



BOSCH

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



Stacionari viryklė

HLS79W3.0U

[It] Naudojimo instrukcija

Stacionari viryklė

Turinys

 Naudojimas pagal paskirtį	5
 Svarbūs saugos nurodymai	5
Halogeninė lemputė	7
Valymo funkcija	7
Įsmeigiamas termometras	7
 Galimos gedimų priežastys	8
Kaitlentė	8
Orkaitės pažeidimai	8
Cokolinio stalčiaus pažeidimai	8
 Aplinkosauga	9
Energijos taupymas	9
Energijos taupymo patarimai	9
Ekologiškas utilizavimas	9
 Indukcinis virimas	10
Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai .	10
Indai	10
 Pastatymas ir prijungimas	11
Elektros tiekimo prijungimas	11
Prietaiso išmontavimas	11
Greta esantys baldai	11
Tvirtinimas prie sienos	11
Durų fiksatorius	11
Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant	12
 Susipažinkite su prietaisu	12
Bendroji informacija	12
Virimo zona	12
Valdymo skydelis	13
Kamera	15
 Priedai	16
Pristatyti priedai	16
Priedų istumimas	16
Specialieji priedai	16
 Prieš pradedant naudoti pirmą kartą	17
Pirmasis paleidimas	17
Kameros ir priedų valymas	17
 Prietaiso valdymas	18
Kaitlentės ijjungimas ir išjungimas	18
Kaitvietės nustatymas	18
Maisto ruošimo rekomendacijos	18
 Kombiniuotosios zonos funkcija	21
Nuorodos dėl maisto ruošimo indu	21
Ijungimas	21
Išjungimas	21
 Perkėlimo („Move“) funkcija	21
Indu naudojimo patarimai	21
Ijungimas	22
Išjungimas	22
 Laiko funkcijos	22
Ruošimo laiko programavimas	22
Virtuvinius laikmatius	23
 Funkcija „PowerBoost“	23
Ijungimas	23
Išjungimas	23
 Apsauga nuo vaikų	24
Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas	24
Automatinė apsauga nuo vaikų	24
 Apsauga valant.	24
 Automatinis apsauginis išjungimas	24
 Pagrindiniai nustatymai	25
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	26
 Energijos sąnaudų rodmuo	26
 Maisto ruošimo Indo bandymas	27
 Galios valdiklis	27
 Prietaiso valdymas	28
Prietaiso ijjungimas ir išjungimas	28
Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas	28
Greitasis įkaitinimas	28
 Laiko funkcijos	29
Trukmės nustatymas	29
Pabaigos laiko nustatymas	29
Laikmačio nustatymas	30
Paros laiko nustatymas	30
 Kepsnių termometras	31
Kaitinimo būdai	31
Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą	31
Vidaus temperatūros nustatymas	31
Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra	32

 Apsauga nuo vaikų	32	 Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	47
Aktyvinimas ir išaktyvinimas	32	Bendrieji nurodymai	47
 Pagrindiniai nustatymai.....	33	Pyragai ir sausainiai	48
Pagrindinių nuostatų sąrašas	33	Saldūs ir bulvių apkepai	52
Pagrindinių nuostatų keitimas	33	Paukštiena, mėsa ir žuvis	52
 Šabo nustatymas	34	Daržovės ir priedai	55
Šabo nuostato įjungimas	34	Jogurtas	55
 Valymas	34	Akrilamidas maisto produktuose	55
Valymo priemonės	34	Ilgas troškinimas.....	55
Prietaiso švaros palaikymas.....	36	Džiovinimas	56
 Valymo funkcija	37	Konservavimas	57
Prieš įjungiant valymo funkciją.....	37	Tešlos kildinimas	58
Valymo funkcijos nuostatas	37	Atitirpinimas	58
Pasibaigus valymo funkcijai	37	Laikymas šiltai	58
 Rémai	38	Bandomieji patiekalai	59
Rémelio išmontavimas ir montavimas	38		
 Prietaiso durelės	38		
Orkaitės durelių atkabinimas ir pakabinimas	38		
Durelių stiklo montavimas ir nuémimas	39		
 Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	40		
 Ką daryti atsiradus sutrikimams?	42		
Gedimų šalinimas savarankiškai	42		
Ilgiausia eksplotavimo trukmė	43		
Viršutinėje orkaitės dalyje esančios lemputės keitimas ..			
	43		
 Klientų aptarnavimo tarnyba.....	44		
E ir FD numeris	44		
 Programos	44		
Indas	44		
Patiukalo paruošimas.....	44		
Programos	45		
Programos nustatymas	46		

Daugiau informacijos apie produktus, priedus, atsargines dalis ir teikiamas paslaugas rasite interneto svetainėje: www.bosch-home.com ir interneto parduotuvėje: www.bosch-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.

Šioje instrukcijoje patiekiamos iliustracijos yra orientacinių pobūdžio.

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 privačiame namų ūkyje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalamams ir gérimams ruošti. Viralo negalima palikti be priežiūros. Verdant trumpai, viralą reikia visą laiką stebėti. Prietaisą naudokite tik uždarose patalpose.

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

Šis prietaisas nepritaikytas naudoti su išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.

Nenaudokite jokių netinkamų apsauginių įrenginių ar vaikų apsaugos grotelių. Dėl jų gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams neleidžiama būti arti prietaiso ir jungiamojo laidų.

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimulatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin atsargiai naudodamis veikiančias indukcines kaitlentes arba prie jų artindamiesi. Pasiteiraukite savo gydytojo arba prietaiso gamintojo, kad jisitikintumėte, ar jis atitinka galiojančias normas ir kad gautumėte informacijos apie galimus nesuderinamumus.

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 16 psl.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei tame 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. Jkaitindami niekada nedékite 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.
- Jkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsnų atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedékite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas labai įkaista, degios medžiagos gali lengvai užsiliepsnoti. Po orkaitė arba šalia jos nelaikykite ir nenaudokite jokių degių daiktų (pvz., aerozolio balionelių, valomųjų priemonių). Orkaitėje arba ant orkaitės nelaikykite jokių degių daiktų.
- Cokolinio stalčiaus paviršiai gali labai įkaisti. Šiame stalčiuje laikykite tik orkaitės priedus. Cokoliniame stalčiuje nelaikykite užsidegančių ir degių daiktų.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai išjungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvés. Saugokite vaikus.
- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkélémis.

- 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.
- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisiartinti vaikams.
- Eksplotuojant prietaisą, jo paviršiai įkaista. Nesilieskite prie karštų paviršių. Neleiskite arti prietaiso būti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Eksplotuojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos néra indo.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

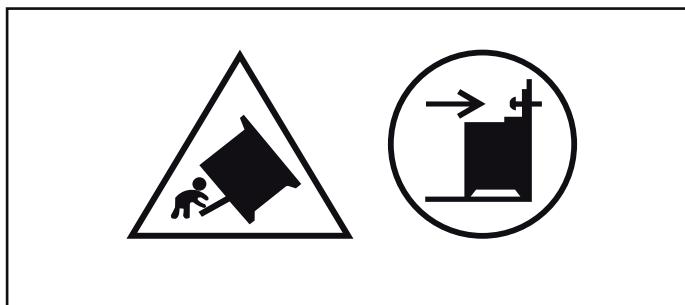
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatytis. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, ašturių ir bražių valymo priemonių.
- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

- Jei prietaisas ant cokolio nepritvirtinamas, jis gali nuslysti. Prietaisą būtina stipriai pritvirtinti prie cokolio.
- Susidūrimas su atviromis prietaiso durimis gali baigtis asmens sužalojimu. Naudojant prietaiso durelės turi veikti ir būti uždarytos.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus, kad pakryps!



Įspėjimas. Kad prietaisas nepakryptų, reikia įmontuoti apsaugą nuo pakrypimo. Prašome perskaityti montavimo instrukcijas.

⚠️ 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 šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite 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 prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Itrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Išjungiant prietaisą iš elektros tinklo, jungtys gali išlikti įtampingos. Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas.

Halogeninė lemputė

⚠ Ispėjimas – Pavojus nudegti!

Kameros lemputės smarkiai įkaista. Pavojus nusideginti išlieka ir išjungus. Nelieskite stiklinio dangčio. Valymo metu venkite kontakto su oda.

⚠ Ispėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Valymo funkcija

⚠ Ispėjimas – Gali kilti gaisras!

- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės pašalinkite didelius nešvarumus. Neplaukite priedų kartu.
- 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.
- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.

⚠ Ispėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Išjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylyančia danga padengtų padėklų ir formų. Neplaukite priedų kartu.

⚠ Ispėjimas – Pavojus sutrikdyti sveikatą!

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepant mėsą, kepant su grilio funkcija ir kepant kitus patiekalus susidarę likučiai. Tuo metu išsisikiria garai, kurie gali dirginti gleivinę. Valymo funkcijos metu užtikrinkite gerą virtuvės védinimą. Nebūkite ilgesnį laiką patalpoje. Netoli ese neturi būti vaikų ir gyvūnų. Laikykite nurodymų net ir naudodamasi režimą po tam tikro laiko, kai atidedamas pabaigos laikas.

⚠ Ispėjimas – 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.

Įsmeigiamas termometras

⚠ Ispėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą kepsnių termometrą gali būti pažeista izoliacija. Naudokite tik šiam prietaisui skirtą kepsnių termometrą.

Galimos gedimų priežastys

Kaitlentė

Dėmesio!

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Niekada nestatykite ant kaitlenčių tuščių indų. Dėl to gali atsirasti gedimų.
- Nestatykite karštą indą ant valdymo skydelio, indikatorių zoną arba viryklos rémo. Tai gali juos sugadinti.

Pažeidimai	Priežastis	Priemonės
Démés	Išbègë maisto produktai. Netinkamos valymo priemonės.	Išbègusius maisto produktus tuoju pat pašalinkite stiklo grandikliu. Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
Ibréžimai	Druska, cukrus ir smèlis. Šiurkštus indų dugnas subraižys kaitlentę.	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalio, nestatykite ant jo daiktų. Patirkrinkite maisto ruošimo indą.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės. Puodų trintis.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones. Stumdamai pakelkite puodus ir keptuvės.
Jrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktais.	Išbègusius maisto produktus tuoju pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Orkaitės pažeidimai

Dėmesio!

- Priedai, plévelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedékite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokiu būdu neuždenkite plévele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedékite 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.
- Aluminio folija: aluminio 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.
- Drégmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drégmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamерą. Drégnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Atvésinimas atidarius prietaiso dureles: baigę ruošti maistą aukštotoje temperatūroje, orkaitę palikite atvėsti neatidarę durelių. Nieko nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai. Orkaitę atidarę dureles išdžiovinkite tik tuomet, jei ruošdami maistą naudojote daug drégmės.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedékite jų per daug į kepimo padékla. Nuo kepimo padéklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebejmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padéklus.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksplotuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs. → "Valymas" 34 psl.

- Nukritus ant kaitlentės kietiems arba aštriems daiktams, ji gali būti sugadinta.
- Aluminio folija ir plastikiniai indai prisilydo prie įkaitusių kaitviečių. Ant kaitlentės nerekomenduojama naudoti apsauginės plévelės.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

- Sédėjimas arba daiktų déjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir neséskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedékite indų arba priedų.
- Priedo įstumimas: 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.
- Kepimas: kepimo padékla arba universalių skardą kepimo metu nedékite aukščiau negu 3 lygi. Dėl didelio karščio jie gali deformuotis, o išmaniant pažeisti orkaitės emalę. 4 ir 5 lygyje kepinkite tik ant grotelių.

Cokolinio stalčiaus pažeidimai

Dėmesio!

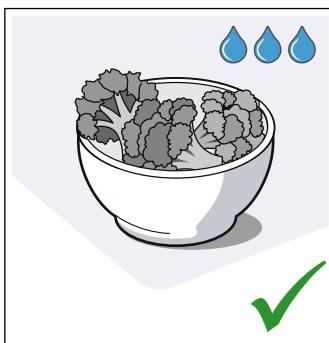
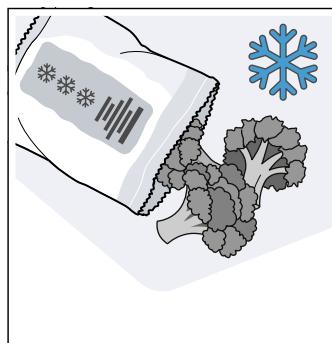
Į cokolinį stalčių nedékite karštų daiktų. Jų galite pažeisti.

Aplinkosauga

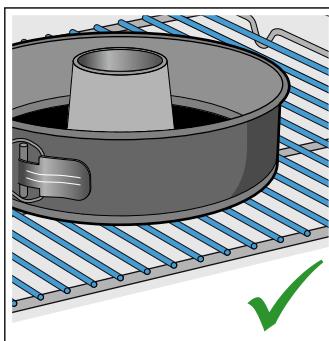
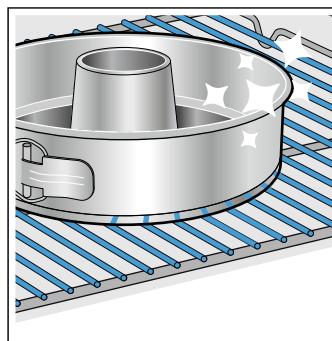
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

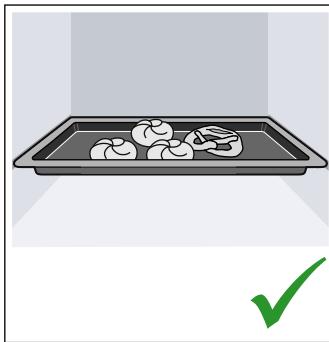
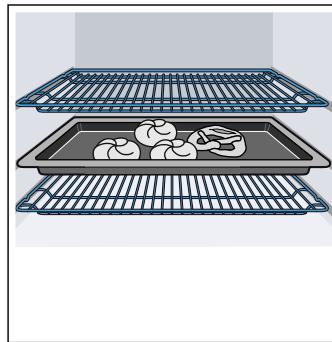
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



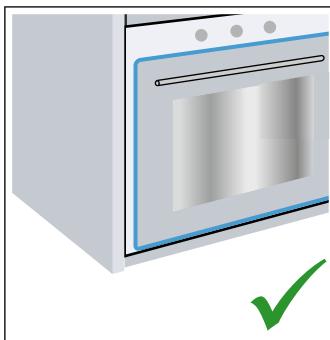
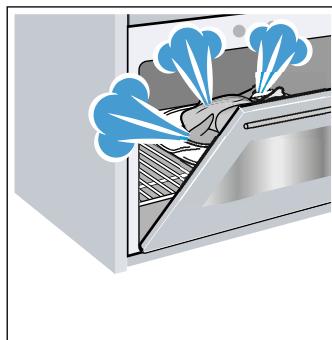
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



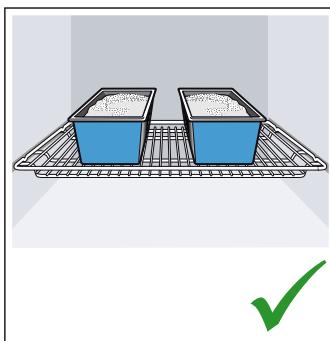
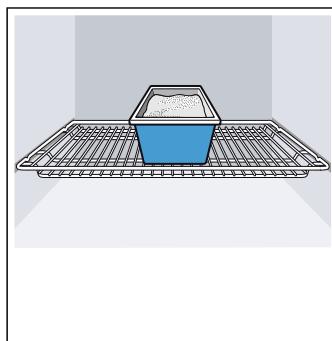
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- Prietaisui veikiant dureles atidarinékite kuo rečiau.



- Kelis pyragus geriausia kepti vieną po kito. Kamera dar šilta. Taip sutrumpėja antrojo pyrago kepimo trukmę. 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 liekamają šilumą.

Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam puodui visuomet naudokite tinkamą dangtį. Jei maistas ruošiamas be dangčio, sunaudojama daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad galėtumėte viską matyti jo nenukélé.
- Naudokite indus plokščiu dugnu. Jei dugnas neplokščias, sunaudojama daugiau energijos.
- Indų dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Dėmesio: indų gamintojai paprastai nurodo viršutinės indo dalies skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei apatinės indo dalies skersmuo.
- Virdami mažus kiekius naudokite nedidelius indus. Jei indas didelis, maisto kiekis tame mažas, eikvojama daugiau energijos.
- Virdami naudokite mažiau vandens. Taip taupoma energija ir išsaugomi visi daržovėse esantys vitaminai bei mineralai.
- Virimui palaikyti pasirinkite žemiausią galingumo lygi. Naudojant per aukštą galingumo lygį eikvojama energija.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sajungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

Indukcinis virimas

Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

Maisto ruošimas naudojant indukcijos funkciją labai skiriasi nuo įprasto maisto ruošimo, kai karštis susidaro tiesiog maisto ruošimo inde. Yra daug privalumų, kurie nurodyti toliau.

- Verdant ir kepant maistą suaučoma laiko.
- Suaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbégę patiekalai pridega ne taip greitai.
- Užtikrinama šilumos kontrolė ir saugumas; atlikus kiekvieną valdymo veiksma kaitlentė padidina arba sumažina tiekiamos šilumos kiekį. Nuėmus indą nuo kaitvietės su indukcijos funkcija, iš karto nutraukiamas šilumos tiekimas, nors kaitvietė prieš tai nebuvo išjungta.

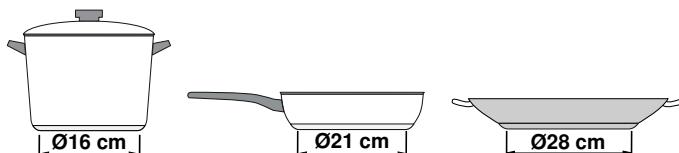
Indai

Jei pasirenkate indukcinę funkciją, naudokite tik feromagnetinį indą, pavyzdžiu:

- indą iš emaliuoto plieno;
- indą iš ketaus;
- indukcinėms kaitlentėms skirtą specialųjį indą iš nerūdijančiojo plieno.

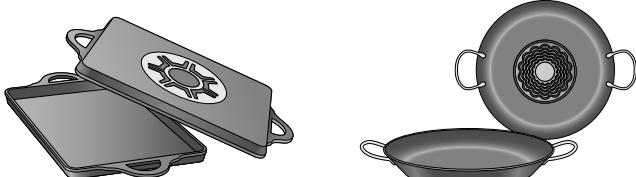
Norédami patikrinti, ar indas pritaikytas indukcinei funkcijai, perskaitykite skyrių → "Maisto ruošimo indo bandymas".

Kad maistas būtų paruoštas tinkamai, puodo dugno feromagnetinė sritis turi atitinkti kaitvietės dydį. Jei kaitvietė neatpažsta ant jos uždėto indo, pabandykite jį uždėti ant mažesnio skersmens kaitvietės.

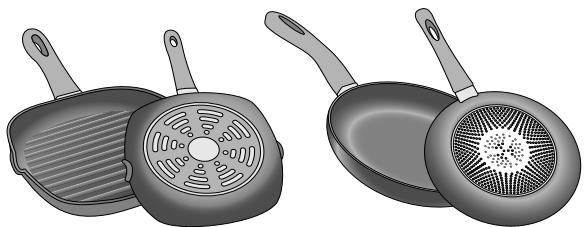


Yra ir indukinių indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

- Jei tik dalis maisto ruošimo indo dugno yra feromagnetinė, jkais tik feromagnetinė dalis. Todėl šiluma gali pasiskirstyti netolygiai. Neferomagnetinių sričių temperatūra gali būti per žema maistui ruošti.



- Jei dalis indo dugno pagaminta ir aliuminio, feromagnetinis plotas dar labiau sumažės. Indas gali nejkaisti arba jis gali būti visiškai neatpažintas.



Netinkami indai

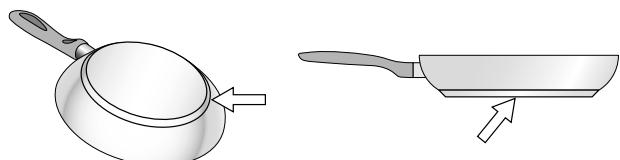
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- paprasto plono plieno
- stiklo
- molio
- vario
- aliuminio

Indo dugno savybės

Indo dugno savybės gali turėti įtakos maisto paruošimo rezultatui. Naudokite puodus ir keptuvės, kurių medžiaga gali tolygiai paskirstyti šilumą, pvz., puodus sluoksniuotu dugnu iš nerūdijančiojo plieno, tuomet suaučysite laiko ir elektros energijos.

Naudokite indus plokščiu dugnu, nes nelygus indos dugnas kliudo tiekti šilumą.



Néra indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždėsite puodo, arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos ar yra netinkamo dydžio, mirksės itampos lygis, matomas kaitvietės indikatoriuje. Uždékite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

Nekaitinkite tuščių indų ir nenaudokite indų su plonu dugnu. Kaitimo zonas paviršuje yra įrengta vidinė apsaugos sistema, tačiau tuščias puodas gali įkaisti taip greitai, kad funkcija „Automatinis išsijungimas“ nespės sureaguoti ir bus pasiekta labai aukšta temperatūra. Puodo dugnas gali netgi išsilydyti ir pažeisti plokštęs stiklą. Tokiu atveju nelieskite indo ir išjunkite kaitvietę. Jei kaitviete atvésus ji neveikia, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

Puodo atpažinimas

Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

Pastatymas ir prijungimas

Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų.
Gali perkaisti.

Elektros tiekimo prijungimas

Prijungti prietaisą gali tik kvalifikuotas aptarnaujantis personalas. Būtina griežtai laikytis elektros energijos tiekėjo taisykių.

Jei prietaisą prijungsite netinkamai, padarius žalos garantija nebus suteikta.

Dėmesio!

Jūsų prietaisas pristatomas su maitinimo kabeliu, kuris skirtas jungimui prie maitimo tinklo.

Niekada nebandykite nuo prietaiso nuimti kabelio arba pakeisti jį kitu (su kištuku ar be kištuko), nebent kabelis yra pažeistas!

Dėmesio!

Jei prijungimo prie tinklo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.

Ispėjimas – Kyla pavoju gyvybei!

Prisilietus prie įtampinguų dalių gali išstikti elektros smūgis.

- Elektros tinklo kištuką liesti galite tik sausomis rankomis.
- Maitinimo laidą visada traukite tik už kištuko. Niekada netraukite už laido, nes galite jį sugadinti.
- Niekada neištraukite elektros tinklo kištuko prietaisui dirbant.

Atkreipkite dėmesį į tolesnes nuorodas ir užtikrinkite, kad:

Pastabos

- tinklo kištukas tinka kištukiniams lizdui.
- laido skerspjūvis yra tinkamas.
- įžeminimo sistema įmontuota pagal instrukciją.
- tinklo maitinimo laidą pakeis (jei reikės) tik kvalifikuotas elektrikas. Atsarginj tinklo laidą įsigysite klientų aptarnavimo serweise.
- nenaudojami daugiakontakčiai kištukai / movos ir ilgintuvai.
- jei naudojamas apsauginis nuotėkio srovės jungiklis, jis būtų būtinai pažymėtas ☒ ženklu.
Tik šis ženklas garantuoja, kad tenkinami šiuo metu galiojantys reikalavimai.
- tinklo kištukas pasiekiamas bet kada.
- maitinimo laidas nesulenkiamas, nesuspaudžiamas, nepakeičiamas arba neperpjauamas,
- maitinimo laidas nesiliečia su šilumos šaltiniais.

Für den Installateur

- Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.
- Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

- Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

Prietaiso išmontavimas

Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.

Ispėjimas – Elektros smūgio pavoju !

Išjungiant prietaisą iš elektros tinklo, jungtys gali išlikti įtampingos. Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas.

Greta esantys baldai

Netoli eseantys baldai turi būti pagaminti iš nedegios medžiagos. Netoli eseantys baldai turi būti atsparūs mažiausiai 90 °C temperatūrai.

Tvirtinimas prie sienos

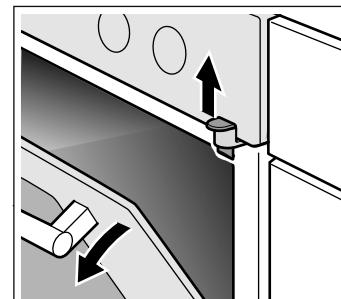
Kad viryklių nepakryptų, ją tam tikru kampu turite pritvirtinti prie sienos. Atkreipkite dėmesį į tvirtinimui prie sienos skirtą montavimo instrukciją.

Durų fiksatorius

Kad vaikai neįkištų rankų į karštą orkaitę, ant orkaitės durelių yra pritvirtintas fiksatorius. Jis yra virš orkaitės durelių.

Orkaitės durelių atidarymas

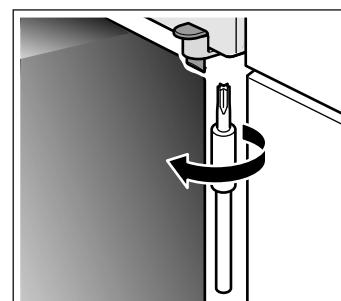
Paspauskite į viršų fiksatorių (A pav.).



Durų fiksatoriaus nuėmimas

Jei durų fiksatoriaus neberekia arba jis yra nešvarus:

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Išsukite varžtą ir išimkite durelių fiksatorių (B pav.).



3. Uždarykite orkaitės dureles.

Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant

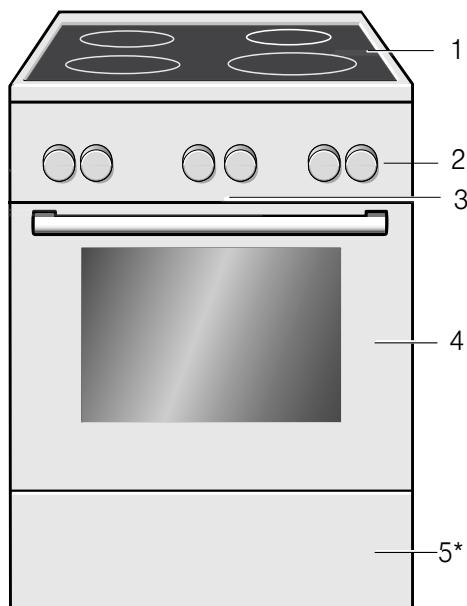
Visas judančias dalis pritvirtinkite prietaise arba ant jo lipnia juosta, kurią paskui būtų galima pašalinti nepaliekan pėdsakų. Visas priedų dalis (pvz., kepimo padėklą) su plonu kartonu ant briaunų ištumkite į atitinkamus skyrius, kad nebūtų pažeistas prietaisas. Kartono arba ką nors panašaus įterpkite tarp priekinės ir galinės dalies, kad būtų išvengta smūgių į vidinę stiklinių durelių pusę. Pritvirtinkite duris ir, jei yra, viršutinį dangtį lipnia juosta prie prietaiso šonų. Išsaugokite originalią prietaiso pakuotę. Prietaisą transportuokite tik originalioje pakuočėje. Atsižvelkite į transportavimo rodykles ant pakuočės.

Jei nebėra originalios pakuočės

Prietaisą supakuokite į saugią pakuočę, kad nepažeistumėte transportuodami.

Bendroji informacija

Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.



Paaiškinimai

- | | |
|----|------------------------------|
| 1 | Kaitlentė** |
| 2 | Valdymo skydelis** |
| 3 | Vésinamasasis ventiliatorius |
| 4 | Orkaitės durelės** |
| 5* | Apatinis stalčius** |

* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose).

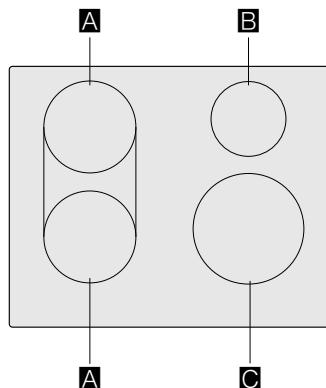
** Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitinkti.

Prietaisą transportuokite vertikaloje padėtyje. Nelaikykite prietaiso už durelių rankenos arba galinės pusės jungčių, nes jas galite pažeisti. Ant prietaiso nedékite sunkių prietaisų.

Susipažinkite su prietaisu

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

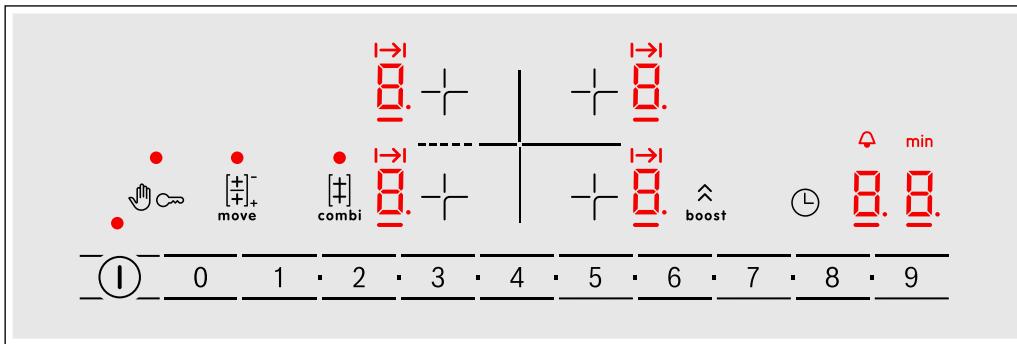
Pastaba. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitinkti spalvos ir atskiros detalės.



		a^*	b^*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
	Ø 18 + 18	3.600 W	
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*

Valdymo skydelis



Valdymo sritis

①	Pagrindinis jungiklis
+	Kaitvietės parinktis
0 1 2 ... 9	Nustatymo sritis
🕒	Valdymo skydelio užblokavimas, norint nuvalyti
♾	Apsauga nuo vaikų
☰ combi	Kombinuotosios zonas funkcija
☰ move	Perkėlimo („Move“) funkcija
_^(boost)	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcijos
🕒	Laikmačio funkcija

Rodmenys

0	Eksplotavimo būsena
1-9	Kaitinimo pakopos
00	Laikmačio funkcija

Maisto ruošimo zonas

○	Įprasta maisto ruošimo zona	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indus
8	Kombinuotoji maisto ruošimo zona	Žr. skyrių → "Kombinuotosios zonas funkcija" arba → "Perkėlimo („Move“) funkcija"
Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdui pritaikytus maisto ruošimo indus, žr. skyrių → "Indukcinis virimas"		

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitentėje kiekvienai kaitvietei įmontuotas liekamosios šilumos indikatorius. Jis rodo, kad kaitvietė dar yra karšta. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite kaitvietės.

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiame toliau nurodyti rodmenys:

Rodmenys

H/h	Liekamoji šiluma
b	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
I→I	Ruošimo laiko nustatymas
🔔	Trumpalaikis laikmatis
min	Laiko rodmuo

Valdymo paviršius

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė kenkia jų veikimui.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie rodmenų ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninę sistemą.

Kaitvietės

- rodmuo **H**: temperatūra aukšta;
- rodmuo **h**: temperatūra žema.

Jei ruošdami maistą nuo kaitvietės nuimsite indą, pakaitomis pradės blyksėti liekamosios šilumos rodmuo ir parinktas kaitinimo lygis.

Išjungus kaitvietę švies liekamosios šilumos rodmuo. Išjungus kaitentę liekamosios šilumos rodmuo švies tol, kol kaitvietė atvės.

Valdymo skydelis

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti.

Perjungimo rankenėlės

Išjungimo padėtyje esančias perjungimo rankenėles galima įleisti. Jei norite įleisti arba ištraukti, spustelėkite rankenę.

Mygtukai ir ekranas

Mygtukais galite nustatyti įvairias papildomas prietaiso funkcijas. Ekrane rodomas vertės.

Simbolis	Reikšmė
⌚	Laiko funkcijos Kelis kartus spustelėjė pasirinkite paros laiką ⌚, laikmatį ☰, trukmę ⏱ ir pabaigos laiką ⏳.
-	Minus Nustatytų verčių mažinimas.
+	Plius Nustatytų verčių didinimas.
🕒	Orkaitės apšvietimas Orkaitės apšvietimo jungimas ir išjungimas.
⚡	Greitasis įkaitinimas Orkaitės greitojo įkaitinimo paleidimas arba nutraukimas.

Kaitinimo būdai ir funkcijos

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdus arba kitas funkcijas.

Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
	30-275 °C	Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventiliatorius orkaitėje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
	125-275 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventiliatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.
	30-275 °C	Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	30-300 °C	Ruošti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
	60-100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	30-60 °C	Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos taušojant.
	70-120 °C	Apkeptus, minkštus mėsos gabalėlius lėtai ir juos taušojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
	Grilio režimo pakopos: 1 - silpnai 2 - vidutiniškai 3 - stipriai	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiu, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkępti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	30-300 °C	Paukštielialai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	30-300 °C	Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.



Apsauga nuo vaikų

Užblokuoti ir atblokuoti orkaitės funkciją valdymo skydelyje.

Ekranas

Ekrane rodoma orkaitės temperatūra, nustatyta naudojant temperatūros pasirinkimo jungiklį.
Taip pat galite peržiūrėti laiko funkcijos nustatymus. Esamą pradėtą skaičiuoti vertę galite matyti pagrindinėje dalyje. Norėdami naudoti atskiras laiko funkcijas, kelis kartus spustelėkite mygtuką ⌚. Atitinkamo simbolio apačioje arba viršuje esanti raudona juosta parodo, kokia vertė nustatyta pagrindinėje dalyje.

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

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

Kitos funkcijos

Naujos orkaitės siūlos jums papildomas funkcijas, žemiau pateikiame trumpą jų aprašą.

Funkcija	Paskirtis
	Programos Daugeliui patiekalų prietaise jau užprogramuotos tinkamos nustatymo reikšmės.
	Pirolizė Valymo funkcija „Pirolizė“ beveik savarankiškai išvalo orkaitę. → "Valymo funkcija" 37 psl.

Temperatūra

Orkaitės kameros temperatūra nustatoma temperatūros parinkties rankenėle. Taip pat galima pasirinti, pavyzdžiui, grilių ir valymo pakopą.

Ekrane pasirodo jo nuostatai.

Pastabos

- Iki 100 °C temperatūra nustatoma 1 laipsnio tikslumu, o aukščiau nustatoma 5 laipsnių tikslumu.
- Jei temperatūra labai aukšta, po tam tikro laiko prietaisas šiek tiek sumažina temperatūrą.

Temperatūros rodmuo

Po ekrano esanti linija kaistant orkaitei iš kairės į dešinę užsipildo raudonai.

Kai veikiant jkaitinimo funkcijai pasiekiamas optimalus laikas patiekalamams įdėti, raudona linija tampa ištisinė.



Liekamoji šiluma

Kai prietaisas išjungtas, temperatūros rodmuo rodo orkaitės liekamają šilumą. Kuo mažesnė bus temperatūra, tuo mažiau bus užpildytas rodmuo.

Pastabos

- Temperatūros rodmuo rodomas tik tiems kaitinimo būdams, kuriems nustatyta temperatūra. Parinkus grilio lygi, ji iš karto tampa raudona.
- Jeigu išjungus orkaitę per stipriai įkaista, kai kurių kaitinimo režimų metu ekrane pasirodo  . Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis visiškai atvés. Paskui vėl išjunkite darbo režimą.
- Dėl terminės inercijos parodyta temperatūros reikšmė gali šiek tiek skirtis nuo tikrosios orkaitės temperatūros.

Kamera

Naudojant įvairias kameros funkcijas lengviau eksplloatuoti prietaisą. Pvz., apšviečiamas didelis kameros plotas, o vésinamasis ventiliatorius saugo prietaisą nuo perkaitimo.

Prietaiso durelių atidarymas

Jei prietaiso dureles atidarysite veikiant darbo režimui, jis toliau veiks.

Orkaitės apšvietimas

Orkaitės apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Pasibaigus režimui, apšvietimas išsijungia.

Orkaitės apšvietimo mygtukui įjungus apšvietimą lemputė įžiebama neįjungus kaitinimo. Ši funkcija bus naudinga, pvz., prietaisui valyti.

Vésinamasis ventiliatorius

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

Démesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

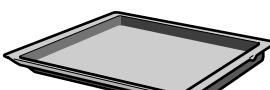
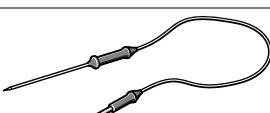
Kad išjungus kamerą ji greičiau atauštų, vésinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

Priedai

Prie Jūsų prietaiso pridėti skirtinių priedai. Čia pateikiama pristatyti priedų ir jų tinkamo naudojimo apžvalga.

Pristatyti priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

	Grotelės Indams, pyragų ir apkępų formoms détė. Kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti ir užšaldytiems pusgaminiams.
	Kepimo padėkla Padékle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniamams kepti.
	Universalusis padėkla Sultingiemis pyragams, kepiniamams, užšaldytiems gaminiamis ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių.
	Įsmeigiamasis termometras Galima iškepti labai tiksliai. Naudojimo būdas aprašytas atitinkamame skyriuje. → "Kepsnijų termometras" 31 psl.

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

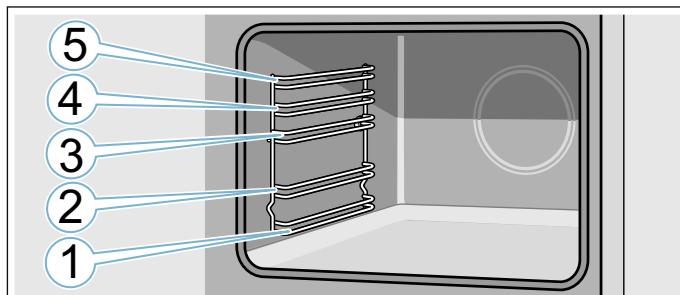
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnybose, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

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

Priedų įstumimas

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

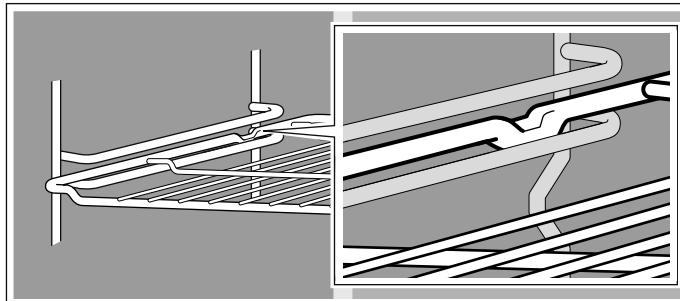
Kai kurių prietaisų kameros aukščiausias įstumimo lygis yra pažymėtas grilio simboliu.



Priedą visada stumkite tarp vieno įstumimo lygio dviejų kreipiamujų strypelių.

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės ir jis nepakryps.

Istumdamai į kamerą stebékite, kad priedo išlenkimasis būtų gale. Tik tada jis užsifiksuos.



Pastabos

- Kepimo padéklą laikykite abiem rankomis už šonų ir stumkite lygiagrečiai į rėmą. Nejudinkite jidėto kepimo padéklo pirmyn ir atgal. Priešingu atveju kepimo padéklą gali būti sudėtinga jideti. Galite pažeisti emaliuotus paviršius.
- Atkreipkite dėmesį, kad priedus į kamerą visada įstumtumėte tinkamai.
- Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo, kad jis nelieštų prietaiso durelių.
- Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

Specialieji priedai

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

Ivairiomis šalims siūlomos skirtinges prekės ir įsigijimo internetu galimybės. Peržiūrėkite savo pirkimo dokumentus.

Pastaba. Ne visi specialieji priedai tinkamai prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 44 psl.

Specialieji priedai

Grotelės

Indams, pyragų ir apkępų formoms, kepsniams ir grilio kepamiems gabalėliams.

Kepimo padėkla

Padékle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniamams kepti.

Universalusis padėkla

Sultingiemis pyragaičiams, kepiniamams, užšaldytiems gaminiamis ir dideliems kepsniams.

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

Įdedamosios grotelės

Mėsai, paukštienai ir žuviai.

Įdedamos į universalųjį padékla, kad galėtų lašeti riebalai ir mėsos sulčys.

Keptuvė profesionalams

Pritaikyta dideliems kiekiams ruošti. Idealai tinkta, pvz., musakai ruošti.

Kepuvės profesionalams dangtis

Keptuvę uždengus profesionalams skirtu dangčiu, ji tampa keptuvu profesionalams.

Picos padéklas

Picai ir dideliems apvaliems pyragams.

Grilio padéklas

Kepant griliui naudojamas vietoje gretelių arba kaip apsauga nuo tyškalų. Galima naudoti tik universaliajame padékle.

Kepimo akmuo

Namuose kepamai duonai, bandelėms ir picai, kurių apačia turiapti traški.

Kepimo akmuo turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.

Stiklinis keptuvas

Troškintiems patiekalamams ir apkrepams.

Stiklinis padéklas

Apkrepams, daržovių patiekalamams ir kepiniam.

1-gubų bégelių sistema

Ištraukiamuosius bégelius naudodami 2 lygyje galésite daugiau ištrauktį prienus ir jie neapvirs.

2-gubų bégelių sistema

Ištraukiamuosius bégelius naudodami 2 ir 3 lygyje galésite daugiau ištrauktį prienus ir jie neapvirs.

3-gubų bégelių sistema

Ištraukiamuosius bégelius naudodami 1, 2 ir 3 lygyje galésite daugiau ištrauktį prienus ir jie neapvirs.



Prieš pradedant naudoti pirmą kartą

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

Pirmasis paleidimas

Prijungus elektros srovės tiekimą, ekrane pasirodo paros laikas. Nustatykite esamą paros laiką.

Paros laiko nustatymas

Atkreipkite dėmesį, kad funkcijų parinkties rankenélė turi būti nulinėje padėtyje.

Paros laikas rodomas nuo „12.00 val.“.

1. Mygtuku – arba + nustatykite laiką.
 2. Norédami patvirtinti, spustelékite mygtuką ⊖.
- Ekrane bus parodytas esamas paros laikas.

Kameros ir priedu valymas

Prieš pirmą kartą ruošdami maistą prietaisu turite išvalyti kamerą ir prienus.

Orkaitės valymas

Norédami pašalinti naujos orkaitės kvapą, uždarykite ją tuščią ir pakaitinkite.

Patirkinkite, ar orkaitės viduje nėra pakuotės likučių, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukų, ir nuplėškite lipnią juostą nuo prietaiso arba jo viduje. Prieš pradēdami kaitinti, orkaitės lygius paviršius nuvalykite minkštą, drėgna servetėle. Kol prietaisas kaista, védinkite virtuvę.

Parinkite nurodytus nuostatus. Tolesniame skyriuje aprašyta, kaip nustatyti kaitinimo būdą ir temperatūrą.
→ "Prietaiso valdymas" 18 psl.

Nuostatai

Kaitinimo būdas	3D karšto oro srautas ☘
Temperatūra	maksimalus
Trukmė	1 valanda

Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą.

Orkaitei atvésus, lygius paviršius nuvalykite muiliotu vandeniu ir šluoste.

Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste arba minkštū šepečiu.

Prietaiso valdymas

Šiame skyriuje taip pat pateikta informacijos, kaip nustatyti kaitvietę. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

Kaitlentės i Jungimas ir išjungimas

Naudodam pagrindinį jungiklį, i junkite ir i šunkite kaitlentę.

I Jungimas: palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Šviečia indikatorius prie pagrindinio jungiklio ir kaitviečių rodmenys ②. Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: lieuskite simbolį ①, kol užges indikatorius. Visos kaitvietės išjungtos. Liekamosios šilumos indikatoriai šviečia, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.
- Išjungus kaitlentę nuostatai dar išsaugomi 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl i jungsite kaitlentę, ji išjungs su pirmiau nustatytais nuostatais.
- Didžiausia kaitlentės galia priklauso nuo tinklo jungties rūšies. Kad ši didžiausia reikšmė nebūtų viršyta, kaitlentė turimą galią automatiškai paskirsto i jungtoms kaitvietėms.
Kol veikia galios valdymo funkcija „Power Management“, vienos kaitvietės galia laikinai gali nesiekti nustatytoios reikšmės.

Kaitvietės nustatymas

Simboliais nuo 1 iki 9 nustatykite pageidaujamą kaitinimo lygi.

1 kaitinimo lygis = mažiausias lygis

9 kaitinimo lygis = didžiausias lygis

Kiekviena kaitinimo pakopa turi tarpinę padėtį. Šis tarpinis lygis nustatymo srityje pažymėtas simboliu ■.

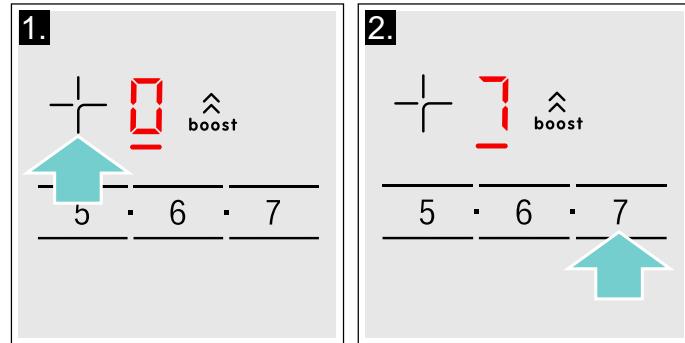
Pastabos

- Siekiant apsaugoti jautriasis prietaiso dalis nuo perkaitimo arba elektros perkrovos, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.
- Siekiant išvengti prietaiso keliamo triukšmo, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti i jungta.

1. Palieskite norimos kaitvietės simbolį +. Šviečia simbolis ①, o po juo i sižiebia simbolis -.
2. Po to nustatymo srityje parinkite norimą kaitinimo lygi.



Kaitinimo lygis nustatytas.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir paskui nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.

Kaitvietės išjungimas

Pasirinkite kaitvietę ir programavimo zonoje nustatykite ②. Kaitvietė išsijungia ir pasirodo likutinės šilumos indikatorius.

Pastabos

- Jei ant viryklės kaitvietės nėra indo, pasirinktas galingumo lygis mirksi. Praėjus tam tikram laikui, kaitvietė išsijungia.
- Jei ant viryklės kaitvietės uždėtas indas prieš i jungiant kaitlentę, tai automatiškai bus nustatyta per 20 sekundžių nuspaudus pagrindinį jungiklį, o viryklės kaitvietė bus pasirinkta automatiškai. Pasirinkus per 20 tolesnių sekundžių reikia pasirinkti galingumo lygi, nes priesingu atveju kaitvietė nejsiungis.

Uždėjus daugiau nei vieną indą ir i jungus kaitlentę, bus aptiktas tik vienas iš jų.

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, prireikus pamaišykite.
- Norėdami pakaitinti, nustatykite 8–9 kaitinimo lygi.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš puodo pradėjus skverbtis garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygi. Geram paruošimo rezultatui pasiekti nebūtina, kad skverbtysi garai.
- Baigę ruošti nenuimkite dangčio, kol nesiruošiate tiekti ant stalo.
- Ruošdami greitpuodyje laikykitės gamintojo nurodymu.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalų ruošimo laiką.
- Kad maistas būtų sveikesnis, reikėtų vengti rūkstančio aliejaus.
- Norėdami apskrudinti patiekalą, apkepinkite jį dėdami mažas porcijas.
- Ruošiant maisto ruošimo indas gali labai i kaisti. Rekomenduojame naudoti puodkėlę.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, pateikta skyriuje → "Aplinkosauga".

Maisto ruošimo lentelė

Lentelėje nurodyta, koks kaitinimo lygis labiausiai tinkta maistui ruošti. Ruošimo trukmė priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio, storio ir kokybės.

	Kaitinimo pa-kopa	Ruošimo lai-kas (min.)
Lydymas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Troškinys, pvz., lešių patiekalas	1. - 2	-
Pienas*	1. - 2.	-
Dešrelių pašildymas vandenye*	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldytini	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užšaldytas	3 - 4	35 - 55
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Bulvių kukuliai*	4. - 5.	20 - 30
Žuvis*	4 - 5	10 - 15
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškinys	3. - 4.	120 - 180
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3. - 4.	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60

* Neuždengus dangčiu.

** Daug kartų apverskite.

*** Pašildymas nustačius 8-8 kaitinimo lygi.

	Kaitinimo pa-kopa	Ruošimo lai-kas (min.)
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, užšaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose**	6 - 7	8 - 12
Didkepsnis (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**	5 - 6	10 - 30
Kukuliai (3 cm storio)**	4. - 5.	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)**	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis apvoliota džiūvėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Norvegiški omarai, krevetės	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietiškai	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6. - 7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

* Neuždengus dangčiu.

** Daug kartų apverskite.

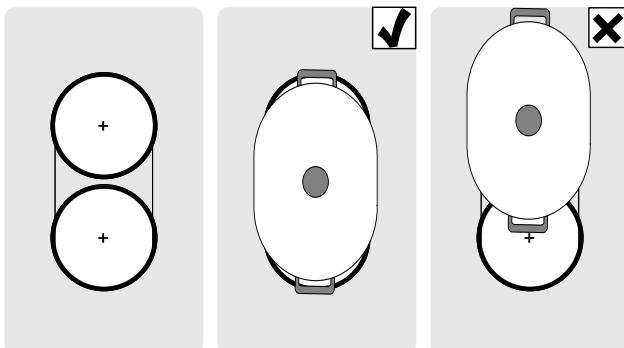
*** Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygi.

Kombinuotosios zonas funkcija

Parinkus šią funkciją galima kartu ijjungti abi kairiųsias vienodo dydžio kaitvietes. Tuomet abiem kaitvietėms nustatomas vienodas kaitinimo lygis. Ši funkcija labai tinka pailgiems maisto ruošimo indams.

Nuorodos dėl maisto ruošimo indų

Norédami pasiekti optimalių rezultatų, abiejų kaitviečių srityje naudokite tinkamą ovalų maisto ruošimo indą. Maisto ruošimo indą uždékite ant kaitvietės centro.



Jei maisto ruošimo indą statote tik ant vienos iš dviejų kaitviečių, jį galite perstumti ir ant antrosios. Šiuo atveju bus išsaugotas nustatytas kaitinimo lygis ir parinkti nuostatai.

Ijungimas

Kaitlentė turi būti ijjungta.

1. Parinkite vieną iš dviejų „CombiZone“ funkcijai priklausančių kaitviečių ir nustatykite kaitinimo lygi.
2. Palieskite simbolį . Pradeda švesti rodmuo ●. Apatinės kaitvietės indikatorius pasirodo kaitinimo lygis.

Funkcija aktyvinta.

Kaitinimo pakopos keitimas

Parinkite vieną iš dviejų kombinuotosios zonas kaitviečių ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Išjungimas

Parinkite vieną iš kaitviečių, kuriai galima naudoti šią funkciją, ir palieskite simbolį .

Funkcija išaktyvinta. Abi kaitvietės toliau veikia kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

Perkėlimo („Move“) funkcija

Parinkus šią funkciją galima kartu ijjungti abi kairiųsias vienodo dydžio kaitvietes ir joms nustatyti skirtinges kaitinimo lygius. Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

priekinė kaitvietė –  kaitinimo lygis

galinė kaitvietė – kaitinimo lygis .

Kiekvienai kaitvietei galima parinkti skirtinges kaitinimo lygius.

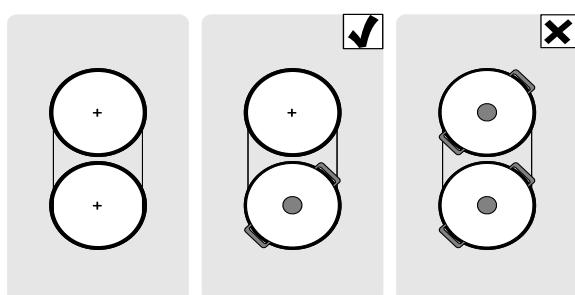
Pastabos

- Maisto ruošimo indą dékite tik ant vienos iš dviejų kaitviečių. Funkcija nebus aktyvinta, jei ant abiejų kaitviečių uždétas vienas maisto ruošimo indas.
- Kaitvietės, ant kurios maisto ruošimo indas neuždétas, indikatorius šviečia silpniau. Indikatorius bus aktyvintas, kai ant šios kaitvietės uždésite indą ir jis bus atpažintas.
- Jei funkcija jau aktyvinta ir ant laisvosios kaitvietės uždésite antrą maisto ruošimo indą, indikatorius toliau šviečia silpniau. Kaitvietė nebus aktyvinta. Kaitvietė bus aktyvinta nuėmus pirmąjį maisto ruošimo indą.

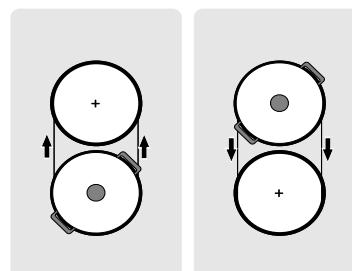
Indų naudojimo patarimai

Siekiant užtikrinti gerą šilumos aptikimą ir paskirstymą, rekomenduojama pastatyti indą tiksliai centre:

Naudokite tik vieną maisto ruošimo indą, kuris uždengtu tik vieną kaitvietę.



Maisto ruošimo indo perkėlimas nuo vienos kaitvietės ant kitos



Ijungimas

Naudojamos dvi kaitvietės, kurioms nustatytas skirtingas kaitinimo lygis.

1. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių, kuriai galima naudoti „Move“ funkciją.
2. Palieskite simbolį Pradeda švesti rodmuo ●. Dviejų kaitviečių indikatoriuose pasirodo kaitinimo lygai.

Funkcija aktyvinta.

Pastabos

- Kaitvietės, ant kurios yra maisto ruošimo indas, indikatorius šviečia ryškiau.
- Vis dar parinktos kaitvietės indikatorius šviečia rodmuo - .

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių, kuriai galima naudoti „Move“ funkciją ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygi.

Pastaba. Jei funkcija išaktyvinama, gražinami anksčiau nustatyti kaitinimo lygai.

Išjungimas

Palieskite simbolį .

Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Jei vienai iš dviejų kaitviečių nustatyta 0, funkcija išaktyvinama per 10 sekundes.

Laiko funkcijos

Kaitlentėje yra dvi skirtinges laikmačio funkcijos.

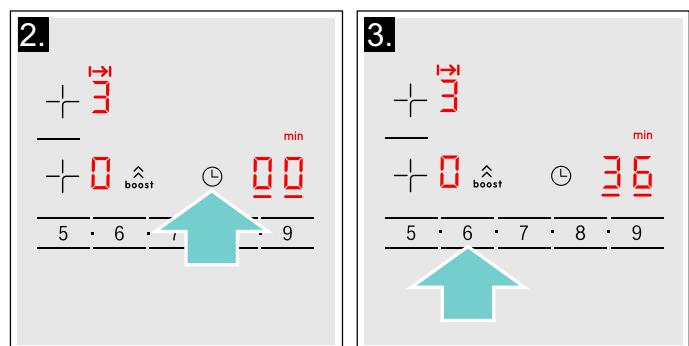
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinius laikmatius

Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygi.
2. Palieskite simbolį . Kaitvietės indikatorius šviečia . Laikmačio indikatorius šviečia .
3. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.



Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Pastabos

- Visoms kaitvietėms galima automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai kaitvietei nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Informacijos apie automatinį ruošimo laiko programavimą pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".
- Jei kombinuotajai kaitvietei parinkta „Combi-Zone“ (kombinuotosios zonos) arba „Move“ (perkėlimo) funkcija, abiem kaitvietėms nustatomas vienodas laikas.

Laiko keitimas arba atšaukimas

Pasirinkite kaitvietę ir po to paspauskite simbolį .

Programavimo zonoje pakeiskite laiką arba nustatykite ties , jeigu norite atšaukti laiką.

Laikui pasibaigus

Kaitvietė išsijungia. Pasigirsta įspėjamasis signalas. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatorius išsijungia ir šviečia 10 sekundžių.

Paspaudus simbolį , nurodymai ir garso signalas išsijungia.

Pastabos

- Norėdami nustatyti trumpesnį nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydamis pageidaujamą reikšmę, visada pirmiausia palieskite 0.
- Jei ruošimo laikas buvo nustatytas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatorius visada pasirodo parinktos kaitvietės laiko duomenys.

- Norédami sužinoti likusį ruošimo laiką, parinkite atitinkamą kaitvietę.
- Galite nustatyti daugiausia 99 minučių ruošimo laiką.

Virtuvinius laikmatius

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių. Jo veikimas nepriklauso nuo nustatyto kaitviečių ir kitų nuostatų. Ši funkcija kaitvietės automatiškai neišjungia.

Nustatymas

1. Kelis kartus palieskite simbolį , kol pradės švesti rodmuo . Laikmačio indikatorius šviečia .
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką. Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Laiko keitimas arba ištrynimas

Kelis kartus palieskite simbolį , kol pradės švesti rodmuo .

Nustatymo srityje pakeiskite laiką arba nustatykite , kad būtų ištrintas užprogramuotas laikas.

Pasibaigus laikui

Pasigirsta signalas. Laikmačio indikatorius pasirodo  ir įsižiebia rodmuo . Rodmenys užgėsta po 10 sekundžių.

Palietus simbolį  užgėsta rodmenys ir nutyla signalas.



Funkcija „PowerBoost”

Ijungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkais greičiau nei naudojant kaitinimo lygi .

Šią funkciją visoms kaitvietėms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita kaitvietė. Antraip kaitinimo lygiu indikatorius mirks  ir .

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
 2. Palieskite simbolį .
Indikatorius šviečia .
- Funkcija aktyvinta.

Pastabos

- Jei kaitvietė įjungiamama aktyvinus galios didinimo funkciją „PowerBoost“, kaitinimo lygiu indikatorius mirks  ir 

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį 
Rodmuo  užgėsta ir vėl perjungiamama kaitvietės kaitinimo pakopa 

Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

Apsauga nuo vaikų

Apsaugos nuo vaikų funkcija skirta tam, kad vaikai neįjungtų kaitlentės.

Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Aktyvinimas: simbolis  lieškite maždaug 4 sekundes. Simbolis  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išaktyvinimas: simbolis  lieškite maždaug 4 sekundes. Atblokuota.

Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją apsauga nuo vaikų įsijungia automatiškai visada, kai išjungiamą kaitlentę.

Ijungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, perskaitykite skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Apsauga valant

Jei valysite, kai kaitlentė įjungta, gali pasikeisti nuostatai. Kad taip nenutiktų, kaitlentėje yra funkcija, kuria galima užblokuoti valdymo skydelį, norint jį nuvalyti.

Ijungimas: palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Valdymo zona užblokuojama 35 sekundžių. Galite valyti valdymo skydelio paviršių nebijdami, kad pasikeis nuostatai.

Išaktyvinimas: valdymo skydelis bus atblokuotas po 35 sekundžių. Norėdami funkciją atšaukti anksčiau, palieskite simbolį .

Pastabos

- Po aktyvinimo prabėgus 30 sekundžių pasigirsta signalas. Jis įspėja, kad funkcija greit išsijungs.
- Valymo blokuotė neužblokuoja pagrindinio jungiklio. Galite bet kada išjungti kaitlentę.

Automatinis apsauginis išjungimas

Jei viena iš kaitviečių veikia ilgai ir nebuvu pakeistas né vienas nuostatas, aktyvinama automatinė apsauginio išjungimo funkcija.

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatorius pakaitomis mirksi ,  ir liekamosios šilumos indikatorius  arba .

Palietus bet kurį simbolį indikatorius išsijungia. Dabar galima iš naujo nustatyti kaitvietę.

Automatinės apsauginio išjungimo funkcijos aktyvinimo laikas priklauso nuo nustatyto kaitinimo lygio (išjungimo laikas nuo 1 iki 10 valandų).

Pagrindiniai nustatymai

Prietaise yra įvairių pagrindinių nuostatų. Šiuos pagrindinius nustatymus galite pritaikyti pagal savo poreikius.

Rodmuo	Funkcija
c 1	Apsauga nuo vaikų <p><input type="radio"/> 0 Rankiniu būdu*. <input type="radio"/> 1 Automatiškai. <input type="radio"/> 2 Funkcija išaktyvinta.</p>
c 2	Signalai <p><input type="radio"/> 0 Patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. <input type="radio"/> 1 Ijungtas tik klaidų signalas. <input type="radio"/> 2 Ijungtas tik patvirtinimo signalas. <input type="radio"/> 3 Ijungti visi signalai.*</p>
c 3	Energijos sąnaudų rodymas <p><input type="radio"/> 0 Išaktyvinta.* <input type="radio"/> 1 Aktyvinta.</p>
c 5	Automatinis ruošimo laiko programavimas <p><input type="radio"/> 00 Išjungta.* <input type="radio"/> 0 1:59 Laikas iki automatinio išjungimo.</p>
c 6	Laikmačio funkcijos signalo trukmė <p><input type="radio"/> 1 10 sekundžių.* <input type="radio"/> 2 30 sekundžių. <input type="radio"/> 3 1 minutė.</p>
c 7	Galios valdymo funkcija. Kaitlentės pilnutinės galios ribojimas Galiojančius nustatymus lemia didžiausia kaitlentės galia. <p><input type="radio"/> 0 Išjungta. Didžiausia kaitlentės galia. * <input type="radio"/> 1 1000 W – mažiausia galia. <input type="radio"/> 2 1500 W ... <input type="radio"/> 3 rekomenduojama 3000 W esant 13 amperų. <input type="radio"/> 3. rekomenduojama 3500 W esant 16 amperų. <input type="radio"/> 4 4000 W <input type="radio"/> 4. rekomenduojama 4500 W esant 20 amperų. ... <input type="radio"/> 9 arba 9 Didžiausia kaitlentės galia.</p>
c 9	Maisto ruošimo zonas parinkimo laikas <p><input type="radio"/> 0 Neribotai: paskutinė nustatyta maisto ruošimo zona lieka parinkta.* <input type="radio"/> 1 Ribotai: maisto ruošimo zona lieka parinkta tik kelias sekundes.</p>
c 12	Maisto ruošimo indo ir paruošimo rezultato tikrinimas <p><input type="radio"/> 0 Netinka <input type="radio"/> 1 Neoptimalu <input type="radio"/> 2 Tinka</p>
c 23	Automatinis valdymas esant ribotai galiai <p><input type="radio"/> 0 Išjungta: rodomas galios aprivojimas pagal galios valdymo funkciją.* <input type="radio"/> 1 Ijungta: galios aprivojimas pagal galios valdymo funkciją nerodomas.</p>

c

Numatytuju nuostatų atkūrimas

C Individualūs nuostatai.*

I Atkurkite gamyklinius nuostatus.

*Gamyklinis nuostatas

Kaip perjungti pagrindinius nuostatus

Kaitlentė turi būti išjungta.

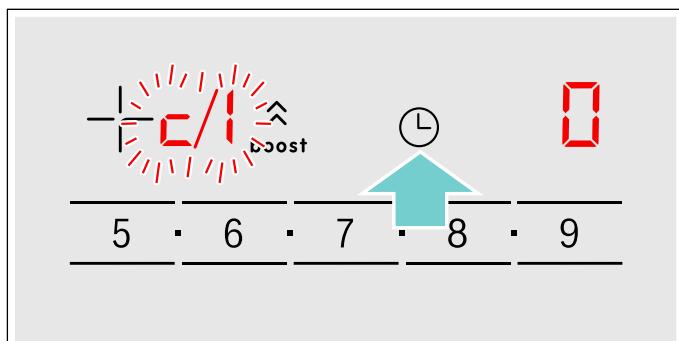
1. Ijunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį \odot lieskite maždaug 4 sekundes.

Pirmuojuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo srity, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

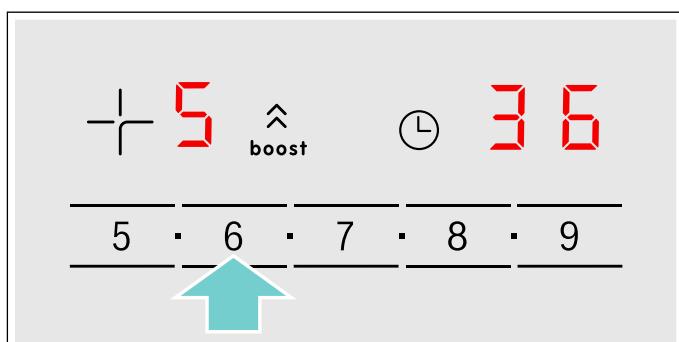
Informacija apie gaminį	Rodmuo
Klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI)	01
Pagaminimo numeris	Fd
Pagaminimo numeris 1	95
Pagaminimo numeris 2	05

3. Dar kartą palietę simbolį \odot perjungsite pagrindinius nuostatus.

Indikatoriuose pakaitomis blyksi **c** ir **I**, o **0** įsižiebia kaip pradinis nuostatas.



4. Vėl lieskite simbolį \odot , kol pasirodys norima funkcija.
5. Paskui nustatymo srityje parinkite norimą nuostatą.



6. Simbolį \odot lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

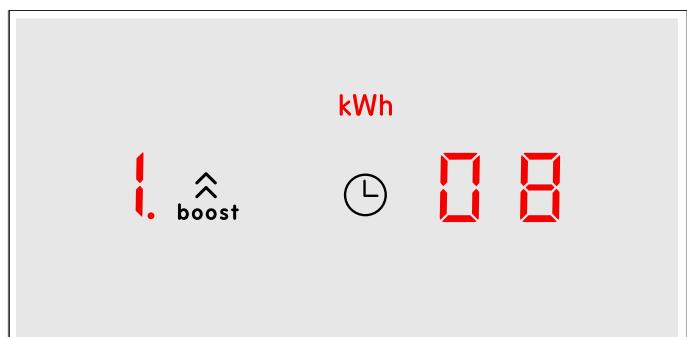
Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.



Energijos sąnaudų rodmuo

Ši funkcija rodo, kiek energijos per paskutinį maisto ruošimą suvartojo ši kaitlentė.

Išjungus 10 sekundžių bus rodomas sąnaudos kWh. Paveikslėlyje pateiktame pavyzdyme nurodyta, kad suvartota **1.08** kWh.



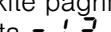
Kaip įjungti šią funkciją, skaitykite skyriuje
→ "Pagrindiniai nustatymai".

Maisto ruošimo indo bandymas

Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

Pateiktas rezultatas yra tik atskaitinė reikšmė ir ji priklauso nuo maisto ruošimo indo ir naudojamos kaitvietės.

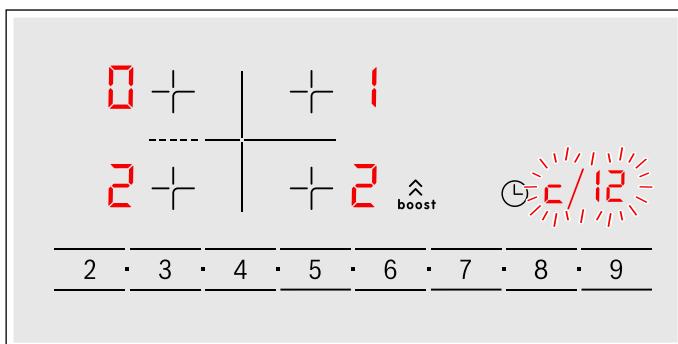
1. Į šaltą puodą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka puodo dugno dydį, vidurio.

2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą .

3. Palieskite nustatymo sritį. Kaitvietės indikatorius mirks .

Funkcija buvo aktyvinta.

Kaitvietės indikatorius po 20 sekundžių pasirodo kokybės ir maisto ruošimo proceso spartumo rezultatas.



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

Rezultatas

	Maisto ruošimo indas netinka kaitvietei, todėl ji nekaista.*
	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau ir maisto ruošimo procesas nevyks optimaliai.*
	Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

* Jei yra dar mažesnė kaitvietė, dar kartą patikrinkite maisto ruošimo indą uždėjė ant mažesnės kaitvietės.

Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

Pastabos

- Jei naudojama kaitvietė yra daug mažesnė nei maisto ruošimo indo skersmuo, vadinas, kai tik puodo centras, o maistas nebus paruoštas taip, kaip pageidaujate.
- Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".
- Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir padėtį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Galios valdiklis

Naudojant „Power-Manager“ funkciją, galima reguliuoti bendrą kaitlentės galią.

Kaitlentė nustatyta gamykloje. Naudojant „Power-Manager“ funkciją, pagal atitinkamus elektros instaliavimo reikalavimus galima keisti vertę.

Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršyta, kaitlentė turimą galią automatiškai paskirsto įjungtoms kaitvietėms.

Kol veikia „Power-Manager“ funkcija, vienos kaitvietės galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kai įjungiamą kaitvietę ir pasiekiamą ribinę galios vertę, kaitinimo

pakopų indikatorius trumpam užsidega . Prietaisas automatiškai reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios pakopą.

Daugiau informacijos apie bendrą kaitlentės galios keitimą nurodyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai"

Prietaiso valdymas

Su valdymo elementais ir jų funkcijomis jau susipažinote. Toliau Jums paaškinsime, kaip nustatyti prietaisą.

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

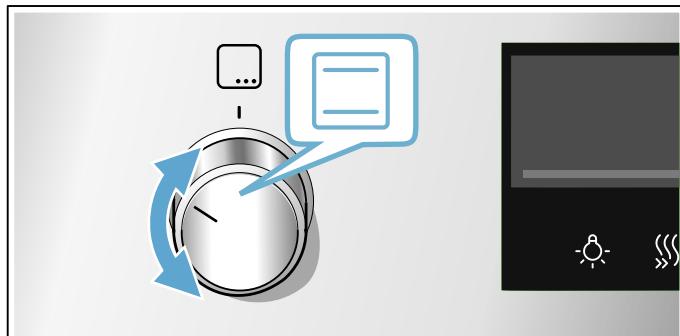
Ijungti ir išjungti prietaisą galite funkcijų pasirinkimo rankenėle. Prietaisas įsijungs vos tik pasuksite rankenėlę iš nulinės padėties. Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę visada sukite į nulinę padėtį.

Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

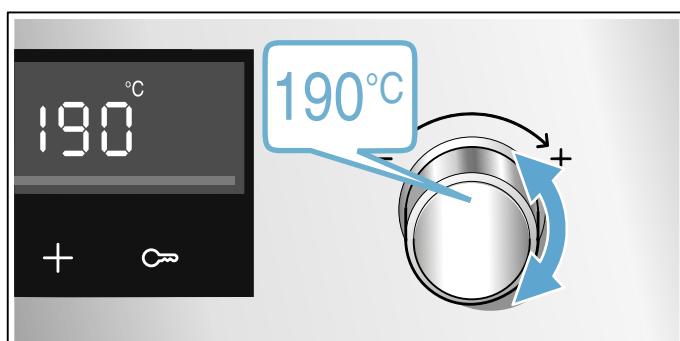
Prietaisą galite lengvai reguliuoti funkcijų ir temperatūros parinkties rankenėle. Informaciją apie tai, kuris kaitinimo būdas geriausiai tinka konkrečiam patiekalui, rasite šio vadovo pradžioje.

Pavyzdys paveikslėlyje: viršutinis / apatinis kaitinimas
nustačius 190 °C.

1. Funkcijų pasirinkimo priemone nustatykite kaitinimo būdą.



2. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.



Po kelių sekundžių prietaisas pradedą kaisti.

Jei patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Pastaba. Savo prietaisui galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką. → "Laiko funkcijos" 22 psl.

Keitimas

Bet kuriuo metu galite keisti kaitinimo būdą ir temperatūrą atitinkamu pasirinkimo jungikliu.

Jeigu pakeisite kaitinimo būdą, temperatūra pasikeis atitinkamai pagal nustatyta vertę.

Greitasis įkaitinimas

Naudodami greitojo įkaitinimo funkciją galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

Tinkami kaitinimo būdai yra šie:

- ☀ 3D karšto oro srautas
- ☁ Viršutinis / apatinis kaitinimas

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik temperatūroms virš 100 °C.

Kad patiekalas būtų tolygiai paruoštas, jį į orkaitę dėkite pasibaigus greitajam įkaitinimui.

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.

2. Spustelėkite mygtuką »».

Ekrane pasirodo simbolis »».

Po kelių sekundžių orkaitė pradeda kaisti.

Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas ir įsižiebia simbolis »». Iđėkite patiekalą į orkaitę.

Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.

Laiko funkcija	Paskirtis
 Trukmė	Pasibaigus nustatyta trukmei, prietaisas užbaigia darbo režimą.
 Pabaiga	Įveskite trukmę ir pageidaujamą pabaigos laiką. Prietaisas išjungia automatiškai, todėl darbo režimas bus išjungtas pageidaujamu paros laiku.
 Laikmatis	Laikmatis veikia kaip smėlio laikrodis. Jis veikia, neatsižvelgiant į darbo režimą ir kitas laiko funkcijas, ir neturi įtakos prietaiso veikimui.
 Paros laikas	Kai nebus jokios veikiančios funkcijos, prietaiso ekrane matysite laiką.

Nustatę kaitinimo būdą, peržiūrėti laiką galésite paspaudę mygtuką . Nustatę laiką galésite peržiūrėti pabaigos laiką. Laikmatį galite nustatyti bet kuriuo metu.

Pasibaigus trukmei arba laikmačio laikui, pasigirsta signalas. Signalą iš anksto galite išjungti spustelėdami mygtuką .

Pastaba. Signalo skambėjimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.

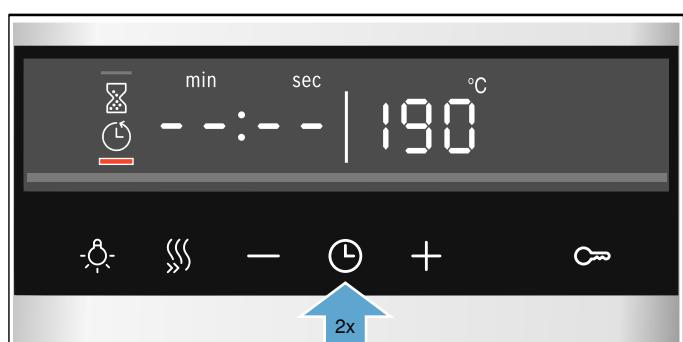
Trukmės nustatymas

Prietaise galite nustatyti patiekalo ruošimo trukmę. Tuomet ruošimo laikas nebus viršytas ir jums nereikės atsitraukti nuo darbų, kad išjungtumėte darbo režimą. Galima nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutės. Iki vienos valandos trukmė keičiamā vienos minutės intervalu, o paskui – 5 minučių intervalais.

Atsižvelgiant į tai, kurį mygtuką spaudžiate pirmiausia, rekomenduojama trukmė keičiamā taip:
10 minučių mygtuku – ir 30 minučių mygtuku +.

Pavyzdys paveikslėlyje: trukmė 45 minutės.

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą arba pakopą.
2. Dukart spustelėkite mygtuką .



3. Mygtuku – arba + nustatykite trukmę.



Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Laikas baigési

Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

Kai tik signalas išsijungs, mygtuku + galite dar kartą nustatyti trukmę.

Jei patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenélę iki nulinės padėties.

Keitimasis ir nutraukimas

Trukmę galite pakeisti bet kuriuo metu paspaudę mygtuką – arba +. Po kelių sekundžių pakeitimas priimamas.

Norédami atšaukti trukmę ir nustatyti ją į nulį, spustelékite mygtuką –. Prietaisas toliau kaista.

Laiko funkcijos iškvietimas

Jei nustatytos laiko funkcijos, ekrane šviečia atitinkami simboliai. Simbolis, kurio laikas šiuo metu rodomas, įsižiebia.

Norédami gauti skirtinges laiko funkcijos reikšmes, palieskite mygtuką , kol įsižiebs norimas simbolis.

Pabaigos laiko nustatymas

Galite perkelti paros laiką, kada turės baigtis nustatyta trukmė. Pavyzdžiu, ryte patiekalą įdėsite į orkaitę ir nustatysite taip, kad jis būtų paruoštas per pietus.

Pastabos

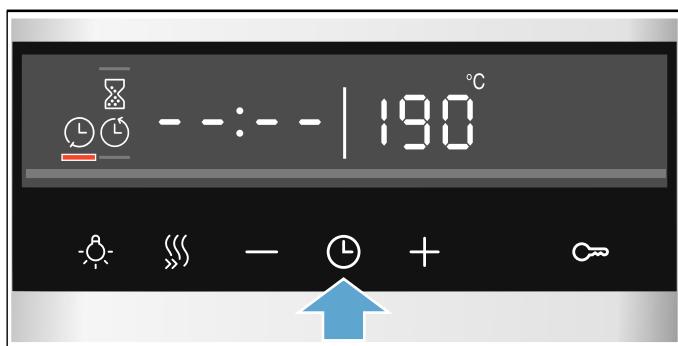
- Atkreipkite dėmesį, kad maisto produktų negalima ilgai laikyti orkaitėje, nes jie gali sugesti.
- Pabaigos laiko negalima nustatyti, jei darbo režimas jau pradėjo veikti. Priešingu atveju paruošimo rezultatas būtų netinkamas.

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

Pavyzdys paveikslėlyje: yra 10.30 val., nustatyta 45 minučių trukmę, patiekalas turi būti paruoštas 12.30 val.

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą arba pakopą.
2. Dukart paspauskite mygtuką  ir mygtuku – arba + nustatykite trukmę.
3. Dar kartą paspauskite mygtuką .

Ekrane parodytas pabaigos laikas .



4. Mygtuku + arba - nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.



Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina nuostatus. Ekrane parodytas pabaigos laikas. Prietaisui įsijungus ekrane pradedama skaičiuoti trukmę.

Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

Kai tik signalas išsijungs, mygtuku + galite dar kartą nustatyti trukmę.

Jei patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Keitimas ir nutraukimas

Mygtuku - arba + galite pakeisti pabaigos laiką. Po kelių sekundžių pakeitimasis perimamas. Jei pradėta skaičiuoti trukmę, pabaigos laiko pakeisti nebegalima. Priešingu atveju nebeatitiktų paruošimo rezultatas.

Norédami atšaukti pabaigos laiką ir nustatyti jį iš naujo, t. y. prie esamo laiko pridėti pridėti trukmę, spustelėkite mygtuką -. Prietaisas pradeda kaistis ir skaičiuojama trukmė.

Laiko funkcijos iškvietimas

Jei nustatytos laiko funkcijos, ekrane šviečia atitinkami simboliai. Simbolis, kurio laikas šiuo metu rodomas, įsižiebia.

Norédami gauti skirtingas laiko funkcijos reikšmes, palieskite mygtuką (⌚), kol įsižiebs norimas simbolis.

Laikmačio nustatymas

Laikmatis veikia kartu su kitais nuostatais. Laikmatį galite nustatyti bet kada, net ir tuomet, kai prietaisas išjungtas. Laikmačiuui skirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite, kas skamba – ar laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

Galima nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes. Laikmačio laiką iki 10 minučių galima nustatyti 30 sekundžių intervalais. Taigi, kuo didesnė reikšmė, tuo didesniais intervalais bus perjungiamas laikas.

Atsižvelgiant į tai, kurį mygtuką spaudžiate pirmiausia, rekomenduojama laikmatį keisti taip:

5 minučių mygtuku - ir 10 minučių mygtuku +.

1. Spauskite mygtuką (⌚), kol įsižiebs laikmačio simbolis ☰.
2. Mygtuku - arba + nustatykite laikmačio laiką. Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia.

Patarimas. Jei nustatytas laikmačio laikas yra skirtas prietaiso režimui, naudokite trukmę. Prietaisas išsijungia automatiškai.

Laikmačio laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo laikmačio nulinė trukmė.

Laikmatį galite išjungti paspaudę bet kurį mygtuką.

Keitimas ir nutraukimas

Mygtuku - arba + galite bet kuriuo metu pakeisti laikmačio laiką. Po kelių sekundžių pakeitimasis patvirtinamas.

Norédami atšaukti laikmačio laiką ir nustatyti jį į nulį, spustelėkite mygtuką -. Laikmatis išjungtas.

Laiko funkcijos iškvietimas

Jei nustatytos laiko funkcijos, ekrane šviečia atitinkami simboliai. Simbolis, kurio laikas šiuo metu rodomas, įsižiebia.

Norédami gauti skirtingas laiko funkcijos reikšmes, palieskite mygtuką (⌚), kol įsižiebs norimas simbolis.

Paros laiko nustatymas

Prijungus srovės tiekimą arba jam nutrūkus, ekrane mirksi paros laikas. Nustatykite paros laiką.

Funkcijų parinkties rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį.

1. Mygtuku - arba + nustatykite paros laiką. Paros laikas nustoja blykseti.
 2. Patvirtinkite mygtuku (⌚).
- Prietaisais perima nustatytą paros laiką.

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas bus rodomas ekrane, ar ne. → "Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.

Paros laiko keitimas

Jei reikia, galite pakeisti laiką, pvz., iš vasaros į žiemos. Šiam tikslui spauskite išjungto prietaiso mygtuką (⌚), kol įsižiebs paros laiko simbolis, ir mygtuku - arba + pakeiskite laiką.

Kepsnių termometras

Naudojant įsmeigiamajį termometrą galima iškepti labai tiksliai. Termometras išmatuoja maisto produkto vidaus temperatūrą. Kai pasiekiamama nustatyta temperatūra, prietaisas išsijungia automatiškai.

Kaitinimo būdai

Ne visuose kaitinimo būduose galima naudoti įsmeigiamajį termometrą.

Tinkami kaitinimo būdai yra šie:

- 3D karšto oro srautas
- Lengvas karštas oras
- picos kepimo režimu
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Viršutinis / apatinis kaitinimas

Pastaba. Jeigu įsmeigę termometrą pasirinksite netinkamą kaitinimo būdą, išgirsite signalą.

Temperatūra

Įsmeigiamasis termometras matuoja maisto produkto vidaus temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C. Ekrane nustatykite norimą vidaus temperatūrą.

Kameros temperatūra nustatoma temperatūros pasirinkimo rankenėle. Kad įsmeigiamasis termometras nebūtų pažeistas, temperatūra neturi viršyti 250 °C.

Nustatyta kameros vidaus temperatūra turi būti mažiausiai 10 °C aukštesnė už nustatytą vidinę temperatūrą.

Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą

Prieš įdėdami patiekalą į kamerą, į mėsą įsmeikite įsmeigiamajį termometrą.

Naudokite tik komplekto esantį įsmeigiamajį termometrą. Jį, kaip papildomą dalį, galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.

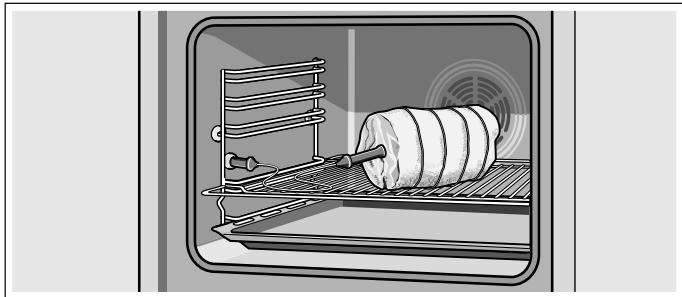
⚠ Ispėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą kepsnių termometrą gali būti pažeista izoliacija. Naudokite tik šiam prietaisui skirtą kepsnių termometrą.

Užfiksavimas

Įsmeigiamajį termometrą įsmeikite į storiausią vietą. Atkreipkite dėmesį, kad antgalio galas turi būti maždaug mėsos gabalo centre. Jis negali būti riebaluose ir negali liesti indo arba kaulų.

Padėkite mėsą (geriausiai įdėtą į indą) ant grotelių vidurio.



Dėmesio!

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

Ruošiamo maisto apvertimas

Jei norite apversti ruošiamą maistą, įsmeigiamojo termometro neištraukite. Apvertę patirkinkite, ar įsmeigiamasis termometras įsmeigtas tinkamoje ruošiamo maisto vietoje.

Jei įsmeigiamajį termometrą ištrauksite veikiant režimui, bus atkurti visi nuostatai ir juos reikės nustatyti iš naujo.

Vidaus temperatūros nustatymas

Savo patiekalą su įsmeigtu termometru įdėję į maisto ruošimo kamerą, galite jį nustatyti.

1. Įsmeigiamajį termometrą įstatykite į kameros kairėje pusėje esančią lizdą ir uždarykite kameros dureles. Neprispauskite kabelio!
 2. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
Ekrane rodomas simbolis , o šalia kameros temperatūros rodoma vidaus temperatūra.
 3. Mygtukais – arba + nustatykite vidaus temperatūrą. Rekomenduojama abiejų mygtukų vertė yra 60 °C.
 4. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite kameros temperatūrą.
Temperatūra negali būti aukštesnė už 250 °C.
- Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

Vidaus temperatūros rodmuo ekrane padalytas į dvi dalis. Kairėje rodoma esama mėsos patiekalo vidaus temperatūra, dešinėje – nustatytoji, pvz., 15/75 °C. Esama temperatūra kairėje rodoma tik nuo 10 °C.

Pasiekus nustatytą patiekalo vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas. Prietaisas nustoja kaisti. Ekrane rodoma esama vidaus temperatūra atitinka nustatytają, pvz., 75 °C/75 °C.

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite iki nulinės padėties ir išjunkite prietaisą. Įsmeigiamajį termometrą ištraukite iš lizdo kameroje.

⚠ Ispėjimas – Pavojus nudegti!

Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras smarkiai įkaista. Karštus priedus ir įsmeigiamajį termometrą iš kameros visada išimkite puodkélémis.

Keitimas ir sustabdymas

Mygtuku – arba + bet kada galite pakeisti vidaus temperatūrą. Po kelių sekundžių patvirtinamas keitimas. Jei norite sustabdyti procesą, ištraukite termometrą iš lizdo ir iš ruošiamo patiekalo. Prietaisas kaista toliau be vidaus temperatūros.

Kaitinimo režimą ir kameros temperatūrą galite bet kada pakeisti atitinkama rankenėle. Nustatyta vidaus temperatūra išlieka.

Ivairių maisto produktų vidaus temperatūra

Nenaudokite šaldytų maisto produktų. Lentelėje pateiktų duomenys yra orientacinės reikšmės. Jos priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.

Ivairių duomenų apie kaitinimo būdą ir temperatūrą pateikta naudojimo instrukcijos pabaigoje. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvę" 47 psl.

Maisto produktai	Vidaus temperatūra, °C
Kiauliena	
Kiaulienos sprandinė	85-90
Kiaulienos filė, vidutiniškai iškepta	62-70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta	72-80
Jautiena	
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, angliskai	45-52
Jautienos filė arba jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas	55-62
Jautienos pjausnys arba jautienos pjausnys, perkeptas	65-75
Veršiena	
Veršienos kepsnys arba mentė, liesa	75-80
Veršienos kepsnys, mentė	75-80
Veršienos karka	85-90
Čiarena	
Čriuko koja, vid. iškepta	60-65
Čriuko koja, gerai iškepta	70-80
Črienos nugarinė, vidutiniškai iškepta	55-60

Apsauga nuo vaikų

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

Pastabos

- Pagrindinių nuostatų sąraše galite nustatyti, ar galima įjungti apsaugos nuo vaikų funkciją.
→ "Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.
- Galimai prijungtai kaitlentei orkaitės apsaugos nuo vaikų funkcija netaikoma.

Aktyvinimas ir išaktyvinimas

Norint aktyvuoti apsaugos nuo vaikų funkciją, funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nulinėje padėtyje.

Spauskite mygtuką ☺ apie 4 sekundes.

Ekrane pasirodo simbolis. Apsauga nuo vaikų aktyvinta.

Pastaba. Nustačius laikmačio laiką ☺, pradedamas skaičiuoti laikas. Kol veikia apsaugos nuo vaikų funkcija, negalėsite pakeisti laikmačio laiko.

Jei norite išjungti, maždaug 4 sekundes laikykite nuspaudę mygtuką ☺, kol ekrane atsiras simbolis.

Pagrindiniai nustatymai

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

Pagrindinių nuostatų sąrašas

Priklasomai nuo jūsų prietaiso, ne visos pagrindinės nuostatos gali būti prieinamos.

Pagrindinė nuostata	Parinktis
c01 Signalo trukmė pasibaigus nustatytais laikui arba žadintuvu laikui	1 = apytiksliai 10 sekundžių 2 = apytiksliai 30 sekundžių* 3 = apytiksliai 2 minutes
c02 Laukimo laikas, kol bus perimta nuostata	1 = apytiksliai 3 sekundės* 2 = apytiksliai 6 sekundės 3 = apytiksliai 10 sekundžių
c03 Mygtukų tonas spaudžiant mygtuką	0 = išjungta 1 = įjungta*
c04 Ekrano apšvietimo ryškumas	1 = tamsus 2 = vidutiniškai* 3 = šviesus
c05 Paros laiko rodymas	0 = Išjungti paros laiko rodymą 1 = Rodyti paros laiką*
c06 Galima aktyvuoti apsaugos nuo vaikų funkciją	0 = ne 1 = taip* 2 = taip, su durų užraktu**
c07 Orkaitės apšvietimas veikimo metu	0 = ne 1 = taip*
c08 Aušinimo ventilatorių inercinio veikimo laikas	1 = trumpai 2 = vidutiniškai* 3 = ilgai 4 = labai ilgai
c09 Įmontuoti teleskopiniai bėgeliai**	0 = ne* (naudojant rémq ir 1-gubus bėgelius) 1 = taip (naudojant 2-gubus ir 3-gubus bėgelius)
c10 Šabo nuostatas yra	0 = ne* 1 = taip
c12 Visoms reikšmėms gražinti gamyklinius nuostatus	0 = ne* 1 = taip

* Gamyklinis nuostatas (gamykliniai nuostatai priklauso nuo prietaiso tipo)

** Prieinama ne visiems prietaisų tipams.

2. Jei reikia, nuostatą pakeiskite temperatūros nustatymo rankenéle.
3. Mygtuku + galite pereiti prie kitos pagrindinės nuostatos.
4. Mygtuku – arba + galite pereiti per visas pagrindines nuostatas ir, jei reikés, pakeisti jas temperatūros nustatymo rankenéle.
5. Kai baigę norésite patvirtinti, dar kartą maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką ⌂.

Aktyvinamos visos pagrindinės nuostatos.

Pagrindines nuostatas galite vėl bet kada pakeisti.

Pastaba. Nutrūkus maitinimui, pagrindinių nuostatų pakeitimai išsaugomi.

Pagrindinių nuostatų keitimas

Funkcijų parinkties rankenélė turi būti nulinéje padėtyje.

1. Spauskite mygtuką ⌂ apie 4 sekundes.
Ekrane pasirodo pirmoji pagrindinė nuostata, pavyzdžiu, c01 1.



Šabo nustatymas

Parinkę šabo nuostatą, galite nustatyti daugiausia 70 valandų trukmę. Per šį laiką maistas kamerose liks šiltas, o kamerose nereikės ijjungti ir išjungti.

Šabo nuostato ijjungimas

Kad galėtumėte naudoti šabo nuostatą, jūs turite aktyvinti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.

Prietaisas naudoja viršutinio / apatinio kaitinimo režimą. Galima nustatyti temperatūrą nuo 85 °C iki 140 °C. Nuo 24 iki 72 valandų trukmę galite didinti pusvalandžio intervalais.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties programa .

Ekrane pasirodo **SRbb**.

2. Temperatūros parinkties rankenėlę nustatykite temperatūrą.

3. Dukart spustelėkite mygtuką .

Ekrane parodyta trukmė .

4. Mygtuku + arba - nustatykite trukmę.

Pastaba. Pabaigos laiko nukelti negalima.

Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Pasibaigus šabo nuostato trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

Išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Keitimas ir nutraukimas

Ijjungę nuostatų keisti nebegalėsite.

Jei norite nutraukti šabo nuostatą, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.



Valymas

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

Valymo priemonės

Kad netinkamomis valymo priemonėmis nepažeistumėte skirtingu paviršiu, laikykite šiu nurodymų.

Valant kaitlentę

- Negalima naudoti neskiestų ploviklių arba indaplovėms skirtų ploviklių,
- šveitimo kempinių,
- stiprių valiklių, pavyzdžiui, orkaitėms skirtų valiklių arba démių šalinimo priemonių,
- aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų srove valančių prietaisų.
- Neplaukite atskirų dalių indaplovėje.

Valant orkaitę

- Negalima naudoti aštrių arba šveičiamujų valiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra alkoholio,
- šveitimo kempinių,
- aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų srove valančių prietaisų.
- Neplaukite atskirų dalių indaplovėje.

Prieš pirmą kartą naudodami naujas kempines, visada jas gerai išplaukite.

Ispėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Sritis	Valymo priemonės
Nerūdijančiojo plieno paviršiai* (prilausomai nuo įrenginio tipo)	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nerūdijančio pliego paviršius visada šluostykite lygiagrečiai pagal natūralią struktūrą. Kitaip galite subražyti paviršių. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, kramolo ir balytymų démes. Po tokiomis démėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse įsigysite specialių valiklių nerūdijančiajam plienui. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Emaliuoti, lakuoti, plastikiniai ir ekrano paviršiai* (prilausomai nuo įrenginio tipo)	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.
Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.

* Pasirinktinai (Tinka kai kuriems prietaisams. Tai priklauso nuo prietaiso tipo).

Sritis	Valymo priemonės
Viršutinis stiklinis gaubtas* (priklasomai nuo įrenginio tipo)	Stiklų valiklis: Valykite minkšta servetėle. Viršutinį stiklinį dangtelį galima išimti ir išvalyti. Prašome perskaityti skyrių „ Viršutinis stiklinis dangtelis “!
Sukamosios rankenėlės Nenuimkite!	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.
Kaitlentės rémas	Karštas plovimo šarmas Valymui nenaudokite stiklo grandiklio, citrinos rūgšties arba acto.
Dujinė kaitlentė ir puodų laikiklis* (priklasomai nuo įrenginio tipo)	Karštas šarmas. Nepilkite per daug vandens, nes jis per degiklio apatinės dalis gali patekti į prietaiso vidų. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius. Galite nuimti puodų laikiklį. Puodų laikiklis iš ketaus* Neplaukite indaplovėje.
Dujų degiklis* (priklasomai nuo įrenginio tipo)	Nuimkite degiklių galvutes ir dangtelius, nuplaukite juos šiltu muiliuotu vandeniu. Neplaukite indaplovėje. Dujų išleidžiamosios angos niekada negali būti užšikiusios. Uždegimo žvakės: mažas minkštas šepetėlis. Dujų degiklis veikia tik tuomet, kai uždegimo žvakės yra sausos. Kruopščiai nusausinkite visas dalis. Vėl uždėdami atkreipkite dėmesį, kad jos būtų tinkamoje padėtyje. Degiklių dangteliai padengti juodu emaliu. Ilgainiui jų spalva pasikeičia. Tai neturi jokios įtakos veikimui.
Elektrinė kaitvietė* (priklasomai nuo įrenginio tipo)	Šveiciamiosios priemonės arba valomosios kempinės: Trumpam pakaitinkite viryklię, kad išdžiūtų. Bėgant laikui drėgnos plokštės pradeda rūdyti. Paskui užtepkite priežiūros priemonės. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius.
Viryklės žiedas* (priklasomai nuo įrenginio tipo)	Metalinių paviršių valymo priemone nuvalykite viryklės žeidą nuo geltonų–mėlynų apnašų. Nenaudokite jokių šveiciamų arba aštinių kempinių.
Stiklo keramikos kaitlentė* (priklasomai nuo įrenginio tipo)	Priežiūra: stiklo keramikos priežiūros ir apsaugos priemonės Valymas: stiklo keramikai skirtos valymo priemonės. Atkreipkite dėmesį į ant pakuočės pateiktus valymo nurodymus.
	⚠️ Stiklo grandiklis dideliems nešvarumams šveisti: Ištraukite ir išvalykite galiuku. Atsargiai, antgalis yra labai aštrus. Pavojus susižeisti. Išvalę pritvirtinkite jį atgal. Nedelsiant pakeisite pažeistus antgalius.

* Pasirinktinai (Tinka kai kuriems prietaisams. Tai priklauso nuo prietaiso tipo).

Sritis	Valymo priemonės
Dujinė kaitlentė* (priklasomai nuo įrenginio tipo)	Priežiūra: stiklo priežiūros ir apsaugos priemonės Valymas: stiklui skirtos valymo priemonės. Atkreipkite dėmesį į ant pakuočės pateiktus valymo nurodymus.
Stiklas	⚠️ Stiklo grandiklis dideliems nešvarumams šveisti: Ištraukite ir išvalykite galiuku. Atsargiai, antgalis yra labai aštrus. Pavojus susižeisti. Išvalę pritvirtinkite jį atgal. Nedelsiant pakeisite pažeistus antgalius.
Durelės su apsauga nuo vaikų* (priklasomai nuo įrenginio tipo)	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle. Jei prie orkaitės durelių yra primontuotas apsaugos nuo vaikų užraktas, prieš valant jį reikia nuimti. Labai nešvarus apsaugos nuo vaikų užraktas nebeveikia tinkamai.
Tarpiklis Nenuimkite!	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.
Kamera	Karštas šarmas arba vanduo su actu: Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaičių valiklį. ⚠️ Savaimė išsivalančių paviršių valymui niekada nenaudokite orkaičių valiklio. Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų. Jeigu jūsų orkaitė turi savaiminio išsivalymo funkciją, rekomenduojama naudoti tik ją. → "Valymo funkcija" 37 psl.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	Pastaba. Baltos spalvos nuosėdos gali atsirasti nuo maisto likučių. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos prietaiso veikimui. Jei reikia, tokius maisto likučius galite pašalinti citrinų sultimis.
	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle.

* Pasirinktinai (Tinka kai kuriems prietaisams. Tai priklauso nuo prietaiso tipo).

Sritis	Valymo priemonės
Rėmas	<p>Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepečiu.</p> <p>Norédami išvalyti, rėmą galite išimti. Prašome perskaityti skyrių „Rėmo išémimas ir išstatymas!“</p> <hr/> <p>Teleskopiniai bėgeliai* (priklasomai nuo įrenginio tipo)</p> <p>Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepečiu.</p> <p>Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamujų bėgelių, geriau nuvalykite juos ištumę. Nemirkykite, plaukite indaplovėje arba įjungę savaiminio valymosi funkciją. Taip galite pažeisti rėmą ir sutrikdyti jo funkciją.</p>
Priedai	<p>Karštas plovimo šarmas Pamirkykite ir nuvalykite plovimo skudurėliu arba šepečiu.</p> <hr/> <p>Aliumininis kepimo padékla*: (priklasomai nuo įrenginio tipo)</p> <p>Nusausinkite minkšta šluoste. Neplaukite indaplovėje.</p> <p>Niekada nenaudokite orkaitėms skirtų valiklių. Kad nesubraižytumėte, metalinių paviršių niekada nevalykite peiliu arba panašiu aštriui daiktu.</p> <p>Valymui nenaudokite agresyvių valiklių, paviršius braižančių kempinių ir šiurkščių valymo šluosčių. Kitai galite subraižyti paviršių.</p> <hr/> <p>Sukamasis iešmas* (priklasomai nuo įrenginio tipo)</p> <p>Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepečiu. Neplaukite indaplovėje.</p> <hr/> <p>Įsmeigiamasis termometras* (priklasomai nuo įrenginio tipo)</p> <p>Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepečiu. Neplaukite indaplovėje.</p>
Apatinis stalčius* (priklasomai nuo įrenginio tipo)	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle.

* Pasirinktinai (Tinka kai kuriems prietaisams. Tai priklauso nuo prietaiso tipo).

Prietaiso švaros palaikymas

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

⚠️ Ispėjimas – Gali kilti gaisras!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsiidegti. Prieš naudojimą iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų išvalykite stambiausius 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 universaliajame padékle.
- Kepkite tinkamame inde, pvz., keptuve.

Valymo funkcija

Kamerą išvalysite, įjungę valymo funkciją „Pirolizé“. Galite rinktis vieną iš trių valymo pakopų.

Pakopa	Išvalymo lygis	Trukmė
1	trumpha	maždaug 1 valanda ir 15 minučių
2	vidutinis	maždaug 1 valanda ir 30 minučių
3	intensyvus	maždaug 2 valandos

Kuo daugiau nešvarumų ir kuo jie senesni, tuo aukštesnę valymo pakopą reikėtų parinkti. Kamera pakanka išvalyti kas du arba tris mėnesius. Jei reikia, galite valyti ir dažniau. Valymo procesui prireiks apytiksliai 2,5–4,8 kilovatvalandžių.

Pastabos

- Jūsų saugumui užtikrinti prietaisui pasiekus tam tikrą temperatūrą durelės užsirakina automatiškai. Jas galésite atidaryti tik ekrane užgesus užrakto simboliu .
- Veikiant valymo funkcijai kameros apšvietimas yra išjungtas.

⚠ Ispėjimas

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.

⚠ Ispėjimas

Pavojus sutrikdyti sveikata!

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepart mėsą, kepart su grilio funkcija ir kepart kitus patiekalus susidarę likučiai. Tuo metu išsiskiria garai, kurie gali dirginti gleivinę. Valymo funkcijos metu užtikrinkite gerą virtuvės vėdinimą. Nebūkite ilgesnį laiką patalpoje. Netoliese neturi būti vaikų ir gyvūnų. Laikykite nurodymų net ir naudodamasi režimą po tam tikro laiko, kai atidedamas pabaigos laikas.

Prieš įjungiant valymo funkciją

Kamera turi būti tuščia. Iš jos išimkite piedus, indus ir rémą. Informaciją apie tai, kaip atkabinti rémą, rasite atitinkamame skyriuje. → "Rémai" 38 psl.

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

⚠ Ispėjimas

Gali kilti gaisras!

- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės pašalinkite didelius nešvarumus. Neplaukite piedų kartu.

- 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.
- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.

Valymo funkcijos nuostatas

Prieš nustatydami valymo funkciją, įsitikinkite, kad paisėte visų nuorodų dėl paruošiamujų darbų.

Kiekvienos valymo pakopos trukmė yra fiksuota ir jos keisti negalima.

- Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite pirolizę .
- Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite valymo pakopą.
Ekrane pasirodo kiekvienos pakopos trukmė. Po kelių sekundžių įsijungs valymo funkcija. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Veikiant valymo funkcijai védinkite virtuvę.

Ijungus greitai užsirakina prietaiso durelės. Ekrane pasirodo simbolis .

Pasibaigus valymo funkcijai pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo nulinė trukmė. Išjunkite prietaisą sukdamis funkcijų pasirinkimo rankenélę iki nulinės padėties.

Prietaiso dureles galésite atidaryti tik tada, kai orkaitė pakankamai atvėsta ir užgesus užrakto simboliu .

Pabaigos laiko perkėlimas

Pabaigos laiką galite nukelti. Vor dem Start auf Taste  tippen, bis im Display das Endesymbol markiert ist. Mit Taste  das Ende auf später verschieben.

Ijungus prietaise nustatomas laukimo režimas.

Keitimasis ir nutraukimas

Ijungę funkciją, valymo pakopos keisti nebegalėsite.

Die Endezeit kann geändert werden, solange das Gerät in Warteposition ist.

Jei norite nutraukti valymo funkciją, išjunkite prietaisą sukdamis funkcijų pasirinkimo rankenélę iki nulinės padėties.

Die Gerätetür bleibt ggf. solange verriegelt, bis der Garraum ausreichend abgekühlt ist und das Verriegelungssymbol im Display erlischt.

Pasibaigus valymo funkcijai

Leiskite kamerai atvėsti. Drėgna servetėle iš kameros ir prietaisu durelių srities išvalykite likusius pelenus.

Dar kartą užkabinkite rémą.

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 sultimi.

Rémai

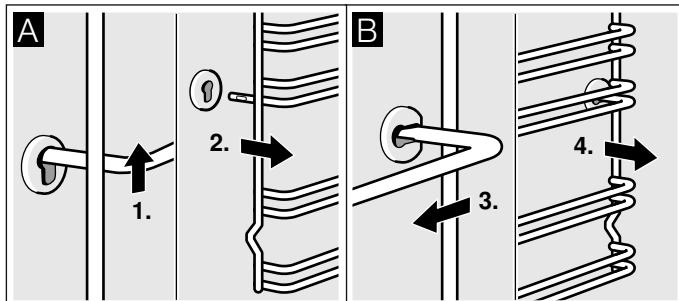
Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip iškabinti ir valyti rémai.

Rémelio išmontavimas ir montavimas

Norédami išvalyti, rémelį galite išimti. Orkaitė turi būti atvésusi.

Rémo iškabinimas

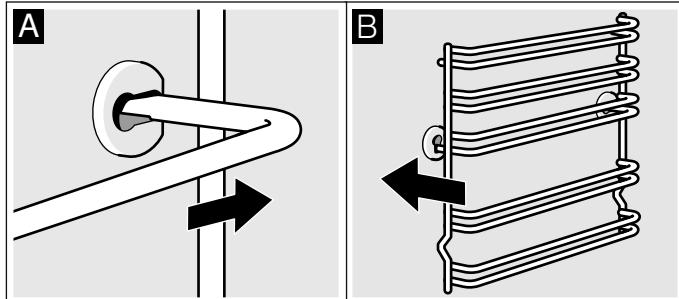
1. Pakelkite rémą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rémą
4. ir išsimkite (B pav.).



Rémą nuplaukite plovikliu ir plovimui skirta kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

Rémo montavimas

1. Rémą pirmiausia įkiškite į galinę įvorę, paspauskite šiek tiek atgal (A pav.)
2. ir tada kabinkite į priekinę įvorę (B pav.).



Išlygiuokite rémą dešinėje ir kairėje pusėje. Atkreipkite dėmesį, kad, kaip parodyta B paveikslėlyje, 1 ir 2 lygiai yra apačioje, o 3, 4 ir 5 lygiai – viršuje.

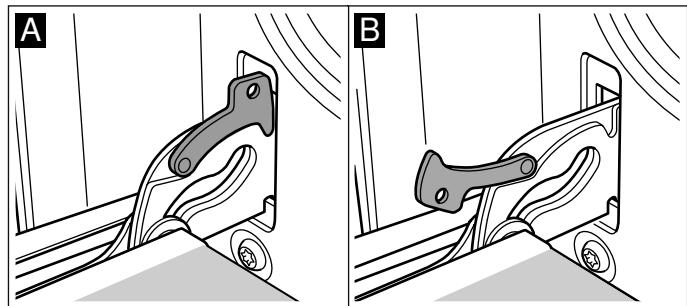
Prietaiso durelės

Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip iškabinti ir valyti prietaiso dureles.

Orkaitės durelių atkabinimas ir pakabinimas

Norédami išvalyti ir išmontuoti durelių stiklus, galite atkabinti orkaitės dureles.

Kiekvienas orkaitės durelių lankstas yra su blokavimo svirtimi. Kai blokavimo svirtys yra užverstos (A pav.), orkaitės durelės yra užfiksuotos. Jų negalima atkabinti. Kai blokavimo svirtys yra atverstos orkaitės durelėms atkabinti (B pav.), lankstai yra užfiksuoti. Jie negali užsidaryti.

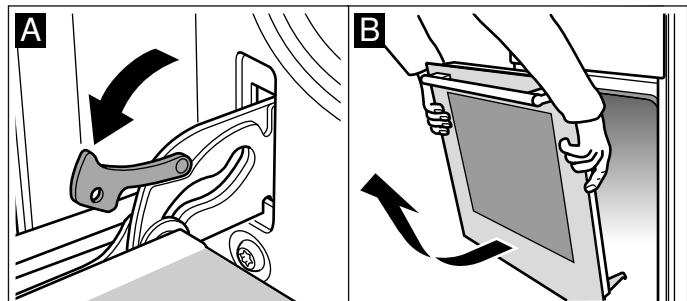


Ispėjimas – Pavojus susižaloti!

Kai lankstai yra neužfiksuoti, jie užsidaro didele jėga. Atkreipkite dėmesį į tai, kad blokavimo svirtys visada būtų užverstos iki galo arba atkabinant duris būtų iki galo atverstos.

Durelių atkabinimas

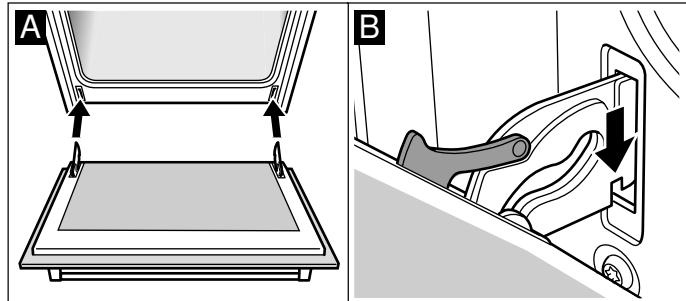
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



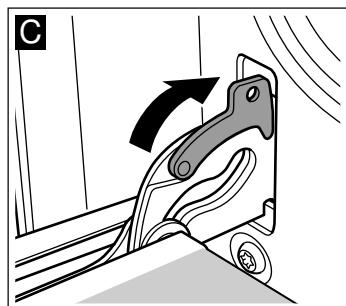
Durelių pakabinimas

Orkaitės dureles vėl pakabinkite atvirkštine eilės tvarka.

1. Pakabindami orkaitės dureles, atkreipkite dėmesį į tai, kad abu lankstai būtų įvesti tiesiai į angą (A pav.).
2. Lanksto išpjova turi užsifiksuoti abiejose pusėse (B pav.).



3. Vėl uždarykite abi blokovimo svirtis (C pav.). Uždarykite orkaitės dureles.



⚠ Ispėjimas – Pavojus susižaloti!

Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytu, nekiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

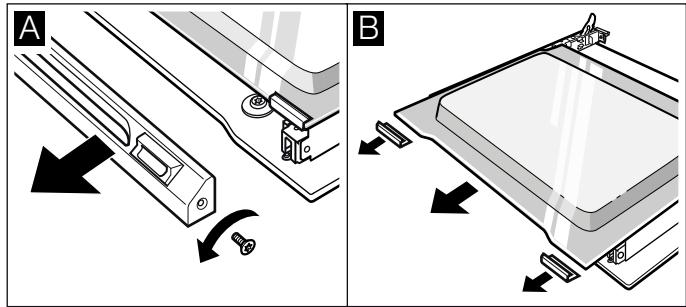
Durelių stiklo montavimas ir nuėmimas

Kad būtų lengviau išvalyti, galima ištraukti orkaitės durelių stiklą.

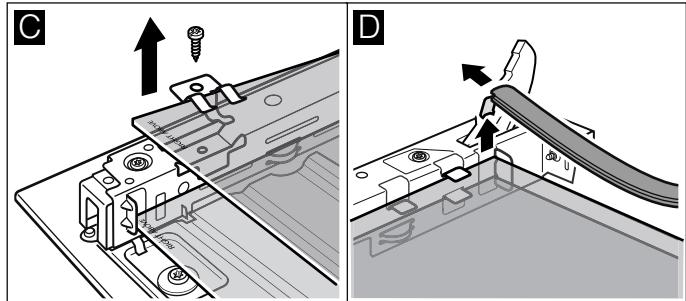
Išimdami vidinius stiklus, atkreipkite dėmesį į jų išémimo tvarką. Norėdami sumontuoti stiklus tinkama tvarka, orientuokitės pagal numerius, kurie nurodyti ant stiklų.

Nuėmimas

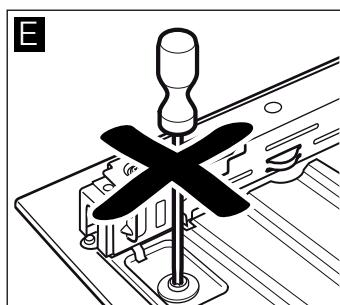
1. Nukabinkite orkaitės dureles ir padékite jas ant virtuvinio rankšluosčio, rankena turi būti nukreipta žemyn.
2. Atsukite viršutinį orkaitės durelių dangtį. Tai padarykite išsukę kairėje ir dešinėje esančius varžtus (A pav.).
3. Pakelkite išorinį stiklą ir ištraukite ji, taip pat ištraukite abi mažas tarpines (B pav.).



4. Atsukite kairėje ir dešinėje pusėje esančius tvirtinimo spaustukus. Pakelkite stiklą ir išimkite spaustukus (C pav.).
5. Išimkite vidinės stiklo pusės tarpinę (D pav.). Tai padarykite ištraukdami tarpinę ir išimdami ją per viršų. Ištraukite stiklą.



6. Palenkdamai ištraukite vidinį stiklą į viršų.
7. Neatsukite metalinės dalies kairėje ir dešinėje pusėse esančiu varžtu (E pav.).



Nušluostykite stiklus stiklų valikliu ir švelnia šluoste.

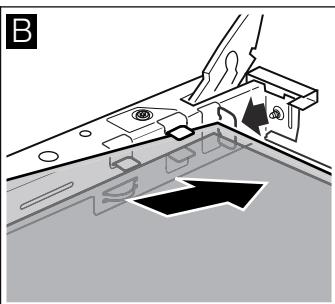
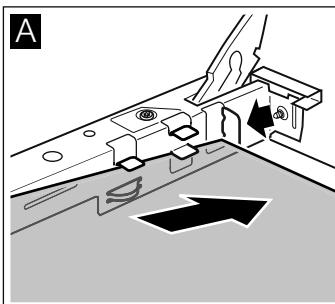
⚠ Ispėjimas – Pavojus susižaloti!

Subraizytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštarių ir bražių valymo priemonių.

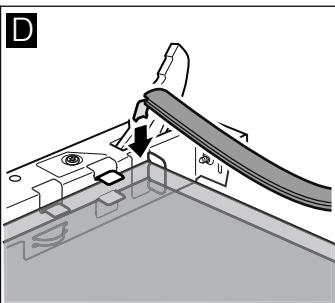
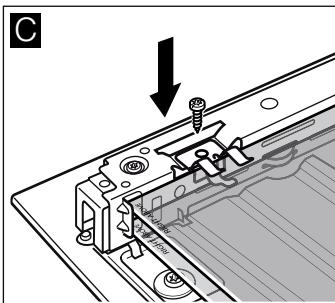
Uždėjimas

Sumontavę patikrinkite, ar užrašas „right above“, esantis apačioje, kairėje stiklo pusėje, yra atvirkštias.

1. Įstatykite vidinį stiklą gale, jį palenkdamai (A pav.).
2. Įdékite tarpinį stiklą (B pav.).



3. Įstatykite spaustukus stiklo dešinėje ir kairėje, sulygindami tokiu būdu, kad jie būtų virš srieginės angos ir prisukite (pav. C).
4. Užkabinkite vidinės stiklo pusės tarpinę (D pav.).



5. Ikiškite viršutinį stiklą iki galio, jį palenkdami. Įsitikinkite, kad tarpinė nejuda (E pav.).

Naudojimas

Kodėl negaliu įjungti kaitlentės ir kodėl šviečia apsaugos nuo vaikų funkcijos simbolis?

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Apsauga nuo vaikų".

Kodėl mirksi rodmenys ir skamba signalas?

Nuo valdymo skydelio nuvalykite skryscius ir maisto likučius. Nuimkite visus ant valdymo skydelio esančius daiktus.

Signalo išaktyvinimo instrukcija pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Garsai

Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

Atsižvelgiant į maisto ruošimo Indo savybes, naudojant kaitlentę gali sklisti garsai. Tai yra normalu, nes taip veikia inducinė technologija ir tai nėra gedimas.

Galimi garsai

Tyliai zirzia transformatorius

Garsas girdimas, kai maistas ruošiamas nustačius aukštėsnį kaitinimo lygi. Triukšmas dingsta arba nutyla sumažinus kaitinimo lygi.

Tylus švilpimas

Pasigirsta ištuštėjus maisto ruošimo indui. Triukšmas dingsta į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba sudėjus maisto produktus.

Spragsėjimas

Šis garsas girdimas naudojant maisto ruošimo puodus iš skirtingu, viena virš kitos esančių medžiagų arba kartu naudojant skirtingo dydžio ir skirtingu medžiagų indus. Garso stiprumas priklauso nuo patiekalo kieko ir ruošimo būdo.

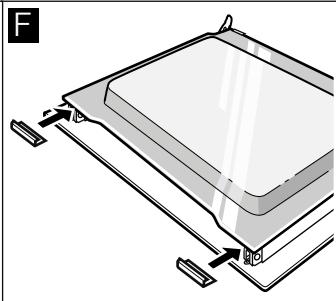
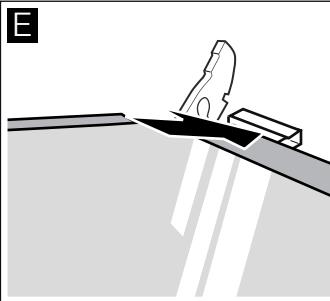
Skardus švilpimas

Girdima, kai dviem kaitvietėms kartu nustatytas didžiausias kaitinimo lygis. Švilpimas nutyla arba prityla sumažinus kaitinimo lygi.

Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia kaitlentei įkaitus iki aukštostos temperatūros. Jei išjungus kaitlentę temperatūra dar yra aukšta, ventiliatorius gali veikti toliau.

6. Įstatykite abi mažas trapines dešinėje ir kairėje stiklo pusėje (F pav.).



7. Uždékite dangtį ir prisukite.

8. Užkabinkite orkaitės dureles.

Nenaudokite orkaitės, jei stiklas blogai pritvirtintas.

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Maisto ruošimo indai

Kokie maisto ruošimo indai labiausiai tinka indukcinei kaitlentei?

Informacijos apie indukcinei funkcijai labiausiai tinkančius maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Kodėl kaitvietė nejkaista ir mirksi kaitinimo lygis?

Kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta.

Įsitikinkite, kad kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, yra įjungta.

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukcinei funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas yra pritaikytas indukcinei funkcijai ir uždėtas ant kaitvietės, geriausiai tinkančios maisto ruošimo indu. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas", → "Kombinuotosios zonos funkcija" ir → "Perkėlimo („Move“) funkcija".

Kodėl maisto ruošimo indas jkaista labai lėtai arba jkaista nepakankamai, nors nustatytas aukštasis kaitinimo lygis?

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukcinei funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas yra pritaikytas indukcinei funkcijai ir uždėtas ant kaitvietės, geriausiai tinkančios maisto ruošimo indu.

Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas", → "Kombinuotosios zonos funkcija" ir → "Perkėlimo („Move“) funkcija".

Valymas

Kaip valyti kaitlentę?

Geriausia valyti specialia stiklo keramikos valymo priemone. Rekomenduojame nenaudoti jokių aštrių arba šveičiamujų valymo priemonių, indų ploviklių (koncentratų) arba šveičiamujų šluosčių.

Daugiau informacijos apie kaitlentės valymą ir priežiūrą pateikta skyriuje → "Valymas".

?

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

Gedimo priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo

tarnybą, vadovaudamiesi lentelėmis pabandykite gedimą pašalinti patys.

Rodmuo	Galima priežastis	Klaidos šalinimas
nėra	Nutrūko elektros tiekimas. Prietaisas buvo prijungtas ne pagal sujungimo schemą. Elektronikos gedimas.	Prijungdami kitus elektros prietaisus patikrinkite, ar nenetrūko elektros srovės tiekimas. Įsitinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą. Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybai.
Rodmenys mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daikta.
Kaitviečių indikatoriuose mirksi rodmuo –.	Atsirado elektronikos sutrikimas.	Norėdami patvirtinti sutrikimą, valdymo skydelį trumpai uždenkite ranka.
F2	Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
F5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Elektronika gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniu užgesus galite maistą ruošti toliau.
F1/F6	Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės ir vėl įjunkite kaitvietę.
F8	Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių.
E9000 E90 10	Netinkama eksplloatavimo įtampa; ji yra ne iprastame eksplloatavimo diapazone.	Susisekite su savo el. energijos tiekėju.
U400	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitinkite, kad buvo prijungta pagal sujungimo schemą.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo pulto.

Pastabos

- Jei indikatorius pasirodo **E**, turite paspausti ir laikyti atitinkamos kaitinimo zonos jutiklinį laukelį, kad galėtumėte pažiūrėti sutrikimo kodą.
- Jei lentelėje nerandate sutrikimo kodo, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, palaukite 30 sekundžių ir vėl prijunkite. Jei rodmuo pasirodo vėl, susisekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrimi ir nurodykite tikslų sutrikimo kodą.
- Ivykus klaidai, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.

Gedimų šalinimas savarankiškai

Dažnai prietaiso techninius gedimus galite lengvai pašalinti patys.

Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, naudojimo instrukcijos pabaigoje pateikta daug patarimų ir nuorodų, kaip tai daryti. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 47 psl.

Trikis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Neveikia prietaisas.	Sugedo saugiklis.	Saugiklių déžutėje patikrinkite saugiklį.
Ekrane mirksi paros laikas.	Nerā elektros	Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Negalima nustatyti prietaiso parametrų. Ekrane šviečia rakto simbolis arba SAFE .	Nutrūko el. srovės tiekimas.	Iš naujo nustatykite paros laiką.
	Aktyvi apsauga nuo vaikų.	Apsaugą nuo vaikų išaktyvinsite maždaug 4 sekundes paspaudę mygtuką su rakto simboliu.

Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių. Ekrane šviečia raktos simbolis.	Prietaiso dureles užrašino apsauga nuo vaikų.	Apsaugą nuo vaikų išaktyvinsite maždaug 4 sekundes paspaudę mygtuką su raktos simboliumi. Užraktą galima išjungti pagrindiniuose nuostatuose.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių. Ekrane šviečia raktos simbolis  .	Prietaiso durelės užrašintos dėl valymo funkcijos.	Palaukitė, kol kamera atvės ir užges raktos simbolis  .
Ijungus darbo režimą, ekrane blyksi  .	Prietaisas dar nepakanka mai atvėso.	Išjunkite prietaisą, palaukitė, kol jis atvės, ir iš naujo išjunkite darbo režimą.
Prietaisas nekaista. Ekrane mirksis dvitaškis. Bei manchen Geräten erscheint zusätzlich ein  im Display.	Aktyvintas parodomasis režimas.	Prietaisą trumpam atjunkite nuo tinklo (saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklių) ir paskui per apytiksliai 5 minutes pagrindiniuose nuostatuose   arba  nustatykite vertę  ir išaktyvinkite parodomajį režimą. → "Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.

Ispėjimas – Pavojus susižeisti!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų. Nebandykite prietaiso remontuoti patys. Atlirkite prietaiso remontą gali tik apmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedės, informuokite kl. apt. tarnybą.

Ispėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojini. Tik mūsų išmokytais klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlirkti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklių saugiklių dėžutę. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.

Ekrane rodomi klaidų pranešimai

Jei ekrane pasirodo klaidos pranešimas su „E“, pvz., **E05-32**, paspauskite mygtuką . Tokiu būdu atmetate klaidos pranešimą. Jei reikia, iš naujo nustatykite paros laiką.

Jei tai buvo vienkartinis gedimas, prietaisą galite naudoti įprastai. Jei klaidos pranešimas pasirodo iš naujo, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą ir nurodykite visą klaidos pranešimą bei prietaiso E numerį. → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 44 psl.

Ilgiausia eksploatavimo trukmė

Jei kelias valandas nepakeisite savo prietaiso nuostatų, prietaisas išsijungs automatiškai. Taip išvengiama nepageidaujamo nepertraukiomo veikimo.

Ilgiausia eksploatavimo trukmė priklauso nuo jvairių prietaiso nustatymų.

Pasiesta ilgiausia eksploatavimo trukmė

Ekrane pasirodo **F8**.

Į nulinę padėtį pasukite funkcijų pasirinkimo jungiklį. Jei reikia, galite nustatyti iš naujo.

Patarimas. Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtu tuomet, kai to nepageidaujate, pvz., nustatę

labai ilgą ruošimo laiką. Prietaisas kaista, kol pasibaigia nustatyta trukmė.

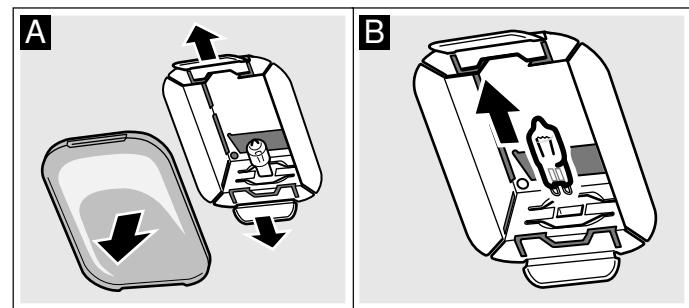
Viršutinėje orkaitės dalyje esančios lemputės keitimas

Perdegusių orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Naudojamos temperatūrai atsparios 230 V halogeninės lemputės (25 vatų), kurių galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje. Halogeninę lemputę suimkite sausa servetėle. Tuomet nesutrumpos lemputės naudojimo trukmė. Naudokite tik nurodytas lemputes.

Ispėjimas – Elektros srovės smūgio pavojus!

Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

- Į šaltą orkaitę idėkite indu šluostę, kad būtų galima išvengti pažeidimų.
- Nuimkite stiklinį gaubtą. Tam nykščiu į šoną pastumkite metalines plokšteles (A pav.).
- Ištraukite lemputę – nesukite (B pav.). Įstatykite naują lemputę, atkreipkite dėmesį į kaičių padėtį. Stipriai įstumkite lemputę.



- Vėl uždékite stiklinį gaubtą. Pridékite vienoje pusėje, o kitoje pusėje stipriai spustelėkite. Stiklas užsifiksuoja.
- Išimkite indu šluostę ir vėl įjunkite saugikli.

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 numeris

Skambindami nurodykite gaminio numerį (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.), kad būtų galima suteikti kvalifikuotą pagalbą. Duomenų lentelę su numeriais rasite orkaitės durelių šone. Čia galite išrašyti savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį, kad greitai prireikus nereikėtų ilgai ieškoti.

E Nr.	FD Nr.
Klientų aptarnavimo tarnyba 	

Atkreipkite dėmesį, kad už techninės priežiūros tarnybos techniko atvykimą ir gedimo dėl netinkamo valdymo pašalinimą reikės sumokėti ir garantiniu laikotarpiu.

Artimiausią visų šalių klientų aptarnavimo tarnybų kontaktinius duomenis rasite čia arba pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąraše.

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

Programos

Naudojant programas labai paprasta ruošti maistą. Pasirinkite programą ir prietaisas parenka optimaliausias nuostatas.

Norint paruošti tinkamai, kamera negali būti per karšta. Palaukite, kol orkaitės kamera atvės, ir tik tada įjunkite programą.

Indas

Atkreipkite dėmesį į gamintojo nuorodas ant maisto ruošimo indo.

Tinkami indai:

Naudokite karščiui iki 300 °C temperatūrai atsparū indą.

Tam geriausiai tinka indai, pagaminti iš stiklo arba stiklo keramikos. Grilis veikia per stiklinį dangtį ir kepimo metu patiekalas pasidengia traškia plutele.

Keptuvai iš nerūdijančio plieno tinka tik iš dalies. Blizgus paviršius labai stipriai atspindi intensyvų karštį. Patiekalas mažiau parudoja ir mėsos kepimas užtrunka trumpiau. Naudodami nerūdijančio plieno keptuvę programos pabaigoje nuimkite dangtį. Nustačius grilio pakopą nuo 3 iki 8, mėsa iškeps per 10 minučių.

Jei kepate ant emaliuoto plieno ketaus arba lieto aliuminio paviršiaus, apatinė mėsos dalis iškeps smarkiau. Įpilkite truputį daugiau skysčio.

Patarimas. Jei kepimo padažas yra per šviesus arba per tamsus, kitą kartą įpilkite daugiau arba mažiau mišinio.

Netinkami indai:

Netinka indai iš šviesaus, blizgaus aliuminio, neglazūruoto molio ir iš plastiko ar indai su plastikinėmis rankenomis.

Indų dydis:

Kepsnys turi užimti du trečdalius kepimo indo dugno. Tokiu atveju kepsnys gražiau apskrus.

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

Patiekalo paruošimas

Gaminimui naudokite užšaldytą maistą tiesiai iš šaldiklio. Mėsos patiekalamas naudokite tik šviežius maisto produktus, geriausia šaldytuvo temperatūros.

Patarimas. Labai liesa mėsa bus sultingesnė, jei ant jos uždésite lašinių griežinelių.

Pasverkite patiekalą. Svorio Jums reikės nustatyti. Visada nustatykite šiek tiek didesnį svorį.

Indą padékite ant grotelių. Visada statykite į nejaitintą kamerą.

Programos

Kai kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje ir uždarytoje kamerose dar 10 minučių. Taip geriau pasiskirstys mėsos sultys.

Pastaba. Svorio sritis apribota sąmoningai. Didelių matmenų patiekalams dažnai nerandama atitinkamo dydžio indų, todėl paruošimo rezultatas gali tenkinti mažiau.

Programa	Maisto produk-tai	Indas	Įpilti skysčio	Kepimo ly-gis	Nustaty-mo svoris	Nuorodos
01 Pica , plonapadė	šaldyta, pusgami-nis	Universalusis padéklas su kepimo popie-riumi	ne	3	Bendrasis svoris	Dėti į šaltą orkaitę. Dėl antros picos skaitykite instrukciją ant pakuotės.
02 Pica , storapadė	šaldyta, pusgami-nis	Universalusis padéklas su kepimo popie-riumi	ne	3	Bendrasis svoris	Dėti į šaltą orkaitę. Dėl antros picos skaitykite instrukciją ant pakuotės.
03 Lakštiniai	šaldyti	Originalioje pakuotėje	ne	3	Bendrasis svoris	-
04 Gruzdintos bulvytės	šaldyti	Universalusis padéklas su kepimo popie-riumi	ne	3	Bendrasis svoris	Sudékite jas vieną šalia kitos ant universalaus padéklo.
05 Šaldytos bandelės	šaldyta, pusgami-nis	Universalusis padéklas su kepimo popie-riumi	ne	3	Bendrasis svoris	-
06 Bulvių apkėpas	-	Apkepo forma be dangčio	ne	2	Bendrasis svoris	-
07 Makaronų apkėpas	su apvirtais makanais	Apkepo forma be dangčio	ne	2	Bendrasis svoris	-
08 Orkaitėje keptos bul-vės, nepjaust.	nenuluptos, kra-kmolingos bulvės	Universalusis padéklas	ne	3	Bendrasis svoris	-
09 Troškinys , su daržovėmis	vegetariškas	aukštesnis keptuvatas su dang-čiu	pagal receptą	2	Bendrasis svoris	Daržoves, kurių kepimo laikas yra ilgesnis (pvz., morkas), supjaustykite smulkesniais gabaliukais nei daržoves, kurių kepimo laikas yra trum-pesnis (pvz., pomidorus)
10 Mėsos troškinys	-	aukštesnis keptuvatas su dang-čiu	pagal receptą	2	Bendrasis svoris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
11 Guliašas	Supjaustyta jau-tiena ar kiauliena su daržovėmis	aukštesnis keptuvatas su dang-čiu	pagal receptą	2	Bendrasis svoris	Apačioje dėkite mėsą, ant viršaus sudékite daržo-ves. Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
12 Žuvis , visa	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu	2	Žuvies svo-ris	-
13 Viščiukas, nejdarytas	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas su sti-kliniu dangčiu	ne	2	Viščiuko svoris	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų
14 Vištienos gabaliukai	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu	2	Sunkiau-sios dalies svoris	-
15 Kalakuto krūtinėlė	visa, su priesko-niais	Keptuvas su sti-kliniu dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Kalakuto krūtinélės svoris	-
16 Antis , be jdaro	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	ne	2	Anties svo-ris	-

Programa		Maisto produk-tai	Indas	Ipilti skysčio	Kepimo ly-gis	Nustaty-mo svoris	Nuorodos
17	Žasis, be įdaro	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	ne	2	Žąsies svo-ris	-
18	Trošk. jautien. keps-nys	pvz., nugarinė, mentė, rutuliukai arba kepta mari-nuota mėsa	Keptuvas su dangčiu	indą su mėsa beveik užpildyti skysčiu (pvz., sultiniu, vandeniu)	2	Mėsos svo-ris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
19	Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	ne	2	Mėsos svo-ris	Mėsos nereikia iš anksto apkepinti, dékite riebaline puse į viršų
20	Jautienos vyniotiniai	jdaryti daržové-mis arba mėsa	Keptuvas su dangčiu	Vyniotiniai, pvz., sulti-nyje arba vandenye	2	Pasverkite visus jdary-tus vynioti-nius	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
21	Maltos mėsos keps-nys, šviežias	Maltiniai iš jautie-nos, kiaulienos arba érienos	Keptuvas su dangčiu	ne	2	Kepsnio svo-ris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
22	Ēriuko koja, vidutiniškai iškepta	be kaulų, su pries-koniais	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svo-ris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
23	Ēriuko koja, patros-kinta	be kaulų, su pries-koniais	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svo-ris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
24	Veršienos kepsnys, su raumenimis	pvz., nugarinė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svo-ris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
25	Veršienos kepsnys, lie-sas	pvz., filė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svo-ris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
26	Stirnos koja	be kaulų, sūdyta	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svo-ris	-
27	Triušis, visas	paruoštas, viduje su prieskoniais	Keptuvas su sti-kliniu dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svo-ris	-
28	Kepta kiaulienos sprandinė	be kaulų, su pries-koniais	Keptuvas su sti-kliniu dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svo-ris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti
29	Kiaulienos kepsnys, apskrudintas	pvz., mentė, su prieskoniais ir įpjauta odelė	Keptuvas su sti-kliniu dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svo-ris	mėsą dékite riebaline puse į viršų, odelę gerai pasūdykite
30	Kepta kiaulienos nugarinė	su prieskoniais	Keptuvas su sti-kliniu dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svo-ris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepinti

Programos nustatymas

Prietaisas parenka optimalų kaitinimo būdą bei laiko ir temperatūros nuostatą. Jums tereikia nustatyti svorį. Svoris nustatomas tik tam tikroje svorio srityje.

- Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties programa .
- Mygtuku **+** arba **-** nustatykite norimą programą.
- Temperatūros pasirinkimo rankenėlę nustatykite patiekalo svorį.

Po kelių sekundžių programa įsijungia. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Pasibaigus programai pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

Jei esate patenkinti gaminimo rezultatu, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Programų trukmė

Galite patikrinti nustatytą programos trukmę. Norėdami įjungti spauskite mygtuką , kol ekrane įsižiebs trukmės simbolis. Dar kartą spauskite mygtuką , kol bus rodoma programa arba svoris.

Negalite keisti programų numatybosios trukmės.

Papildomas ruošimas

Kai tik programa ir signalas išsijungs, mygtuku + galite dar kartą nustatyti trukmę. Prietaisas kaitinamas naudojant anksčiau parinktą programą.

Pastaba. Tolesnio ruošimo laikas neribojamas.

Jei esate patenkinti gaminimo rezultatu, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Pabaigos laiko perkėlimas

Ruošdami kai kurių programų galite pabaigos laiką nukelti. Norédami įjungti spauskite mygtuką ⊖, kol ekrane užsidegs pabaigos simbolis. Mygtuku + nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.

Ijungus prietaise nustatomas laukimo režimas.

Keitimas ir nutraukimas

Ijungę funkciją, programos numerio ir svorio keisti nebegalėsite.

Pabaigos laiką galite keisti, kol prietaise įjungtas laukimo režimas.

Jei norite nutraukti programą, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

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.

Bendrieji nurodymai

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodytas optimalus įvairių patiekalų kaitinimo būdas. Temperatūra ir trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnę vertę. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite aukštesnę temperatūrą.

Pastaba. Nustačius aukštesnę temperatūrą ruošimo laikas nesutrumpės. Iškeptų tik patiekalo išorę, tačiau vidus liks žalias.

Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Taip Jūs galite taupyti elektros energiją. 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 dékite tik pasibaigus įkaitinimu.

Jei norite ruošti pagal savo receptą, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų patiekalą. Papildomos informacijos rasite patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.

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

Kaitinimo būdas „Švelnusis karšto oro srautas“

Švelnusis karšto oro srautas yra pažangus kaitinimo būdas, skirtas švelniams mėsoms, žuvies ir kepiniams ruošimui. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamерą. Patiekalas yra palaipsniui ruošiamas naudojant liekamają šilumą. Taip jis lieka sultingesnis ir mažiau paruduoją. Atnižvelgiant į ruošimo būdą ir maisto produktus, galima suauptyti energijos. Jei vykstant maisto ruošimui anksčiau laiko atidarysite prietaiso dureles arba dėl pakaitinimo pradings šis efektas.

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra optimaliai pritaikyti kamerai ir kaitinimo būdams. Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

Patiekalus įdékite į šaltą ir tuščią kamerą. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos. Ruoškite tik viename lygyje.

Toks kaitinimo būdas „Švelnusis karšto oro srautas“ naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus ištūmimo lygius:

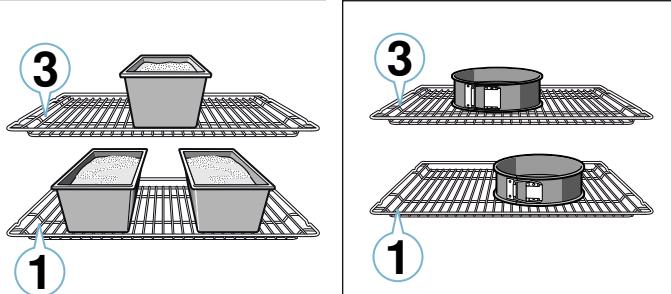
- 2 lygis, aukšti kepiniai arba forma ant grotelių
- 3 lygis, plokšti kepiniai arba kepimo padéklas

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite kaitinimo būdą su karšto oro srautu. Kartu į kamерą įdėti kepiniai ant padéklos arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.

Kepimas dviejuose lygiuose:

- Universalusis padéklas, 3 lygis
Kepimo padéklas, 1 lygis
- Formos ant grotelių
pirmosios grotelės, 3 lygis
antrosios grotelės, 1 lygis



Kepimas trijuose lygiuose:

- Kepimo padéklas, 5 lygis
Universalusis padéklas, 3 lygis
Kepimo padéklas, 1 lygis

Patiekalus ruošiant vienu metu galima suraupoti elektros energijos. Formas į kamерą sudékite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos.

Pyragai kepimo formose

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Plaktos tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		160-180	50-60
Plaktos tešlos pyragas, papr., 2 lygiai	Vainiko / kekso kepimo forma	3+1		140-160	60-80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	60-80
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	3		160-180	30-40
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Įšardoma forma, Ø 26 cm	2		160-180	70-90

Priedai

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

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai. → "Priedai" 16 ps.

kepimo popierius

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

Pyragai ir sausainiai

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

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

Kepimo formos

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

Baltos skardos, keraminėse ir stiklinėse formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai parudoja netolygiai.

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

Užšaldyti produktai

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

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

Duona ir bandelės

Dėmesio!

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

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

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstumimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
„Tarte“ tipo pyragas	Atviro pyrago forma	1		200-240	25-50
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kekšas	Kekso forma	2		150-170	60-80
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Pyragai ant padėklo

Patiekalas	Priedai / indas	Įstumimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Universalusis padéklas	3		160-180	20-45
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1		140-160	30-55
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Universalusis padéklas	2		170-190	25-35
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1		160-170	35-45
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padéklas	2		160-180	60-90
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Universalusis padéklas	3		170-180	25-35
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1		150-170	20-30
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padéklas	3		160-180	30-50
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1		150-170	40-65
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Universalusis padéklas	2		160-170	35-40
Biskvitinis vyniotinis	Universalusis padéklas	2		170-190*	15-20
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padéklas	2		190-210	55-65
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padéklas	3		180-200	35-45

* 10 minučių pakaitinti

Maži kepiniai

Patiekalas	Priedai / indas	Įstumimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Apskritos akytos bandelės	Keksiukų padéklas	2		170-190	20-40
Keksiukai, 2 lygiai	Keksiukų padéklai	3+1		160-170	30-40
Mieliniai kepiniai	Universalusis padéklas	3		150-170	25-35
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1		150-170	25-40
Sluoks. tešlos kepiniai	Universalusis padéklas	3		180-200	20-30
Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1		180-200	25-35
Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padéklai ir universalus kepimo padéklas	5+3+1		170-190	30-45
Plikyto tešlos kepiniai	Universalusis padéklas	3		190-210	35-50
Plikyto tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1		190-210	35-45

Sausainiai

Patiekalas	Priedai / indas	Istūmimo lygis	Kaitini-mo bū-das	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Švirkštu formuojami kepiniai	Universalusis padéklas	3	□	140-150*	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1	⊗	140-150*	30-45
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padéklai ir universalus kepimo padéklas	5+3+1	⊗	130-140*	40-55
Sausainiai	Universalusis padéklas	3	□	140-160	20-30
Sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1	⊗	130-150	25-35
Sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padéklai ir universalus kepimo padéklas	5+3+1	⊗	130-150	30-40
Baltymu kremas	Universalusis padéklas	3	⊗	80-100	100-150
Baltymu kremas, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1	⊗	90-100*	100-150
Baltymu sausainiai	Universalusis padéklas	2	□	100-120	30-40
Baltymu sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1	⊗	100-120	35-45
Baltymu sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padéklai ir universalus kepimo padéklas	5+3+1	⊗	100-120	40-50

* Iš anksto įkaitinti

Duona ir bandelės

Patiekalas	Priedai / indas	Istūmimo ly-gis	Kaitini-mo bū-das	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Duona, 750 g (keturkampėje formoje ir padinė)	Universalusis padéklas arba keturkampė forma	2	⊗	-	180-200	50-60
Duona, 1000 g (keturkampėje formoje ir padinė)	Universalusis padéklas arba keturkampė forma	2	⊗	-	200-220	35-50
Duona, 1500 g (keturkampėje formoje ir padinė)	Universalusis padéklas arba keturkampė forma	2	⊗	-	180-200	60-70
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padéklas	3	⊗	-	240-250	25-30
Bandelės, saldžios, šviežios	Universalusis padéklas	3	□	-	170-180*	20-30
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1	⊗	-	160-180*	15-25
Bandelės, šviežios	Universalusis padéklas	3	□	-	200-220	20-30
Apkepinti skrebuti, 4 vnt.	Grotelės	3	□	-	200-220	15-20
Apkepinti skrebuti, 12 vnt.	Grotelės	3	□	-	220-240	15-25

* Iš anksto įkaitinti

Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas

Patiekalas	Priedai / indas	Istūmimo ly-gis	Kaitini-mo bū-das	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Pica, šviežia	Universalusis padéklas	3	⊗	170-190	20-30
Pica, šviežia, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1	⊗	160-180	35-45
Pica, šviežia, plonapadė	Universalusis padéklas	2	□	250-270*	20-30
Pica, atvésusi	Universalusis padéklas	1	⊗	180-200*	10-15

* Iš anksto įkaitinti

Patiekalas	Priedai / indas	Istumimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Pica, šaldyta, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	2		190-210	15-20
Pica, šaldyta, plonapadė, 2 vnt.	Universalusis padéklas + grotelės	3+1		190-210	20-25
Užšaldyta pica, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		180-200	20-25
Užšaldyta pica, storapadė, 2 vnt.	Universalusis padéklas + grotelės	3+1		170-190	20-30
Maža pica	Universalusis padéklas	3		190-210	10-20
Pikantiškas pyragas formoje	Įšardoma forma, Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Apkepas su įdaru	Atviro pyrago forma	2		190-210	35-45
„Tarte“ tipo pyragas	Apkepo forma	2		170-190	55-65
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padéklas	3		180-190	35-45
Burekas	Universalusis padéklas	2		220-240	30-40

* Iš anksto įkaitinti

Kepimo patarimai

Norite nustatyti, ar kepinys jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelékite kepinj aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, kepinys iškepės.
Kepinys sukrinta.	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.
Kepinys iškilo viduryje, o kraštose – ne.	Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusij kepinj atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą kepkite universalajame padékle.
Kepami maži kepiniai sulimpa tarpu-savyje.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Kepinys per sausas.	Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.
Visas kepinys per šviesus.	Jei istumimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepimo trukmę.
Kepinio viršus per šviesus, o apačia – per tamsi.	Kitą kartą įdékite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Kepinio viršus per tamsus, o apačia – per šviesi.	Kitą kartą įdékite pyragą vienu lygiu žemiau. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
Formoje arba pailgoje formoje kepmamo kepinio galas per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padékite priedo centre.
Visas kepinys per tamsus.	Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepimo laiką.
Kepinys netolygiai paruduojा.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarpykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kamerą įdėti kepiniai ant padéklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padékle kepiniai yra tamsejni nei apatiniaiame.	Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padéklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
Kepinys atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami kepinius su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite ji migdolais arba maltais džiūvėsiais ir dėkite viršutinį sluoksnį.
Kepinys neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusij kepinj dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsiima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite kepinj ir formą kelis kartus uždenkite šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiūvėsiais.

Saldūs ir bulvių apkepai

Jūsų prietaise yra daug įvairiausių kaitinimo būdų, skirtų kepimui. Nustatymų lentelėse pateikti optimalūs įvairių patiekalų ruošimo nustatymai.

Apkepo gaminimo būsena priklauso nuo indo dydžio ir apkepo ištumimo lygio.

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

Patiukas	Priedai / indas	Ištumimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		200-220	30-60
Saldus apkepas	Apkepo forma	2		180-200	50-60
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		150-170	60-80
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio, 2 lygmenys	Apkepo forma	3+1		150-160	70-80

Paukštiena, mėsa ir žuvis

Jūsų prietaise yra daug skirtingų kaitinimo būdų, skirtų paukštienai, mėsai ir žuviai ruošti. Nustatymų lentelėse pateikti optimalūs kai kurių patiekalų nustatymai.

Kepimas ant gretelių

Kepti ant gretelių labiausiai tinkta didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

Kepamus gabalėlius dėkite tiesiog ant gretelių. Jei kepsite vieną gabala, geriausia jį dėti į centrinę gretelių sritį.

Papildomai ištumkite universalujį padékla į 1 lygi. I ji subėgs mėsos sultys ir kamera liks švaresnė.

Atsižvelgdami į kepinio dydį ir rūšį, į universalujį padékla įpilkite iki $\frac{1}{2}$ litro vandens. I ja subėgs lašantis skystis. Iš šių kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera liks švaresnė.

Kepimas inde

Ispėjimas – Skylantis stiklas gali sužeisti!

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

Ispėjimas – Pavojujus nusideginti!

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali prasiskverbtai labai karštą garą. Pakelkite dangčio galinę dalį, kad karštą garą srautas nebūtų nukreiptas į kūną.

Naudokite tik kepti orkaitėje pritaikytą indą. Labiausiai tinkta stiklinis indas. Patirkinkite, ar indas telpa į kamерą.

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

Norint paruošti paukštieną, mėsą ir žuvį, geriausia naudoti aukštą kepimo formą. Formą pastatykite ant gretelių. Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalujį kepimo padékla.

Visada ištumkite į nurodytą ištumimo lygi.

Patiukalus galite ruošti viename lygyje, jei kepate formose arba universaliuosiuose padékluose.

- Formos ant gretelių: 2 lygis
- Universalusis padékla, 3 lygis

Patiukalus ruošiant vienu metu galima suruošti elektros energijos. Formas kameroje padékite vieną šalia kitos.

Indas su dangčiu

Ruošiant inde su dangčiu, kamera lieka daug švaresnė. Patirkinkite, ar dangtis tinka, ar jis gerai užsidaro. Indą padékite ant gretelių.

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

Kepimas griliu

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

Griliu kepmus gabalėlius dėkite ant gretelių.

Papildomai į žemesnį ištumimo lygi (ne mažiau kaip per vieną pakopą) ištumkite universalujį padékla, nusklembtajā dalj 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 gretelių.

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

Druska mėsą pabarstykite tik po to, kai ji 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.
- Kepdamai nedėkite kepimo padéklo ar universalios kepmos skardos aukščiau 3 ištumimo lygio. Dėl didelio karščio jie gali deformuotis ir išsimant pažeisti orkaitės vidų.

Įsmeigiamasis termometras

Atsižvelgiant į prietaiso įrangą, gali būti pridėtas įsmeigiamasis termometras. Naudodamai įsmeigiamajį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų.
→ "Kepsnų termometras" 31 psl.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Nustatymo reikšmės galioja neįdarytą, kepti paruoštą ir šaldytuvo temperatūros paukštieną, mėsą ar žuvį dedant į nejaitintą kamerą.

Lentelėje pateikiti paukštienos, mėsos ir žuvies ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris. Jei norite kepti sunkesnę paukštieną, mėsą arba žuvį bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepate kelis gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausiojo gabalėlio svorį. Atskiri gabalėliai turėtų būti maždaug vienodo dydžio.

Kuo sunkesnė paukštiena, mėsa arba žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.

Paukštieną, mėsą ir žuvį apverskite prabėgus maždaug ½–⅔ nurodyto laiko.

Paukštiena

Kepdami antį arba žąsi, odą po sparneliais subadykite. Taip ištekės riebalai.

Įpjautykite anties krūtinėlės odą. Anties krūtinėlės apversti nereikia.

Įpilkite į indą su paukštiena šiek tiek skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per 1–2 cm.

Apversdami paukštieną atkreipkite dėmesį, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės arba odos pusė.

Paukštiena bus traški ir apskrudusi, jei kepimo laiko pabaigoje ją patepsite sviestu, sūdytu vandeniu arba apelsinų sultimis.

Paukštiena

Patielialas	Priedai / indas	Įstumimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Viščiukas, 1,3 kg	Grotelės	2		200-220	60-70
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	3		220-230	30-35
Viščiukų piršteliai, gabaliukai, šaldytu	Universalusis padėklas	3		190-210	20-25
Antis, 2 kg	Grotelės	2		190-210	100-110
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g	Grotelės	3		240-260	30-40
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		170-190	120-140
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	3		220-240	40-50
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		180-200	80-100
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	2		180-200	90-100

Mėsa

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

Kepdami liesą mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Ruošiant stikliniame inde, skysčio nuo dugno turėtų būti maždaug ½ cm.

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

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

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

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

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

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

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.

Žuvis

Visos žuvies vartytį 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.

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

Mėsa

Patiekalas	Priedai / indas	Istūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandi-nės, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		-	180-200	140-160
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	1		-	170-190	190-200
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	190-210	130-140
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	4		-	3	20-25**
Jautienos filė, vidutiniškai iškeptą, 1 kg	Indas be dangčio	3		-	210-220	45-55
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	200-220	100-120
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	200-220	60-70
Mėsainis, 3-4 cm aukščio	Grotelės	4		-	3	25-30**
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	180-200	120-140
Versienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	210-230	130-150
Ériuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	170-190	70-80*
Érienos nugarinė su kaulu, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	2		-	180-190	45-55*/**
Kepamosios dešrelės	Grotelės	3		-	3	20-25**
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		-	170-180	70-80

* Nevartyti

** Universalųjį padėklą įstumti į 1 istūmimo lygi

Žuvis

Žuvis	Svoris	Priedai ir indai	Aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakoppa	Trukmė (min.)
Žuvis, visa	maždaug po 300g	Grotelės	2		2	20-25
	1,0 kg	Grotelės	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grotelės	2		170-190	50-60
Žuvių kotletai, 3 cm storio			3		2	20-25

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.	Patirkinkite istūmimo lygi ir temperatūrą. Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, sutrumpinkite kepimo trukmę.
Plutelė per ploną.	Padidinkite temperatūrą arba pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisivilo 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 tiktį kepimo indu ir gerai užsidaryti. Sumažinkite temperatūrą ir troškindami įpilkite daugiau skysčio.

Daržovės ir piedai

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

Laikykiteis lentelėje pateiktų duomenų.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstumimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Griliu keptos daržovės	Universalusis padéklas	5		3	10-20
Keptos bulvės, perpjautos pusiau	Universalusis padéklas	3		160-180	45-60
Bulvių produktai, šaldyti, pvz., gruzdintos bulvytės, kroketai, įdaryti virtiniai, bulviniai blynai	Universalusis padéklas	3		200-220	25-35
Gruzdintos bulvytės, 2 lygai	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1		190-210	30-40

Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

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

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

- Imaišykite 30 g (maždaug 1 valgomajį šaukštą) joguro (šaldytuvo temperatūros).
- Supilstykite į puodelius arba mažas taures ir uždenkite dangčiu.
- Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta lentelėje.
- Paruošę jogurtą įdékite į šaldytuvą ir palaikykite, kol atauš.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstumimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė
Jogurtas	Puodelis / stiklinė	Kameros dugnas		-	4-5h

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"> ■ Parinkite kuo trumpesnę ruošimo trukmę. ■ Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos. ■ Dideliuose, storuose gabaluose yra mažiau akrilamido.
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 padéklo. Padéklo kepkitė mažiausiai 400–600 g, kad bulvytės neišsausėtų ir būtų traškios.

Ilgas troškinimas

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

Lėto troškinimo režimas puikiai tinkta jautriems gabalėliams (pvz., minkštiems jautienos, veršienos, kiaulienos, érienos ir paukštienos gabalėliams), kurie turi būti vidutiniškai iškepę 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 pjaustyt iš karto. Jos palaikyti nereikia. Taikant šį ypatingą ruošimo metodą mėsa atrodo rožinė, tačiau ji nėra žalia arba per mažai iškepta.

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

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

Indas

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

Indą be dangčio visada dékite ant 2 lygio grotelių.

Patiekalas	Priedai / indas	Jstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Anties krūtinėlė, po 300 g	Indas be dangčio	2	□	6-8	95*	60-70
Vištienos krūtinėlės filė, po 200 g, gerai iškepti	Indas be dangčio	2	□	4	120*	80-110
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 6,5-8,5 cm storio, 1 kg, iškepti	Indas be dangčio	2	□	6-8	120*	140-180
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5-6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	□	6-8	85*	150-210
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2	□	4-6	85*	75-100
Jautienos kumpis, 6-7 cm storio, 1,5 kg, iškeptas	Indas be dangčio	2	□	6-8	100*	160-220
Jautienos filė, 4-6 cm storio, 1 kg	Indas be dangčio	2	□	6-8	85*	90-150
Jautienos muštinis, 5-6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	□	6-8	85*	150-210
Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlēgtainis, 4 cm storio	Indas be dangčio	2	□	4	80*	50-90
Veršienos išpjova, 7-10 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	□	6-8	85*	250-310
Veršienos filė, visa	Indas be dangčio	2	□	4-6	85*	100-160
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2	□	4	80*	50-70
Ērienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2	□	4	85*	30-70
Ēriuko koja be kaulų, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	2	□	6-8	95*	100-160

* iš anksto įkaitinti

Patarimai ilgai troškinant

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

Džiovinimas

Karšto oro srautu galite puikiausiai 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 gerai nusausinkite.

Jei reikia, supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais arba plonais griežinėliais. Vaisius su luobelė dekite 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 sudékite ant grotelių.

Papildomos informacijos rasite lėto troškinimo patarimuose, pateiktose nustatymo lentelių apačioje. Ši režimą įjunkite tik kamerai visiškai atvésus. Jdékite indą į kamerą ir palaukite maždaug 15 minučių, kol pakankamai išsiliauksi.

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

Nusausinkite žoleles su stiebeliais. Žoleles mažais kuokšteliu išdėstykite ant grotelių.

Norédami džiovinti, naudokite toliau nurodytus jstūmimo lygius:

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

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

Lentelėje pateikiti skirtingų maisto produktų džiovinimo nuostatai. Temperatūra ir trukmė priklauso džiovinamo patiekalo rūšies, drėgumo, išnokimo ir storio. Kuo ilgiau džiovinsite, tuo geriau džiovinamas patiekalas bus konservuotas. Kuo plonai supjaustysite patiekalą, tuo greičiau jis išdžius ir bus išsaugotas aromatas. Todėl nurodytos nustatymo sritys.

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

Vaisiai, daržovės ir žolelės	Priedai	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, valandomis
Séklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g)	1–2 grotelės		80	4–8
Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos	1–2 grotelės		80	4–7
Grybų griežinėliai	1–2 grotelės		80	5–8
Žolelės, nuvalytos	1–2 grotelės		60	2–5

Konservavimas

Konservuojant naudojami stiklainiai ir guminiai žiedai turi būti švarūs ir nepažeisti. Jei įmanoma, naudokite vienodo dydžio stiklainius. Duomenys lentelėse nurodyti vieno litro apvaliems stiklainiams.

Dėmesio!

Nenaudokite didesnių arba aukštėsnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Naudokite tik nepriekaištingus vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

Lentelėse pateikti laiko duomenys yra orientacinės vertės. Jiems įtaką gali daryti kambario temperatūra, stiklainių skaicius, stiklainių turinio kiekis ir šiluma. Prieš perjungdami arba išjungdami, patikrinkite, ar stiklainiuose kyla burbuliukai.

Paruošimas

1. Pripildykite stiklainius, nepilkite per daug.
2. Nušluostykite stiklainių kraštelius, jie turi būti švarūs.

Vaisiai vieno litro stiklainiuose	Nuo burbuliukų susidarymo	Liekamoji šiluma
Obuoliai, serbentai, braškės	išjungti	apie 25 min.
Vyšnios, abrikosai, persikai, agrastai	išjungti	apie 30 min.
Obuolių tyrė, kriausės, slyvos	išjungti	apie 35 min.

Daržovės

Kai tik stiklainiuose pradeda kilti burbuliukai, sumažinkite temperatūrą iki 120–140 °C. Priklausomai

3. Ant kiekvieno stiklainio uždékite guminį žiedą ir dangtelį.

4. Uždarykite stiklainius spaustukais. J orkaitę nestatykite daugiau kaip šešių stiklainių.

Nustatymas

1. Universalujį padékla įstumkite į 2 lygi. Stiklainius išdėstykite taip, kad jie tarpusavyje nesiliestų.
2. ½ litro vandens (apie 80 °C) įpilkite į universalujį padékla.
3. Uždarykite orkaitės dureles.
4. Nustatykite apatinio kaitinimo režimą .
5. Nustatykite 170–180 °C temperatūrą.

Konservavimas

Vaisiai

Maždaug po 40–50 minučių trumpais atstumais kyla burbuliukai. Išjunkite orkaitę.

Maždaug po 25–35 minučių liekamosios šilumos išimkite stiklainius iš orkaitės. Palikus ilgiau vėsti orkaitėje gali susidaryti mikroorganizmų ir palankios sąlygos konservuotiems vaisiams rūgti.

Daržovės su šaltu sūrimu vieno litro stiklainiuose	Nuo burbuliukų susidarymo	Liekamoji šiluma
Agurkai	-	apie 35 min.
Burokėliai	apie 35 min.	apie 30 min.
Briuseliniai kopūstai	apie 45 min.	apie 30 min.
Pupelės, kalariopės, lapiniai kopūstai	apie 60 min.	apie 30 min.
Žirniai	apie 70 min.	apie 30 min.

Stiklainių išémimas

Baigę konservuoti išimkite iš orkaitės stiklainius.

Dėmesio!

Nestatykite karštų stiklainių ant šalto arba šlapio pagrindo. Jie gali suskilti.

Tešlos kildinimas

Jūsų mielinė tešla pakils daug greičiau, nei patalpos temperatūroje ir neišsausės. Šį režimą įjunkite tik kamerai visiškai atvésus.

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

Tešlos rauginimas

Tešlą įdėkite į karščiu atsparų dubenį ir pastatykite ant grotelių. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

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

Naudojant susikaupia kondensato ir aprasoja durelių stiklas. Pasibaigus rauginimui išvalykitė kamerą. Kalkių likučius ištirpinkite užpylę šiek tiek acto ir nuvalykitė švariu vandeniu.

Kepinių ruošinių kildinimas

Puodą įdėkite lentelėje nurodytame įstumimo lygyje.

Jei norite įkaitinti, kepinių ruošiniai kildinami ne prietaise, juos padėjus šiltoje vietoje.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstumimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė tešla, lengva	Dubuo	2	<input type="checkbox"/>	1.	35-40	25-30
	Kepimo padėklas	2	<input type="checkbox"/>	2.	35-40	10-20
Mielinė tešla, sunki ir riebi	Dubuo	2	<input type="checkbox"/>	1.	35-40	60-75
	Karščiu atsparus indas	2	<input type="checkbox"/>	2.	35-40	45-60

Atitirpinimas

Atitirpinimo kaitinimo būdas tinka šaldytiems vaisiams, daržovėms ir kepiniams atitirpinti. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve. Netinka kremo ir grietinės tortams.

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstumimo lygius:

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

Patarimas. Plokščiai porcijomis užšaldyti gabalėliai atitirpinami greičiau nei užšaldytas didelis gabala.

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

Patiekalus reikia reguliarai apversti arba pamaišyti vieną arba du kartus. Didelius gabalus reikia vartys dažniau. Jei reikia, produktus padalinkite arba iš prietaiso išimkite jau atitirpusius gabalėlius.

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

Šaldyti produktai	Priedai	Aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra
Pvz., tortai su grietinės ir sviesto kremu, šokolado arba cukraus glajumi, vaisiai, viščiukas, dešra ir mėsa, duona ir bandelės, pyragas ir kiti kepiniai	Grotelės	2	<input checked="" type="checkbox"/>	Temperatūros parinkties rankelei lieka išjungta

Laikymas šiltai

Paruoštus patiekalus galite laikyti šiltai parinkę kaitinimo būdą „Viršutinis / apatinis kaitinimas“ ir nustatę 70 °C. Taip nesusidarys kondensato ir nereikės valyti kameros.

Paruoštų patiekalų šiltai laikyti negalima ilgiau nei dvi valandas. Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau. Jei reikia, maistą uždenkite dangčiu.

Bandomieji patiekalai

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

Pagal EN 60350-1.

Kepimas

Kartu į kamerą jėdēti kepiniai ant padéklių arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.

Įstumimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

- Universalusis padéklas, 3 lygis
- Kepimo padéklas, 1 lygis
- Formos ant grotelių
- pirmosios grotelės, 3 lygis
- antrosios grotelės, 1 lygis

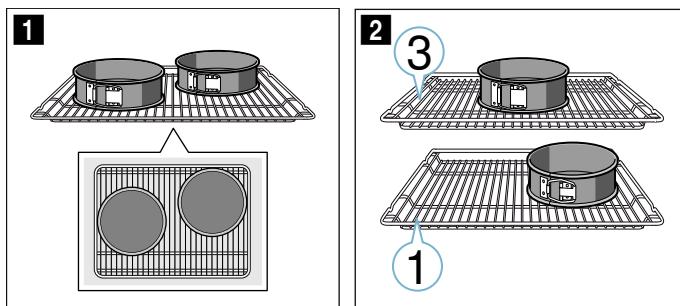
Įstumimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

- Kepimo padéklas, 5 lygis
- Universalusis padéklas, 3 lygis
- Kepimo padéklas: 1 lygis

Kepimas dviejose atidaromosiose formose:

- viename lygyje (1 pav.)
- dviejuose lygiuose (2 pav.)

Kepimas



Pastabos

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

Kepimas griliu

Papildomai įstumkite universalųjį padéklą. I ji sutekės skystis ir kamera liks švaresnė.

Patiukalas	Priedai / indas	Įstumimo lygis	Kaitini-mo bū-das	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Švirkštū formuojami kepiniai	Universalusis padéklas	3	<input type="checkbox"/>	140-150*	25-35
Švirkštū formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	30-45
Švirkštū formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padéklai ir universalus kepimo padéklas	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140*	35-50
Maži sausainiai	Universalusis padéklas	3	<input type="checkbox"/>	160-170*	20-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padéklas ir kepimo padéklas	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160*	30-40
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padéklai ir universalus kepimo padéklas	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150*	35-55
Drėgnas biskvitai	Įšardoma forma, 26 cm Ø	2	<input type="checkbox"/>	160-170*	30-40
Drėgnas biskvitai, 2 lygmenys	Įšardoma forma, 26 cm Ø	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160*	35-50
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	2	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100
Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-90

* Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos

Kepimas griliu

Patiukalas	Priedai	Įstumimo lygis	Kaitini-mo bū-das	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas 10 min pakaitinti	Grotelės	5	<input type="checkbox"/>	3	0,2-1,5
Jautienos mėsainis, 12 vnt. * Nejaitinti	Grotelės	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30*

* apversti praėjus 2/3 viso laiko



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

www.bosch-home.com



9001376241
211198(C)