



**BOSCH**



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

# Integruota orkaitė

**CMG8764.6**

**[It]** Naudojimo instrukcija

Integruota orkaitė



# Turinys

	<b>Naudojimas pagal paskirtį</b> .....	<b>4</b>		<b>Kepsnių termometras</b> .....	<b>22</b>
	<b>Svarbūs saugos nurodymai</b> .....	<b>5</b>		Kaitinimo būdai .....	22
	Bendroji informacija .....	5		Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą	22
	Mikrobangų krosnelė .....	5		maistą .....	22
	Įsmeigiamas termometras .....	7		Vidaus temperatūros nustatymas .....	23
	Valymo funkcija .....	7		Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra .....	24
	<b>Galimos gedimų priežastys</b> .....	<b>8</b>		<b>Apsauga nuo vaikų</b> .....	<b>24</b>
	Bendroji informacija .....	8		Aktyvinimas ir išaktyvinimas .....	24
	Mikrobangų krosnelė .....	8		<b>Pagrindiniai nustatymai</b> .....	<b>25</b>
	<b>Aplinkosauga</b> .....	<b>9</b>		Pagrindinių nuostatų keitimas .....	25
	Energijos taupymas .....	9		Pagrindinių nuostatų sąrašas .....	25
	Ekologiškas utilizavimas .....	9		Nėra elektros .....	25
	<b>Susipažinkite su prietaisu</b> .....	<b>10</b>		Paros laiko keitimas .....	26
	Valdymo skydelis .....	10		<b>Šabo nustatymas</b> .....	<b>26</b>
	Valdymo elementai .....	10		Šabo nuostato įjungimas .....	26
	Ekranas .....	11		<b>Home Connect</b> .....	<b>27</b>
	Eksplotavimo režimai .....	11		Įdiegimas .....	27
	Kaitinimo būdai .....	12		Nuotolinė paleistis .....	28
	Mikrobangos .....	13		Home Connect nuostatos .....	29
	Papildoma informacija .....	13		Nuotolinė diagnozė .....	29
	Kameros funkcijos .....	13		Nuoroda dėl duomenų apsaugos .....	30
	<b>Priedai</b> .....	<b>14</b>		Atitikties deklaracija .....	30
	Pristatyti priedai .....	14		<b>Valymo priemonės</b> .....	<b>30</b>
	Priedų įstūmimas .....	14		Tinkamos valymo priemonės .....	30
	Specialūs priedai .....	15		Prietaiso švaros palaikymas .....	31
	<b>Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą</b> .....	<b>16</b>		<b>Valymo funkcija</b> .....	<b>32</b>
	Pirmasis paleidimas .....	16		Pirolizė .....	32
	Kameros ir priedų valymas .....	16		Džiovinimas .....	33
	<b>Prietaiso valdymas</b> .....	<b>17</b>		<b>Rėmai</b> .....	<b>33</b>
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas .....	17		Rėmo iškabinimas ir įkabinimas .....	33
	Darbo režimo įjungimas .....	17		<b>Prietaiso durelės</b> .....	<b>34</b>
	Darbo režimo nustatymas .....	17		Durelių dangčio nuėmimas .....	34
	Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas .....	17		Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas .....	34
	Greitasis įkaitinimas .....	18		<b>Ką daryti atsiradus sutrikimams?</b> .....	<b>36</b>
	<b>Laiko funkcijos</b> .....	<b>18</b>		Gedimų šalinimas savarankiškai .....	36
	Trukmės nustatymas .....	18		Ilgiausia eksploatavimo trukmė .....	37
	Pabaigos laiko nustatymas .....	19		Kameros lemputės .....	37
	Laikmačio nustatymas .....	20		<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> .....	<b>37</b>
	<b>Mikrobangų krosnelė</b> .....	<b>20</b>		E ir FD numeriai .....	37
	Indas .....	20			
	Mikrobangų pakopos .....	21			
	Mikrobangų nustatymas .....	21			
	„Mikrokombi“ nustatymas .....	21			
	Džiovinimas .....	22			

 <b>Patiekalai</b> .....	<b>38</b>
Nuorodos dėl nuostatų .....	38
Patiekalo pasirinkimas .....	38
Kepimo jutiklis .....	39
Patiekalo nustatymas .....	39
 <b>Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje</b> .....	<b>40</b>
Nenaudokite silikoninių formų .....	40
Pyragai ir maži kepiniai .....	40
Duona ir bandelės .....	43
Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas . 44	
Apkepai ir suflė .....	46
Paukštiena .....	47
Mėsa .....	49
Žuvis .....	52
Daržovės ir priedai .....	54
Desertai .....	56
Ekonomiškieji kaitinimo būdai .....	57
Akrilamidas maisto produktuose .....	58
Lėtas troškinimas .....	58
Džiovinimas .....	60
Konservavimas .....	60
Tešlos kildinimas .....	61
Atitirpinimas .....	61
Patiekalų šildymas mikrobangomis .....	63
Laikymas šiltai .....	64
Bandomieji patiekalai .....	65

Daugiau informacijos apie produktus, priedus, atsargines dalis ir teikiamas paslaugas rasite interneto svetainėje: **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** ir interneto parduotuvėje: **[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

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

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

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 14 psl.

## **⚠ Svarbūs saugos nurodymai**

### **Bendroji informacija**

#### **⚠ Įspėjimas – Gaisro pavojus!**

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

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

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

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

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

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

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

#### **⚠ 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.

### **Mikrobangų krosnelė**

#### **⚠ Įspėjimas – Gaisro pavojus!**

- Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga – galite susižaloti. Negalima džiovinti maisto arba drabužių, šildyti šlepečių, grūdinėmis kultūromis užpildytų pagalvių, kempinių, drėgnų valymo šluosčių ir panašių daiktų. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, įvairiomis grūdinėmis kultūromis užpildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.

- Maisto produktai gali užsidegti. Niekada nešildykite maisto produktų šilumą palaikančiose pakuotėse. Niekuomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos. Niekuomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelio mikrobangų galingumo arba per ilgus veikimo trukmės. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis. Niekuomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje. Gana sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę per didelį mikrobangų galingumą arba ilgą veikimo trukmę.
- Aliejus gali užsidegti. Niekuomet nešildykite mikrobangų krosnelėje aliejaus.

### **⚠️ Įspėjimas – Sprogimo pavojus!**

Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti. Niekada nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

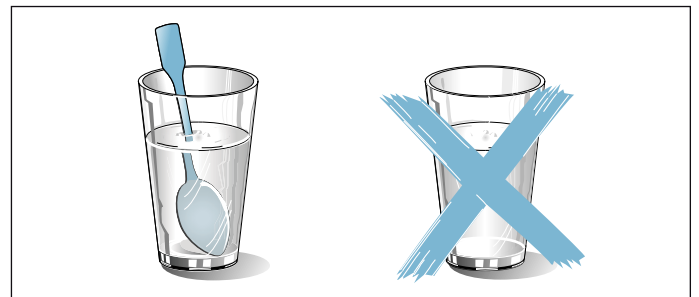
### **⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!**

- Maisto produktai kietu lukštu arba odele gali susprogti šildant ir po šildymo. Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių. Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžiagyvių. Jei šildote kiaušinieneį arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį. Jei maisto produkto lukštas arba odelė yra kieta, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai lukštą arba odelę reikia pabadyti.
- Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai. Nešildykite vaikų maistelio uždarytuose induose. Visada nuimkite dangtelį arba čiuptuką. Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite. Prieš duodami maistelį kūdikiui, patikrinkite temperatūrą.
- Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti. Karštus indus arba priedus iš orkaitės visada imkite puodkėlėmis.
- Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės. Patiekalus visada iš orkaitės imkite puodkėlėmis.
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Liepkite pasitraukti vaikams.

- Prietaisui veikiant didžiausia galia mikrobangų režimu, džiovavimo funkcija automatiškai įjungia kaitinimo elementus ir įkatina kamerą. Nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kait. elementų. Laikykite vaikus saugiu atstumu.
- Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Neleistina džiovinti patiekalų ir drabužių, šildyti šlepečių, vaisių kauliukų ar grūdų pagalvių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, vaisių kauliukų arba grūdų pagalvės, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

### **⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!**

- Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsiamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekama dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net dėl nestipraus indo krestelėjimo karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikšti. Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



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

- Netinkamas indas gali suskilti. Porcelaninių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylučių. Už šių skylučių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmes prasiskverbusių drėgmės indai gali įtrūkti. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.
- Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai arba metalinių dalių turintys indai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas suges. Įjungę tik mikrobangų režimą nenaudokite metalinių talpyklų.

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

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

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

- Netinkamai valant gali būti pažeistas prietaiso paviršius. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Reguliariai valykite prietaisą ir tuoj pat pašalinkite maisto produktų likučius. Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriai visada turi būti švarūs.
- Per pažeistas orkaitės dureles arba durelių tarpiklį gali išsiveržti mikrobangų energija. Prietaiso niekada nenaudokite, jei kameros durelės, durelių tarpiklis ar durelių plastikinis rėmas yra pažeisti. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prietaisuose be korpuso dangčių išsiskiria mikrobangų energija. Niekada nenuimkite korpuso dangčių. Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

**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. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų. Neplaukite priedų kartu.

**⚠ Įspėjimas – Pavojus sutrikdyti sveikatą!**

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepat mėsa, kepat su grilio funkcija ir kepat 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

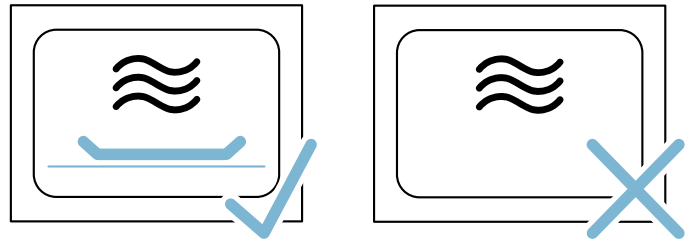
#### Dėmesio!

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

### Mikrobangų krosnelė

#### Dėmesio!

- Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.
- Priedų derinimas: grotelių negalima naudoti kartu su universaliuoju padėklu. Šiuos priedus įstūmus vieną virš kito gali susidaryti kibirkščiai. Stumkite tik į skirtingus lygius.
- Tik mikrobangų režimas: įjungus tik mikrobangų režimą negalima naudoti universaliojo padėklo arba kepimo padėklo. Gali pradėti kibirkščiuoti, todėl gali sugesti kamera. Statykite ant pristatytų grotelių arba mikrobangų režimą naudokite kartu su kaitinimo būdu.
- Aliumininiai puodai: į prietaisą nedėkite aliumininių puodų. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- Mikrobangų režimo naudojimas be maisto: naudojant prietaisą be maisto kamera perkaista. Niekomet neįjunkite mikrobangų krosnelės, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą. → "Mikrobangų krosnelė" 20 psl.



- Spragėsių ruošimas įjungus mikrobangų režimą: niekada nenustatykite per didelio mikrobangų galingumo. Rinkitės daugiausiai 600 vatų. Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės. Dėl per didelės apkrovos gali suskilti durelių stiklas.

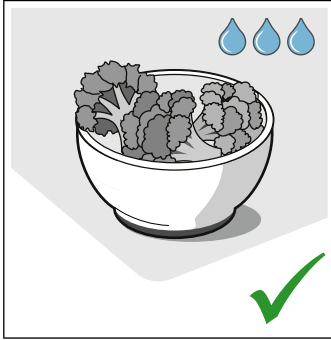
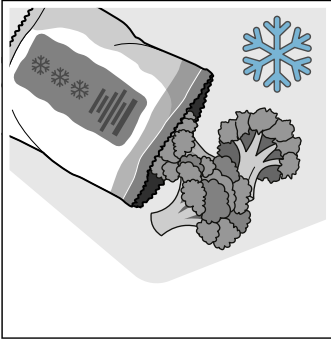


## Aplinkosauga

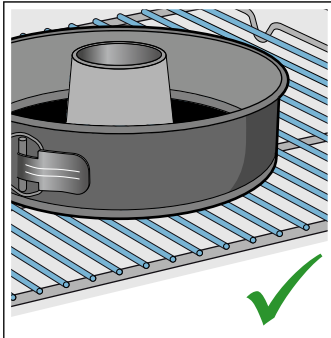
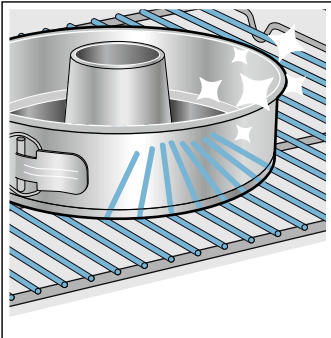
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

### Energijos taupymas

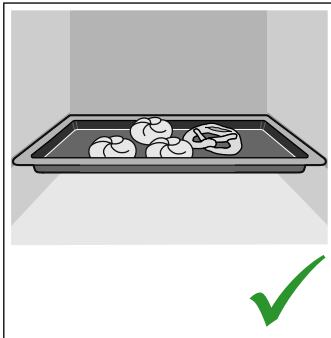
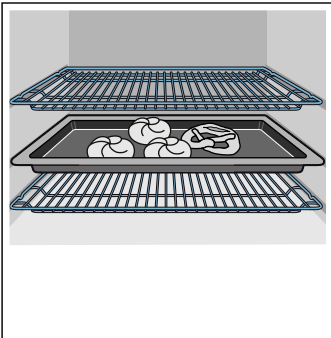
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



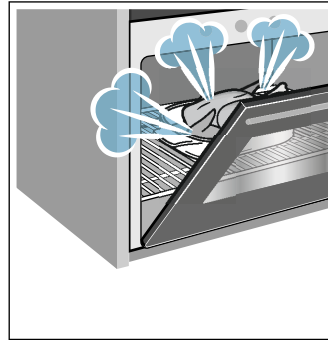
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



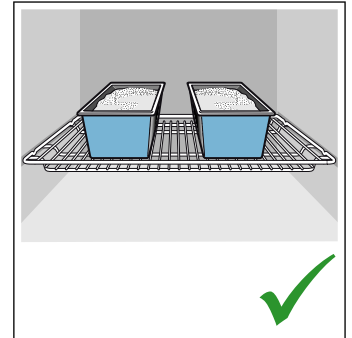
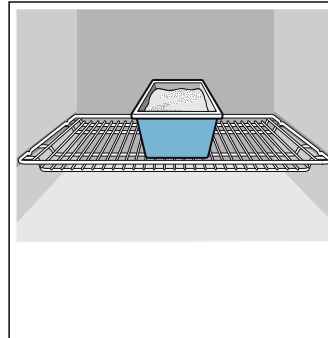
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- 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 liekamąją šilumą.

### Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

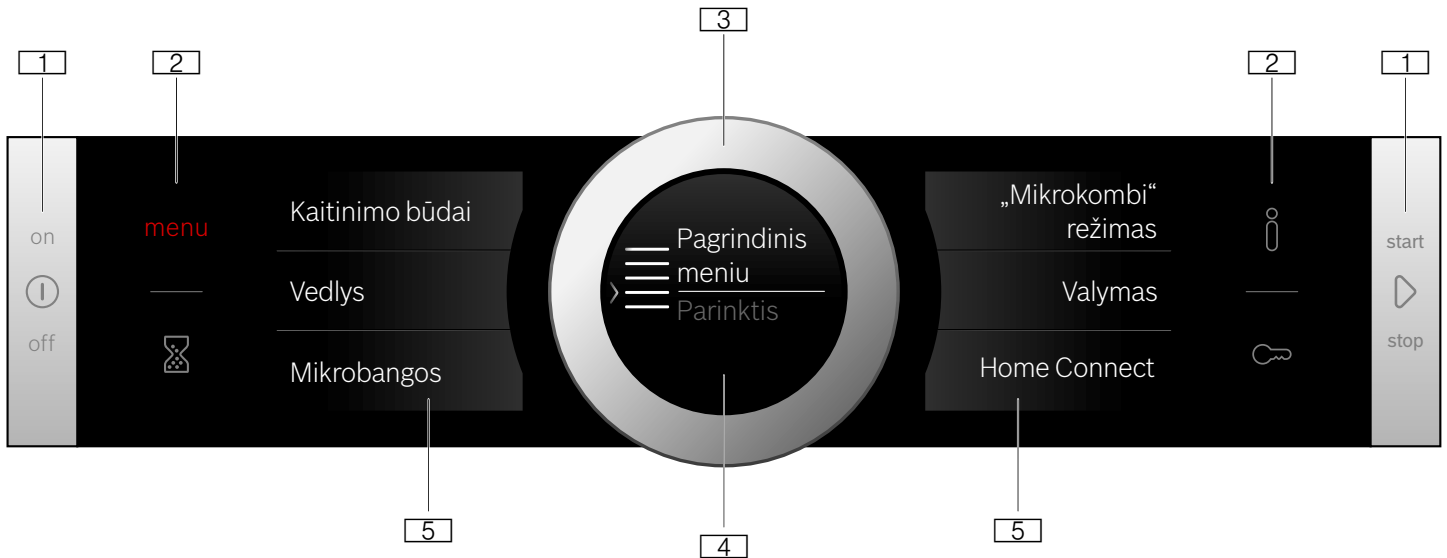


Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

## Susipažinkite su prietaisu

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

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



### 1 Mygtukai

Valdymo skydelio kairėje ir dešinėje pusėse esančiuose mygtukuose yra spaudimo taškas. Norėdami aktyvinti, paspauskite mygtuką. Prietaisuose, kuriuose nėra nerūdijančiojo plieno priekinės dalies, šių abiejų mygtukų jutikliniuose laukeliuose nėra ir spaudimo taško.

### 2 Jutikliniai laukeliai

Po jutikliniais laukeliais įmontuoti jutikliai. Norėdami parinkti funkciją, spustelėkite atitinkamą simbolį.

### 3 Valdymo ratukas

Valdymo ratukas pritvirtintas taip, kad jį galėtumėte be apribojimų sukuti ir į kairę, ir į dešinę pusę. Nestipriai spustelėkite jį ir pirštu sukite pageidaujama kryptimi.

### 4 Ekranas

Ekране rodomos esamos nustatymų reikšmės, parinkčių galimybės arba nurodomieji tekstai.

### 5 Jutikliniai ekranai

Jutikliniuose ekranuose matysite, kokias galimybes galite rinktis. Galimybes parenkamos tiesiog spustelint atitinkamą tekstinį laukelį. Tekstiniai laukeliai keičiasi, atsižvelgiant į parinktį.

## Valdymo skydelis

Valdymo skydelio mygtukais, jutikliniais laukeliais, jutikliniais ekranais ir valdymo ratuku galite parinkti įvairias prietaiso funkcijas. Ekране bus rodomi parinkti nuostatai.

Apžvalgoje rodomas valdymo skydelis, kai prietaisas įjungtas ir rodomas meniu rodmuo.

## Valdymo elementai

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

### Mygtukai ir jutikliniai laukeliai

Toliau trumpai aprašytos įvairių mygtukų ir jutiklinių laukelių funkcijos.

Simbolis	Reikšmė
<b>Mygtukai</b>	
ⓘ	„on/off“ Prietaiso įjungimas ir išjungimas
▶	start/stop Įjungiamas ir sustabdomas veikimas arba visiškai nutraukiamas paspaudus ilgai (apie 3 sek.).
<b>Jutikliniai laukeliai</b>	
menu	Menu Atidaromas darbo režimų meniu.
⌚	Laikmatis Parenkamas laikmatis.
ⓘ	Informacija Nuorodų peržiūrėjimas.
🔒	Apsauga nuo vaikų Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas spaudžiant ilgai (apie 4 sek.).

### Valdymo ratukas

Valdymo ratuku galite pakeisti ekrane rodomas nustatymų reikšmes.

Jutikliniuose ekranuose norėdami peržiūrėti parinkčių sąrašus taip pat naudokite valdymo ratuką.

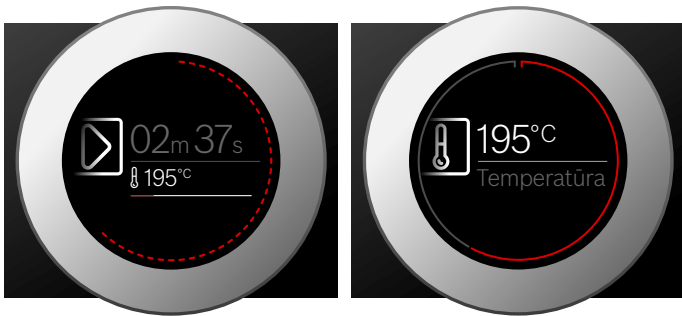
Kai kuriuose parinkčių sąrašuose pasiekus pirmą arba paskutinį įrašą reikia grįžti atgal.

## Ekranas

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

Sufokusuojama ir baltu šriftu rodoma reikšmė, kurią Jūs šiuo metu galite nustatyti. Fone vaizduojama reikšmė yra pilkos spalvos.

Paryškimas	Paryškintą reikšmę galima keisti tiesiogiai, jos prieš tai parinkti nereikia. Įjungus režimą visada būna paryškinta temperatūra arba pakopa. Balta linija yra įkaitinimo lygio linija ir ji pamažu tampa raudona. <b>Pastaba.</b> Naudojant mikrobangų režimą, paryškinta yra trukmė. Įkaitinimo linija nepasirodo.
Padidimas	Kol valdymo ratuku keičiate paryškintą reikšmę, padidinta būna tik ši reikšmė.



## Ratuko linija

Ekране matysite ratuko liniją.

Keisdami reikšmę pagal ratuko liniją matysite, kurioje parinkčių sąrašo vietoje dabar esate. Atsižvelgiant į nustatymo diapazoną, ratuko linija būna ištisinė arba padalyta į segmentus, kurių skaičius priklauso nuo parinkčių sąrašo ilgio.

Pradėjus naudoti, ratuko linija vienos sekundės intervalu užsipildo raudona spalva. Praėjus vienai minūtei, segmentai vėl pradeda pildytis nuo pradžios. Jei skaičiuojama trukmė, kas sekundę užgęsta po vieną segmentą.

## Temperatūros rodmuo

Įjungus režimą, ekrane grafiškai rodoma esama kameros temperatūra.

Įkaitinimo linija	Po temperatūros rodmeniu esanti įkaitinimo linija kaistant orkaitei iš kairės į dešinę užsipildo raudonai. Kai veikiant įkaitinimo funkcijai pasiekiamas optimalus laikas patiekalams įdėti, raudona linija tampa ištisinė. Parinkus nustatomojus, pvz., grilio lygį, įkaitinimo linija raudona tampa iš karto.
Liekamosios šilumos rodmuo	Kai prietaisas išjungtas, ratuko linija rodo kameros liekamąją šilumą. Kuo mažesnė liekamoji šiluma, tuo tamsesnė yra ratuko linija ir po tam tikro laiko ji visiškai dingsta.

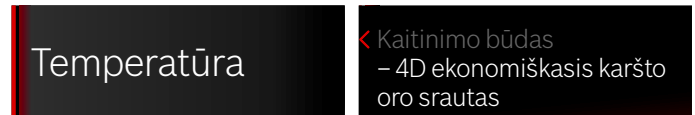
**Pastaba.** Dėl terminės inercijos parodyta temperatūros reikšmė gali šiek tiek skirtis nuo tikrosios kameros temperatūros.

## Jutikliniai ekranai

Jutikliniai ekranai kartu yra rodmenų laukas ir valdymo elementas. Juose rodoma, kokias funkcijas parinktis galite nustatyti ir kas jau nustatyta. Norėdami parinkti funkciją, paprasčiausiai spustelėkite tekstinį laukelį.

Jau parinkta funkcija šone pažymėta raudonu vertikaliu stulpeliu. Ekране balta spalva pažymėta reikšmė.

Tekstinio laukelio šone pažymėta maža raudona rodyklė rodo, kurią funkciją galite nustatyti versdami pirmyn arba atgal.



## Eksplotavimo režimai

Jūsų prietaise yra įvairių darbo režimų, kurie padeda lengviau naudoti prietaisą.

Tikslūs aprašymai pateikti atitinkamuose skyriuose.












Darbo režimas	Paskirtis
Kaitinimo būdai → "Prietaiso valdymas" 17 psl.	Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti optimaliai, galite naudoti įvairius, tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus.
Vedlys → "Patiekalai" 38 psl.	Daugeliui patiekalų jau užprogramuotos tinkamos nustatymo reikšmės.
Mikrobangos → "Mikrobangų krosnelė" 20 psl.	Naudodami mikrobangų funkciją, maistą paruošite, pašildysite ir atitirpinsite daug greičiau.
„Mikrokombi“ režimas → "Mikrobangų krosnelė" 20 psl.	Naudojant mikrobangas, šiuo režimu įjungiamas papildomas kaitinimo būdas.
Valymas → "Valymo funkcija" 32 psl.	Valyti galima įvairiomis valymo funkcijomis: Piroлизės ir džiovavimo funkcijomis.
„Home Connect“ pagalbiklis → "Home Connect" 27 psl.	Ši funkcija suteikia galimybę prijungti orkaitę prie mobiliojo galinio prietaiso.
Pagrindiniai nuostatai → "Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.	Savo prietaiso pagrindinius nuostatus galite keisti pagal pageidavimus.

## Kaitinimo būdai

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

Atskiri kaitinimo būdai pažymėti simboliais, kurie padeda juos atpažinti.

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

Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
 4D karšto oro srautas	30–275 °C	Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį.
 Viršutinis / apatinis kaitinimas	30–300 °C	Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
 Ekonomiškasis karšto oro srautas	30–275 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 125 °C iki 275 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.
 Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas	30–300 °C	Skirta parinktiems patiekalams švelniai ruošti. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.
 Kepimas griliu ir oro cirkuliacija	30–300 °C	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
 Didelis grilis	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
 Grilis, maži plotai	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Mažiams 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.
 Lėtas troškinimas	70–120 °C	Apkeptiems, minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir juos tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
 Apatinis kaitinimas	30–250 °C	Ruošti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
 Laikyti šiltai	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
 Indo pašildymas	30–70 °C	Indui pašildyti.

## Rekomenduojamos reikšmės

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

## Mikrobangos

Toliau pateikta skirtingų naudojimo sričių apžvalga, kad žinotumėte, kaip parinkti tinkamą mikrobangų galingumą.

Mikrobangų galingumas yra pakopos ir ne visuomet atitinka tikslų prietaiso naudojamų vatų skaičių.

Mikrobangų pakopa	Ilgiausia trukmė	Paskirtis
90 vatų	1 valanda 30 minučių	Jautriems patiekalams atitirpinti.
180 vatų	1 valanda 30 minučių	Atitirpinti ir ruošti toliau.
360 vatų	1 valanda 30 minučių	Mėsai ruošti ir jautriems patiekalams pašildyti.
600 vatų	1 valanda 30 minučių	Patiekalams pašildyti ir ruošti.
Maks. vatų	30 minučių	Skysčiams įkaitinti.

### „Mikrokombi“ režimas

Parinktą kaitinimo būdą galite derinti su mikrobangų režimu. Prietaisas kaista ir papildomai įjungiamos mikrobangos. Taip patiekalai paruošiami greičiau.

Tinka mikrobangų galingumas nuo 90 iki 360 vatų.

### Papildoma informacija

Dažniausiai prietaise pateikiamos nuorodos ir papildoma informacija apie šiuo metu vykdomą veiksmą.

Spustelėkite laukelį **i**. Ekrane kelioms sekundėms pasirodys nuoroda. Jei nuorodos tekstas ilgesnis, iki galo peržiūrėsite sukdami valdymo ratuką.

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

### Kameros funkcijos

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą. Pvz., apšviečiamas didelis kameros plotas, o vėsinamasis ventilatorius saugo prietaisą nuo perkaitimo.

### Prietaiso durelių atidarymas

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

**Pastaba.** Jei parinkę mikrobangų darbo režimą ir uždarę dureles norite režimą tęsti toliau, spustelėkite mygtuką „start/stop“ **D**. Pagrindinius nuostatus galite pakeisti. → *"Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.*

### Kameros apšvietimas

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

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

**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, kad veikiant darbo režimui kameros apšvietimas nebūtų įjungtas. → *"Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.*

### Vėsinamasis ventilatorius

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

### Dėmesio!

Neuždenkite ventilacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

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

**Pastaba.** Vėsinamojo ventilatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose.

→ *"Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.*

## Priedai

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

### Pristatyti priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

	<p><b>Grotelės</b> Indams, pyragų ir apkepų formoms dėti. Kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti ir šaldytiems pusgaminiams. Groteles galima naudoti veikiant mikrobangų režimui.</p>
	<p><b>Universalusis padėklas</b> Sultingiems pyragams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepte grilio režimu tiesiog ant grotelių.</p>
	<p><b>Kepimo padėklas</b> Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.</p>
	<p><b>Įsmeigiamasis termometras</b> Galima iškepti labai tiksliai. Naudojimo būdas aprašytas atitinkamame skyriuje. → "Kepsnių termometras" 22 psl.</p>

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

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

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

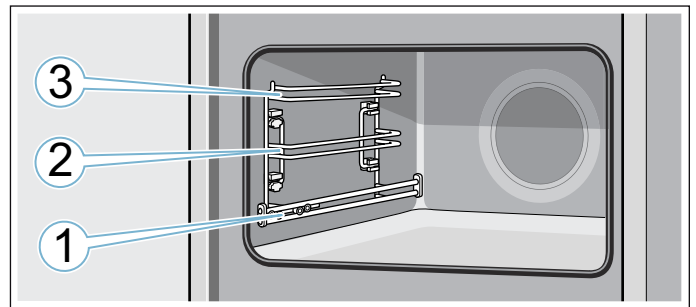
### Mikrobangos

Įjungus tik mikrobangų režimą galima naudoti tik pristatytas groteles. Universalieji padėklai arba kepimo padėklai gali pradėti kibirkščiuoti, todėl gali sugesti kamera.

Derindami su mikrobangomis arba darbo režimu „Patiekalai“, galite naudoti ir universalųjį padėklą, kepimo padėklą ar kitą pristatytą priedą.

### Priedų įstūmimas

Kameroje yra 3 įstūmimo lygiai. Jie skaičiuojami iš apačios į viršų.

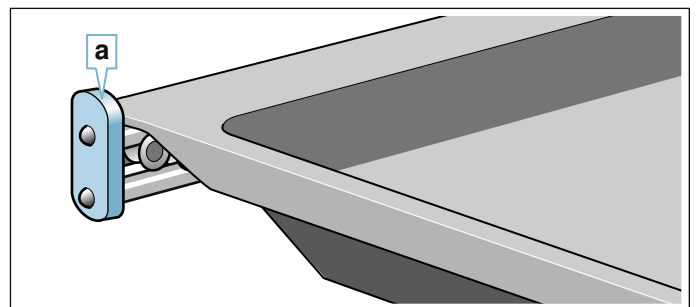


2 ir 3 įstūmimo lygiuose priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis nepakryps. Naudojant 1 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami daugiau.

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

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas




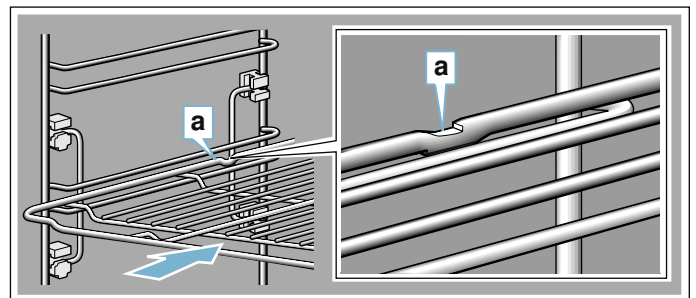
### Pastabos

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

### Užfiksavimo funkcija

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

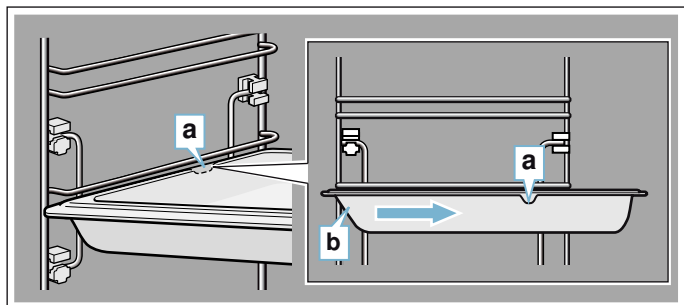
Įstumdami groteles, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Užrašas „microwave“ turi būti priekyje, o išlenkimas turi būti apačioje .





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



## 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" 37 psl.

### Specialieji priedai

#### Grotelės

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

#### Universalusis padėklas

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.

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

#### Kepimo padėklas

Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.

#### 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.

#### 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 tyškalių. 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 keptuvus (5,1 litro)

Troškintiems patiekalams ir apkepams.

Labiausiai tinka darbo režimui „Patiekalai“.

#### Stiklinis dubuo

Dideliems kepsniams, sultingiems pyragams ir apkepams.

#### Stiklinis padėklas

Apkepams, daržovių patiekalams ir kepiniams.

#### Apdailos juostelės

Baldo lentynai ir prietaiso pagrindo plokštei uždengti.





## Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

### Pirmasis paleidimas

Prijungus el. srovės tiekimą arba vėl atsiradus el. srovei, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai. Komandos gali pasirodyti tik po kelių sekundžių.

**Pastaba.** Vietoje šių nuostatų galite bet kada vėl nustatyti pagrindinius nuostatus. → *"Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.*

### Su „Home Connect“

Pirmuosius nuostatus galite parinkti prietaise arba mobiliajame prietaise naudodami savo „Home Connect“ programėlę.

1. Spustelėkite tekstinį laukelį „Su „Home Connect““.
2. Vadovaukitės skyriuje „Home Connect“ pateiktomis instrukcijomis. → *"Home Connect" 27 psl.*

### Prietaise

Prietaise parinkite toliau nurodytus nuostatus:

#### Kalbos nustatymas

Pirmiausia pasirodo kalba. Iš anksto nustatyta vokiečių kalba.

1. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujamą kalbą.
2. Norėdami patvirtinti, spustelėkite tolesnį tekstinį laukelį.  
Pasirodo kitas nuostatas.

#### Paros laiko nustatymas

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

1. Spustelėkite tekstinį laukelį „Paros laikas“.
2. Valdymo ratuku nustatykite paros laiką.
3. Norėdami patvirtinti, spustelėkite tekstinį laukelį „Nustatymo pabaiga“.

Ekrane pasirodo nuoroda, kad pirmojo paleidimo veiksmai yra baigti.

### Kameros ir priedų valymas

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

#### Kameros valymas

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

Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukų, ir nuplėškite lipnią juostą nuo prietaiso arba jo viduje. Prieš pradėdami kaitinti, kameros 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" 17 psl.*

#### Nuostatai

Kaitinimo būdas	4D karšto oro srautas
Temperatūra	maksimalus
Trukmė	1 valanda

Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą mygtuku „on/off“

Kamerai atvėsus, lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.

#### Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.

## Prietaiso valdymas

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

### Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Norėdami savo prietaise parinkti nuostatus, pirmiausia turite jį įjungti.

**Pastaba.** Apsaugą nuo vaikų ir laikmatį galima įjungti ir prietaisui esant išjungtam. Tam tikri rodmenys ir nuorodos ekrane, pvz., kameros liekamosios šilumos, matomi ir išjungus prietaisą.

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


#### Prietaiso įjungimas

Mygtuku „on/off“  įjunkite prietaisą.

Ekrane pasirodo „Bosch“ logotipas, o paskui – kaitinimo būdų parinkčių sąrašas.

**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite parinkti, kol darbo režimas turi pasirodyti įjungus prietaisą.  
→ "Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.

#### Prietaiso išjungimas


Mygtuku „on/off“  išjungsite prietaisą.

Jei tuo metu įjungta funkcija, ji bus nutraukta.

Ekrane pasirodo paros laikas arba liekamosios šilumos rodmuo.

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


### Darbo režimo įjungimas

Kiekvieną darbo režimą turite įjungti mygtuku „start/stop“ .

Įjungus ekrane pasirodo ne tik nuostatai, bet ir laiko rodmuo. Be to, matoma ratuko linija ir įkaitinimo linija.

#### Veikimo sustabdymas

Mygtuku „start/stop“  galite darbo režimą nutraukti ir vėl jį paleisti.

Mygtuką „start/stop“  paspaudus maždaug 3 sekundes, darbo režimas bus nutrauktas ir bus atkurti visi nuostatai.


**Pastaba.** Sustabdžius arba nutraukus veikimą vėsinamasis ventilatorius gali veikti toliau.

### Darbo režimo nustatymas

Įjungus prietaisą pasirodo nustatytas rekomenduojamas darbo režimas.

Jei norite nustatyti kitą darbo režimą, peržiūrėkite meniu. Tikslūs atskirų darbo režimų aprašymai pateikti atitinkamuose skyriuose.


Atlikite nurodytus veiksmus.

1. Spustelėkite atitinkamą tekstinį laukelį. Ekrane balta spalva pažymėta funkcija.
2. Valdymo ratuku pakeiskite paryškintą parinktį.
3. Jei reikia, parinkite kitus nuostatus. Tam spustelėkite atitinkamą tekstinį laukelį ir valdymo ratuku pakeiskite reikšmę.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Prietaisas įjungia darbo režimą.

### Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

Jei darbo režimas „Kaitinimo būdai“ neparinktas, meniu spustelėkite tekstinį laukelį „Kaitinimo būdai“.

Jutikliniame ekrane pasirodo kaitinimo būdų parinkčių sąrašas.

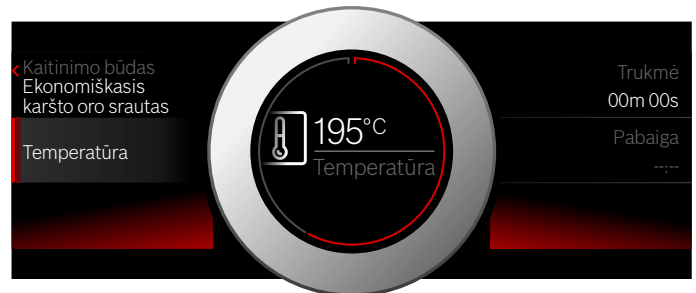
Pavyzdys paveikslėlyje: ekonomiškasis karšto oro srautas  ir 195 °C temperatūra.


1. Spustelėkite pageidaujamo kaitinimo būdo tekstinį laukelį. Jei reikia, parinkčių sąrašą peržiūrėkite valdymo ratuku.

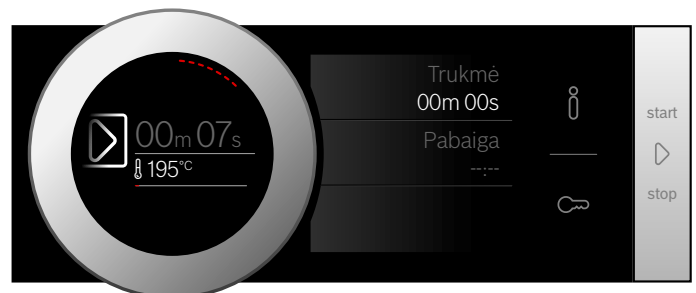


Ekrane balta spalva pažymėta temperatūra.


2. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.



3. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekrane rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia.




Prietaisas pradeda kaisti.

Kai Jūsų patiekalas bus baigtas, prietaisą išjunkite mygtuku „on/off“ .

**Pastaba.** Savo prietaisui galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką. → *"Laiko funkcijos" 18 psl.*

### Keitimas

Ijungus visada yra paryškinta temperatūra. Temperatūrą galite tiesiogiai keisti ir patvirtinti valdymo ratuku.



Norėdami pakeisti kaitinimo būdą, pirmiausia darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“  ir spustelėkite kaitinimo būdo tekstinį laukelį. Pasirodo parinkčių sąrašas. Spustelėkite pageidaujamą kaitinimo būdą. Ekране pasirodo susijusi rekomenduojama temperatūra.

**Pastaba.** Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurti ir kiti nuostatai.

### Greitasis įkaitinimas

Naudodami greitojo įkaitinimo funkciją galite sutrumpinti kai kurių kaitinimo būdų įkaitinimo trukmę.

Greitąjį įkaitinimą galima naudoti toliau nurodytiems kaitinimo būdams:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas

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

### Nustatymas

Atkreipkite dėmesį, kad būtų parinktas tinkamas kaitinimo būdas ir būtų nustatyta mažiausiai 100 °C temperatūra. Kitaip greitojo įkaitinimo funkcijos nebus galima aktyvinti.

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Greitasis įkaitinimas“. Tekstiniame laukelyje pasirodo „Įjungti“. Ekране pasirodo patvirtinimo nuoroda.

Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas ir ekране pasirodo nuoroda. Tekstiniame laukelyje rodoma „Išjungti“. Patiekalą įdėkite į kamerą.




**Pastaba.** Laiko funkcija „Trukmė“ įsijungia kartu su greitojo įkaitinimo funkcija. Trukmę nustatykite tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.


### Nutrukimas

Norėdami nutraukti greitąjį įkaitinimą, dar kartą spustelėkite tekstinį laukelį „Greitasis įkaitinimas“. Tekstiniame laukelyje rodoma „Išjungti“.

## 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. Pasibaigus nustatytam laikui prietaisas neįsijungia ir neišsijungia automatiškai.

Nustatę darbo režimą, trukmę ir pabaigos laiką galite peržiūrėti jutikliniame ekране. Laikmačiui skirtas atskiras laukelis  ir jį galima bet kada nustatyti.

Pasibaigus trukmei arba laikmačio laikui, pasigirsta signalas. Signalą iš anksto galite išjungti spustelėdami laukelį arba jutiklinį ekraną.

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

### Trukmės nustatymas

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

### Nustatymas

Atsižvelgiant į tai, kuria kryptimi pirmiausia sukate valdymo ratuką, rekomenduojama trukmė keičiama taip: kairėn – 10 minučių, dešinėn – 30 minučių.


Iki vienos valandos trukmė keičiama vienos minutės intervalu, o paskui – 5 minučių intervalais.

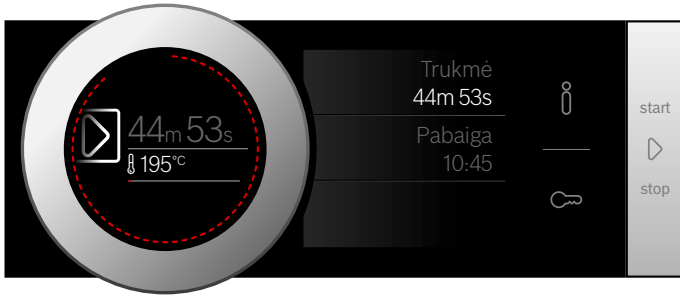
Galima nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes.

Pavyzdys paveikslėlyje: yra 10:00 val., trukmė 45 minutės.

1. Nustatykite darbo režimą ir temperatūrą arba pakopą.
2. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“. Ekране balta spalva pažymėta trukmė.
3. Valdymo ratuku nustatykite trukmę. Pabaigos laikas apskaičiuojamas automatiškai.





4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ .  
Skaičiuojama trukmė.



Prietaisas pradeda kaisti.

Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekране pasirodo trukmė „00m 00s“.

Spustelėję tekstinį laukelį „Trukmė“ galite iš naujo nustatyti trukmę arba paspaudę mygtuką „start/stop“  toliau tęsti režimą be trukmės.

Kai Jūsų patiekalas bus baigtas, prietaisą išjunkite mygtuku „on/off“ .

### Keitimas ir nutraukimas

Norėdami pakeisti trukmę, spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“. Ekране balta spalva pažymėta trukmė ir ją galima pakeisti valdymo ratuku. Nuostatas bus patvirtintas iš karto.

Jei norite nutraukti trukmės funkciją, atsukite trukmės laiką iki nulio. Patvirtinus pakeitimą, darbo režimas bus tęsiamas be trukmės.

### Pabaigos laiko nustatymas

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

#### Pastabos

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

#### Nustatymas


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

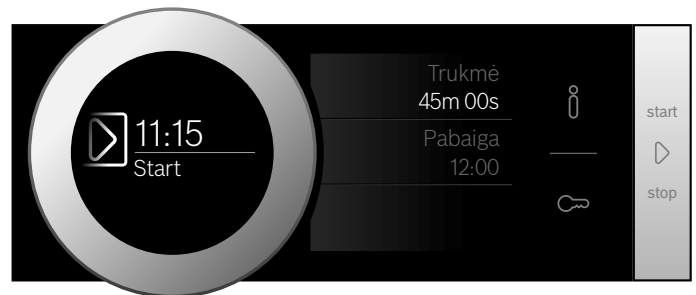
Pavyzdys paveikslėlyje: yra 10:00 val., nustatyta 45 minučių trukmė, patiekalas turi būti paruoštas 12:00 val.

1. Nustatykite darbo režimą ir temperatūrą arba pakopą.
2. Nustatykite trukmę.

3. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį „Pabaiga“.  
Ekране balta spalva pažymėtas apskaičiuotas pabaigos laikas.
4. Valdymo ratuku nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.





5. Įjunkite mygtuku „start/stop“ .  
Ekране rodomas paros laikas, kada turi įsijungti prietaisas.



Prietaise įjungtas laukimo režimas. Prietaisui įsijungus ekране pradeda skaičiuoti trukmė.


Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekране pasirodo trukmė „00m 00s“.

Spustelėję tekstinį laukelį „Trukmė“ galite iš naujo nustatyti trukmę arba paspaudę mygtuką „start/stop“  toliau tęsti režimą be trukmės.

Kai Jūsų patiekalas bus baigtas, prietaisą išjunkite mygtuku „on/off“ .

### Keitimas ir nutraukimas

Įjungę funkciją, pabaigos laiko keisti nebegalėsite.

Jei norite ištrinti trukmę ir pabaigos laiką, darbo režimą nutraukite mygtuku „start/stop“ . Darbo režimą galite tęsti be trukmės ir pabaigos laiko.

## 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.

### Nustatymas


Laikmačio laikas visada pradedamas skaičiuoti nuo nulio minučių.

Kuo didesnė reikšmė, tuo didesniais žingsniais bus perjungiamas laikas.

Galima nustatyti daugiausia 24 valandas.

1. Spustelėkite laukelį . Simbolis šviečia raudonai. Ekrane balta spalva pažymėtas laikmačio laikas.
2. Valdymo rankenėle nustatykite laikmačio laiką.
3. Įjunkite paspausdami laukelį .  
**Pastaba.** Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia automatiškai.


Skaičiuojamas laikmačio laikas.

Laikmačio laikas matomas ir išjungus prietaisą. Veikiant darbo režimui, šio režimo nuostatai rodomi pagrindinėje dalyje. Spustelėjus laukelį , kelias sekundes bus rodomas laikmačio laikas.

Pasibaigus laikmačio laikui, pasigirsta signalas ir ekrane pasirodo nuoroda. Simbolis nebešviečia.

**Patarimas.** Jei nustatytas laikmačio laikas yra skirtas prietaiso režimui, naudokite trukmę. Laikas matomas pagrindinėje dalyje ir prietaisas išsijungia automatiškai.

### Keitimas ir nutraukimas

Norėdami pakeisti laikmačio laiką, spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėtas laikmačio laikas ir jį galima pakeisti valdymo ratuku.

Jei norite nutraukti laikmačio funkciją, atsukite laiką iki nulio. Patvirtinus pakeitimą, simbolis nebešviečia.

## Mikrobangų krosnelė

Naudodami mikrobangų funkciją, galite labai greitai maistą paruošti, pašildyti arba atitirpinti. Mikrobangas galite naudoti kaip atskirą funkciją, t. y. atskirai, arba derinti su vienu iš kaitinimo būdų.

Kad mikrobangų režimą naudotumėte optimaliai, paisykite nuorodų dėl indų ir vadovaukitės naudojimo instrukcijos gale pateiktų naudojimo lentelių duomenimis.

### Indas

Ne kiekvieną indą galima naudoti mikrobangų krosnelėje. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms pritaikytus indus, kad patiekalai pašiltų ir nebūtų pažeistas prietaisas.

Tinka karščiui atsparūs stikliniai, stiklo keramikos, porcelianiniai indai arba indai iš karščiui atsparaus plastiko. Šios medžiagos praleidžia mikrobangas. Keraminius indus taip pat galite naudoti, jei jų visas paviršius yra glazūruotas ir nesutrūkinėjęs.

Galite naudoti ir serviravimo indus. Taip sutaupysite laiko, skirto patiekalams į kitus indus perdėti. Auksu ir sidabru puoštus indus naudokite tik tuomet, jei gamintojas nurodė, kad jie pritaikyti mikrobangoms.

Norėdami kepti įjungę derinių režimą, galite naudoti įprastas metalines kepimo formas. Tuomet paruduos ir pyrago apačia.

Kitiems režimams metaliniai indai netinka. Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai uždaruose metaliniuose induose lieka šalti.

### Dėmesio!

Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

### Indo patikrinimas

Niekuomet neįjunkite mikrobangų krosnelės be patiekalų. Vienintelė išimtis – šis trumpalaikis indo išbandymas.

Jei nesate tikri, ar indas tikrai tinka mikrobangų krosnei, atlikite nurodytą bandymą.

1. Į kamerą įstatykite tuščią indą ½–1 minutei ir nustatykite didžiausią galingumą.
2. Retkarčiais tikrinkite kameros temperatūrą. Indas turi likti šaltas arba kambario temperatūros.

Jei jis įkaista arba pradeda kibirkščiuoti, šis indas netinka.

Nutraukite bandymą.

### Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Liepkite pasitraukti vaikams.



## Pristatytas priedas

Ijungus tik mikrobangų režimą galima naudoti tik pristatytas grotelės. Universalieji padėklai arba kepimo padėklai gali pradėti kibirkščiuoti, todėl gali sugesti kamera.

Derindami su mikrobangomis arba darbo režimu „Patiekalai“, galite naudoti ir universalųjį padėklą, kepimo padėklą ar kitą pristatytą priedą.

Kartu naudojant mikrobangas geriausia priedą įstumti į 1 lygį, jei nenurodyta kitaip.

## Mikrobangų pakopos

Galite pasirinkti skirtingoms patiekalų rūšims ir ruošimo būdai tinkamą mikrobangų galingumą.


Naudojant mikrobangų režimą visada reikia nustatyti trukmę. Galima parinkti rekomenduojamą trukmę arba ją pakeisti atitinkamoje srityje.

Pakopa	Paskirtis	Ilgiausia trukmė
90 W	jautriems patiekalams atitirpinti	1 val. 30 min.
180 W	produktams atšildyti ir toliau ruošti	1 val. 30 min.
360 W	mėsai ruošti ir jautriems patiekalams pašildyti	1 val. 30 min.
600 W	patiekalams pašildyti ir ruošti	1 val. 30 min.
maks.	skysčiams įkaitinti	30 min.


Aukščiausias nustatymas skirtas kaitinti skysčiams, bet ne šildyti patiekalams. Kad būtų apsaugotas prietaisas, per pirmąsias minutes didžiausia mikrobangų galia palaipsniui sumažinama iki 600 W. Atvėsus ir vėl galima naudoti didžiausią galią.


## Mikrobangų nustatymas

Prieš nustatydami mikrobangas, atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl tinkamų indų.

- Spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo darbo režimų parinktys.
- Spustelėkite tekstinį laukelį „Mikrobangos“.
- Spustelėkite pageidaujamo mikrobangų galingumo tekstinį laukelį. Ekране balta spalva pažymėta trukmė.
- Valdymo ratuku nustatykite trukmę.
- Ijunkite mygtuku „start/stop“ . Ekране skaičiuojama trukmė. Naudojant mikrobangas įkaitinimo linija nepasirodo. Prietaisas įsijungia.

Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas išjungia darbo režimą. Ekране pasirodo trukmė „00m 00s“.

Kai Jūsų patiekalas bus baigtas, prietaisą išjunkite mygtuku „on/off“ .

**Pastaba.** Jei veikiant darbo režimui atidarysite prietaiso dureles, jis bus nutrauktas. Uždarę dureles režimą turite pratęsti spustelėdami „start/stop“  mygtuką. Jei pakeitėte ir pagrindinį nuostatą, atkreipkite dėmesį, kad mikrobangų krosnelė neveiktų be patiekalo. → *"Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.*

Siekiant išvengti kondensacijos naudojant tik mikrobangų režimą, prietaisas veikia 600 W galia ir automatiškai įjungia kaitinimo elementą. Kamera ir priedai įkaista. Tai maisto ruošimo rezultatui įtakos neturi.



**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose šią funkciją galite išjungti. → *"Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.*


### **Įspėjimas – Pavojus nudegti!**

Prietaisui veikiant didžiausia galia mikrobangų režimu, džiovinimo funkcija automatiškai įjungia kaitinimo elementus ir įkaitina kamerą. Nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kait. elementų. Laikykite vaikus saugiu atstumu.

### **Keitimas ir nutraukimas**

Ijungus visada yra paryškinta trukmė. Trukmę galite tiesiogiai keisti ir patvirtinti valdymo ratuku.






Norėdami pakeisti mikrobangų galingumą, pirmiausia darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“ . Spustelėkite pageidaujamo galingumo tekstinį laukelį ir mygtuku „start/stop“  tęskite darbo režimą. Trukmė bus išsaugota.

Jei norite nutraukti mikrobangų režimą, darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“  ir parinkite kitą darbo režimą.

### **„Mikrokombi“ nustatymas**


Kai kuriuose darbo režimuose galite papildomai įjungti mikrobangas.

Tinkami kaitinimo būdai yra šie:


-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
-  Didelis grilis
-  Mažas grilis

Ijungę „Mikrokombi“ režimą, galite rinktis 90 vatų, 180 vatų ir 360 vatų mikrobangų galingumą.

Prieš nustatydami „Mikrokombi“ režimą, atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl tinkamų indų.

- Spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo darbo režimų parinktys.
- Spustelėkite tekstinį laukelį „Mikrokombi“.
- Spustelėkite pageidaujamo kaitinimo būdo tekstinį laukelį.
- Spustelėkite pageidaujamo mikrobangų galingumo tekstinį laukelį. Ekране balta spalva pažymėta temperatūra arba pakopa.
- Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą arba pakopą.
- Spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“. Ekране balta spalva pažymėta trukmė.
- Valdymo ratuku nustatykite trukmę.
- Ijunkite mygtuku „start/stop“ . Ekране skaičiuojama trukmė. Prietaisas įsijungia.


Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas išjungia darbo režimą. Ekrane pasirodo trukmė „00m 00s“.

Kai Jūsų patiekalas bus baigtas, prietaisą išjunkite mygtuku „on/off“ .


### Keitimas ir nutraukimas

Ijungus visada yra paryškinta temperatūra. Temperatūrą ir pakopą galite tiesiogiai keisti ir patvirtinti valdymo ratuku.

Norėdami pakeisti trukmę, spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“ ir valdymo ratuku pakeiskite reikšmę. Nuostatas bus patvirtintas iš karto.

Norėdami pakeisti kaitinimo būdą arba mikrobangų galingumą, pirmiausia darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“ . Spustelėkite kaitinimo būdo arba mikrobangų galingumo tekstinį laukelį ir pakeiskite duomenis.

**Pastaba.** Jei pakeisite kaitinimo būdą arba mikrobangų galingumą, bus atkurti ir kiti nuostatai.

Jei norite nutraukti „Mikrokombi“ režimą, darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“  ir parinkite kitą darbo režimą.

### Džiovinimas



Baigę naudoti išvalykite kamerą, kad ji neliktų drėgna.

### Džiovinimo įjungimas

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

### Dėmesio!

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

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Iš kameros iš karto išvalykite didelius nešvarumus ir nusausinkite kameros dugną.
3. Jei reikia, prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“ .
4. Spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo darbo režimų parinktys.
5. Spustelėkite tekstinį laukelį „Valymas“.
6. Spustelėkite tekstinį laukelį „Džiovinimas“. Rodoma trukmė. Jos keisti negalima.
7. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Įjungiamą džiovinimo funkcija ir praėjus 10 minučių išjungiamą automatiškai.
8. Atidarykite prietaiso dureles ir palikite atidarytas 1–2 minutes, kad iš kameros išgaruotų drėgmė.

### Kameros išsausinimas ranka

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







## Kepsnių termometras

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

### Kaitinimo būdai

Ne visuose kaitinimo būduose galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą.

Jei kameroje prijungėte įsmeigiamąjį termometrą, galite naudoti tik toliau nurodytus kaitinimo būdus.

	4D karšto oro srautas
	Viršutinis / apatinis kaitinimas
	Ekonomiškas karšto oro srautas
	Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas
	Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
	Picos kepimo režimas

### Pastabos

- Įsmeigiamasis termometras matuoja maisto produkto vidaus temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C.
- Naudokite tik pridėtą įsmeigiamąjį termometrą. Jį, kaip papildomą dalį, galite užsisakyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Įsmeigiamąjį termometrą visada išimkite iš kameros, kai ją išjungiute. Niekada jo nelaikykite kameros viduje.

### Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

### Vidinė kameros temperatūra

Kad įsmeigiamasis termometras nebūtų pažeistas, niekada nenustatykite 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 ruošiamą maistą įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą.

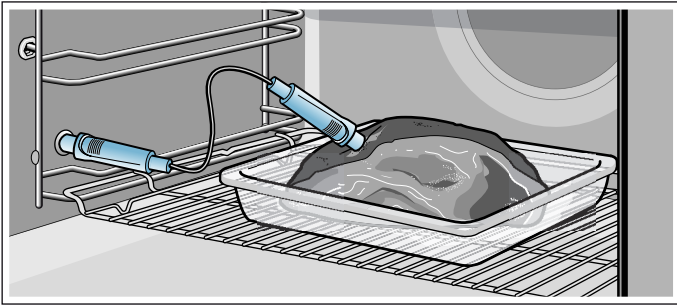
Įsmeigiamasis termometras turi tris matavimo taškus. Atkreipkite dėmesį, kad vidurinis matavimo taškas būtų įsmeigtas į ruošiamą maistą.

### Dėmesio!

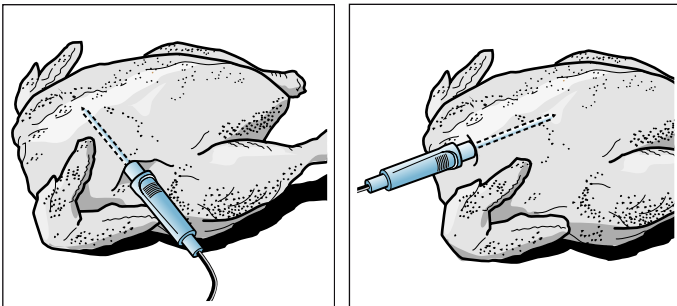
Jei prijungsite mikrobangas, įsmeigiamojo termometro galiukas turi būti įsmeigtas į ruošiamą maistą.



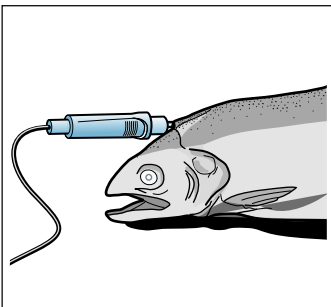
**Mėsa:** jei ruošiate didelius gabalėlius, įsmeigiamąjį termometrą į mėsą iš viršaus įstrižai įsmeikite iki galo. Ruošdami plonesnius gabalėlius, įsmeikite striausioje vietoje.



**Paukštiena:** įsmeigiamąjį termometrą įsmeikite iki galo į striausią paukštienos krūtinėlės vietą. Atsižvelgiant į paukštienos savybes, įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą skersai arba išilgai. Paskui apasukite paukštį ir uždėkite ant grotelių krūtinėle į apačią.



**Žuvis:** įsmeigiamąjį termometrą iki galo įsmeikite už galvos, viduriniojo kaulo kryptimi. Į žuvį įstatykite per pusę perpjautą bulvę ir padėkite visą žuvį ant grotelių plaukiojimo padėtyje.



**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.

### Dėmesio!

Nepripauskite įsmeigiamojo termometro laido. Nenaudokite indo su dangčiu. 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.

## Vidaus temperatūros nustatymas

Įsmeigiamąjį termometrą reikia įstatyti į kameros kairėje pusėje esantį lizdą.

### Kait. būdai

1. Spustelėkite pageidaujamo kaitinimo būdo tekstinį laukelį. Ekране balta spalva pažymėta kameros temperatūros rekomenduojama reikšmė.
2. Valdymo ratuku nustatykite kameros temperatūrą.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Vidaus temperatūra“. Ekране balta spalva pažymėta vidaus temperatūros rekomenduojama reikšmė.
4. Valdymo ratuku nustatykite vidaus temperatūrą.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“  $\triangleright$ . Ekране rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia. Prietaisas pradeda kaisti.

Ekране balta spalva pažymėta vidaus temperatūra, kairėje rodoma esama temperatūra, dešinėje – nustatyta temperatūra, pvz., „15 | 80°C“. Įkaitinimo linija taip pat rodo vidaus temperatūrą.

Kai pasiekiamas ruošiamo maisto reikiama vidaus temperatūra, pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekране esama vidaus temperatūra atitinka nustatytąją, pvz., „80 | 80°C“. Laiko skaičiavimas sustabdomas.

Išjunkite prietaisą mygtuku „on/off“  $\text{\textcircled{1}}$  ir ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš lizdo.

### ⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

### Keitimas

Įjungus bus paryškinta vidaus temperatūra. Pasukus valdymo ratuką, vidaus temperatūra bus pakeista ir patvirtinta.

Jei norite pakeisti kameros temperatūrą, pirmiausia spustelėkite tekstinį laukelį „Temperatūra“.

Norėdami pakeisti kaitinimo būdą, pirmiausia darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“  $\triangleright$ .

**Pastaba.** Jei pakeisite kaitinimo būdą, bus atkurti ir kiti nuostatai.

### Nutraukimas

Jei norite nutraukti, ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš lizdo ir iš mėsos. Darbo režimą be įsmeigiamojo termometro galėsite tęsti paspaudę mygtuką „start/stop“  $\triangleright$ .

## 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" 40 psl.

Maisto produktai	Vidaus temperatūra (°C)
<b>Paukštiena</b>	
Viščiukas	80-85
Vištienos krūtinėlė	75-80
Antis	80-85
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta	55-60
Kalakutas	80-85
Kalakuto krūtinėlė	80-85
Žąsis	80-90
<b>Kiauliena</b>	
Kiaulienos sprandinė	85-90
Kiaulės filė, vidutiniškai iškepta	62-70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta	72-80
<b>Jautiena</b>	
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, angliškai	45-52
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, vidutiniškai iškepta	55-62
Jautienos pjausnys arba jautienos pjausnys, perkeptas	65-75
<b>Veršiena</b>	
Veršienos kepsnys arba mentė, liesa	75-80
Veršienos kepsnys, mentė	75-80
Karka	85-90
<b>Ėriena</b>	
Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta	60-65
Ėriuko koja, gerai iškepta	70-80
Ėriuko nugarinė, vidutiniškai iškepta	55-60
<b>Žuvis</b>	
Visa žuvis	65-70
Žuvies filė	60-65
<b>Kiti patiekalai</b>	
Maltos mėsos kepsnys, visos mėsos rūšys	80-90
Maisto pašildymas, atšviežinimas	65-75


## Apsauga nuo vaikų

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



Valdymo skydelis yra užrakintas ir nieko negalima nustatyti. Galima tik mygtuku „on/off“  išjungti prietaisą.

### Aktyvinimas ir išaktyvinimas

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

Maždaug 4 sekundes spauskite laukelį .

Ekране pasirodo patvirtinimo nuoroda.

Kai prietaisas įjungtas, laukelis  šviečia raudonai. Kai prietaisas išjungtas, laukelis  nešviečia.

## Pagrindiniai nustatymai


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

### Pagrindinių nuostatų keitimas

Prietaisas turi būti įjungtas.


1. Spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo darbo režimų parinktys.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Pagrindiniai nuostatai“. Jutikliniame ekrane pasirodo nuostatai.
3. Spustelėkite pageidaujamo nuostato tekstinį laukelį. Tekstinio laukelio šone esantis raudonas stulpelis žymį parinktą nuostatą. Ekrane papildomai rodoma reikšmė.
4. Jei reikia, reikšmę pakeiskite valdymo ratuku.
5. Spustelėkite tolesnio nuostato tekstinį laukelį. Jo reikšmė pasirodo ekrane ir šią reikšmę galima pakeisti valdymo ratuku.
6. Perjunkite kiekvieną nuostatą ir prirėikus jį pakeiskite valdymo ratuku. Norėdami perversti nuostatus, spustelėkite tekstinį laukelį „Kiti nuostatai“.
7. Norėdami patvirtinti, spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo užklausa, ar pakeitimai turi būti išsaugoti.
8. Spustelėkite tekstinį laukelį „Išsaugoti“. Ekrane pasirodo nuoroda, kad nuostatai buvo išsaugoti.

### Nutraukimas

Jei nenorite išsaugoti pakeitimų, spustelėkite laukelį **menu** ir paskui paspauskite tekstinį laukelį „Neišsaugoti“. Ekrane pasirodo nuoroda, kad nuostatai nebuvo išsaugoti. Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku „on/off“ .

### Pagrindinių nuostatų sąrašas

Atsižvelgiant į prietaiso įrangą, gali būti ne visi pagrindiniai nuostatai.

Nuostatas	Parinktis
Kalba	Galima parinkti nurodytas kalbas
Paros laikas	Paros laikas 24 val. formatu
„Home Connect“	„WiFi“ įjungimas arba išjungimas → „Home Connect“ 27 psl.
Gamykliniai nuostatai	Atkurti Neatkurti*
Garsinis signalas	Trumpa trukmė (30 sek.) Vidutinė trukmė (1 min.)* Ilga trukmė (5 min.)
Garsumas	Skalė su 5 pakopomis
Mygtukų tonas	Įjungta. Išjungta* (paspaudus „on/off“  , signalas neišjungiamas)
Ekrano ryškumas	Skalė su 5 pakopomis

Laiko indikatorius	Išjungta Skaitmeninis* Analoginis
Apšvietimas	Veikiant režimui išjungta Veikiant režimui įjungta*
Automatinis tęsimas	Automatiškai netęsti* Uždarius dureles (Netaikoma mikrobangų darbo režimui)
Apsauga nuo vaikų	Tik mygtukų užraktas* Durelių užrakcinimas ir mygtukų užraktas
Veikimas įjungus	Pagrindinis meniu Kaitinimo būdai* Mikrobangų krosnelė „Mikrokombi“ režimas Vedlys
Įspėjimas, mikrobangų krosnelės kepimo padėklas	Rodyti* Nerodyti
Užtemdymas naktį	Išjungta* Įjungta
Logotipas	Rodyti* Nerodyti
Mikrobangų krosnelės džiovinimas	Įjungta* Išjungta
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojama* Trumpiausias
Šabo nuostatas	Įjungta Išjungta*

\* Gamyklinis nuostatas (gamykliniai nuostatai priklauso nuo prietaiso tipo).

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

### Nėra elektros

Jūsų parinkti nuostatų pakeitimai bus išsaugoti ir nutrūkus elektros srovės tiekimui.

Jei elektros srovės tiekimas buvo nutrūkęs ilgam, reikės iš naujo parinkti pirmojo paleidimo nuostatus. Į trumpalaikį elektros srovės dingimą prietaisas nesureaguos.

## Paros laiko keitimas

Jei norite pritaikyti paros laiką, pvz., pakeisti iš vasaros į žiemos laiką, pakeiskite pagrindinį nuostatą.

Prietaisas turi būti įjungtas.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.  
Ekrane pasirodo darbo režimų parinktis.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Pagrindiniai nuostatai“.  
Jutikliniame ekrane pasirodo nuostatai.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Paros laikas“.  
Ekrane pasirodo paros laikas.
4. Valdymo ratuku pakeiskite paros laiką.
5. Norėdami patvirtinti, spustelėkite laukelį **menu**.  
Pasirodo užklausa, ar pakeitimai turi būti išsaugoti.
6. Spustelėkite tekstinį laukelį „Išsaugoti“.  
Ekrane pasirodo nuoroda, kad nuostatai buvo išsaugoti.



## Šabo nustatymas

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


### Šabo nuostato įjungimas

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

Atitinkamai pakeitus pagrindinius nuostatus, kaitinimo būdų sąrašo paskutinėje vietoje nurodomas šabo nuostatas.

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

Turi būti parinktas darbo režimas „Kaitinimo būdai“. Jutikliniame ekrane pasirodo kaitinimo būdų parinkčių sąrašas.

1. Spustelėkite tekstinį laukelį „Šabo nuostatas“.  
Ekrane balta spalva pažymėta temperatūros rekomenduojama reikšmė.
2. Valdymo ratuku nustatykite norimą temperatūrą.
3. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“.  
Ekrane balta spalva pažymėta trukmės rekomenduojama reikšmė.
4. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujamą trukmę.  
**Pastaba.** Pabaigos laikas apskaičiuojamas automatiškai ir jo nukelti negalima.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“ .  
Ekrane skaičiuojama trukmė.

Prietaisas pradeda kaisti.



Pasibaigus šabo nuostato trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane pasirodo trukmė „00m 00s“.

Mygtuku „on/off“  išjunkite prietaisą.

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

### Keitimas ir nutraukimas

Įjungę nuostatų keisti nebegalėsite.

Jei šabo nuostatą norite atšaukti, išjunkite prietaisą mygtuku „on/off“ . Mygtuku „start/stop“  darbo režimo sustabdyti negalėsite.

## Home Connect

Šis prietaisas palaiko „Wi-Fi“ ir gali būti valdomas nuotoliniu būdu mobiliuoju įrenginiu.

Jei prietaisas neprijungtas prie namų tinklo, jis veikia taip pat kaip orkaitė be tinklo jungties ir gali būti valdomas naudojantis ekranu.

Galimybė naudotis „Home Connect“ funkcija priklauso nuo „Home Connect“ paslaugos prieinamumo jūsų šalyje. „Home Connect“ paslauga teikiama ne visose šalyse. Daugiau informacijos žr. adresu [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Pastabos

- Būtinai laikykitės šiame naudojimo vadove pateiktų saugos instrukcijų; jų laikytis būtina ir tada, kai esate ne namuose ir valdote prietaisą per programėlę „Home Connect“. Taip pat vadovaukitės programėlėje „Home Connect“ pateiktomis instrukcijomis. → *"Svarbūs saugos nurodymai" 5 psl.*
- Pirmenybė visada teikiama prietaiso valdymui naudojantis pačiu prietaisu. Šiuo metu neįmanoma valdyti prietaiso naudojantis programėle „Home Connect“.

### Įdiegimas

Kad galėtumėte nustatyti naudodamiesi Home Connect, Jūsų mobiliajame prietaise turi būti instaliuota ir įdiegta Home Connect programėlė.

Apie tai skaitykite kartu pridėtoje Home Connect dokumentacijoje.

Norėdami ką nors nustatyti, elkitės, kaip nurodo programėlė.

Kad galėtumėte įdiegti, programėlė turi būti aktyvi.

### Automatinis ryšio užmezgimas su namų tinklu

#### Pastabos

- Jūsų maršrutizatorius privalo turėti WPS funkciją.
- „Home Connect“ pagalbiklį galite įjungti pradėdami eksploatuoti pirmą kartą arba naudodami pagrindinį meniu.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Home Connect“ pagalbiklis“. Prietaisas pasiruošęs automatiniam tinklo ryšio nustatymui.



3. Paspauskite maršrutizatoriaus WPS mygtuką. Palaukite, kol ekrane pasirodys „Sėkmingai prijungta prie tinklo“.



4. Spustelėkite „Prijungti programėlę“.



Prietaisas pasiruošęs ryšiui su programėle.

5. Mobiliajame galiniame prietaise paleiskite programėlę ir vadovaukitės instrukcijomis, kaip automatiškai užsiregistruoti tinkle.

Registracijos procesas baigiasi ekrane atsiradus pranešimui „Sėkmingai prisijungta naudojant programėlę“.



### Rankinis ryšio užmezgimas su namų tinklu

**Pastaba.** „Home Connect“ pagalbiklį galite įjungti pradėdami eksploatuoti pirmą kartą arba naudodami meniu.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Home Connect“ pagalbiklis“.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Prijungti rankiniu būdu“.



Prietaisas pasiruošęs rankiniam tinklo ryšio nustatymui.  
Ekrane nurodytas SSID ir orkaitės tinklo raktas.



4. Mobilusis galinis prietaisas prie orkaitės tinklo gali prisijungti naudojant SSID „HomeConnect“ su „HomeConnect“ raktu.



Palaukite, kol ekrane pasirodys „Sėkmingai prijungta prie tinklo“.



5. Spustelėkite „Prijungti programėlę“.



Prietaisas pasiruošęs ryšiui su programėle.

6. Mobiliajame galiniame prietaise paleiskite programėlę ir vadovaukitės instrukcijomis, kaip užsiregistruoti tinkle rankiniu būdu.

Registracijos procesas baigiasi ekrane atsiradus pranešimui „Sėkmingai prisijungta naudojant programėlę“.



## Nuotolinė paleistis

Norėdami mobiliuoju galiniu prietaisu įjungti orkaitę, iš pradžių aktyvinkite nuotolinę paleistį.

### Pastabos

- Tekstinis laukelis „Nuotolinė paleistis“ matomas tik tuo atveju, jei sėkmingai parinkti visi „Home Connect“ pagalbiklio nuostatai.
- Nepamirškite, kad tam tikras funkcijas galite įjungti tik orkaitėje.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Nuotolinė paleistis“.  
Ekrane pasirodo ☐



Nuotolinė paleistis automatiškai išjungiamą šiais atvejais:

- įjungus nuotolinę paleistį, orkaitės durelės buvo atidarytos 15 minučių,
- išjungus orkaitę durelės buvo atidarytos 15 minučių,
- praėjus 24 valandoms po nuotolinės paleisties aktyvinimo.

Įjungus orkaitę prietaisu, nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Taip galima keisti mobiliojo galinio prietaiso nuostatus arba paleisti naują programą.



## Home Connect nuostatos

„Home Connect“ visada galite nustatyti pagal savo poreikius.

**Pastaba.** Spustelėkite „Home Connect“ nuostatų laukelį, kad būtų parodyta informacija apie tinklą ir prietaisą.

### „WiFi“

Kai aktyvintas „WiFi“, Jūs galite naudotis „Home Connect“ funkcijomis.

**Pastaba.** Budėjimo režimu prijungtam prietaisui reikalingas maks. 3 W maitinimas.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Pagrindiniai nuostatai“.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Home Connect“.
4. Norėdami įjungti arba išjungti belaidį modulį, spustelėkite tekstinį laukelį „WiFi“.



### Atsijungti nuo tinklo

Orkaitę taip pat galite bet kada atjungti nuo tinklo.

**Pastaba.** Jei atjungsitė orkaitę nuo tinklo, valdyti „Home Connect“ negalėsite.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Pagrindiniai nuostatai“.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Home Connect“.
4. Spustelėkite tekstinį laukelį „Atsijungti nuo tinklo“.



### Prijungti tinklą

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Pagrindiniai nuostatai“.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Home Connect“.
4. Spustelėkite tekstinį laukelį „Prijungti tinklą“.
5. Spustelėkite tekstinį laukelį „Prijungti rankiniu būdu“ arba „Prijungti automatiškai“.
6. Vadovaukitės nurodymais skirsnyje „Rankinis prisijungimas prie namų tinklo“ arba „Automatinis prisijungimas prie namų tinklo“.

### Užmegzti ryšį su programėle

Jei mobiliajame prietaise įdiegsite „Home Connect“ programėlę, galėsite prisijungti prie orkaitės.

**Pastaba.** Prietaisas turi būti prijungtas prie tinklo.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Pagrindiniai nuostatai“.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Home Connect“.
4. Spustelėkite tekstinį laukelį „Prijungti programėlę“.



### Nuotolinis valdymas

Naudodamiesi „Home Connect“ programėle galėsite lengvai valdyti orkaitės funkcijas.

### Pastabos

- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti „Home Connect“ programėlę negalima.
- Nuotolinio valdymo funkcija aktyvinta gamykliniuose parametruose.
- Jei nuotolinis valdymas išjungtas, „Home Connect“ programėlėje bus rodomos tik orkaitės veikimo būsenos.
- Nuotolinis valdymas automatiškai aktyvinamas įjungus nuotolinę paleistį.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Pagrindiniai nuostatai“.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Home Connect“.
4. Spustelėję tekstinį laukelį „Nuotolinis valdymas“ galėsite įjungti arba išjungti valdymą „Home Connect“ programėlę.



### Nuotolinė diagnostikė

Atsiradus sutrikimų, klientų aptarnavimo tarnyba gali įlysti į Jūsų prietaiso vidų nuotolinės diagnostikos būdu.

Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba ir įsitinkinkite, kad Jūsų prietaisas prijungtas prie „Home Connect“ serverio, ir patikrinkite, ar Jūsų šalyje veikia nuotolinės diagnostikos paslauga.

**Pastaba.** Daugiau informacijos ir ar Jūsų šalyje yra nuotolinės diagnostikos paslauga rasite savo šalies „Home Connect“ interneto puslapyje [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com) (pagalbos ir paramos skyrelyje).



## Nuoroda dėl duomenų apsaugos

Jūsų prietaisui pirmą kartą užmezgus ryšį su prie interneto prijungtu WLAN kompiuteriniu tinklu, Jūsų prietaisas Home Connect serveriui perduoda tokių kategorijų duomenis (pradinė registracija):

- unikaliojo prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodai ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasme);
- aktualią Jūsų namų prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios atstotos į gamyklines nuostatas būseną.

Per šią pradinę registraciją parengiama naudotis Home Connect funkcijomis. Ją reikia atlikti tik pirmą kartą norint jomis naudotis.

**Pastaba.** Atkreipkite dėmesį, kad Home Connect funkcijas galima naudoti tik kartu su Home Connect programėle. Informaciją apie duomenų apsaugą galite pasižiūrėti Home Connect programėlėje.

## Atitikties deklaracija

Robert Bosch Hausgeräte GmbH patvirtina, kad prietaisas su funkcija „Home Connect“ atitinka esminius reikalavimus ir kitas susijusias Direktyvos 2014/53/ES nuostatas.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) Jūsų prietaiso gaminio puslapyje prie papildomų dokumentų.



2,4 GHz juosta: 100 mW maks.  
5 GHz juosta: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): skirta naudoti tik vidaus patalpose

## Valymo priemonės

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

### Tinkamos valymo priemonės

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

#### Dėmesio!

#### Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriačias šluostes.

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

#### Įspėjimas – Pavojus nusidenginti!

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

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

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

### Prietaiso vidus

Emaliuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas arba vanduo su actu Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. <b>Dėmesio!</b> 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" 32 psl. <b>Pastaba.</b> 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 nusausinkite 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. Nusausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Valydami nuimkite durelių dangtį.
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančio plieno	Nerūdijančio plieno valiklis Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Juo galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių.
Rėmai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.
Bėgelių sistema	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!

Priedai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką.
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 šiuurkščios. 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 universaliam padėkle.
- Kepkite tinkamame inde, pvz., keptuve.

## Valymo funkcija

Kamerą išvalysite, įjungę valymo funkciją „Pirolizė“.

### Pirolizė


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	vidutinė	maždaug 1 valanda ir 30 minučių
3	intensyvi	maždaug 2 valandos


Kuo daugiau nešvarumų ir kuo jie senesni, tuo aukštesnę valymo pakopą reikėtų parinkti. Kamerą pakanka išvalyti kas du arba tris mėnesius. Jei reikia, galite valyti ir dažniau. Vienam valymo procesui prireiks maždaug 2,5–4,7 kilovatvalandės.

### Pastabos

- Norint užtikrinti Jūsų saugumą, 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 kepančią mėsą, kepančią su grilio funkcija ir kepančią 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

Valydami kartu galite išvalyti rėmus ir ištraukiamus bėgelius. Prieš valydami pašalinkite didžiausius nešvarumus.

Išimkite iš kameros priedus ir indus. Tik taip bus gerai išvalyta visa kamera.

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

### 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 nešveiks ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.


### Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

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

### Valymo funkcijos nustatymas


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


Kiekvienos valymo pakopos trukmė yra fiksuota ir jos keisti negalima.


1. Spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo darbo režimų parinktys.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Valymas“.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Pirolizė“. Ekrane balta spalva pažymėta valymo pakopa.
4. Valdymo ratuku nustatykite valymo pakopą. Pabaigos laikas apskaičiuojamas automatiškai.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekrane skaičiuojama trukmė. Veikiant valymo funkcijai įkaitinimo linija nepasirodo.

Valymo funkcija įsijungia.

Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę.

Įjungus greitai užsirakina prietaiso durelės. Ekrane pasirodo nuoroda ir simbolis .

Pasibaigus valymo funkcijai pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo trukmė „00m 00s“. Mygtuku „on/off“  išjunkite prietaisą.

Prietaiso dureles galėsite atidaryti tik užgesus užrakto simboliui .



### Pabaigos laiko perkėlimas


Pabaigos laiką galite nukelti. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį „Pabaigos laikas“ ir valdymo ratuku nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.

Įjungus prietaise nustatomas laukimo režimas. Pabaigos laiko keisti nebegalima.

### Keitimas ir nutraukimas

Įjungę funkciją, valymo pakopos keisti nebegalėsite.

Jei valymo funkciją norite nutraukti, išjunkite prietaisą mygtuku „on/off“ . Mygtuku „start/stop“  darbo režimo sustabdyti negalėsite.

Prietaiso durelės užrakintos lieka tol, kol ekrane užgęsta užrakto simbolis .

## Pasibaigus valymo funkcijai

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

Nuvalykite ištraukiamuosius bėgelius drėgna servetėle. Paskui ištraukiamuosius bėgelius kelis kartus įstumkite ir ištraukite. Gali pasikeisti nuvalytų ištraukiamųjų bėgelių spalva. Tai neturi jokios įtakos veikimui.

### Pastabos

- Valant pasikeičia prietaiso durelių vidinėje pusėje esančio rėmo spalva. Tai įprasta ir neturi nė menkiausios įtakos orkaitės funkcijoms. Spalvos pakitimus galima pašalinti tik nerūdijančiojo plieno valikliu.
- 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.

## Džiovinimas

Baigę naudoti išvalykite kamerą, kad ji neliktų drėgna.

### Džiovinimo įjungimas

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

### Dėmesio!

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

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Iš kameros iš karto išvalykite didelius nešvarumus ir nusausinkite kameros dugną.
3. Jei reikia, prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“ ①.
4. Spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo darbo režimų parinktys.
5. Spustelėkite tekstinį laukelį „Valymas“.
6. Spustelėkite tekstinį laukelį „Džiovinimas“.
7. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ②. Įjungiamą džiovinimo funkcija ir praėjus 10 minučių išjungiamą automatiškai.
8. Atidarykite prietaiso dureles ir palikite atidarytas 1–2 minutes, kad iš kameros išgaruotų drėgmė.

### Kameros išsausinimas ranka

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

## Rėmai

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

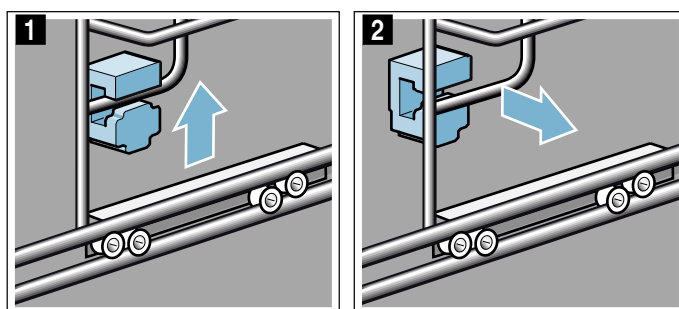
### Rėmo iškabimas ir įkabimas

#### ⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

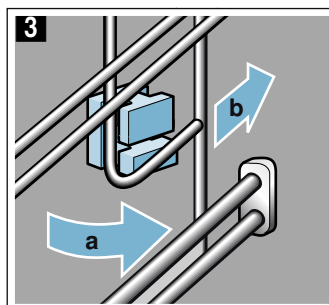
Rėmas smarkiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusio rėmo. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.

#### Rėmo iškabimas

1. Patraukite bėgelius į priekį.
2. Rėmą priekyje spustelėkite į viršų (1 pav.) ir iškabinkite (2 pav.).



3. Paskui visą rėmą atlenkite į išorę **a** ir iškabinkite galinėje padėtyje **b** (3 pav.).

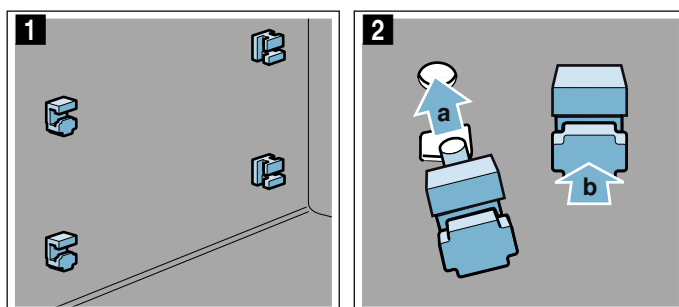


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

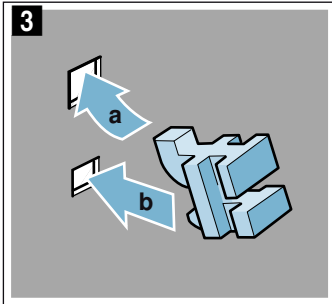
#### Laikiklių įstatymas

Jei išimant rėmą buvo iškritę laikikliai, juos vėl reikia tinkamai įstatyti.

1. Priekiniai ir galiniai laikikliai yra skirtingi (1 pav.).
2. Priekinį laikiklį kabliuku į viršų įstumkite į apvalią skylę **a**, šiek tiek pakreipkite, įkabinkite apačioje ir nustatykite tiesiai **b** (2 pav.).

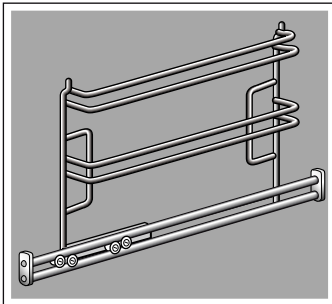


3. Galinio laikiklio kabliuką įkabinkite į viršutinę skylę **a** ir įspauskite į apatinę skylę **b** (3 pav.).



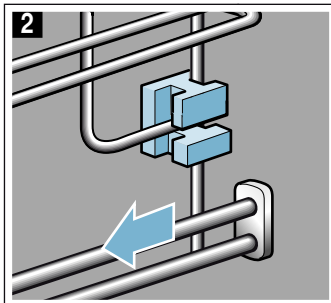
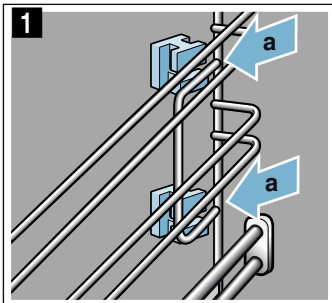
### Rėmo įkabinimas

Įkabindami atkreipkite dėmesį, kad bėgelis būtų apačioje.

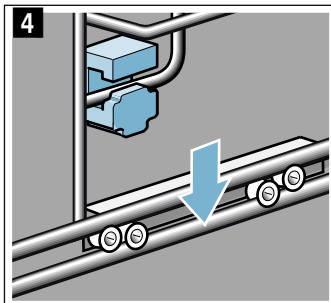
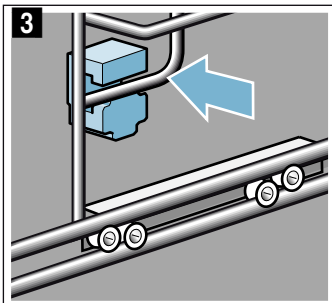


Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje. Ištraukiamieji bėgeliai turi išsitraukti į priekį.

1. Rėmą gale pasukite įstrižai ir įkabinkite viršuje ir apačioje **a** (1 pav.).
2. Rėmą patraukite į priekį (2 pav.).



3. Paskui lenkite iki priekio ir įkabinkite (3 pav.).
4. tada spustelėkite žemyn (4 pav.).



5. Vėl iki galo įstumkite bėgelius.

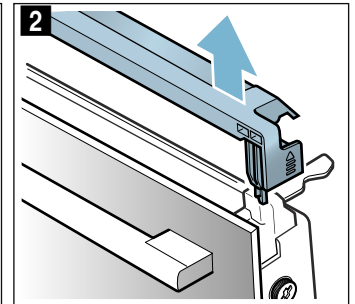
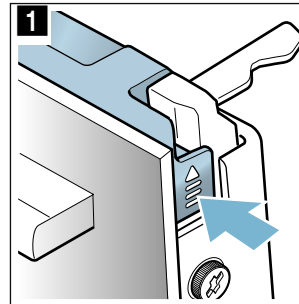
## Prietaiso durelės

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

### Durelių dangčio nuėmimas

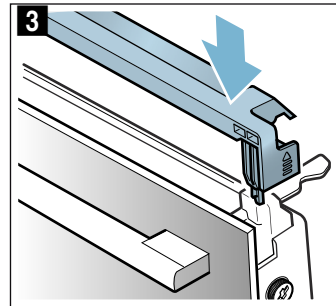
Gali pasikeisti durelių dangtyje esančių nerūdijančiojo plieno intarpų spalva. Norėdami kruopščiai nuvalyti, galite nuimti dangtį.

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



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

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



5. Uždarykite prietaiso dureles.

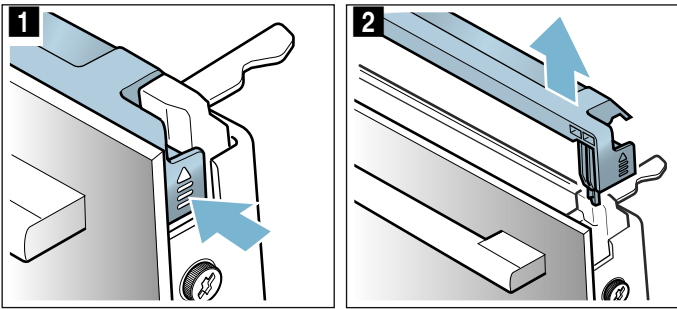
### Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

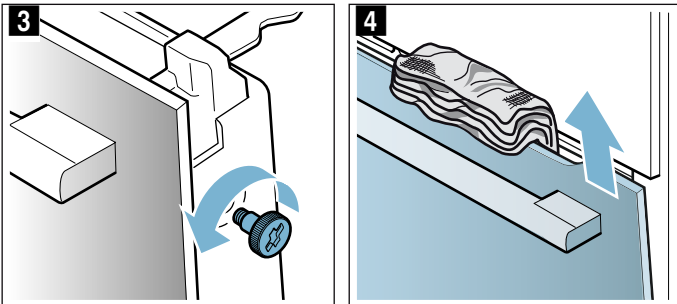
#### Išmontavimas iš prietaiso

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

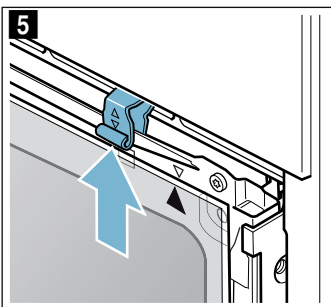




4. Atsukite prietaiso durelių kairėje ir dešinėje esančius varžtus ir juos išimkite (3 pav.).
5. Prieš vėl uždarydami dureles, prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį (4 pav.). Išimkite priekinį stiklą, traukdami jį į viršų ir durelių rankena į apačia padėkite ant lygaus paviršiaus.



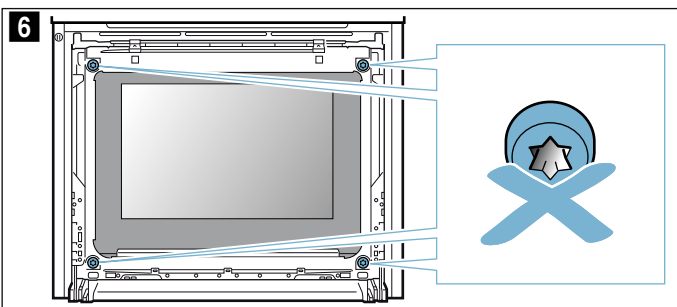
6. Pasukite aukštyn tarpinio stiklo viršuje esančius du laikiklius, jų nenuimkite (5 pav.). Stiklą prilaikykite viena ranka. Išimkite stiklą.



Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

**⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!**  
Atsukus varžtus nebus galima užtikrinti, kad prietaisas veiks saugiai. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Niekada neišsukite varžtų.

Neišsukite keturių juodų varžtų (6 pav.).



### ⚠️ Įspėjimas

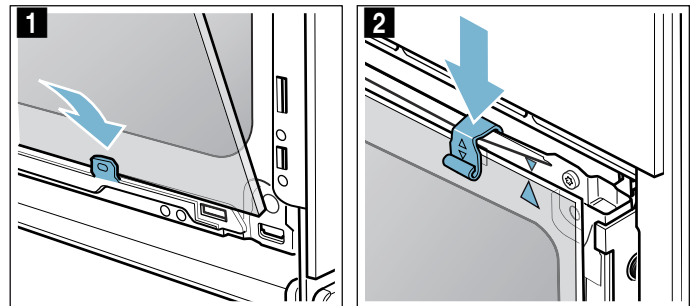
#### Pavojus susižaloti!

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

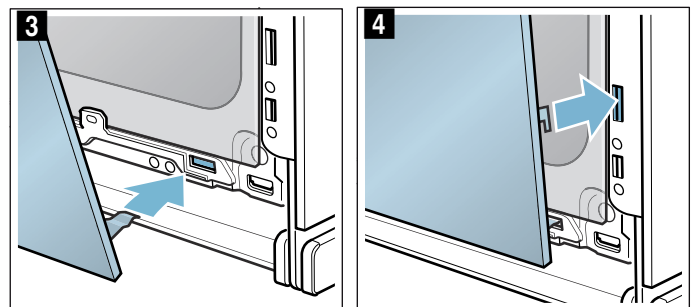
#### Įmontavimas į prietaisą

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

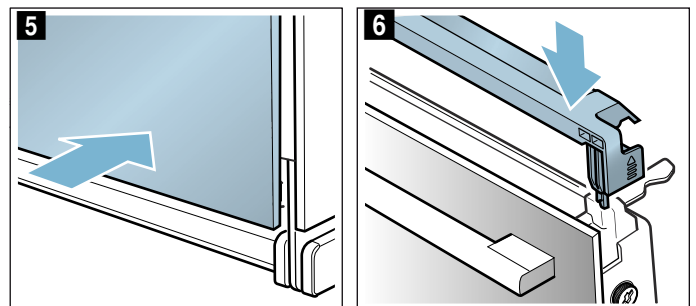
- Tarpinį stiklą įstatykite į apačioje esančius laikiklius (1 pav.) ir spustelėkite iš viršaus.
- Abu laikiklius pastumkite žemyn (2 pav.).



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



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



- Uždarykite prietaiso dureles.

#### Dėmesio!

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





## Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

## Gedimų šalinimas savarankiškai

Dažnai prietaiso techninius gedimus galite lengvai pašalinti patys.

Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, naudojimo instrukcijos pabaigoje pateikta daug patarimų ir nuorodų, kaip tai daryti. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 40 psl.*

Trikitis	Galima priežastis	Sprendimas / nurodymai
Neveikia prietaisas.	Sugedo saugiklis. Nėra elektros	Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Ekrane rodoma „Sprache Deutsch“.	Nėra elektros	Iš naujo nustatykite kalbą ir paros laiką.
Kai prietaisas išjungtas, paros laikas nepasirodo.	Pakeistas pagrindinis nuostatas.	Parinkite, kad kaip pagrindinis nuostatas būtų rodomas paros laiko rodmuo.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių.	Prietaiso dureles užrakino apsauga nuo vaikų.	Apsaugą nuo vaikų išaktyvinsite maždaug 4 sekundes paspaudę laukelį  . Užraktą galima išjungti pagrindiniuose nuostatuose.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane šviečia simbolis  .	Prietaiso durelės užrakintos dėl valymo funkcijos.	Palaukite, kol kamera atvės ir užges simbolis  .
Prietaisas nekaista, ekrane šviečia simbolis  .	Pagrindiniuose nuostatuose aktyvintas parodomasis režimas.	Prietaisą trumpam atjunkite prie tinklo (saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį) ir paskui per 3 minutes pagrindiniuose nuostatuose išaktyvinkite parodomąjį režimą.
Prietaisas neįsijungia ir ekrane pasirodo „Kamera per karšta“.	Kamera per karšta, kad būtų galima ruošti parinktą patiekalą arba įjungti kaitinimo būdą.	Palaukite, kol kamera atvės, ir vėl ją įjunkite.
Valdymo ratukas iškrito iš valdymo skydelio laikiklio.	Valdymo ratukas netikėtai atsifiksavo.	Valdymo ratuką galima nuimti. Valdymo ratuką vėl paprastai uždėkite ant valdymo skydelyje esančio laikiklio ir įspauskite, kad jis užsifikuotų ir vėl būtų galima jį pasukti.
Valdymo ratukas pradėjo sunkiai sukstis.	Po valdymo ratuku susikaupė nešvarumų.	Valdymo ratuką galima nuimti. Norėdami atfiksuoti valdymo ratuką, paprasčiausiai jį ištraukite iš laikiklio. Arba paspauskite valdymo ratuko išorinį kraštą, kad ratukas pakryptų ir būtų lengviau jį suimti. Kruopščiai šarmu ir plovimo servetėle nuvalykite valdymo ratuką ir jo laikiklį ant prietaiso. Nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite jokių aštrių arba šveičiamųjų priemonių. Nemirkykite ir neplaukite indaplovėje. Valdymo ratuko nenuimkite per dažnai, kad laikiklis liktų stabilus.
Vien tik mikrobangų režimu kamera įkaista.	Džiovinimo funkcija įjungta.	Kad vien tik mikrobangų režimu būtų išvengta kondensato, ties 600 W ir maks. pakopomis prietaisas automatiškai papildomai įjungia viršutinį karštį. Tai virimo rezultatui įtakos neturi. Šią funkciją galite išjungti pagrindiniuose nuostatuose. Atsižvelkite į informaciją apie mikrobangų krosnelę. → <i>"Mikrobangų krosnelė" 20 psl.</i>
Jei „Home Connect“ veikia netinkamai,		žr. <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>


### Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

### Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

### Ekrane rodomi klaidų pranešimai

Jei ekrane pasirodo klaidos pranešimas su „D“ arba „E“ raide, pvz., D0111 arba E0111, išjunkite prietaisą mygtuku „on/off“  ir paskui vėl jį įjunkite.

Jei tai buvo vienkartinis gedimas, rodmuo užgęsta. Jei klaidos pranešimas pasirodo iš naujo, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą ir nurodykite visą klaidos pranešimą.



## Ilgiausia eksploatavimo trukmė


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

Ilgiausia eksploatavimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų.

### Pasiekta ilgiausia eksploatavimo trukmė

Ekране pasirodo nuoroda, kad pasiekta ilgiausia eksploatavimo trukmė.

Norėdami tęsti režimą, spustelėkite bet kurį laukelį arba pasukite valdymo ratuką.

Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku „on/off“ .

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

## Kameros lemputės

Jūsų prietaiso kamerasi apšviesti naudojama viena ar kelios ilgaamžės šviesos diodų lemputės.

Jei šviesos diodų lemputė vis dėlto sugestų ar būtų pažeistas stiklinis dangtis, paskambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. Lemputės gaubto nuimti negalima.



## Klientų aptarnavimo tarnyba

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

### E ir FD numeriai

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

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

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields:
 

- E-Nr.:** A field with 10 small squares.
- FD:** A field with 4 small squares.
- Z-Nr.:** A field with 4 small squares.
- Type:** A field with 10 small squares.

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

E Nr.	FD Nr.

**Klientų aptarnavimo tarnyba** 

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

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

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

## Patiekalai

Darbo režimu „Vedlys“ galite ruošti įvairius patiekalus. Prietaisas savarankiškai parenka optimalius nuostatus. Norint paruošti tinkamai, gaminant tam tikrus patiekalus kamera negali būti per karšta. Jei temperatūra per aukšta, ekrane pasirodo nuoroda. Palaukite, kol kamera atvės, ir įjunkite iš naujo.

### Nuorodos dėl nuostatų

- Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produktų kokybės ir indo dydžio bei rūšies. Norėdami pasiekti optimalų paruošimo rezultatą, naudokite neprikaištingos kokybės maisto produktus ir šaldytuvo temperatūros mėsą. Jei ruošiate užšaldytus patiekalus, naudokite tik iš šaldiklio išimtus maisto produktus.
- Ruošiant kai kuriuos patiekalus rekomenduojama temperatūra, kaitinimo būdas ir ruošimo trukmė. Temperatūrą ir ruošimo trukmę galite pakeisti pagal savo poreikius.
- Gali būti nurodyta įvesti kai kurių patiekalų svorį. Visada nurodykite bendrą svorį, nebent prietaisas pateikia kitokią komandą. Prietaisas automatiškai parinks laiko ir temperatūros nuostatus. Negalima nustatyti svorio, kuris neatitinka nurodyto svorio diapazono.
- Kepdami patiekalus, kuriems temperatūrą parenka prietaisas, gali būti nustatyta iki 300 °C temperatūra. Atkreipkite dėmesį, kad tuomet turite naudoti pakankamai karščiui atsparų indą.
- Pateikiamos nuorodos, pvz., dėl indo, įstūmimo lygio ar skysčio kiekio ruošiant mėsą. Ruošiant kai kuriuos patiekalus, gali reikėti juos apversti arba pamaišyti. Ši informacija pateikiama ekrane įjungus režimą. Reikiamu laiku pasigirs signalas.
- Naudojimo instrukcijos gale pateikta nuorodų dėl tinkamų indų ir maisto ruošimo patarimų. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 40 psl.*

### Mikrobangos

Ruošiant kai kuriuos patiekalus automatiškai aktyvinamos mikrobangos. Naudojant mikrobangų režimą ruošimo trukmė tampa beveik perpus trumpesnė. Prietaisas nurodo, kad reikia naudoti mikrobangoms pritaikytą indą. Skyriuje „Mikrobangos“ pateikta nuorodų dėl tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 20 psl.*

### Įsmeigiamas termometras

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite naudoti įsmeigiamą termometrą. Kai įsmeigiamą termometrą prijungsite prie prietaiso, galėsite ruošti tik tuos patiekalus, kuriems galima naudoti įsmeigiamą termometrą. Galite pakeisti kameros ir vidaus temperatūrą. → *"Kepsnių termometras" 22 psl.*

### Patiekalo pasirinkimas


Naudojama vienoda patiekalų skirstymo struktūra:

- Kategorija
- Maistas
- Patiekalas

Toliau pateiktoje lentelėje nurodytos kategorijos ir joms priskirtas maistas. Prie kiekvieno maisto nurodytas vienas arba keli patiekalai.

Kategorijos	Maistas
Pyragai, duona, pica	Pyragai
	Maži kepiniai
	Sausainiai
	Duona, bandelės
Apkepai, suflė	Pikantiškas pyragas, pica, pyragas su įdaru
	Apkepas, pikantiškas, šviežias, troškinti priedai
	Lakštiniai, švieži
	Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio
Šaldyti produktai	Saldus apkepas, šviežias
	Suflė porcijų lėkštėse
	Pica
	Bandelės
Paukštiena	Apkepai
	Gaminiai iš bulvių
	Paukštiena, žuvis
Mėsa	Viščiukas
	Antis, žąsis
	Kalakutas
	Kiauliena
Žuvis	Jautiena
	Veršiena
	Ėriena
Priedai, daržovės	Žvėriena
	Mėsos patiekalai
	Žuvis
	Žuvies filė
Maisto atitirpinimas	Daržovės
	Bulvės
	Ryžiai
	Grūdai
	Duona, bandelės
	Pyragai
	Mėsa, paukštiena
	Žuvis

## Kepimo jutiklis

Jūsų prietaise yra kepimo jutiklis. Jis aktyvinamas automatiškai, kai aktyvinamas atitinkamas kepiny, esantis toliau nurodytose parinkčių sąrašo kategorijose. Jei kepimo jutiklis aktyvintas, ekrane rodomas simbolis .

Kategorija	Maistas	Patiekalai
Pyragai, duona, pica	Pyragai	Pyragas, kep. form.
		Pyragai ant padėklo
		Plokščias trapios tešlos pyragas / plokščias pyragas
	Maži kepiniai	Sluoks. tešlos kepiniai
		Keksiukai
		Mielinės tešlos kepiniai
	Duona, bandelės	Bandelės
		Duona
		Plokščia duona
	Pikantiškas pyragas, pica, pyragas su įdaru	Pikantiškas pyragas, pyragas su įdaru
Pica		
Plokš. trapios tešlos pyr.		

Prietaisas pradeda kontroliuoti pats. Tada prietaisas visiškai automatiškai reguliuoja kepimo procesą, Jums nereikia atlikti jokių kitų nuostatų. Kepiniui iškepus prietaisas išsijungia pats. Pasigirsta signalas. Trukmė maždaug atitinka kepinio recepte pateiktus duomenis ir nėra rodoma. Kepimo jutiklio režimą galima įjungti tik atvėsus orkaitei.

Kitų kepinų kategorijų kepimo jutiklis nekontroliuoja. Jums rekomenduojamas išbandytas nuostatas ir galimybės jį pritaikyti.

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo. Nenaudokite silikoninių kepimo formų arba silikono savo sudėtyje turinčių priedų. Gali sugesti kepimo jutiklis.

Kepimo jutiklis yra aktyvintas, kol ekrane rodoma „Neatidaryti durelių“. Neatidarykite prietaiso durelių, kitaip nuostatų parinkimas bus nutrauktas. Prietaisas kaista toliau ir Jūs galite pritaikyti rekomenduojamą laiką. Eigą turite kontroliuoti patys.

## Patiekalo nustatymas


Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą.

Atskirus lygmenis galite atverti valdymo ratuku.

- Spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo darbo režimų parinktys.
- Spustelėkite tekstinį laukelį „Vedlys“. Pasirodo kategorijos.
- Spustelėkite pageidaujamą kategoriją. Pasirodo šiai kategorijai priskirtas maistas.
- Spustelėkite pageidaujamą maistą. Pasirodo atskiri patiekalai.


- Spustelėkite pageidaujamą patiekalą. Ekrane pasirodo jo nuostatai. Daugelio patiekalų nuostatus galite keisti pagal savo pageidavimus. Reikės įvesti kai kurių patiekalų svorį.

**Patarimas.** Tekstiniame laukelyje „Patarimas“ matysite informaciją apie priedus ir įkišimo aukštį.

- Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekrane skaičiuojama trukmė.


Prietaisas pradeda kaisti.

Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista.

Kai Jūsų patiekalas bus baigtas, prietaisą išjunkite mygtuku „on/off“ .

## Ruošimas toliau

Pasibaigus trukmei, kai kuriuos patiekalus galite ruošti toliau, jei paruošimo rezultatas Jūsų netenkina.

Ekrane pasirodo užklausa, ar norite ruošti toliau. Jei norite ruošti toliau, spustelėkite tekstinį laukelį „Ruošti toliau“. Trukmė rekomenduojama, tačiau ją galite pakeisti. Įjunkite mygtuku „start/stop“ .

**Pastaba.** Tolesnio ruošimo laikas neribojamas.

Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, spustelėkite tekstinį laukelį „Baigta“.

Mygtuku „on/off“  išjunkite prietaisą.



## Pabaigos laiko perkėlimas

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite pabaigos laiką nukelti. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį „Pabaigos laikas“ ir valdymo ratuku nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.

Įjungus prietaise nustatomas laukimo režimas. Pabaigos laiko keisti nebegalima.

## Keitimas ir nutraukimas

Įjungę nuostatų keisti nebegalėsite.

Jei norite nutraukti, išjunkite prietaisą mygtuku „on/off“ . Mygtuku „start/stop“  darbo režimo sustabdyti negalėsite.

## 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.

### Nenaudokite silikoninių formų.

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

#### Dėmesio!

Nenaudokite kepimo formų iš silikono arba savo sudėtyje silikono turinčių daugkartinio kepimo folijų, dangčių ir priedų. Kepimo jutiklis gali sugesti. Gali sugesti net ir nenaudojamas kepimo jutiklis.

Išimtyms:

- Galima naudoti silikonu dengtą keipimo popierių.
- Jei komplekte yra įsmeigiamasis termometras, jį galima naudoti.

### Pyragai ir maži kepiniai

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

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

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

#### Kepinių kepimas mikrobangomis

Jei kepdami norite naudoti mikrobangas, ruošimo laikas bus daug trumpesnis.

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų.  
→ "Mikrobangų krosnelė" 20 psl.

Įjungę derinių režimą galite naudoti įprastas metalines kepimo formas. Jei tarp kepimo formos ir grotelių kyla kibirkščių, patikrinkite, ar formos išorė yra švari. Formą padėkite kitoje grotelių vietoje. Jei tai nepadeda, kepkite toliau išjungę mikrobangų režimą. Kepimo trukmė bus ilgesnė.

Jei kepsite plastikinėse, keraminėse ar stiklinėse formose, kepimo laikas bus trumpesnis nei nurodyta nustatymo lentelėse. Pyrago apačia mažai paruduoja.

Jei kepatant naudojamos mikrobangos, galima kepti tik viename lygyje.

#### Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

#### Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite tik vieną iš toliau nurodytų įstūmimo lygių:

- 1 lygis

#### Kepimas dviejuose lygiuose

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

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

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

#### Priedai

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

#### Grotelės

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

#### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

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

#### Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

#### Kepimo popierius

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

#### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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




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

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

informacijos rasite kepimo patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
<b>Pyragai formose</b>						
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	1		150-170	-	55-70
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	1		160-180	90	30-40
Plakto tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	1		150-170	-	60-80
Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	1		160-180	-	45-60
Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	1		170-190	90	35-45
Torto pag. iš plakto tešlos	Torto pagrindo forma	1		150-170	-	20-40
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	1		190-210	-	45-55
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	1		190-210	-	25-40
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	1		150-160	-	65-75
Mielinis pyragas išardomoje formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	1		170-180	-	20-30
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
<b>Pyragas ant padėklo</b>						
Sluoksniuoti plakto tešlos pyragai	Kepimo padėklas	1		160-180	-	20-40
Plakto tešlos pyragai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	35-50
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	1		170-190	-	25-40
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	40-55
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	1		160-180	-	60-80
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	1		180-200	-	60-70
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	1		160-180	-	15-25
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		160-170	-	25-35
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	1		180-200	-	30-45
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-160	-	45-60
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	1		150-160	-	35-45

\* Iš anksto įkaitinti.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	1		190-210*	-	10-15
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	1		150-160	-	50-60
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	1		170-180	-	40-60
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	1		190-210	-	35-50
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	1		200-220	90	20-25

### Maži kepiniai

Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		160**	-	25-35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		150**	-	20-30
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140**	-	30-40
Keksiukai	Keksiukų padėklas	1		170-190	-	15-30
Keksiukai, 2 lygiai	Keksiukų padėklai	3+1		150-170*	-	20-30
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	1		160-170	-	30-40
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	2		170-190*	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		170-190*	-	20-45
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		200-220	-	30-45
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		160-180	-	20-30

### Sausainiai

Švirktu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	1		150-160**	-	20-30
Švirktu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	1		140-150**	-	25-35
Sausainiai	Kepimo padėklas	2		140-160	-	15-30
Sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		130-150	-	20-35
Baltymų kremas	Kepimo padėklas	2		80-90*	-	120-150
Baltymų kremas, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		80-90*	-	120-180
Baltymų sausainiai	Kepimo padėklas	2		90-110	-	20-40
Baltymų sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-110	-	20-40

\* Iš anksto įkaitinti.

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

### Kepimo patarimai

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



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

## Duona ir bandelės

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

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

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

### Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

#### Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite tik vieną iš toliau nurodytų įstūmimo lygių:

- 1 lygis

#### Kepimas dviejuose lygiuose

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

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

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

### Priedai

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

#### Grotelės

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

#### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

### Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

#### Kepimo popierius

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

#### Užšaldyti produktai

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

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

#### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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






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
















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

### Dėmesio!

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
-  Didelis grilis
-  Mažas grilis

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min
<b>Duona</b>					
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	1		200-220* 180-190	10-15 25-35
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Rugių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	1		250-270	20-30
<b>Bandelės</b>					
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	2		200-220	10-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	1		170-180*	15-25
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-160*	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		180-200	25-35
Prancūziškasis batonas, apkeptas, atvėsintas	Universalusis padėklas	2		200-220	10-20
<b>Bandelės, šaldytos</b>					
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	2		200-220	15-25
Bavariški riestainiai, tešlos ruošiniai	Grotelės	1		220-240	15-25
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	1		150-170*	20-35
<b>Skrebutis</b>					
Apkepinti skrebutį, 4 vnt.	Grotelės	2		3	5-15
Apkepinti skrebutį, 12 vnt.	Grotelės	2		250	5-15
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	3		3	3-6

\* Iš anksto įkaitinti.

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

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

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

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

## Kepinių kepimas mikrobangomis

Jei kepdami norite naudoti mikrobangas, ruošimo laikas bus daug trumpesnis.

Įjungę derinių režimą galite naudoti įprastas metalines kepimo formas. Jei tarp kepimo formos ir grotelių kyla kibirkščių, patikrinkite, ar formos išorė yra švari. Formą padėkite kitoje grotelių vietoje. Jei tai nepadeda, kepkite toliau išjungę mikrobangų režimą. Kepimo trukmė bus ilgesnė.

Jei kepsite plastikinėse, keraminėse ar stiklinėse formose, kepimo laikas bus trumpesnis nei nurodyta nustatymo lentelėse. Pikantiško pyrago apačia mažai paruduoja.

Jei kepat naudojamos mikrobangos, galima kepti tik viename lygyje.

**Įstūmimo lygiai**

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

**Kepimas viename lygyje**

Kepdami viename lygyje naudokite tik vieną iš toliau nurodytų įstūmimo lygių:

- 1 lygis

**Kepimas dviejuose lygiuose**

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

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

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

**Priedai**

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

**Grotelės**

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

**Universalusis padėklas arba kepimo padėklas**

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

Picą su daug priedų kepkite universaliajame padėkle.

**Kepimo formos**

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

**Kepimo popierius**

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

**Užšaldyti produktai**

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

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

**Rekomenduojamos nustatymo reikšmės**

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

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




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













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

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










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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	MB galinumas vatais	Trukmė, min.
<b>Pica</b>						
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	1		200-220	-	20-30
Pica, šviežia, 2 lygmenys	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		180-200	-	35-45
Pica, šviežia, plonapadė	Picos padėklas	1		210-230	-	20-30
Pica, užšaldyta	Grotelės	1		210-230	-	10-20
<b>Pica, šaldyta</b>						
Pica, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	1		210-230	-	10-20
Pica, plonapadė, 1 vnt.	Universalusis padėklas	1		210-230	90	10-20
Pica, plonapadė, 2 vnt.	Grotelės + kepimo padėklas	3+1		200-220	-	15-25
Pica, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	1		180-200	-	20-30
Pica, storapadė, 1 vnt.	Universalusis padėklas	1		180-200	90	15-25
Pica, storapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		160-180	-	25-35
Prancūziškasis batonas	Grotelės	1		200-220	-	20-30
Prancūziškas batonas, 2 vnt.	Universalusis padėklas	1		180-200	90	10-20

\* Įkaitinti.

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	MB galingumas vatais	Trukmė, min.
Maža pica	Kepimo padėklas	1		210-230	-	10-20
Maža pica, 9 vnt.	Universalusis padėklas	1		210-230	90	10-20
<b>Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru</b>						
Pikantiškas pyragas formoje	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	1		170-190	-	50-60
Pikantiškas pyragas formoje	Atidaromoji forma, 26 cm Ø	1		180-200	90	35-40
Apkepas su įdaru	Plokštainio forma, juodas padėklas	1		190-210	-	30-45
Elzaso pyragas (Flammkuchen)	Universalusis padėklas	1		260-280*	-	10-20
Perlenktas pyragas	Apkepo forma	1		190-200	-	40-50
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	1		180-190	-	35-45
Burekas	Universalusis padėklas	1		180-200	-	35-45
* Įkaitinti.						

## Apkepai ir suflė

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

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

### Ruošimas naudojant mikrobangas

Jei ruošite tik mikrobangomis arba jas derinsite su kitu režimu, ruošimo laikas bus daug trumpesnis.

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų.  
→ "Mikrobangų krosnelė" 20 psl.

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie bus paruošti greičiau ir tolygiau.

### Įstūmimo lygiai

Visada naudokite nurodytus įstūmimo lygius.

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

- formos ant grotelių: 1 lygis
- universalusis padėklas: 2 lygis

Suflė galite ruošti ir vandens vonelėje, ją padėję ant universaliojo padėklo. Universalųjį padėklą įstumkite į 1 lygį.

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

### Priedai

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

### Grotelės

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### Universalusis padėklas

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

### Indas

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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



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



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













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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas

-  Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
-  Picos kepimo režimas

Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	MB galingumas vatais	Trukmė, min.
Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų	Apkepo forma	1		200-220	-	35-55
Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų	Apkepo forma	1		140-160	360	20-30
Saldus apkepas	Apkepo forma	1		170-190	-	45-60
Saldus apkepas	Apkepo forma	1		140-160	360	25-35
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	1		160-180	-	50-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	1		180-200	360	20-30
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Universalusis padėklas	1		190-210	-	30-40
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Indas be dangčio	1		200-210	180	20-25
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170-180	-	50-65
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170-190	360	20-25
Suflė	Apkepo forma	1		160-170*	-	40-50
Suflė	Porcijų formelės	1		170-190	-	65-75

\* Įkaitinti.

## Paukštiena

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

### Kepimas ant grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

Groteles į nurodytą ištūmimo lygį įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Papildomai į žemesnį ištūmimo lygį įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

Atsižvelgdami į paukštienos dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki ½ litro vandens. Į universalųjį padėklą subėgs lašantys riebalai. Iš šių kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera liks švari.

### Kepimas inde

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

### Indas be dangčio

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

### Indas su dangčiu

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

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

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

### Mėsos kepimas naudojant mikrobangas

Paukštieną galite puikiai paruošti, jei prijungsite mikrobangas. Taip ruošimo laikas bus daug trumpesnis.

Jei kepat papildomai naudojamos mikrobangos, ruošimo trukmė priklauso nuo bendro svorio, priešingai nei naudojant įprastą režimą.

**Patarimas.** Jei ruošite kitokį kiekį nei nurodyta nustatymo lentelėse, taikykite pagrindinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė ruošimo trukmė.

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Metalinės kepimo formos ir moliniai troškintuvai naudojami tik kepat be mikrobangų režimo. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → "Mikrobangų krosnelė" 20 psl.



## Kepimas griliu

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

Groteles į nurodytą įstūmimo lygį įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Papildomai į žemesnį įstūmimo lygį (bent 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.

### 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

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" 22 psl.*

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

Paukštieną apverskite prabėgus maždaug 1/2–2/3 nurodyto laiko.






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









### Patarimai

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
-  Didelis grilis
-  Picos kepimo režimas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
<b>Viščiukas</b>						
Viščiukas, 1 kg	Indas be dangčio	1		200-220	-	60-70
Viščiukas, 1 kg	Indas su dangčiu	1		230-250	360	25-35
Vištienos krūtinėlės filė, po 150 g (kepti griliu)	Grotelės	2		3*	-	15-20
Vištienos krūtinėlės filė, 2 vnt. po 150 g (kepti griliu)	Indas be dangčio	1		190-210	180	25-30
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	2		220-230	-	30-35
Mažos viščiuko dalys, 4 vnt. po 250 g	Indas be dangčio	1		190-210	360	20-30
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universali kepimo skarda	2		200-220	-	10-20
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti, 250 g	Universali kepimo skarda	1		190-210	360	15-20

\* 5 min pakaitinti.



Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
Nupenėta višta, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		200-220	-	70-90
Nupenėta višta, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200-220	360	30
					180	15-25
<b>Antis ir žąsis</b>						
Antis, 2 kg	Indas be dangčio	1		180-200	-	90-110
Antis, 2 kg	Universali kepimo skarda	1		170-190	180	60-80
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	2		230-250	-	25-30
Žąsis, 3 kg	Indas be dangčio	1		160-170	-	120-150
Žąsis, 3 kg	Indas be dangčio	1		170-190	180	80-90
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	2		210-230	-	40-50
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Universali kepimo skarda	1		170-190	180	30-40
<b>Kalakutas</b>						
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Indas be dangčio	1		180-190	-	70-90
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Indas su dangčiu	1		210-230	360	45-50
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	1		240-260	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	1		180-200	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Indas su dangčiu	1		210-230	360	45-50

\* 5 min pakaitinti.

## Mėsa

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

### Kepimas ir troškinimas

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

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

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

### Kepimas ant grotelių

Kepant mėsą ant grotelių, visos pusės tampa labai traškios.

Atsižvelgdami į mėsos dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki ½ litro vandens. Į jį lašės riebalai ir kepsnio sultys. Iš šių kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera liks švari.

Groteles į nurodytą ištūmimo lygį įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Papildomai į žemesnį ištūmimo lygį įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

### Kepimas ir troškinimas inde

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

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

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

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

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

### Indas be dangčio

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

### Indas su dangčiu

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

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

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

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

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

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

### Mėsos kepimas naudojant mikrobangas

Tam tikrus patiekalus galite kepti papildomai įjungę mikrobangas. Taip ruošimo laikas bus daug trumpesnis.

Jei kepat papildomai naudojamos mikrobangos, ruošimo trukmė priklauso nuo bendro svorio, priešingai nei naudojant įprastą režimą.

**Patarimas.** Jei ruošite kitokį kiekį nei nurodyta nustatymo lentelėse, taikykite pagrindinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė ruošimo trukmė.

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Metalinės kepimo formos ir moliniai troškintuvai naudojami tik kepat be mikrobangų režimo. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 20 psl.*

### Dėmesio!

Jei norite naudoti kepimo rankovę, jos negalite užspausti metaliniais spaustukais. Naudokite virtuvinę virvelę. Ruošdami vyniotinius, nenaudokite jokių metalinių iešmų. Dėl jų gali susidaryti kibirkščių.

### Kepimas griliu

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

Groteles į nurodytą įstūmimo lygį įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Papildomai į žemesnį įstūmimo lygį (bent per vieną pakopą) įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę. Čia subėgs lašantys riebalai.

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

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

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

### Pastabos

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

### 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" 22 psl.*

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas

- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Didelis grilis
- Mikrobangos

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
<b>Kiauliena</b>						
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180-200	-	120-130
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		180-200	180	40-50
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	1		190-200	-	130-140
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		220-230	-	70-80
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		230-240	90	50-60
Kiaulienos filė, 400 g	Grotelės	2		220-230	-	20-25
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens)	Indas su dangčiu	1		210-220	-	60-80
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	1		-	360	40-50
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	3		2	-	16-20
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio (įkaitinti 5 min)	Grotelės	3		3*	-	8-12
<b>Jautiena</b>						
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	1		210-220	-	40-50
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas su dangčiu	1		180-200	90	30-40
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200-220	-	130-140
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		220-230	-	60-70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		240-260	180	30-40
Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas	Grotelės	2		3	-	15-20
Mėsainis, 3-4 cm aukščio****	Grotelės	2		3	-	20-30
<b>Veršiena</b>						
Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas be dangčio	1		160-170	-	100-120
Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas su dangčiu	1		200-210	90	70-80
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		200-210	-	100-110
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		200-220	180	30
					90	30-40
<b>Ėriena</b>						
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170-190	-	50-70
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		240-260	360	30
					180	35-40
Ėrienos nugarinė su kaulu**	Indas be dangčio	1		180-190	-	40-50
Ėrienos nugarinė su kaulu**	Indas be dangčio	1		190-210	90	30-40
Ėrienos muštinis***	Grotelės	2		3	-	12-18

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Nevartyti.

\*\*\* Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 1 įstūmimo lygį.

\*\*\*\* Apversti praėjus 2/3 viso laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
<b>Dešrelės</b>						
Kepamosios dešrelės	Grotelės	2		3	-	10-20
<b>Mėsos patiekalai</b>						
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	1		170-180	-	70-80
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg + 50 ml vandens	Indas be dangčio	1		170-190	360	30-40

- \* Iš anksto įkaitinti.
- \*\* Nevartyti.
- \*\*\* Universalųjį padėklą ištūmti po apačia, į 1 ištūmimo lygį.
- \*\*\*\* Apversti praėjus 2/3 viso laiko.

### Kepimo ir troškinimo patarimai

Kamera tampa labai nešvari.	Patiekalą ruoškite keptuve su dangčiu ir nustatę aukštą temperatūrą arba naudokite grilio padėklą. Patiekalas geriausiai bus paruoštas grilio padėkle. Grilio padėklą galite įsigyti kaip specialųjį priedą.
Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi ir (arba) kepsnys yra per sausas.	Patikrinkite ištūmimo lygį ir temperatūrą. Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, sutrumpinkite kepimo trukmę.
Plutelė per plona.	Padidinkite temperatūrą arba pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilio 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.
Kepsnys neiškepė.	Įpjaustykite kepsnį. Kepimo inde paruoškite padažą ir sudėkite į jį mėsos puseles. Baikite kepti mėsą tik mikrobangų režimu.

### Žuvis

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

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

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

### Kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

Groteles į nurodytą ištūmimo lygį ištumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Papildomai į žemesnį ištūmimo lygį (bent per vieną pakopą) ištumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

Atsižvelgdami į žuvies dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki ½ litro vandens. Į jį subėgs lašantis skystis. Sklis mažiau dūmų ir kamera liks švari.

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

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

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

### Pastabos

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

### Kepimas ir garinimas inde

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

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

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

Laikykites gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

### Indas be dangčio

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

**Indas su dangčiu**

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

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

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

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

**Garinimas naudojant mikrobangas**

Žuvį galite garinti ir įjungę mikrobangas.

Naudokite mikrobangoms pritaikytą indą su dangčiu arba indą uždenkite lėkšte ar specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų.

→ "Mikrobangų krosnelė" 20 psl.

Patiekalas išlaiko savo skonį, todėl nebūtina barstyti daug druskos ar priesonių. Ruošdami visą žuvį, įpilkite nuo vieno iki trijų valgomųjų šaukštų vandens arba citrinos sulčių.

Baigę ruošti žuvį, ją palaikykite dar 2–3 minutes, kad susivienodintų temperatūra.

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie bus paruošti greičiau ir tolygiau.

**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" 22 psl.

**Rekomenduojamos nustatymo reikšmės**

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

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

Lentelėje pateikti žuvies ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris. Jei norite kepti sunkesnę žuvį, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepa kelias žuvis, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausios svorį. Žuvis turėtų būti maždaug vienodo dydžio.

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

Jei žuvis yra ne plaukimo padėtyje, ją apverskite praėjus maždaug 1/2–2/3 nustatyto laiko.

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Didelis grilis
- Picos kepimo režimas
- Mikrobangos

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	MB galingumas vatais	Trukmė, min.
<b>Žuvis</b>						
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas be dangčio	1		170-190	-	20-30
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		2	90	15-20
Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	1		-	600	3
					360	2-7
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas be dangčio	1		170-190	-	30-40
Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	1		-	600	10
					360	10-15

**Žuvies filė**










Žuvies filė, natūrali, kepta griliu	Grotelės	2		1*	-	15-25
-------------------------------------	----------	---	--	----	---	-------

\* iš anksto įkaitinti

\*\* Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 1 įstūmimo lygį.

\*\*\* Kartkartėmis apverskite



Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	MB galinumas vatais	Trukmė, min.
Žuvies filė, natūrali, troškinta, 400 g	Indas su dangčiu	1		-	600	4
					360	5-15
<b>Žuvies kotletai</b>						
Žuvies kotletai, 3 cm storio	Grotelės	2		3	-	18-22
<b>Žuvis, šaldyta</b>						
Žuvis, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	1		-	600	5
					360	7-12
Žuvies filė, natūrali	Indas su dangčiu	1		210-230	-	25-40
Žuvies filė, natūrali, 400 g	Indas su dangčiu	1		-	600	10-15
Žuvies filė, apkepta	Grotelės	2		220-240	-	35-45
Žuvies filė, apkepta, 400 g	Indas be dangčio	1		3	360	15-20
Žuvies piršteliai***	Kepimo padėklas	1		220-240	-	10-20
<b>Žuvies patiekalai</b>						
Žuvies paštetas, 1000 g	Pašteto forma	1		-	360	20-25

\* iš anksto įkaitinti

\*\* Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 1 ištūmimo lygį.

\*\*\* Kartkartėmis apverskite

## Daržovės ir priedai

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

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

## Ruošimas derinant su mikrobangomis

Jei ruošdami maistą norite papildomai naudoti mikrobangas, visada naudokite mikrobangoms pritaikytą indą su dangčiu. Jei neturite tinkamo dangčio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų.

Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau.

Javiniai produktai troškinimo metu puoja. Visiems grūdų produktams, ir, pvz., ryžiams, naudokite aukštą indą su dangčiu.

Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Tuomet reikės mažiau druskos ir pipirų.

Jei ruošiamam patiekalo kiekiui nuostatų duomenys nepateikti, ruošimo trukmę sutrumpinkite arba pailginkite, vadovaudamiesi šia pagrindine taisykle: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė trukmė.

Ruošiamą patiekalą pamaišykite arba apverskite du arba tris kartus. Sušilusius patiekalus dar palaikykite dvi ar tris minutes, kad susivienodintų temperatūra.

Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali smarkiai įkaisti net ir naudojant tik mikrobangų režimą.

## Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

## Ruošimas viename lygyje

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

## Ruošimas dviejuose lygiuose

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

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

## Priedai

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

## Grotelės

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

## Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

## Kepimo popierius

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

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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



Naudoti kaitinimo būdai:

- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija

- Didelis grilis
- Picos kepimo režimas
- Mikrobangos

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
<b>Daržovės, šviežios</b>						
Daržovės, šviežios, 250 g*	Indas su dangčiu	1		-	600	8-12
Daržovės, šviežios, 500 g*	Indas su dangčiu	1		-	600	10-15
<b>Daržovės, šaldytos</b>						
Špinatai, 450 g*	Indas su dangčiu	1		-	600	13-18
Daržovių mišinys, 250 g + 25 ml vandens*	Indas su dangčiu	1		-	600	10-14
Daržovių mišinys, 500 g + 25 ml vandens*	Indas su dangčiu	1		-	600	15-20
<b>Daržovių patiekalai</b>						
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	3		3	-	10-15
<b>Bulvės</b>						
Keptos bulvės, perpjautos pusiau	Universalusis padėklas	1		160-180	-	45-60
Keptos bulvės, perpjautos pusiau, 1 kg	Universalusis padėklas	2		200-220	360	15-20
Bulvės su lupenomis, visos, 250 g*	Indas su dangčiu	1		-	600	10-13
Virtos bulvės, ketvirčiai, 500 g*	Indas su dangčiu	1		-	600	12-15
<b>Gaminiai iš bulvių, šaldyti</b>						
Bulviniai blynai (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	2		200-220	-	20-30
Bulvių krepšeliai, įdaryti (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	2		190-210	-	15-25
Bulvių maltinukai	Kepimo padėklas	1		200-220	-	15-25
Gruzdintos bulvytės (kartkartėmis apversti)	Kepimo padėklas	1		190-210	-	20-30
Gruzdintos bulvytės, 500 g	Universalusis padėklas	2		250-270	180	15-20
Gruzdintos bulvytės, 2 lygiai (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		200-220	-	30-40
<b>Ryžiai</b>						
Ilgagrūdžiai ryžiai, 250 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	1		-	600	7-9
					180	13-16
Rudieji ryžiai, 250 g + 650 ml vandens	Indas su dangčiu	1		-	600	11-13
					180	25-30
Daugiaryžis, 250 g + 900 ml vandens	Indas su dangčiu	1		-	600	12-14
					180	22-27
<b>Grūdai</b>						
Kuskusas, 250 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	1		-	600	6-8
Soros, neskaldytos, 250 g + 600 ml vandens	Indas su dangčiu	1		-	600	8-10
					180	10-15
Kukurūzų miltų košė / kukurūzų kruopos, 125 g + 500 ml vandens*	Indas su dangčiu	1		-	600	6-8

\* Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
Perlinės kruopos, 250 g + 750 ml vandens	Indas su dangčiu	1		-	600	11-13
					180	15-20

### Kiaušinis

Kiaušinienė iš 2 kiaušinių	Indas su dangčiu	1		-	360	6-8
----------------------------	------------------	---	--	---	-----	-----

\* Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus.

## Desertai

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą ir įvairiausių desertus.

Norėdami ruošti mikrobangomis, visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → "Mikrobangų krosnelė" 20 psl.

Jei indą statysite ant grotelių, jas turite įstumti įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimo į apačią.

### Jogurto paruošimas

Iš kameros išimkite priedus ir rėmą. Kamera turi būti tuščia. Eksploatuodami neatidarinėkite prietaiso durelių.

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

### Pudingo ruošimas iš pudingo miltelių

Pudingo miltelius sumaišykite su pienu ir cukrumi, kaip nurodyta ant pakuotės, ir supilkite į mikrobangoms tinkamą puodą. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Pieniui pradėjus kilti, smarkiai pamaišykite. Tai pakartokite du arba tris kartus.

### Ryžių košės su pienu ruošimas

1. Pasverkite ryžius ir įpilkite 4 kartus daugiau pieno.
2. Ryžius ir pieną supilkite į aukštą, mikrobangoms tinkamą puodą.

3. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

4. Pieniui pradėjus kilti, smarkiai pamaišykite ir sumažinkite mikrobangų galingumą, kaip nurodyta lentelėje.

Toliau virdami dažnai maišykite.

### Kompotas

Pasverkite į mikrobangoms tinkamą puodą sudėtus vaisius ir kiekvienam 100 g įpilkite vieną valgomąjį šaukštą vandens. Pagal skonį įberkite cukraus ir prieskonių. Uždenkite puodą dangčiu ir nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Ruošdami pamaišykite du arba tris kartus.

### Kukurūzų spragimas mikrobangomis

Naudokite karščiui atsparų, žemą stiklinį indą, pvz., apkepo formos dangtį. Nenaudokite porceliano arba labai išgaubtos lėkštės.

Spragėsių maišelį ant indo padėkite pažymėta puse į apačią. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje. Atsižvelgiant į gaminį ir jo kiekį, gali prireikti pritaikyti laiką.

Kad spragėsiai nepridegtų, spragėsių maišelį po 1 ½ minutės išimkite ir pakratykite. Baigę ruošti išvalykite kamerą.

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusidenginti!

Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės. Patiekalus visada iš orkaitės imkite puodkėlimis.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Naudoti kaitinimo būdai:

- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Mikrobangos

Patiekalas	Priedas / indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	MB galingumas vatais	Trukmė, min.
Pudingo ruošimas iš pudingo miltelių*	Indas su dangčiu	1		-	600	5-8
Jogurtas	Porcijų formelės	Kameros dugnas		40-45	-	8-9h
Ryžių košė su pienu, 125 g + 500 ml pieno*	Indas su dangčiu	1		-	600	10
					180	20-25
Vaisių kompotas, 500 g	Indas su dangčiu	1		-	600	9-12
Kukurūzų spragimas mikrobangomis, 1 maišelyje 100 g**	Indas be dangčio	1		-	600	4-6

\* Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus.

\*\* Neatidaryta maišelį dėti ant indo.

## Ekonomiškieji kaitinimo būdai

Ekonomiškasis karšto oro srautas ir ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas yra pažangūs kaitinimo būdai, skirti 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 darbo režimams. Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

Patiekalus įdėkite į šaltą, tuščią kamerą. Ekonomiškojo karšto oro srauto režimu pasirinkite 125–275 °C temperatūrą, o ekonomiškojo viršutinio / apatinio kaitinimo režimu – 150–250 °C temperatūrą. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos. Ruoškite tik viename lygyje.

Toks kaitinimo būdas „Ekonomiškasis karšto oro srautas“ naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti. Toks kaitinimo būdas „Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas“ naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.

### Priedai

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

### Grotelės

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

## Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

### Kepimo formos ir indai

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

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

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

### Kepimo popierius

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

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Čia pateikta duomenų apie įvairius patiekalus.



Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl nurodytos nustatymo sritys.
















Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes.

Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Ekonomiškasis karšto oro srautas
-  Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Pyragai formose</b>					
Plaktos tešlos pyragas formoje	Vainiko / kekso kepimo forma	1		140-160	60-80
Torto pagrindas iš minkštos trapios tešlos	Torto pagrindo forma	1		140-160	20-40
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	1		150-170	20-30
Biskvitinis tortas, 3 kiaušiniai	Atidaromoji forma, 26 cm Ø	1		160-170	25-35
Biskvitinis tortas, 6 kiaušiniai	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	1		150-160	50-60
Mielinė romo boba	Kekso forma	1		150-160	65-75
<b>Pyragai ant padėklo</b>					
Plaktos tešlos pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	1		160-180	20-40
Smėlinės tešlos pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	1		170-180	25-35
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	1		150-160	35-45
Mielinis pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	1		150-170	20-35
<b>Maži kepiniai</b>					
Keksiukai	Keksiukų padėklas	2		160-180	15-30
Maži sausainiai	Kepimo padėklas	1		150-160	25-35
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	2		170-190	25-50
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		200-220	35-45
Sausainiai	Kepimo padėklas	2		140-160	15-30

Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Švirksčių formuojami sausainiai	Kepimo padėklas	2		140-150	25-40
Mieliniai sausainiai	Kepimo padėklas	1		150-160	30-40

#### Duona ir bandelės

Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Keturkampė forma	1		200-210	35-45
Plokščia duona	Universalusis padėklas	1		250-270	15-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	1		170-190	15-20
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		180-200	25-35

#### Mėsa

Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180-190	120-140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200-220	140-160
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170-180	110-130

#### Žuvis

Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	1		190-210	25-35
Žuvis, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	1		190-210	45-55
Žuvies filė, natūrali, troškinta	Indas su dangčiu	1		190-210	15-35

## Akrilamidas maisto produktuose

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

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

### Patarimai, kaip ruošti, kad akrilamido būtų mažai

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

## Lėtas troškinimas

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

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

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

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

paskanintą arba marinuotą mėsą. Nenaudokite atitirpintos mėsos.

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

**Pastaba.** Naudojant lėto troškimo 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 1 lygio grotelių.

Papildomos informacijos pateikta lėto troškimo patarimuose, nustatymo lentelių apačioje.


Jūsų prietaisų yra kaitinimo būdas „Lėtas troškinimas“. Šį režimą įjunkite tik kamerai visiškai atvėsus. Įdėkite indą į kamerą ir palaukite maždaug 10 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.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Lėtas troškinimas

Patiekalas	Indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min
<b>Paukštiena</b>						
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g	Indas be dangčio	1		6-8	95*	45-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 200 g, gerai iškepta	Indas be dangčio	1		4	120*	45-60
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg, gerai iškepta	Indas be dangčio	1		6-8	120*	100-130
<b>Kiauliena</b>						
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5–6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		6-8	85*	130-180
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	1		4-6	85*	45-70
<b>Jautiena</b>						
Jautienos kepsnys (kumpis), 6–7 cm storio, 1,5 kg, gerai iškeptas	Indas be dangčio	1		6-8	100*	150-190
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	1		4-6	85*	90-120
Jautienos muštinis, 5–6 cm storio	Indas be dangčio	1		6-8	85*	120-180
Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio	Indas be dangčio	1		4	85*	40-60
<b>Veršiena</b>						
Veršienos kepsnys, 4–5 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		6-8	85*	100-130
Veršienos kepsnys, 7–10 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		6-8	85*	150-210
Veršienos filė, visa, 800 g	Indas be dangčio	1		4-6	85*	70-120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	1		4	80*	40-60
<b>Ėriena</b>						
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	1		4	85*	30-45
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepta, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	1		6-8	95*	120-180

\* 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

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

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

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

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

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

Norėdami džiovinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

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

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  4D karšto oro srautas

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė valandomis
Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g)	Grotelės	2		80	4-7
Kaulavaisiai (slyvos)	Grotelės	2		80	8-10
Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos	Grotelės	2		80	4-7
Grybų griežinėliai	Grotelės	2		60	6-8
Žolelės, nuvalytos	1-2 grotelės	-		60	2-6

## 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 švarius ir nepažeistus užsukamuosius stiklainius. Naudokite tik karščiui atsparius, švarius 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 uždaruosius stiklainius jų įdėkite tiek, kad nuo viršaus liktų maždaug 2 cm.

### Vaisiai

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

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

### Daržovės

Ant uždaruosiuose stiklainiuose sudėtų daržovių užpilkite karšto virinto vandens.

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

### Konservavimo pabaiga

#### Vaisiai

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

#### Daržovės

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



kaip nurodyta lentelėje, dar kelias minutes palaiykite liekamojoje šilumoje.





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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  4D karšto oro srautas

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

### Tešlos kildinimas

Mielinė tešla prietaise pakils greičiau nei kambario temperatūroje. Naudokite kaitinimo būdą „Viršutinis / apatinis kaitinimas“. Šį režimą įjunkite tik kamerali 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

Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje, ir įkaitinkite prietaisą. Dubenį su tešla pastatykite ant grotelių.

Vykstant rūgimo procesui neatidarykite prietaiso durelių, kad nepasisalintų drėgmė. Uždenkite tešlą drėgna servetėle.

### Kepinių ruošinių kildinimas


Puodą įdėkite lentelėje nurodytame ištūmimo lygyje.

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Viršutinis / apatinis kaitinimas

Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė tešla, lengva	Dubuo	1		35-40	25-30
	Kepimo padėklas	1		35-40	10-20
Mielinė tešla, sunki ir riebi	Dubuo	1		35-40	20-40
	Kepimo padėklas	1		35-40	15-25

### Atitirpinimas

Šaldytiems vaisiams, daržovėms, paukštienai, mėsai, žuviai ir kepinams atitirpinti naudokite mikrobangų darbo režimą.

Užšaldytus maisto produktus išimkite iš pakuotės, įdėkite į mikrobangoms tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl

mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → "Mikrobangų krosnelė" 20 psl.

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią.

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodyti laiko duomenys yra orientacinės reikšmės. Jos priklauso nuo maisto produktų kokybės, užšaldymo temperatūros (-18 °C) ir savybių. Nurodyti laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį. Geriausia atitirpinti keliais etapais. Lentelėje šie etapai nurodyti paeiliui.

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

















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.




**Patarimas.** Jei naudojate kitokį kiekį nei nurodyta nustatymo lentelėje, taikykite pagrindinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė trukmė.

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Mikrobangos

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
<b>Duona, bandelės</b>						
Duona, 500 g	Indas be dangčio	1		-	180	3
				-	90	10-15
Bandelės	Grotelės	1		140-160	90	2-4
<b>Pyragai</b>						
Pyragas, sultingas, 500 g	Indas be dangčio	1		-	180	2
				-	90	10-15
Pyragas, sausas, 750 g	Indas be dangčio	1		-	90	10-15
<b>Mėsa ir paukštiena</b>						
Viščiukas, visas, 1,2 kg*	Indas be dangčio	1		-	180	10
				-	90	10-15
Paukštienos dalys, 250 g*	Indas be dangčio	1		-	180	10
				-	90	10-15
Antis, 2 kg*	Indas be dangčio	1		-	180	10
				-	90	40-50
Mėsa, gabalas, pvz., kepsnys (žalia mėsa), 800 g*	Indas be dangčio	1		-	180	15
				-	90	10-15
Mėsa, gabalas, pvz., kepsnys (žalia mėsa), 1 kg*	Indas be dangčio	1		-	180	15
				-	90	20-30
Mėsa, gabalas, pvz., kepsnys (žalia mėsa), 1,5 kg*	Indas be dangčio	1		-	180	15
				-	90	25-35
Mėsa, gabalėliais arba griežinėliais, pvz., guliašas (žalia mėsa), 500 g*	Indas be dangčio	1		-	180	8
				-	90	5-10
Faršas, maišytas, 200 g*	Indas be dangčio	1		-	90	8-15
Faršas, maišytas, 500 g*	Indas be dangčio	1		-	180	5
				-	90	10-15
Faršas, maišytas, 1000 g*	Indas be dangčio	1		-	180	10
				-	90	20-30
<b>Žuvis</b>						
Žuvis, visa, 300 g*	Indas be dangčio	1		-	180	3
				-	90	10-15
Žuvies filė, 400 g*	Indas be dangčio	1		-	180	5
				-	90	10-15

\* Apversti prabėgus 1/2 laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
<b>Vaisiai, daržovės</b>						
Uogos, 300 g	Indas be dangčio	1		-	180	5-10
Daržovės, 600 g	Indas be dangčio	1		-	180	10
				-	90	8-13
<b>Kiti patiekalai</b>						
Sviesto tirpinimas, 125 g	Indas be dangčio	1		-	90	7-9

\* Apversti prabėgus 1/2 laiko.

## Patiekalų šildymas mikrobangomis

Naudodami mikrobangų funkciją galite pašildyti patiekalus arba juos palaipsniui atitirpinti ir paskui pašildyti.

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangoms tinkančiuose induose patiekalai bus paruošti greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai sušyla per skirtingą laiką.

Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Nereikėtų maisto produktų dėti vieno ant kito.

Patiekalus uždenkite dangčiu. Tuomet jie bus paruošti geriau. Jei neturite tinkamo dangčio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

Ruošiamus patiekalus pamaišykite du ar tris kartus arba apverskite. Sušilusius patiekalus dar palaikykite 1–2 minutes, kad susivienodintų temperatūra.

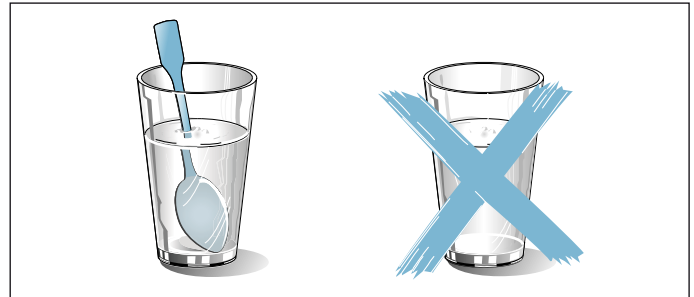
Jei norite pašildyti kūdikių maistėlį, buteliuką be čiulptuko ir be dangtelio pastatykite ant grotelių. Pašildę stipriai pakratykite arba pamaišykite ir būtinai patikrinkite temperatūrą.

Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali smarkiai įkaisti net ir naudojant tik mikrobangų režimą.

**Patarimas.** Jei naudojate kitokį kiekį nei nurodyta nustatymo lentelėje, taikykite pagrindinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė trukmė.

### **Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!**

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsiamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekiamą dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net dėl nestipraus indo krestelėjimo karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti. Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



### **Dėmesio!**

Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

### **Rekomenduojamos nustatymo reikšmės**

Lentelėje pateiktos įvairių gėrimų ir patiekalų šildymo mikrobangomis nustatymo reikšmės. Nurodytas laikas yra tik orientacinis. Jis priklauso nuo indo, maisto produktų kokybės, temperatūros ir savybių. Nurodyti laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

Lentelėje pateiktos reikšmės galioja patiekalus įdedant į neįkaitintą kamerą.

Jei Jūsų patiekalui reikšmės nenurodytos, orientuokitės pagal lentelėje nurodytus panašius patiekalus.












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

Baigę ruošti išvalykite kamerą.

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Mikrobangos

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
<b>Gėrimų šildymas</b>						
200 ml (gerai išmaišyti)	Indas be dangčio	1		-	max	1-3
400 ml (gerai išmaišyti)	Indas be dangčio	1		-	max	2-6
<b>Kūdikių maistelio šildymas</b>						
Pieno buteliukai, 150 ml (gerai išmaišyti)	Indas be dangčio	1		-	360	1-3

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
<b>Daržovės, šaldytos</b>						
250 g	Indas su dangčiu	1		-	600	3-8
<b>Daržovės, šaldytos</b>						
Palaidos, 250 g	Indas su dangčiu	1		-	600	8-12
Špinatai su grietinėle, šaldyti bloke, 450 g	Indas su dangčiu	1		-	600	11-16
<b>Patiekalai, šaldyti</b>						
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas su dangčiu	1		-	600	4-8
Sriuba, troškiny, 400 ml	Indas su dangčiu	1		-	600	5-7
Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas su dangčiu	1		-	600	5-10
Apkepai, 400 g, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	1		-	600	5-10
<b>Patiekalai, šaldyti</b>						
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas su dangčiu	1		-	600	11-15
Sriuba, troškiny, 200 ml (gerai išmaišyti)	Indas su dangčiu	1		-	600	4-6
Garnyras, 500 g, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas su dangčiu	1		-	600	7-10
Apkepai, 400 g, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	1		180-200	180	20-25

## Laikymas šiltai

Ijungę kaitinimo būdą „Laikymas šiltai“ galite išlaikyti šiltus jau paruoštus patiekalus. Taip nesusidarys kondensato ir nereikės valyti kameros.

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

## Bandomieji patiekalai

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

Pagal EN 60350-1:2013 arba IEC 60350-1:2011 standartus ir pagal EN 60705:2012, IEC 60705:2010 standartus.

### 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

### Dengtas obuolių pyragas

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

Pyragai atidaromose formose iš baltos skardos: įjungę viršutinį / apatinį kaitinimą kepkite viename lygyje.

Naudokite universalųjį padėklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite atidaromąją formą.




### Drėgnas biskvitas










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

### Pastabos

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

Naudoti kaitinimo būdai:


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



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

### Kepimas griliu

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Didelis grilis

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė, min.
<b>Kepimas griliu</b>					
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	3		3	3-6
Jautienos mėsainis, 12 vnt.*	Grotelės	2		3	20-30
* Apversti praėjus 2/3 viso laiko.					




### Ruošimas naudojant mikrobangas








Norėdami ruošti mikrobangomis, visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → "Mikrobangų krosnelė" 20 psl.

Jei indą statysite ant grotelių, jas turite įstumti įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimo į apačią.

**Pastaba.** Norėdami patikrinti vien tik mikrobangų režimu, pagrindiniuose nuostatuose išjunkite džiovinimo funkciją. → "Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
-  Mikrobangos

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	MB galios vatai	Trukmė, min.
<b>Atitirpinimas mikrobangomis</b>						
Mėsa	Indas be dangčio	1		-	180	5
					90	10-15
<b>Gaminimas mikrobangomis</b>						
Pienas su kiaušiniai	Indas be dangčio	1		-	360	20
					180	20-25
Biskvitas	Indas be dangčio	1		-	600	7-9
Maltos mėsos kepsnys	Indas be dangčio	1		-	600	22-27
<b>Gaminimas papildomai prijungus mikrobangas</b>						
Bulvių apkepėlė	Indas be dangčio	1		150-170	360	25-30
Pyragai	Indas be dangčio	1		190-210	180	12-18
Viščiukas*	Indas be dangčio	1		180-200	360	25-35

\* Apversti praėjus 2/3 viso laiko







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001358751

980516