



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



Integruota orkaitė

HBG.17C.3

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos





Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	2
2	Daiktinės žalos išvengimas	4
3	Aplinkosauga ir taupymas	5
4	Susipažinimas	5
5	Priedai	8
6	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	9
7	Svarbiausia informacija apie valdymą	9
8	Greitasis įkaitinimas	10
9	Laiko funkcijos	10
10	Įsmeigiamasis termometras	11
11	Programos	12

12	Apsauga nuo vaikų	14
13	Pagrindinės nuostatos	14
14	Valymas ir priežiūra	15
15	Pagalbinė valymo programa	16
16	Prietaiso durelės	17
17	Rėmas	20
18	Sutrikimų šalinimas	20
19	Utilizavimas	22
20	Klientų aptarnavimo tarnyba	22
21	Viskas pavyks	22
22	MONTAVIMO INSTRUKCIJA	27
22.1	Bendrosios montavimo nuorodos	27

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

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

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

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

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.
→ "Priedai", Psl. 8

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsilipti.

- Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- Pradėjus sklisti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galbūt 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 kepymo popieriaus nepritvirtinę prie priedų.
- Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepyimo forma.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

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

Priedai ir indai labai įkaista.

- Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

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

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

⚠ **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 aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.

- Būkite atsargūs naudodami ir valydami.
- Jei įmanoma, mūvėkite apsaugines pirštines. Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- Mūvėkite apsaugines pirštines.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti, todėl prietaiso durelės gali atšokti ir net iškristi. Durelių stiklai gali įtrūkti ir suskilti.

→ *"Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 4*

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

⚠ **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.
- Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

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

- Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

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

- Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijun-

gimo 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.

→ *Psł. 22*

Įrengus prietaisą vaikams negali būti pasiekiamos angos galinėje prietaiso sienelėje.

- ▶ Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

⚠ **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 neliesti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekiama įtampa.

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

1.6 Įsmeigiamasis termometras

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Įsmeigiamasis termometras yra aštrus.

- ▶ Įsmeigiamąjį termometrą naudokite atsargiai.

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 suškilti. Sumažėjus slėgiui kamera gali smarkiai deformuotis.

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

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

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

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.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.

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

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

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

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

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

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

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

Tam tikruose modeliuose uždariant prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stiklą.

- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo. Prie durelių stiklo prigludusi aliuminio folija gali negrįžtamai pakeisti stiklo spalvą.
- ▶ Stebėkite, kad aliuminio folija kameroje nesiliestų prie durelių stiklo.

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.

→ *"Viskas pavyks", Psl. 22*

- ✓ 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 nepasikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

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

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

- ✓ Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- ✓ Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- ✓ Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Pastaba. Remiantis ES ekologinio projektavimo direktyva 2023/826, šio prietaiso išjungties veiksenoje įsijungia kita būsena. Ji toliau vadinama energijos taupymo režimu.

Net kai neaktyvi pagrindinė funkcija, prietaisas vartoja energiją:

- jutiklinių mygtukų paspaudimui aptikti;
- durelių atidarymui stebėti;
- paros laikui keisti (be indikatoriaus).

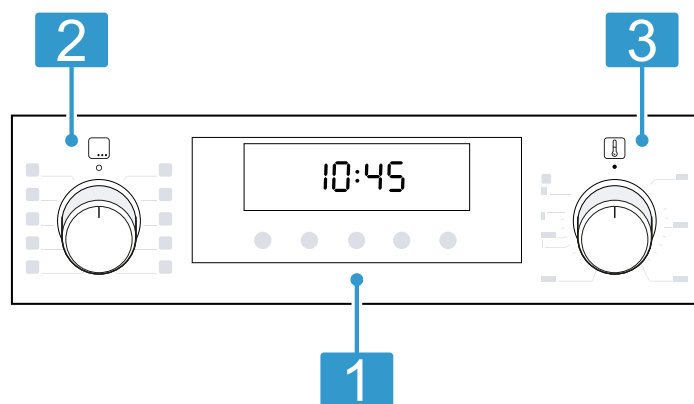
Pagal apibrėžtį tai nėra nei išjungimo, nei budėjimo veiksenos, todėl vadinama energijos taupymo režimu. Energijos taupymo režimo vertės turi būti matuojamos pagal EN IEC 60350-1:2023.

4 Susipažinimas

4.1 Valdymo elementai

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

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



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. 6

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatysite kaitinimo būdus ir kitas funkcijas.

2

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

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. 6

Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

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

3

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

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

→ "Temperatūros ir pakopų nustatymas", Psl. 7

4.2 Mygtukai ir ekranas

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

Kai funkcija aktyvi, ekrane įsisižiebia atitinkamas simbolis. Laikrodžio simbolis ☹ šviečia tik keičiant laiką.

Simbolis	Funkcija
☹	Pasirinkite paros laiką ☹, laikmatį ⌚, trukmę ☹ ir pabaigos laiką ☹. Norėdami pasirinkti atskiras laiko funkcijas, kelis kartus paspauskite mygtuką ☹. → "Laiko funkcijos", Psl. 10
–	Nustatomųjų verčių mažinimas.
+	Nustatomųjų verčių didinimas.
kg	Pasirenkamas svoris programoms. → "Programos", Psl. 12
☹	Norėdami aktyvinti arba pasyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir laikykite apie 3 sekundes. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 14

4.3 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 palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Jei net trumpam atidarysite prietaiso dureles, prietaisas toliau šildysis, neišnaudodamas likutinės šilumos. Pasirinkite temperatūrą nuo 120 °C iki 230 °C. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
☹	Picos kepimo režimas	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir apvalusis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
☹	Apatinis kaitinimo elementas	Patiekalams baigti kepti arba ruošti vandens vonelėje. Kaitinama iš apačios.
☹	Didysis grilis Grilio pakopos: 1 = silpna 2 = vidutinė 3 = galinga	Plokštiems grilyje kepamiems produktams, pavyzdžiui, daržovėms, 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.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Paskirtis ir veikimo būdas
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas	Kepiniams arba mėsai, įprastai kepamiems viename lygyje. 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 funkcijų pasirinkimo rankenėlės arba savo prietaiso meniu funkcijų apžvalgą.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
	Greitasis įkaitinimas	Greitas kameros įkaitinimas be priedų. → "Greitasis įkaitinimas", Psl. 10
	Apšvietimas	Kameros apšvietimas neįjungus kaitinimo funkcijos. → "Apšvietimas", Psl. 7
	Programos	Užprogramuotų nustatytųjų verčių naudojimas įvairiems patiekalams. → "Programos", Psl. 12

4.4 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 yra viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai arba apatinis kaitinimo elementas, tuomet 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 pakopos	Grilio pakopų nustatymas Didysis grilis 1 = silpna 2 = vidutinė 3 = galinga
	Programos	Nustatykite programos funkciją. → "Programos", Psl. 12

Įkaitinimo indikatorius

Prietaisas rodo, kad jis kaista.

Po ekranu esanti linija kamrai vis labiau kaistant iš kairės į dešinę užsipildo raudonai 3 padalomis. Vykstant darbo režimo kaitinimo fazei, linija sumažėja viena padala.

Kai kaitinant pasiekiamas patiekalui dėti optimalus laikas, visi 3 linijos laukeliai šviečia raudonai.

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

4.5 Kamera

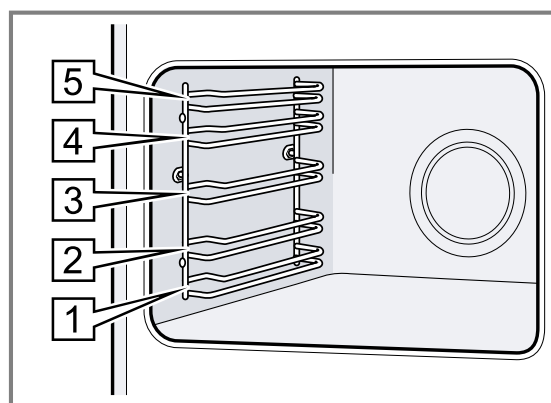
Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

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

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.
→ "Rėmas", Psl. 20



Apšvietimas

Orkaitės lemputė apšviečia kamrą.

Apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Baigiant naudoti apšvietimas išsijungia.

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

Vėsinamasis ventiliatorius veikia ir perjungus į orkaitės lemputės padėtį .

Vėsinamasis ventiliatorius

Naudojant automatiškai įsijungia vėsinamasis ventiliatorius. Oras išeina pro dureles.

DĖMESIO

Uždengus ventiliacijos tarpą prietaisas perkaista.

- ▶ Neuždenkite ventiliacijos tarpo.

Tam, kad prietaisas atvėstų ir iš kameros būtų pašalinta liekamoji drėgmė, baigus naudoti aušinimo ventiliatorius dar kurį laiką veikia.

Pastaba. Inercinio veikimo laiką galite pakeisti pagrindinėse nuostatose. Jei dažnai ruošiate labai drėgną maistą arba maistą kameroje laikote šiltai, nustatykite ilgesnį inercinio veikimo laiką.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 14

Prietaiso durelės

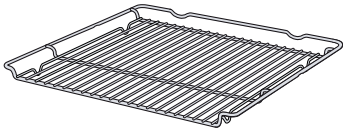
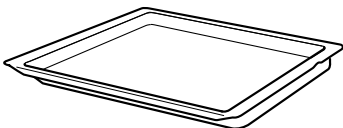
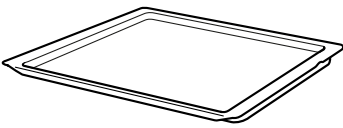
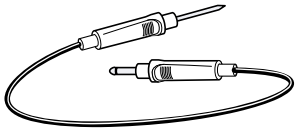
Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas bus tęsiamas.

5 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

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

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai		Naudojimas
Grotelės		▪ Pyragų formos ▪ Apkepo formos ▪ Indas ▪ Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai ▪ Užšaldyti patiekalai
Universali kepimo skarda		▪ Sultingi pyragai ▪ Kepiniai ▪ Duona ▪ Dideli kepsniai ▪ Užšaldyti patiekalai ▪ Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepant grilyje ant grotelių, surinkti.
Kepimo padėklas		▪ Padėkle kepamas pyragas ▪ Maži kepiniai
Įsmeigiamasis termometras		Tikslus kepimas arba ruošimas garuose.

5.1 Užfiksavimo funkcija

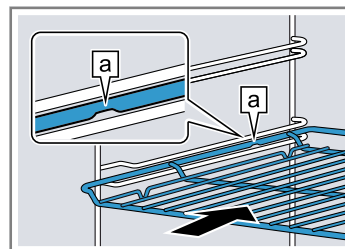
Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant.

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

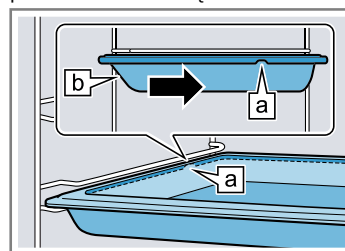
5.2 Priedo įstūmimas į kamerą

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

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



Padėklas
Pvz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas



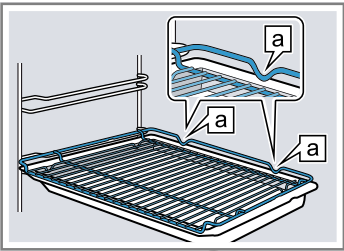
Grotelės Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn.

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

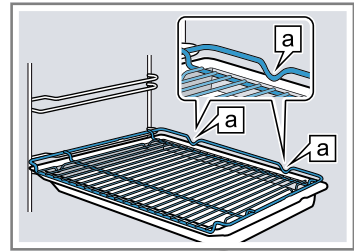
Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

Priedų derinimas

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

- Groteles ant universalios kepimo skardos uždėkite taip, kad abu tarpikliai  gale būtų ant universalios kepimo skardos krašto.
- Universalią kepimo skardą įstumkite tarp vieno įstūtimo lygmens dviejų kreipiamųjų strypelių. Tuomet groteles bus virš viršutinio kreipiamojo strypelio.

Groteles ant universalios kepimo skardos



5.3 Kiti priedai

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

www.bosch-home.com

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

6 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

6.1 Pirmasis paleidimas

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

Paros laiko nustatymas

Prietaisą prijungus arba nutrūkus elektros tiekimui ekrane mirksi paros laikas. Paros laikas rodomas nuo 12:00 val. Nustatykite faktinį paros laiką.

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

- Paros laiką nustatykite mygtuku — arba +.
 - Paspauskite mygtuką o.
- ✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.

6.2 Prietaiso valymas prieš naudojimą pirmą kartą

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

- Iš kameros išimkite gaminio informacinius dokumentus ir priedus. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pvz., stiropo rutuliukų, ir nuplėškite lipniąją juostą nuo prietaiso arba iš jo vidaus.
- Lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
- Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas.
→ "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 9

Kaitinimo būdas	3D karšto oro srautas
Temperatūra	didžiausia
Trukmė	1 val.

- Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
- Nurodytai trukmei pasibaigus išjunkite prietaisą.
- Prietaisui atvėsus, lygius kameros paviršius nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir plovimo šluoste.
- Priedus nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.

7 Svarbiausia informacija apie valdymą

7.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

- Norėdami įjungti prietaisą, pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus nulinę o.
- Norėdami išjungti prietaisą, pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į nulinę padėtį o.

7.2 Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

- Funkcijų pasirinkimo rankenėlė nustatykite kaitinimo būdą.

- Temperatūros pasirinkimo rankenėlė nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.
- Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

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

→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 6

Pastaba. Prietaise galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką.

→ "Laiko funkcijos", Psl. 10

Kaitinimo būdo keitimas

Kaitinimo būdą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Pakeiskite kaitinimo būdą funkcijų pasirinkimo rankenėle.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Temperatūros keitimas

Temperatūrą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Pakeiskite temperatūrą temperatūros pasirinkimo rankenėle.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

8 Greitasis įkaitinimas

Norėdami taupyti laiką, greitojo įkaitinimo funkcija galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

8.1 Greitojo įkaitinimo nustatymas

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

1. Greitąjį įkaitinimą nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenėle.

2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite temperatūrą.
Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik nustatę aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
✓ Po kelių sekundžių įjungiamas greitasis įkaitinimas.
✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui pasigirsta signalas ir užgęsta įkaitinimo indikatorius.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
Tinkamiausi kaitinimo būdai:
– 3D karšto oro srautas
– Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas
4. Įdėkite maistą į kamerą.

9 Laiko funkcijos

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

9.1 Laiko funkcijų apžvalga

Įvairias laiko funkcijas galima pasirinkti mygtuku .

Laiko funkcija	Naudojimas
Laikmatis	Laikmatį galite nustatyti atskirai nuo režimo. Tai neturės įtakos prietaiso veikimui.
Trukmė	Jei nustatote režimo trukmę, jai pasibaigus automatiškai išjungiamas prietaiso kaitinimas.
Pabaiga	Trukmės nuostatose galite pasirinkti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas būtų užbaigtas pageidaujamu paros laiku.
Paros laikas	Galite nustatyti paros laiką.

9.2 Laikmačio nustatymas

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

1. Spausdykite mygtuką , kol ekrane bus pažymėta .
2. Laikmačio laiką nustatykite mygtuku — arba +.

Mygtukas	Rekomenduojama vertė
—	5 min.

Mygtukas	Rekomenduojama vertė
+	10 min.

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

- ✓ Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia ir pradedamas skaičiuoti laikmačio laikas.
 - ✓ Laikmačio laikui pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinis laikmačio rodmuo.
3. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad laikmatis išsijungtų.

Laikmačio laiko keitimas

Bet kuriuo metu galite pakeisti laikmačio trukmę.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta .

- ▶ Laikmačio laiką keiskite mygtuku — arba +.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Laikmačio veikimo nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti laikmačio veikimą.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta .

- ▶ Mygtuku — nustatykite nulinį laikmačio laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir užgęsta.

9.3 Trukmės nustatymas

Galite nustatyti daugiausia 23 valandų ir 59 minučių veikimo trukmę.

Reikalavimas: Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.

1. Spausdykite mygtuką , kol ekrane bus pažymėta .
2. Mygtuku — arba + nustatykite trukmę.

Mygtukas	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 nulinės trukmės rodmuo.
- 3. 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 paruoštas, išjunkite prietaisą.

Trukmės keitimas

Trukmę galite keisti bet kada.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Trukmę keiskite mygtuku — arba +.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Trukmės nutraukimas

Bet kuriuo metu galite nutraukti skaičiuojamą trukmę.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Mygtuku — nustatykite, kad būtų rodoma nulinė trukmės vertė.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir toliau kaista neskaičiuodamas trukmės.

9.4 Pabaigos laiko nustatymas

Trukmės pabaigos laiką galite nukelti 23 valandoms ir 59 minutėms.

Pastabos

- Kaitinimo būdams su grilio funkcija pabaigos laiko nustatyti negalima.
- Kad patiekalas būtų ruošiamas optimaliai, įsijungus režimui nekeiskite pabaigos laiko.
- Kad maisto produktai nesugestų, nelaikykite jų kameroje per ilgai.

Reikalavimai

- Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.
- Nustatyta trukmė.

1. Spausdykite mygtuką ☹, kol ekrane bus pažymėta ☹.

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, prietaisas 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 dar kartą nustatyti trukmę, paspauskite mygtuką +.
- ▶ Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

Pabaigos laiko keitimas

Kad būtų pasiektas geras patiekalo paruošimo rezultatas, nustatytą pabaigos laiką galite keisti tik tol, kol neįsijungia veikimas ir neskaičiuojama trukmė.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta ☹.

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

Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada panaikinti nustatytą pabaigos laiką.

Reikalavimas: Ekrane pažymėta ☹.

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

9.5 Paros laiko nustatymas

Prietaisą prijungus arba nutrūkus elektros tiekimui ekrane mirksi paros laikas. Paros laikas rodomas nuo 12:00 val. Nustatykite faktinį paros laiką.

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

1. Paros laiką nustatykite mygtuku — arba +.
2. Paspauskite mygtuką ☹.

✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.

Paros laiko keitimas

Paros laiką galite bet kada pakeisti.

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

1. Spausdykite mygtuką ☹, kol ekrane bus pažymėta ☹.
2. Pakeiskite paros laiką mygtuku — arba +.

✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

10 Įsmeigiamasis termometras

Patiekalą tiksliai paruošite į ruošiamą maistą įsmeigę įsmeigiamąjį termometrą ir prietaise nustatę vidaus temperatūrą. Ruošiamam maistui pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, prietaisas automatiškai nustoja kaisti.

10.1 Tinkami kaitinimo būdai naudojant įsmeigiamąjį termometrą

Naudojant įsmeigiamąjį termometrą galima rinktis tik tam tikrus kaitinimo būdus.

Tinkami kaitinimo būdai yra šie:

- 3D karšto oro srautas ☼
- Švelnus karšto oro srautas ☼
- Picos kepimo režimas ☼

- Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija 
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 

Pastaba. Jei įsmeigę įsmeigiamąjį termometrą pasirinksite netinkamą kaitinimo būdą, išgirsite signalą.

10.2 Įsmeigiamojo termometro įstatymas

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

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

DĖMESIO

Antraip įsmeigiamasis termometras gali sugesti.

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

ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Įsmeigiamasis termometras yra aštrus.

- ▶ Įsmeigiamąjį termometrą naudokite atsargiai.

1. Įsmeigiamąjį termometrą įstrižai įsmeikite į storiausią mėsos vietą.
Atkreipkite dėmesį, ar įsmeigiamojo termometro viršūnė į mėsą įsmeigta tinkamoje padėtyje:
 - Viršūnė turi beveik siekti gaminamo maisto vidurį.
 - Viršūnė negali būti įsmeigta į riebalus.
 - Viršūnė negali liestis prie indo ar kaulo.
2. Gaminamą maistą su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėkite į kamerą.
Gaminamą maistą, geriausia – įdėtą į indą, pastatykite ant grotelių vidurio.
3. Įsmeigiamojo termometro jungtį prijunkite prie lizdo kameros kairėje pusėje.

Pastabos

- Jei įsmeigiamąjį termometrą ištrauksite veikiant režimui, bus atkurtos visos nuostatos.

- Jei norite apversti gaminamą maistą, įsmeigiamojo termometro neištraukite. Apvertę patikrinkite, ar įsmeigiamasis termometras įsmeigtas tinkamoje gaminamo maisto vietoje.

10.3 Įsmeigiamojo termometro nustatymas

Įsmeigiamasis termometras matuoja gaminamo maisto vidaus temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C.

Reikalavimai

- Patiekalas su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėtas į kamerą.
- Įsmeigiamasis termometras prijungtas kameroje.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.

- ✓ Ekrane pažymėta  ir rodomas vidaus temperatūros rodmuo.

2. Mygtuku – arba + nustatykite vidaus temperatūrą. Kairėje rodoma faktinė ruošiamo maisto vidaus temperatūra, dešinėje – nustatytoji, pvz., 15 °C | 75 °C.

Pastaba. Faktinė vidaus temperatūra pradedama rodyti tik maistui įkaitus iki 10 °C.

3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite kameros temperatūrą.
Kameros temperatūrą nustatykite bent 10 °C aukštesnę nei vidaus temperatūra.

Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C.

- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.
- ✓ Kai pasiekama ruošiamo maisto vidaus temperatūra, pasigirsta signalas, o ekrane rodoma faktinė vidaus temperatūra atitinka nustatytąją vidaus temperatūrą, pvz., 75 °C | 75 °C.

4. ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras labai įkaista.

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

Kai patiekalo vidaus temperatūra pasiekta, atlikite šiuos veiksmus:

- ▶ Išjunkite prietaisą.
- ▶ Įsmeigiamąjį termometrą atjunkite nuo lizdo kameroje.
- ▶ Ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš gaminamo patiekalo ir išimkite iš kameros.

11 Programos

Naudojant programas prietaisas padės paruošti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

11.1 Programoms skirti indai

Naudokite karščiui atsparų indą, tinkantį iki 300 °C temperatūrai.

11.2 Programų lentelė

Programų numeriai priskirti tam tikriems patiekalams.

Tam geriausiai tinka indai, pagaminti iš stiklo arba stiklo keramikos. Kepsnys turėtų užimti apie 2/3 indo dugno.

Netinka indai iš šių medžiagų:

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

Nr.	Patiekalas	Indas	Nustatomas svoris	Įpilkite skysčio	Įstūmimo lygis	Nuorodos
01	Viščiukas, nejdarytas paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	Viščiuko svoris	ne	2	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų
02	Kalakuto krūtinėlė visa, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	Kalakuto svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
03	Troškiny su daržovėmis Vegetariškas patiekalas	Aukštas keptuvas su dangčiu	Bendras svoris	pagal receptą	2	Ilgiau ruošiamas daržovės (pvz., morkas) supjaustykite smulkesniais gabaliukais nei trumpiau ruošiamas daržovės (pvz., pomidorus)
04	Guliašas Supjaustyta jautiena ar kiauliena su daržovėmis	Aukštas keptuvas su dangčiu	Bendras svoris	pagal receptą	2	Apačioje dėkite mėsą, ant viršaus sudėkite daržoves Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
05	Maltos mėsos kepsnys, šviežias Maltiniai iš jautienos, kiaulienos arba ėrienos	Keptuvas su dangčiu	Kepsnio svoris	ne	2	-
06	Troškintas jautienos kepsnys pvz., nugarinė, mentė, išpjova arba kepta marinuota mėsa	Keptuvas su dangčiu	Mėsos svoris	Beveik visa mėsa turi būti užpilta skysčiu	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
07	Jautienos vyniotiniai su daržovių arba mėsos įdaru	Keptuvas su dangčiu	Visų įdarytų vyniotinių svoris	Vyniotiniai turi būti beveik apsemti, pvz., sultinio ar vandens	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
08	Ėriuko koja, patroškinta be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
09	Veršienos kepsnys, liesas pvz., filė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
10	Kiaulienos sprandinės kepsnys be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	Mėsos svoris	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti

11.3 Programos nustatymas

Pastaba. Programą įjungę, jos ir svorio keisti nebegalėsite.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė nustatykite Programos .
2. Temperatūros pasirinkimo rankenėlė nustatykite Programos .
3. Mygtuku – arba + nustatykite norimą programą.

4. Paspauskite mygtuką kg .
5. Mygtuku $-$ arba $+$ nustatykite patiekalo svorį. Visada nustatykite šiek tiek didesnį svorį. Galite nustatyti tik numatytos ribos neviršijantį svorį.
- ✓ Ekrane rodoma apskaičiuota trukmė. Trukmės keisti negalima.
- ✓ Po kelių sekundžių programa įsijungia ir pradeda skaičiuoti trukmę.
- ✓ Programai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.

6. Programai pasibaigus atlikite šiuos veiksmus:
 - ▶ Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - ▶ Norėdami nustatyti papildomo ruošimo trukmę, paspauskite mygtuką $+$. Prietaisas toliau kaitinamas naudojant anksčiau pasirinktą programą.
 - ▶ Kai patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą.

12 Apsauga nuo vaikų

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

12.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir pasyvinimas

Reikalavimas: Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite į nulinę padėtį o.

- ▶ Laikykite paspaudę mygtuką ∞ , kol ekrane pasirodys „ ∞ “.
- ▶ Norėdami pasyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir palaikykite mygtuką ∞ , kol ekrane užges ∞ .

Pastaba. Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, apsauga nuo vaikų bus pasyvinta.

13 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

13.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

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

Indikatorius	Pagrindinė nuostata	Parinktys
c1	Paros laiko rodymas	0 = išjungti paros laiko rodymą 1 = rodyti paros laiką ¹
c2	Signalų trukmė pasibaigus nustatytam laikui arba lakmačio laikui	1 = 10 sekundžių 2 = 30 sekundžių ¹ 3 = 2 minutės
c3	Mygtukų tonas spaudžiant mygtuką	0 = išjungta 1 = įjungta ¹
c4	Aušinimo ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	1 = trumpas 2 = vidutinis ¹ 3 = ilgas 4 = labai ilgas
c5	Laukimo laikas, kol bus perimta nuostata	1 = 3 sekundės ¹ 2 = 6 sekundės 3 = 10 sekundžių
c6	Nustatoma apsauga nuo vaikų	0 = ne 1 = taip ¹
c7	Vandens kietumas ²	0 = suminkštintas 1 = minkštas (iki 1,5 mmol/l) 2 = vidutinis (1,5–2,5 mmol/l) 3 = kietas (2,5–3,8 mmol/l) 4 = labai kietas (daugiau nei 3,8 mmol/l) ¹

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

² Tik prietaiso tipams su garų funkcija

13.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

Reikalavimas: Prietaisas išjungtas.

1. Paspauskite mygtuką ☹ ir laikykite apie 4 sekundes.
- ✓ Ekrane pasirodo pirmoji pagrindinė nuostata, pvz., *cf* !.
2. Pakeiskite nuostatą mygtuku — arba +.
3. Mygtuku ☹ perjunkite kitą pagrindinę nuostatą.

4. Norėdami išsaugoti nuostatą, paspauskite mygtuką ☹ ir laikykite apie 4 sekundes.

Pastaba. Nutrūkus elektros tiekimui, atkuriamos gamyklinės pagrindinės nuostatos.

Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Įjunkite ir išjunkite prietaisą funkcijų pasirinkimo raištelė.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

14 Valymas ir priežiūra

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

14.1 Valymo priemonės

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO

Netinkamos valymo priemonės gali pažeisti prietaiso paviršius.

- ▶ Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių.

- ▶ Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- ▶ Nenaudokite kietų šveičiamųjų pagalvėlių ar valymo kempinių.
- ▶ Nenaudokite jokių specialių valiklių, kurie prieš valant pašildomi.

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

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

Naujose kempinėse yra gamybos priemonių likučių.

- ▶ Naujas kempinines šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

14.2 Tinkamos valymo priemonės

Naudokite tik tokias valymo priemones, kurios tinka įvairiems prietaiso paviršiams.

Vadovaukitės prietaiso valymo instrukcija.

Priekinė prietaiso dalis

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Nerūdijantysis plienas	▪ Karštas šarmas ▪ Speciali nerūdijančio plieno priežiūros priemonė šiltemis paviršiams	Siekdami išvengti rūdijimo, nuo nerūdijančio plieno paviršių iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Užtepkite ploną nerūdijančio plieno priežiūros priemonės sluoksnį.
Plastikas arba lakuoti paviršiai pvz., valdymo skydelis	▪ Karštas šarmas	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio.

Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių stiklai	▪ Karštas šarmas ▪ Nerūdijančio plieno kempinė	Nenaudokite stiklo grandiklio. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 17
Durelių dangtis	▪ Iš nerūdijančio plieno: Nerūdijančio plieno valiklis ▪ Iš plastiko: Karštas šarmas	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Patarimas. Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dangtį, nuimkite jį. → "Prietaiso durelės", Psl. 17

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių rankena	Karštas šarmas	Siekdami išvengti nepašalinamų dėmių, iškart pašalinkite kalkių šalinimo priemonę nuo durelių rankenos.
Durelių sandariklis	Karštas plovimo šarmas	Neišimkite ir nešveiskite.

Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Emaliuoti paviršiai	- Karštas šarmas - Acto tirpalas - Orkaičių valiklis - Nerūdijančio plieno kempinė	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančio plieno spirale. Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų. Pastabos - Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti ir dėl to gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. - Plonų padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos. - Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	Karštas šarmas	Jeigu orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rėmas	- Karštas šarmas - Nerūdijančio plieno kempinė	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančio plieno spirale. Patarimas. Norėdami išvalyti rėmą, iškabinkite jį. → "Rėmas", Psl. 20
Priedai	- Karštas šarmas - Orkaičių valiklis - Nerūdijančio plieno kempinė	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančio plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.
Įsmeigiamasis termometras	Karštas šarmas	Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje.

14.3 Prietaiso valymas

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojamas prietaisas įkaista.

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

⚠️ 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. 15

- Prietaisą valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle.

- Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.

→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 15

- Nusausinkite minkšta servetėle.

15 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.

15.1 Pagalbinės valymo programos nustatymas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Reikalavimas: Kamera turi būti visiškai atvėsusi.

1. Išimkite iš kameros priedus.
2. 0,4 litro vandens sumaišykite su vienu lašeliu ploviklio ir išpilkite ant kameros dugno. Uždarykite prietaiso dureles.
Nenaudokite distiliuoto vandens.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą Apatinis kaitinimo elementas □.
4. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite 80 °C.
5. Spausdykite mygtuką ☺, kol ekrane bus pažymėta ☺.
6. Mygtuku – arba + nustatykite 4 minučių trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
7. Išjunkite prietaisą ir apie 20 minučių palaukite, kol kamera atvės.

15.2 Kameros valymas pasibaigus pagalbinei valymo programai

DĖMESIO

Dėl ilgalaikės drėgmės kameroje prasideda korozija.

- Pasibaigus pagalbinei valymo programai išvalykite ir kruopščiai išsausinkite kamerą.

Reikalavimas: Kamera atvėsusi.

1. Kameroje likusį vandenį išvalykite drėgmę sugeriančia kempine.
2. Šluoste arba minkštu šepetėliu nuvalykite emaliuotus kameros paviršius. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių kraštelių nuvalykite actu suvilgyta šluoste ir švriu vandeniu.
4. Išsausinkite kamerą minkšta servetėle.
5. Kai kamera gerai išvalyta, atlikite šiuos veiksmus:
 - Kad kamera išdžiūtų, maždaug 1 valandą palikite prietaiso dureles šiek tiek praviras (apie 30°).
 - Jei norite, kad kamera išdžiūtų greičiau, pravėrę prietaiso dureles apie 5 minutes pakaitinkite nustatę 3D karšto oro srautas ☼ ir 50 °C.

16 Prietaiso durelės

Norėdami kruopščiai išvalyti prietaiso dureles, galite jas išmontuoti.

16.1 Prietaiso durelių iškabinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- Mūvėkite apsaugines pirštines.

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- Nelieskite lankstų srities.

1. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

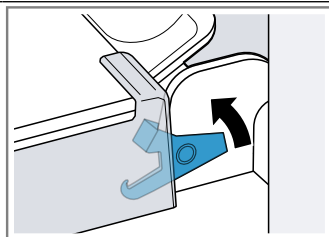
2. ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

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

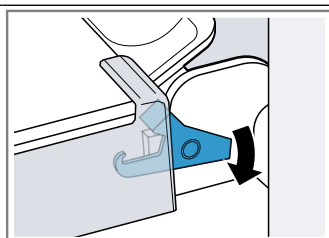
Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.

Blokavimo svirtis atlenkta



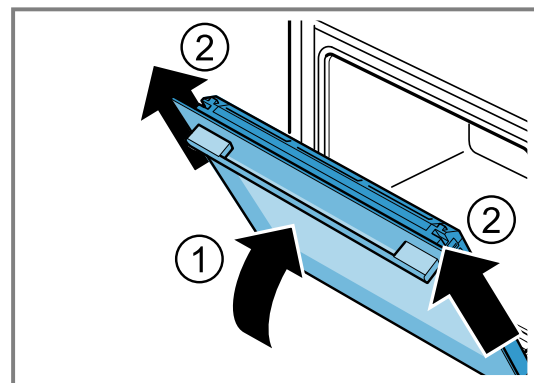
Lankstas užfiksuotas ir negali užsilenkti.

Blokavimo svirtis užlenkta



Prietaiso durelės užfiksuotos ir jų negalima iškabinti.

- ✓ Blokavimo svirtys atlenktos. Lankstai užfiksuoti ir negali užsilenkti.
3. Iki galo uždarykite prietaiso dureles ①. Tvirtai suimkite prietaiso dureles abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėse ir ištraukite keldami į viršų ②.



4. Atsargiai padėkite prietaiso dureles ant lygaus paviršiaus.

16.2 Prietaiso durelių įkabinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

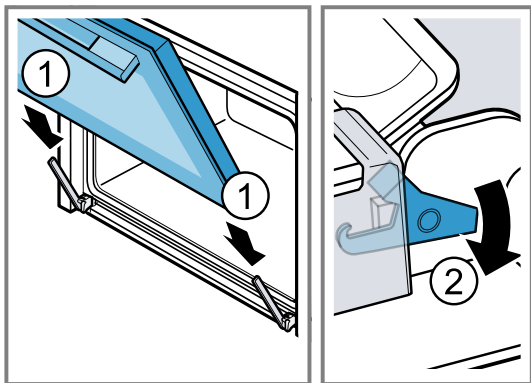
- Nelieskite lankstų srities.

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

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

1. Tiesiai stumkite prietaiso dureles ant abiejų lankstų ①. Prietaiso dureles įstumkite iki galo.
2. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

3. Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis ②.



- ✓ Blokavimo svirtys užlenktos. Prietaiso durelės užfiksuotos ir jų negalima iškabinti.
- 4. Uždarykite prietaiso dureles.

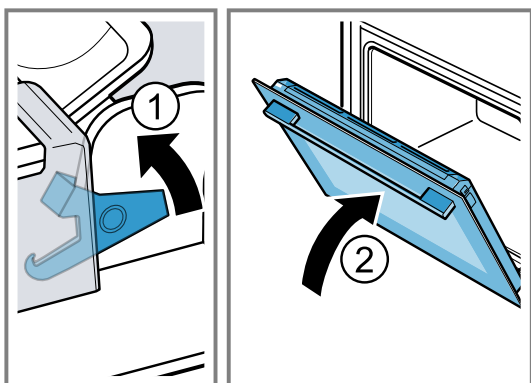
16.3 Durelių stiklų išmontavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

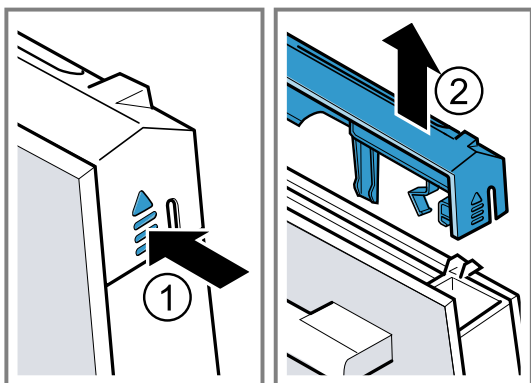
Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.
- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

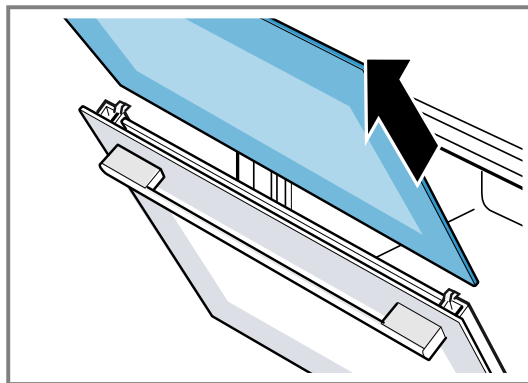
1. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.
2. Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis ①.
- ✓ Blokavimo svirtys atlenktos. Lankstai užfiksuoti ir negali užsilenkti.
3. Iki galo uždarykite prietaiso dureles ②.



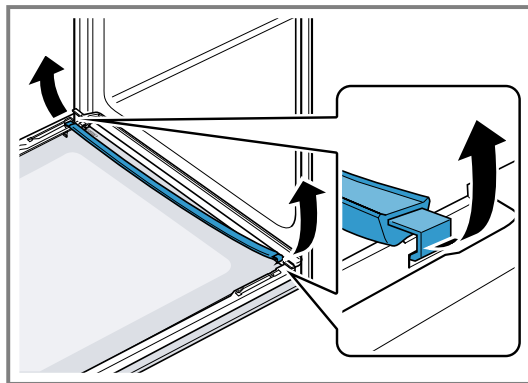
4. Durelių dangtį kairėje ir dešinėje pusėje spauskite iš išorės ①, kol jis atsilaisvins.
5. Nuimkite durelių dangtį ②.



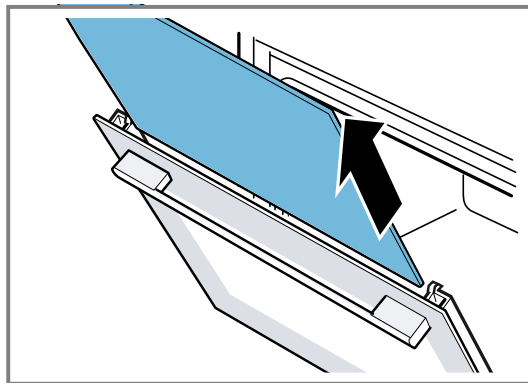
6. Ištraukite vidinį stiklą ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.



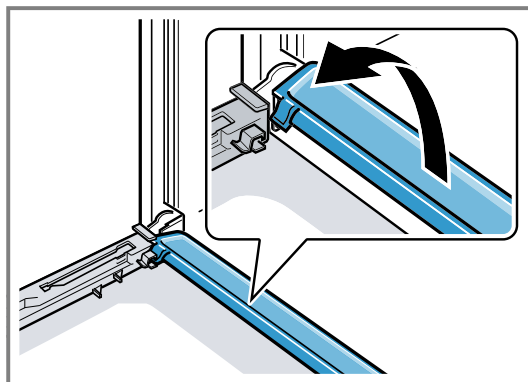
7. Atidarykite prietaiso dureles ir išimkite durelių sandariklį.



8. Ištraukite tarpinį stiklą ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.



9. Norėdami išvalyti, kondensato juostelę galite išimti.
- ▶ Atidarykite prietaiso dureles.
 - ▶ Atlenkite kondensato juostelę į viršų ir ištraukite.



10. ⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

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

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

11. Kondensato juostelę nuvalykite šluoste ir karštu plovimo šarmu.

12. Nuvalykite prietaiso dureles.

→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 15

13. Nusausinkite durelių stiklus ir vėl sumontuokite.

→ "Durelių stiklų montavimas", Psl. 19

16.4 Durelių stiklų montavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

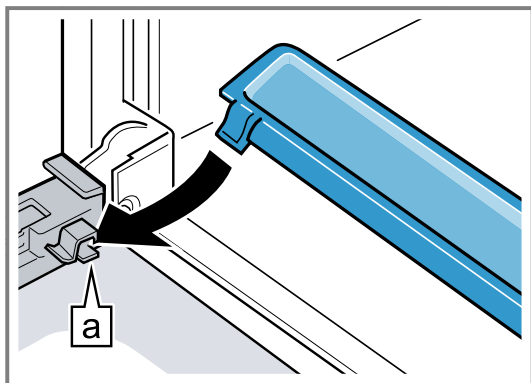
- Nelieskite lankstų srities.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

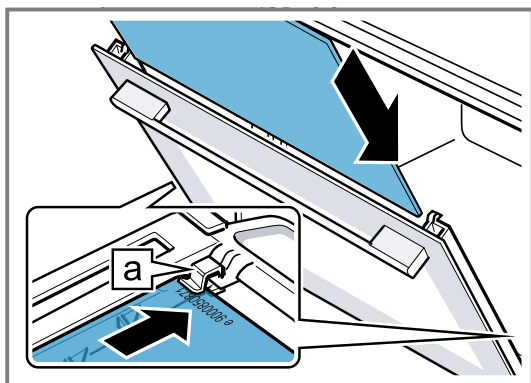
- Mūvėkite apsaugines pirštines.

1. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

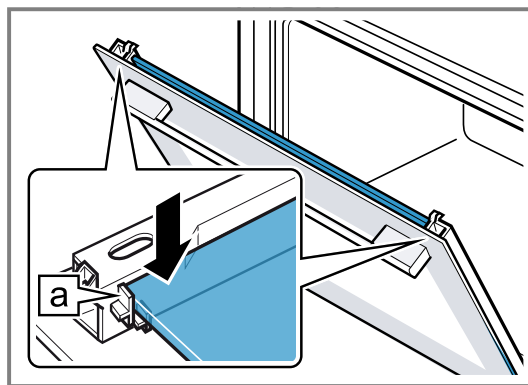
2. Įdėkite kondensato juostelę vertikaliai į laikiklį **a** ir pasukite žemyn.



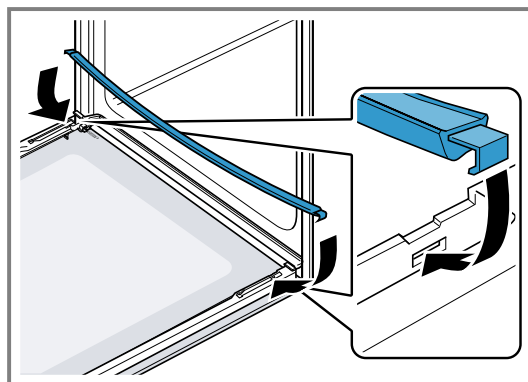
3. Tarpinį stiklą įstumkite į kairįjį ir dešinįjį laikiklius **a**.



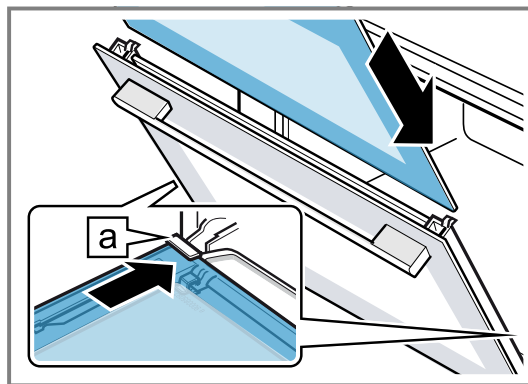
4. Viršuje spauskite tarpinį stiklą, kol jis įlīs į kairįjį ir dešinįjį laikiklius **a**.



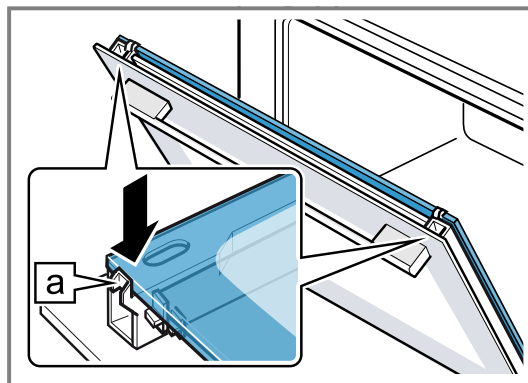
5. Atidarykite prietaiso dureles ir įkabinkite durelių sandariklį.



6. Į kairįjį ir dešinįjį laikiklius **a** įstumkite vidinį stiklą.



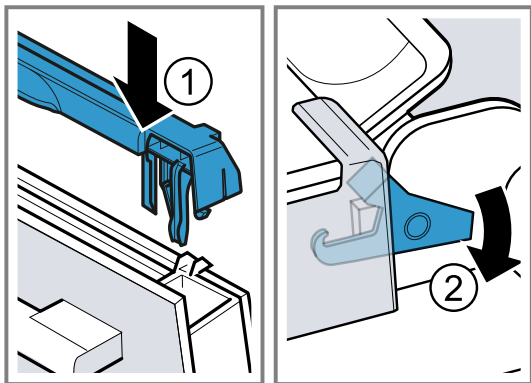
7. Viršuje spauskite vidinį stiklą, kol jis įlīs į kairįjį ir dešinįjį laikiklius **a**.



8. Uždėkite durelių dangtį **1** ir spauskite, kol išgirsite, kad užsifiksavo.

9. Iki galo atidarykite prietaiso dureles.

10. Užlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis ②.



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

11. Uždarykite prietaiso dureles.

Pastaba. Kamara vėl naudokite tik tinkamai sumontavę durelių stiklus.

17 Rėmas

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

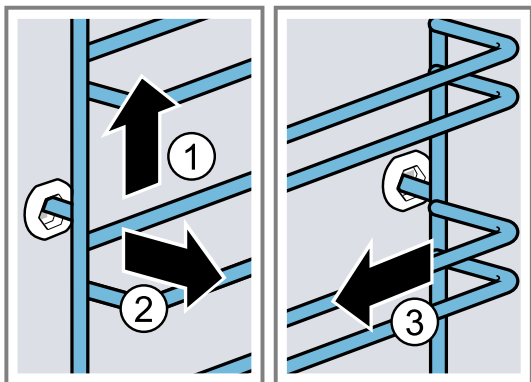
17.1 Rėmo iškabimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Rėmas labai įkaista

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

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



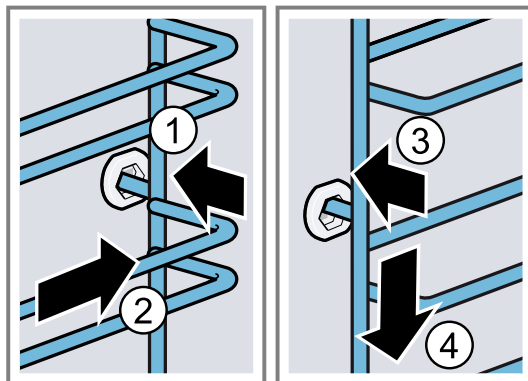
3. Nuvalykite rėmą.

→ "Valymo priemonės", Psl. 15

17.2 Rėmo įkabimas

Pastaba. Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje.

1. Stumkite rėmą į galinę ertmę ①, kol jis priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite pirmyn ②.
2. Stumkite rėmą į priekinę ertmę ③, kol jis priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite žemyn ④.



18 Sutrikimų šalinimas

Nedidelės 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. 22

⚠ 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.

- Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

18.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis. ► Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Nutrūko elektros tiekimas. ► Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.
Ekrane mirksi paros laikas.	Nutrūko elektros tiekimas. ► Iš naujo nustatykite paros laiką. → "Paros laiko nustatymas", Psl. 11
Pasibaigus trukmei prietaisas vi-siškai neišsijungia.	Pasibaigus trukmei prietaisas nebekaista. Neišsijungia orkaitės lemputė ir vėsina-masis ventiliatorius. Naudojant kaitinimo būdus su oro recirkuliacija toliau veikia kameros galinėje sienelėje esantis ventiliatorius. ► Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite į nulinę padėtį. ✓ Prietaisas išjungtas. ✓ Orkaitės lemputė ir galinėje sienelėje esantis ventiliatorius išjungti. ✓ Vėsinamasis ventiliatorius automatiškai išsijungia prietaisui atvėsus.
Ekrane šviečia ∞ ir nepavyksta nustatyti prietaiso.	Aktyvinta apsaugos nuo vaikų funkcija. ► Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku ∞. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 14
Ekrane rodomas pranešimas su E , pvz., E05-32.	Elektronikos triktis 1. Paspauskite mygtuką ⊙. ► Jei reikia, iš naujo nustatykite paros laiką. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, klaidos pranešimas užgęsta. 2. Jei klaidos pranešimas pasirodo vėl, susisieki-te su klientų aptarnavimo tarnyba. Nurodykite tikslų klaidos pranešimą ir savo prietaiso E numerį → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 22
Netenkina paruošimo rezultatas.	Netinkamos nuostatos. Nustatomosios vertės, pvz., temperatūra arba trukmė, priklauso nuo recepto, kiekio ir maisto produkto. ► Kitą kartą nustatykite mažesnes arba didesnes vertes. 

18.2 Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

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

⚠ **ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios da-lys įkaista.

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

⚠ **ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekiama įtampa.

- Siekdami išvengti elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.

- Be to, iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžu-tėje išjunkite saugiklį.

⚠ **ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

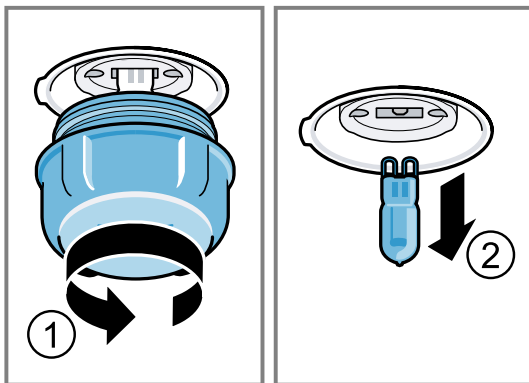
Stiklinis dangtis jau gali būti suskilęs dėl išorinio po-veikio arba įmontuojant ar išmontuojant gali sudužti, jei bus per daug spaudžiamas.

- Būkite atsargūs įmontuodami arba išmontuodami stik-linį dangtį.
- Mūvėkite apsaugines pirštines arba naudokite indų šluostę.

Reikalavimai

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

3. Ištraukite halogeninę lemputę jos nesukdami ②.



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

19 Utilizavimas

19.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.
Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



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

20 Klientų aptarnavimo tarnyba

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.

20.1 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.

21 Viskas pavyks

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

21.1 Bendrosios gaminimo nuorodos

Ruošdami bet kokius patiekalus atkreipkite dėmesį į toliau pateiktą informaciją.

- Temperatūra ir trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. Todėl nurodomi nuostatų diapazonai. Pirmiausia pabandykite nustatę mažesnes vertes.
- Nustatomosios vertės galioja maistą dedant į neįkaitintą kamerą. Jei vis tiek norite įkaitinti, priedą į kamerą dėkite tik pasibaigus įkaitinimo trukmei.
- Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

DĖMESIO

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti groteles.

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

Nuoroda alergiškiems nikeliui

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

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

→ "Kiti priedai", Psl. 9

21.2 Kepimo nurodymai

Kai ketinate kepti, visada įstumkite į nurodytą lygį.

Kepimas viename lygyje	Lygis
aukšti kepiniai arba forma ant grotelių	2
žemi kepiniai arba kepimo padėklas	3
Kepimas dviejuose lygiuose	Lygis
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1
Formos ant grotelių:	Lygis
pirmos grotelės	3
antros grotelės	1

Kepimas trijuose lygiuose	Aukštis
Kepimo padėklas	5
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1

Pastabos

- Kepdami keliuose lygiuose nustatykite karšto oro srautą. Vienu metu įstumti kepiniai nebūtinai iškės tuo pačiu metu.
- Formas į kamerą dėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos.
- Kad rezultatas būtų optimalus, rekomenduojama naudoti tamsias metalines kepimo formas.

21.3 Kepimo paprastai ir griliu nurodymai

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

- Kuo didesnis svorio paukštiena, mėsa ar žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.
- Paukštieną, mėsą ir žuvį apverskite prabėgus maždaug 1/2–2/3 nurodyto laiko.

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Plakotos tešlos pyragas, paprastas	Vainiko forma arba Keturkampė forma	2		150-170	50-70
Plakotos tešlos pyragas, plonas (keturkampėje formoje)	Vainiko forma arba Keturkampė forma	2		150-170	60-80

- Apversdami paukštieną turėkite omenyje, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės arba odos pusė.

Mėsos kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

Ant grotelių labiausiai tinka kepti didelį paukštį arba kelis gabalėlius

- Atsižvelgdami į kepimo patiekalo dydį ir rūšį, į universalią kepimo skardą įpilkite iki 1/2 litro vandens. Iš surinktų kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir mažiau užsiterš kamera.
- Įjungus grilio režimą prietaiso durelės turi būti uždarytos. Niekada nekepkite griliu atidarę prietaiso dureles.
- Griliu kepus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai vienu lygiu žemiau įstumkite universalią kepimo skardą nusklembtąja dalimi į prietaiso durelių pusę. Į ją sulašės riebalai.

Kepimas inde

Ruošiant inde su dangčiu, kamera liks švaresnė.

Vadovaukitės gamintojo pateiktais nurodymais dėl kepimo indų. Geriausiai tinka indai iš stiklo.

Indas be dangčio

- Naudokite aukštą kepimo formą.
- Padėkite indą ant grotelių.
- Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalią kepimo skardą.

Indas su dangčiu

- Padėkite indą ant grotelių.
- Traški gali būti net ir keptuve su dangčiu paruošta mėsa, paukštiena ir žuvis. Tam naudokite keptuvą su stikliniu dangčiu. Nustatykite aukštesnę temperatūrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Karštą stiklinį dangtį padėjus ant drėgno arba šalto pagrindo, stiklas gali įskilti.

- Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusiplikyti!

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

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

21.4 Patiekalų pasirinkimas

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygiai	Vainiko forma arba Keturkampė forma	3+1		140-150	70-85
Vaisių arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardoma forma, 26 cm skersmens	2		170-190	55-80
Sviestinės bandelės, 900 g, neįdarytos	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		155	25-40
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		150-160 ¹	30-40
Biskvitinis vyniotinis	Universalusis padėklas	3		180-200 ¹	10-15
Marmurinis keksas, 2 kg	Universalusis padėklas	3		170	30-50
Riešutiniai trikampiai, 1,6 kg	Universalusis padėklas	3		165	25-45
Trapios tešlos pyragas su sultingu įdaru	Universalusis padėklas	2		160-180	55-95
Sviestinis pyragas, 900 g	Universalusis padėklas	3		150	20-35
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universalusis padėklas	3		180-200	30-55
Apskritos akytosios bandelės	Keksų padėklas	2		170-190	20-40
Mieliniai kepiniai	Universalusis padėklas	3		160-180	25-35
Sausainiai	Universalusis padėklas	3		140-160	15-25
Sausainiai, 2 lygis	Universalusis padėklas + Kepimo padėklas	3+1		140-160	15-25
Sausainiai, 3 lygiai	Universalusis padėklas + 2x Kepimo padėklas	5+3+1		140-160	15-25
Baltymų kremas	Universalusis padėklas	3		80-90 ¹	120-150
Duona, 1000 g (stačiakampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba Keturkampė forma	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo	Universalusis padėklas	2		200-220	25-35
Pica, šviežia, ant kepimo padėklo	Universalusis padėklas	3		180-200	20-30
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	2		250-270 ¹	15-20
Pica, šviežia, plonapadė, picos formoje	Picos padėklas	2		250-270 ¹	8-13
Kišas	Atviro pyrago forma arba Juodas padėklas	1		210-230	30-40

¹ Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Kišas	Atviro pyrago forma arba Juodas padėklas	2		190-210	25-35
Burekas	Universalusis padėklas	1		180-200	40-50
Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų	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		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		160-170	130-150
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg ¹	Grotelės + Universalusis padėklas	3		210-220	40-50 ²
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg ³	Indas su dangčiu	2		200-220	130-150
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės + Universalusis padėklas	3		200-220	60-70 ²
Mėsainis, 3–4 cm aukščio ⁴	Grotelės	4		3	25-30 ⁵
Ėriuko koja be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,0 kg, surišta ⁶	Indas be dangčio	2		170-190	70-80 ⁷
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis ¹	Grotelės	2		160-180	20-30

Jogurtas

Paruoškite jogurtą savo prietaisu.

Jogurto paruošimas

1. Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.
2. Iš anksto paruoštą jogurto masę supilstykite į mažus indelius, pvz., į puodelius ar mažas taures.

Nuostatos, rekomenduojamos desertams

3. Uždenkite indus plėvele, pvz., šviežumą palaikančia plėvele.
4. Pastatykite indus ant kameros dugno.
5. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
6. Paruoštą jogurtą laikykite šaldytuve.

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas	1. 2.	1. 100 2. -	1. ⁸ 2. 8-9 val.

21.5 Kontroliniai patiekalai

Kepimas

- Nustatomosios vertės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.

- Atkreipkite dėmesį į rekomenduojamose nuostatose pateikiamą informaciją apie įkaitinimą. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.

¹ Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.

² Apverskite patiekalą praėjus 1/2–2/3 viso laiko.

³ Ruošimo pradžioje į indą įpilkite vandens, min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje.

⁴ Universalią kepimo skardą įstumkite po apačia, į 2 įstūmimo lygį.

⁵ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

⁶ Į indą įpilkite vandens, kad apsemtų dugną.

⁷ Patiekalo nevartykite.

⁸ Prietaisą kaitinkite 15 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

- Iš pradžių kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.
- Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant kepimo padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
- Įstūmimo lygiai kepat 2 lygiuose:
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
 - Kepimo padėklas: 1 lygis
 - Formos ant grotelių:
 - Pirmos grotelės: 3 lygis
 - Antros grotelės: 1 lygis
- Įstūmimo lygiai kepat 3 lygiuose:
 - Kepimo padėklas: 5 lygis
 - Universali kepimo skarda: 3 lygis
 - Kepimo padėklas: 1 lygis
- Drėgnas biskvitas
 - Jei kepat 2 lygiuose, atidaromasias formas ant grotelių išdėstykite pakaitomis centre.
 - Galite naudoti ne tik groteles, bet ir mūsų siūlomą karšto oro gruzdintuvę.

Rekomenduojamos kepimo nuostatos

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Universalusis padėklas	3		140-150 ¹	25-35
Forminiai sausainiai	Universalusis padėklas	3		140-150 ¹	20-30
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universalusis padėklas + Kepimo padėklas	3+1		140-150 ¹	25-35
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	Universalusis padėklas + 2x Kepimo padėklas	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Universalusis padėklas	3		150-160 ¹	25-35
Small Cakes	Universalusis padėklas	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Universalusis padėklas	3		155	25-40
Small Cakes, 2 lygiai	Universalusis padėklas + Kepimo padėklas	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 lygiai	Universalusis padėklas + 2x Kepimo padėklas	5+3+1		140 ¹	30-40
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm skersmens	2		160-170 ²	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm skersmens	2		160	25-45
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	Išardoma forma, 26 cm skersmens	3+1		150-160 ²	35-50

Kepimas griliu

Nuostatos, rekomenduojamos kepat griliu

Patiekalas	Priedai / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučio skrudinimas	Grotelės	5		3 ¹	0,5-1,5

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

² Įkaitinkite prietaisą. Nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

22 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



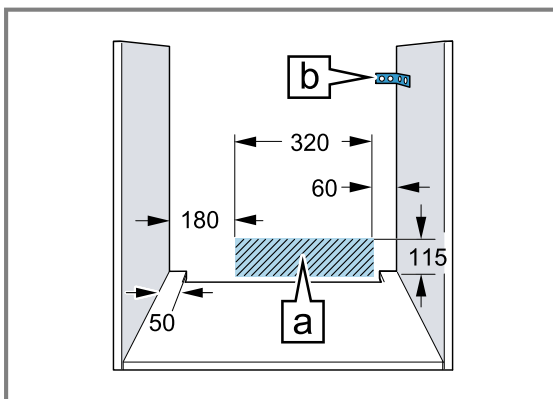
mm

22.1 Bendrosios montavimo nuorodos

Prieš montuodami prietaisą susipažinkite su šiomis nuorodomis.

- Prietaisu naudosis saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas transportuojant pažeistas, jo nejunkite.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nuorodų.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 95 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Prietaisas gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjūvenas. Jos gali pakenkti elektrinių dalių funkcijoms.
- Pastatykite prietaisą ant horizontaliai išlygiuoto paviršiaus.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto **a** srityje arba už montavimo srities.

1 Nepritvirtintus baldus prie sienos reikia pritvirtinti įprastu kampiniu **b**.



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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įrengus prietaisą vaikams negali būti pasiekiamos angos galinėje prietaiso sienelėje, net per apatinius stalčius ir virtuvės spintele. Tai užtikrinama įmontuojant. Įrengiant virtuvės saloje reikia naudoti uždara galinę sienelę.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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

- ▶ Nenaudokite ilginimo kabelių ir keliagubų kištukinių lizdų blokų.
- ▶ Naudokite tik gamintojo aprobuotus adapterius ir el. tinklo prijungimo linijas.
- ▶ Jeigu el. tinklo prijungimo kabelis per trumpas ir negalite gauti ilgesnio el. tinklo prijungimo kabelio, kreipkitės į elektrikus, kad atitinkamai įtaisytų namo instaliaciją.

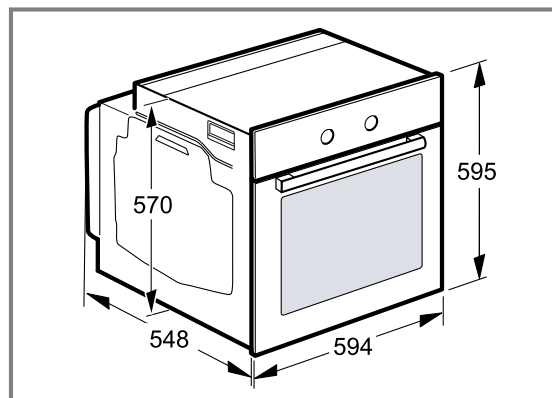
DĖMESIO

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

- ▶ Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos.

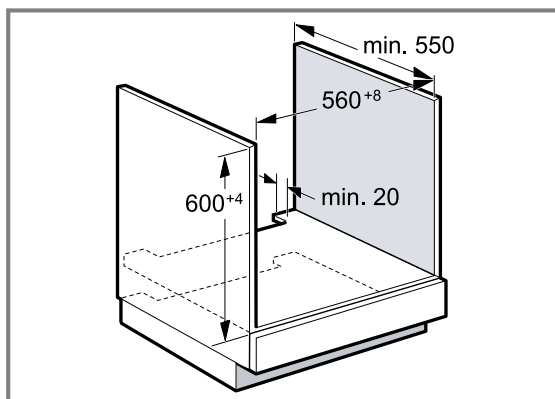
22.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



22.3 Montavimas po stalviršiu

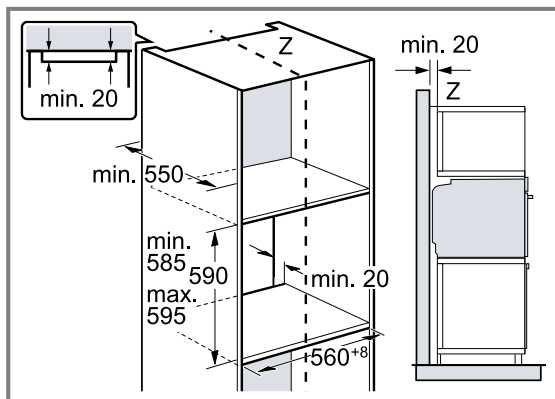
Montuodami po stalviršiu laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.
- Derinant su indukciniėmis kaitlentėmis tarpo tarp stalviršio ir prietaiso uždengti papildomomis lentjuostėmis negalima.
- Stalviršis turi būti tvirtinamas prie įmontuojamojo baldų.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.
- Atkreipkite dėmesį į skirtingas nacionalines kaitlentės montavimo nuorodas.

22.4 Montavimas aukštoje spintoje

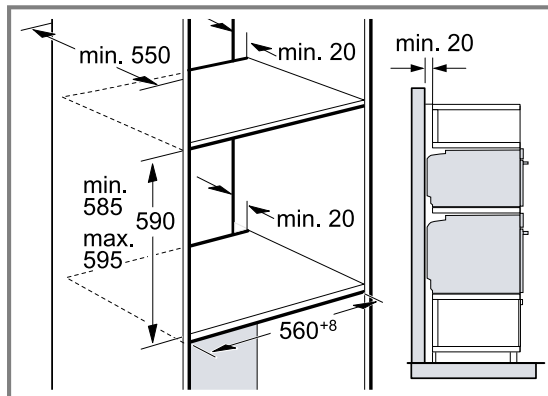
Montuodami aukštoje spintoje laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nurodymų.



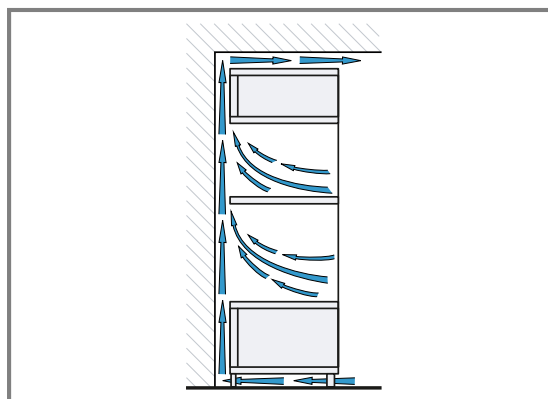
- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Prietaisą montuokite tik tokia aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

22.5 Dviejų prietaisų montavimas vienas virš kito

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



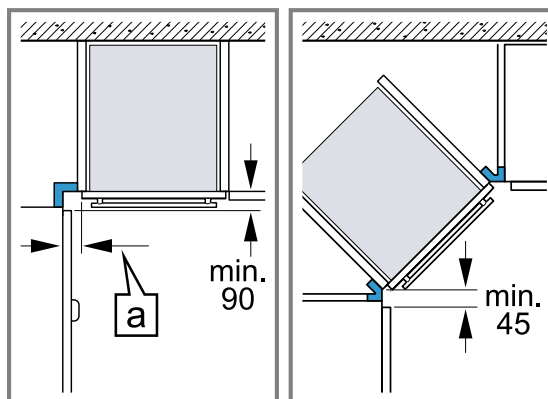
- Kad prietaisai vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Siekiant užtikrinti pakankamą abiejų prietaisų ventiliaciją, apatinėje srityje reikia išpjauti mažiausiai 200 cm² ventiliacijos angą. Tam apipjaukite apdailą arba uždėkite ventiliacijos grotelės.
- Reikia atkreipti dėmesį, kad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



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

22.6 Montavimas kampe

Montuodami kampe laikykitės montavimo matmenų ir montavimo nuorodų.



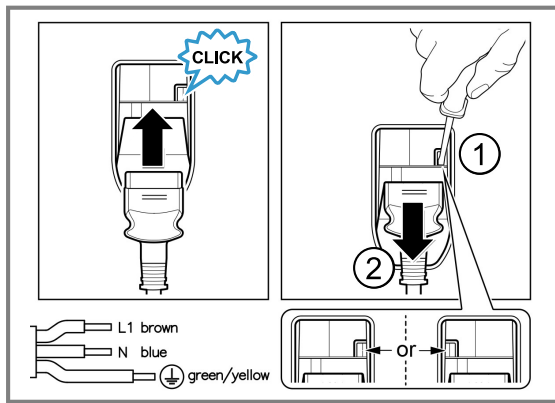
- Kad būtų galima atidaryti prietaiso dureles, montuojant į kampą būtina atsižvelgti į minimalius matmenis.

Matmuo $\square$ priklauso nuo baldo priekinės dalies ir rankenos storio.

22.7 Elektros jungtis

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

- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naudojamas tik su žemimo laido jungtimi.
- Reikia naudoti saugiklius, atitinkančius duomenų lentelėje nurodytus duomenis ir šalyje galiojančius tvarkius.
- Atliekant bet kokius montavimo darbus, turi būti atjungtas įtampos tiekimas.
- Prietaisas gali būti jungiamas tik komplekte esančiu jungiamuoju laidu.
- Elektros laidą reikia stumti galinėje prietaiso pusėje, kol pasigirs spragtelėjimas. 3 m ilgio elektros laidą galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.



- Elektros laidas gali būti keičiamas tik originaliu laidu. Jį galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Įmontuojant turi būti užtikrinama apsauga nuo prisilietimo.

Prietaiso elektros jungties prijungimas kištuku su apsauginiu kontaktu

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

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

Prietaiso elektros jungties prijungimas nenaudojant kištuko su apsauginiu kontaktu

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

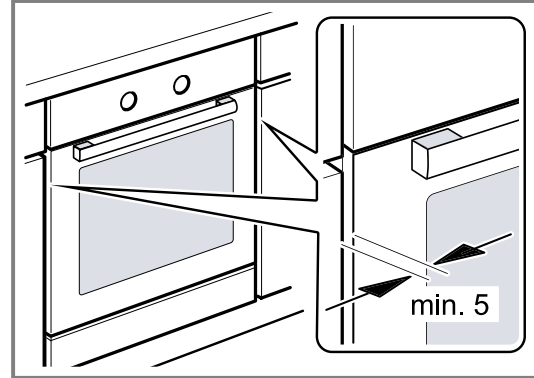
1. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidą. Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas.
2. Junkite pagal jungimo schemą. Įtampa nurodyta specifikacijų lentelėje.

3. Jungimo prie elektros tinklo laido gyslas prijunkite pagal spalvas:

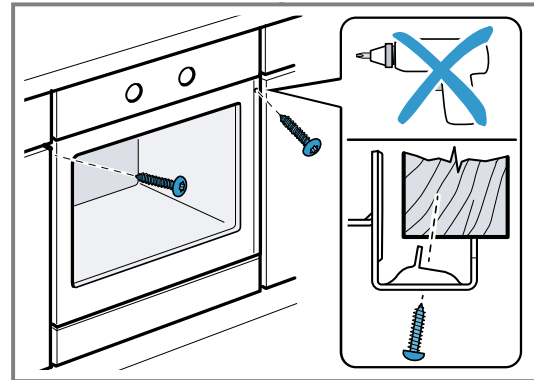
- ▶ žalia ir geltona = apsauginis laidas $\oplus$
- ▶ mėlyna = neutralusis (nulinis) laidas
- ▶ ruda = fazė (išorinis laidas)

22.8 Prietaiso įmontavimas

1. Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.



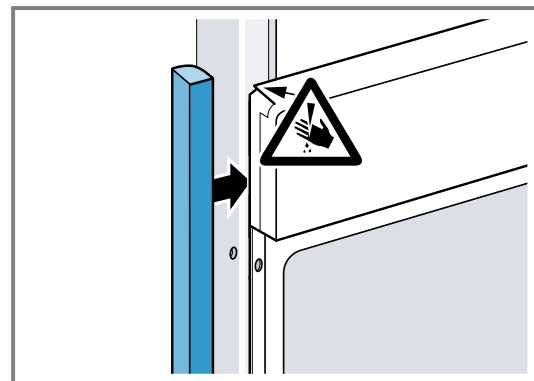
2. Priveržkite prietaisą.



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

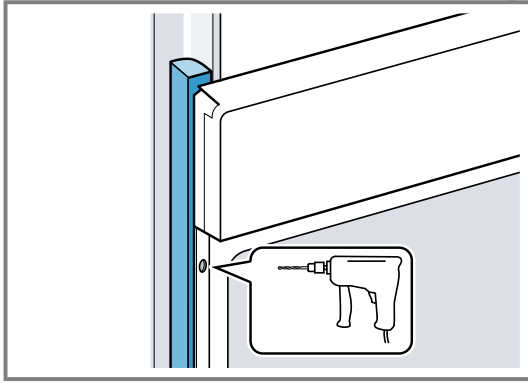
22.9 Virtuvės baldų komplektuose be išorinių rankenų, su vertikalia vidine rankena:

1. Abiejose pusėse pritvirtinkite užpildą, kad uždengtumėte aštrius kraštus ir galėtumėte montuoti saugiai.

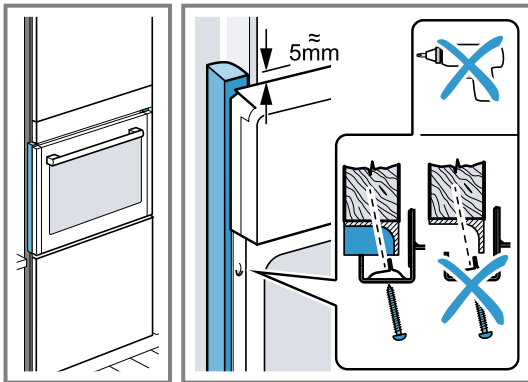


2. Pritvirtinkite užpildą prie baldo.

3. Norėdami įsukti varžtą, prieš tai pragręžkite užpildą ir baldą.



4. Pritvirtinkite prietaisą tinkamu varžtu.



22.10 Prietaiso išmontavimas

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



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



9001933342 (050325) REG25

It