

SIEMENS



# Integruota orkaitė

HR675GB.1S

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

It Naudojimo instrukcija

Register  
your  
product  
online



# Turinys

 <b>Naudojimas pagal paskirtį</b> .....	<b>4</b>	 <b>Pagrindiniai nustatymai</b> .....	<b>16</b>
 <b>Svarbūs saugos nurodymai</b> .....	<b>5</b>	Nuostatų keitimas .....	16
Bendroji informacija .....	5	Nuostatų sąrašas .....	16
Halogeninė lemputė .....	5	Paros laiko keitimas .....	17
Garai .....	5	 <b>Garai</b> .....	<b>17</b>
Valymo funkcija .....	6	Triukšmas .....	17
 <b>Galimos gedimų priežastys</b> .....	<b>6</b>	Ruošimas garuose, naudojant garų srauto funkciją ..	17
Bendroji informacija .....	6	Vandens bakelio pripildymas .....	18
Garai .....	7	Po kiekvieno darbo su garais režimo .....	19
 <b>Aplinkos apsauga</b> .....	<b>7</b>	 <b>Šabo nustatymas</b> .....	<b>19</b>
Energijos taupymas .....	7	Šabo nuostato įjungimas .....	19
Ekologiškas utilizavimas .....	7	 <b>Valymo priemonės</b> .....	<b>20</b>
 <b>Susipažinkite su prietaisu</b> .....	<b>8</b>	Tinkamos valymo priemonės .....	20
Valdymo skydelis .....	8	Prietaiso švaros palaikymas .....	21
Valdymo elementai .....	8	 <b>Valymo funkcija</b> .....	<b>21</b>
Ekranas .....	8	Prieš įjungiant valymo funkciją .....	21
Darbo režimų meniu .....	9	Savaiminio valymosi režimo nustatymas .....	22
Kaitinimo būdai .....	9	Pasibaigus valymo funkcijai .....	22
Garai .....	10	Kalkių šalinimo nustatymas .....	22
Papildoma informacija .....	10	 <b>Rėmai</b> .....	<b>23</b>
Kameros funkcijos .....	10	Rėmo iškabimas ir įkabimas .....	23
Vandens bakelis .....	11	 <b>Prietaiso durelės</b> .....	<b>23</b>
 <b>Priedai</b> .....	<b>11</b>	Prietaiso durelių iškabimas ir įkabimas .....	23
Pristatyti priedai .....	11	Durelių dangčio nuėmimas .....	24
Priedų įstūmimas .....	11	Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas .....	24
Specialūs priedai .....	12	 <b>Gedimas – ką daryti?</b> .....	<b>26</b>
 <b>Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą</b> .....	<b>12</b>	Gedimų lentelė .....	26
Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą .....	12	Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė .....	27
Pirmasis paleidimas .....	13	Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas .....	27
Kameros valymas .....	13	Stiklinis dangtis .....	27
Priedų valymas .....	13	 <b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> .....	<b>27</b>
 <b>Prietaiso valdymas</b> .....	<b>13</b>	E ir FD numeriai .....	27
Prietaiso įjungimas ir išjungimas .....	13	 <b>Patiekalai</b> .....	<b>28</b>
Darbo režimo įjungimas arba nutraukimas .....	14	Nuorodos dėl nuostatų .....	28
Darbo režimo nustatymas .....	14	Patiekalo pasirinkimas .....	28
Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas .....	14	Patiekalo nustatymas .....	28
Greitasis įkaitinimas .....	14		
 <b>Laiko funkcijos</b> .....	<b>15</b>		
Laikmatis .....	15		
Trukmė .....	15		
Pabaigos laikas .....	15		
 <b>Apsauga nuo vaikų</b> .....	<b>16</b>		
Aktyvinimas ir išaktyvinimas .....	16		
Prietaiso durelių užrakinimas .....	16		

	<b>Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje . . . . .</b>	<b>29</b>
	Silikoninės formos . . . . .	29
	Pyragai ir maži kepiniai . . . . .	29
	Duona ir bandelės . . . . .	33
	Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas . . . . .	35
	Apkepai ir suflė . . . . .	37
	Paukštiena . . . . .	38
	Mėsa . . . . .	40
	Žuvis . . . . .	43
	Daržovės ir priedai . . . . .	45
	Jogurtas . . . . .	46
	Ekonomiškieji kaitinimo būdai . . . . .	46
	Akrilamidas maisto produktuose . . . . .	47
	Lėtas troškinimas . . . . .	48
	Džiovinimas . . . . .	49
	Konservavimas . . . . .	50
	Tešlos kildinimas . . . . .	51
	Atitirpinimas . . . . .	52
	Atšviežinimas . . . . .	52
	Laikymas šiltai . . . . .	53
	Bandomieji patiekalai . . . . .	53

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.siemens-home.com** ir interneto parduotuvėje: **www.siemens-eshop.com**

## Naudojimas pagal paskirtį

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir tinkamai naudotis prietaisu. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją, kad galėtumėte vėliau pasinaudoti arba perduoti naujam savininkui.

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Tik įgaliotasis specialistas gali prietaisą prijungti be kištuko. Dėl netinkamo prijungimo atsiradusiai žalai garantija nesuteikiama.

Šis prietaisas naudojamas tik butyje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 11 psl.



## **Svarbūs saugos nurodymai**

### **Bendroji informacija**

#### **Įspėjimas – Gaisro pavojus!**

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepimo forma. Tik reikalingame plote patieskite kepimo popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.

#### **Įspėjimas – Pavojus nusideginti!**

- Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.
- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.
- Karštoje orkaitėje gali užsidegti alkoholio garai. Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų. Naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

#### **Įspėjimas – Pavojus nusideginti!**

- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karšti vandens garai. Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

#### **Įspėjimas – Pavojus susižaloti!**

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.

- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.

#### **Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

#### **Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!**

Valdymo skydelyje arba valdymo elementuose yra įmontuoti nuolatiniai magnetai. Jie gali turėti įtakos elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių ar insulino pompų, veikimui. Todėl asmenys, nešiojantys elektroninius implantus, turi nuo valdymo skydelio stovėti mažiausiai 10 cm.

### **Halogeninė lemputė**

#### **Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.

### **Garai**

#### **Įspėjimas – Pavojus nusideginti!!**

- Toliau eksploatuojant prietaisą, vandens bakelyje esantis vanduo gali smarkiai įkaisti. Po kiekvieno prietaiso naudojimo garų režimu ištuštinkite vandens bakelį.
- Kameroje susikaupia karštų garų. Jei eksploatuodami prietaisą naudojate garų režimą, nesilieskite prie kameros.

- Išimant priedą gali išsiliesti karštas skystis. Karštą priedą išimkite tik naudodami orkaitės pirštinę.

### **⚠ Išpėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!**

Degūs skysčiai kameroje gali užsidegti (susidarius dujoms). Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų). Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūsų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą.

### **Valymo funkcija**

#### **⚠ Išpėjimas – Gali kilti gaisras!**

- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės ir nuo priedų pašalinkite didelius nešvarumus.
- Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Liepkite pasitraukti vaikams.

#### **⚠ Išpėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!**

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų. Kartu galima valyti tik emaliuotus priedus.

#### **⚠ Išpėjimas – Pavojus nudegti!**

- Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista. Niekada neatidarykite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.
- **⚠** Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Niekada nelieskite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.

## **Galimos gedimų priežastys**

### **Bendroji informacija**

#### **Dėmesio!**

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokia būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Aliuminio folija: aliuminio folija orkaitėje negali liestis prie durelių stiklo. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: baigę ruošti maistą aukštoje temperatūroje, orkaitę palikite atvėsti neatidarytą durelių. Niekada nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai. Orkaitę atidarytą dureles išdžiovinkite tik tuomet, jei ruošdami maistą naudojote daug drėgmės.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

## Garai

### Dėmesio!

- Kepimo formos: indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Silikoninių kepyklų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garinimu.
- Indai su surūdijusiomis vietomis: nenaudokite indų su surūdijusiomis vietomis. Net dėl mažiausio rūdžių ploto gali prasidėti kameros korozija.
- Lašantis skystis: garindami skylėtajame garinimo padėkle, po juo visada įstumkite universalųjį padėklą arba garinimo padėklą lygiu dugnu. Į jį subėgs lašantis skystis.
- Karštas vanduo vandens bakelyje: karštas vanduo gali pažeisti siurbį. Į vandens bakelį pilkite tik šaltą vandenį.
- Emalio pažeidimai: negalima įjungti darbo režimo, jei ant kameros dugno yra vandens. Prieš įjungdami darbo režimą, nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.
- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių įrenginio paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.
- Vandens bakelio valymas: vandens bakelio neplaukite indaplovėje. Antraip sugadinsite vandens bakelį. Vandens bakelį išvalykite minkšta servetėle ir įprastu plovikliu.

## Aplinkos apsauga

Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

### Energijos taupymas

- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepyklų formas. Jos ypač gerai įkaista.
- Prietaisui veikiant dureles atidarinkite kuo rečiau.
- Kelis pyragus geriausia kepti vieną po kito. Kamera dar šilta. Taip sutrumpėja antrojo pyrago kepyklų trukmė. Į kamerą taip pat galite įstumti 2 stačiakampes formas vieną šalia kitos.
- Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite prietaisą ir baikite kepti naudodami liekamąją šilumą.

### Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

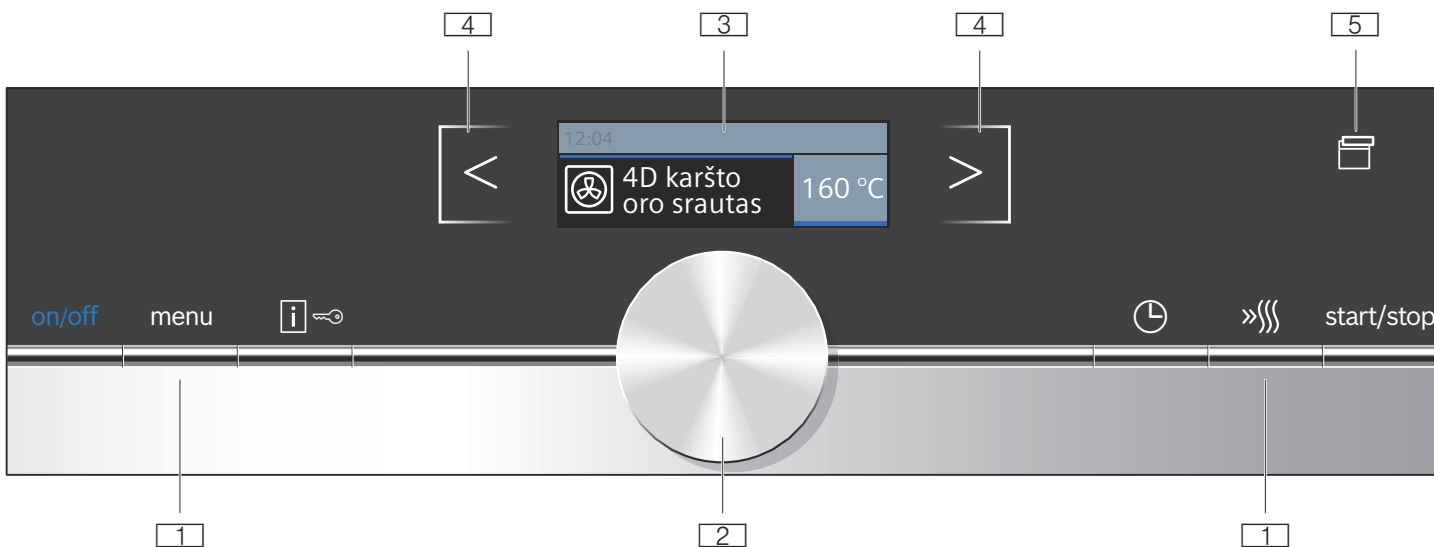
## Susipažinkite su prietaisu

Šiame skyriuje aprašyti indikatoriai ir valdymo elementai. Be to, susipažinsite su įvairiomis savo prietaiso funkcijomis.

**Pastaba.** Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitikti spalvos ir atskiros detalės.

### Valdymo skydelis

Valdymo skydelio mygtukais, liečiamaisiais laukeliais ir sukamąja rankenėle galite nustatyti įvairias prietaiso funkcijas. Ekrane bus rodomi parinkti nuostatai.



- 1 Mygtukai**  
Sukamosios rankenėlės kairėje ir dešinėje pusėse esančiuose mygtukuose yra spaudimo taškas. Norėdami aktyvinti, paspauskite mygtuką.
- 2 Selektoriai**  
Sukamąją rankenėlę galite pasukti į dešinę arba į kairę.
- 3 Ekranas**  
Ekrane rodomos esamos nustatymų reikšmės, parinkčių galimybės bei nurodomieji tekstai.
- 4 Jutikliniai laukeliai**  
Po jutikliniais laukeliais ekrano kairėje < ir dešinėje > pusėse įmontuoti jutikliai. Norėdami parinkti funkciją, spustelėkite atitinkamą rodyklę.
- 5 Jutiklinis laukelis**  
Spustelėjus laukelį atsidaro priekinė dalis. Galite išimti vandens bakelį.

	Laiko funkcijos	Laiko funkcijų meniu atidarymas
	Greitasis įkaitinimas	Greitojo įkaitinimo įjungimas ir išjungimas
start/stop		Darbo režimo įjungimas, sustabdymas arba nutraukimas
<b>Jutikliniai laukeliai</b>		
<	Laukelis kairėn nuo ekrano	Naršymas kairėn
>	Laukelis dešinėn nuo ekrano	Naršymas dešinėn
	Sklandės atidarymas	Vandens bakelio pildymas arba ištuštinimas

### Sukamoji rankenėlė

Sukamąją rankenėlę galite pakeisti ekrane rodomus darbo režimus ir nustatymų reikšmes.

Daugelyje parinkčių sąrašų, pvz., kaitinimo būdų, pasiekus paskutinę reikšmę vėl pasirodo pirmoji. Pvz., nustatant temperatūrą, pasiekus mažiausią arba didžiausią temperatūros reikšmę reikia sukamąją rankenėlę pasukti atgal.

### Ekranas

Parinkta tokia ekrano struktūra, kad trumpai žvilgtelėjus būtų iš karto suprantami jame rodomi duomenys.

Sufokusuojama reikšmė, kurią Jūs šiuo metu galite nustatyti. Reikšmė yra baltos spalvos, o fonas – tamsus.

### Būsenos eilutė

Būsenos eilutė yra ekrano viršuje. Rodomas paros laikas ir nustatytos laiko funkcijos.

### Valdymo elementai

Atskiri valdymo elementai yra priderinti pagal skirtingas Jūsų prietaiso funkcijas. Todėl savo prietaisą galėsite nustatyti paprastai ir tiesiogiai.

### Mygtukai ir jutikliniai laukeliai

Čia trumpai aprašyta įvairių mygtukų ir jutiklinių laukelių reikšmė.

Mygtukai		Reikšmė
on/off		Prietaiso įjungimas ir išjungimas
menu	Menu	Darbo režimų meniu atidarymas
	Informacija	Nuorodų peržiūrėjimas
	Apsauga nuo vaikų	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas



## Progreso linija

Progreso linija yra po būsenos eilute. Progreso linija rodo, pvz., kiek trukmės jau praėjo. Po sufokusuota reikšmė esanti linija veikiant režimui iš kairės į dešinę užsipildo raudonai.

## Laiko skaičiavimas

Jeigu prieš įjungdami prietaisą nenustatėte trukmės, būsenos eilutės dešinėje pusėje viršuje galite matyti, kiek laiko jau veikia darbo režimas.

## Temperatūros kontrolė

Temperatūros kontrolės stulpeliai rodo kameros įkaitinimo fazes.


Įkaitinimo kontrolė	Įkaitinimo kontrolės funkcija rodo kameroje kylančią temperatūrą. Kai užpildyti visi stulpeliai, tuomet tinkamas laikas įdėti patiekalą. Parinkus grilio ir valymo pakopas, stulpeliai nepasirodo.
Liekamosios šilumos rodmuo	Kai prietaisas išjungtas, po būsenos eilute pasirodo linija, rodanti kameros liekamą šilumą. Kai temperatūra sumažėja maždaug iki 60 °C, indikatorius užgęsta.

**Pastaba.** Dėl terminės inercijos parodyta temperatūros reikšmė gali šiek tiek skirtis nuo tikrosios kameros

## Kaitinimo būdai

Kad savo patiekalui visada parinktumėte tinkamą kaitinimo būdą, mes nurodysime skirtumus ir naudojimo sritis.

Kaitinimo būdai	Temperatūra	Paskirtis
 4D karšto oro srautas	30–275 °C	Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį.
 Viršutinis /apatinis kaitinimas	30–300 °C	Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
 Ekonomiškas karšto oro srautas	30–275 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį.
 Ekonomiškas viršutinis /apatinis kaitinimas	30–300 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios.
 Kepimas griliu ir oro cirkuliacija	30–300 °C	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
 Didelis grilis	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas grilio kaitinimo elemento paviršius.
 Mažas grilis	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Mažiams kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti bei apkepti. Įkaista vidurinė dalis po grilio kaitinimo elementu.
 Picos kepimo režimas	30–275 °C	Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.




temperatūros. Prietaisui kaistant paspaudę mygtuką  galite pažiūrėti esamą įkaitinimo temperatūrą.

## Darbo režimų meniu

Meniu padalytas į skirtingų darbo režimų sritis. Taip greičiau perjungsitės norimą funkciją.

Darbo režimas	Paskirtis
Kaitinimo būdai	Ruošdami patiekalą galite rinktis vieną iš tiksliai pritaikytų kaitinimo būdų.
Kaitinimo būdai su garais → "Garai" 17 psl.	Kai kurie patiekalai paruošiami geriau įjungus garų srauto funkciją.
Patiekalai → "Patiekalai" 28 psl.	Čia daugeliui patiekalų jau užprogramuotos tinkamos nustatymo reikšmės.
Kalkių šalinimas → "Valymo funkcija" 21 psl.	Šia funkcija iš garintuvo pašalinamos kalkės.
Savaiminis valymas → "Valymo funkcija" 21 psl.	Savaiminio valymosi funkcija savarankiškai išvalo orkaitę.
Nuostatai → "Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.	Savo prietaiso pagrindinius nuostatus gali pritaikyti savo poreikiams.

Jeigu temperatūra labai aukšta, po tam tikro laiko prietaisas šiek tiek sumažina temperatūrą.



	Lėtas troškimas	70–120 °C	Apkeptus, minkštus mėsos gabalėlius lėtai ir juos tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
	Apatinis kaitinimas	30–250 °C	Ruošti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
	Laikymas šiltai	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Indo pašildymas	30–70 °C	Indui pašildyti.
	„coolStart“ funkcija	30–275 °C	Užšaldytiems produktams 3 lygyje greitai paruošti. Temperatūra nustatoma pagal gamintojo pateiktus duomenis. Nustatykite aukščiausią ant pakuotės nurodytą temperatūrą. Ruošimo trukmė yra tokia, kokia nurodyta arba trumpesnė. Įkaitinti netikslinga.

## Rekomenduojamos reikšmės


Prietaisas kiekvienam kaitinimo būdui nurodo rekomenduojama temperatūrą arba pakopą. Šiuos duomenis galite patvirtinti arba keisti nurodytose srityse.

## Garai

Kad savo patiekalui visada parinktumėte tinkamą kaitinimo būdą su garais, nurodysime skirtumus ir naudojimo sritis.

Kaitinimo būdas	Temperatūra,	Paskirtis
 Atšviežinimas	80–180 °C	Maistui pašildyti jį tausojant ir kepiniams atšviežinti. Dėl tiekiamų garų patiekalai neišsausėja. Garai įjungiami automatiškai.
 Tešlos kildinimas	30–50 °C	Mielinei ir raugintai tešlai kildinti bei jogurtui brandinti. Tešla pakyla greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja. Garai įjungiami automatiškai.

## Papildoma informacija

Dažniausiai prietaise pateikiamos nuorodos ir papildoma informacija apie šiuo metu vykdomą veiksmą. Tam paspauskite mygtuką . Nuoroda rodoma kelias sekundes.

Kai kurios nuorodos pasirodo automatiškai, pvz., įspėjimų arba komandų patvirtinimo.

## Kameros funkcijos

Kai kurios funkcijos padeda lengviau naudoti prietaisą. Pvz., apšviečiamas didelis kameros plotas, o vėsinamasis ventiliatorius saugo prietaisą nuo perkaitimo.

### Prietaiso durelių atidarymas

Jei prietaiso dureles atidarysite veikiant darbo režimui, jis bus nutrauktas. Uždarius dureles, jis bus tęsiamas.

### Kameros apšvietimas

Atidarius prietaiso dureles įsijungia kameros apšvietimas. Jei durelės lieka atidarytos ilgiau nei 15 minučių, apšvietimas išsijungia automatiškai.

Daugumoje darbo režimų kameros apšvietimas įsijungia darbo režimą paleidus. Pasibaigus režimui, apšvietimas išsijungia.

**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, kad veikiant darbo režimui kameros apšvietimas nebūtų įjungtas.

### Vėsinamasis ventiliatorius

Prireikus vėsinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia. Šiltas oras išeina pro dureles.

### Dėmesio!

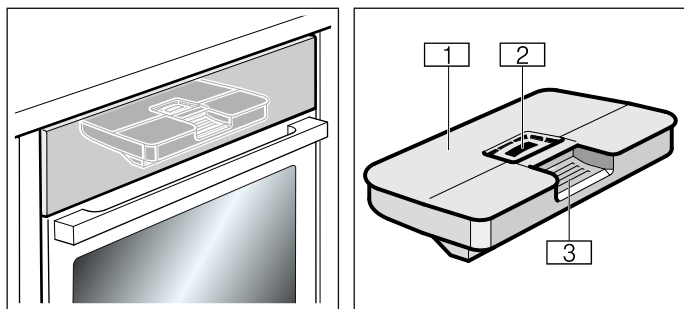
Neuždenkite ventiliacijos angų. Kitaip orkaitė perkais.

Kad išjungus kamerą ji greičiau atauštų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

**Pastaba.** Vėsinamojo ventiliatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose.  
→ "Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.

## Vandens bakelis

Prietaise naudojamas vandens bakelis. Vandens bakelis yra už sklendės. Jei ruošdami naudosite garus, į vandens bakelį pripilkite vandens. → "Garai" 17 psl.



- 1 Bakelio dangtelis
- 2 Atidarymas, norint pripildyti
- 3 Rankenėlė vandens bakeliui išimti ir įstumti

## Priedai

Prie Jūsų prietaiso pridėti skirtingi priedai. Čia pateikiama pristatytų priedų ir jų tinkamo naudojimo apžvalga.

### Pristatyti priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

	<p><b>Grotelės</b> Indams, pyragų ir apkepų formoms dėti. Kepiniams, kepsniams grilio režimu kepti ir šaldytiems pusgaminiams.</p>
	<p><b>Universalusis padėklas</b> Sultingiems pyragams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepatė grilio režimu tiesiog ant grotelių.</p>
	<p><b>Kepimo padėklas</b> Padėkle kepiamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.</p>

Naudokite tik originalius priedus. Jie yra specialiai pritaikyti Jūsų prietaisui.

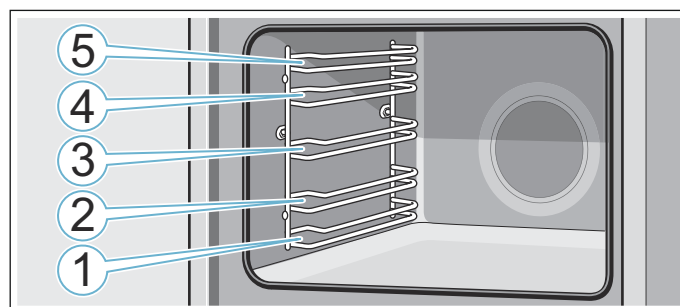
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnybose, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

**Pastaba.** Kai priedai yra karšti, jie gali deformuotis. Tai neturi jokios įtakos veikimui. Priedams atvėsus, jie grįžta į pradinę formą.

## Priedų įstūmimas

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

Kai kurių prietaisų kameros aukščiausias įstūmimo lygis yra pažymėtas grilio simboliu.



Priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis nepakryps.

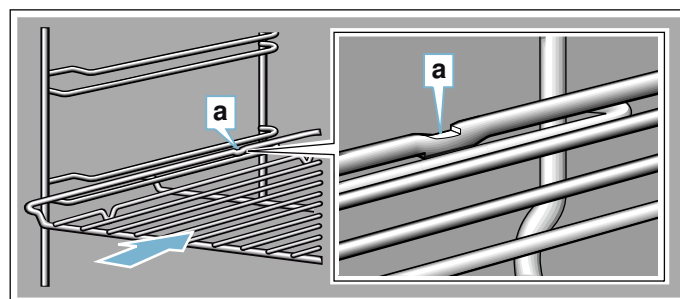
### Pastabos

- Atkreipkite dėmesį, kad priedus į kamerą visada įstumtumėte tinkamai.
- Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo, kad jis nelietų prietaiso durelių.

### Užfiksavimo funkcija

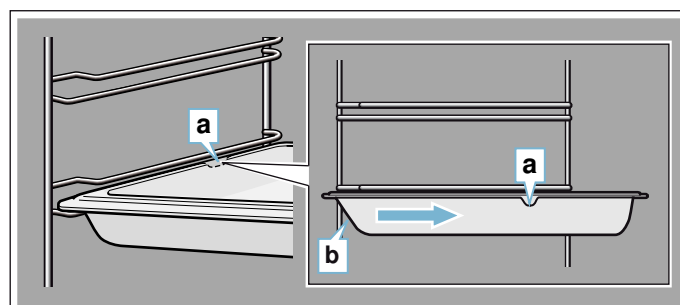
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

Įstumdami grotelės, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Atviroji pusė turi būti nukreipta į prietaiso dureles, o išlenkimas turi būti apačioje



Įstumdami padėklus, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Priedo nusklembtosios dalies **b** priekis turi būti nukreiptas į prietaiso dureles.

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas

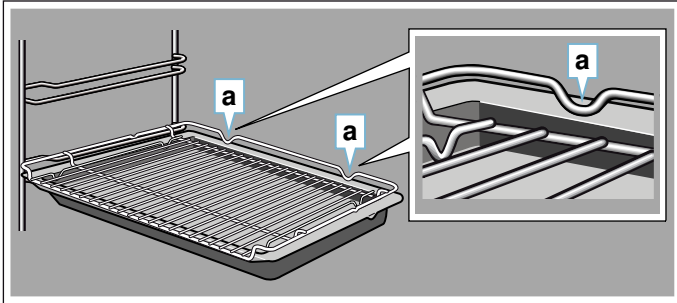


## Priedų derinimas

Groteles galite įstumti kartu su universaliuoju padėklu, kad į jį subėgtų lašantis skystis.

Įstatydami groteles atkreipkite dėmesį, kad abi distancinės atramos **a** būdu ties galiniu kraštu. Įstumiant universalųjį padėklą, groteles yra virš įstūmimo lygio viršutinio kreipiamojo strypelio.

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



## Specialūs priedai

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

Įvairioms šalims siūlomos skirtingos prekės ir įsigijimo internetu galimybės. Peržiūrėkite savo pirkimo dokumentus.

**Pastaba.** Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 27 psl.

### Specialieji priedai

#### Grotelės

Indams, pyragų ir apkepų formoms, kepsniams ir griliu kepamiems gabalėliams.

**Universalusis padėklas**, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.

Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepatė grilio režimu tiesiog ant grotelių.

**Kepimo padėklas**, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.

Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.

#### Įdedamosios grotelės

Mėsai, paukštienai ir žuviai.

Įdedamos į universalųjį padėklą, kad galėtų lašėti riebalai ir mėsos sultys.

#### Keptuvė profesionalams su įdedamosiomis grotelėmis

Pritaikyta dideliems kiekiams ruošti.

#### Keptuvės profesionalams dangtis

Keptuvę uždengus profesionalams skirtu dangčiu, ji tampa keptuvu profesionalams.

#### Picos padėklas

Picai ir dideliems apvaliems pyragams.

**Grilio padėklas**, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją. Kepant griliu naudojamas vietoje grotelių arba kaip apsauga nuo tyškalių. Galima naudoti tik universaliajame padėkle.

**Kepimo akmuo**, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją. Namuose kepamai duonai, bandelėms ir picai, kurių apačia turi tapti traški.

Kepimo akmuo turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.

#### Stiklinis keptuvas (5,1 litro)

Troškintiems patiekalams ir apkepams.

Labiausiai tinka darbo režimui „Patiekalai“.

#### Stiklinis dubuo

Dideliems kepsniams, sultingiems pyragams ir apkepams.

#### Stiklinis padėklas

Apkepams, daržovių patiekalams ir kepiniams.

**1-gubų bėgelių sistema**, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.

Ištraukiamuosius bėgelius naudodami 2 lygyje galėsite daugiau ištraukti priedus ir jie neapvirs.

**2-gubų bėgelių sistema, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.**

Ištraukiamuosius bėgelius naudodami 2 ir 3 lygyje galėsite daugiau ištraukti priedus ir jie neapvirs.

**3-gubų bėgelių sistema, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.**

Ištraukiamuosius bėgelius naudodami 1, 2 ir 3 lygyje galėsite daugiau ištraukti priedus ir jie neapvirs.

#### Apdailos juostelės

Baldo lentynai ir prietaiso pagrindo plokštei uždengti.



## Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami naudoti naują prietaisą turite parinkti kai kuriuos nuostatus. Be to, išvalykite kamerą ir priedus.

### Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami pirmojo paleidimo darbus, iš vandens tiekėjo sužinokite savo vandentiekio vandens kietumo laipsnį.

Kad prietaisas galėtų priminti apie artėjančią kalkių šalinimą, turite nustatyti teisingą vandens kietumo lygį.

#### Dėmesio!

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.

Nenaudokite destiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.

Naudokite tik šviežią, šaltą vandentiekio vandenį, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.



**Pastabos**

- Jei vanduo yra itin kalkėtas, rekomenduojame naudoti suminkštintą vandenį.
- Jei naudojate suminkštintą vandenį, galite nustatyti vandens kietumo sritį „suminkštintas“.
- Jei naudojate mineralinį vandenį, nustatykite 4 vandens kietumo sritį „labai kietas“.
- Naudojamas mineralinis vanduo turi būti be anglirūgštės.

Vandens kietumo sritis	Nuostatas
0	0 suminkštintas
1 (iki 1,3 mmol/l)	1 minkštas
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 vidutinis
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 kietas
4 (daugiau nei 3,8 mmol/l)	4 labai kietas

**Pirmasis paleidimas**

Prijungus el. srovės tiekimą arba vėl atsiradus el. srovei, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai.

**Pastaba.** Vietoje šių nuostatų galite bet kada nustatyti pagrindinius nuostatus. → "Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.

**Kalbos nustatymas**

Iš anksto nustatyta vokiečių kalba.

1. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą kalbą.
2. Spustelėkite rodyklę >. Pasirodo kitas nuostatas.

**Paros laiko nustatymas**

Paros laikas rodomas nuo „12:00 val.“.

1. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą paros laiką.
2. Spustelėkite rodyklę >.

**Datos nustatymas**

Iš anksto nustatyta data „2014-01-01“.

1. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą dieną, mėnesį ir metus.
2. Norėdami patvirtinti, spustelėkite rodyklę >.

**Vandens kietumo nustatymas**

Iš anksto nustatyta vandens kietumo sritis „labai kietas“.

Pakeiskite nuostatą, jei vanduo minkštesnis. Vandens kietumo pasiteiraukite savo vandens tiekėjo.

1. Sukamąja rankenėle nustatykite kietumo sritį.
2. Spustelėkite rodyklę >. Ekrane pasirodo nuoroda, kad pirmojo paleidimo veiksmai yra baigti.

**Kameros valymas**

Norėdami pašalinti naujos kameros kvapą, uždarykite ją tuščią ir pakaitinkite.

1. Išimkite iš kameros priedą.

2. Iš kameros išimkite pakuotės likučius, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukus.
3. Prieš pradėdami kaitinti, kameros lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna servetėle.
4. Prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“.
5. Pripildykite vandens bakelį.
6. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą, temperatūrą ir garų tiekimą, paskui įjunkite prietaiso darbo režimą.

**Nuostatai**

Kaitinimo būdas	Viršutinis / apatinis kaitinimas <input type="checkbox"/> su garų tiekimu (intensyvumas „nedidelis“)
Temperatūra	240 °C
Trukmė	1 valanda

7. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
8. Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą jutikliniu mygtuku „on/off“.
9. Palaukite, kol kamera atvės.
10. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
11. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.

**Priedų valymas**

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.

**Prietaiso valdymas**

Su valdymo elementais ir jų funkcijomis jau susipažinote. Toliau Jums paaiškinsime, kaip nustatyti prietaisą. Sužinosite, kokie veiksmai atliekami įjungiant ir išjungiant bei kaip nustatyti darbo režimus.

**Prietaiso įjungimas ir išjungimas**

Norėdami savo prietaise parinkti nuostatus, pirmiausia turite jį įjungti.

Išimtis: apsaugą nuo vaikų ir laikmatį galima nustatyti ir prietaisui esant išjungtam.

Ekrano rodmenys arba nuorodos, pvz., kameros liekamosios šilumos, matomi ir išjungus prietaisą.

Išjunkite prietaisą, jei jo nenaudojate. Prietaisas išsijungia automatiškai, jei ilgai neparenkami jokie nuostatai.

**Prietaiso įjungimas**

Mygtuku „on/off“ įjunkite prietaisą.

Virš mygtuko esančio rodmens „on/off“ spalva tampa mėlyna.

Ekrane pasirodo „Siemens“ logotipas, o paskui – kaitinimo būdas ir temperatūra.

**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite parinkti, koks darbo režimas turi pasirodyti įjungus prietaisą.

**Prietaiso išjungimas**

Mygtuku „on/off“ išjunkite prietaisą.

Mygtuko apšvietimas užgesa.

Nustatyta funkcija bus nutraukta.

Ekrane pasirodo paros laikas.

**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas bus rodomas, ar ne.

## Darbo režimo įjungimas arba nutraukimas

Norėdami įjungti darbo režimą arba nutraukti jau veikiančią darbo režimą, paspauskite mygtuką „start/stop“. Nutraukus darbo režimą vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

Norėdami ištrinti visus nuostatus, paspauskite mygtuką „on/off“.

Jei veikiant režimui atidarote kameros dureles, darbo režimas nutraukiamas. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite kameros dureles.

## Darbo režimo nustatymas

Jei norite nustatyti darbo režimą, prietaisas turi būti įjungtas.

1. Paspauskite mygtuką „menu“. Atsidaro darbo režimų meniu.
2. Sukamąja rankenėle parinkite norimą darbo režimą. Darbo režimuose galima parinkti skirtingas parinktis.
3. Rodykle > pasieksite parinktą darbo režimą.
4. Sukamąja rankenėle perjunkite parinktis. Pagal parinktį pakeiskite kitus nuostatus.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“.

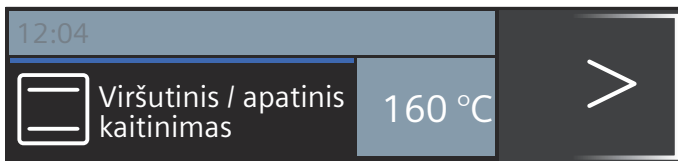
## Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

Įjungus prietaisą, pasirodo rekomenduojamas kaitinimo būdas ir temperatūra. Šiuos nuostatus galite nedelsdami aktyvinti mygtuku „start/stop“.

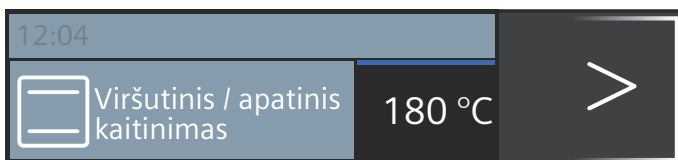
Parinkę kitus nuostatus, reikšmes pakeiskite pagal paveikslėlius.

Pavyzdys: viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ir 180 °C.

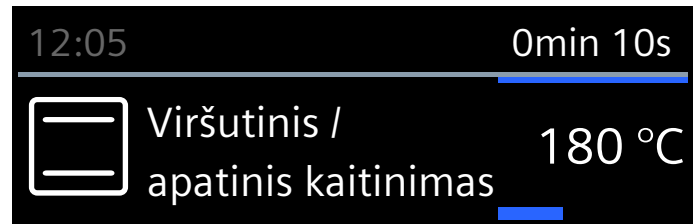
1. Sukamąja rankenėle pakeiskite kaitinimo būdą.



2. Rodykle > perjunkite temperatūrą.
3. Sukamąja rankenėle pakeiskite temperatūrą.



4. Paspauskite mygtuką „start/stop“.

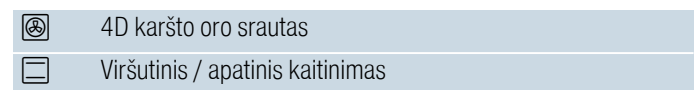


Ekrane rodomas nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra.

## Greitasis įkaitinimas

Paspaudę mygtuką »»»», kamara įkaitinsite labai greitai. Greitojo įkaitinimo funkciją galima naudoti ne visiems kaitinimo būdams.

Tinkami kaitinimo būdai:

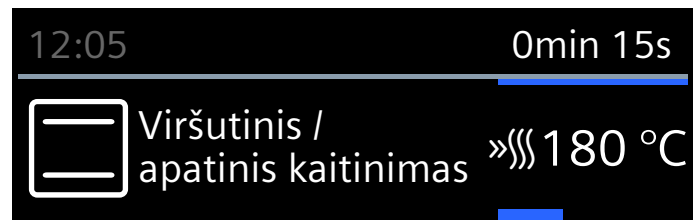


Kad patiekalas tolygiai perkaistų, jį ir priedus į kamara dėkite tik pasibaigus greitajam įkaitinimui.

## Nustatymas

Atkreipkite dėmesį, kad būtų parinktas tinkamas kaitinimo būdas. Turi būti nustatyta aukštesnė nei 100 °C temperatūra, kitaip nebus galima įjungti greitojo įkaitinimo funkcijos.

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Spustelėkite mygtuką »»»».



Temperatūros kairėje pusėje pasirodo simbolis »»»». Pradedą pildytis progreso linija.

Pasibaigus greitojo įkaitinimo funkcijai pasigirsta signalas. Simbolis »»»» užgęsta. Patiekalą įdėkite į kamara.

## Pastabos




- Nustatyta trukmė skaičiuojama įjungus, neatsižvelgiant į greitąjį įkaitinimą.
- Jei veikiant greitojo įkaitinimo funkcijai paspausite mygtuką [i], pasirodys esama kameros temperatūra.

## Nutraukimas


Spustelėkite mygtuką »»»». Simbolis »»»» ekrane užgęsta.

## Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.



Laiko funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikmatis veikia kaip smėlio laikrodis. Pasibaigus nustatytam laikui pasigirsta signalas.
 Trukmė	Pasibaigus nustatytai trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas išsijungia automatiškai.
 Pabaiga	Nustatykite trukmę ir pabaigos laiką. Prietaisas įsijungia automatiškai, todėl darbo režimas bus išjungtas pagedaujamo paros laiku.

### Pastabos


- Trukmę iki vienos valandos galite nustatyti minučių tikslumu. Jei trukmė ilgesnė nei viena valanda, nustatoma 5 minučių žingsniais.
- Atsižvelgiant į tai, kuria kryptimi pirmiausia sukate sukamąją rankenėlę, rekomenduojama trukmę keičiama taip: kairėn – 10 minučių, dešinėn – 30 minučių.
- Pasibaigus kiekvienai laiko funkcijai, pasigirsta signalas.
- Paspaudę mygtuką  galite peržiūrėti informaciją, kuri trumpam pasirodo ekrane.

### Laikmatis



Laikmatį galite nustatyti bet kada, net ir tuomet, kai prietaisas išjungtas. Jis veikia kartu su kitais laiko nuostatais ir turi atskirą signalą. Tikrai suprasite, kas skamba – ar laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas. Galite nustatyti daugiausia 24 valandas.

- Spustelėkite mygtuką . Atsidaro laikmačio laukelis.
- Sukamąją rankenėlę nustatykite laikmačio laiką. Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia. Būsenos eilutės kairėje pusėje rodomas laikmačio ir praėjusio laiko simbolis .



### Pasibaigus laikui

Pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo „Pasibaigė laikmačio laikas“. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

### Laikmačio laiko nutraukimas

Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu ir atsukite laiką atgal. Meniu uždarykite mygtuku .

### Laikmačio laiko keitimas


Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu ir sukamąją rankenėlę per kelias sekundes pakeiskite laikmačio laiką. Mygtuku  įjunkite laikmatį.

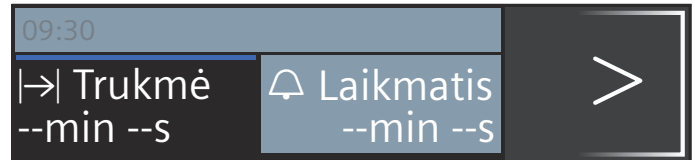
### Trukmė

Jei nustatėte patiekalo ruošimo trukmę (ruošimo laiką), darbo režimas automatiškai išsijungs pasibaigus šiam laikui. Orkaitė nebekaista.

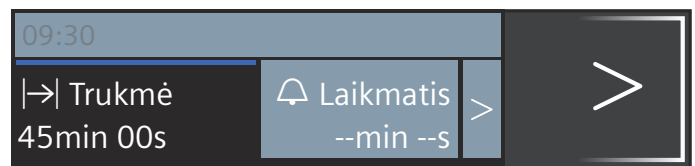
Sąlyga: nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra.


Pavyzdys: nustatytas 4D karšto oro srautas, 180 °C, 45 minučių trukmė.

- Spustelėkite mygtuką . Atsidaro laiko funkcijų meniu.




- Sukamąją rankenėlę nustatykite trukmę.




- Įjunkite mygtuku „start/stop“. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė .


### Trukmės pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

### Trukmės nutraukimas


Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu. Atsukite trukmės laiką atgal. Indikatoriuje pradedamas rodyti nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra.

### Trukmės keitimas


Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu. Sukamąją rankenėlę pakeiskite trukmę.

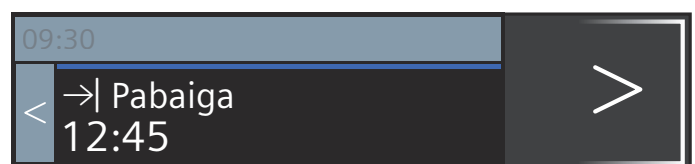
### Pabaigos laikas

Jei perkeliate pabaigos laiką, atkreipkite dėmesį, kad lengvai gendančių maisto produktų negalima per ilgai palikti kameroje.

Sąlyga: nustatytas režimas neįjungtas. Trukmė nustatyta. Atidarytas laiko funkcijų meniu .

Pavyzdys paveikslėlyje: maistą į kamerą įdedate 9.30 val. Užtruks 45 minutes ir 10.15 val. patiekalas bus baigtas. Tačiau norėtumėte, kad patiekalas būtų baigtas 12.45 val.

- Rodykle  toliau perjunkite „→ Pabaiga“.
- Sukamąją rankenėlę nustatykite pabaigos laiką.



3. Patvirtinkite mygtuku „start/stop“.



Orkaitė veikia laukimo režimu. Būsenos eilutėje pasirodo simbolis → ir laikas, kada darbo režimas bus baigtas. Režimas įjungiamas reikiamu laiku. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

**Trukmė pasibaigė.**

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ☹.

**Pabaigos laiko koregavimas**

Tai įmanoma, kai įjungtas orkaitės laukimo režimas.

1. Paspauskite mygtuką „start/stop“.
2. Spustelėkite mygtuką ☹. Atsidaro laiko funkcijų meniu.
3. Rodykle > įjunkite „→ Pabaiga“ ir sukamąja rankenėle pakoreguokite pabaigos laiką.
4. Spustelėkite mygtuką ☹.
5. Paspauskite mygtuką „start/stop“. Orkaitė vėl veikia laukimo režimu.

**Pabaigos laiko nutraukimas**

Tai įmanoma, kai įjungtas orkaitės laukimo režimas.

1. Paspauskite mygtuką „start/stop“.
2. Spustelėkite mygtuką ☹. Atsidaro laiko funkcijų meniu.
3. Rodykle > įjunkite „→ Pabaiga“ ir sukamąja rankenėle pabaigos laiką atsukite atgal.
4. Spustelėkite mygtuką ☹.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“. Trukmė pradedama skaičiuoti.

**🔒 Apsauga nuo vaikų**

Kad vaikai netyčia neįjungtų prietaiso ir nepakeistų nuostatų, prietaise yra įdiegta apsaugos nuo vaikų funkcija.

**Aktyvinimas ir išaktyvinimas**

Apsaugą nuo vaikų galite aktyvinti ir išaktyvinti prietaisui esant įjungtam arba išjungtam.

Maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką ☹. Ekране pasirodo patvirtinimo nuoroda, o būsenos eilutėje – simbolis ☹.

**Prietaiso durelių užrakinimas**

Pagrindiniuose nuostatuose galite parinkti tokius nuostatus, kad būtų užrakintas ne tik valdymo skydelis, bet ir prietaiso durelės.

Prietaiso durelės užsirakina, kai kameros temperatūra pasiekia maždaug 50 °C. Būsenos eilutėje pasirodo simbolis 🔒. Jei orkaitė išjungta, prietaiso durelės užrakinamos iš karto, kai aktyvinama apsauga nuo vaikų.

**🔧 Pagrindiniai nustatymai**

Kad savo prietaisą galėtumėte valdyti optimaliai ir nekiltų sunkumų, galite parinkti įvairius nuostatus. Šiuos nuostatus prireikus galėsite pakeisti.

**Nuostatų keitimas**

1. Paspauskite mygtuką „on / off“.
2. Paspauskite mygtuką „menu“. Atsidaro darbo režimų meniu.
3. Sukamąja rankenėle parinkite „Nuostatai“.
4. Spustelėkite rodyklę >.
5. Sukamąja rankenėle pakeiskite reikšmes.
6. Rodykle > perjunkite vis kitą nuostatą ir prireikus jį pakeiskite.
7. Norėdami išsaugoti, paspauskite mygtuką „menu“.. Ekране pasirodo „Išsaugoti“ arba „Atmesti“. Patvirtinkite rodykle < arba >.

**Nuostatų sąrašas**

Sąrašė pateikiami visi pagrindiniai nuostatai ir jų keitimo galimybės. Atsižvelgiant į prietaiso įrangą, ekrane rodomi tik Jūsų prietaisui tinkantys nuostatai.

Galite keisti toliau nurodytus nuostatus.

Nuostatas	Parinktis
Kalba	Galima parinkti nurodytas kalbas
Paros laikas	Esamo paros laiko nustatymas
Data	Esamos datos nustatymas
Garsinis signalas	Trumpai (30 sek.)
	Vidutiniškai (1 min.)
	Ilgai (5 min.)
Mygtukų tonas	Išjungta (įjungiant ir išjungiant mygtuku „on/off“, mygtukų tonas lieka)
	Įjungta
Ekranų ryškumas	Nustatoma viena iš 5 pakopų
Laiko rodmuo	Skaitmeninis
	Išjungta
Apšvietimas	Veikiant režimui įjungta
	Veikiant režimui išjungta
Apsauga nuo vaikų	Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas
	Tik mygtukų užraktas



Veikimas įjungus	Pagrindinis meniu
	Kaitinimo būdai
	Patiekalai*
Užtemdymas naktį	Išjungta
	Įjungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas)
Logotipas	Rodmenys
	Nerodyti
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojama
	Trumpiausias
Bėgelių sistema	Neįrengta
	Įrengta
Vandens kietumas	0 (suminkštintas)
	1 (minkštas)
	2 (vidutinis)
	3 (kietas)
	4 (labai kietas)
Šabo nuostatas	Įjungta
	Išjungta
Gamykliniai nuostatai	Atkurti
	Neatkurti
*) Yra tam tikruose prietaisų tipuose.	

### Dėmesio!

Naudojant rėmą ir 1-gubus bėgelius: nuostatas „neįrengta“.

Naudojant 2-gubus ir 3-gubus bėgelius: nuostatas „įrengta“.

**Pastaba.** Kalbos, mygtukų tono ir ekrano ryškumo nuostatų pakeitimai pradedami taikyti iš karto. Visi kiti nuostatai patvirtinami tik juos išsaugojus.

## Paros laiko keitimas

Paros laiką galite pakeisti pagrindiniuose nuostatuose. Pavyzdys: paros laiko keitimas iš vasaros į žiemos laiką.

1. Paspauskite mygtuką „on/off“.
2. Paspauskite meniu mygtuką.
3. Sukamąja rankenėle parinkite „Nuostatai“.
4. Rodykle > perjunkite „Paros laikas“.
5. Sukamąja rankenėle pakeiskite paros laiką.
6. Paspauskite meniu mygtuką.  
Ekране pasirodo išsaugojimo arba atmetimo komanda.

### Nėra elektros

Jei elektros srovės tiekimas buvo nutrūkęs ilgam, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai.

Iš naujo nustatykite kalbą, paros laiką ir datą.

## Garai

Įjungus kai kuriuos kaitinimo būdus, ruošiant maistą galima naudoti garų srauto funkciją. Be to, galite naudoti tešlos kildinimo ir atšviežinimo kaitinimo būdus.

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

## Triukšmas

### Siurblys

Eksplatuojant ir išjungus girdisi gurgėjimas. Šis triukšmas girdisi tikrinant siurbį. Tai yra įprastas eksploataavimo garsas.

### Sklandė

Atidarius sklandę girdisi gurgėjimas arba klaksėjimas. Toks triukšmas girdisi ištraukiant sklandę. Tai yra įprasti eksploataavimo garsai.

## Ruošimas garuose, naudojant garų srauto funkciją

Kai garinant naudojami papildomi garai, prietaisui veikiant tam tikrais intervalais į kamerą išleidžiami skirtingo intensyvumo garai. Dėl to paruošimo rezultatas yra geresnis.

Ant Jūsų ruošiamo maisto

- atsiranda traški plutelė,
- jo paviršius spindi,
- vidus yra sultingas ir minkštas,
- dydis sumažėja minimaliai.

Norimą kaitinimo režimo ir garų intensyvumo derinį Jūs galite nustatyti patys. Norėdami parinkti tinkamą kaitinimo būdą ir garų intensyvumą, atsižvelkite į lentelėje pateiktus duomenis arba parinkite programą.





### Garų tiekimo lygiai

Galima rinktis skirtingą garų tiekimo lygį:



- 1 – silpnai
- 2 – vidutiniškai
- 3 – stipriai

### Tinkami kaitinimo būdai

Naudodami toliau nurodytus kaitinimo būdus galite prijungti garų tiekimą.

- 4D karšto oro srautas 
- Viršutinis / apatinis kaitinimas 
- Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas 
- Laikymas šiltai 

Pasirinkus šiuos kaitinimo būdus garai įsijungia automatiškai:

- Atšviežinimas 
- Tešlos kildinimas 

## Nustatymas

1. Pripildykite vandens bakelį.
2. Paspauskite mygtuką „menu“.
3. Sukamąja rankenėle pasirinkite darbo režimą "Kaitinimo būdai su garų funkcija".
4. Paspauskite rodyklę > ir pasirinkite kaitinimo būdą.
5. Rodykle > perjunkite temperatūrą ir sukamąja rankenėle ją nustatykite.
6. Rodykle > perjunkite į garų lygį ir jį nustatykite.
7. Įjunkite mygtuku „start/stop“. Prietaisas pradeda kaisti. Pasibaigus įkaitinimo laikui įsijungia darbo režimas.

**Pastaba.** Jei veikiant darbo režimui su garais ištuštėja vandens bakelis, ekrane pasirodo komanda jį pripildyti. Darbo režimas veikia be garų tiekimo.

## Garų tiekimo nutraukimas

Norėdami garų tiekimą išjungti anksčiau laiko paspauskite mygtuką "start/stop". Tada paspauskite rodyklę > ir garų tiekimo lygį nustatykite ant 0. Vėl įjunkite mygtuku „start/stop“. Darbo režimas veikia be garų tiekimo.

## Vandens bakelio pripildymas

Vandens bakelis yra už sklendės. Prieš įjungdami režimą su garais, atidarykite sklendę ir į vandens bakelį pripilkite vandens.

Įsitinkinkite, kad nustatytas teisingas vandens kietumo laipsnis. → "Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!

Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūšų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą. Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų). Degių skysčių garai kameroje gali užsidegti dėl karštų paviršių (garų išmetimas). Prietaiso dūrelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!


Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti. Prietaisui nustojus veikti šiek tiek palaukite, kol vandens bakelis atvės. Išimkite vandens bakelį ir bakelio angos.

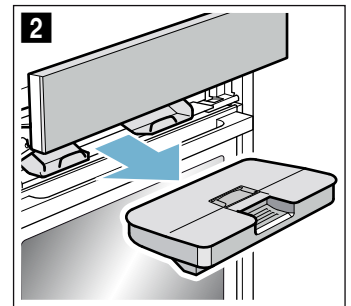
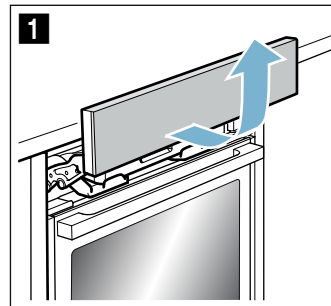
### Dėmesio!

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas. Nenaudokite destiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių. Naudokite tik šviežią, šaltą vandentiekio vandenį, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.

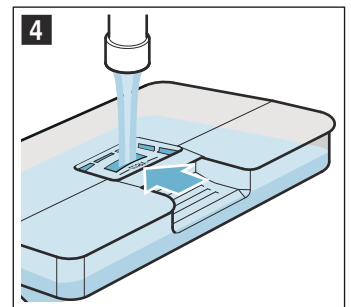
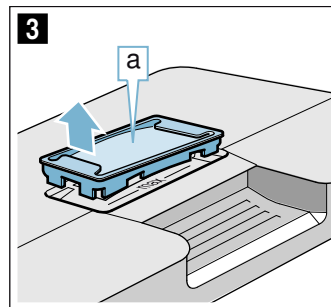
### Pastabos

- Jei vanduo yra itin kalkėtas, rekomenduojame naudoti suminkštintą vandenį.
- Jei naudojate suminkštintą vandenį, galite nustatyti vandens kietumo sritį „suminkštintas“.
- Jei naudojate mineralinį vandenį, nustatykite 4 vandens kietumo sritį „labai kietas“.
- Naudojamas mineralinis vanduo turi būti be angliarūgštės.

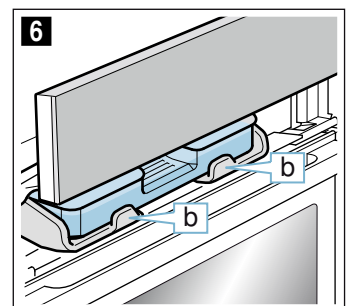
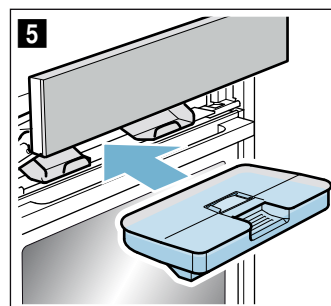
1. Spustelėkite laukelį . Sklendė automatiškai pastumiama į priekį.
2. Sklendę abiem rankomis patraukite į priekį ir po to stumkite į viršų, kol užsifikuos (1 pav.).
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš bakelio angos (2 pav.).



4. Prispauskite dangtelį išilgai tarpinės, kad iš vandens bakelio negalėtų išbėgti vanduo.
5. Išimkite dangtelį a (3 pav.).
6. Į vandens bakelį iki žymos „max“ įpilkite šalto vandens (4 pav.).



7. Vėl įstatykite dangtelį a į vandens bakelį.
8. Įstatykite pripildytą vandens bakelį (5 pav.). Atkreipkite dėmesį, kad vandens bakelis užsifikuotų už abiejų laikiklių b (6 pav.).



9. Sklendę atsargiai stumkite žemyn, paskui spauskite žemyn, kol ji visiškai užsidarys. Vandens bakelis pripildytas. Galite įjungti darbo režimus su garais.

## Vandens bakelio papildymas

### Pastabos

- Darbo režimai su garų srauto funkcija toliau veikia be garų tiekimo.
- Jei veikiant tešlos kildinimo arba atšviežinimo darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas. Pripildykite vandens bakelį.

1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį ir papildykite vandens.

- Įstatykite pripildytą vandens bakelį ir uždarykite sklendę.

## Po kiekvieno darbo su garais režimo

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Ekspluatuojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.

### Dėmesio!

Emalio pažeidimai: negalima įjungti darbo režimo, jei ant kameros dugno yra vandens. Prieš įjungdami darbo režimą, nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.

Po kiekvieno darbo režimo su garais likęs vanduo išsiurbiamas atgal į vandens bakelį. Paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite. Kameroje lieka drėgmė. Norėdami išdžiovinti kamerą, galite įjungti darbo režimą „Džiovinimo funkcija“ arba kamerą išsausinti ją išvalydami.

### Pastabos

- Išjungus prietaisą laukelis ☐ šviečia šiek tiek ilgiau, kad primintų, jog reikia ištuštinti vandens bakelį.
- Kalkių dėmes nuvalykite acte suvilgyta servetėle, paskui išvalykite švariu vandeniu ir nusausinkite minkšta šluoste.

## Vandens bakelio ištuštinimas

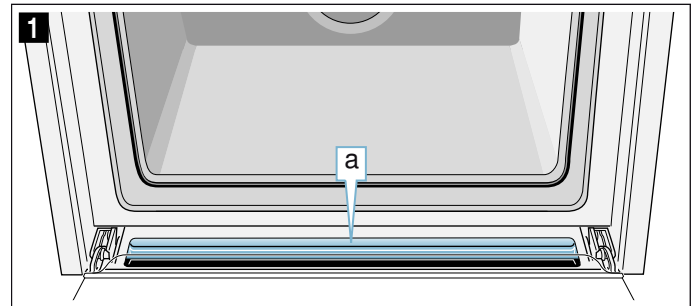
### Dėmesio!

- Vandens bakelio nedžiovinkite karštoje kameroje. Sugadinsite vandens bakelį.
- Vandens bakelio neplaukite indaplovėje. Sugadinsite vandens bakelį.

- Atidarykite sklendę.
- Išimkite vandens bakelį.
- Atsargiai nuimkite vandens bakelio dangtelį.
- Ištuštinkite vandens bakelį, išplaukite plovimo priemone ir kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.
- Visas dalis nusausinkite minkšta servetėle.
- Nusausinkite dangtelio tarpinę.
- Išdžiovinkite atidare dangtelį.
- Uždėkite dangtelį ant vandens bakelio ir prispauskite.
- Įstatykite vandens bakelį ir uždarykite sklendę.

## Lašelių latako džiovinimas

- Palaukite, kol prietaisas atvės.
- Atidarykite prietaiso dureles.
- Po kamera esantį lašelių lataką **a** išvalykite vandenį sugeriančia servetėle (1 pav.).



## Džiovinimo funkcijos nustatymas

Veikiant džiovinimo funkcijai kamera šildoma, kad išgaruotų kameroje susikaupusi drėgmė. Paskui atidarykite prietaiso dureles, kad iš kameros pasišalintų vandens garai.

### Dėmesio!

Emalio pažeidimai: negalima įjungti darbo režimo, jei ant kameros dugno yra vandens. Prieš įjungdami darbo režimą, nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.

- Palaukite, kol prietaisas atvės.
- Iš kameros iš karto išvalykite didelius nešvarumus ir nusausinkite kameros dugną.
- Paspauskite mygtuką „menu“. Pasirodo darbo režimų parinktys.
- Sukamąja rankenėle pasirinkite "Džiovinimo funkciją" (☐).
- Paspauskite mygtuką „start/stop“. Įjungžiama džiovinimo funkcija ir praėjus 10 minučių išjungžiama automatiškai.

## Kameros išsausinimas ranka

- Palaukite, kol prietaisas atvės.
- Išvalykite iš kameros nešvarumus.
- Kamerą išsausinkite minkšta servetėle.
- Prietaiso dureles palikite atidarytas 1 valandą, kad kamera visiškai išsausėtų.



## Šabo nustatymas

Parinę Šabo nuostatą, galite nustatyti daugiausia 74 valandų trukmę. Per šį laiką maistas kameroje liks šiltas, o kameros nereikės įjungti ir išjungti.

## Šabo nuostato įjungimas

Sąlyga: aktyvinote pagrindinį nuostatą „Šabo nuostatas – įjungtas“. → "Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.

Kamera kaista viršutinio / apatinio kaitinimo režimu ir nustatyta temperatūra nuo 85 °C iki 140 °C.

1. Paspauskite mygtuką „on / off“.  
Ekrane rekomenduojamas kaitinimo būdas ir temperatūra.
2. Sukamąją rankenėlę pasukite kairėn ir parinkite kaitinimo būdą „Šabo nuostatas“.
3. Spustelėkite rodyklę > ir sukamąją rankenėlę nustatykite temperatūrą.
4. Mygtuku ⊖ atidarykite laiko funkcijų meniu.  
Rekomendacija – 25:00 valandos.
5. Sukamąją rankenėlę nustatykite norimą trukmę.
6. Įjunkite mygtuką „start/stop“.  
Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

### Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista.

### Pabaigos laiko perkėlimas

Pabaigos laiko perkelti negalima.

### Šabo nuostato nutraukimas

Paspauskite mygtuką „on / off“. Visi nuostatai ištrinti.  
Galite nustatyti iš naujo.

## Valymo priemonės

Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Mes Jums paaiškinsime, kaip tinkamai prietaisą prižiūrėti ir valyti.

### Tinkamos valymo priemonės

Kad skirtingi paviršiai nebūtų pažeisti dėl netinkamų valymo priemonių, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktus duomenis. Jūsų prietaise gali būti ne visos nurodytos sritys, nes tai priklauso nuo prietaiso tipo.

#### Dėmesio!

#### Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

- aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių,
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio,
- kietų šveistukų ir valomųjų kempinių,
- aukštu slėgiu arba garais valančių prietaisų,
- specialiųjų valiklių, kurie prieš valant pašildomi.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

**Patarimas.** Labiausiai rekomenduojamų valymo ir priežiūros priemonių galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje. Laikykitės atitinkamo gamintojo pateiktų nurodymų.

#### Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.

Sritis	Valymas
<b>Prietaiso išorė</b>	
Priekinė dalis iš nerūdijančiojo plieno	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.  Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija.  Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų nerūdijančiajam plienui, tinkančių šiltemis paviršiams valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Plastikas	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.  Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.
Lakuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.
Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.  Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.
Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.  Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančiojo plieno.
Durelių rankenėlė	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.  Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlės, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.
<b>Prietaiso vidus</b>	
Emaliuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas arba vanduo su actu Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.  Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklį.  Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija" 21 psl.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.  Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
<b>Pastaba.</b> Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jei reikia, pašalinkite citrinos sultimis.	



Durelių danga iš nerūdijančio plieno	Nerūdijančio plieno valiklis Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių. Valydami nuimkite durelių dangtį.
Rėmai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.
Bėgelių sistema	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!
Priedai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką.
Vandens bakelis	Karštas šarmas Norėdami pašalinti plovimo priemonės likučius, nuvalykite šluoste ir kruopščiai išskalaukite švari vandeniu. Nusausinkite minkšta šluoste. Išdžiovinkite atidarę dangtelį. Nusausinkite dangtelio tarpinę. Neplaukite indaplovėje!

### Pastabos

- Prietaiso priekyje spalvų gama gali šiek tiek skirtis dėl skirtingų medžiagų, pvz., stiklo, plastiko ar metalo.
- Ant durelių stiklo pastebimi šešėliai, kurie atrodo lyg stiklo defektas, yra kameros apšvietimo šviesos atspindžiai.
- Esant labai aukštai temperatūrai emalis gali sudegti. Dėl to gali atsirasti nedidelių spalvos skirtumų. Tai įprasta ir neturi nė menkiausias įtakos veikimui.  
Plonų padėklų briaunų negalima iki galo padengti emaliu. Todėl jos gali likti šiurkščios. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos.

### Prietaiso švaros palaikymas

Kad nešvarumai nepriliptų per smarkiai, prietaisą valykite nuolat ir nedelsdami pašalinkite nešvarumus.

### Patarimai

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite kamerą. Taip nešvarumai nepridegs.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir kiaušinio baltymo dėmes.
- Kepinius su labai drėgnais priedais kepkite universalajame padėkle.
- Kepkite tinkamame inde, pvz., keptuve.


## Valymo funkcija

Jūsų prietaise yra darbo režimai „Savaiminis valymas“ ir „Kalkių šalinimas“. Įjungę savaiminio valymo funkciją be vargo išvalysite kamerą. Įjungę kalkių šalinimo darbo režimą išgarintuvo pašalinsite kalkes.

Galite rinktis vieną iš trijų valymo pakopų.


Pakopa	Išvalymo lygis	Trukmė
1	trumpa	maždaug 1 valanda ir 15 minučių
2	vidutinė	maždaug 1 valanda ir 30 minučių
3	intensyvi	maždaug 2 valandos

Kuo daugiau nešvarumų ir kuo jie senesni, tuo aukštesnę valymo pakopą reikėtų parinkti. Valymo procesui prireiks 2,5–4,7 kilovatvalandės.

**Pastaba.** Jūsų saugumui užtikrinti kameros durelės užsirakina automatiškai. Jas vėl galėsite atidaryti tik tuomet, kai būsenos eilutėje užges užrakto simbolis . Valant kameros apšvietimas yra išjungtas.

### Įspėjimas

#### Pavojus nudegti!

- Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista. Niekada neatidarykite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.
-  Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Niekada nelieskite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.

### Prieš įjungiant valymo funkciją

#### Dėmesio!

Prieš pradėdami valyti, iš prietaiso išimkite vandens bakelį. → "Gara" 17 psl.

Įjungę valymo funkciją galite kartu valyti priedą, pvz., universalųjį padėklą arba kepimo padėklą. Prieš valydami pašalinkite didžiausius nešvarumus. Įstumkite priedą į 2 lygį.

Nuvalykite prietaiso vidines dureles ir kameros kraštus ties tarpine. Tarpinės nešveiskite ir nenuimkite.

**Pastaba.** Naudodami valymo funkciją galite kartu valyti ir pristatytus emaliuotus priedus. Ši valymo funkcija netinka nei vienoms grotelėms. Grotelės nepritaikytos valyti valymo funkcija, nes gali pakisti jų spalva. Specialiųjų priedų lentelėje nurodyta, kuriuos priedus galima valyti naudojant valymo funkciją. → "Priedai" 11 psl.

### Įspėjimas

#### Gali kilti gaisras!


- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės ir nuo priedų pašalinkite didelius nešvarumus.
- Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Liepkite pasitraukti vaikams.


### **⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!**

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų dangą sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia dangą padengtų padėklų ir formų. Kartu galima valyti tik emaliuotus priedus.


## **Savaiminio valymosi režimo nustatymas**

1. Paspauskite mygtuką „menu“.  
Atsidaro darbo režimų meniu.
2. Sukamąja rankenėle parinkite „Savaiminis valymas“.
3. Spustelėkite rodyklę >.  
Rekomenduojama 3 valymo pakopa. Valymą galite iš karto įjungti mygtuku „start/stop“ arba
4. sukamąja rankenėle parinkti kitą valymo pakopą.
5. Paspauskite mygtuką „start/stop“.  
Ekrane pasirodo valymo nuorodos.
6. Valymo funkciją įjunkite „start/stop“ mygtuku.


Įjungus greitai užsirakina kameros durelės. Būsenos eilutės dešinėje, šalia skaičiuojamos trukmės pasirodo užrakto simbolis .

Kameros dureles galėsite atidaryti tik tuomet, kai būsenos eilutėje užges simbolis .

### **Pasibaigus valymui**

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Signalą galite išjungti mygtuku . Ekrane pasirodo „Prietaisas vėsta“.

### **Valymo nutraukimas**

Mygtuku „on/off“ išjunkite orkaitę. Kameros dureles galėsite atidaryti, kai būsenos eilutėje užges simbolis .

### **Valymo pakopos koregavimas**

Įjungus valymo pakopos keisti negalima.

### **Nustatymas, kad valymas vyktų naktį**

Skyriuje „Laiko nuostatai“ pateikta informacijos, kaip nukelti pabaigos laiką. Orkaitę galėsite naudoti visą dieną. → *„Laiko funkcijos“ 15 psl.*

## **Pasibaigus valymo funkcijai**

Kai kamera atvės, drėgna servetėle iš kameros ir prietaisų durelių srities išvalykite likusius pelenus.

**Pastaba.** Dėl per didelio nešvarumų kiekio ant emaliuotų paviršių gali likti baltų dėmių. Tai yra maisto produktų likučiai ir jie nėra pavojingi. Jie neturi jokios įtakos veikimui. Jei reikia, likučius galite pašalinti citrinų sultimis.

## **Kalkių šalinimo nustatymas.**

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

Kalkės šalinamos keliais etapais. Higienos sumetimais kalkių šalinimas turi būti atliktas iki galo, kad prietaisą būtų galima naudoti toliau. Kalkių šalinimas trunka maždaug 70–90 minučių.

- Pašalinkite kalkes (maždaug 55–70 minučių), po to ištuštinkite vandens bakelį ir jį pripildykite iš naujo.
- Pirmasis skalavimo etapas (maždaug 6–9 minutės), po to ištuštinkite vandens bakelį ir jį pripildykite iš naujo.
- Antrasis skalavimo etapas (maždaug 6–9 minutės), po to ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite.

Jei kalkių šalinimo funkcija nutraukiama (pvz., nutrūkus elektros srovės tiekimui arba išjungus prietaisą), įjungus prietaisą bus pateiktas nurodymas du kartus išskalauti. Kol nepasibaigs antrasis skalavimo procesas, kiti darbo režimai blokuojami.

Kalkių šalinimo iš prietaiso dažnumas priklauso nuo naudojamo vandens kietumo. Jei liko tik 5 ar mažiau režimų su garais, prietaisas ekrane pateiks pranešimą, kad reikia pašalinti kalkes. Įjungus pasirodys likęs darbo režimų skaičius. Todėl galite laiku tam pasiruošti.

### **Paleistis**

#### **Dėmesio!**

- Prietaiso pažeidimai: kalkes šalinkite tik mūsų rekomenduojamomis skystomis kalkių šalinimo priemonėmis. Šalinant kalkes poveikio laikas priklauso nuo kalkių šalinimo priemonės. Kitos kalkių šalinimo priemonės gali pažeisti prietaisą. Kalkių šalinimo priemonės užsakymo Nr. 311 680
- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo ar kalkių šalinimo priemonės. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.

Jei prieš kalkių šalinimo programą naudojote darbo režimą su garų funkcija, iš pradžių išjunkite prietaisą, kad iš garinimo sistemos būtų išsiurbtas likęs vanduo.

1. Kalkių šalinimo tirpalą sumaišykite iš 400 ml vandens ir 200 ml skystos kalkių šalinimo priemonės.
2. Paspauskite mygtuką „on/off“.
3. Išimkite vandens bakelį ir į jį įpilkite kalkių šalinimo tirpalo.
4. Iki galo įstumkite vandens bakelį su kalkių šalinimo tirpalu.
5. Uždarykite sklendę.
6. Paspauskite mygtuką „menu“.  
Atsidaro darbo režimų meniu.
7. Parinkite darbo režimą „Kalkių šalinimas“.  
Rodoma kalkių šalinimo trukmė. Jos keisti negalima.
8. Valymo funkciją įjunkite „start/stop“ mygtuku.  
Iš prietaiso šalinamos kalkės. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė. Pasibaigus kalkių šalinimui pasigirsta signalas.

### **Pirmasis skalavimo etapas**

1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį, kruopščiai išskalaukite, pripilkite vandens ir vėl įstumkite.
3. Uždarykite sklendę.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“.  
Prietaisas skalaujamas. Pasibaigus skalavimo etapui pasigirsta signalas.

## Antrasis skalavimo etapas

1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį, kruopščiai išskalaukite, pripilkite vandens ir vėl įstumkite.
3. Uždarykite sklendę.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“.  
Prietaisas skalaujamas. Pasibaigus skalavimo etapui pasigirsta signalas.

## Papildomas valymas

1. Atidarykite sklendę.
2. Ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite.
3. Išjunkite prietaisą.  
Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl parengtas naudoti.

## Rėmai

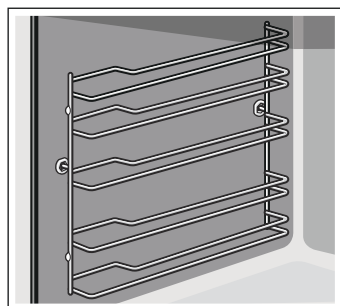
Jeigu prietaisą nuolat prižiūrusite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacija, kaip iškabinti ir valyti rėmą.

## Rėmo iškabimas ir įkabimas

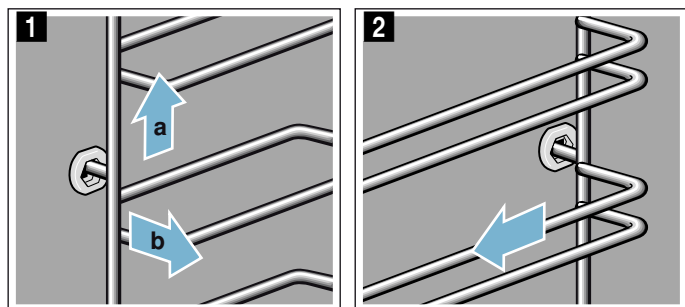
### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Rėmas smarkiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusio rėmo. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.

### Rėmo iškabimas



1. Šiek tiek kilstelėkite rėmo priekį **a** ir iškabinkite **b** (1 pav.).
2. Po to į priekį ištraukite ir išimkite visą rėmą (2 pav.).

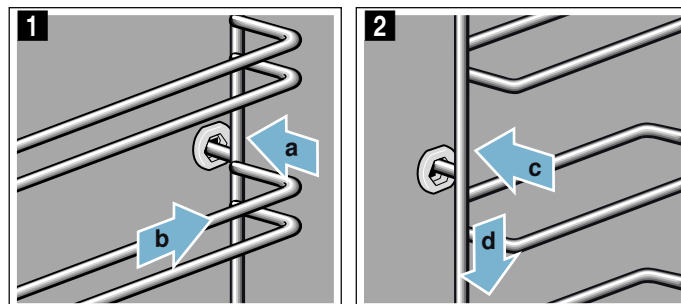


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

## Rėmo įkabimas

Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje. Naudodami rėmus atkreipkite dėmesį, kad išlenktos dalys turi būti nukreiptos į priekį.

1. Pirmiausia stumkite rėmą į galinę ertmę **a**, kol rėmas priglus prie kameros sienelės, o po to spustelėkite pirmyn **b** (1 pav.).
2. Po to stumkite į priekinę ertmę **c**, kol rėmas ir šioje padėtyje priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite žemyn **d** (2 pav.).



## Prietaiso durelės

Jeigu prietaisą nuolat prižiūrusite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacija, kaip iškabinti ir valyti prietaiso dureles.

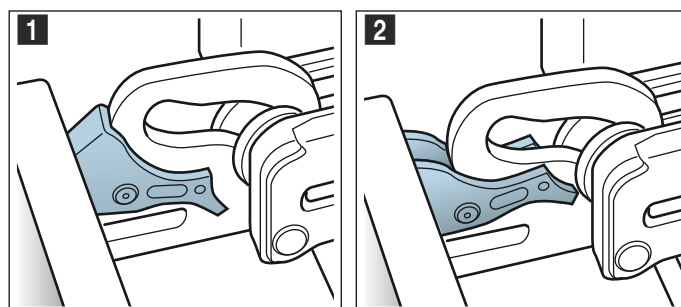
## Prietaiso durelių iškabimas ir įkabimas

Norėdami išvalyti ir išmontuoti durelių stiklus, galite iškabinti prietaiso dureles.

Kiekvienas prietaiso durelių lankstas yra su blokavimo svirtimi.

Kai blokavimo svirtys yra užlenktos (1 pav.), prietaiso durelės yra užfiksuotos. Jų negalima iškabinti.

Kai blokavimo svirtys yra atlenktos prietaiso durelėms atkabinti (2 pav.), lankstai yra užfiksuoti. Jie negali užsidaryti.



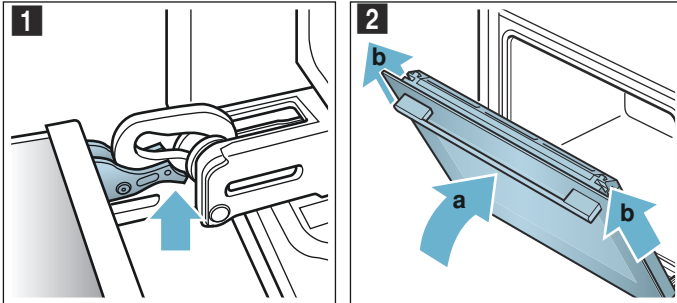
### ⚠️ Įspėjimas

#### Pavojus susižeisti!

- Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga. Atkreipkite dėmesį, kad blokavimo svirtys visada būtų užlenktos iki galo arba iškabinant prietaiso dureles būtų iki galo atlenktos.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.

### Prietaiso durelių iškabinimas

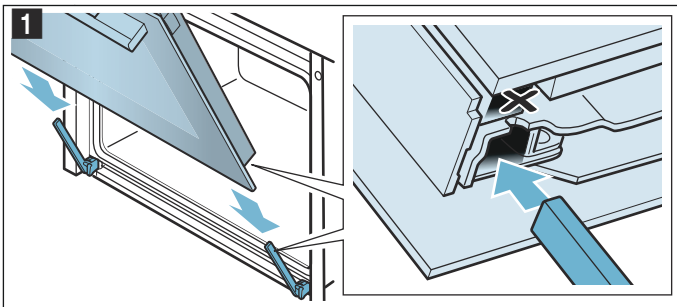
1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Uždarykite prietaiso dureles iki galo **a**. Abiem rankomis suimkite kairėje ir dešinėje **b**, šiek tiek pridarykite ir ištraukite keldami į viršų (2 pav.).



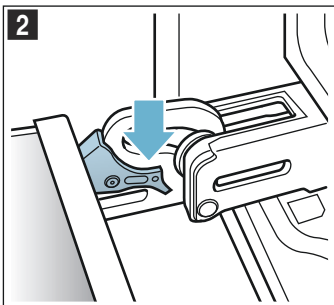
### Prietaiso durelių įkabinimas

Prietaiso dureles vėl įkabinkite atvirkštine eilės tvarka.

1. Įkabindami prietaiso dureles, atkreipkite dėmesį, kad abu lankstai būtų įstumti tiesiai į angą (1 pav.). Abu lankstus apačioje pridėkite prie išorinio stiklo ir naudokite jį kaip kreipiamąjį elementą. Stebėkite, kad lankstai įsistatytų į tinkamas angas. Stumti turėtų sektis lengvai ir neįjaučiant pasipriešinimo. Pajutę pasipriešinimą, patikrinkite, ar lankstai stumiasi į tinkamas angas.



2. Visiškai atidarykite prietaiso dureles. Vėl užlenkite abi blokavimo svirtis (2 pav.).

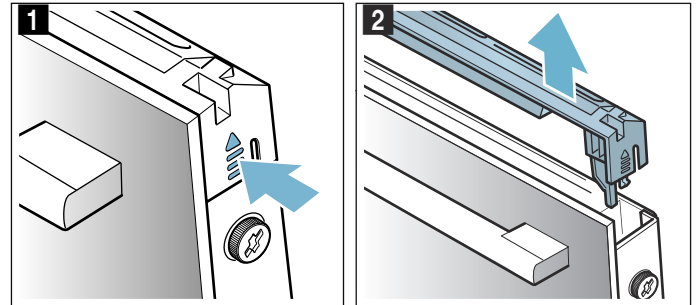


3. Uždarykite kameros dureles.

### Durelių dangčio nuėmimas

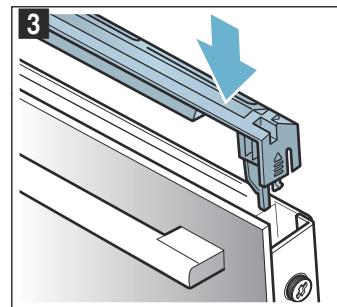
Gali pasikeisti durelių dangtyje esančių nerūdijančiojo plieno intarpų spalva. Norėdami kruopščiai nuvalyti, galite nuimti dangtį.

1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spustelėkite dangčio kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Nuimkite dangtį (2 pav.).  
Atsargiai uždarykite prietaiso dureles.



**Pastaba.** Durelių dangtyje esančius nerūdijančiojo plieno intarpus nuvalykite nerūdijančiojo plieno valikliu. Likusias durelių dangčio dalis nuvalykite šarmu ir minkšta servetėle.

4. Vėl šiek tiek praverkite prietaiso dureles. Uždėkite dangtį ir jį spustelėkite; turite išgirsti, kad užsifiksavo (3 pav.).



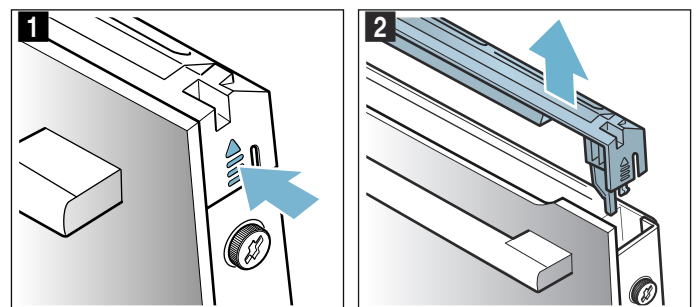
5. Uždarykite prietaiso dureles.

### Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

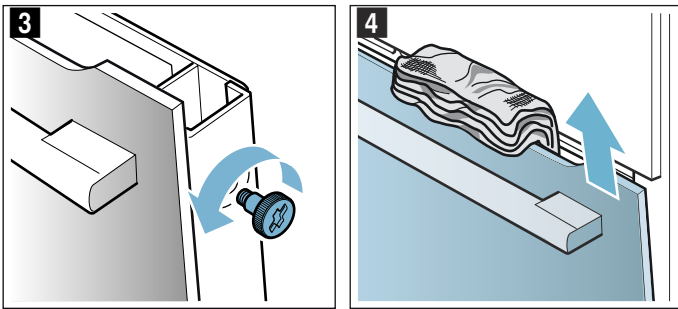
#### Išmontavimas iš prietaiso

1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spustelėkite dangčio kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Nuimkite dangtį (2 pav.).

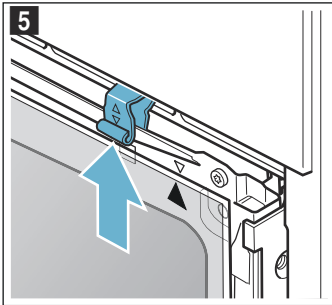




4. Atsukite prietaiso durelių kairėje ir dešinėje esančius varžtus ir juos išimkite (3 pav.).
5. Prieš vėl uždarydami dureles, prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį (4 pav.). Išimkite priekinį stiklą, traukdami jį į viršų ir durelių rankena į apačia padėkite ant lygaus paviršiaus.



6. Pasukite aukštyn tarpinio stiklo viršuje esančius du laikiklius, jų nenuimkite (5 pav.). Stiklą prilaikykite viena ranka. Išimkite stiklą.



Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

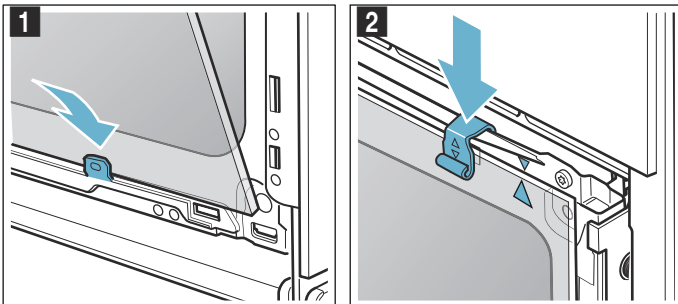
### **⚠ Įspėjimas** **Pavojus susižaloti!**

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.

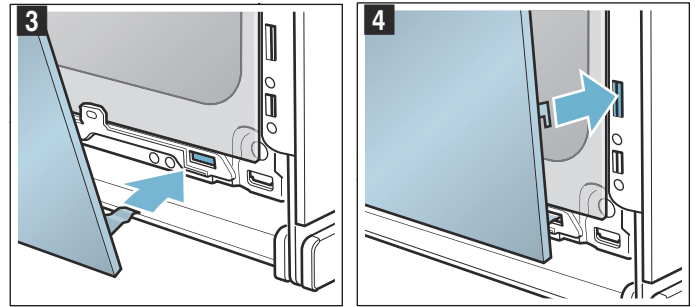
### **Įmontavimas į prietaisą**

Montuodami vidinį stiklą, atkreipkite dėmesį, kad rodyklė būtų stiklo viršuje dešinėje pusėje ir sutaptų su rodykle ant skardos.

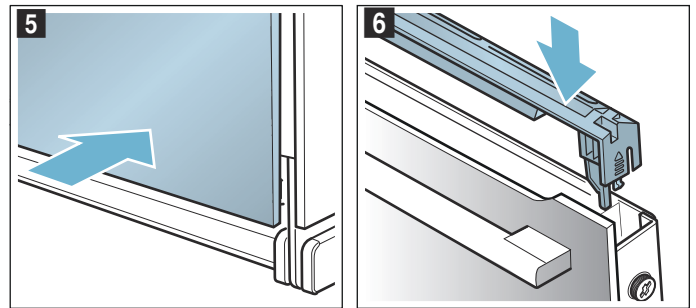
1. Tarpinį stiklą įstatykite į apačioje esančius laikiklius (1 pav.) ir spustelėkite iš viršaus.
2. Abu laikiklius pastumkite žemyn (2 pav.).



3. Įstumkite priekinį stiklą į apačioje esančius laikiklius (3 pav.).
4. Lenkite priekinį stiklą tol, kol abu viršutiniai kabliukai atsidurs prieš angas (4 pav.).



5. Spauskite priekinio stiklo apačią, kol užsifiksuos (5 pav.).
6. Vėl šiek tiek praverkite prietaiso dureles ir išimkite virtuvinį rankšluostį.
7. Kairėje ir dešinėje pusėje vėl įsukite varžtus.
8. Uždėkite dangtį ir jį spustelėkite; turite išgirsti, kad užsifiksavo (6 pav.).



9. Uždarykite prietaiso dureles.

### **Dėmesio!**

Kameros dureles vėl naudokite tik tuomet, kai tvarkingai sumontuosite stiklus.



## Gedimas – ką daryti?

Gedimo priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, vadovaudamiesi lentelėmis pabandykite gedimą pašalinti patys.

**Pastaba.** Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, peržiūrėkite naudojimo instrukcijos pabaigoje pateiktas

### Gedimų lentelė








Pasirodžius klaidos pranešimams su „E“ raide, pvz., E0111, išjunkite prietaisą ir vėl jį įjunkite. Jei

lenteles. Ten rasite daug patarimų ir nuorodų. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 29 psl.

#### **Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškviškite klientų aptarnavimo tarnybą.

pranešimas vėl pasirodo, paskambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Trikis	Galima priežastis	Pastabos / pagalba
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane rodomas simbolis 	Kameros durelės liks užrakintos, kol kamera atvės.	Palaukite, kol užges simbolis 
Įjungto prietaiso valdyti negalima, ekrane rodomas simbolis 	Aktyvinta apsauga nuo vaikų.	Mygtuką  spauskite tol, kol užges simbolis  .
E8010	Prietaiso durelės buvo atidarytos iš karto po to, kai buvo paspaustas mygtukas  .	Uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite „on/off“ mygtuką.
Neįsijungia darbo režimas su garais arba kalkių šalinimas, arba šie darbo režimai nepratęsimi	Tuščias vandens bakelis.	Pripildykite vandens bakelį.
	Atidaryta sklendė.	Uždarykite sklendę.
	Kalkių šalinimo funkcija blokuoja darbo režimus su garais.	Pašalinkite kalkes.
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti	Šalinant kalkes nutrūko srovės tiekimas arba prietaisas išsijungė.	Vėl įjungę prietaisą išskalaukite du kartus.
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis	Nustatyta per žema vandens kietumo sritis	Pašalinkite kalkes. Patikrinkite nustatytą vandens kietumo sritį ir prireikus ją pakeiskite.
Mirksi mygtukai	Tai yra normalu, jei už valdymo skydelio susikaupė kondensato.	Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.
Kamera nekaista ir ekrane rodoma „Įjungtas parodomasis režimas“.	Prietaisas veikia parodomuoju režimu.	Išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite maždaug po 10 sekundžių. Įjunkite prietaisą ir parinkite nuostatą „Parodomasis režimas išjungtas“.
Pasirodo pranešimas „Pripildyti vandens bakelį“, nors vandens bakelis pripildytas.	Atidaryta sklendė.	Uždarykite sklendę.
	Vandens bakelis neužsifiksavo.	Užfiksuokite vandens bakelį. → "Garai" 17 psl.
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys, vandens bakelis bus nesandarus.	Užsakykite naują vandens bakelį.
Neatsidaro sklendė 	Nėra elektros	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.
	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. Jei reikia, ištuštinkite vandens bakelį: atidarykite prietaiso dureles, dešinėje ir kairėje pusėje suimkite po sklendę ir ją ištraukite.
Prietaisas neįsijungia ir ekrane pasirodo „Kamera per karšta“.	Kamera per karšta, kad būtų galima ruošti parinktą patiekalą arba įjungti kaitinimo būdą.	Palaukite, kol kamera atvės, ir vėl ją įjunkite.

## Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė

Prietaisas automatiškai išsijungia, jei ilgai nenustatoma trukmė ir neparenkami jokie nuostatai.

Kada tai įvyks, priklausys nuo nustatytos temperatūros arba grilio pakopos.

Prietaiso ekrane nurodoma, kad darbo režimas bus nutrauktas automatiškai. Paskui darbo režimas nutraukiamas.

Norėdami vėl naudoti prietaisą, pirmiausia jį išjunkite. Paskui vėl įjunkite prietaisą ir nustatykite pageidaujama darbo režimą.

**Patarimas.** Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų tuomet, kai to nepageidaujate, pvz., nustatę labai ilgą ruošimo laiką. Prietaisas kaista, kol pasibaigia nustatyta trukmė.

## Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas

Sugedusią kameros lemputę reikia pakeisti. Naudojamos temperatūrai atsparios 230 V, 40 vatų halogeninės lemputės, kurių galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje.

Halogeninę lemputę suimkite sausa servetėle. Dėl to lemputės naudojimo trukmė bus ilgesnė. Naudokite tik šias lemputes.

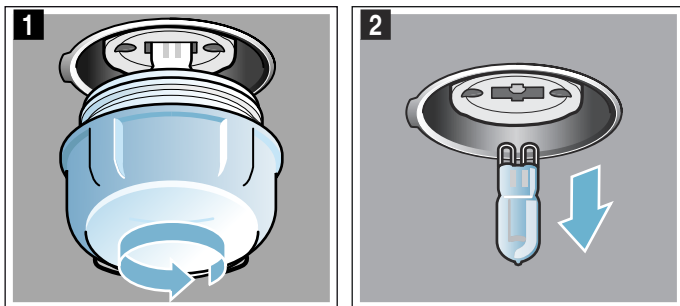
### ⚠️ Ispėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.

### ⚠️ Ispėjimas – Pavojus nusideginti!

Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.

- Į šaltą kamerą įdėkite indų šluostę, kad jos nepažeistumėte.
- Stiklinį gaubtelį atsukdami sukdami kairėn (1 pav.).
- Ištraukite lemputę – nesukite (2 pav.). Įstatykite naują lemputę, atkreipkite dėmesį į kaiščių padėtį. Stipriai įstumkite lemputę.



- Vėl prisukite stiklinį gaubtelį.
- Išimkite virtuvinį rankšluostį ir įjunkite saugiklį.

## Stiklinis dangtis

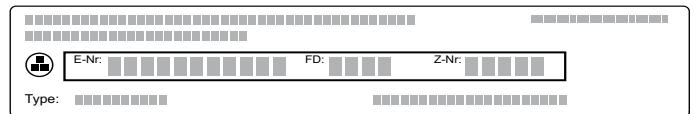
Jei halogeninės lemputės stiklinis dangtis yra pažeistas, jį būtina pakeisti. Naują stiklinį dangtį įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos. Nurodykite savo prietaiso E ir FD numerį.

## Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

### E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklinis numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles. Jei Jūsų prietaise įrengta garų funkcija, gaminio lentelę rasite dešinėje, už skydelio.



Kad prireikus netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

E Nr.

FD Nr.

Klientų aptarnavimo  
tarnyba ☎️

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, išskietus techninės priežiūros specialistą už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

### Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsime tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

## Patiekalai

Darbo režimu „Patiekalai“ galite ruošti įvairius patiekalus. Prietaisas automatiškai parenka beveik visus nuostatus.

Norint paruošti tinkamai, gaminant tam tikrus patiekalus kamera negali būti per karšta. Jei temperatūra per aukšta, ekrane pasirodo nuoroda. Palaukite, kol kamera atvės, ir įjunkite iš naujo.

### Nuorodos dėl nuostatų

- Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produktų kokybės ir indo rūšies. Norėdami pasiekti optimalų paruošimo rezultatą, naudokite nepriekaištingos kokybės maisto produktus ir šaldytuvo temperatūros mėsą.
- Prietaisas parenka optimalų kaitinimo būdą bei laiko ir temperatūros nuostatą. Jums bus perduota komanda įvesti svorį, tačiau negalėsite nustatyti svorio, kuris neatitinka numatytojo svorio diapazono.
- Kepant patiekalus, kuriems temperatūrą parenka prietaisas, gali būti nustatyta iki 300 °C temperatūra. Atkreipkite dėmesį, kad tuomet turite naudoti pakankamai karščiui atsparų indą.
- Pateikiamos nuorodos, pvz., dėl indo, įstūmimo aukščio ar skysčio kiekio ruošiant mėsą. Ruošiant kai kuriuos patiekalus, gali reikėti juos apversti arba pamaišyti. Ši informacija pateikiama ekrane įjungus režimą. Reikiamu laiku pasigirs signalas.
- Naudojimo instrukcijos gale pateikta nuorodų dėl tinkamų indų ir maisto ruošimo patarimų.

### Funkcijos su garais

Ruošiant kai kuriuos patiekalus automatiškai aktyvinama garų funkcija. Bendrosios nuorodos dėl garų funkcijos pateiktos atitinkamame skyriuje.  
→ "Garai" 17 psl.

### Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

### Patiekalo pasirinkimas

Toliau pateiktoje lentelėje rasite pateiktiems patiekalams tinkančias nustatymo reikšmes.

Patiekalai
Biskvito tortas
Mielinė pynė, mielinis žiedas
Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona ant kepimo padėklo
Balta duona ant kepimo padėklo
Plokščia duona
Ruginių ir kvietinių miltų duona su mielėmis stačiakampėje formoje
Viščiukas, nejdarytas
Viščiuko gabalėliai

Patiekalai
Antis, nejdaryta
Kiaulienos kepsnys iš sprandinės be kaulų
Kiaulienos kepsnys su plutele, pvz., mentė
Jautienos muštinis, angliškas
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas
Veršienos kepsnys, lašiniai su raumenimi
Veršienos krūtinė, įdaryta
Ėriuko koja be kaulų, visiškai iškepta
Netikras zuikis
Žuvis, visa
Žuvies filė troškinimas
Patiekalo lėkštėje atšviežinimas

### Patiekalo nustatymas

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą. Visada spauskite rodyklę >.

1. Paspauskite mygtuką „menu“.
2. Sukamąja rankenėle parinkite „Patiekalai“.
3. Spustelėkite rodyklę >.  
Pasirodo pirmasis patiekalas su rekomenduojamu svoriu.
4. Sukamąja rankenėle parinkite norimą maistą.
5. Spustelėkite rodyklę >.
6. Sukamąja rankenėle nustatykite svorį.
7. Spustelėkite rodyklę >.  
**Pastaba.** Rasite informacijos apie rekomenduojamą padėklo lygį, indus ir t. t.
8. Įjunkite mygtuku „start/stop“.

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą. Visada spauskite rodyklę >.  
Pasirinkus nuostatą su garais, prietaisas įsijungia tik jį įkaitinus.

### Nustatymas baigtas.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Jei maisto paruošimo rezultatas Jūsų netenkina, galite dar kartą pailginti ruošimo laiką. Paspauskite laukelį „Ruošti toliau“. Rekomenduojama trukmė, kurią galite pakeisti.

Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, spustelėkite „Baigta“. Ekrane pasirodo „Skanaus“.

### Nustatymo nutraukimas

Paspauskite mygtuką „on / off“. Visi nuostatai ištrinti. Galite nustatyti iš naujo.

### Pabaigos laiko perkėlimas

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite nukelti pabaigos laiką. Norėdami perkelti pabaigos laiką, perjunkite laiko funkcijas. → "Laiko funkcijos" 15 psl.

Jei nustatėte pabaigos laiką, ekrane įjungiamas laukimo laikas. Būsenos eilutėje rodomas darbo režimo pabaigos laikas. Nuostatų keisti negalite. Atkreipkite

dėmesį, kad lengvai gendančių maisto produktų negalima per ilgai palikti kameroje.

## Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima ruošti ir kokius nuostatus jiems parinkti. Mes Jums parodome, koks kaitinimo būdas ir temperatūra geriausiai tinka Jūsų patiekalui. Pateiksime informacijos apie tinkamiausius priedus ir lygius, kuriuose jie turi būti naudojami. Taip pat pateiksime patarimų dėl indų ir maisto ruošimo.

**Pastaba.** Ruošiant maisto produktus kameroje gali susikaupti daug vandens garų.

Jūsų prietaisas tausoja energiją ir jį naudojant labai mažai šilumos išleidžiama į išorę. Dėl didelio temperatūrų skirtumo tarp prietaiso vidaus ir prietaiso išorinių dalių, ant durelių, valdymo skydelio ar greta esančių baldų priekinių paviršių gali susikaupti kondensato. Tai yra įprastas, fizikiniu požiūriu būdingas reiškinys. Kondensato galima išvengti įkaitinus kamerą arba atsargiai atidarius dureles.

Naudojant garų srauto funkciją pageidaujama, kad kameroje susidarytų didelis vandens garų kiekis. Kai baigsite garinti, kamerai atvėsus ją išvalykite.

### Silikoninės formos

Kad paruošimo rezultatas būtų optimalus, rekomenduojama naudoti tamsias metalines kepimo formas.

Jei vis dėlto norite naudoti silikonines formas, orientuokitės pagal gamintojo duomenis ir receptus. Silikoninės formos dažniausiai yra mažesnės už įprastas formas. Gali skirtis kiekis ir recepto duomenys.

Jei ruošdami norite naudoti garų srauto funkciją, negalite naudoti silikoninių formų.

### Pyragai ir maži kepiniai

Jūsų prietaise yra daug įvairiausių kaitinimo būdų, skirtų pyragams ir mažiems kepiniams ruošti. Nustatymo lentelėse pateikti optimalūs įvairių patiekalų nuostatai.

Taip pat atkreipkite dėmesį į skyriuje apie tešlos kildinimą pateiktas nuorodas.

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra optimaliai pritaikyti kamerai ir darbo režimams.

### Kepimas naudojant garų srauto funkciją

Naudojant garų srauto funkciją, ant tam tikrų kepinų (pvz., mielinų kepinų) susiformuoja traški plutelė ir jų paviršius tampa blizgus. Kepiniai mažiau išsausėja.

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

Kai kurie patiekalai geriausiai iškepa nustatant kelis skirtingus kepimo etapus. Jie nurodyti lentelėje.

### Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

#### Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

- aukšti kepiniai: 2 lygis
- žemi kepiniai: 3 lygis

Jeį naudojate 4D karšto oro srauto kaitinimo būdą, galite rinktis 1, 2, 3 arba 4 lygius.

#### Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite 4D karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.

Kepimas dviejuose lygiuose:

- universalusis padėklas: 3 lygis  
kepimo padėklas: 1 lygis
- formos ant grotelių  
pirmosios grotelės: 3 lygis  
antrosios grotelės: 1 lygis

Kepimas trijuose lygiuose:

- kepimo padėklas: 5 lygis  
universalusis padėklas: 3 lygis  
kepimo padėklas: 1 lygis

Kepimas keturiuose lygiuose:

- 4 grotelės, išklotos kepimo popieriumi  
pirmosios grotelės: 5 lygis  
antrosios grotelės: 3 lygis  
trečiosios grotelės: 2 lygis  
ketvirtosios grotelės: 1 lygis

Patiekalus ruošiant vienu metu galima sutaupyti iki 45 procentų elektros energijos. Formas į kamerą sudėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos.

### Priedai

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai.

#### Grotelės

Grotelės įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

#### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

Universalųjį padėklą arba kepimo padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę, atsargiai įstumkite iki galo.

Sultingus pyragus kepkite universaliajame padėkle, kad kameros neužterštų išbėgusios sultys.

#### Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

Baltos skardos, keraminės ir stiklinės formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai. Jei norite kepti tokiose formose ir naudoti viršutinį / apatinį kaitinimą, formą įstumkite į 1 lygį.

Jeį kepdami norite naudoti garų srauto funkciją, kepimo formos turi būti atsparios karščiui ir garams.

#### Kepimo popierius

Naudokite tik parinktai temperatūrai tinkantį kepimo popierių. Kepimo popierių visada tinkamai apkarpykite.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje visiems kepiniams nurodytas optimalus kaitinimo būdas. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

**Pastaba.** Nustačius aukštesnę temperatūrą kepimo laikas nesutrumpės. Iškeps tik pyragų ar mažų kepiniių išorė, tačiau vidus liks žalias.




Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Taip sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodyta kepimo trukmė sutrumpės keliomis minutėmis.

Ruošiant kai kuriuos patiekalus, įkaitinti būtina ir tai nurodyta lentelėje. Patiekalą ir priedus į orkaitę dėkite tik pasibaigus įkaitinimui.

Jei norite kepti pagal savo receptą, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų kepinį. Papildomos informacijos rasite kepimo patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.






















Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus. Taip paruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepimo režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:


































- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Pyragai formose</b>						
Plaktos tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	-	50-70
Plaktos tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-160	1	50-70
Plaktos tešlos pyragas, papr., 2 lygmenys	Vainiko / kekso kepimo forma	3+1		140-160	-	60-80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	-	60-80
Vaisinis pyragas iš plaktos tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	2		160-180	-	40-60
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	3		160-180	-	20-30
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	2		150-160	1	25-35
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	3		170-190	-	45-55
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	3		190-210	-	25-40
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	3		200-220	1	30-40
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	2		150-170	-	50-70
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	2		150-160	1	60-70
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	3		150-170*	-	20-30
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	2		150-160	1	20-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.



Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Pyragas ant padėklo</b>						
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	20-40
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3		160-170	1	30-40
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	-	30-50
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3		170-190	-	25-35
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		160-170	-	35-45
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		160-180	-	55-65
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	3		200-210	-	50-60
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		160-180	-	15-20
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3		150-160	1	20-30
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	20-30
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		180-200	-	30-40
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	45-60
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2		160-170	-	25-35
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2		150-160	2	25-35
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-200*	-	8-15
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-200*	1	10-15
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Kepimo padėklas	2		150-170	-	45-60
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	3		140-150	2	80-90
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	2		190-210	-	55-65
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	2		170-180	2	50-60
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		200-220	-	35-45
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		180-200	1	35-45
<b>Maži kepiniai</b>						
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160**	-	20-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150**	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150**	-	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		140**	-	35-45
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		170-190	-	15-20
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		150-160	1	25-35
Keksiukai, 2 lygiai	Keksiukų padėklai	3+1		160-180*	-	15-30
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	25-35
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	2	25-35
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	25-40
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		170-190*	-	20-35
* Iš anksto įkaitinti.						
** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220*	1	15-25
Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		170-190*	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		170-190*	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, plokšti, 4 lygmenys	4 grotelės	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220	-	30-40
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220*	1	25-35
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		190-210	-	35-45
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	20-30
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	1	25-35
<b>Sausainiai</b>						
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150**	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150**	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		140-150**	-	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		130-140**	-	35-55
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-160	-	15-30
Sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		140-160	-	15-30
Sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		140-160	-	15-30
Baltymų kremas	Kepimo padėklas	3		80-90*	-	120-150
Baltymų kremas, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		80-90*	-	120-180
Baltymų sausainiai	Kepimo padėklas	3		90-110	-	20-40
Baltymų sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		90-110	-	25-45
Baltymų sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		90-110	-	30-45

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

## Kepimo patarimai

Norite nustatyti, ar pyragas jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelėkite pyragą aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.
Pyragas sukrito.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Arba galite nustatyti 10 °C žemesnę temperatūrą ir pailginti kepimo laiką. Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas.
Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusį pyragą atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą kepkite universalijame padėkle.
Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Pyragas išėjo per sausas.	Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.
Visas pyragas per šviesus.	Jei ištūmimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepimo trukmę.

Pyrago viršus per šviesus, o apačia – per tamsi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Pyrago viršus per tamsus, o apačia – per šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
Formoje arba keturkampiam padėkle kepamo pyrago galas yra per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.
Visas pyragas per tamsus.	Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepimo laiką.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarkykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas. Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio.
Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame.	Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite 4D karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
Pyragas atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami pyragus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovėsiais ir dėkite viršutinį sluoksnį.
Pyragas neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusį pyragą dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsiima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite formą ir uždenkite ją šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovėsiais.

## Duona ir bandelės

Jūsų prietaise yra daug įvairiausių kaitinimo būdų, skirtų duonai ir bandelėms kepti. Nustatymo lentelėse pateikti optimalūs įvairių patiekalų nuostatai.

Taip pat atkreipkite dėmesį į skyriuje apie tešlos kildinimą pateiktas nuorodas.

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra optimaliai pritaikyti kamerali ir darbo režimams.

### Kepimas naudojant garų srauto funkciją

Tiekiant garų srautą, ant duonos ir bandelių susiformuoja traški plutelė ir jų paviršius tampa blizgus. Kepiniai mažiau išsausėja.

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

### Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

### Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

- aukšti kepiniai: 2 lygis
- žemi kepiniai: 3 lygis

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

### Kepimas dviejuose lygiuose

Naudokite 4D karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.

- universalusis padėklas: 3 lygis  
kepimo padėklas: 1 lygis
- formos ant grotelių  
pirmosios grotelės: 3 lygis  
antrosios grotelės: 1 lygis

Patiekalus ruošiant vienu metu galima sutaupyti iki 45 procentų elektros energijos. Formas į kamerą sudėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos.

### Priedai

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai.

### Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimo į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

Universalųjį padėklą arba kepimo padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę, atsargiai įstumkite iki galo.

### Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

Baltos skardos, keraminės ir stiklinės formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai. Jei norite kepti tokiose formose ir naudoti viršutinį / apatinį kaitinimą, formą įstumkite į 1 lygį.

Jei kepdami norite naudoti garų srauto funkciją, kepimo formos turi būti atsparios karščiui ir garams.

### Kepimo popierius

Naudokite tik parinktai temperatūrai tinkantį kepimo popierių. Kepimo popierių visada tinkamai apkarkykite.

### Užšaldyti produktai

Nenaudokite itin žemoje temperatūroje šaldytų gaminių. Nuo patiekalo viršaus nuvalykite ledą.

Užšaldyti gaminiai būna apkepti netolygiai. Netolygus rudumas išlieka ir iškepus.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje įvairioms duonomis ir bandelėms nurodyti optimalūs kaitinimo būdai. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

**Pastaba.** Nustačius aukštesnę temperatūrą kepimo laikas nesutrumpės. Iškeps tik duonos ir bandelių išorė, tačiau vidus liks žalias.

Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Taip sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodyta kepimo trukmė sutrumpės keliomis minutėmis.

Ruošiant kai kuriuos patiekalus, įkaitinti būtina ir tai nurodyta lentelėje. Patiekalą ir priedus į orkaitę dėkite tik pasibaigus įkaitinimui. Kai kurie patiekalai geriausiai iškepa nustatant kelis skirtingus kepimo etapus. Jie nurodyti lentelėje.

Duonos tešlai nurodytos nustatymo reikšmės galioja ir kepimo padėkle, ir pailgoje formoje kepamai tešlai.






Jei norite kepti pagal savo receptą, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų kepinį.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus. Taip paruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos.

### Dėmesio!















Į karštą kamerą niekada nepilkite vandens ir ant kameros dugno nestatykite indo su vandeniu. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas karšto oro srautu
-  Didelis grilis
-  „coolStart“ funkcija

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Duona</b>							
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		250-270	-	-	20-25
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		220-230	-	3	20-30
<b>Bandelės</b>							
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti**	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	3		200-220	-	2	10-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		170-190*	-	-	15-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		150-170	-	2	25-35
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170*	-	-	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180-200	-	-	20-30
* Iš anksto įkaitinti.							
** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.							

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		200-220	-	3	20-30
Prancūziškasis batonas, apkeptas, atvėsintas**	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Prancūziškasis batonas, apkeptas atvėsintas	Kepimo padėklas	3		200-220	-	1	10-20
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	2		150-160*	-	-	10-20
<b>Bandelės, šaldytos</b>							
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti**	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	3		180-200	-	1	15-25
Bavariški riestainiai, tešlos ruošiniai**	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Bavariški riestainiai, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	3		210-230	-	1	18-25
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Universalusis padėklas	3		170-190	-	-	30-35
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	3		180-200	-	1	20-25
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	2		160-170	-	-	10-20
<b>Skrebutis</b>							
Apkepinti skrebutį, 4 vnt.	Grotelės	3		190-210	-	-	10-15
Apkepinti skrebutį, 12 vnt.	Grotelės	3		230-250	-	-	10-15
Apskrudinti skrebutį (neįkaitinti)	Grotelės	5		-	3	-	4-6
* Iš anksto įkaitinti.							
** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.							

## Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas

Jūsų prietaise yra daug įvairiausių kaitinimo būdų, skirtų picai, pyragui su įdaru ir pikantiškam pyragui kepti. Nustatymo lentelėse pateikti optimalūs įvairių patiekalų nuostatai.

Taip pat atkreipkite dėmesį į skyriuje apie tešlos kildinimą pateiktas nuorodas.

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra optimaliai pritaikyti kamerai ir darbo režimams.

### Kepimas naudojant garų srauto funkciją

Naudojant garų srauto funkciją, ant tam tikrų kepinų (pvz., mielinų kepinų) susiformuoja traški plutelė ir jų paviršius tampa blizgus. Kepiniai mažiau išsausėja.

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

### Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

### Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus ištūmimo lygius:

- aukšti kepiniai: 2 lygis
- žemi kepiniai: 3 lygis

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

### Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite 4D karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.

Kepimas dviejuose lygiuose:

- universalusis padėklas: 3 lygis  
kepinio padėklas: 1 lygis
- formos ant grotelių  
pirmosios grotelės: 3 lygis  
antrosios grotelės: 1 lygis

Kepimas keturiuose lygiuose:

- 4 grotelės, išklotos kepinio popieriumi  
pirmosios grotelės: 5 lygis  
antrosios grotelės: 3 lygis  
trečiosios grotelės: 2 lygis  
ketvirtosios grotelės: 1 lygis



Patiekalus ruošiant vienu metu galima sutaupyti iki 45 procentų elektros energijos. Formas į kamerą sudėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos.

### Priedai

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai.

### Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

Universalųjį padėklą arba kepimo padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę, atsargiai įstumkite iki galo.

Picą su daug priedų kepkite universaliajame padėkle.

### Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

Baltos skardos, keraminės ir stiklinės formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai. Jei norite kepti tokiose formose ir naudoti viršutinį / apatinį kaitinimą, formą įstumkite į 1 lygį.

Jei kepdami norite naudoti garų srauto funkciją, kepimo formos turi būti atsparios karščiui ir garams.

### Kepimo popierius

Naudokite tik parinktai temperatūrai tinkantį kepimo popierių. Kepimo popierių visada tinkamai apkarpykite.

### Užšaldyti produktai

Nenaudokite itin žemoje temperatūroje šaldytų gaminių. Nuo patiekalo viršaus nuvalykite ledą.

Užšaldyti gaminiai būna apkepti netolygiai. Netolygus rudumas išlieka ir iškepus.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje visiems patiekalams nurodytas optimalus kaitinimo būdas. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

**Pastaba.** Nustačius aukštesnę temperatūrą kepimo laikas nesutrumpės. Iškeps tik patiekalo išorė, tačiau vidus liks žalias.





Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Taip sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodyta kepimo trukmė sutrumpės keliomis minutėmis.

Ruošiant kai kuriuos patiekalus, įkaitinti būtina ir tai nurodyta lentelėje. Patiekalą ir priedus į orkaitę dėkite tik pasibaigus įkaitinimui.

Jei norite kepti pagal savo receptą, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų kepinį.












Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus. Taip paruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepimo režimas
-  „coolStart“ funkcija

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = nedidelis
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
<b>Pica</b>						
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	3		200-220	-	25-35
Pica, šviežia, 2 lygmenys	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		180-200	-	35-45
Pica, šviežia, plonapadė	Picos padėklas	2		220-230	-	20-30
Pica, užšaldyta**	Grotelės	3		-	-	-
<b>Pica, šaldyta</b>						
Pica, plonapadė, 1 gabalėlis**	Grotelės	3		-	-	-
Pica, plonapadė, 2 gabalėliai	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	-	20-25
Pica, storapadė, 1 gabalėlis**	Grotelės	3		-	-	-
Pica, storapadė, 2 gabalėliai	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	-	20-30
Prancūziškas batonas**	Grotelės	3		-	-	-
Mažos picos**	Universalusis padėklas	3		-	-	-
Mažos picos, 7 cm Ø, 4 lygmenys	4 grotelės	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
* Įkaitinti.						
** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.						

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
<b>Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru</b>						
Pikantiškas pyragas formoje	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	2		170-190	-	55-65
Pikantiškas pyragas formoje	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	2		170-190	1	60-70
Apkepas su įdaru	Plokštainio forma, juodas padėklas	3		190-210	-	30-40
Elzaso pyragas (Flammkuchen)	Universalusis padėklas	3		260-280*	-	10-15
Elzaso pyragas (Flammkuchen)	Universalusis padėklas	2		200-220*	2	15-25
Perlenktas pyragas	Apkepo forma	2		190-200	-	30-45
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	3		180-190	-	30-45
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	2		170-190	2	30-40
Burekas	Universalusis padėklas	1		200-220*	-	20-30
* Įkaitinti.						
** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.						

## Apkepai ir suflė

Jūsų prietaise yra daug įvairiausių kaitinimo būdų, skirtų apkepams ir suflė ruošti. Nustatymo lentelėse pateikti optimalūs įvairių patiekalų nuostatai.

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra optimaliai pritaikyti kamerali ir darbo režimams.

### Įstūmimo lygiai

Naudokite nurodytus įstūmimo lygius.

Galite ruošti viename lygyje, jei kepatė formose arba universaliuosiuose padėkluose:

- formos ant grotelių: 2 lygis
- universalusis padėklas: 3 lygis

Ruošdami suflė naudokite garų srauto funkciją. Vandens vonelės nereikės.

Patiekalus ruošiant vienu metu galima sutaupyti iki 45 procentų elektros energijos. Formas kameroje padėkite vieną šalia kitos.

### Priedai

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai.

#### Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

#### Universalusis padėklas

Universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę, atsargiai įstumkite iki galo.

#### Indas

Saldiems ir bulvių apkepams naudokite platų, plokščią indą. Siauruose, aukštuose induose patiekalai ilgiau ruošiami, viršus gali sudegti.

Jei ruošdami norite naudoti garų srauto funkciją, formos turi būti atsparios karščiui ir garams.

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje įvairiems apkepams ir suflė nurodyti optimalūs kaitinimo būdai. Temperatūra ir ruošimo trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. Apkepo paruošimo būseną priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.






**Pastaba.** Nustačius aukštesnę temperatūrą ruošimo laikas nesutrumpės. Iškeptų tik apkepo arba suflė viršus, o vidus liktų žalias.

Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Taip sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodytas ruošimo laikas sutrumpės keliomis minutėmis.

Jei norite ruošti pagal savo receptą, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų patiekalą.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus. Taip paruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas karšto oro srautu
-  Picos kepimo režimas
-  „coolStart“ funkcija

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = nedidelis
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Apkepai ir suflė	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		200-220	-	30-50
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		150-170	2	40-50
Saldus apkepas	Apkepo forma	2		170-190	-	40-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	2		160-180	-	50-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	2		170-180	2	35-45
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Grotelės	2		-	-	-
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Indas be dangčio	2		180-190	2	40-50
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160-190	-	50-70
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160-170	3	50-60
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio, 2 lygmenys	Apkepo forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflė	Apkepo forma	2		160-180*	-	35-45
Suflė	Apkepo forma	2		170-180	2	30-40
Suflė	Porcijų formelės	2		170-190	-	65-75

\* Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.

## Paukštiena

Jūsų prietaise yra daug skirtingų kaitinimo būdų, skirtų paukštienai ruošti. Nustatymo lentelėse pateikti optimalūs kai kurių patiekalų nuostatai.

### Kepimas ant grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

Ant universaliojo padėklo uždėkite grotelės ir įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį. Atkreipkite dėmesį, kad grotelės būtų tinkamai uždėtos ant universaliojo padėklo.

→ "Priedai" 11 psl.

Atsižvelgdami į paukštienos dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki 1/2 litro vandens. Į universalųjį padėklą subėgs lašantys riebalai. Iš šių kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera liks švari.

### Kepimas inde

Naudokite tik kepti orkaitėje pritaikytą indą. Patikrinkite, ar indas telpa į kamerą.

Labiausiai tinka stiklinis indas. Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo. Jei pagrindas bus šlapias arba šaltas, stiklas gali suskilti.

Blizgūs keptuvai iš nerūdijančio plieno arba aliuminio šilumą atspindi kaip veidrodis, todėl juos galima naudoti tik tam tikromis sąlygomis. Paukštiena kepa lėčiau ir

mažiau apskrunda. Parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) ilgesnę ruošimo trukmę.

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

### Indas be dangčio

Paukštieną geriausia kepti aukštoje kepimo formoje. Formą pastatykite ant grotelių. Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalųjį kepimo padėklą.

### Indas su dangčiu

Ruošiant inde su dangčiu, kamera lieka daug švaresnė. Patikrinkite, ar dangtis tinka, ar jis gerai užsidaro. Indą padėkite ant grotelių.

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali prasiskverbti labai karštų garų. Pakelkite dangčio galinę dalį, kad karštų garų srautas nebūtų nukreiptas į kūną.

Traški gali būti net ir inde su dangčiu paruošta paukštiena. Naudokite keptuvą su stikliniu dangčiu ir nustatykite aukštesnę temperatūrą.

### Mėsos kepimas garų srauto funkcija

Tam tikri patiekalai tampa traškesni, jei jie ruošiami įjungus garų srauto funkciją. Patiekalų paviršius tampa blizgus ir jie mažiau išsausėja.

Naudokite indą be dangčio. Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

Garų srauto funkciją įjunkite, kaip nurodyta nustatymų lentelėje. Kai kurie patiekalai geriausiai paruošiami nustatant kelis skirtingus ruošimo etapus. Jie nurodyti lentelėje.

## Kepimas griliu

Įjungus grilio režimą prietaiso durelės turi būti uždarytos. Niekada nekepkitė griliu atidarę prietaiso dureles.

Griliu kepamus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai į žemesnį įstūmimo lygį (ne mažiau kaip per vieną pakopą) įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę. Čia subėgs lašantys riebalai.

Jei įmanoma, griliu kepkite panašaus storio ir svorio gabalėlius. Taip jie tolygiai apskrus ir išliks skaniai sultingi. Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.

Griliu kepamus gabalėlius vartykite specialiomis grilio žnyplėmis. Jei į mėsą įbesite šakutę, ji neteks sulčių ir taps sausa.

### Pastabos

- Grilio kaitinimo elementas vis įsijungia ir išsijungia ir tai yra normalu. Įsijungimo ir išsijungimo dažnis priklauso nuo nustatytos grilio pakopos.
- Kepant griliu gali susidaryti dūmų.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodyti paukštienai ruošti optimalūs kaitinimo būdai. Temperatūra ir ruošimo trukmė priklauso nuo maisto produktų kiekio, savybių ir temperatūros. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

Nustatymo reikšmės galioja neįdarytą, kepti paruoštą ir šaldytuvo temperatūros vištieną dedant į neįkaitintą kamerą. Taip sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodytas ruošimo laikas sutrumpės keliomis minutėmis.

Lentelėje pateikti paukštienos ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris. Jei norite kepti sunkesnę paukštieną, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepatė kelis gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite

sunkiausiojo gabalėlio svorį. Atskiri gabalėliai turėtų būti maždaug vienodo dydžio.

Galioja tokia taisyklė: kuo sunkesnė paukštiena, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.

Paukštieną apverskite prabėgus maždaug  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  nurodyto laiko.






**Pastaba.** Naudokite tik parinktai temperatūrai tinkantį kepimo popierių. Kepimo popierių visada tinkamai apkarpykite.

### Patarimai

- Kepdami antį arba žąsį, odą po sparnais subadykite. Taip ištekės riebalai.
- Įpjaustykite anties krūtinėlės odą. Anties krūtinėlės apversti nereikia.
- Apversdami paukštieną atkreipkite dėmesį, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės pusė, o po to – odos pusė.
- Paukštiena bus traški ir apskrudusi, jei kepimo laiko pabaigoje ją patepsite sviestu, sūdytu vandeniu arba apelsinų sultimis.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus. Taip paruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas karšto oro srautu
-  Didelis grilis
-  „coolStart“ funkcija

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Viščiukas</b>							
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		200-220	-	-	60-70
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		190-210	-	2	50-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 150 g (kepti griliu)	Grotelės	4		-	3*	-	15-20
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	3		220-230	-	-	30-35
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	3		200-220	-	2	30-45
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universali kepimo skarda	3		-	-	-	-
Nupenėta višta, 1,5 kg	Grotelės	2		200-220	-	-	70-90
Nupenėta višta, 1,5 kg	Grotelės	2		180-200	-	2	65-75
<b>Antis ir žąsis</b>							
Antis, 2 kg	Grotelės	1		180-200	-	-	90-110

\* 5 min pakaitinti.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Antis, 2 kg	Grotelės	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	3		230-250	-	-	25-30
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	3		220-240	-	2	25-30
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		160-180	-	-	120-150
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	2		210-230	-	-	40-50
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	3		190-200	-	2	45-55
<b>Kalakutas</b>							
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		180-200	-	-	70-90
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	-	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	2		180-200	-	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	2		170-180	-	2	80-100

\* 5 min pakaitinti.

## Mėsa

Jūsų prietaise yra daug įvairiausių kaitinimo būdų, skirtų mėsai ruošti. Nustatymo lentelėse pateikti optimalūs įvairių patiekalų nuostatai.

### Kepimas ir troškinimas

Jei norite, liesą mėsą patepkite riebalais arba ant jos išdėliokite lašinių griežinėlius.

Odą supjaustykite kryžmai. Jei norėsite apversti kepsnį, atminkite, kad pirmiausia oda turi būti apačioje.

Kai kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje ir uždarytoje kameroje dar 10 minučių. Taip geriau pasiskirstys mėsos sultys. Jei norite, galite kepsnį suvynioti į aliuminio plėvelę. Laikymo laikas į nurodytą ruošimo trukmę neįtrauktas.

### Kepimas ant grotelių

Kepant mėsą ant grotelių, visos pusės tampa labai traškios.

Atsižvelgdami į mėsos dydį ir rūšį, į universalųjų padėklą įpilkite iki 1/2 litro vandens. Į jį lašės riebalai ir kepsnio sultys. Iš šių kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera liks švari.

Ant universaliojo padėklo uždėkite groteles ir įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį. Atkreipkite dėmesį, kad groteles būtų tinkamai uždėtos ant universaliojo padėklo.

→ "Priedai" 11 psl.

### Kepimas ir troškinimas inde

Kepti ir troškinti inde yra daug patogiau. Inde esantį kepsnį paprasčiau išimti iš kameros ir inde galima iš karto paruošti padažą.

Naudokite tik orkaitės režimui pritaikytą indą. Patikrinkite, ar indas telpa į kamerą.

Labiausiai tinka stiklinis indas. Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo. Jei pagrindas bus šlapias arba šaltas, stiklas gali suskilti.

Kepdami liesą mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Ruošiant stikliniame inde, skysčio nuo dugno turėtų būti maždaug 1/2 cm.

Skysčio kiekis priklauso nuo mėsos rūšies ir indo medžiagos bei nuo to, ar naudojamas dangtis. Jei mėsą ruošiate emaliuotame arba tamsaus metalo keptuve, reikės šiek tiek daugiau skysčio nei stikliniame inde.

Kepant iš kepimo indo skystis išgaruoja. Prireikus atsargiai įpilkite skysčio.

Blizgūs keptuvai iš nerūdijančiojo plieno arba aliuminio šilumą atspindi kaip veidrodis, todėl juos galima naudoti tik tam tikromis sąlygomis. Mėsa kepa lėčiau ir mažiau apskrunda. Parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) ilgesnę ruošimo trukmę.

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

### Indas be dangčio

Mėsą geriausia kepti aukštoje kepimo formoje. Formą pastatykite ant grotelių. Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalųjį kepimo padėklą.

### Indas su dangčiu

Ruošiant inde su dangčiu, kamera lieka daug švaresnė. Patikrinkite, ar dangtis tinka, ar jis gerai užsidaro. Indą padėkite ant grotelių.

Atstumas nuo mėsos iki dangčio turi būti mažiausiai 3 cm. Mėsa gali pakilti.



Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali prasiskverbti labai karštų garų. Pakelkite dangčio galinę dalį, kad karštų garų srautas nebūtų nukreiptas į kūną.

Prieš troškindami mėsą, ją šiek tiek apkepkite. Kad būtų galima gaminti padažą, įpilkite vandens, vyno, acto arba kito skysčio. Skysčio nuo indo dugno turi būti maždaug 1–2 cm.

Kepant iš kepimo indo skystis išgaruoja. Prireikus atsargiai įpilkite skysčio.

Traški gali būti net ir inde su dangčiu paruošta mėsa. Naudokite keptuvą su stikliniu dangčiu ir nustatykite aukštesnę temperatūrą.

### Mėsos kepimas ir troškinimas garų srauto funkcija

Tam tikri patiekalai tampa traškesni ir mažiau išsausėja, jei jie ruošiami įjungus garų srauto funkciją.

Naudokite indą be dangčio. Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

Kepsnių vartyti nereikia.

Garų srauto funkciją įjunkite, kaip nurodyta nustatymų lentelėje. Kai kurie maisto produktai geriausiai paruošiami nustatant kelis skirtingus ruošimo etapus. Jie nurodyti lentelėje.

### Kepimas griliu

Įjungus grilio režimą prietaiso durelės turi būti uždarytos. Niekada nekepkite griliu atidarę prietaiso dureles.

Griliu kepamus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai į žemesnį įstūmimo lygį (ne mažiau kaip per vieną pakopą) įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę. Čia subėgs lašantys riebalai.

Jei įmanoma, griliu kepkite panašaus storio ir svorio gabalėlius. Taip jie tolygiai apskrus ir išliks skaniai sultingi. Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.

Griliu kepamus gabalėlius vartykite specialiomis grilio žnyplėmis. Jei į mėsą įbesite šakutę, ji neteks sulčių ir taps sausa.

Druska griliu keptus gabalėlius pabarstykite tik po to, kai jie iškeps. Druska iš mėsos ištraukia vandenį.

### Pastabos

- Grilio kaitinimo elementas vis įsijungia ir išsijungia ir tai yra normalu. Įsijungimo ir išsijungimo dažnis priklauso nuo nustatytos grilio pakopos.

- Kepant griliu gali susidaryti dūmų.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodyti optimalūs, įvairiems mėsos patiekalams ruošti tinkami kaitinimo būdai. Temperatūra ir ruošimo trukmė priklauso nuo maisto produktų kiekio, savybių ir temperatūros. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

Nustatymo reikšmės galioja neįdarytą, kepti paruoštą ir šaldytuvo temperatūros mėsą dedant į neįkaitintą orkaitę. Taip sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodytas ruošimo laikas sutrumpės keliomis minutėmis.

Lentelėje pateikti kepsnių duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris. Jei norite kepti sunkesnę gabalėlį, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepatė kelis gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausiojo gabalėlio svorį. Atskiri gabalėliai turėtų būti maždaug vienodo dydžio.





Galioja tokia taisyklė: kuo didesnis kepsnys, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.

Kepsnį ir griliu keptą gabalėlį apverskite prabėgus maždaug  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  nurodyto laiko.

Jei norite ruošti pagal savo receptą, orientuokitės pagal panašius patiekalus. Papildomos informacijos rasite kepimo, troškinimo ir kepimo griliu patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.


Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus. Taip paruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas karšto oro srautu
-  Didelis grilis

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:



- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = aukštas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
<b>Kiauliena</b>							
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	-	-	110-130
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	-	1	110-130
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Grotelės	2		190-200	-	-	130-140
* Iš anksto įkaitinti.							
** Nevartyti.							

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		220-230	-	-	70-80
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	80-90
Kiaulienos filė, 400 g	Grotelės	3		220-230	-	-	20-25
Kiaulienos filė, 400 g	Indas be dangčio	3		210-220*	-	1	25-30
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens)	Indas su dangčiu	2		210-230	-	-	70-90
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	2		160-170	-	1	70-80
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	5		-	2	-	16-20
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio (įkaitinti 5 min.)	Grotelės	5		-	3*	-	8-12
<b>Jautiena</b>							
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	2		210-220	-	-	40-50
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	50-60
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200-220	-	-	130-160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	2		220-230	-	-	60-70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	65-80
Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas (iš anksto neįkaitinti)	Grotelės	3		-	3	-	15-20
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		-	3	-	25-30
<b>Veršiena</b>							
Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas be dangčio	2		160-170	-	-	100-120
Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	90-110
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		200-210	-	-	100-120
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	100-120
<b>Ėriena</b>							
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-190	-	-	50-80
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	80-90
Ėrienos nugarinė su kaulu**	Grotelės	2		180-190	-	-	40-50
Ėrienos nugarinė su kaulu**	Indas be dangčio	3		200-210*	-	1	25-30
Ėrienos muštinis	Grotelės	3		-	3	-	12-16
<b>Dešrelės</b>							
Kepamosios dešrelės	Grotelės	4		-	3	-	10-15

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Nevartyti.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
<b>Mėsos patiekalai</b>							
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	-	60-70
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	70-80
* Iš anksto įkaitinti.							
** Nevartyti.							

## Kepimo ir troškinimo patarimai

Kamera tampa labai nešvari.	Patiekalą ruoškite keptuve su dangčiu ir nustatę aukštą temperatūrą arba naudokite grilio padėklą. Patiekalas geriausiai bus paruoštas grilio padėkle. Grilio padėklą galite įsigyti kaip specialųjį priedą.
Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi ir (arba) kepsnys yra per sausas.	Patikrinkite ištūmimo lygį ir temperatūrą. Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, sutrumpinkite kepimo trukmę.
Plutelė per plona.	Padidinkite temperatūrą arba pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas.	Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą ir, jei reikės, įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą naudokite didesnį kepimo indą arba, jei reikės, įpilkite mažiau skysčio.
Troškinant mėsa pridega.	Dangtis turi tikti kepimo indui ir gerai užsidaryti. Sumažinkite temperatūrą ir troškindami įpilkite daugiau skysčio.

## Žuvis

Jūsų prietaise yra daug skirtingų kaitinimo būdų, skirtų žuviai ruošti. Nustatymo lentelėse pateikti optimalūs įvairių patiekalų nuostatai.

Visos žuvies vartyti nereikia. Įkiškite į kamerą visą žuvį plaukimo padėtyje, nugaros peleku į viršų. Į žuvies pilvą įkišta įpjauta bulvė arba mažas karščiui atsparus indas užtikrina stabilią žuvies padėtį.

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

### Kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

Griliu kepamus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai į žemesnį ištūmimo lygį (bent per vieną pakopą) įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

Atsižvelgdami į žuvies dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki 1/2 litro vandens. Į jį subėgs lašantis skystis. Sklis mažiau dūmų ir kamera liks švari.

Įjungus grilio režimą prietaiso durelės turi būti uždarytos. Niekada nekepkite griliu atidarę prietaiso dureles.

Jei įmanoma, griliu kepkite panašaus storio ir svorio gabalėlius. Taip jie tolygiai apskrus ir išliks skaniai sultingi. Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant grotelių.

Griliu kepamus gabalėlius vartykite specialiomis grilio žnyplėmis. Jei į žuvį įbesite šakutę, ji neteks sulčių ir taps sausa.

### Pastabos

- Grilio kaitinimo elementas vis įsijungia ir išsijungia ir tai yra normalu. Įsijungimo ir išsijungimo dažnis priklauso nuo nustatytos grilio pakopos.
- Kepant griliu gali susidaryti dūmų.

### Kepimas ir garinimas inde

Naudokite tik orkaitės režimui pritaikytą indą. Patikrinkite, ar indas telpa į kamerą.

Labiausiai tinka stiklinis indas. Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo. Jei pagrindas bus šlapias arba šaltas, stiklas gali suskilti.

Blizgūs keptuvai iš nerūdijančiojo plieno arba aliuminio šilumą atspindi kaip veidrodis, todėl juos galima naudoti tik tam tikromis sąlygomis. Žuvis kepa lėčiau ir mažiau apskrunda. Parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) ilgesnę ruošimo trukmę.

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

#### Indas be dangčio

Norint paruošti visą žuvį, geriausia naudoti aukštą kepimo formą. Formą pastatykite ant grotelių. Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalųjį kepimo padėklą.

#### Indas su dangčiu

Ruošiant inde su dangčiu, kamera lieka daug švaresnė. Patikrinkite, ar dangtis tinka, ar jis gerai užsidaro. Indą padėkite ant grotelių.

Garindami į indą įpilkite du arba tris valgomuosius šaukštus skysčio ir truputį citrinų sulčių arba acto.

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali prasiskverbti labai karštų garų. Pakelkite dangčio galinę dalį, kad karštų garų srautas nebūtų nukreiptas į kūną.

Traški gali būti net ir inde su dangčiu paruošta žuvis. Naudokite keptuvą su stikliniu dangčiu ir nustatykite aukštesnę temperatūrą.

### Mėsos kepimas garų srauto funkcija

Tam tikri patiekalai tampa traškesni ir mažiau išsauseja, jei jie ruošiami įjungus garų srauto funkciją.

Naudokite indą be dangčio. Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

Žuvies vartyti nereikia.

Garų srauto funkciją įjunkite, kaip nurodyta nustatymų lentelėje. Kai kurie patiekalai geriausiai paruošiami nustatant kelis skirtingus ruošimo etapus. Jie nurodyti lentelėje.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodyti mėsos patiekalams ruošti optimalūs kaitinimo būdai. Temperatūra ir ruošimo trukmė priklauso nuo maisto produktų kiekio, savybių ir temperatūros. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

Nustatymo reikšmės galioja neįdarytą, kepti paruoštą ir šaldytuvo temperatūros žuvį dedant į neįkaitintą orkaitę. Taip sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodytas ruošimo laikas sutrumpės keliomis minutėmis.

Lentelėje pateikti žuvies ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris. Jei norite kepti sunkesnę žuvį, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę

temperatūrą. Jei kepatė kelias žuvis, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausios svorį. Žuvis turėtų būti maždaug vienodo dydžio.





Galioja tokia taisyklė: kuo didesnė žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.

Jei žuvis yra ne plaukimo padėtyje, ją apverskite praėjus maždaug  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  nustatyto laiko.

**Pastaba.** Naudokite tik parinktai temperatūrai tinkantį kepimo popierių. Kepimo popierių visada tinkamai apkarpykite.










Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus. Taip paruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas karšto oro srautu
-  Didelis grilis

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = nedidelis
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
<b>Žuvis</b>							
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		170-190	-	-	20-30
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universalusis padėklas	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	2		170-190	-	-	30-40
<b>Žuvies filė</b>							
Žuvies filė, natūrali, kepta griliu	Grotelės	4		-	1*	-	15-25
<b>Žuvies kotletai</b>							
Žuvies kotletai, 3 cm storio	Grotelės	4		-	3	-	10-20
<b>Žuvis, šaldyta</b>							
Žuvies filė, natūrali	Indas su dangčiu	2		210-230	-	-	20-30
Žuvies filė, apkepta	Grotelės	2		200-220	-	-	45-60
Žuvies filė, apkepta	Indas be dangčio	2		200-220	-	1	35-45
Žuvies piršteliai (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	3		200-220	-	-	20-30
* Įkaitinti.							
** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 įstūmimo lygį.							

## Daržovės ir priedai

Čia pateikta informacijos apie daržovių ruošimą griliu bei apie bulvių ir užšaldytų bulvių produktų ruošimą.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus. Taip paruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite elektros energijos.

### Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

### Ruošimas viename lygyje

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

### Ruošimas dviejuose lygiuose

Naudokite 4D karšto oro srautą. Produktai vienu metu įstumtuose padėkluose nebūtinai turi būti paruošti tuo pačiu metu:

- universalusis padėklas: 3 lygis
- kepimo padėklas: 1 lygis

### Priedai

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai.

### Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

Universalųjį padėklą arba kepimo padėklą,

nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę, atsargiai įstumkite iki galo.

### Kepimo popierius

Naudokite tik parinktai temperatūrai tinkantį kepimo popierių. Kepimo popierių visada tinkamai apkarpykite.




### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje pateiktas skirtingiems patiekalams optimalus kaitinimo būdas. Temperatūra ir trukmė priklauso nuo maisto produktų kiekio ir jų savybių. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į nekaitintą kamerą. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodytas laikas sutrumpės keliomis minutėmis.









Jei norite ruošti pagal savo receptą, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų patiekalą.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Didelis grilis
-  „CoolStart“ funkcija

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = nedidelis
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
<b>Daržovių patiekalai</b>							
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	5		-	3	-	10-15
<b>Bulvės</b>							
Keptos bulvės, perpjautos pusiau	Universalusis padėklas	3		160-180	-	-	45-60
Keptos bulvės, perpjautos pusiau	Universalusis padėklas	3		180-190	-	1	40-50
<b>Gaminiai iš bulvių, šaldyti</b>							
Bulviniai blynai*	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Bulvių krepšeliai, įdaryti*	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Bulvių maltinukai*	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Gruzdintos bulvytės*	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Gruzdintos bulvytės, 2 lygmenys	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		190-210	-	-	30-40
* Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.							



## Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

### Jogurto paruošimas

Iš kameros išimkite priedus ir rėmą. Kamera turi būti tuščia.

1. 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C ir paskui atvėsinkite iki 40 °C. Jei naudojate UAT pieną, pakanka įkaitinti iki 40 °C.

2. Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).
3. Supilstykite į puodelius arba mažas taures ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele.
4. Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta lentelėje.
5. Paruošę, jogurtą įdėkite į šaldytuvą ir palaikykite, kol atauš.

Naudotas kaitinimo būdas:

- Tešlos kildinimas

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė valandomis
Jogurtas	Porcijų formelės	Kameros dugnas		35-40	5-6

## Ekonomiškieji kaitinimo būdai

Ekonomiškasis karšto oro srautas ir ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas yra pažangūs kaitinimo būdai, skirti švelniam mėsos, žuvies ir kepinų ruošimui. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas yra palaipsniui ruošiamas naudojant likutinę šilumą. Taip jis lieka sultingesnis ir mažiau paruduoja. Atsižvelgiant į ruošimo būdą ir maisto produktus, galima sutaupyti energijos.

Patiekalus įdėkite į šaltą ir tuščią kamerą. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus. Taip paruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite elektros energijos.

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra optimaliai pritaikyti kamerai ir darbo režimams.

Ekonomiškasis karšto oro srautas yra kaitinimo būdas, naudojamas nustatyti energijos vartojimo efektyvumo klasę.

### Priedai

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai.

### Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimo į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

Universalųjį padėklą arba kepimo padėklą,

nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę, atsargiai įstumkite iki galo.

### Kepimo formos ir indai

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo. Taip sutaupysite iki 35 procentų elektros energijos.

Indai iš nerūdijančiojo plieno arba aliuminio šilumą atspindi kaip veidrodis. Geriau naudoti šviesos neatspindinčius indus iš emalio, karščiui atsparaus stiklo ar dengto, slegiant išlieto aliuminio.

Baltose kepimo formose, keraminėse ir stiklinėse formose maistas kepa ilgiau, o pyragai paruduoja netolygiai.

### Kepimo popierius

Naudokite tik parinktai temperatūrai tinkantį kepimo popierių. Kepimo popierių visada tinkamai apkarpykite.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Čia pateikta duomenų apie įvairius patiekalus. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

**Pastaba.** Nustačius aukštesnę temperatūrą kepimo laikas nesutrumpės. Iškeps tik pyragų ar kepinų išorė, tačiau vidus liks žalias.

Naudoti kaitinimo būdai:

- Ekonomiškasis karšto oro srautas
- Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Pyragas kep. form.</b>					
Plaktos tešlos pyragai formoje	Vainiko / kekso kepimo forma	2		140-160	60-80
Torto pagrindas iš minkštos trapios tešlos	Torto pagrindo forma	2		150-170	20-30
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	2		150-170	20-30
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Mielinė boba	Kekso forma	2		150-170	50-70

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Pyragas ant padėklo</b>					
Plaktos tešlos pyragai su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3		150-170	25-40
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3		170-180	25-35
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-190	15-20
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	3		160-170	25-35
Mielinis pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	3		160-180	15-20
<b>Maži kepiniai</b>					
Apskritos akytos bandelės	Apskritų akytų bandelių padėklas	2		160-180	15-25
Maži sausainiai	Kepimo padėklas	3		150-160	25-35
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		170-190	20-35
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220	35-45
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-160	15-30
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150	25-35
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	25-35
<b>Duona ir bandelės</b>					
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Keturkampė forma	2		200-210	35-45
Plokščia duona	Universali kepimo skarda	3		250-275	15-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		170-190	15-20
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180-200	20-30
<b>Mėsa</b>					
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	120-140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200-220	140-160
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	110-130
<b>Žuvis</b>					
Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	2		190-210	25-35
Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	2		190-210	45-55
Žuvies filė, natūrali, troškinta	Indas su dangčiu	2		190-210	15-25

## Akrilamidas maisto produktuose

Akrilamidas pirmiausia susidaro dideliame karštyje ruošiant grūdinius ir bulvių patiekalus, pavyzdžiui, bulvių

traškučius, gruzdintas bulvytes, skrebučius, bandeles, duoną arba mažus kepinius (keksus, meduolius, trapius sausainius).

Patarimai, kaip ruošti, kad akrilamido būtų mažai	
Bendroji informacija	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parinkite kuo trumpesnę ruošimo trukmę.</li> <li>Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos.</li> <li>Dideliuose, storuose gabaluose yra mažiau akrilamido.</li> </ul>
Kepimas	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 200 °C. Karšto oro srautas, maks. 180 °C.
Sausainiai	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 190 °C. Karšto oro srautas, maks. 170 °C. Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės	Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Padėkle kepkite mažiausiai 400 g, kad bulvytės neišsausėtų.

## Lėtas troškinimas

Lėtas troškinimas – tai lėtas maisto ruošimas žemoje temperatūroje. Todėl šis režimas dar vadinamas ruošimo žemoje temperatūroje režimu.

Lėto troškinimo režimas puikiai tinka jautriems gabalėliams (pvz., minkštiems jautienos, veršienos, kiaulienos, ėrienos ir paukštienos gabalėliams), kurie turi būti vidutiniškai iškepti arba „paruošti iki tam tikro lygio“. Mėsa lieka labai sultinga, minkšta ir švelni.

Privalumas: Jūs galite laisvai planuoti meniu, nes ilgai troškintą mėsą galima ilgai laikyti šiltai. Ruošiant mėsos vartyti nereikia. Prietaiso durelės turi būti uždarytos, kad būtų išlaikytas vienodas ruošimo klimatas.

Naudokite tik šviežią ir higieniškai paruoštą mėsą be kaulų. Pašalinkite visas sausgysles ir riebius kraštus. Lėtai troškinant tirpstantys riebalai suteikia nemalonaus prieskonio. Galite naudoti ir prieskoniais paskanintą arba marinuotą mėsą. Nenaudokite atitirpintos mėsos.

Lėtai troškintą mėsą galima pjaustyti iš karto. Jos palaikyti nereikia. Taikant šį ypatingą ruošimo metodą mėsa atrodo rožinė, tačiau ji nėra žalia arba per mažai iškepta.

**Pastaba.** Naudojant lėto troškinimo kaitinimo būdą negalima nukelti pabaigos laiko.

## Indas

Naudokite plokščią indą, pvz., serviravimo padėklą iš porceliano arba stiklo. Nedėkite šio indo į kamerą, norėdami jį pašildyti.

Indą be dangčio visada dėkite ant 2 lygio grotelių.

Papildomos informacijos rasite lėto troškinimo patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.


Jūsų prietaise yra kaitinimo būdas „Lėtas troškinimas“. Šį režimą įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus. Įdėkite indą į kamerą ir palaukite maždaug 15 minučių, kol pakankamai įšils.














Ant kaitvietės iš visų pusių, taip pat ir iš galo, mėsą kepinkite nustatę aukštą temperatūrą ir pakankamai ilgai. Paskui iš karto įdėkite į pašildytą indą. Indą su mėsa vėl įdėkite į kamerą ir nustatykite lėto troškinimo režimą.

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lėto troškinimo temperatūra ir ruošimo trukmė priklauso nuo mėsos dydžio, storio ir kokybės. Todėl nurodytos nustatymo sritys.

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Lėtas troškinimas

Patiekalas	Indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Paukštiena</b>						
Anties krūtinėlė, 400 g	Indas be dangčio	2		6-8	90*	45-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 200 g	Indas be dangčio	2		5-7	90*	30-60
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas be dangčio	2		8-10	90*	150-210
<b>Kiauliena</b>						
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5–6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		8-10	80*	210-240
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2		6-8	80*	90-120
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		5-7	80*	90-120
<b>Jautiena</b>						
Jautienos kepsnys (kumpis), 6–7 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		8-10	80*	210-270
Jautienos filė, visa, 1 kg	Indas be dangčio	2		4-6	80*	150-210
Jautienos muštinis, 5–6 cm storio	Indas be dangčio	2		6-8	80*	210-270
Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		5-7	80*	30-60
<b>Veršiena</b>						
Veršienos kepsnys, 4–5 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		8-10	80*	210-240
Veršienos kepsnys, 10–15 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		8-10	80*	210-240
Veršienos filė, visa, 800 g	Indas be dangčio	2		5-7	80*	120-150
* Įkaitinti.						

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		5-7	80*	45-90
<b>Ėriena</b>						
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2		5-7	80*	120-180
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepta, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	2		6-8	80*	180-240
* Įkaitinti.						

### Patarimai ilgai troškinant

Anties krūtinėlės lėtas troškinimas.	Į keptuvę įdėkite šaltą anties krūtinėlę ir pirmiausia apkepkite pusę su oda. Pasibaigus lėto troškinimo režimui dar 3–5 minutes kepkite griliu, kad mėsa taptų traški.
Lėtai troškinta mėsa nėra tokia karšta, kaip įprastai kepama mėsa.	Kad iškepta mėsa per greitai neatauštų, pašildykite lėkštes ir patiekite karštus padažus.

### Džiovinimas

4D karšto oro srautu galite puikiai džiovinti. Taip konservuojant aromatinės medžiagos išsaugomos ištraukiant vandenį.

Naudokite tik nepriekaištingos kokybės vaisius, daržoves, žoleles ir visus produktus kruopščiai nuplaukite. Ant grotelių patieskite kepimo arba pergamentinio popieriaus. Palaukite, kol vaisiai nuvarvės, ir nusausinkite.

Jei reikia, supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais arba plonais griežinėliais. Vaisius su luobele dėkite ant luobelės, nupjautu paviršiumi į viršų. Atkreipkite dėmesį, kad nei vaisių, nei grybų ant grotelių negalima sudėti vieno ant kito.

Daržoves nuvalykite ir paskui nuplikykite. Palaukite, kol nuo nuplikytų daržovių nuvarvės vanduo, ir jas tolygiai sudėkite ant grotelių.

Nusausinkite žoleles su stiebeliais. Žoleles mažais kuokšteliais tolygiai išdėstykite ant grotelių.

Norėdami džiovinti, naudokite toliau nurodytus ištūmimo lygius:

- 1 grotelės: 3 lygis
- 2 grotelės: 3 ir 1 lygiai


Labai sultingus vaisius ir daržoves apverskite kelis kartus. Baigtus džiovinti produktus nedelsdami nuimkite nuo popieriaus.






### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje pateikti skirtingų maisto produktų džiovavimo nuostatai. Temperatūra ir trukmė priklauso džiovinamo produkto rūšies, drėgnumo, išnokimo ir storio. Kuo ilgiau džiovinsite, tuo geriau džiovinamas produktas bus konservuotas. Kuo ploniau supjaustysite, tuo greičiau išdžius ir tuo aromatingesnis liks džiovinamas produktas. Todėl nurodytos nustatymo sritys.

Jei norite džiovinti kitokius maisto produktus, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų produktą.

Naudotas kaitinimo būdas:

-  4D karšto oro srautas

Vaisiai, daržovės ir žolelės	Priedai	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė valandomis
Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g)	1–2 grotelės		80	5-9
Kaulavaisiai (slyvos)	1–2 grotelės		80	8-10
Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos	1–2 grotelės		80	5-8
Grybų griežinėliai	1–2 grotelės		60	6-9
Žolelės, nuvalytos	1–2 grotelės		60	2-6

## Konservavimas

Savo prietaisu galite konservuoti vaisius ir daržoves.

### Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Jeį maisto produktus užkonservuosite netinkamai, užsukamieji stiklainiai gali sprogti. Laikykitės konservavimo duomenų.

### Stiklainiai

Naudokite tik švairius ir nepažeistus užsukamuosius stiklainius. Naudokite tik karščiui atsparius, švairius ir nepažeistus guminius žiedus. Pirmiausia patikrinkite spaustukus ir spyruokles.

Vienam konservavimo etapui naudokite tik vienodo dydžio užsukamuosius stiklainius, kuriuose sudėti vienodi maisto produktai. Kameroje telpa daugiausia šeši 1/2, 1 arba 1 1/2 litro talpos užsukamieji stiklainiai. Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Kameroje kaistantys užsukamieji stiklainiai negali liestis.

### Vaisių ir daržovių paruošimas

Naudokite tik nepriekaištingos kokybės vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

Atsižvelgdami į vaisių ir daržovių rūšį, juos nuskuskite, išimkite sėklalzdžius ir susmulkinkite, paskui į uždaruosius stiklainius įdėkite tiek, kad nuo viršaus liktų maždaug 2 cm.

### Vaisiai

Ant uždaruosiuose stiklainiuose sudėtų vaisių užpilkite karšto cukraus tirpalo be putų (maždaug 400 ml vienam 1 litro stiklainiui). Vienam litrai vandens:

- maždaug 250 g cukraus, jei vaisiai saldūs,
- maždaug 500 g, jei vaisiai rūgštūs.

### Daržovės

Ant uždaruosiuose stiklainiuose sudėtų daržovių užpilkite karšto virinto vandens.

Nušluostykite stiklainių krašteliu, kad jie būtų švarūs. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį. Uždarykite stiklainius spaustukais. Stiklainius ant universaliojo padėklo statykite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje. Į universalųjį padėklą įpilkite 500 ml karšto vandens (maždaug 80 °C). Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

### Konservavimo pabaiga

#### Vaisiai

Po tam tikro laiko reguliariai pradeda kilti burbuliukai. Išjunkite prietaisą, kai užsukamuosiuose stiklainiuose pasirodo burbuliukai. Po nurodyto papildomo šildymo laiko išimkite iš kameros stiklainius.

#### Daržovės


Po tam tikro laiko reguliariai pradeda kilti burbuliukai. Kai visuose uždaruosiuose stiklainiuose pasirodo burbuliukai, sumažinkite temperatūrą iki 120 °C ir, kaip nurodyta lentelėje, palikite toliau virsnoti uždarytoje kameroje. Praėjus nurodytam laikui išjunkite prietaisą ir, kaip nurodyta lentelėje, dar kelias minutes palaikykite liekamajoje šilumoje.



Baigę konservuoti išimkite iš kameros stiklainius ir pastatykite juos ant švaraus rankšluosčio. Nestatykite karštų stiklainių ant šalto arba šlapio pagrindo, nes jie gali sprogti. Uždaruosius stiklainius uždenkite, kad apsaugotumėte nuo skersvėjo. Spaustukus nuimkite tik stiklainiams atvėsus.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Nustatymo lentelėje nurodytos vaisių ir daržovių konservavimo laiko reikšmės yra tik orientacinės. Laikas gali priklausyti nuo patalpos temperatūros, stiklainių skaičiaus, stiklainių turinio kiekio, šilumos ir kokybės. Duomenys galioja 1 litro apvaliems stiklainiams. Prieš perjungdami arba išjungdami, patikrinkite, ar stiklainiuose kyla burbuliukai. Burbuliukai pradeda kilti maždaug po 30–60 minučių.

Naudotas kaitinimo būdas:

-  4D karšto oro srautas

Konservavimas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Daržovės, pvz., morkos	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		160-170	Iki virsnojimo: 30-40
				120	Nuo virsnojimo: 30-40
				-	Liekamoji šiluma: 30
Daržovės, pvz., agurkai	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		160-170	Iki virsnojimo: 30-40
				-	Liekamoji šiluma: 30
				-	Liekamoji šiluma: 30
Kaulavaisiai, pvz., vyšnios, slyvos	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		160-170	Iki virsnojimo: 30-40
				-	Liekamoji šiluma: 35
				-	Liekamoji šiluma: 35
Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		160-170	Iki virsnojimo: 30-40
				-	Liekamoji šiluma: 25
				-	Liekamoji šiluma: 25



## Tešlos kildinimas

Parinkus kaitinimo būdą „Tešlos kildinimas“, mielinė tešla pakils daug greičiau nei kambario temperatūroje ir neišsausės. Šį režimą įjunkite tik kamerai visiškai atvėsus.

Mielinė tešla visada turi pakilti du kartus. Atkreipkite dėmesį į nustatymo lentelėje pateiktus 1-ojo ir 2-ojo kildinimo (tešlos rauginimo ir kepinų ruošinių kildinimo) duomenis.

### Tešlos rauginimas

Norėdami rauginti tešlą, puodą su tešla statykite ant grotelių. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Vykstant rūgimo procesui neatidarykite prietaiso durelių, kad nepasišalintų drėgmė. Tešlos neuždenkite.

### Kepinių ruošinių kildinimas


Puodą įdėkite lentelėje nurodytame įstūmimo lygyje.

Prieš pradėdami kepti, išsausinkite kamerą.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Temperatūra ir rauginimo trukmė priklauso nuo priedų rūšies ir kiekio. Todėl nustatymo lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Tešlos kildinimas

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Mielinė tešla, saldi</b>						
Pvz., tešlos gabalėliai	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	30-45
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	10-20
Riebi tešla, pvz., itališkas pyragas „Panettone“	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	40-45	40-90
	Forma ant grotelių	2		Kepinių ruošinių kildinimas	40-45	30-60
<b>Mielinė tešla, pikantiška</b>						
Pvz., pica	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	20-30
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	10-15
<b>Duonos tešla</b>						
Balta duona	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	30-40
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	15-25
Rugių ir kviečių miltų duona	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	25-40
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	10-20
Bandelės	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	30-40
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	15-25

## Atitirpinimas

Norėdami atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves ir kepinius, naudokite kaitinimo būdą „4D karšto oro srautas“. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve.

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

- 1 grotelės: 2 lygis
- 2 grotelės: 3 ir 1 lygiai

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodyti laiko duomenys yra orientacinės reikšmės. Jos priklauso nuo maisto produktų kokybės, užšaldymo temperatūros (–18 °C) ir savybių. Nurodyti

laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

**Patarimas.** Plokščiai porcijomis užšaldyti gabalėliai atitirpinami greičiau nei užšaldytas didelis gabalas.




Užšaldytus maisto produktus išimkite iš pakuotės, įdėkite į tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių.

Patiekalus reikia reguliariai apversti arba pamaišyti vieną arba du kartus. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau. Produktus kartkartėmis padalykite arba iš kameros išimkite jau atitirpusius gabalėlius.

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  4D karšto oro srautas

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Duona, bandelės</b>					
Duona ir bandelės bendrai	Kepimo padėklas	2		50	40-70
<b>Pyragas</b>					
Pyragas, sultingas	Kepimo padėklas	2		50	70-90
Pyragas, sausas	Kepimo padėklas	2		60	60-75

## Atšviežinimas

Įjungus atšviežinimo kaitinimo būdą, maistas, jį tausojant, bus pašildytas garų srautu. Jis bus skanus ir atrodys lyg ką tik paruoštas. Galima atšviežinti net išvakarėse iškeptus kepinius.

Jei įmanoma, naudokite žemus, plačius ir aukštai temperatūrai atsparius indus. Jei puodas šaltas, atšviežinimo procesas trunka ilgiau.

Jei įmanoma, atšviežinkite tik vienos rūšies ir dydžio maistą. Jei tai neįmanoma, laikas parenkamas pagal maisto sudedamąją dalį, kurios atšviežinimo laikas yra ilgiausias.

Neuždenkite atšviežinamo maisto.

Sudėkite maistą į indą ir pastatykite ant grotelių arba sudėkite tiesiogiai ant 2 lygyje įstumtų grotelių.

Veikiant darbo režimui neatidarykite prietaiso durelių, kitaip pasišalins daug garų.

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje visiems patiekalams nurodytas optimalus nuostatas. Nurodytas laikas yra tik orientacinis. Jis priklauso nuo indo, maisto produktų kokybės, temperatūros ir savybių. Nurodyti laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.


Lentelėje pateiktos reikšmės galioja patiekalus įdedant į neįkaitintą kamerą. Ruošiant kai kuriuos patiekalus, įkaitinti būtina ir tai nurodyta lentelėje.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus. Taip paruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite elektros energijos.

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Atšviežinimas

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Daržovės, šaldytos</b>					
1 kg	Indas be dangčio	2		120-130	15-25
250 g	Indas be dangčio	2		120-130	5-15
<b>Patiekalai, šaldyti</b>					
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas be dangčio	2		120-130	15-25
Sriuba, troškiny, 400 ml	Indas be dangčio	2		120-130	10-25
* Įkaitinti.					

Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas be dangčio	2		120-130	8-25
Apkepai, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		120-140	10-25
Pica, kepta	Grotelės	2		170-180*	5-15
<b>Kepiniai</b>					
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	2		150-160*	10-20
Pyragėliai (Vol au vents)	Grotelės	2		180*	4-10
<b>Kepiniai, šaldyti</b>					
Pica, kepta	Grotelės	2		170-180*	5-15
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	2		160-170*	10-20
* Įkaitinti.					

## Laikymas šiltai

Ijungę kaitinimo būdą „Laikymas šiltai“ galite išlaikyti šiltus jau paruoštus patiekalus. Nustatant skirtingas drėgmės pakopas jau paruoštas maistas neišsausėja.

Neuždenkite maisto.

Paruoštų patiekalų šiltai laikyti negalima ilgiau nei dvi valandas. Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau. Neuždenkite maisto.

Nustatę skirtingas ruošimo garuose pakopas, galite šiltai laikyti toliau nurodytą maistą:

- 1 pakopa: kepsniai ir trumpai ruošti patiekalai
- 2 pakopa: apkepai ir priedai
- 3 pakopa: troškiniai ir sriubos

## Bandomieji patiekalai

Šios lentelės buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą.

Pagal EN 60350-1:2013 arba IEC 60350-1:2011.

## Kepimas

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

Ištūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

- universalusis padėklas: 3 lygis  
kepimo padėklas: 1 lygis
- formos ant grotelių  
pirmosios grotelės: 3 lygis  
antrosios grotelės: 1 lygis

Ištūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

- kepimo padėklas: 5 lygis
- universalusis padėklas: 3 lygis
- kepimo padėklas: 1 lygis

## Dengtas obuolių pyragas

Dengtas obuolių pyragas viename lygmenyje: tamsias atidaromąsias formas išdėstykite pakaitomis.

Dengtas obuolių pyragas dviejuose lygmenyse: tamsias atidaromąsias formas išdėstykite pakaitomis vieną virš kitos.

Pyragai atidaromose formose iš baltos skardos: įjungę viršutinį / apatinį kaitinimą kepkite viename lygyje. Naudokite universalųjį padėklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite atidaromąją formą.




## Drėgnas biskvitas

Drėgnas biskvitas dviejuose lygmenyse: atidaromąsias formas ant grotelių išdėstykite vieną virš kitos.

## Pastabos
















- Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.
- Atkreipkite dėmesį, ar lentelėje nurodyta įkaitinti. Nustatymo reikšmės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Iš pradžių kepkite parinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepimo režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:


- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis



Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Kepimas</b>						
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150*	-	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	5+3+1		130-140*	-	35-55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160*	-	20-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150*	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150*	-	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	5+3+1		140*	-	35-45
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm Ø	2		150-160	1	10
					-	20-25
Drėgnas biskvitas, 2 lygmenys	Išardoma forma, Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	2		170-180	-	60-80
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	2		180-200	-	60-80
Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	3+1		170-190	-	70-90
* Kaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						
** Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						

### Kepimas griliu

Papildomai įstumkite universalųjį padėklą. Į jį sutekės skystis ir kamera liks švaresnė.

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Didelis grilis

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė, min.
<b>Kepimas griliu</b>					
Paskrudintos duonos pakepinimas*	Grotelės	5		3	4-6
Jautienos mėsainis, 12 vnt.**	Grotelės	4		3	25-30
* Neįkaitinti.					
** Apversti praėjus 2/3 viso laiko.					





BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Gamintojas: BSH Hausgeräte GmbH, kuriai priklauso „Siemens AG“ prekės ženklo licencija



9001242351  
960831