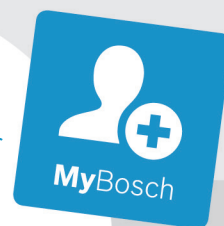




BOSCH



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

Integruota orkaitė

HRA558B.1S

[It] Naudojimo instrukcija

Turinys

 Naudojimas pagal paskirtį	4	 Pagrindiniai nustatymai	21
 Svarbūs saugos nurodymai	5	Pagrindinių nuostatų sąrašas	21
Bendroji informacija	5	Pagrindinių nuostatų keitimas	21
Halogeninė lemputė	5	 Šabo nustatymas	22
Garai	6	Šabo nuostato įjungimas	22
Valymo funkcija	6	 Valymo priemonės	22
 Galimos gedimų priežastys	6	Tinkamos valymo priemonės	22
Bendroji informacija	6	Kameros paviršiai	23
Garai	7	Prietaiso švaros palaikymas	24
 Aplinkosauga	7	 Valymo funkcija	24
Energijos taupymas	7	„EcoClean“	24
Ekologiškas utilizavimas	8	Kalkių šalinimas	25
 Susipažinkite su prietaisu	9	 Rėmai	26
Valdymo skydelis	9	Rėmo iškabimas ir įkabimas	26
Mygtukai ir ekranas	9	 Prietaiso durelės	27
Kaitinimo būdai ir funkcijos	10	Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas	27
Temperatūra	11	 Ką daryti atsiradus sutrikimams?	29
Kamera	11	Gedimų šalinimas savarankiškai	29
 Priedai	12	Ilgiausia eksploataavimo trukmė	30
Standartiniai priedai	12	Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas	30
Priedų įstūmimas	12	 Klientų aptarnavimo tarnyba	31
Specialūs priedai	13	E ir FD numeriai	31
 Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą	14	 Programos	31
Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą	14	Indas	31
Pirmasis paleidimas	14	Patiekalo paruošimas	31
Kameros ir priedų valymas	14	Funkcijos su garais	32
 Prietaiso valdymas	15	Programos	32
Prietaiso įjungimas ir išjungimas	15	Programos nustatymas	34
Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas	15	 Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	35
Greitasis įkaitinimas	15	Bendrieji nurodymai	35
 Garai	16	Pyragai ir sausainiai	36
Ruošimas garuose, naudojant garų srauto funkciją	16	Saldūs ir bulvių apkepai	39
Atšviežinimas	16	Paukštiena, mėsa ir žuvis	40
Vandens bakelio pripildymas	16	Daržovės ir priedai	43
Po kiekvieno darbo su garais režimo	17	Desertai	43
 Laiko funkcijos	18	Akrilamidas maisto produktuose	43
Trukmės nustatymas	18	Ilgas troškinimas	44
Pabaigos laiko nustatymas	19	Džiovinimas	44
Laikmačio nustatymas	19	Konservavimas	45
Paros laiko nustatymas	20	Tešlos kildinimas	46
 Apsauga nuo vaikų	20	Atitirpinimas	46
Aktyvinimas ir išaktyvinimas	20	Atšviežinimas	47
		Laikymas šiltai	47
		Bandomieji patiekalai	47

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.

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų 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 laido.

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 12 psl.

Svarbūs saugos nurodymai

Bendroji informacija

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios. Mūvėkite apsaugines pirštines.

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.

Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

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

Halogeninė lemputė

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Garai

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!!


- Toliau eksploatuojant prietaisą, vandens bakelyje esantis vanduo gali smarkiai įkaisti. Po kiekvieno prietaiso naudojimo garų režimu ištuštinkite vandens bakelį.
- Kameroje susikaupia karštų garų. Jei eksploatuodami prietaisą naudojate garų režimą, nesilieskite prie kameros.
- Išimant priedą gali išsilieti karštas skystis. Karštą priedą išimkite tik naudodami orkaitės pirštinę.

Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!

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

Valymo funkcija

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Galimos gedimų priežastys

Bendroji informacija

Dėmesio!

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

Garai

Dėmesio!

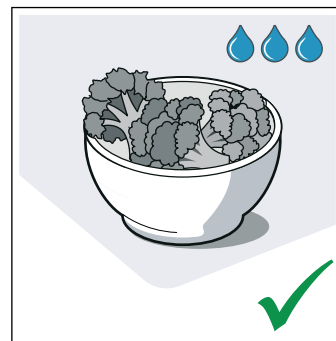
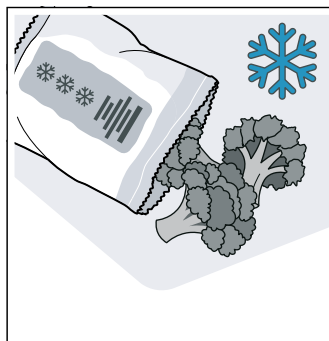
- Kepimo formos: indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Silikoninių kepinimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garinimu.
- Indai su surūdijusiomis vietomis: nenaudokite indų su surūdijusiomis vietomis. Net dėl mažiausio rūdžių ploto gali prasidėti kameros korozija.
- Karštas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

Aplinkosauga

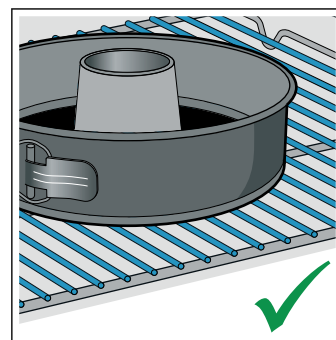
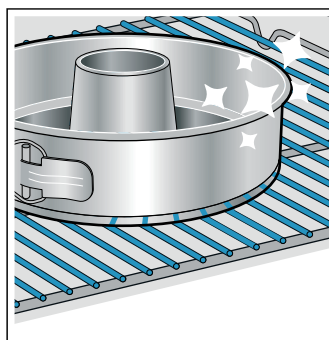
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškąs. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

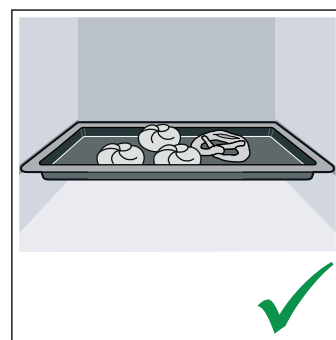
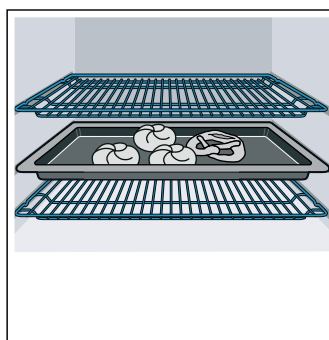
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



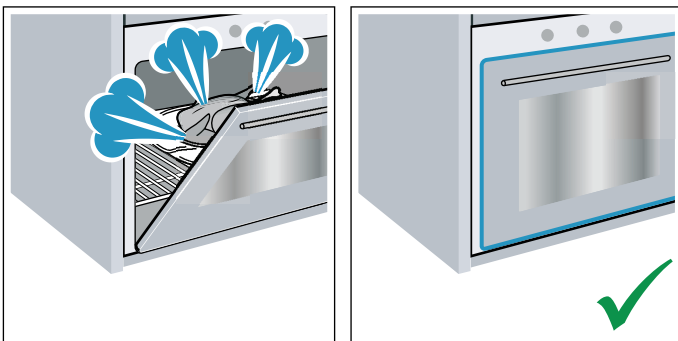
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepinimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



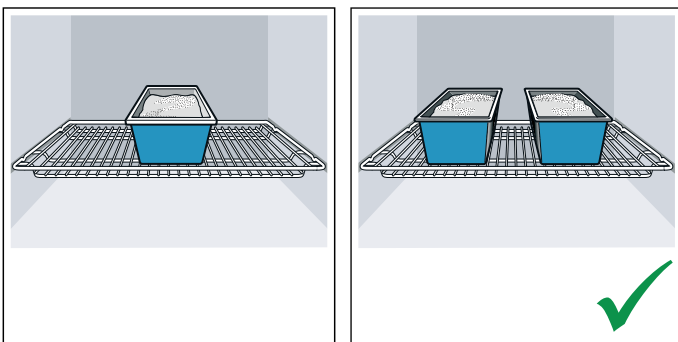
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- Prietaisui veikiant dureles atidarinėkite kuo rečiau.



- Kelis pyragus geriausia kepti vieną po kito. Kamera dar šilta. Taip sutrumpėja antrojo pyrago kepimo trukmė. Į kamerą taip pat galite įstumti 2 stačiakampes formas vieną šalia kitos.



- Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite prietaisą ir baikite kepti naudodami liekamą šilumą.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



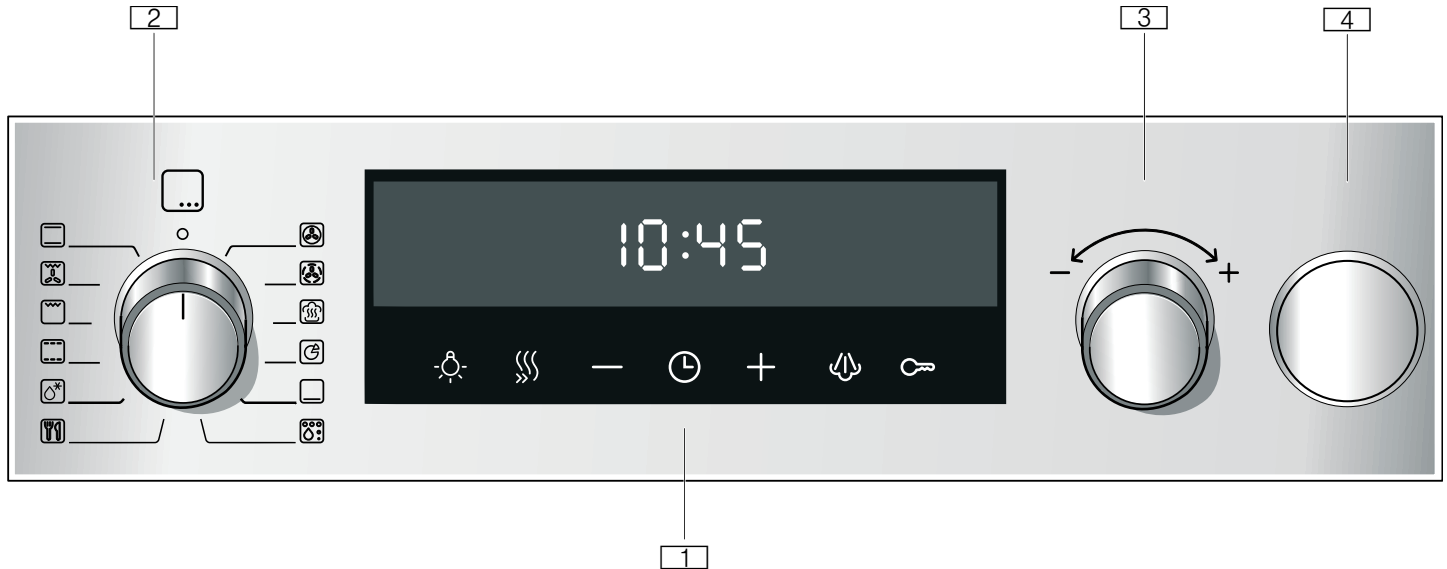
Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

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

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



1 Mygtukai ir ekranas

Mygtukai yra po jutikliais esantys jutikliniai laukeliai. Norėdami parinkti funkciją, spustelėkite simbolį. Ekране rodoma aktyvios funkcijos ir laiko funkcijos simbolis.

2 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą arba kitas funkcijas. Funkcijų parinkties rankenėlę galite iš nulinės padėties pasukti į dešinę arba kairę.

3 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros parinkties rankenėle galima nustatyti kaitinimo temperatūrą arba pasirinkti kitų funkcijų nuostatas. Temperatūros pasirinkimo rankenėlę taip pat galite pasukti į dešinę arba į kairę. Ji neturi nulinės padėties.

4 Vandens bakelis

Vandens bakelio pripildymas ir ištuštinimas → "Vandens bakelio pripildymas" 16 psl.













Pastaba. Kai kuriuose prietaisuose jungiklio rankenėlės yra nuleidžiamos. Norėdami užfiksuoti ir atlaisvinti, nulinėje padėtyje spustelėkite jungiklio rankenėlę.

Valdymo skydelis

Valdymo skydeliu galite nustatyti įvairias prietaiso funkcijas. Toliau pateikta valdymo skydelio ir valdymo elementų išdėstymo apžvalga.

Mygtukai ir ekranas

Mygtukais galite nustatyti įvairias papildomas prietaiso funkcijas. Ekране rodomos vertės.


Simbolis		Reikšmė
Mygtukai		
	Laiko funkcijos	Kelis kartus palietę pasirinkite paros laiką  , laikmatį  , trukmę  ir pabaigos laiką  .
-	Minus	Nustatytų verčių mažinimas.
+	Plus	Nustatytų verčių didinimas.
	Orkaitės apšvietimas	Orkaitės apšvietimo įjungimas ir išjungimas.
	Greitasis įkaitinimas	Orkaitės greitojo įkaitinimo paleidimas arba nutraukimas.
	Funkcijos su garais	Įjunkite funkciją su garais → "Garai" 16 psl.
	Apsauga nuo vaikų	Užblokuoti ir atblokuoti orkaitės funkciją valdymo skydelyje.
Ekranas		
 *	Ištušt.vandens bakelj	Pastaba „Ištuštinkite vandens bakelj“
 *	Pripildykite vandens bakelj	Pastaba „Pripildykite vandens bakelj“
 *	Kalkių šalinimas	Kalkių šalinimas iš prietaiso

* Simbolis pasirodo ekrane pagal situaciją

Ekranas

Ekране 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.

Kaitinimo būdai ir funkcijos

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdus arba kitas funkcijas.

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

Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
 3D karštasis oras	30–275 °C	Kepiniams ir mėšai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį.
 Švelnusis karšto oro srautas	125–275 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.
 Pašildymas **	80–180 °C	Maistui pašildyti jį tausojant ir kepiniams atšviežinti.
 Picos kepimo režimas	30–275 °C	Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
 Apatinis kaitinimas	30–250 °C	Troškinti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
 Atitirpinimas	30–60 °C	Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausojant.
 Ilgas troškinimas	70–120 °C	Apkeptus, minkštus mėsos gabalėlius lėtai ir juos tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
 Didysis grilis	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
 Kepimas keptuvu su oro maišymu *	30–275 °C	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Keptuvo kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
 Virš./apat. kait. elemen. *	30–275 °C	Kepiniams ir mėšai kepti viename lygyje. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.





* Įjungus šį kaitinimo būdą, nuo 80 °C galima naudoti garų srauto funkciją (veikia tik pripildžius vandens bakelį)

** Kaitinimo būdas su garais (veikia tik pripildžius vandens bakelį)

Pastaba. Prietaisas kiekvienam kaitinimo būdai 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.
 Valymo funkcijos → "Valymo funkcija" 24 psl.	Ši ekonomiškąji pirolizinė valymo  funkcija beveik savarankiškai išvalo kamerą. Kad prietaisas veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes  .

Temperatūra

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

Ekrane pasirodo jo nuostatai.

Pastabos

- Iki 100 °C temperatūra nustatoma 1 laipsnio tikslumu, o aukščiau nustatoma 5 laipsnių tikslumu.
- Kai nustatyta 3 kaitinimo pakopa, po maždaug 20 minučių prietaisas temperatūrą sumažina iki 1 kaitinimo pakopos.

Temperatūros rodmuo

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

Kai veikiant įkaitinimo funkcijai pasiekiamas optimalus laikas patiekalams įdėti, raudona linija tampa ištisinė.



Liekamoji šiluma

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

Pastabos

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

Kamera

Naudojant įvairias kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą. Pvz., apšviečiamas didelis kameros plotas, o vėsinamasis 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 mygtuku įjungus apšvietimą lemputė įžiebiamą neįjungus kaitinimo. Ši funkcija bus naudinga, pvz., prietaisui valyti.

Vėsinamasis ventiliatorius

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

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

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

Priedai

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

Standartiniai priedai

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

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

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

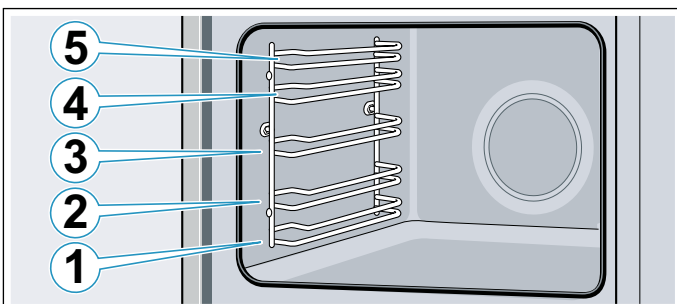
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnybose, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

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

Priedų įstūmimas

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

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



Priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.


Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis nepakryps.

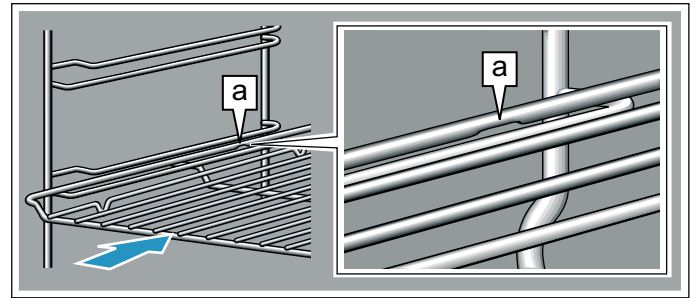
Pastabos

- Atkreipkite dėmesį, kad priedus į kamerą visada įstumtumėte tinkamai.
- Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo, kad jis neliestų prietaiso durelių.
- Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

Užfiksavimo funkcija

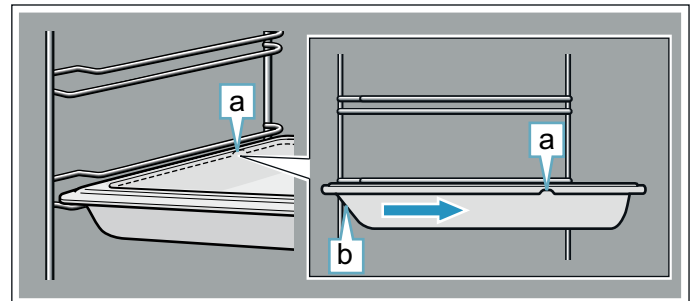
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

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



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

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas

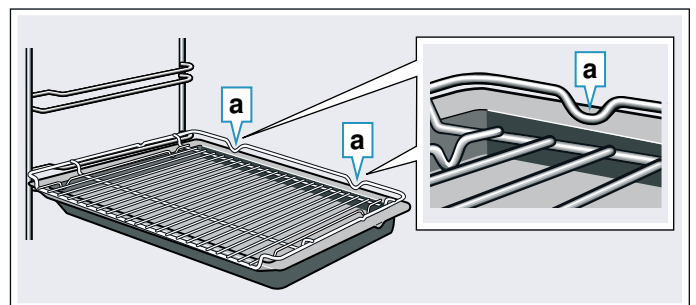


Priedų derinimas

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

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

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



Specialūs priedai

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

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

Pastaba. Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → *"Klientų aptarnavimo tarnyba" 31 psl.*

Specialieji priedai

Grotelės

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

Kepimo padėklas

Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.

Universalusis padėklas

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.

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

Įdedamosios grotelės

Mėsai, paukštienai ir žuviai.

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

Universalusis padėklas nesvylančia danga

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.

Kepiniai ir kepsniai neprikimba prie universaliojo padėklo.

Kepimo padėklas nesvylančia danga

Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.

Kepiniai neprikimba prie kepimo padėklo.

Dvi universalios skardos, siauros

Sultingiems pyragams, kepiniams ir užšaldytiems gaminiams.

Universalųjų skardų nedėkite ant ištraukiamųjų bėgelių ir nestatykite ant grotelių.

Keptuvė profesionalams

Pritaikyta dideliems kiekiams ruošti. Idealiai tinka, pvz., musakai ruošti.

Keptuvė profesionalams su įdedamosiomis grotelėmis

Pritaikyta dideliems kiekiams ruošti.

Keptuvės profesionalams dangtis

Keptuvę uždengus profesionalams skirtu dangčiu, ji tampa keptuvu profesionalams.

Picos padėklas

Picai ir dideliems apvaliems pyragams.

Grilio padėklas

Kepant griliu naudojamas vietoje grotelių arba kaip apsauga nuo tyškalo. Galima naudoti tik universalajame padėkle.

Kepimo akmuo

Namuose kepamai duonai, bandelėms ir picai, kurių apačia turi tapti traški.

Kepimo akmuo turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.

Stiklinis keptuvas

Troškintiems patiekalams ir apkepams.

Stiklinis padėklas

Apkepams, daržovių patiekalams ir kepiniams.

Teleskopiniai bėgeliai

Ištraukiamuosius bėgelius galima naudoti bet kokiame aukštyje. Dėl trijų skirtingo aukščio lygių vienu metu galima naudoti kelias ištraukiamas lentynas.

1-gubų bėgelių sistema

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

2-gubų bėgelių sistema

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

3-gubų bėgelių sistema

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

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

Dėmesio!

- Prietaiso sugadinimas dėl neteisingai nustatyto vandens kietumo. Prietaisas laiku primins apie kalkių šalinimą. Įsitikinkite, kad vandens kietumas nustatytas teisingai.
- Prietaiso sugadinimas dėl netinkamų skysčių naudojimo.
Nenaudokite distiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.
Naudokite tik šviežią, šaltą vandentiekio vandenį, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be anglirūgštės.

Pastabos

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

Pirmasis paleidimas

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

Paros laiko nustatymas

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

Paros laikas rodomas nuo „12.00 val.“.

1. Mygtuku – arba + nustatykite laiką.
2. Norėdami patvirtinti, spustelėkite mygtuką ☺. Ekrane bus parodytas esamas paros laikas.

Vandens kietumo nustatymas

Vandens kietumą nustatykite pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 21 psl.

Nuostata	Vandens kietumo diapazonas		
	mmol/l	Lietuvių k. (°dH)	Prancūzų k. (°fH)
☺ 110 = suminkštintas	-	-	-
☺ 111 = minkštas	iki 1,3	iki 7,3	iki 13
☺ 112 = vidut.	1,3-2,5	7,3-14	13-25

Nuostata	Vandens kietumo diapazonas		
	mmol/l	Lietuvių k. (°dH)	Prancūzų k. (°fH)
☺ 113 = kietas	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
☺ 114 = labai kietas	virš 3,8	virš 21,3	virš 38

Kameros ir priedų valymas

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

Kameros valymas

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

1. Išimkite iš kameros priedą.
2. Iš kameros išimkite pakuotės likučius, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukus.
3. Prieš įjungdami kaitinimą, lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.
4. Pripildykite vandens bakelį. → "Vandens bakelio pripildymas" 16 psl.
5. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą, temperatūrą ir garų srauto funkciją. → "Prietaiso valdymas" 15 psl. → "Garai" 16 psl.

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

Kaitinimo būdas	Karšto oro srautas ☺, naudojant garų srauto funkciją ☺ (stiprus)
Temperatūra	200 °C
Trukmė	30 minučių

6. Pakepę su garų srauto funkcija, toliau kepkite be garų srauto funkcijos.
7. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą, temperatūrą ir kepimą be garų srauto funkcijos.

Kepimas nenaudojant garų srauto funkcijos

Kaitinimo būdas	Viršutinis / apatinis kaitinimas ☺
Temperatūra	240 °C
Trukmė	30 minučių

8. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
9. Pasibaigus nurodytai trukmei, išjunkite prietaisą.
10. Palaukite, kol kamera atvės.
11. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
12. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą. → "Po kiekvieno darbo su garais režimu" 17 psl.

Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste arba minkštu šepetiu.

Prietaiso valdymas


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

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

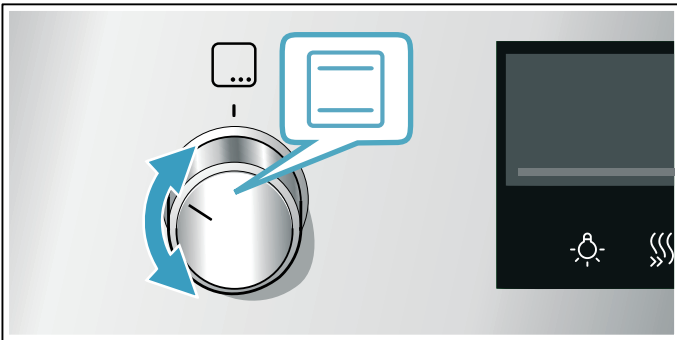
Įjungti ir išjungti prietaisą galite funkcijų pasirinkimo rankenėle. Prietaisas įsijungs vos tik pasuksite rankenėlę iš nulinės padėties. Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę visada sukite į nulinę padėtį.

Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

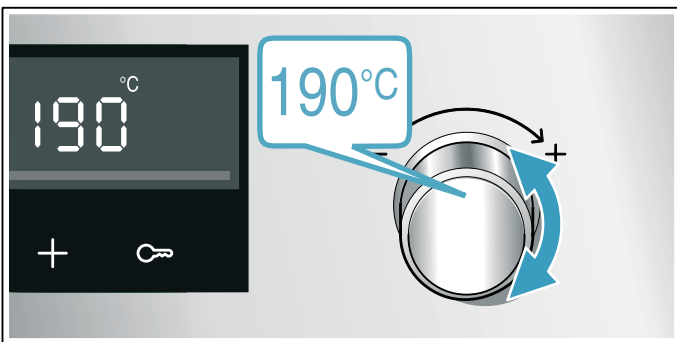
Prietaisą galite lengvai reguliuoti funkcijų ir temperatūros parinkties rankenėle. Informaciją apie tai, kuris kaitinimo būdas geriausiai tinka konkrečiam patiekalui, rasite šio vadovo pradžioje.

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

1. Funkcijų pasirinkimo priemone nustatykite kaitinimo būdą.



2. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.



Po kelių sekundžių prietaisas pradeda 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" 18 psl.

Keitimas



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

Jeigu pakeisite kaitinimo būdą, temperatūra pasikeis atitinkamai pagal nustatytąją 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 . Įdėkite patiekalą į orkaitę.

Garai

Valgių ruošimas su garų funkcija.

Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti. Prieš ištuštinami vandens bakelį leiskite jam atvėsti.

Ruošimas garuose, naudojant garų srauto funkciją

Kai garinant naudojami papildomi garai, prietaisui veikiant įvairiais intervalais į kamerą išleidžiami garai. Dėl to paruošimo rezultatas yra geresnis.



Ant Jūsų ruošiamo maisto

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

Naudokitės lentelėse pateiktais duomenimis. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 35 psl. → "Programos" 31 psl.




Garų intensyvumas

Įjungus garų funkciją, galima rinktis skirtingą garų tiekimo intensyvumą:


- silpnai = 
- intensyviai = 

Tinkami kaitinimo būdai

Naudodami toliau nurodytus kaitinimo būdus, galite įjungti garų tiekimą:


- 3D karš. or. 
- Viršutinis / apatinis kaitinimas 
- Kepimas keptuvu su oro maišymu 

Paleistis

1. Pripildykite vandens bakelį.
2. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
Pastaba. Naudojimo su garais temperatūra gali būti nuo 80 iki 240 °C.
3. Paleiskite mygtuką  ir įjunkite norimą garų tiekimo intensyvumą.

Prietaisas įjungia darbo režimą.

Garų tiekimo nutraukimas


Norėdami anksčiau laiko nutraukti garų tiekimą, lieskite mygtuką  tiek kartų, kol garų tiekimas bus išjungtas.

Pastaba. Režimas tęsiamas toliau be garų funkcijos.


Baigti

Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę visada sukite į nulinę padėtį. → "Po kiekvieno darbo su garais režimo" 17 psl.

Atšviežinimas

Įjungę kaitinimo būdą „Pašildymas “ galite pašildyti išvakarėse paruoštus patiekalus arba kepinius juos tausodami. Garų tiekimas prijungiamas automatiškai.

Paleistis

1. Palaukite, kol kamera atvės.
2. Pripildykite vandens bakelį.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite pašildymo funkciją .
4. Temperatūros parinkties rankenėlę nustatykite temperatūrą.

Prietaisas įjungia darbo režimą.

Baigti

Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę visada sukite į nulinę padėtį. → "Po kiekvieno darbo su garais režimo" 17 psl.

Vandens bakelio pripildymas

Įsitikinkite, kad nustatytas teisingas vandens kietumo laipsnis. → "Pagrindiniai nustatymai" 21 psl.

Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!

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

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Dėmesio!

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.

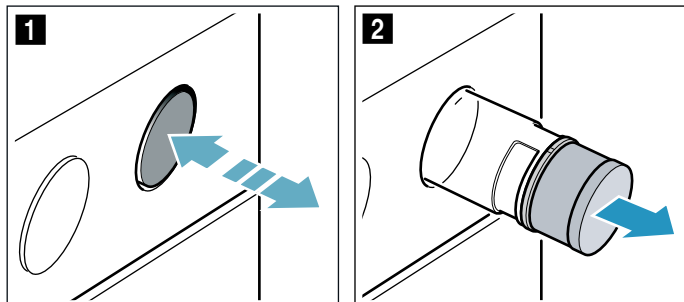
Nenaudokite destiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.

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

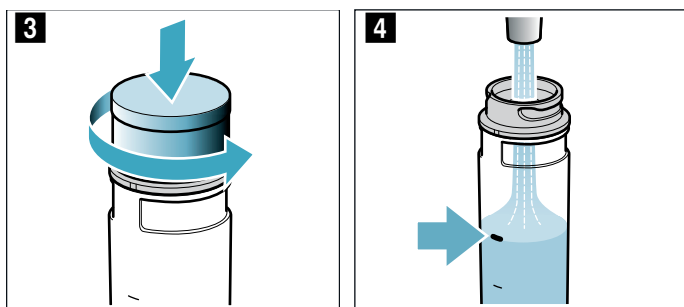
Pastabos

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

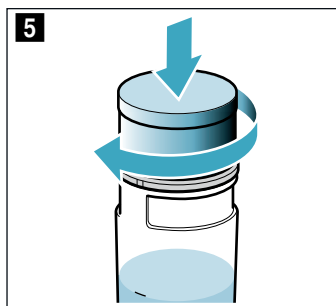
1. Paspauskite vandens bakelį (1 pav.).
2. Ištraukite vandens bakelį (2 pav.).



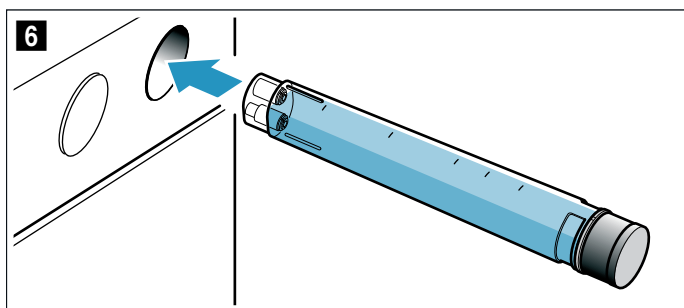
3. Paspauskite vandens bakelio dangtį, palaikykite jį ir pasukite (3 pav.).
4. Pripilkite vandens (4 pav.).



5. Pasukite vandens bakelio dangtį (5 pav.).



6. Vandens bakelį vėl įstatykite į angą ir paspauskite, kad jis užsifiksuotų (6 pav.).



Vandens bakelio papildymas

Jei vandens bakelis yra tuščias, pasigirsta signalas ir ekrane atsiranda simbolis „pripildyti vandens bakelį“.

1. Išimkite vandens bakelį ir papildykite vandens.
2. Įstatykite pripildytą vandens bakelį.

Pastaba. Jei nepripildysite vandens bakelio, darbo režimas be garinimo funkcijos palaikymo tęsis toliau.

Po kiekvieno darbo su garais režimo

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti. Prieš ištuštinami vandens bakelį leiskite jam atvėsti.

Dėmesio!

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

Po kiekvieno darbo režimo su garais likęs vanduo pumpuojamas atgal į vandens bakelį. Paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite. Kameroje lieka drėgmė. Kameros džiovinimas.

Pastaba. Kalkių dėmes nuvalykite acte suvilgyta servetėle, paskui išvalykite švariu vandeniu ir nusausinkite minkšta šluoste.

Vandens bakelio ištuštinimas

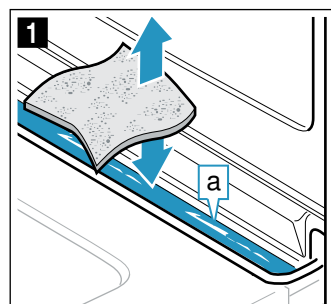
Dėmesio!

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

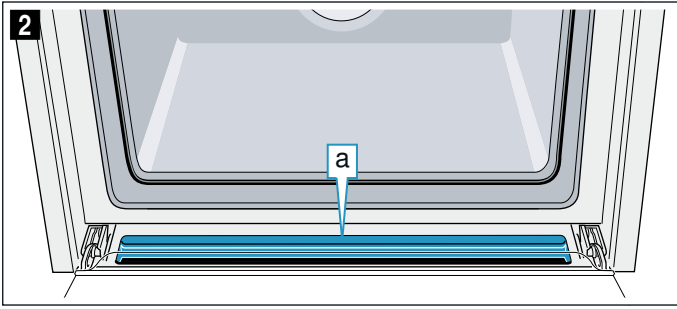
1. Paspauskite vandens bakelį.
2. Ištraukite vandens bakelį.
3. Atsukite vandens bakelio dangtį.
4. Ištuštinkite vandens bakelį, išplaukite plovimo priemone ir kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.
5. Visas dalis nusausinkite minkšta servetėle.
6. Nusausinkite dangtelio tarpinę.
7. Išdžiovinkite atidarę dangtelį.
8. Uždėkite dangtelį ant vandens bakelio ir prisukite.
9. Įstatykite vandens bakelį.

Lašelių latako džiovinimas

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Atidarykite prietaiso dureles.
3. Lašelių latake **a** esantį vandenį sugerkite kempine ir atsargiai išvalykite (1 pav.).



Lašelių latakas **a** yra po kamera (2 pav.).



Kameros išsausinimas ranka

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Išvalykite iš kameros nešvarumus.
3. Nusausinkite kamerą kempine.
4. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1 valandą, kad kamera visiškai išsausėtų.

Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.

Laiko funkcija	Paskirtis
Trukmė	Pasibaigus nustatytai trukmei, prietaisas užbaigia darbo režimą.
Pabaiga	Įveskite trukmę ir pageidaujamą pabaigos laiką. Prietaisas įsijungia 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 galėsite paspaudę mygtuką . Nustatę laiką galėsite 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" 21 psl.

Trukmės nustatymas

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

Atsižvelgiant į tai, kurį mygtuką spaudžiate pirmiausia, rekomenduojama trukmė keičiama 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 . Ekrane parodyta trukmė .



3. Mygtuku – arba + nustatykite trukmę.



Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti. Ekrane skaičiuojama trukmė.

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

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

Norėdami atšaukti trukmę ir nustatyti ją į nulį, spustelėkite mygtuką –. Prietaisas toliau kaista.

Laiko funkcijos iškvietimas

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

Norėdami gauti skirtingas laiko funkcijos reikšmes, palieskite mygtuką ☰, kol įsižiebs norimas simbolis.

Pabaigos laiko nustatymas

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

Pastabos

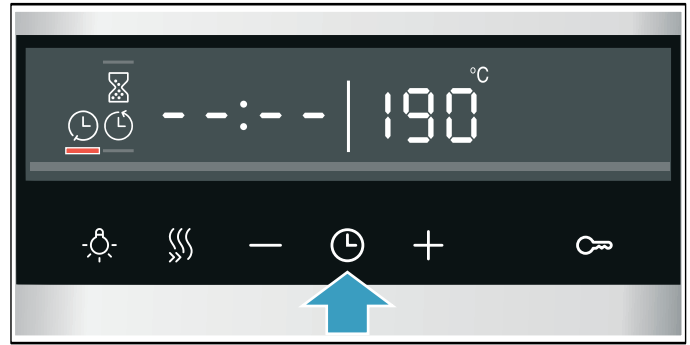
- Atkreipkite dėmesį, kad maisto produktų negalima ilgai laikyti orkaitėje, nes jie gali sugesti.
- Pabaigos laiko negalima nustatyti, jei darbo režimas jau pradėjo veikti. Priešingu atveju paruošimo rezultatas būtų netinkamas.

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

Pavyzdys paveikslėlyje: yra 10.30 val., nustatyta 45 minučių trukmė, 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 pradeda skaičiuoti trukmė.

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 pakeitimas perimamas. Jei pradėta skaičiuoti trukmė, pabaigos laiko pakeisti nebegalima. Priešingu atveju nebeatitiktų paruošimo rezultatas.

Norėdami atšaukti pabaigos laiką ir nustatyti jį iš naujo, t. y. prie esamo laiko pridėti trukmę, spustelėkite mygtuką –. Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.

Laiko funkcijos iškvietimas

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

Norėdami 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. Laikmačiui 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 pakeitimas patvirtinamas.

Norėdami 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.

Norėdami 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 blyksėti.
 2. Patvirtinkite mygtuku ☹.
- Prietaisas perima nustatytą paros laiką.

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas bus rodomas ekrane, ar ne. → "Pagrindiniai nustatymai" 21 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.

Apsauga nuo vaikų

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

Pastabos

- Pagrindinių nuostatų sąrašė galite nustatyti, ar galima įjungti apsaugos nuo vaikų funkciją. → "Pagrindiniai nustatymai" 21 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 prirėikus galėsite pakeisti.

Pagrindinių nuostatų sąrašas

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

Pagrindinė nuostata	Parinktis
c01 Signalo trukmė pasibaigus nustatytam laikui arba žadin-tuvo laikui	1 = apytiksliai 10 sekundžių 2 = apytiksliai 30 sekundžių* 3 = apytiksliai 2 minutes
c02 Laukimo laikas, kol bus per- imta nuostata	1 = apytiksliai 3 sekundės* 2 = apytiksliai 6 sekundės 3 = apytiksliai 10 sekundžių
c03 Mygtukų tonas spaudžiant mygtuką	0 = išjungta 1 = įjungta*
c04 Ekranų 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 ventiliatorių inerci- nio veikimo laikas	1 = trumpai 2 = vidutiniškai* 3 = ilgai 4 = labai ilgai
c09 Įmontuoti teleskopiniai bėge- liai**	0 = ne* (naudojant rėmą ir 1-gubus bėgelius) 1 = taip (naudojant 2-gubus ir 3-gubus bėgelius)
c10 Šabo nuostatas yra	0 = ne* 1 = taip
c11 Vandens kietumas**	0 = suminkštintas 1 = minkštas (iki 1,3 mmol/l) 2 = vidutiniškai (1,3– 2,5 mmol/l) 3 = kietas (2,5–3,8 mmol/l) 4 = labai kietas* (virš 3,8 mmol/l)
c12 Visoms reikšmėms gražinti gamyklinius nuostatus	0 = ne* 1 = taip



* Gamyklinis nuostatas (gamykliniai nuostatai priklauso nuo prietai-
so tipo)

** Prieinama ne visiems prietaisų tipams.

Pastaba. Jei Jūsų prietaise yra funkcija „Home Connect“, jos nuostatas rasite savo prietaiso pagrindinių nuostatų pabaigoje. „Home Connect“ nuostatos prasideda simboliu **HC**.

Pagrindinių nuostatų keitimas

Funkcijų parinkties rankenėlė turi būti nulinėje padėtyje.

1. Spauskite mygtuką  apie 4 sekundes. Ekranė pasirodo pirmoji pagrindinė nuostata, pavyzdžiui, **c01**.
2. Jei reikia, nuostatą pakeiskite temperatūros nustatymo rankenėle.
3. Mygtuku **+** galite pereiti prie kitos pagrindinės nuostatos.
4. Mygtuku **-** arba **+** galite pereiti per visas pagrindines nuostatas ir, jei reikės, pakeisti jas temperatūros nustatymo rankenėle.
5. Kai baigę norėsite 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.



Šabo nustatymas

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

Šabo nuostato įjungimas

Kad galėtumėte naudoti šabo nuostatą, jį turite aktyvinti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 21 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 rankenėle 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

Įjungę nuostatų keisti nebegalėsite.

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



Valymo priemonės

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

Tinkamos valymo priemonės

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

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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



Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Sritis

Valymas

Prietaiso išorė

Priekinė dalis iš nerūdijančiojo plieno	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų nerūdijančiajam plienui, tinkančių šiltemis paviršiams valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Plastikas	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.
Lakuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.

Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant valdymo skydelio, nedelsdami jį nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.
Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančio plieno.
Durelių rankenėlė	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlės, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.

Prietaiso vidus

Emaliuoti ir savaime išsivalantys paviršiai	Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl kameros paviršių, pateiktas po lentele.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
Durelių tarpiklis Nenuimkite!	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.
Durelių danga	Iš nerūdijančio plieno: naudokite nerūdijančio plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių. Iš plastiko: valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Valydami nuimkite durelių dangtį.
Rėmai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.
Bėgelių sistema	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!
Priedai	Karštas plovimo šarmas: Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.

Vandens bakelis	Karštas šarmas Norėdami pašalinti plovimo priemonės likučius, nuvalykite šluoste ir kruopščiai išskalaukite švari vandeniu. Nusausinkite minkšta šluoste. Išdžiovinkite atidarę dangtelį. Nusausinkite dangtelio tarpinę. Neplaukite indaplovėje!
-----------------	--

Pastabos

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

Kameros paviršiai

Kameros galinė sienelė, dugnas ir šoninės sienelės išsivalo savaime. Ši savybė atpažįstama pagal šiurkštų paviršių.

Kameros dugnas dengtas emaliu ir jo paviršius yra lygus.

Emaliuotų paviršių valymas

Lygius emaliuotus paviršius valykite plovimo servetėle, suvilgyta karštu plovimo šarmu arba vandeniu su actu. Nusausinkite minkšta servetėle.

Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką arba orkaitės valiklį.

Dėmesio!

Niekada nenaudokite orkaitės valiklio šiltoje kameroje. Gali būti pažeidžiama emalė. Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite visus likučius iš kameros ir nuo prietaiso durelių.

Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų.

Pastaba. Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jei reikia, likučius galite pašalinti citrinų sultimis.

Savaime išsivalančių paviršių valymas

Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu, matiniu keraminiu sluoksniu. Kai prietaisas veikia, šis sluoksnius sugeria kepant tykštančius riebalų pusrslus ir juos suskaido.

Jei savaime išsivalantys paviršiai nebegali tinkamai nusivalyti ir atsiranda tamsių dėmių, šiuos paviršius galite nuvalyti įjungę valymo funkciją. Atkreipkite dėmesį į atitinkamuose skyriuose pateiktus duomenis.

→ "Valymo funkcija" 24 psl.

Dėmesio!

Savaime išsivalančių paviršių nevalykite orkaitių valikliu. Paviršiai bus pažeisti. Jei ant šių paviršių patektų orkaitių valiklio, nedelsdami nuvalykite vandeniu ir jį pašalinkite vandenį sugeriančia servetėle. Netrinkite ir nenaudokite šveičiamųjų pagalbinių valymo priemonių.

Prietaiso švaros palaikymas

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

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti. 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 universalajame padėkle.
- Kepkite tinkamame inde, pvz., keptuve.

Valymo funkcija



Jūsų prietaise yra darbo režimai „EcoClean“ ir „Kalkių šalinimas“. Kameros savaime išsivalantys paviršiai išvalomi įjungus valymo funkciją „EcoClean“. Įjungus darbo režimą „Kalkių šalinimas“ iš garintuvo pašalinamos kalkės.


„EcoClean“

Kameros savaime išsivalantys paviršiai išvalomi įjungus valymo funkciją „EcoClean“.

Savaime išsivalantys paviršiai (galinė sienelė, viršus ir šoninės sienelės) padengti akytu, matiniu keraminiu sluoksniu. Kepant kepinus, mėsą ir veikiant griliui, šis sluoksnis sugeria kepatų tykstančius riebalų purslus ir juos suskaido. Jei paviršių nebegalite tinkamai nuvalyti ir atsiranda tamsių dėmių, šiuos paviršius galite nuvalyti įjungę valymo funkciją.

Rekomendacija išvalyti

Prietaisas įrašo veikimo režimą ir trukmę. Atsiradus nuorodai „Rekomendacija išvalyti“, išjungto prietaiso ekrane atsiranda . Nuorodą galite ištrinti paspaudę bet kurį mygtuką, išskyrus mygtuką . Pasirodo komanda, tačiau rekomendacijos nuoroda bus rodoma tol, kol bus iki galo atlikta valymo funkcija.

Pastaba. Jūs galite nustatyti iš naujo rekomenduojamo valymo skaitiklį, maždaug 4 sekundes laikykite nuspaudę mygtuką .

Die Aufforderung erscheint nicht mehr, bis das Gerät erneut entsprechend viele Gerätebetriebe erfasst hat.

Dėmesio!

Es können Schäden an den selbstreinigenden Flächen im Garraum entstehen, wenn Sie der Aufforderung zur Reinigungsempfehlung nicht nachkommen.

Wenn Ihr Gerät vorzeitig stark verschmutzt, z. B. durch fetthaltiges Geflügel oder Braten, oder wenn Sie dunkle Flecken an den selbstreinigenden Flächen feststellen, warten Sie mit der Reinigung nicht bis die Aufforderung erscheint. Kuo dažniau naudosite valymo funkciją, tuo ilgiau savaime išsivalantys paviršiai galės išsivalyti savaime. Sie können den Garraum jederzeit nach Bedarf mit der Reinigungsfunktion reinigen.

Prieš įjungiant valymo funkciją

Iš kameros išimkite rėmą, bėgelius, priedus ir indus.

Kameros dugno ir prietaiso vidinių durelių valymas

Nuo kameros dugno, prietaiso vidinių durelių ir kameros apšvietimo nuvalykite didžiausius nešvarumus. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.

Dėmesio!

Savaime išsivalančių paviršių nevalykite orkaitių valikliu. Paviršiai bus pažeisti. Jei ant šių paviršių patektų orkaitių valiklio, nedelsdami nuvalykite vandeniu ir jį pašalinkite vandenį sugeriančia servetėle. Netrinkite ir nenaudokite šveičiamųjų pagalbinių valymo priemonių.

⚠ Išpėjimas – Pavojus nudegti!

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

Valymo funkcijos nustatymas

Prieš nustatydami valymo funkciją įsitikinkite, kad atsižvelgėte į visas paruošimo darbų nuorodas.

Valymo funkcija nustatyta 1 valandai. Šios trukmės keisti negalima.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite valymo funkcijas . Ekrane pasirodo simbolis ir valymo funkcijos. Pažymėta pirmoji valymo funkcija.
2. Tol spauskite mygtuką **+** arba **-**, kol bus pažymėtas simbolis . Ekrane pasirodo trukmė.
3. Pasukite temperatūros pasirinkimo jungiklį. Ekrane pasirodo .

Po kelių sekundžių įsijungia valymo funkcija. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Veikiant valymo funkcijai, vėdinkite virtuvę.

Pasibaigus valymo funkcijai pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo nulinė trukmė. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite iki nulinės padėties ir išjunkite prietaisą.

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.

Įjungus prietaise nustatomas laukimo režimas.

Keitimas ir nutraukimas

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

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

Pasibaigus valymo funkcijai

Kamerai atvėsus, jei reikia, drėgna šluoste iššluostykite orkaitės viduje likusius pelenus.

Pastaba. Eksploatuojant ir veikiant valymo funkcijai, ant paviršių gali atsirasti rausvų dėmių. Tai yra ne rūdys, o maisto produktų likučiai. Šios dėmės nėra kenksmingos sveikatai ir netrukdo nusivalyti savaime išsivalantiems paviršiams.

Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

Kalkių šalinimo iš prietaiso dažnumas priklauso nuo naudojamo vandens kietumo. Jeigu iš prietaiso būtina pašalinti kalkes, ekrane pasirodo simbolis .

Kalkių šalinimą sudaro 4 etapai. Higienos sumetimais kalkių šalinimas turi būti atliktas iki galo, kad prietaisą būtų galima naudoti toliau. Kalkių šalinimas iš viso trunka apie 90–110 minučių:

- Pirmasis etapas (1_4): kalkių šalinimas (apie 65 minučių), tada ištuštinkite vandens bakelį ir įpilkite vandens
- Antrasis etapas (2_4): praskalaukite (apie 9 minutes), tuomet ištuštinkite vandens bakelį ir pripildykite jį
- Trečiasis etapas (3_4): išskalaukite (apie 9 minutes), tada ištuštinkite vandens bakelį ir įpilkite vandens
- Ketvirtas etapas (4_4): išskalaukite (apie 9 minutes), tuomet ištuštinkite vandens bakelį ir nusauskite

Įjunkite kalkių šal. funkciją**Dėmesio!**

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

Pastaba. Per visą kalkių šalinimo procesą į vandens bakelį pripilkite ne daugiau kaip 150 ml skysčio.

Pirmasis etapas (1_4)

1. Kalkių šalinimo tirpalą sumaišykite su 100 ml vandens ir 50 ml skystos kalkių šalinimo priemonės.
2. Į vandens bakelį įpilkite kalkių šalinimo tirpalo ir įdėkite bakelį.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite valymo funkciją . Ekrane pasirodo simbolis ir valymo funkcijos. Pažymėta pirmoji valymo funkcija.
4. Tol spauskite mygtuką **+** arba **-**, kol bus pažymėtas simbolis .
5. Pasukite temperatūros pasirinkimo jungiklį. Ekrane rodoma „0n“. Po kelių sekundžių prasideda kalkių šalinimas.
6. Pasibaigus kalkių šalinimui, ekrane rodoma „2_4“. Vandens bakelį išimkite ir kruopščiai išplaukite vandeniu.

Antrasis etapas (2_4)

1. Į vandens bakelį įpilkite 150 ml vandens ir įstatykite į prietaisą.
2. Pasibaigus skalavimui, ekrane pasirodo „3_4“. Vandens bakelį išimkite ir kruopščiai išplaukite vandeniu.

Trečiasis etapas (3_4)

- Į vandens bakelį įpilkite 150 ml vandens ir įstatykite į prietaisą.
- Pasibaigus skalavimui, ekrane rodoma „4_4“. Vandens bakelį išimkite ir kruopščiai išplaukite vandeniu.

Ketvirtasis etapas (4_4)

- Į vandens bakelį įpilkite 150 ml vandens ir įstatykite į prietaisą.
- Skalavimo pabaigoje ekrane rodoma „00:00“. Vandens bakelį išimkite ir kruopščiai išplaukite vandeniu.

Po kalkių šalinimo

- Išdžiovinkite vandens bakelį.
 - Vėl įstatykite vandens bakelį.
- Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl parengtas naudoti.

Kalkių šalinimo nutraukimas

Jei kalkių šalinimo funkcija nutraukiama (pvz., nutrūkus elektros srovės tiekimui arba išjungus prietaisą), vėl įjungus prietaisą ekrane rodomas kalkių šalinimo simbolis. Jums nurodoma praskalauti tris kartus. Kol nepasibaigs trečiasis skalavimo procesas, kiti darbo režimai blokuojami. Jei nustatysite kitą eksploataavimo režimą, ekrane pasirodys „C In“ (Cleaning). Praskalavę pakartokite nenutrūkstamą kalkių šalinimo procesą.

- Ištuštinkite vandens bakelį ir kruopščiai išskalaukite vandeniu.
- Įstatykite tuščią vandens bakelį.
- Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kalkių šalinimo funkciją.
- Pasukite temperatūros pasirinkimo jungiklį. Ekrane pasirodo „0n“. Po kelių sekundžių likęs skystis siurbiamas atgal.
- Vandens bakelį ištuštinkite ir kruopščiai išplaukite jį vandeniu.
- Praskalaujant garų sistemą atlikite tris kalkių šalinimo skalavimo etapus.
- Vėl įjunkite kalkių šal. funkciją.

Rėmai

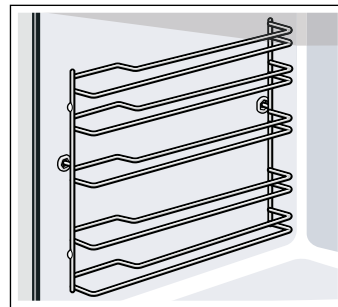
Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip iškabinti ir valyti rėmą.

Rėmo iškabimas ir įkabimas

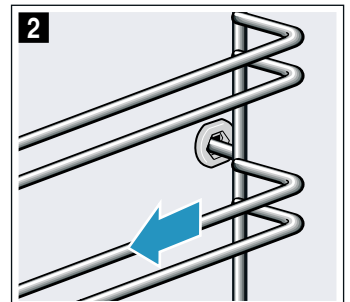
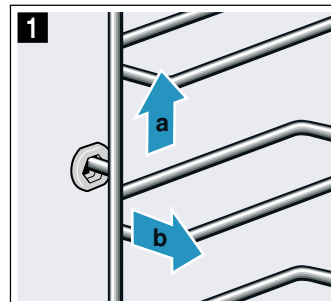
Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Rėmo iškabimas



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

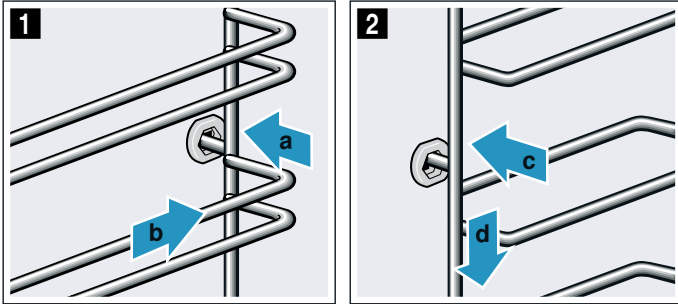


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

Rėmo įkabinimas

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

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



Prietaiso durelės

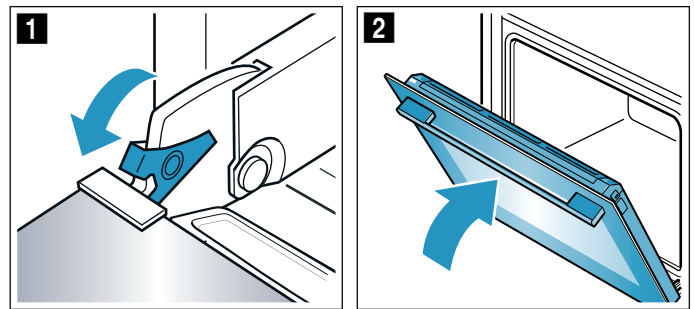
Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip valyti prietaiso dureles.

Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

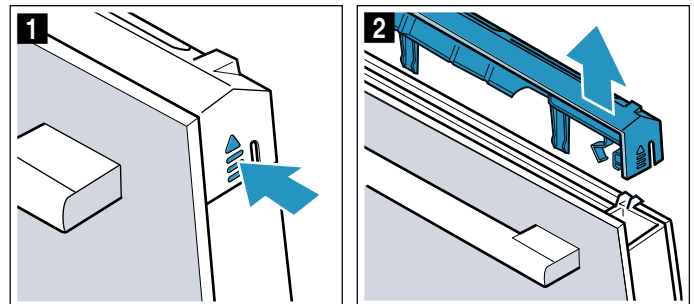
Prietaiso durelių užfiksavimas

1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Uždarykite prietaiso dureles iki galo (2 pav.).

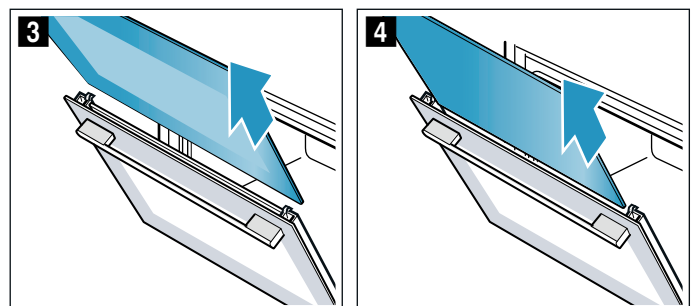


Stiklų išmontavimas

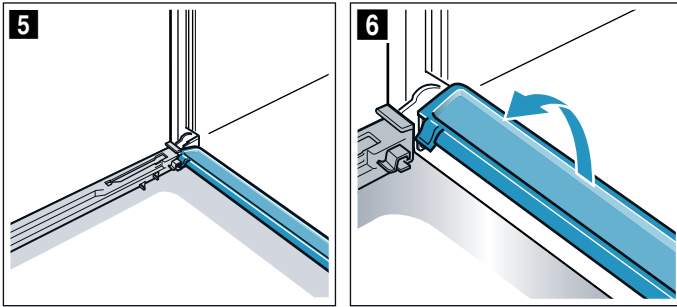
1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spustelėkite dangčio kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Nuimkite dangtį (2 pav.).



4. Išorinį stiklą išimkite (3 pav.) ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.
5. Vidinį stiklą išimkite (4 pav.) ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.



- Norėdami išvalyti, kondensato juostelę galite išimti. Tam turite visiškai atversti prietaiso dureles (5 pav.).
- Atlenkite kondensato juostelę į viršų ir ištraukite (6 pav.).



Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste. Nuvalykite kondensato juostelę šluoste ir karštu ploviklio šarmu.

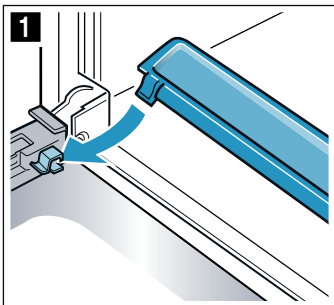
⚠ Įspėjimas

Pavojus susižaloti!

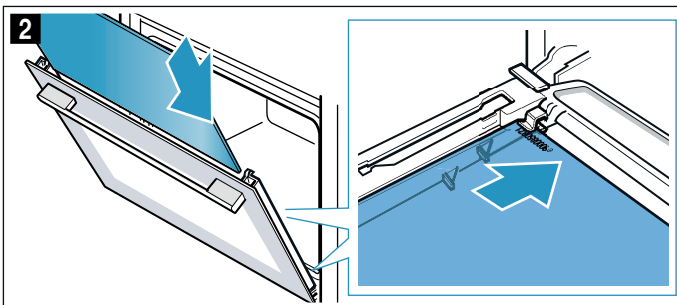
- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios. Mūvėkite apsaugines pirštines.

Stiklų įmontavimas

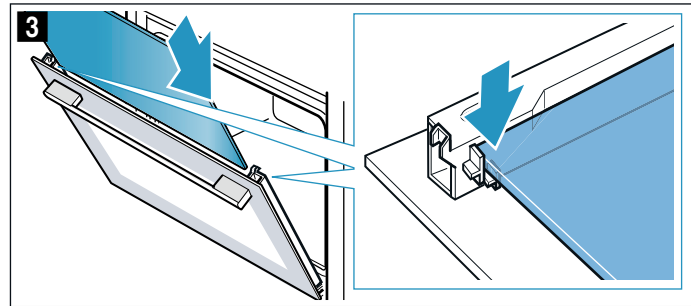
- Visiškai atverkite prietaiso dureles ir vėl įstatykite kondensato juostelę. Juostelę įstumkite įstrižai ir pasukite žemyn (1 pav.).



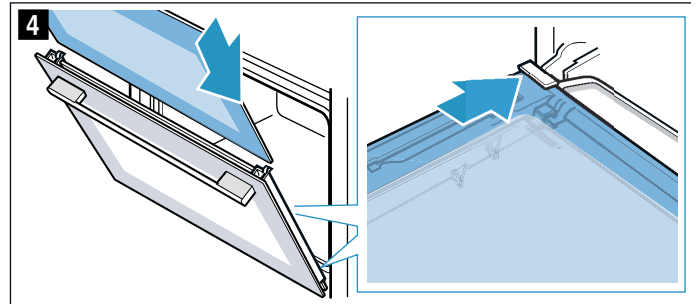
- Įstumkite vidinį stiklą ir stebėkite, kad stiklas laikiklio apačioje būtų tinkamai įstumtas (2 pav.).



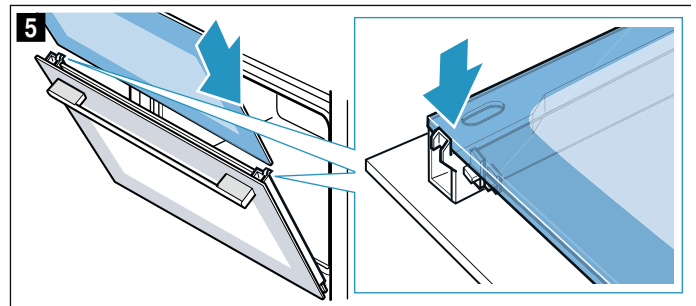
- Viršuje spustelėkite vidinį stiklą (3 pav.).



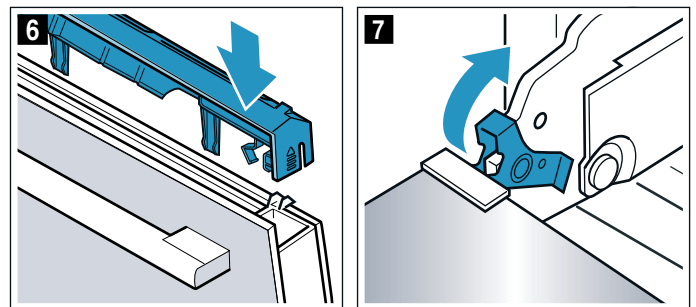
- Įstumkite išorinį stiklą ir stebėkite, kad stiklas laikiklio apačioje būtų tinkamai įstumtas (4 pav.).



- Viršuje spustelėkite išorinį stiklą (5 pav.).



- Uždėkite dangtį ir jį spustelėkite; turite išgirsti, kad užsifiksavo (6 pav.).
- Vėl iki galo atverkite prietaiso dureles.
- Užlenkite fiksavimo svirtis kairėje ir dešinėje pusėse (7 pav.).



- Uždarykite prietaiso dureles.

Dėmesio!

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

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

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" 35 psl.*

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Neveikia prietaisas.	Sugedo saugiklis.	Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Darbo režimas, naudojant garų srauto funkciją, neįsijungia.	Vandens bakelis tuščias.	Pripildykite vandens bakelį.
	Kalkių šalinimo funkcija blokuoja darbo režimus su garais.	Pašalinkite kalkes.
	Pažeista garinimo sistema.	Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
Naudojant garų srauto funkciją paruoštas patiekalas yra per drėgnas arba per sausas.	Parinktas netinkamas garų intensyvumas.	Parinkite didesnį arba mažesnį garų intensyvumą.
Ruošiant garuose iš ventiliacijos angų skverbiasi garai.	Tai yra įprasta.	Negalima pašalinti.
Nepertraukiamai šviečia simbolis „Pripildykite vandens bakelį“	Vandens bakelyje nėra vandens.	Pripildykite vandens bakelį.
	Vandens bakelis įstumtas ne iki galo.	Įstumkite vandens bakelį iki galo.
	Sugedo jutiklis.	Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
	Nesandarus vandens bakelis.	Užsakykite naują vandens bakelį.
Ekrane mirksi paros laikas.	Nutrūko el. srovės tiekimas.	Iš naujo nustatykite paros laiką.

Negalima nustatyti prietaiso parametrų. Ekrane šviečia rakto simbolis arba SAFE .	Aktyvi apsauga nuo vaikų.	Apsaugą nuo vaikų išaktyvinsite maždaug 4 sekundes paspaudę mygtuką su rakto simboliu.
Ekrane pasirodo CL .	Rekomendacija išvalyti.	Pilnai atlikite valymo funkciją. Rekomendacijos nuorodą galima pašalinti bet kuriuo mygtuku. Tačiau, rekomendacijos nuoroda bus rodoma tol, kol bus iki galo atliktas valymo funkcija.
Ekrane pasirodo kalkių šalinimo simbolis.	Prietaisas užkalkėjo.	Pilnai atlikite kalkių šalinimo funkciją. → <i>"Valymo funkcija" 24 psl.</i>
Ekrane pasirodo in .	Šalinant kalkes nutrūko srovės tiekimas arba prietaisas išsijungė.	Pilnai atlikite funkciją „Nutraukti kalkių šalinimą“. → <i>"Valymo funkcija" 24 psl.</i>
Ekrane rodoma ES 1-22 .	Garų sistemoje per daug vandens. Vandens negalima pumpuoti atgal į vandens bakelį.	Ištuštinkite vandens bakelį ir įdėkite atgal. Spustelėkite mygtuką  . Iš naujo nustatykite laiką. Įjunkite ir išjunkite prietaisą. Iki galo įvykdysite funkciją „Nutraukti kalkių šalinimą“. → <i>"Valymo funkcija" 24 psl.</i>
Prietaisas nekaista. Ekrane mirksi dvitaškis. Bei manchen Geräten erscheint zusätzlich ein d im Display.	Aktyvintas parodomasis režimas.	Prietaisą trumpam atjunkite nuo tinklo (saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį) ir paskui per apytiksliai 5 minutes pagrindiniuose nuostatuose c 13 arba cb nustatykite vertę 0 ir išaktyvinkite parodomąjį režimą. → <i>"Pagrindiniai nustatymai" 21 psl.</i>


Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

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.

Ekrane rodomi klaidų pranešimai

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

It Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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" 31 psl.

4. Vėl prisukite stiklinį dangtį. Atsižvelgiant į įrenginio tipą, stikliniame dangtyje įrengtas sandarinimo žiedas. Prieš prisukdami pakeiskite sandarinimo žiedą.
5. Išimkite virtuvinį rankšluostį ir įjunkite saugiklį.

Ilgiausia eksploataavimo trukmė

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

Ilgiausia eksploataavimo trukmė priklauso nuo įvairių prietaiso nustatymų.

Pasiekta ilgiausia eksploataavimo trukmė

Ekrane pasirodo **FB**.

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

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

Viršuje įsuktos kameros lempuotės keitimas

Sugedusią kameros lempuotę reikia pakeisti. Naudojamos temperatūrai atsparios 230 V, 25 vatų halogeninės lempuotės, kurių galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje.

Halogeninę lempuotę suimkite sausa servetėle. Dėl to lempuotės naudojimo trukmė bus ilgesnė. Naudokite tik šias lemputes.

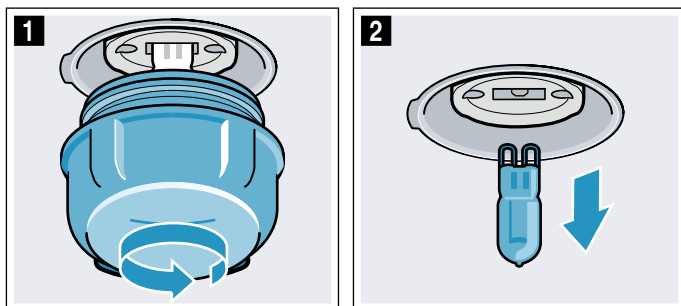
⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

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



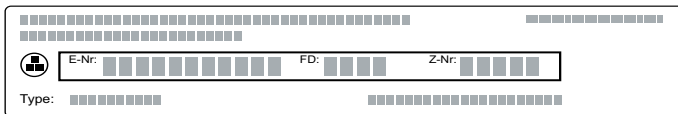
Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.

Kai kuriuose prietaisuose su garų funkcija, gaminio lentelę rasite už skydelio.



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

E Nr.	FD Nr.
-------	--------

Klientų aptarnavimo tarnyba 

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

Artimiausių visų šalių klientų aptarnavimo tarnybų kontaktinius duomenis rasite čia arba pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsime 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 atsparų 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 intensyvių karštį. Patiekalas mažiau paruduoja ir mėsos kepimas užtrunka trumpiau. Naudodami nerūdijančio plieno keptuvę programos pabaigoje nuimkite dangtį. Nustatčius grilio pakopą nuo 3 iki 8, mėsa iškeps per 10 minučių.

Jei kepatė 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 patiekalams naudokite tik šviežius maisto produktus, geriausia šaldytuvo temperatūros.

Patarimas. Labai liesa mėsa bus sultingesnė, jei ant jos uždėsite lašinių griežinėlių.

Pasverkite patiekalą. Svorio Jums reikės nustatymui. Visada nustatykite šiek tiek didesnę svorį.

Indą padėkite ant grotelių. Visada statykite į neįkaitintą kamerą.

Funkcijos su garais

Ruošiant kai kuriuos patiekalus automatiškai aktyvinama garų funkcija. Bendrosios nuorodos dėl garų funkcijos pateiktos atitinkamame skyriuje.

→ "Garai" 16 psl.

Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

Programos

Kai kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje ir uždarytoje kameroje 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 / svorio ribos	Maisto produktai	Indai	Įpilti skysčio	Kepimo lygis	Nustatymo svoris	Nuorodos
01 Mielinė pynė, mielinis žiedas* (0,6 – 1,5 kg)	-	Kepimo padėklas su kepimo popieriumi	ne	3	Tešlos svoris	Dėkite į šaltą orkaitę.
02 Tešlos kildinimas* (0,5 – 1,5 kg)	Mielinė tešla	Dubuo ant grotelių	ne	2	Tešlos svoris	Dėkite į šaltą orkaitę.
03 Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona ant kepimo padėklo* (0,5 – 2,0 kg)	-	Kepimo padėklas su kepimo popieriumi	ne	2	Tešlos svoris	Dėkite į šaltą orkaitę.
04 Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona stačiakampėje formoje* (0,8 – 2,0 kg)	-	Dėžės forma, sutepta riebalais ir pabarstyta miltais	ne	2	Tešlos svoris	Dėkite į šaltą orkaitę.
05 Balta duona ant kepimo padėklo* (0,5 – 2,0 kg)	-	Kepimo padėklas su kepimo popieriumi	ne	2	Tešlos svoris	Jeigu vienu metu kepage 2 kepalus duonos, nurodykite sunkesnio kepalų svorį
06 Rugių ir kviečių miltų duona* (0,8 – 2,0 kg)	-	Dėžės forma, sutepta riebalais ir pabarstyta miltais	ne	2	Tešlos svoris	Dėkite į šaltą orkaitę.
07 Neraugintos duonos papločiai* (0,4 – 1,0 kg)	-	Kepimo padėklas su kepimo popieriumi	ne	2	Tešlos svoris	Dėkite į šaltą orkaitę.
08 Orkaitėje keptos bulvės, nepjaust. (0,3 – 1,5 kg)	nenuluptos, krakmolingos bulvės	Universalusis padėklas	ne	3	Bendrasis svoris	-
09 Troškiny, su daržovėmis (0,5 – 2,5 kg)	vegetariškas	aukštesnis keptuvas su dangčiu	pagal receptą	2	Bendrasis svoris	Daržoves, kurių kepimo laikas yra ilgesnis (pvz., morkas), supjaustykite smulkesniais gabaliukais nei daržoves, kurių kepimo laikas yra trumpesnis (pvz., pomidorus)
10 Guliašas (0,5 – 2,5 kg)	Supjaustyta jautiena ar kiauliena su daržovėmis	aukštesnis keptuvas su dangčiu	pagal receptą	2	Bendrasis svoris	Apačioje dėkite mėsą, ant viršaus sudėkite daržoves. Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos!

* Programos su garais (darbo režimas tik su pilnu vandens bakeliu)

Programa / svorio ribos	Maisto produktai	Indai	Įpilti skysčio	Kepimo lygis	Nustatymo svoris	Nuorodos
11 Žuvis, visa* (0,8 – 1,5 kg)	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	ne	2	Žuvies svoris	Į indą dėkite plaukimo padėtyje.
12 Viščiukas, neįdarytas* (0,9 – 1,5 kg)	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	ne	2	Viščiuko svoris	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų.
13 Vištienos gabaliukai* (0,1 – 0,8 kg)	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	ne	3	Sunkiausios dalies svoris	-
14 Kalakuto krūtinėlė (0,5 – 2,5 kg)	visa, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Kalakuto krūtinėlės svoris	-
15 Antis, neįdaryta* (1,3 – 2,5 kg)	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	ne	2	Anties svoris	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų.
16 Žąsis, neįdaryta* (2,3 – 4,5 kg)	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	ne	2	Žąsies svoris	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų.
17 Žąsies šlaunelė (0,3 – 0,8 kg)	paruošta, su prieskoniais	Stiklinis keptuvas be dangčio ant grotelių	Uždenkite keptuvą dangčiu	2	Sunkiausios dalies svoris	-
18 Trošk. jautien. kepsnys (0,5 – 2,5 kg)	pvz., nugarinė, mentė, rutuliukai arba kepta marinuota mėsa	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos!
19 Jautienos karbonadas, vidutiniškai iškeptas* (0,8 – 2,0 kg)	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	ne	2	Mėsos svoris	Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos!
20 Jautienos pjautienos, vidutiniškai iškeptas* (0,5 – 2,5 kg)	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	ne	2	Mėsos svoris	Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos! Dėkite riebaline puse į viršų
21 Jautienos vyniotiniai (0,5 – 2,5 kg)	įdaryti daržovėmis arba mėsa	Keptuvas su dangčiu	Vyniotiniai, pvz., sultinyje arba vandenyje	2	Visų įdarytų vyniotinių svoris	Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos!
22 Maltos mėsos kepsnys, šviežias (0,5 – 2,5 kg)	Maltiniai iš jautienos, kiaulienos arba ėrienos	Keptuvas su dangčiu	ne	2	Kepsnio svoris	Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos!
23 Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta (0,5 – 2,5 kg)	be kaulų, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos!
24 Ėriuko koja, patroškinta (0,5 – 2,5 kg)	su kaulais, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos!
25 Veršienos kepsnys, su raumenimis (0,5 – 3,0 kg)	pvz., nugarinė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos!
26 Veršienos kepsnys, liesas (0,5 – 3,0 kg)	pvz., filė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos!

* Programos su garais (darbo režimas tik su pilnu vandens bakeliu)


Programa / svorio ribos	Maisto produktai	Indai	Įpilti skysčio	Kepimo lygis	Nustatymo svoris	Nuorodos
27 Stirnos koja (0,5 – 2,0 kg)	be kaulų, sūdyta	Keptuvas su dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	-
28 Kepta kiaulienos sprandinė* (0,8 – 2,5 kg)	be kaulų, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	ne	2	Mėsos svoris	Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos!
29 Kiaulienos kepsnys, apskrudintas* (1,0 – 2,0 kg)	pvz., mentė, su prieskoniais ir įpjauta odele	Keptuvas be dangčio arba kepimo padėklas	ne	2	Mėsos svoris	mėsą dėkite riebaline puse į viršų, odelą gerai pasūdykite
30 Kepta kiaulienos nugarinė (0,5 – 2,5 kg)	su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Jokiu būdu neapskrudinkite mėsos!

* Programos su garais (darbo režimas tik su pilnu vandens bakeliu)

Programos nustatymas

Prietaisas parenka optimalų kaitinimo būdą bei laiko ir temperatūros nuostatą. Jums tereikia nustatyti svorį.

Svoris nustatomas tik tam tikroje svorio srityje.



1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties programa .
2. Mygtuku **+** arba **-** nustatykite norimą programą.
3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle 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 paspauskite mygtuką , kol bus rodoma programa arba svoris.

Negalite keisti programų numatytosios 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. Norėdami įjungti spauskite mygtuką , kol ekrane užsidegs pabaigos simbolis. Mygtuku **+** nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.

Įjungus prietaise nustatomas laukimo režimas.

Keitimas ir nutraukimas

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

Bendrieji nurodymai

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

Jei norite 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 sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos.

Kaitinimo būdas „Švelnusis karšto oro srautas“

Švelnusis karšto oro srautas yra pažangus kaitinimo būdas, skirtas švelniam mėsos, žuvies ir kepinų ruošimui. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas yra palaipsniui ruošiamas naudojant liekamąją šilumą. Taip jis lieka sultingesnis ir mažiau paruduoja. Atsižvelgiant į ruošimo būdą ir maisto produktus, galima sutaupyti 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 įdėkite 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 naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

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

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

- aukšti kepiniai arba forma ant grotelių: 2 lygis
- žemi kepiniai arba kepimo padėklas: 3 lygis

Kepimas keliuose lygiuose

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

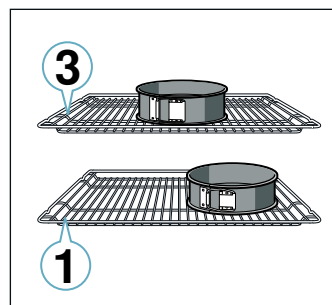
Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas trijuose lygiuose:

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

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



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" 12 psl.

Kepimo formos

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

Baltos skardos, keraminės ir stiklinės formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai.

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

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

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 mažiems 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, keraminės ir stiklinės formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai.

Pyragai kepimo formose

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		140-150	-	75-85
Plakto tešlos pyragas, papr., 2 lygmenys	Vainiko / kekso kepimo forma	3+1		140-150	-	70-85
Plakto tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	-	60-80
Torto pagrindas iš plakto tešlos	Torto pagrindo forma	3		160-180	-	20-30
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Atviro tipo pyragas	Atviro pyrago forma	3		190-210	-	25-45
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160		25-35
Keksas	Kekso forma	2		150-170		50-70
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160		40-45

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!

Į karštą kamerą 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 skirtingus kepimo etapus. Jie nurodyti lentelėje.

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

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

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

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

Pyragai ant padėklo

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	20-45
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	-	30-55
Trapios tešlos pyragas su sausu įdaru	Kepimo padėklas	2		170-190	-	30-45
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		160-170	-	35-45
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	2		160-180	-	55-95
Mielinis pyragas su sausu įdaru	Kepimo padėklas	3		150-160		20-30
Mielinis pyragas su sausu įdaru, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	20-30
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universalusis padėklas	3		180-200	-	30-55
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	40-65
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2		150-160		25-35
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		190-200*		10-15
Štrudelis, saldus	Universalusis padėklas	2		190-200	-	45-60
Štrudelis, šaldytas	Universalusis padėklas	3		200-220*	-	35-45

* iš anksto įkaitinti

Maži kepiniai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Apskritos akytos bandelės	Keksiukų padėklas	2		170-190	-	20-40
Keksiukai, 2 lygmenys	Keksiukų padėklai	3+1		160-170*	-	20-45
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-170		20-30
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	25-40
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220*		15-25
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		170-190*	-	25-45
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	5+3+1		170-190*	-	25-45
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220*		20-30
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	-	35-45

* iš anksto įkaitinti

Sausainiai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150**	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150**	25-35
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygiai	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	5+3+1		130-140**	40-55
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-160	15-25

* Iš anksto įkaitinti.

** Kaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

Patiekalas	Priedai / indas	Istūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Sausainiai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	15-25
Sausainiai, 3 lygiai	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	5+3+1		140-160	15-25
Baltymų kremas	Kepimo padėklas	3		80-90*	120-150
Baltymų kremas, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-100*	100-150
Baltymų sausainiai	Kepimo padėklas	3		90-110	20-30
Baltymų sausainiai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-110	20-35
Baltymų sausainiai, 3 lygiai	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	5+3+1		90-110	30-40

* Iš anksto įkaitinti.

** Kaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

Duona ir bandelės

Patiekalas	Priedai / indas	Istūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Duona, 750 g (stačiakampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba stačiakampė forma	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	25-35
Duona, 1000 g (stačiakampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	40-50
Duona, 1500 g (stačiakampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba stačiakampė forma	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	45-55
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		-	220-230		20-30
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		-	160-170		20-30
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		-	150-170*	-	15-25
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		-	180-200		20-30
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	2		-	150-160*	-	10-20
Bandelės, prancūziškas batonas, šaldyti, atšviežinti	Grotelės	2		-	160-170*	-	10-20
Apkepinti skrebutį, 4 vnt.	Grotelės	3		-	200-220	-	15-20
Apkepinti skrebutį, 12 vnt.	Grotelės	3		-	220-240	-	15-25

* Iš anksto įkaitinti

Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas

Patiekalas	Priedai / indas	Istūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	3		190-210	20-30
Pica, šviežia, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		180-200	30-40
Pica, šviežia, plonapadė	Picos padėklas	2		250-270*	8-13
Pica, atvėsusi	Grotelės	3		190-210	10-15
Pica, šaldyta, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	2		190-210	15-20
Pica, šaldyta, plonapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	20-25
Pica, šaldyta, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		180-200	20-25

* Iš anksto įkaitinti

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Pica, šaldyta, storapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	25-30
Mažos picos	Universalusis padėklas	3		180-200	15-20
Pikantiškas pyragas formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Apkepas su įdaru	„Tarte“ forma, juodas padėklas	2		190-210	25-35
Pyragas su įdaru	Apkepo forma	2		170-190	65-75
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	2		180-200	35-50
Burekas	Universalusis padėklas	1		180-200	40-50

* Iš anksto įkaitinti

Kepimo patarimai

Norite nustatyti, ar kepinys jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelėkite kepinį aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, kepinys iškepęs.
Kepinys sukrinta.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Arba galite nustatyti 10 °C žemesnę temperatūrą ir pailginti kepinio laiką. Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas.
Kepinys iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusį kepinį atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą kepkite universaliajame padėkle.
Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje.	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 kepinio laiką.
Visas kepinys per šviesus.	Jei ištūmimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepinio trukmę.
Kepinio viršus per šviesus, o apačia – per tamsi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Kepinio viršus per tamsus, o apačia – per šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir pailginkite kepinio laiką.
Formoje arba pailgoje formoje kepinio galas per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.
Visas kepinys per tamsus.	Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepinio laiką.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepinio popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarkykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepinio forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas. Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio.
Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame.	Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų 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 kepinus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovintais ir dėkite viršutinį sluoksnį.
Kepinys neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusį kepinį dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite kepinį ir formą kelis kartus uždenkite šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovintais.

Saldūs ir bulvių apkepai

Jūsų prietaise yra daug skirtingų kaitinimo būdų, skirtų apkepams ruošti. Lentelėse pateikti optimalūs įvairių patiekalų ruošimo nustatymai.

Apkepo ruošimas priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio.

Apkepams ir užkepėlėms naudokite platų, plokščią indą. Siauruose, aukštuose induose patiekalai ilgiau ruošiami, viršus gali sudegti.







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

Visada naudokite nurodytus kepinio lygius.

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

- Formos ant grotelių: 2 lygis
- Universalusis padėklas: 3 lygis

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		150-170		40-45
Saldus apkepas	Apkepo forma	2		170-190	-	40-60
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160-170		50-60
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio, 2 lygmenys	Apkepo forma	3+1		150-160	-	65-80

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 grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

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

→ "Priedai" 12 psl.

Atsižvelgdami į kepinio dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki ½ litro vandens. Į ją subėgs lašantis skystis. Iš šių kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera liks švaresnė.

Kepimas inde

Įspėjimas – Skylantis stiklas gali sužeisti!

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

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

Mėsos kepimas ir troškinimas garų srauto funkcija

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

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

Kepant mėsą ar žuvį, jų vartyti nereikia.

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

Ilgai ruošiant maistą su garų funkcija gali ištuštėti vandens bakelis. Prireikus jį pripildykite.

Kepimas griliu

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

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

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

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

Druska 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.

Įsmeigiamasis termometras

Atsižvelgiant į prietaiso įrangą, gali būti pridėtas įsmeigiamasis termometras. Naudodami įsmeigiamąjį 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.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Lentelėje pateikti 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 kepte 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 $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ nurodyto laiko.

Paukštiena

Kepti antį arba žąsį, odą po sparneliais subadykite. Taip ištekės riebalai.

Įpjaustykite 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.

Mėsa

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

Kepti liesą mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Ruošiant stikliniame inde, skysčio nuo dugno turėtų būti maždaug $\frac{1}{2}$ cm.

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

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

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

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

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

Paukštiena

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Veiksmai	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Viščiukas, 1,3 kg	Indas be dangčio	2	-		220-230		60-70
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Indas be dangčio	2	-		220-230		35-45
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universalusis padėklas	3	-		190-210	-	20-25
Antis, 2 kg	Grotelės	2	1		160-170		30-40
		2			160-170	-	30-40
		3			180-190	-	30-40
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g	Indas be dangčio	2	-		200-220		25-30
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2	1		140-150		30-40
		2			140-150	-	70-80
		3			180-190	-	40-50
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Indas be dangčio	2	-		180-190		45-55
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2	1		140-150		30-40
		2			170-180	-	60-70
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	2	-		240-260	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulais, 1 kg	Indas be dangčio	2	-		170-180		80-100

Mėsa

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	160-170		130-150
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., iš mentės, 2 kg	Indas be dangčio	2		1	100		15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	170-180		90-100
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės + universalusis padėklas	4*		-	3	-	20-25**
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės + universalusis padėklas	3*		-	210-220	-	40-50**
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		-	200-220	-	130-150***
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	180-200		50-60
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės + universalusis padėklas	4*		-	3	-	25-30**
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	170-180		110-130
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	150-160		150-170
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	2		-	170-180		65-75
Ėrienos nugarinė su kaulu, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	180-190	-	45-55****
Kepamosios dešrelės	Grotelės	3		-	3	-	15-20
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		-	170-180		70-80

** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 kepimo lygmenį

** Aphersti praėjus 1/2–2/3 kepimo laiko.

*** Ruošimo pradžioje į indą įpilti vandens taip, kad min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje

**** Nevartyti

Žuvis

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universalusis padėklas	2		170-180		20-30
Žuvis, kepta keptuve, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	2*		170-190	-	30-40
Žuvies filė, kepsnys, apkepintas keptuve, 2–3 cm storio	Grotelės	4**		3	-	12-22
Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	2		170-190	-	40-50
Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	2		180-200	-	55-65
Žuvies filė, troškinta, natūrali, 2–3 cm storio	Indas su dangčiu	2		170-190	-	35-45

* Universalųjį padėklą įstumti po apačia

** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 kepimo lygmenį

Kepimo ir troškinimo patarimai

Kamera tampa labai nešvari.	Patiekalą ruoškite keptuve su dangčiu ir nustatę aukštą temperatūrą arba naudokite grilio padėklą. Patiekalas geriausiai bus paruoštas grilio padėkle. Grilio padėklą galite įsigyti kaip specialųjį priedą.
Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi ir (arba) kepsnys yra per sausas.	Patikrinkite ištūmimo lygį ir temperatūrą. Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, sutrumpinkite kepimo trukmę.
Plutelė per plona.	Padidinkite temperatūrą arba pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.

Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas.	Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą ir, jei reikės, įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą naudokite didesnį kepimo indą arba, jei reikės, įpilkite mažiau skysčio.
Troškinant mėsa pridega.	Dangtis turi tikti kepimo indui ir gerai užsidaryti. Sumažinkite temperatūrą ir troškindami įpilkite daugiau skysčio.

Daržovės ir priedai

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	5		3	10-15
Keptos bulvės, perpjautos pusiau	Universalusis padėklas	3		160-180	45-60
Bulvių produktai, šaldyti, pvz., gruzdintos bulvytės, krocketai, įdaryti virtiniai, bulviniai blynai	Universalusis padėklas	3		200-220	25-35
Gruzdintos bulvytės, 2 lygiai	Universalusis kepimo padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	30-40

Desertai

Savo prietaisu galite patys gaminti suflė ir jogurtą.

Suflė

Suflė galite ruošti ir vandens vonelėje, ją padėję ant universaliojo padėklo. Universalųjį padėklą įstumkite į 2 lygį.

Jogurtas

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

1. 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C ir paskui atvėsinkite iki 40 °C. Jei naudojate UAT pieną, pakanka įkaitinti iki 40 °C.
2. Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).
3. Supilstykite į puodelius arba mažas taures ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele.
4. Puodelius arba taures statykite ant kameros dugno ir ruoškite, kaip nurodyta lentelėje.
5. Paruošę jogurtą įdėkite į šaldytuvą ir palaikykite, kol atauš.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Jogurtas	Porcijų formelės	Kameros dugnas		40-45	8-9h
Suflė porcijų lėkštėse	Porcijų formelės	2		160-180	35-45

Akrilamidas maisto produktuose

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

traškučius, gruzdintas bulvytes, skrebučius, bandeles, duoną arba mažus kepinus (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 padėklo. Padėkle kepkite 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 tinka jautriems gabalėliams (pvz., minkštiems jautienos, veršienos, kiaulienos, ėrienos ir paukštienos gabalėliams), kurie turi būti vidutiniškai iškepti arba „paruošti iki tam tikro lygio“. Mėsa lieka labai sultinga, minkšta ir švelni.

Privalumas: Jūs galite laisvai planuoti meniu, nes ilgai troškintą mėsa 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 mėsa be kaulų. Pašalinkite visas sausgysles ir riebius kraštus. Lėtai troškinant tirpstantys riebalai suteikia nemalonaus prieskonio. Galite naudoti ir prieskoniais paskanintą arba marinuotą mėsa. Nenaudokite atitirpintos mėsos.

Lėtai troškintą mėsa galima pjaustyti 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. Nedėkite šio indo į kamerą, norėdami jį pašildyti.

Indą be dangčio visada dėkite ant 2 lygio grotelių.

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

Šį režimą įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus. Įdėkite indą į kamerą ir palaukite maždaug 15 minučių, kol pakankamai įšils.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo 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, iškepta	Indas be dangčio	2		4	120*	70-80
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 6,5–8,5 cm storio, 1 kg, iškepta	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*	120-180
Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		4	80*	40-80
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
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2		4	85*	30-70
Ėriuko koja be kaulų, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	2		6-8	95*	150-210

* Iš anksto įkaitinti.

Patarimai ilgai troškinant

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

Džiovinimas

Karšto oro srautu galite puikiai džiovinti. Taip konservuojant aromatinės medžiagos išsaugomos ištraukiant vandenį.

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

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

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

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





Norėdami džiovinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

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

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

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

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

Vaisiai, daržovės ir žolelės	Priedai	Kaitini- mo bū- das	Temperatū- ra, °C	Trukmė, valando- mis
Sėklavaisiai (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

Savo prietaisu galite konservuoti vaisius ir daržoves.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Stiklainiai

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

Vienam konservavimo etapui naudokite tik vienodo dydžio užsukamuosius stiklainius, kuriuose sudėti vienodi maisto produktai. Kameroje telpa daugiausia šeši ½, 1 arba 1½ litro talpos užsukamieji stiklainiai. Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Kameroje kaistantys užsukamieji stiklainiai negali liestis.

Vaisių ir daržovių paruošimas

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

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

Vaisiai: ant užsukamuosiuose stiklainiuose sudėtų vaisių užpilkite karšto cukraus tirpalo be putų (maždaug 400 ml vienam 1 litro stiklainiui). Vienam litrui vandens:

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

Daržovės: ant užsukamuosiuose stiklainiuose sudėtų daržovių užpilkite karšto virinto vandens.

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





Marinavimo pabaiga

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

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

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

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Daržovės, pvz., morkos	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		1.	160-170	Iki virsnojimo: 30-40
				2.	120	Nuo virsnojimo: 30-40
				3.	-	Liekamoji šiluma: 30
Daržovės, pvz., agurkai	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		1.	160-170	Iki virsnojimo: 30-40
				2.	-	Liekamoji šiluma: 30
Kaulavaisiai, pvz., vyšnios, slyvos	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		1.	160-170	Iki virsnojimo: 30-40
				2.	-	Liekamoji šiluma: 35
Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		1.	160-170	Iki virsnojimo: 30-40
				2.	-	Liekamoji šiluma: 25

Tešlos kildinimas

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

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

Tešlos rauginimas

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

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

Naudojant susikaupia kondensato ir aprasoja durelių stiklas. Pasibaigus rauginimui išvalykite kamerą. Kalkių likučius ištirpinkite užpylę šiek tiek acto ir nuvalykite švairiu vandeniu.

Kepinių ruošinių kildinimas

Puodą įdėkite lentelėje nurodytame ištūmimo lygyje.

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

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė tešla, lengva	Dubuo	2		1.	35-40	25-30
	Kepimo padėklas	2		2.	35-40	10-20
Mielinė tešla, sunki ir riebi	Dubuo	2		1.	35-40	60-75
	Karščiui atsparus indas	2		2.	35-40	45-60

Atitirpinimas

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

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus ištūmimo lygius:

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

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

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

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

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

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

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Duona, bendrai	Kepimo padėklas	2		50	40-70
Pyragas, sultingas	Kepimo padėklas	2		50	70-90
Pyragas, sausas	Kepimo padėklas	2		60	60-75

Atšviežinimas

Ijungus atšviežinimo kaitinimo būdą, maistas, jį tausojant, bus pašildytas garų srautu. Jie būna skanūs ir atrodo lyg ką tik paruošti. Galima atšviežinti net išvakarėse iškeptus kepinius.

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

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

Neuždenkite atšviežinamo maisto.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Daržovės, šaldytos, 250 g	Indas be dangčio	2		120-130	5-15
Daržovės, šaldytos, 1 kg	Indas be dangčio	2		120-130	15-25
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, šaldytas, 1 porcija	Indas be dangčio	2		120-130	15-25
Sriuba, troškiny, šaldytas, 400 ml	Indas be dangčio	2		120-130	10-25
Garnyras, šaldytas, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas be dangčio	2		100-120	10-25
Apkepai, šaldyti, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		120-140	10-25
Pica, šaldyta, kepta	Grotelės	2		170-180*	5-15
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	2		150-160*	10-20
Pica, šaldyta, kepta	Grotelės	2		170-180*	10-15
Bandelės, prancūziškas batonas, šaldytas, keptas	Grotelės	2		160-170*	10-20

* iš anksto įkaitinti

Laikymas šiltai

Ijungę kaitinimo būdą „Laikymas šiltai“ galite išlaikyti šiltus jau paruoštus patiekalus. 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 prietaisą.

Pagal EN 60350-1.

Kepimas

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

Įstūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

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

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

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

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

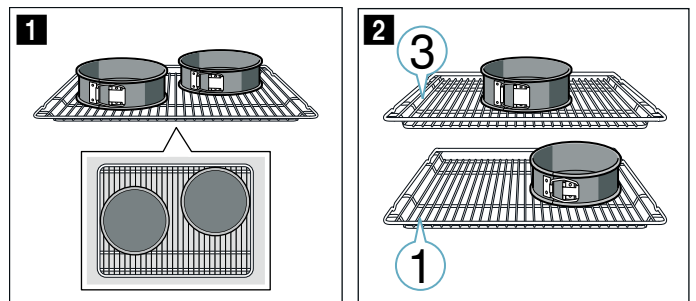
Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus. Taip paruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite elektros energijos.

Įstūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

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

Kepimas dviejuose atidaromosiose formose:

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



Pastabos

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

Kepimas griliu

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

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

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

Kepimas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	25-35
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	20-30
Forminiai sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150*	-	25-35
Forminiai sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	5+3+1		130-140*	-	35-55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150*	-	25-35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150*	-	20-30
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140*	-	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	5+3+1		140*	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm skersmens	2		160-170**	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm skersmens	2		150-160		30-35
Drėgnas biskvitas, 2 lygmenys	2 išardomos formos 26 cm skersmens	3+1		150-160**	-	35-50
Dengtas obuolių pyragas	Juodos skardos forma 20 cm skersmens	2		160-170	-	70-90
Dengtas obuolių pyragas	Juodos skardos forma 20 cm skersmens	1		190-210	-	70-80
Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys	2 juodos kepimo formos, 20 cm skersmens	3+1		160-180	-	70-90

* Kaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos

** Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos

Kepimas griliu

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Paskrudintos duonos pakepinimas	Grotelės	5		3	5-6*
Jautienos mėsainis, 12 vnt.	Grotelės	4		3	25-30**

* Neįkaitinti.

** 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



9001490739

990819