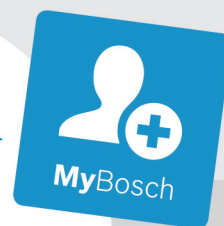




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Integruota orkaitė

HB..79...

[It] Naudojimo instrukcija

Integruota orkaitė

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4
	Svarbūs saugos nurodymai	5
	Bendroji informacija	5
	Halogeninė lemputė	5
	Įsmeigiamas termometras	6
	Valymo funkcija	6
	Galimos gedimų priežastys	6
	Bendroji informacija	6
	Aplinkosauga	7
	Energijos taupymas	7
	Ekologiškas utilizavimas	7
	Susipažinkite su prietaisu	8
	Valdymo skydelis	8
	Mygtukai ir ekranas	8
	Kaitinimo būdai ir funkcijos	9
	Temperatūra	10
	Kamera	10
	Priedai	11
	Standartiniai priedai	11
	Priedų įstūmimas	11
	Specialūs priedai	12
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	13
	Pirmasis paleidimas	13
	Kameros ir priedų valymas	13
	Prietaiso valdymas	14
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	14
	Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas	14
	Greitasis įkaitinimas	14
	Laiko funkcijos	15
	Trukmės nustatymas	15
	Pabaigos laiko nustatymas	15
	Laikmačio nustatymas	16
	Apsauga nuo vaikų	17
	Aktyvinimas ir išaktyvinimas	17
	Pagrindiniai nustatymai	17
	Pagrindinių nuostatų keitimas	17
	Pagrindinių nuostatų sąrašas	17
	Kepsnių termometras	18
	Kaitinimo būdai	18
	Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą	18
	Vidaus temperatūros nustatymas	19
	Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra	19
	Šabo nustatymas	20
	Šabo nuostato įjungimas	20
	Valymas	20
	Tinkamos valymo priemonės	20
	Prietaiso švaros palaikymas	21
	Valymo funkcija	22
	Prieš įjungiant valymo funkciją	22
	Valymo funkcijos nustatymas	22
	Pasibaigus valymo funkcijai	23
	Rėmai	23
	Rėmo iškabinimas ir įkabinimas	23
	Ištraukiamųjų bėgelių iškabinimas ir įkabinimas	24
	Prietaiso durelės	25
	Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas	25
	Durelių dangčio nuėmimas	26
	Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas	27
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	28
	Gedimų šalinimas savarankiškai	28
	Ilgiausia eksploatavimo trukmė	28
	Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas	29
	Klientų aptarnavimo tarnyba	29
	E ir FD numeriai	29
	Programos	30
	Indas	30
	Patiekalo paruošimas	30
	Programos	31
	Programos nustatymas	34

	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	34
	Bendrieji nurodymai	34
	Pyragai ir sausainiai	35
	Saldūs ir bulvių apkepai	38
	Paukštiena, mėsa ir žuvis	39
	Daržovės ir priedai	42
	Desertai	42
	Akrilamidas maisto produktuose	42
	Ilgas troškinimas	43
	Džiovinimas	44
	Konservavimas	44
	Tešlos kildinimas	45
	Atitirpinimas	46
	Laikymas šiltai	46
	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 patalpoje.

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" 11 psl.

Svarbūs saugos nurodymai

Bendroji informacija

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- 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 kepsimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepsimo forma. Tik reikalingame plote patieskite kepsimo 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 pumpų, 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.

Įsmeigiamas termometras

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Valymo funkcija

⚠️ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės pašalinkite didelius nešvarumus. Neplaukite priedų kartu.
- Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvytlanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvytlančia danga padengtų padėklų ir formų. Neplaukite priedų kartu.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus sutrikdyti sveikatą!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Galimos gedimų priežastys

Bendroji informacija

Dėmesio!

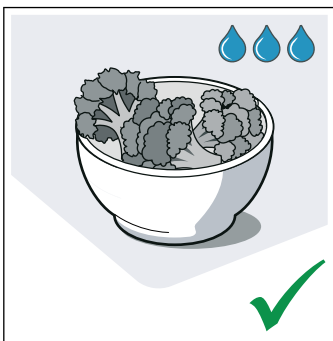
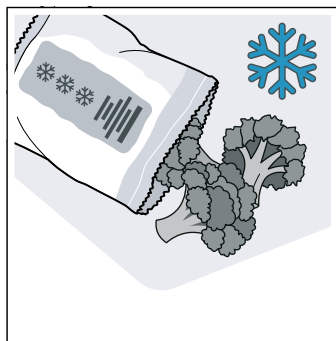
- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. 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 neatidaryę durelių. Niekada nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai. Orkaitę atidaryę 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. Jei sandariklis pažeistas, naują galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- 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, uždarančios 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.

Aplinkosauga

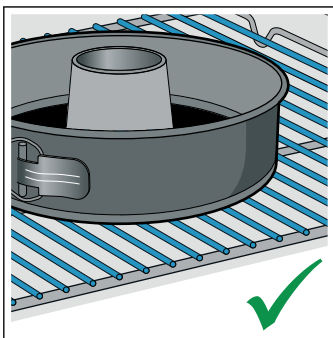
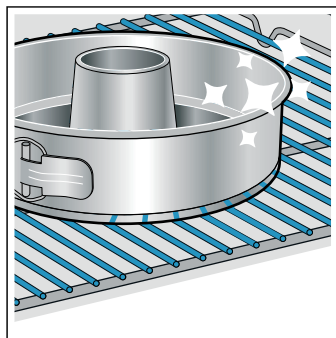
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

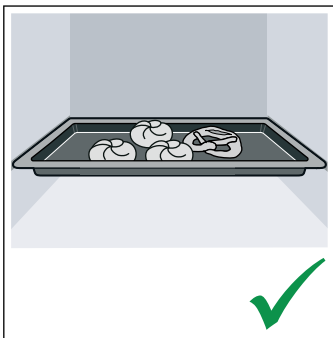
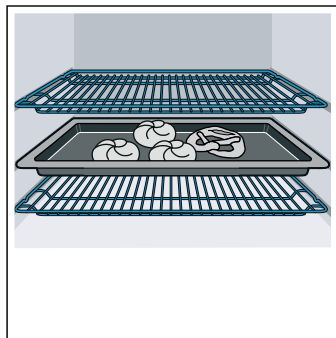
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



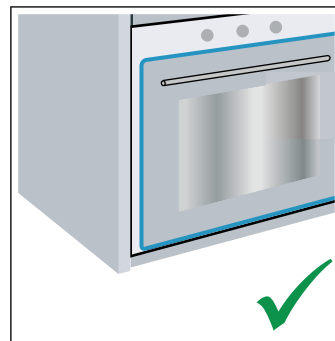
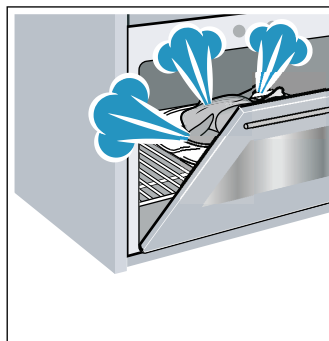
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



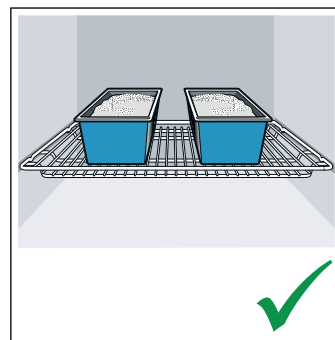
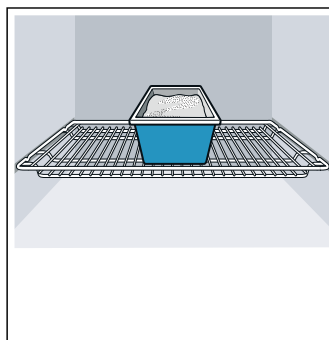
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- Prietaisui veikiant dureles 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.

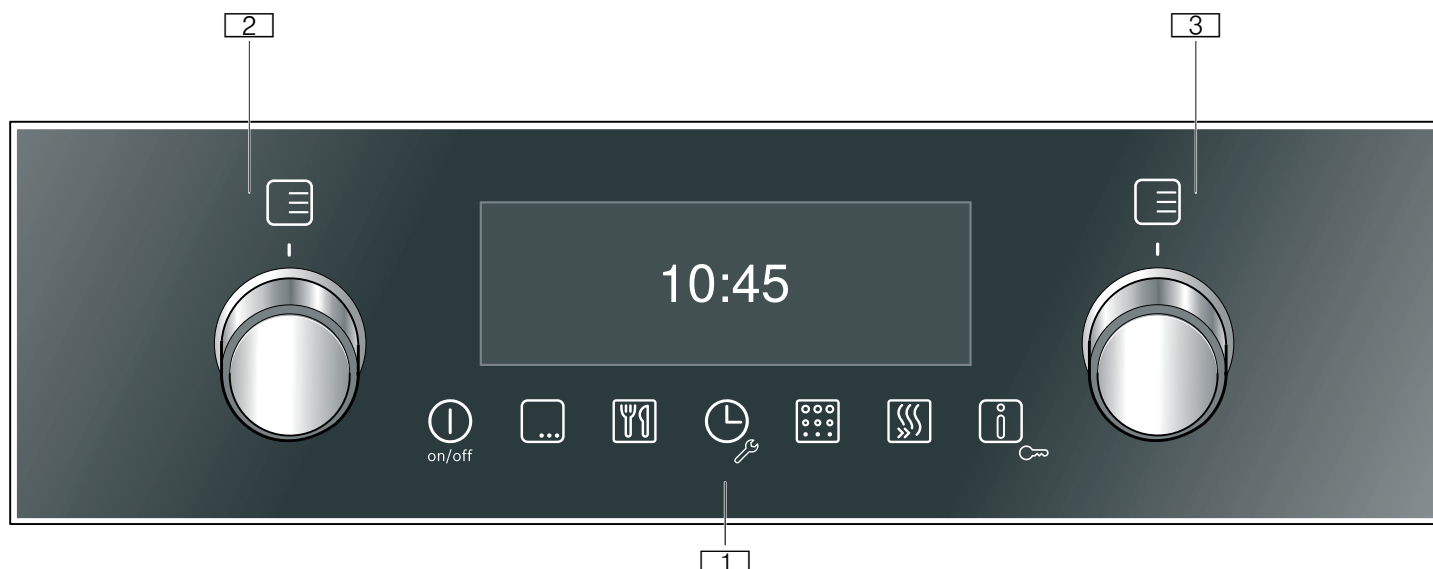
Susipažinkite su prietaisu

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.

Valdymo skydelis

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



1 Mygtukai ir ekranas

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

2 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą arba kitas funkcijas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę laisvai pasukite į kairę arba į dešinę.

3 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros pasirinkimo rankenėle galima nustatyti kaitinimo temperatūrą arba pasirinkti kitų funkcijų nuostatas. Temperatūros pasirinkimo rankenėlę taip pat galite laisvai pasukti į dešinę arba į kairę.

Pastaba. . Kai kuriuose prietaisuose jungiklio rankenėlės yra nuleidžiamos. Norėdami užfiksuoti ir atfiksuoti, spustelėkite jungiklio rankenėlę.

Mygtukai ir ekranas

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

①	įj. / išj.	Prietaiso įjungimas ir išjungimas
...	Meniu	Šildymo ir darbo režimų meniu atvėrimas
	Programos	Programų meniu su suderintomis nustatymo vertėmis atvėrimas
⌚	Laiko funkcijos	Nustatyti laikmatį, trukmę arba režimą po tam tikro laiko į „Baigta“
	Pagrindiniai nuostatai	Prietaiso nustatymų atskiras pritaikymas
	Valymas	Prietaiso valymo darbo režimų atvėrimas
	Greitasis įkaitinimas	Kameros greitojo įkaitinimo paleidimas arba nutraukimas.
	Informacija	Nuorodų peržiūrėjimas.
	Apsauga nuo vaikų	Užblokuoti ir atblokuoti orkaitės funkciją valdymo skydelyje

Ekranas

Ekrane rodomas pasirinktas šildymo arba darbo režimas kartu su nustatyta orkaitės temperatūra arba pakopa.

Be to, galite nuskaityti aktyvių laiko funkcijų nustatymus kairėje ir dešinėje pusėje šalia esamo paros laiko.

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 karšto oro srautas	30–275 °C	Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventiliatorius orkaitėje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
 Viršutinis / apatinis kaitinimas	30–275 °C	Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.
 Švelnusis karšto oro srautas	125–275 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventiliatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.
 Intens. kaitinimas	30–275 °C	Patiekalams, kurių pagrindas turi būti traškus. Karštis tiekiamas iš viršaus, o itin stipriai – iš apačios.
 Kepimas griliu ir oro cirkuliacija	30–275 °C	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
 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.
 Mažasis grilis	Keptuvo režimo pakopos: 1 = silpnai 2 = vidutiniškai 3 = stipriai	Mažiems kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti bei apkepti. Įkaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
 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.
 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.
 Apatinis kaitinimas	30–250 °C	Troškinti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
 Atitirpinimas	30–60 °C	Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausojant.
 Laikymas šiltai	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
 Indo pašildymas	30–70 °C	Indui pašildyti

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
	Greitas įkaitinimas Greitai įkaitinkite kamerą, viduje neturi būti priedų.
	Kameros apšvietimas Įjunkite kameros apšvietimą, be funkcijos. Pavyzdžiui, galima lengviau išvalyti kamerą.
	Programos Daugeliui patiekalų prietaise jau užprogramuotos tinkamos nustatymo reikšmės. → "Programos" 30 psl.
	Pirolizė Valymo funkcija „Pirolizė“ beveik savarankiškai išvalo orkaitę. → "Valymo funkcija" 22 psl.

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, pagal raudoną liniją ekrane matote, kokia yra liekamoji šiluma orkaitėje. Kuo šviesesnė linija, tuo didesnė liekamoji šiluma.

Pastabos

- Temperatūros rodmuo rodomas tik tiems kaitinimo būdams, kuriems nustatyta temperatūra. Parinkus grilio lygį, įkaitinimo linija iš karto tampa raudona.
- 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 bus nutrauktas. Uždarius dureles, jis bus tęsiamas.

Kameros apšvietimas

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

Naudodami parinktą „Orkaitės lemputė“ meniu galite įjungti apšvietimą be šildymo. Ši funkcija bus naudinga, pvz., prietaisui valyti. Maždaug po 15 minučių apšvietimas išsijungia automatiškai.

Vėsinamasis ventiliatorius

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

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

Kad išjungus kamerą ji greičiau atauštų, 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.

	Grotelės Indams, pyragų ir apkepų formoms dėti. Kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti ir šaldytiems pusgaminiams.
	Universalusis padėklas Sultingiems pyragams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių.
	Kepimo padėklas Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.
	Įsmeigiamasis termometras Galima iškepti labai tiksliai. Naudojimo būdas aprašytas atitinkamame skyriuje. → "Kepsnių termometras" 18 psl.

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

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

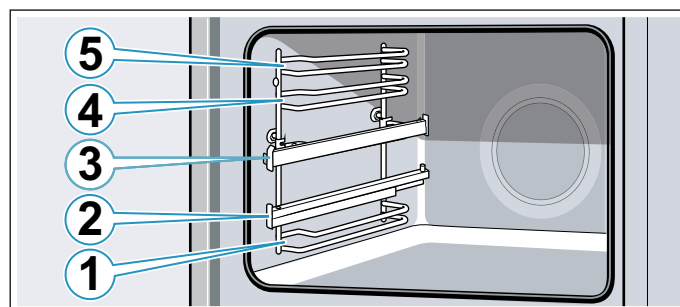
Pastaba. Kai priedai yra karšti, jie gali deformuotis. Tai neturi jokios įtakos veikimui. Priedams atvėsus, jie grįžta į pradinę formą.

Priedų įstūmimas

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

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

Atsižvelgiant į įrenginio tipą, kameroje įrengta viena ar kelios ištraukiamos lentynos arba viena ar kelios ištraukiamos lentynos su spaustukais. Ištraukiamos lentynos primontuojamos ir jų negalima ištraukti. Ištraukiamas lentynas su spaustukais galima primontuoti į likusias laisvus lygius pagal poreikį.

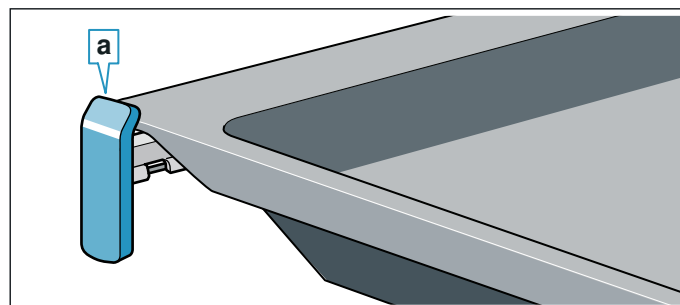


Priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės ir jis nepakryps. Iš šių ištraukiamų lentynų galėsite ištraukti daugiau priedų.

Atkreipkite dėmesį, kad priedas prieš liežuvelį **a** būtų uždėtas ant ištraukiamųjų bėgelių.

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



Visiškai ištraukti ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja. Taip galima lengvai uždėti priedus. Norėdami atblokuoti ištraukiamuosius bėgelius, šiek tiek spausdami stumkite juos atgal į kamerą.

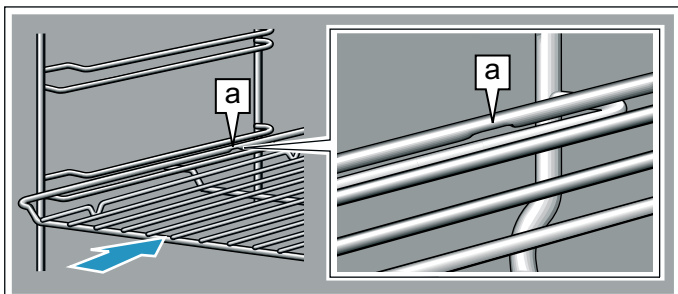
Pastabos

- 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.
- Norėdami išvalyti, rėmą iš kameros galite išimti. → 23 psl.

Užfiksavimo funkcija

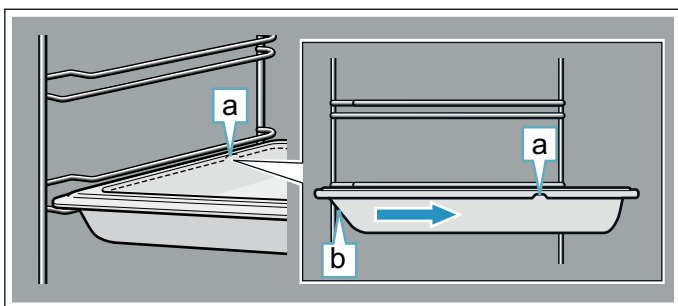
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

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



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

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas

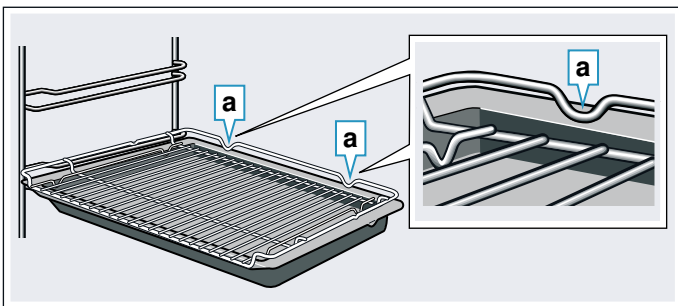


Priedų derinimas

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

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

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



Specialūs priedai

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

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

Pastaba. Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 29 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 kepte 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 tyškų. Galima naudoti tik universaliajame 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 pradėdant naudoti pirmą kartą**

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

Pirmasis paleidimas

Prijungus elektros srovę, ekrane rodomas pirmojo paleidimo meniu.

Kalbos nustatymas

Iš anksto nustatyta vokiečių kalba.

1. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą kalbą.
2. Funkcijų pasirinkimo rankenėle perjunkite kitą nustatymą.

Paros laiko nustatymas

Paros laikas rodomas nuo 12:00 val.

Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite esamą paros laiką.

Laikykite mygtuką  3 sekundes paspaudę, kad užbaigtumėte pirmąjį paleidimą.

Kameros ir priedų valymas

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

Orkaitės valymas

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

Patikrinkite, ar orkaitės viduje nėra pakuotės likučių, pavyzdžiui, stiropo rutuliukų, ir nuplėškite lipnią juostą nuo prietaiso arba jo viduje. Prieš pradėdami kaitinti, orkaitės lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna servetėle. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.

Parinkite nurodytus nuostatus. Tolesniame skyriuje aprašyta, kaip nustatyti kaitinimo būdą ir temperatūrą.
→ "Prietaiso valdymas" 14 psl.

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

Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą.

Orkaitei atvėsus, lygius paviršius nuvalykite muiluotu vandeniu ir šluoste.

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

Paspaudę mygtuką ①, prietaisą įjungsitė ir išjungsitė.

Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

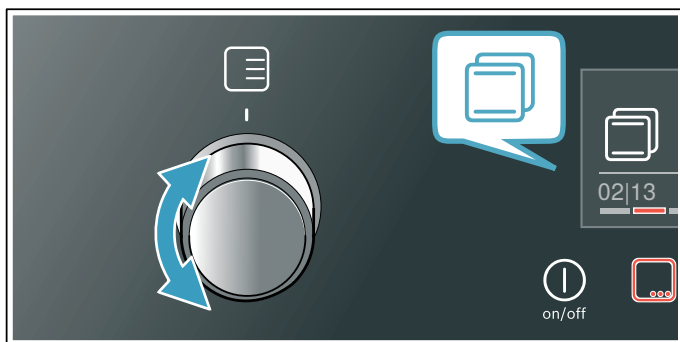
Prietaisą galite lengvai reguliuoti funkcijų ir temperatūros pasirinkimo rankenėle. Informaciją apie tai, kuris kaitinimo būdas geriausiai tinka konkrečiam patiekalui, rasitė šio vadovo pradžioje.

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

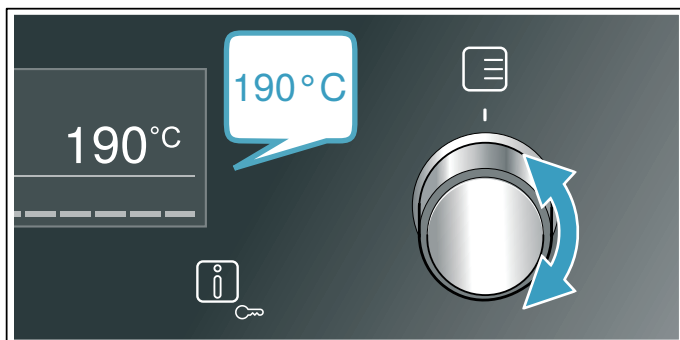
1. Įjunkite prietaisą.

Pastaba. Prietaisas pasileidžia kaitinimo būdų meniu. Jei esate valymo arba programų meniu, spustelėkite mygtuką , kad patektumėte į kaitinimo būdų meniu.

2. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.



3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.



Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

Kai Jūsų patiekalas bus baigtas, prietaisą išjunkite, paspausdami mygtuką ①.

Pastaba. Savo prietaisui galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką. → "Laiko funkcijos" 15 psl.

Keitimas

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

Jeigu pakeisitė 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
-  Intensyvusis kaitinimas

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik temperatūroms, aukštesnėms nei 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.

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.

Nustatę kaitinio būdą, peržiūrėti laiką galėsite paspausdami mygtuką . Nustatę laiką galėsite peržiūrėti pabaigos laiką. Laikmatį galima bet kada nustatyti už pagrindinių nuostatų ribų.

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

Pastaba. Signalo skambėjimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.

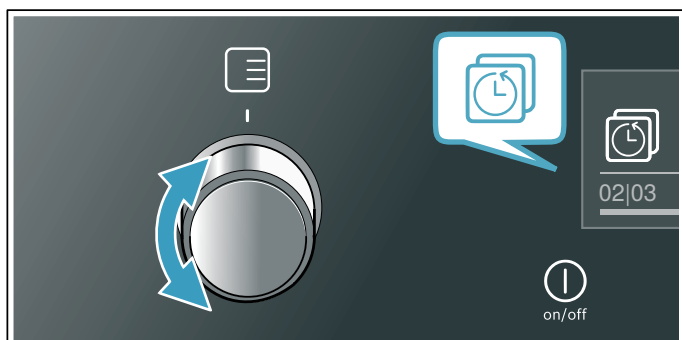
Trukmės nustatymas

Prietaise galite nustatyti patiekalo ruošimo trukmę. Tuomet ruošimo laikas nebus viršytas ir jums nereikės atsitraukti nuo darbų, kad išjungtumėte darbo režimą.

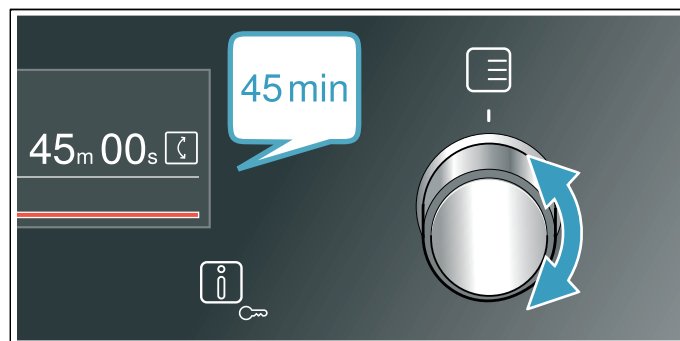
Galima nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes. Iki vienos valandos trukmė keičiama vienos minutės intervalu, o paskui – 5 minučių intervalais.

Pavyzdys paveikslėlyje: trukmė 45 minutės.

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą arba pakopą.
2. Spustelėkite mygtuką .
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite trukmę .



4. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite trukmę.



5. Spustelėkite mygtuką , kad patvirtintumėte laiką. Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti. Apačioje, ekrano viduryje eina trukmės laikas.

Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

Kai Jūsų patiekalas bus baigtas, prietaisą išjunkite, paspausdami mygtuką .

Keitimas ir nutraukimas

Temperatūros pasirinkimo rankenėle trukmę galite bet kada pakeisti. Po kelių sekundžių pakeitimas perimamas.

Norėdami nutraukti, temperatūros pasirinkimo rankenėle visiškai atstatykite trukmę. Prietaisas toliau kaista.

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

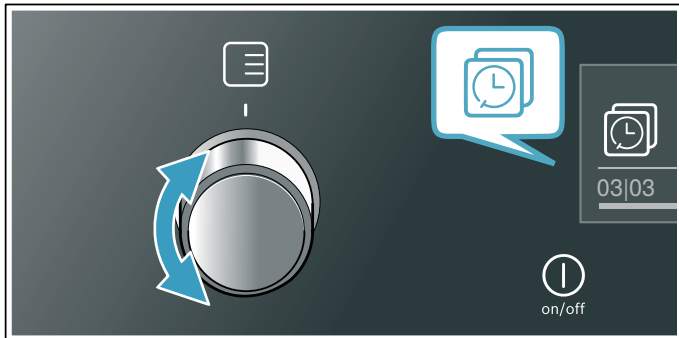
- Atkreipkite dėmesį, kad maisto produktų negalima ilgai laikyti orkaitėje, nes jie gali sugesti.
- Paleidus režimą, šios funkcijos prirėkus nebebus galima nustatyti.

Trukmės pabaigos laiką galima atidėti 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. Spustelėkite mygtuką .
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite trukmę  ir temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite trukmę.

4. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite pabaigos laiką ⌚.



Ekrane rodomas laikas, kada pasibaigs trukmė.

5. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.



6. Spustelėkite mygtuką ⌚, kad patvirtintumėte laiką. Apačioje, ekrano viduryje rodomas pabaigos laikas. Prietaisui įsijungus ekrane pradeda skaičiuoti trukmė.

Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

Kai Jūsų patiekalas bus baigtas, prietaisą išjunkite, paspausdami mygtuką ⌚.

Keitimas ir nutraukimas

Temperatūros pasirinkimo rankenėle galite pakeisti pabaigos laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas patvirtinamas. Pabaigos laiką galite pakeisti ir vykstant eksploatavimui. Tada eksploatavimas sustabdomas ir paleidžiamas iš naujo pagal nustatytą trukmę ir pabaigos laiką.

Norėdami nutraukti, temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite iš naujo pabaigos laiką, t. y. prie esamo laiko pridėkite trukmę. Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.

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 24 valandas. Su didesnėmis vertėmis nustatomos laiko atkarpos tampa didesnės.

1. Spustelėkite mygtuką ⌚.
Laikmačio ⌚ funkcija parinkta.
2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite laikmačio laiką.
3. Spustelėkite mygtuką ⌚, kad patvirtintumėte laiką. Laikmačio laikas prasideda ir laikmačio simbolis ⌚ rodomas dešinėje apačioje ekrane. Likusį laikmačio laiką galite matyti laiko funkcijų meniu.

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

Laikmačio laikas baigėsi

Pasigirsta signalas ir ekrane pasirodo nuoroda.

Laikmatį galite išjungti paspausdami bet kurį mygtuką.

Keitimas ir nutraukimas

Temperatūros pasirinkimo rankenėle galite pakeisti laikmačio laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas patvirtinamas.

Norėdami nutraukti, temperatūros pasirinkimo rankenėle visiškai atstatykite laikmačio laiką. Laikmatis išjungtas.

Apsauga nuo vaikų

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

Pastaba. Pagrindinių nuostatų sąrašė galite nustatyti, ar galima įjungti apsaugos nuo vaikų funkciją.
→ "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.

Aktyvinimas ir išaktyvinimas

Norėdami aktyvinti apsaugą nuo vaikų, mygtuką  spauskite maždaug 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.

Norėdami išaktyvinti, iš naujo maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką , kol simbolis  užges.

Pagrindiniai nustatymai

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

Pagrindinių nuostatų keitimas

Prietaisas turi būti išjungtas.

1. Mygtuką  laikykite paspaudę maždaug 3 sekundes.
Ekrane pasirodo pirmasis pagrindinis nuostatas.
2. Jei reikia, nuostatą pakeiskite temperatūros nustatymo rankenėle.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle perjunkite kitą arba ankstesnį nustatymą.
4. Kai baigę norėsite patvirtinti, mygtuką  spauskite maždaug 3 sekundes.

Aktyvinamos visos pagrindinės nuostatos.

Pagrindines nuostatas galite vėl bet kada pakeisti.

Pastaba. Nutrūkus maitinimui, pagrindinių nuostatų pakeitimai išsaugomi.

Pagrindinių nuostatų sąrašas

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

Pagrindinė nuostata	Parinktis
Kalba	Kalbos parinkimas
Paros laikas	Esamo paros laiko nustatymas
Garso signalas	Trumpa trukmė
	Vidutinė trukmė*
	Ilgą trukmė
Mygtukų tonas	Išjungta*
	Ijungta
Ekrano ryškumas	Nustatoma viena iš 5 pakopų
Paros laiko indikatorius	Nerodyti
	Rodmenys*
Apšvietimas operac. metu	Ij.*
	Išj.
Apsauga nuo vaikų	Tik mygtukų užraktas*
	Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas**
	Išaktyvintas
Praėjęs ruošimo laikas	Nerodyti
	Nuo paleidimo*
	Po pašildymo
Užtemdymas naktį	Išjungta*
	Ijungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas)
Paleisties animacija	Rodyti*
	Nerodyti

Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Minimalus
	Vidutinis
	Rekomenduojama*
	Ilgas
Ištraukimo sistema**	Neįrengta* (naudojant rėmą ir 1-gubus bėgelius)
	Įrengta (naudojant 2-gubus ir 3-gubus bėgelius)
Šabo nustatymas	Rodmenys
	Nerodyti*
Patiekalai	Jokios kiaulienos
	Tik košerinis
	Visi*
Gamyklinės nuostatos	Nuostatų atstata
* Gamyklinis nuostatas (gamykliniai nuostatai gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)	
** Yra ne visų tipų prietaisuose	



Kepsnių termometras

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

Kaitinimo būdai

Ne visuose kaitinimo būduose galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą.

Tinkami kaitinimo būdai yra šie:

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

Pastaba. Esant įsmeigiamam įsmeigiamajam termometru, galite nustatyti tik šildymo režimus, kurie tinkami naudoti su įsmeigiamuoju termometru.

Temperatūra

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

Kameros temperatūra nustatoma, kaip įprasta, temperatūros pasirinkimo rankenėle. Kad įsmeigiamasis termometras nebūtų pažeistas, juo negalima nustatyti aukštesnės nei 250 °C temperatūros.

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

Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą

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

Naudokite tik komplekte esantį įsmeigiamąjį termometrą. Jį, kaip papildomą dalį, galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.



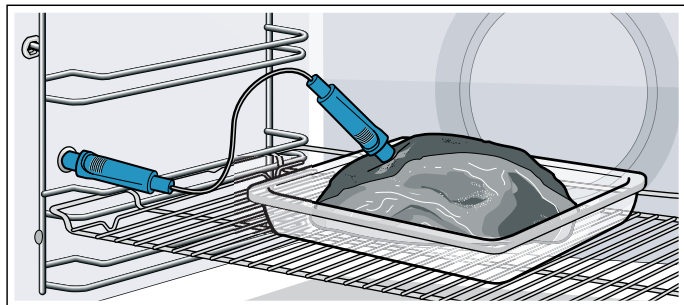
Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įsmeigimas

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

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



Dėmesio!

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

Ruošiamo maisto apvertimas

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

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

Vidaus temperatūros nustatymas

Jei savo patiekalą su įsmeigiamuoju termometru pastatėte į kamerą, galite nustatyti.

1. Įsmeigiamąjį termometrą įstatykite į kameros kairėje pusėje esantį lizdą ir uždarykite kameros duris. Neprispauskite kabelio!
2. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą. Ekrane rodomas simbolis ir rodoma vidaus temperatūra.
3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite vidaus temperatūrą. Rekomenduojama vertė yra 60 °C.
4. Spustelėkite mygtuką . Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite kameros temperatūrą. Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

Kai pasiekama nustatyta ruošiamo maisto vidaus temperatūra, pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Išjunkite prietaisą, paspausdami mygtuką . Įsmeigiamąjį termometrą ištraukite iš lizdo kameroje.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Keitimas ir nutraukimas

Temperatūros pasirinkimo rankenėle vidaus temperatūrą galite bet kada pakeisti. Po kelių sekundžių pakeitimas patvirtinamas.

Jei norite nutraukti, ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš lizdo ir iš ruošiamo maisto. Prietaisas kaista be vidaus temperatūros toliau.

Šildymo režimą ir kameros temperatūrą galite bet kada pakeisti. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pakeiskite šildymo režimą. Pakeiskite kameros temperatūrą, iš pradžių paspausdami mygtuką ir tada nustatykite temperatūros pasirinkimo rankenėle. Nustatyta vidaus temperatūra išlieka.

Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra

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

Įvairių duomenų apie kaitinimo būdą ir temperatūrą pateikta naudojimo instrukcijos pabaigoje. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 34 psl.*

Maisto produktai	Vidaus temperatūra, °C
Kiauliena	
Kiaulienos sprandinė	85-90
Kiaulienos filė, vidutiniškai iškepta	62-70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta	72-80
Jautiena	
Jautienos pjautinė arba jautienos filė, angliška	45-52
Jautienos filė arba jautienos pjautinė, vidutiniškai iškepta	55-62
Jautienos pjautinė arba jautienos pjautinė, perkepta	65-75
Veršiena	
Veršienos kepsnys arba mentė, liesa	75-80
Veršienos kepsnys, mentė	75-80
Veršienos karka	85-90
Ėriena	
Ėriuko koja, vid. iškepta	60-65
Ėriuko koja, gerai iškepta	70-80
Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškepta	55-60



Šabo nustatymas

Parinę 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 ties „Šabo nuostatai“.

→ 17 psl.

Atitinkamai pakeitus pagrindinius nuostatus, kaitinimo būdų sąrašė nurodomas šabo nuostatas.

Prietaisas naudoja viršutinio / apatinio kaitinimo režimą. Galima nustatyti temperatūrą nuo 85 °C iki 140 °C.

1. Spustelėkite mygtuką .
2. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite šabo nuostatą .
3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą temperatūrą.

Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Kai šabo nuostato trukmė baigiasi, prietaisas baigia šildyti.

Išjunkite prietaisą mygtuku .

Pastaba. Jei atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas nebus nutrauktas.

Keitimas ir nutraukimas

Įjungę nuostatų keisti nebegalėsite.

Jei šabo nuostatą norite atšaukti, išjunkite prietaisą mygtuku .



Valymas

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 nusausinkite minkšta servetėle. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasi-dėti 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 nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.
Lakuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.
Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.

Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistikų iš nerūdijančio plieno.
Durelių rankenėlės	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlių, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.

Prietaiso vidus

Emaliuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas arba vanduo su actu Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistiką 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. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija" 22 psl. Pastaba. Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jei reikia, pašalinkite citrinos sultimis.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
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. Nusauskinkite 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 šveistiką. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.
Įsmeigiamasis termometras	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. 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.

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

Kamerą išvalysite, įjungę valymo funkciją „Pirolizė“.
Galite rinktis vieną iš trijų valymo pakopų.

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

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

Pastabos

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

Įspėjimas

Pavojus nudegti!

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

Įspėjimas

Pavojus sutrikdyti sveikatą!

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

Prieš įjungiant valymo funkciją

Kamera turi būti tuščia. Iš jos išimkite priedus, indus ir rėmą. Informacijos apie tai, kaip atkabinti rėmą, rasite atitinkamame skyriuje. → *"Rėmai" 23 psl.*

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

Vidinį durų diską valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusausinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.

Įspėjimas

Gali kilti gaisras!

- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės pašalinkite didelius nešvarumus. Neplaukite priedų kartu.
- Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.

Valymo funkcijos nustatymas

Prieš nustatydami valymo funkciją įsitikinkite, kad atsižvelgėte į visus paruošimo darbų nurodymus.

Kiekvieno valymo lygio trukmė yra fiksuota ir jos keisti negalima.

- Spustelėkite mygtuką , kad atvertumėte valymo meniu.
- Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite valymo lygį. Ekrane rodoma kiekvieno lygio trukmė.
- Spustelėdami mygtuką  pasirinkite valymo funkciją. Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.
- Dar kartą spustelėkite mygtuką , kad pasirinktumėte valymo funkciją.

Po kelių sekundžių įsijungs valymo funkcija. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Veikiant valymo funkcijai, vėdinkite virtuvę.

Įjungus užsirakina prietaiso durelės. Ekrane pasirodo simbolis .

Valymo funkcijai pasibaigus, ekrane parodomas pranešimas. Trukmės vertė yra nulinė. Išjunkite prietaisą, paspausdami mygtuką .

Prietaiso dureles galėsite atidaryti tik tada, kai kamera pakankamai atvės ir užges užrakto simbolis .

Pabaigos laiko nukėlimas

Pabaigos laiką galite nukelti. Prieš pradėdami spustelėkite mygtuką , kad būtų perjungtas laiko funkcijų meniu. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite pabaigos laiko nuostatą. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.

Įjungus prietaise nustatomas laukimo režimas.

Keitimas ir sustabdymas

Įjungę funkciją, valymo pakopos keisti nebegalėsite.

Pabaigos laiką galite keisti, kol prietaisas veikia laukimo režimu.

Jei valymo funkciją norite nutraukti, išjunkite prietaisą mygtuku .

Prietaiso durelės gali būti užrakintos tol, kol orkaitės kamera pakankamai neatvėsusi ir ekrane neužgesęs užrakto simbolis.

Pasibaigus valymo funkcijai

Leiskite kamrai atvėsti. Drėgna servetėlė iš kameros ir prietaisų durelių srities išvalykite likusius pelenus.

Dar kartą užkabinkite rėmą.

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

Rėmai

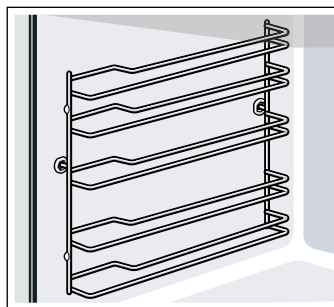
Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip iškabinti ir valyti rėmą.

Rėmo iškabimas ir įkabimas

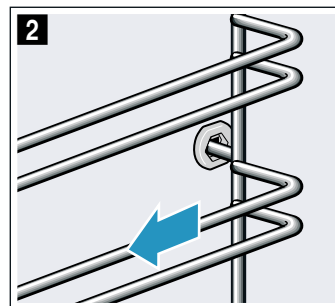
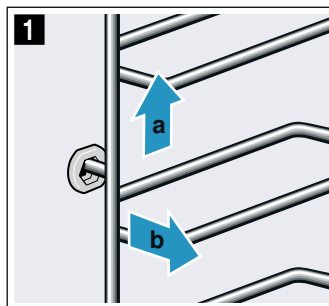
⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Rėmo iškabimas



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

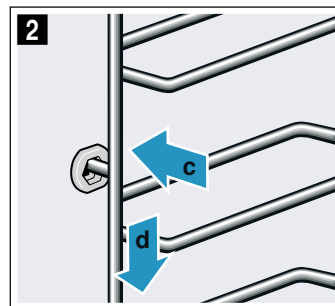
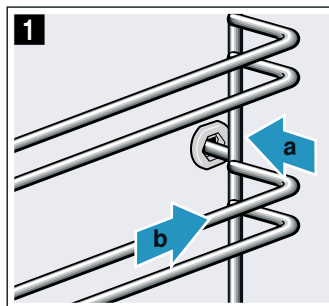


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

Rėmo įkabimas

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

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



Ištraukiamųjų bėgelių iškabinimas ir įkabinimas

Atsižvelgiant į prietaiso modelį, prietaisuose su rėmais pagrindinius nuostatus turite pakeisti į „Teleskopiniai bėgeliai: taip“. Apie tai skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nuostatai“. → 17 psl.

Jei reikia, visuose lygmenyse galite įrengti vieną ištraukimą.

Jeigu Jūsų įrenginys turi „Ecolyse“, ištraukiamuosius bėgelius iš kameros galite ištraukti ir įdėti laikydami už rėmelių. Gali būti pažeistas „Ecolyse“ sluoksnis.

Jei Jūsų įrenginyje yra pirolizės / savaiminio valymo funkcija, prieš valydami kamerą ištraukite ištraukiamuosius bėgelius. Ištraukiamiesiems bėgeliams pirolizės funkcija netinka.

Pastabos

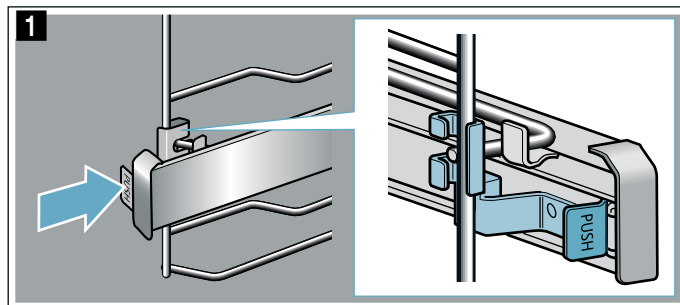
- Ant ištraukiamųjų bėgelių dėkite tik universaliuosius padėklus, kepimo skardas, groteles ir priedus, kuriuos dedate ant grotelių. Visi kiti priedai netinka.
- Ištraukiamieji bėgeliai netinka prietaisams su mikrobangomis.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

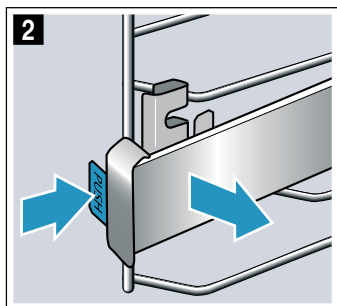
Rėmas smarkiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusio rėmo. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.

Ištraukiamųjų bėgelių iškabinimas

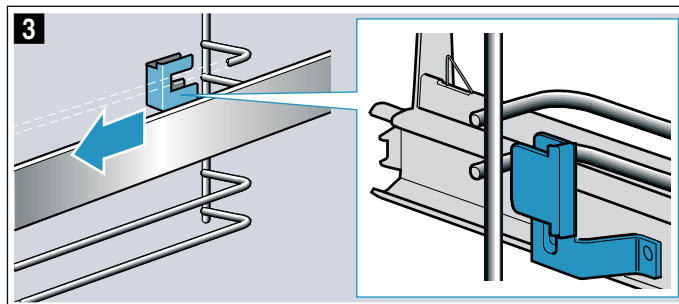
1. Už bėgelio spustelkite „PUSH“ ir pastumkite bėgelį atgal (1 pav.).



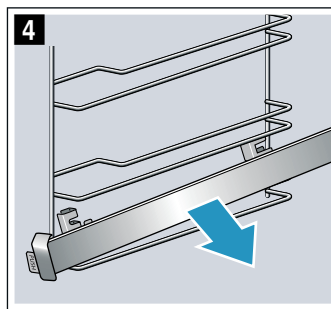
2. Laikykite nuspaudę „PUSH“ ir bėgelius pakreipkite į išorę (2 pav.).



3. Traukite bėgelį į save, kol išsikabins galinis laikiklis (3 pav.).



4. Išimkite ištraukiamąjį bėgelį (4 pav.).

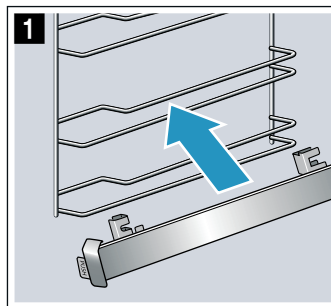


Ištraukiamuosius bėgelius valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

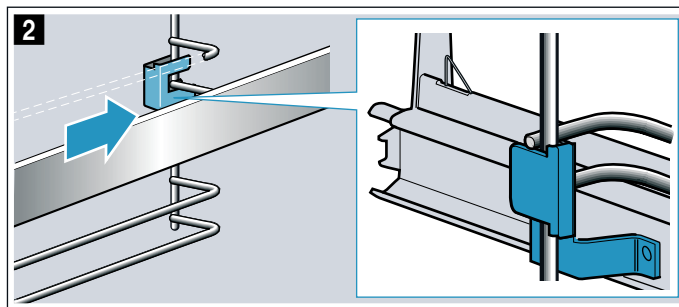
Ištraukiamųjų bėgelių įkabinimas

Išlygiuokite bėgelius dešinėje arba kairėje pusėje. Įkabindami, atkreipkite dėmesį, kad juos galima ištraukti į priekį.

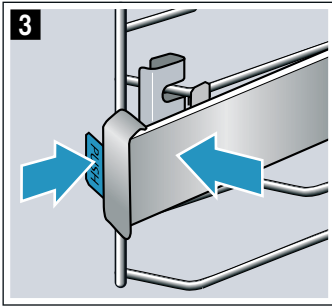
1. Bėgeliai turi būti įstatyti tarp dviejų strypelių (1 pav.).



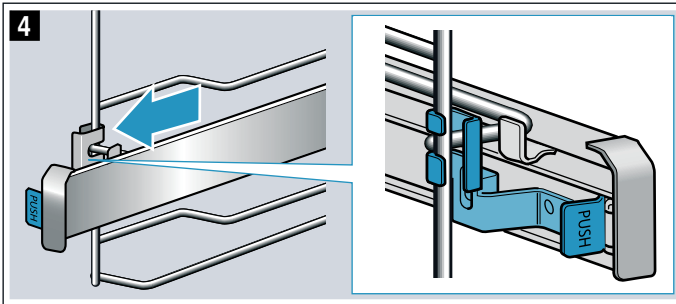
2. Gale tarp apatinio ir viršutinio strypelio įstumkite laikiklį (2 pav.).



3. Spustelkite „PUSH“ ir bėgelį pakreipkite į vidų taip, kad lakiklis atsidurtų tarp abiejų strypelių (3 pav.).



4. Atleiskite „PUSH“, laikiklis užsifiksuoja (4 pav.). Paskui bėgelį ištraukite iki atramos ir vėl įstumkite.



Prietaiso durelės

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

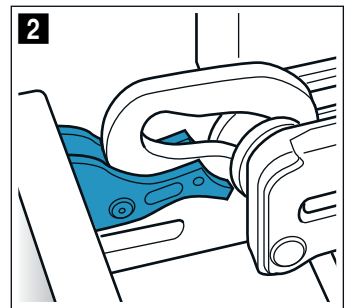
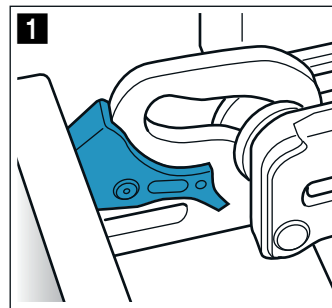
Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas

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

Kiekvienas prietaiso durelių lankstas yra su blokavimo svirtimi.

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

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



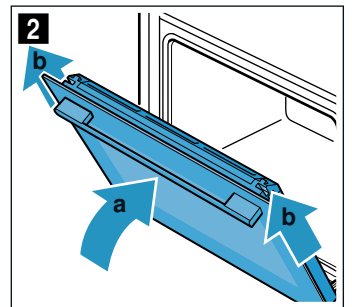
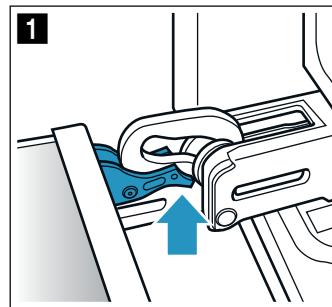
Įspėjimas

Pavojus susižeisti!

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

Prietaiso durelių iškabinimas

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



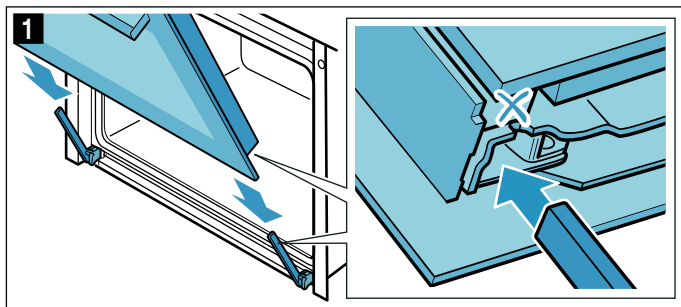
⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios. Mūvėkite apsaugines pirštines.

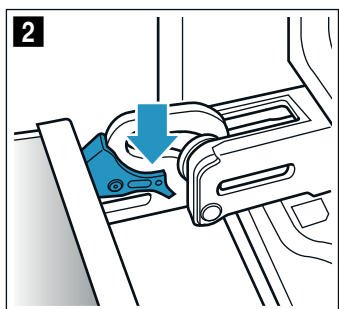
Prietaiso durelių įkabinimas

Prietaiso dureles vėl įkabinkite atvirkštine eilės tvarka.

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



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

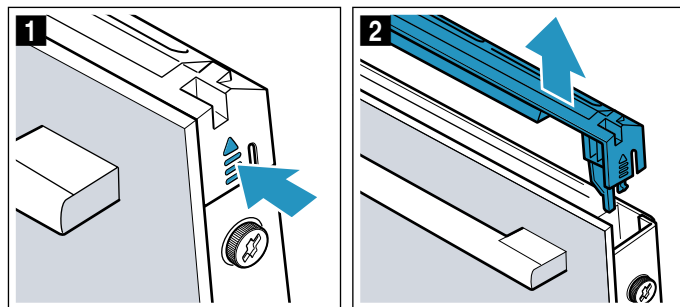


3. Uždarykite kameros dureles.

Durelių dangčio nuėmimas

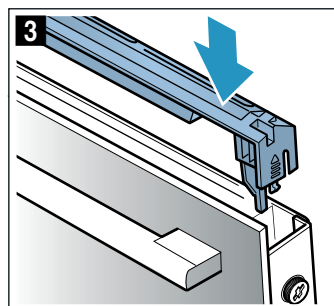
Gali pasikeisti durelių dangtyje esančių nerūdijančiojo plieno intarpų spalva. Norėdami kruopščiai nuvalyti, galite nuimti dangtį. → "Valymas" 20 psl.

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



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

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



5. Uždarykite prietaiso dureles.

Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

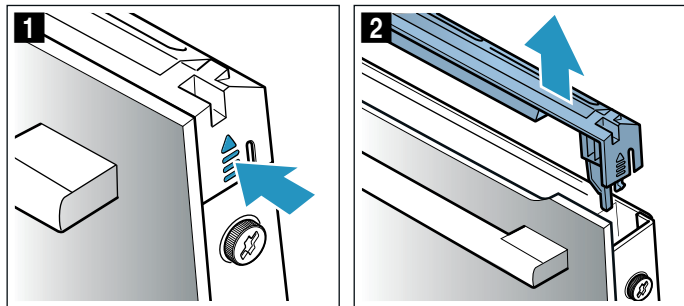
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

⚠ Įspėjimas **Pavojus susižaloti!**

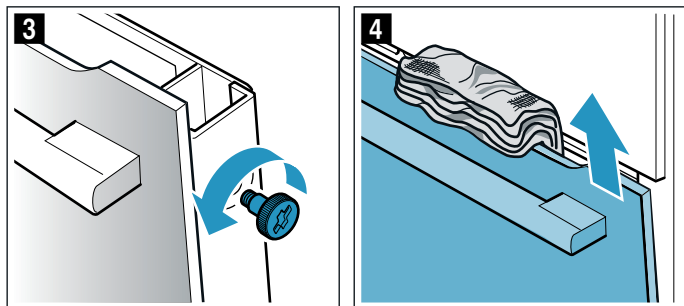
- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždariant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios. Mūvėkite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

Išmontavimas iš prietaiso

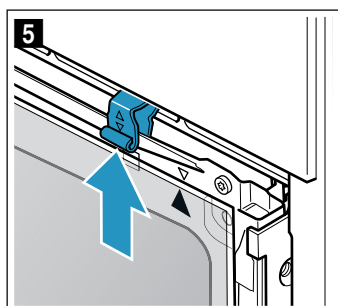
1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spustelėkite dangčio kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Nuimkite dangtį (2 pav.).



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



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

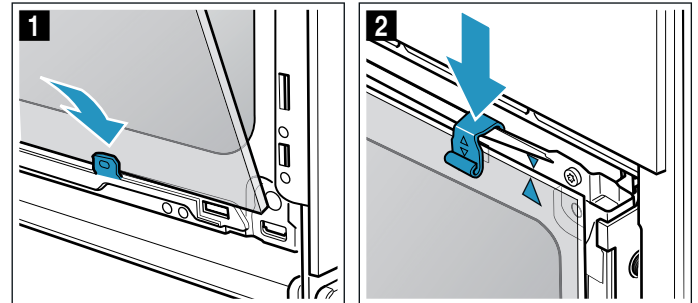


Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

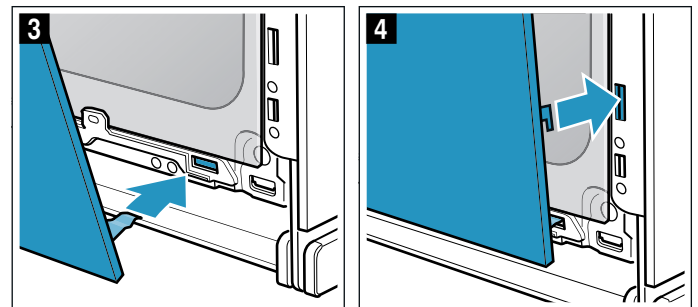
Įmontavimas į prietaisą

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

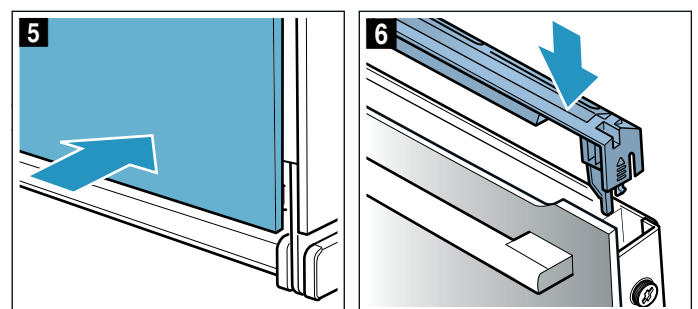
1. Tarpinį stiklą įstatykite į apačioje esančius laikiklius (1 pav.) ir spustelėkite iš viršaus.
2. Abu laikiklius pastumkite žemyn (2 pav.).



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



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



9. Uždarykite prietaiso dureles.

Dėmesio!

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

? 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" 34 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.
Prietaisas Jus ragina iš naujo atlikti pirmąjį paleidimą.	Nutrūko el. srovės tiekimas.	Iš naujo atlikite pirmąjį paleidimą.
Negalima nustatyti prietaiso parametro. Ekrane šviečia rakto simbolis arba SAFE .	Aktyvi apsauga nuo vaikų.	Apsaugą nuo vaikų išaktyvinsite maždaug 4 sekundes paspaudę mygtuką su rakto simboliu.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių. Ekrane šviečia rakto simbolis.	Prietaiso durelės užrakino apsauga nuo vaikų.	Apsaugą nuo vaikų išaktyvinsite maždaug 4 sekundes paspaudę mygtuką su rakto simboliu. Užraktą galima išjungti pagrindiniuose nuostatuose.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių. Ekrane šviečia rakto simbolis  .	Prietaiso durelės užrakintos dėl valymo funkcijos.	Palaukite, kol kamera atvės ir užges rakto simbolis  .
Prietaisas nekaista. Ekrane rodomas simbolis  .	Aktyvintas demonstracinis režimas.	Prietaisą trumpam atjunkite prie tinklo (saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį) ir paskui maždaug per 5 minutes pagrindiniuose nuostatuose išaktyvinkite parodomąjį režimą.

⚠ 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 išmokyti klientų aptarnavimo tarnybos technikai 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., E0502, paspauskite mygtuką . Tokiu būdu atmetate klaidos pranešimą. Jei reikia, iš naujo nustatykite paros laiką.

Jei tai buvo vienkartinis gedimas, prietaisą galite naudoti įprastai. Jei klaidos pranešimas pasirodo iš naujo, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą, nurodykite visą klaidos pranešimą ir prietaiso E Nr. → *"Klientų aptarnavimo tarnyba" 29 psl.*

Ilgiausia eksploatavimo trukmė

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

Ilgiausia eksploatavimo trukmė priklauso nuo įvairių prietaiso nustatymų.

Pasiekta ilgiausia eksploatavimo trukmė

Ekrane pasirodo nuoroda.

Spustelėkite mygtuką . 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.

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. Nustačius 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 grietinėlių.

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

Indą padėkite ant grotelių. Visada statykite į neįkaitintą kamerą.

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	Maisto produktai	Indas	Svorio kategorija (kg)	Įpilti skysčio	Išstūmimo lygis	Nustatymo svoris	Nuorodos
❄️ Šaldyta pica, plonapadė (pica)	giluminio šaldymo, apkepta	Universalus padėklas su užklotu kepimo popieriumi	0,28-0,4	ne	3	Maisto produkto svoris	Programa veikia tik tada, kai orkaitė iš pradžių yra šalta. Antrajai picai laikytės nurodymų ant pakuotės iš anksto įkaitintai orkaitėi.
❄️ Šaldyta pica, storapadė (pica)	giluminio šaldymo, apkepta	Universalus padėklas su užklotu kepimo popieriumi	0,28-0,6	ne	3	Maisto produkto svoris	Programa veikia tik tada, kai orkaitė iš pradžių yra šalta. Antrajai picai laikytės nurodymų ant pakuotės iš anksto įkaitintai orkaitėi.
❄️ Šaldyta lazanija	giluminio šaldymo	Originali pakuotė	0,3-12	ne	3	Maisto produkto svoris	-
❄️ Šaldytos bulvės	giluminio šaldymo	Universalus padėklas su užklotu kepimo popieriumi	0,2-0,75	ne	3	Maisto produkto svoris	Nedėkite vieno virš kito.
🍷 Skrud. bandel. arba pranc. batonas	giluminio šaldymo, apkepta	Universalus padėklas su užklotu kepimo popieriumi	0,1-0,8	ne	3	Maisto produkto svoris	-
🍷 Bulvių apkepas iš žalių bulvių	-	Apkepo forma be dangčio, tinkama min. iki 250 °C	0,5-3,0	ne	2	Maisto produkto svoris	-
🍷 Makaronų apkepas	Apkepai su išvirtais makaronais	Apkepo forma be dangčio, tinkama min. iki 300 °C	0,4-3,0	ne	2	Maisto produkto svoris	-
🍷 Trupininis pyragas	Švieži arba šaldyti vaisiai, padengti trupiniais	Forma ant grotelių	0,5-2,5	ne	3	Maisto produkto svoris	Paruošti trupiniai su avižiniais dribsniais arba riešutais tampa ypač traškūs!
🍷 Nepjaustytos bulvės orkaitėje	nenuluptos, krakmolingos bulvės	Universalus padėklas	0,3-1,5	ne	3	Maisto produkto svoris	-
🍷 Vieno puodo pat. su darž.	Vegetariški troškiniai	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-2,5	pagal receptą	2	Maisto produkto svoris	Daržovės, kurių kepimo laikas yra ilgesnis (pvz., morkas), supjaustykite smulkesniais gabaliukais nei daržovės, kurių kepimo laikas yra trumpesnis (pvz., pomidorus)
🍷 Vieno puodo pat. su mėsa	Troškiniai su mėsa	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-3,0	pagal receptą	2	Maisto produkto svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!

Programa	Maisto produktai	Indas	Svorio kategorija (kg)	Įpilti skysčio	Įstūmimo lygis	Nustatymo svoris	Nuorodos
 Guliašas	Supjaustyta jautiena ar kiauliena su daržovėmis	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-2,5	pagal receptą	2	Maisto produkto svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!
 Nepjaustyta žuvis	paruošta žuvis, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,3-1,5	Ant keptuvo dugno pripilti skysčio	2	Maisto produkto svoris	Iš pradžių žuvies neapskrudinkite!
 Neįdaryta višta	paruoštas viščiukas, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu, tinkamas min. iki 300 °C	0,6-2,5	ne	2	Viščiuko svoris	Dėkite krūtinėlę į viršų
 Vištienos gabaliukai	paruoštos viščiuko dalys, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,1-0,8	Ant keptuvo dugno pripilti skysčio	2	Sunkiausios viščiuko dalies svoris	-
 Neįdaryta antis	paruošta antis, su prieskoniais	Stiklinis keptuvas be dangčio ant grotelių	1,0-4,5	ne	2	Anties svoris	-
 Neįdaryta žąsis	paruošta žąsis, su prieskoniais	Stiklinis keptuvas be dangčio ant grotelių	2,5-3,5	ne	2	Žąsies svoris	-
 Žąsies šlaunelė	paruoštos žąsies šlaunelės, su prieskoniais	Stiklinis keptuvas be dangčio ant grotelių	0,3-0,8	Ant keptuvo dugno pripilti skysčio	2	Sunkiausios žąsies šlaunelės svoris	-
 Neįdarytas jaunas kalakutas	paruoštas kalakutas, su prieskoniais	Stiklinis keptuvas be dangčio ant grotelių	2,0-3,5	ne	2	Mažo kalakuto svoris	-
 Kalakuto krūtinėlė	Nepjaustyta kalakuto krūtinėlė, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu, tinkamas min. iki 300 °C	0,5-2,5	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Kalakuto krūtinėlės svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!
 Trošk. jautien. kepsnys	pvz., nugarinė, mentė, rutuliuškai, kepta marinuota mėsa	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-2,5	Indą su mėsa beveik užpildyti skysčiu (pvz., sultiniu, vandeniu)	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!
 Jaut. pjausnys, angliškas	paruoštas jautienos pjausnys, su prieskoniais	Stiklinis keptuvas be dangčio ant grotelių	0,5-2,5	ne	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia. Dėkite riebalinę pusę į viršų.
 Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	paruoštas jautienos pjausnys, su prieskoniais	Stiklinis keptuvas be dangčio ant grotelių	0,5-2,5	ne	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia. Dėkite riebalinę pusę į viršų.
 Jautienos vyniotiniai	Suktinukai, įdaryti daržovėmis arba mėsa	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-2,5	beveik užpildyti skysčiu (pvz., sultiniu, vandeniu)	2	Įdaryto suktinuko svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!
 Kepsnys iš šviežios maltos mėsos	Maltiniai iš jautienos, kiaulienos arba ėrienos	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-2,5	ne	2	Paruošto kepsnio svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!
 Ėriuko koja be kaulo, vidutiniškai iškepta	Ėriuko koja be kaulų, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 300 °C	0,5-2,5	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia. Dėkite riebalinę pusę į viršų.
 Ėriuko koja be kaulų, patroškinta	Ėriuko koja be kaulų, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-2,5	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia. Dėkite riebalinę pusę į viršų.

Programa	Maisto produktai	Indas	Svorio kategorija (kg)	Įpilti skysčio	Įstūmimo lygis	Nustatymo svoris	Nuorodos
 Ėriuko koja su kaulu, patroškinta	Ėriuko koja su kaulais, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-2,5	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia. Dėkite riebaline puse į viršų.
 Kiaulienos kepsnys, su raumenu	pvz., nugarinė, kumpis	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-3,0	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!
 Veršienos kepsnys, liesas	pvz., filė, kumpis	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-2,5	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!
 Veršienos karka	paruoštas, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu, tinkamas min. iki 300 °C	0,5-2,5	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!
 Veršiena su kaulu	Riekelėmis pjauštytas veršienos kumpis su daržovėmis	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-3,5	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!
 Elnienos kumpis be kaulų	Elnienos kumpis, sūdytas	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-2,5	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	-
 Stirnos koja be kaulų	Stirnos koja, sūdyta	Keptuvas su dangčiu, tinkamas min. iki 300 °C	0,5-2,0	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	-
 Nepjauštyt. triušis	paruoštas, viduje su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	1,0-2,5	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	-
 Šernienos kepsnys	su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-3,0	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	-
 Kiaulienos sprandinės kepsnys be kaulo	su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu, tinkamas min. iki 300 °C	0,5-3,0	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!
 Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė	Kiauliena su oda, įberkite prieskonių ir įpjaukite odą	Keptuvas su stikliniu dangčiu, tinkamas min. iki 300 °C	0,5-3,0	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Mėsą dėkite riebaline puse į viršų ir gerai pasūdykite odą.
 Kiaulienos spran. kepsnys	su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu, tinkamas min. iki 250 °C	0,5-2,5	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!
 Kiaulienos suktinukai	paruoštas, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu, tinkamas min. iki 300 °C	0,5-3,0	Ant keptuvo dugno pripilkite skysčio, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Iš pradžių mėsos apskrudinti nereikia!

Programos nustatymas

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

Svoris nustatomas tik tam tikroje svorio srityje.

1. Spustelėkite mygtuką .
2. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą programą.
3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite patiekalo svorį.
4. Spustelėkite mygtuką .
Rodomas nurodomasis tekstas.
5. Spustelėkite mygtuką .

Po kelių sekundžių programa įsijungia. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

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

Bendrieji nurodymai

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje 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 kepinių ruošimui. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas yra palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą 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 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.

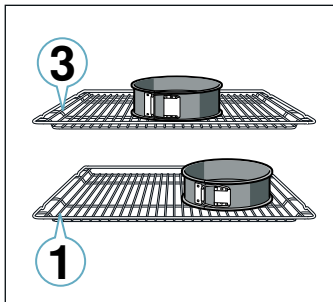
Kepimas dviejuose lygiuose:

- 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" 11 psl.

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.

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.

Pyragai kepimo formose

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		140-150	75-85
Plakto tešlos pyragas, papr., 2 lygiai	Vainiko / kekso kepimo forma	3+1		140-150	70-85
Plakto tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	60-80
Torto pag. 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		160-180	70-90
„Tarte“ tipo pyragas	Atviro pyrago forma	2		220-240	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		160-170	30-35
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* Iš anksto įkaitinti.

Pyragai ant padėklo

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

* Iš anksto įkaitinti.

Maži kepiniai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Apskritos akytos bandelės	Keksiukų padėklas	2		170-190	20-40
Apskritos akytos bandelės, 2 lygiai	Keksiukų padėklai	3+1		160-170*	20-45
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		150-170	20-30
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	25-40
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		170-190*	20-35
Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		170-190*	25-45
Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygiai	Kepimo padėklai ir universalusis kepimo padėklas	5+3+1		170-190*	25-45
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		190-210	35-50
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	35-45

* Iš anksto įkaitinti.

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

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
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	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Duona, 750 g (keturkampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		-	200-220	20-40
Duona, 1000 g (keturkampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		-	200-220	35-50
Duona, 1500 g (keturkampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		-	200-220	40-60
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		-	240-250	20-25
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		-	150-160*	25-35
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		-	150-170*	15-25
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		-	180-200	20-30
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	Ištūmimo 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
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	1		190-210	40-50
Pyragas su įdaru	Apkepo forma	2		170-190	65-75
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	2		180-200	35-50
Burekas	Universalusis padėklas	3		200-210	30-40

* 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 universalajame 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 įstūmimo 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 kepamo 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 angą. 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 neatlima 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 įvairiausių kaitinimo būdų, skirtų apkepams ruošti. Nustatymo lentelėse pateikti optimalūs įvairių patiekalų nuostatai.

Apkepo gaminimo būseną priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio.

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

Visada naudokite nurodytus įstūmimo lygius.

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

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

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		200-220	30-60
Saldus apkepas	Apkepo forma	2		170-190	40-60
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		150-170	60-80
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio, 2 lygiai	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 įstūmimo lygį. Atkreipkite dėmesį, kad grotelės būtų tinkamai uždėtos ant universaliojo padėklo.

→ "Priedai" 11 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 nerūdijančiojo 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.

Kepimas griliu

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

Griliu kepus gabalėlius dėkite ant grotelių.

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

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

Griliu kepus 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.

→ "Kepsnių termometras" 18 psl.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Nustatymo reikšmės galioja neįdarytą, 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 kepage kelis gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausiojo gabalėlio svorį. Atskiri gabalėliai turėtų būti maždaug vienodo dydžio.

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

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

Paukštiena

Kepdami antį arba žąsį, odą po sparneliais subadykite. Taip ištekęs riebalai.

Įpjaukite 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.

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

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

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

Paukštiena

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Viščiukas, 1,3 kg	Indas be dangčio	2		200-220	60-70
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Indas be dangčio	3		220-230	30-35
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universalusis padėklas	3		190-210	20-25
Antis, 2 kg	Indas be dangčio	2		180-200	90-110
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g	Indas be dangčio	3		210-230	35-40
				3	3-5
Žąsis, 3 kg	Indas be dangčio	2		140	130-140
				160	50-60
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Indas su dangčiu	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Indas be dangčio	2		180-200	75-90
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulais, 1 kg	Indas be dangčio	2		180-200	80-100

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.

Mėsa

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	160-170	150-160
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., iš mentės, 2 kg	Indas be dangčio	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		-	190-200	100-110***
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	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	Grotelės + universalusis padėklas	3		-	200-220****	60-70
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		-	3****	25-30
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	160-180	140-160
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		-	200-220	125-140
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	170-190	70-80***
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
* Iš anksto įkaitinti ** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 įstūmimo lygį *** Nevartyti **** Apversti prabėgus 1/2–2/3 ruošimo laiko. ***** Ruošimo pradžioje į indą įpilti vandens, min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje						

Žuvis

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		160-180	20-30***
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	2		170-190	30-40***
Žuvies filė, kotletas, apkepinta keptuve, 2–3 cm storio	Grotelės	4		3	12-22**
Žuvies filė, troškinta, natūrali, 2–3 cm storio	Indas su dangčiu	2		170-190	35-45
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
* iš anksto įkaitinti ** Universalųjį padėklą įstumti į 2 įstūmimo lygį *** Universalųjį padėklą įstumti po grotelėmis					

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 įstūmimo 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

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

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	5		3	10-15
Keptos bulvės, perpjaautos 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 ištumkite 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	Ištūmimo 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	- 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 traškos.

Ilgas troškinimas

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

Lėto troškinimo režimas puikiai tinka jautiems 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 nemalonius prieskonius. Galite naudoti ir prieskonius 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 kamerai 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 neatauštų, 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 nusauskite.

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.

Nusauskite 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, išdžiovinimo 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	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, valandomis
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 nepriekaištingos kokybės vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

Atsižvelgdami į vaisių ir daržovių rūšį, juos nuskuskite, išimkite sėklalzdžius 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 litrai vandens:

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

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

Nušuostykite stiklainių krašteliu, 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. Uždaruosius 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 kamrai 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 ištrpinkite užpylę šiek tiek acto ir nuvalykite švariu 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 kepiniams atitirpinti. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve. Netinka kremų ir grietinės tortams.

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo 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 trumpesnį laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

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

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

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

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo 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

Laikymas šiltai

Įjungę 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:

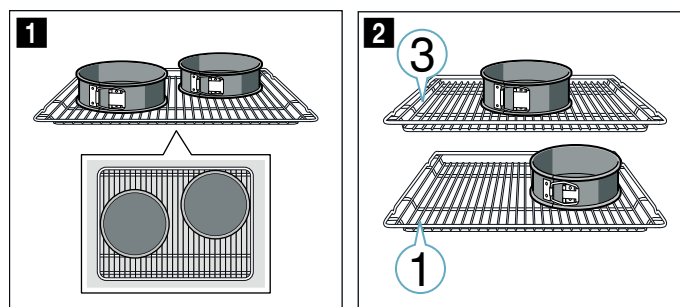
- universalusis padėklas: 3 lygis
- kepimo padėklas: 1 lygis
- formos ant grotelių
- pirmosios grotelės: 3 lygis
- antrosios grotelės: 1 lygis

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3	☐	140-150*	25-35
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3	☐	140-150*	20-30
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☐	140-150*	25-35
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	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 universalus kepimo padėklas	5+3+1	☐	140*	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	2	☐	160-170	30-35
Drėgnas biskvitas, 2 lygmenys	2 išardomosios formos Ø 26 cm	3+1	☐	150-160**	35-50
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	2	☐	160-170	70-90
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	2	☐	170-180	85-95
Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	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.

** Aphersti 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



9001528640

000108