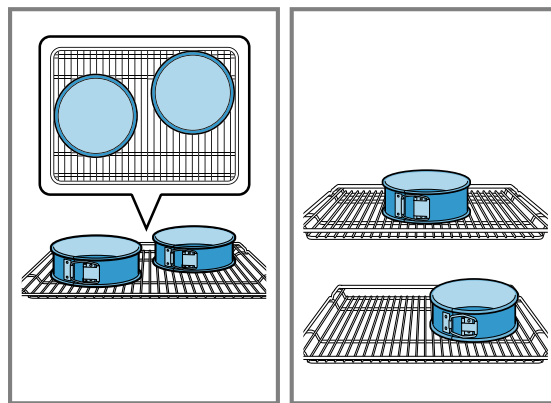
- Formos ant grotelių:
pirmos grotelės: 3 lygis
antros grotelės: 1 lygis

Ištūmimo lygiai kepat trijuose lygiuose:

- Kepimo padėklas: 5 lygis
Universali kepimo skarda: 3 lygis
Kepimo padėklas: 1 lygis

Kepimas dviejuose atidaromosiose formose:

Jei Jūsų prietaise galima ruošti keliuose lygiuose, formas į kamerą dėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos.



Kepimas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Forminiai sausainiai	Universali kepimo skarda	3	☐	140–150	30–40
Forminiai sausainiai	Universali kepimo skarda	3	☒	140–150	30–40

¹ Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–150 ¹	30–45
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1		130–140 ¹	40–55
Pyragėliai	Universali kepimo skarda	3		150 ¹	25–35
Pyragėliai	Universali kepimo skarda	3		150 ¹	25–35
Pyragėliai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		150 ¹	25–35
Pyragėliai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1		140 ¹	35–45
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–170 ²	30–40
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		170	30–40
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	3+1		150-160 ²	30–45

Kepimas griliu

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	5		3	0,2–1,5

17 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



17.1 Svarbūs nurodymai

Šis prietaisas pritaikytas naudoti daugiausia 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio. Nekelkite už durelių rankenos, kai prietaisą transportuojate ar montuojate. Atliekant bet kokius montavimo darbus, nuo prietaiso turi būti atjungtas įtampos tiekimas.

- Tik tinkamai atlikus montavimo darbus pagal šią montavimo instrukciją garantuojamas saugus naudojimas. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas buvo pažeistas transportuojant, jo nejunkite.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nurodymų.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs iki 90 °C temperatūrai, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C temperatūrai.

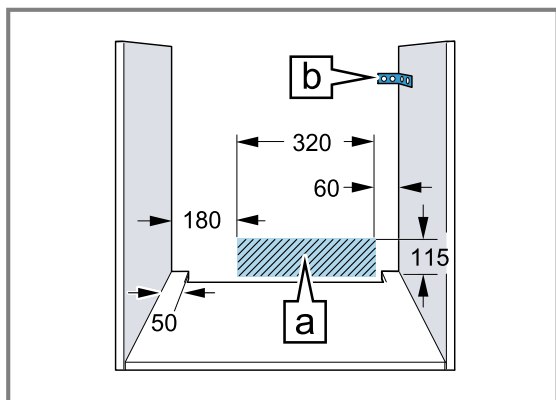
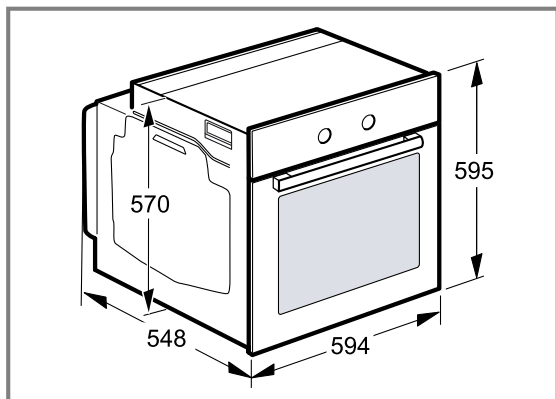
¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

² Įkaitinkite prietaisą. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Jis gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali pakenkti elektrinių dalių funkcijoms.
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad nesusipjaustytumėte rankų. Montuojant prieinamų dalių briaunos gali būti aštrios.
- Paveikslėlyje matmenys pateikti milimetrais.

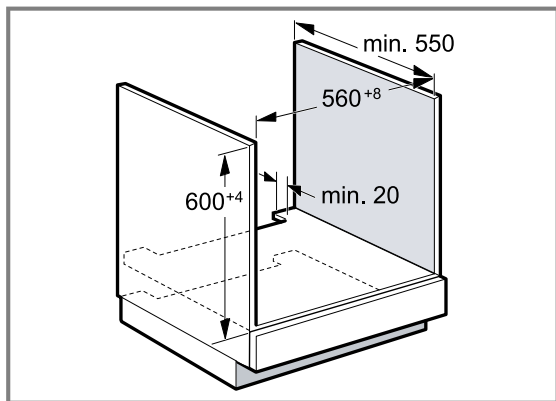
17.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



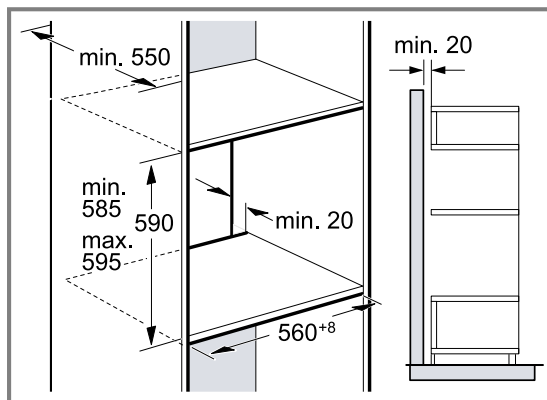
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto pločio A srityje arba už montavimo ertmės.
- Nepritvirtintus baldus prie sienos pritvirtinkite įprastu kampiniu B.

17.3 Prietaiso montavimas po stalviršiu



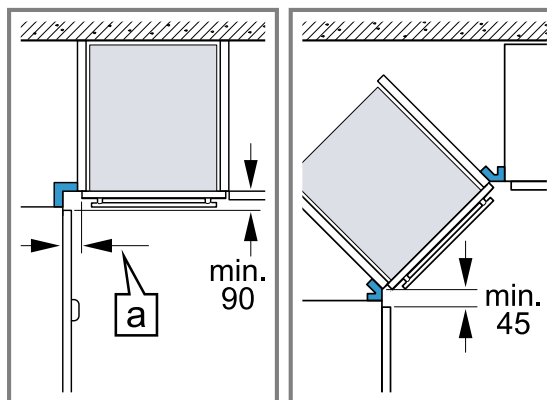
- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.
- Stalviršį pritvirtinkite ant įmontuojamojo baldo.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

17.4 Montavimas aukštoje spintoje



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

17.5 Montavimas kampe



- Montuodami kampe atkreipkite dėmesį į minimalius matmenis, kad būtų galima atidaryti prietaiso dangtį. Matmuo [a] priklauso nuo baldo plokštės ir rankenėlės storio.

17.6 Elektros jungčių prijungimas

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

- Prieš montuojant prietaisą pirmą kartą būtina įsitikinti, kad namų elektros tinklas įžemintas ir atitinka galiojančius saugos reikalavimus. Jūsų prietaisą turi prijungti kvalifikuotas technikas. Vadovaukitės ir vietos elektros energijos tiekėjo nuostatomis, ir bendraisiais reikalavimais. Jei nėra apsauginio laido arba prijungiama netinkamai, kai kuriais atvejais gresia materialinė žala arba pavojus sunkiai susižaloti (mirtis arba kūno sužalojimas dėl elektros smūgio). Gamintojas nepriima atsakomybės, jei žala asmenims ar prietaisui padaroma klaidingai arba netinkamai prijungus elektros jungtį.
- Atliekant bet kokius montavimo darbus, nuo prietaiso turi būti atjungtas įtampos tiekimas.
- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir jį galima jungti tik prie įžeminto tinklo kištukinio lizdo.
- Maitinimo laidas H05 V V-F 3G turi būti bent 1,5 mm² skerspjuvio. Pirmiausia reikia prijungti geltonai žalią

apsauginį laidą, kuris prietaiso pusėje turi būti šiek tiek ilgesnis nei likę du laidai.

- Remiantis saugos taisyklėmis, turi būti visų polių atskyrimo įtaisais, kontaktus atskiriantis mažiausiai 3 mm. Atskyrimo įtaisų naudoti nereikia, jei prijungiama prie įžemintų ir lengvai bet kada pasiekiamų kištukinių lizdų.
- Montuojant turi būti užtikrinta apsauga nuo prisilietimo.
- Prijungimo lizde atskirkite fazių ir neutralųjį kabelį (nulinį kabelį). Prijungus netinkamai, prietaisas gali sugesti.
- Prijunkite orkaitę vadovaudamiesi duomenimis specifikacijų lentelėje.
- Norėdami prijungti prietaisą, pastatykite jį prieš montavimo spintelę. Elektros laidas turi būti pakankamo ilgio. Dėmesio! Montuodami stebėkite, kad neprispaustumėte tinklo kabelio ir kad jis neprisiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Visus darbus prie prietaiso, įskaitant naudojamų laidų keitimą, gali atlikti tik techninės priežiūros tarnybos darbuotojas.

17.7 Laidas su kištuku, turinčiu apsauginius kontaktus

Prietaisą junkite tik į pagal taisykles įrengtą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais.

Jei įmontavus kištukas nepasiekiamas, pagal montavimo taisykles būtina stacionarioje elektros instaliacijoje numatyti fazių atjungimo įrenginį.

17.8 Laidas su kištuku, neturinčiu apsauginių kontaktų

Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas.

Pagal montavimo taisykles stacionarioje elektros instaliacijoje būtina numatyti fazių atjungimo įrenginį. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidas. Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.

Junkite tik pagal jungimo schemą. Informaciją apie įtampą rasite specifikacijų lentelėje. Tinklo laido gyslas junkite pagal spalvas:

Laido spalva	Kabelio rūšis
Žalia ir geltona	Įžeminimo laidas ⊕
Mėlyna	Neutralusis laidas (nulinis)
Ruda	Fazė (išorinis laidas)

- Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.
- Priveržkite prietaisą.

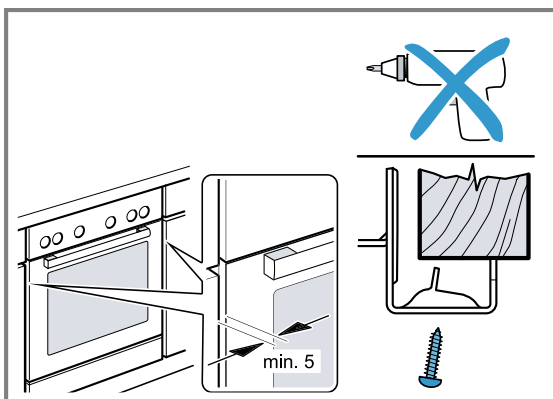
Tarpo tarp stalviršio ir prietaiso neuždenkite papildomomis lentjuostėmis.

Prie integravimo spintelės šoninių sienelių netvirtinkite šilumos izoliacijos juostų.

Išmontavimas:

- Atjunkite prietaisą nuo įtampos tiekimo šaltinio.
- Atsukite tvirtinimo varžtus.
- Šiek tiek kilstelėkite prietaisą ir jį visiškai ištraukite.

17.9 Prietaiso pritvirtinimas





Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001923494 (050328) REG25

It