



**BOSCH**

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



# Stacionari viryklė

**HLN39A0.0U, HLN39A0.0**

**[It]** Naudojimo instrukcija

Stacionari viryklė



# Turinys

|                                                                                    |                                                                      |    |                                                                                     |                                                                     |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----|
|    | <b>Naudojimas pagal paskirtį</b> .....                               | 4  |    | <b>Funkcija „PowerBoost“</b> .....                                  | 20 |
|    | <b>Svarbūs saugos nurodymai</b> .....                                | 5  |                                                                                     | Ijungimas .....                                                     | 20 |
|                                                                                    | Halogeninė lemputė .....                                             | 6  |                                                                                     | Išjungimas .....                                                    | 20 |
|    | <b>Galimos gedimų priežastys</b> .....                               | 7  |    | <b>Apsauga nuo vaikų</b> .....                                      | 21 |
|                                                                                    | Kaitlentė .....                                                      | 7  |                                                                                     | Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas .....                    | 21 |
|                                                                                    | Orkaitės pažeidimai .....                                            | 7  |                                                                                     | Automatinė apsauga nuo vaikų .....                                  | 21 |
|                                                                                    | Cokolinio stalčiaus pažeidimai .....                                 | 7  |    | <b>Automatinis apsauginis išjungimas</b> .....                      | 21 |
|    | <b>Aplinkosauga</b> .....                                            | 8  |    | <b>Pagrindiniai nustatymai</b> .....                                | 21 |
|                                                                                    | Energijos taupymas .....                                             | 8  |                                                                                     | Kaip perjungti pagrindinius nuostatus .....                         | 23 |
|                                                                                    | Energijos taupymo patarimai .....                                    | 8  |    | <b>Maisto ruošimo indo bandymas</b> .....                           | 23 |
|                                                                                    | Ekologiškas utilizavimas .....                                       | 8  |    | <b>Galios valdiklis</b> .....                                       | 24 |
|    | <b>Indukcinis virimas</b> .....                                      | 9  |    | <b>Prietaiso valdymas</b> .....                                     | 24 |
|                                                                                    | Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai ..               | 9  |                                                                                     | Prietaiso įjungimas ir išjungimas .....                             | 24 |
|                                                                                    | Indai .....                                                          | 9  |                                                                                     | Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas .....                     | 24 |
|    | <b>Pastatymas ir prijungimas</b> .....                               | 10 |                                                                                     | Greitasis įkaitinimas .....                                         | 25 |
|                                                                                    | Elektros tiekimo prijungimas .....                                   | 10 |   | <b>Laiko funkcijos</b> .....                                        | 25 |
|                                                                                    | Prietaiso išmontavimas .....                                         | 10 |                                                                                     | Trukmės nustatymas .....                                            | 25 |
|                                                                                    | Greta esantys baldai .....                                           | 10 |                                                                                     | Pabaigos laiko nustatymas .....                                     | 26 |
|                                                                                    | Tvirtinimas prie sienos .....                                        | 10 |                                                                                     | Laikmačio nustatymas .....                                          | 27 |
|                                                                                    | Durų fiksatorius .....                                               | 10 |                                                                                     | Paros laiko nustatymas .....                                        | 27 |
|                                                                                    | Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį<br>transportuojant ..... | 11 |  | <b>Apsauga nuo vaikų</b> .....                                      | 27 |
|  | <b>Susipažinkite su prietaisu</b> .....                              | 11 |                                                                                     | Aktyvinimas ir išaktyvinimas .....                                  | 27 |
|                                                                                    | Bendroji informacija .....                                           | 11 |  | <b>Valymas</b> .....                                                | 28 |
|                                                                                    | Virimo zona .....                                                    | 11 |                                                                                     | Valymo priemonės .....                                              | 28 |
|                                                                                    | Valdymo skydelis .....                                               | 12 |                                                                                     | Kameros paviršiai .....                                             | 30 |
|                                                                                    | Kamera .....                                                         | 14 |                                                                                     | Prietaiso švaros palaikymas .....                                   | 30 |
|  | <b>Priedai</b> .....                                                 | 14 |  | <b>Rėmai</b> .....                                                  | 31 |
|                                                                                    | Pristatyti priedai .....                                             | 14 |                                                                                     | Rėmelio išmontavimas ir montavimas .....                            | 31 |
|                                                                                    | Priedų įstūmimas .....                                               | 14 |  | <b>Prietaiso durelės</b> .....                                      | 31 |
|                                                                                    | Specialieji priedai .....                                            | 15 |                                                                                     | Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas .....                     | 31 |
|  | <b>Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą</b> .....                     | 16 |                                                                                     | Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas .....                   | 32 |
|                                                                                    | Pirmasis paleidimas .....                                            | 16 |  | <b>Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai<br/>(DUK)</b> ..... | 33 |
|                                                                                    | Kameros ir priedų valymas .....                                      | 16 |  | <b>Ką daryti atsiradus sutrikimams?</b> .....                       | 34 |
|  | <b>Prietaiso valdymas</b> .....                                      | 16 |                                                                                     | Gedimų šalinimas savarankiškai .....                                | 35 |
|                                                                                    | Kaitlentės įjungimas ir išjungimas .....                             | 16 |                                                                                     | Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas .....                     | 35 |
|                                                                                    | Kaitvietės nustatymas .....                                          | 16 |  | <b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> .....                            | 36 |
|                                                                                    | Maisto ruošimo rekomendacijos .....                                  | 17 |                                                                                     | E ir FD numeris .....                                               | 36 |
|  | <b>Laiko funkcijos</b> .....                                         | 19 |                                                                                     |                                                                     |    |
|                                                                                    | Ruošimo laiko programavimas .....                                    | 19 |                                                                                     |                                                                     |    |
|                                                                                    | Virtuvinis laikmatis .....                                           | 20 |                                                                                     |                                                                     |    |

|                                                                                  |                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje . . . . .</b> | <b>36</b> |
| Bendrieji nurodymai . . . . .                                                    |                                                      | 36        |
| Pyragai ir sausainiai . . . . .                                                  |                                                      | 37        |
| Saldūs ir bulvių apkepai . . . . .                                               |                                                      | 41        |
| Paukštiena, mėsa ir žuvis . . . . .                                              |                                                      | 41        |
| Daržovės ir priedai . . . . .                                                    |                                                      | 44        |
| Jogurtas . . . . .                                                               |                                                      | 44        |
| Akrilamidas maisto produktuose . . . . .                                         |                                                      | 45        |
| Džiovinimas . . . . .                                                            |                                                      | 45        |
| Konservavimas . . . . .                                                          |                                                      | 46        |
| Tešlos kildinimas . . . . .                                                      |                                                      | 46        |
| Atitirpinimas . . . . .                                                          |                                                      | 47        |
| Bandomieji patiekalai . . . . .                                                  |                                                      | 47        |

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.

Šioje instrukcijoje patiekiamos iliustracijos yra orientacinio pobūdžio.

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

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

Šis prietaisas naudojamas tik privačiame namų ūkyje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Viralo negalima palikti be priežiūros. Verdant trumpai, viralą reikia visą laiką stebėti. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

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

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

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

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių 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.

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimulatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin atsargiais naudodami veikiančias indukcinės kaitlentės arba prie jų artindamiesi. Pasiteiraukite savo gydytojo arba prietaiso gamintojo, kad įsitikintumėte, ar jis atitinka galiojančias normas ir kad gautumėte informacijos apie galimus nesuderinamumus.

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

## **Svarbūs saugos nurodymai**

### **Ispėjimas – Gaisro pavojus!**

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepinio popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepinio forma. Tik reikalingame plote patieskite kepinio popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.
- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas labai įkaista, degios medžiagos gali lengvai užsiliepsnoti. Po orkaitės arba šalia jos nelaikykite ir nenaudokite jokių degių daiktų (pvz., aerozolio balionėlių, valomųjų priemonių). Orkaitėje arba ant orkaitės nelaikykite jokių degių daiktų.
- Cokolinio stalčiaus paviršiai gali labai įkaisti. Šiame stalčiuje laikykite tik orkaitės priedus. Cokoliniame stalčiuje nelaikykite užsidegančių ir degių daiktų.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

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

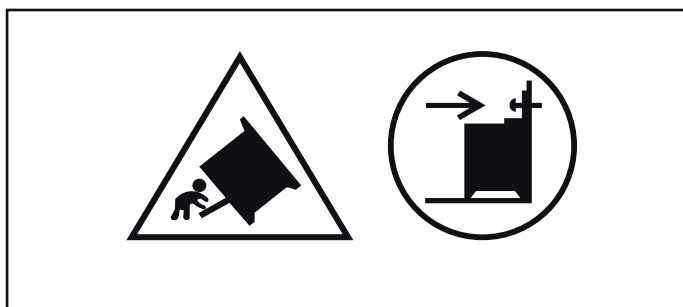
### **Ispėjimas – Pavojus nusideginti!**

- 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.
- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskinkite kaitvietę ir puodo dugną.
- Jei prietaisas ant cokolio nepritvirtinamas, jis gali nuslysti. Prietaisą būtina stipriai pritvirtinti prie cokolio.
- Susidūrimas su atviromis prietaiso durimis gali baigtis asmens sužalojimu. Naudojant prietaiso durelės turi veikti ir būti uždarytos.

### **⚠ Įspėjimas – Pavojus, kad pakryps!**



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

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

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Išjungiant prietaisą iš elektros tinklo, jungtys gali išlikti įtampingos. Prietaisą gali prijungti tik įgaliojasis specialistas.

### **Halogeninė lemputė**

#### **⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!**

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

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

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

## Galimos gedimų priežastys

### Kaitlentė

#### Dėmesio!

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Niekada nestatykite ant kaitlenčių tuščių indų. Dėl to gali atsirasti gedimų.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatorių zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.

| Pažeidimai        | Priežastis                                 | Priemonės                                                           |
|-------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Dėmės             | Išbėgę maisto produktai.                   | Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu. |
|                   | Netinkamos valymo priemonės.               | Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.         |
| Įbrėžimai         | Druska, cukrus ir smėlis.                  | Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalio, nestatykite ant jo daiktų. |
|                   | Šiurkštus indų dugnas subraižys kaitlentę. | Patikrinkite maisto ruošimo indą.                                   |
| Spalvos pakitimai | Netinkamos valymo priemonės.               | Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.         |
|                   | Puodų trintis.                             | Stumdami pakelkite puodus ir keptuves.                              |
| Įrantos           | Cukrus, daug cukraus turintys produktai.   | Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu. |

### Orkaitės pažeidimai

#### Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo joku būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Aliuminio folija: aliuminio folija orkaitėje negali liestis prie durelių stiklo. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: baigę ruošti maistą aukštoje temperatūroje, orkaitę palikite atvėsti neatidaryd durelių. Niekas nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai. Orkaitę atidaryd dureles išdžiovinkite tik tuomet, jei ruošdami maistą naudojote daug drėgmės.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs.  
→ "Valymas" 28 psl.

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

#### Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

- 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, uždaryd prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.
- Kepimas: kepimo padėklą arba universalią skardą kepimo metu nedėkite aukščiau negu 3 lygį. Dėl didelio karščio jie gali deformuotis, o išimant pažeisti orkaitės emalį. 4 ir 5 lygyje kepinkite tik ant grotelių.

### Cokolinio stalčiaus pažeidimai

#### Dėmesio!

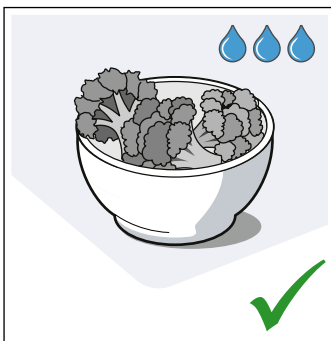
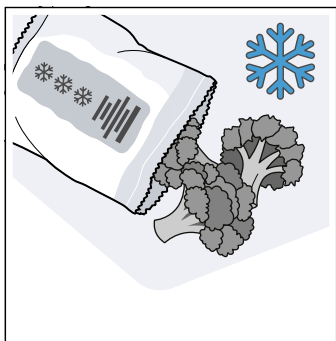
Į cokolinį stalčių nedėkite karštų daiktų. Jį galite pažeisti.

## Aplinkosauga

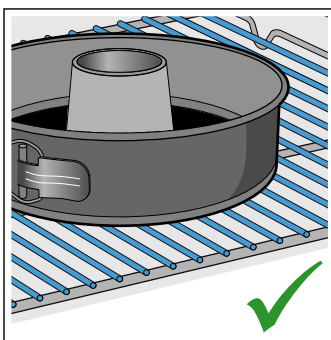
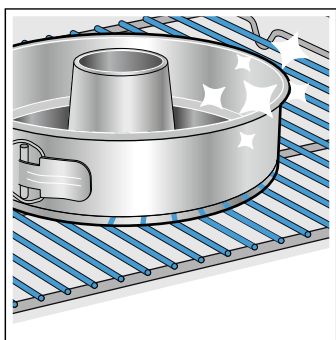
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

### Energijos taupymas

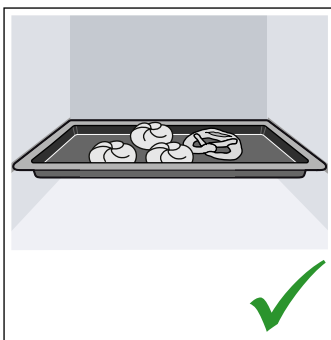
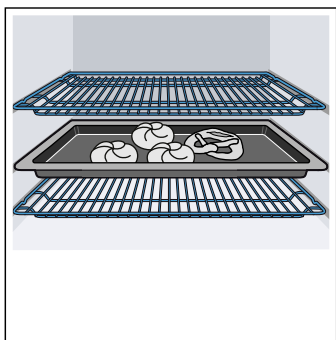
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



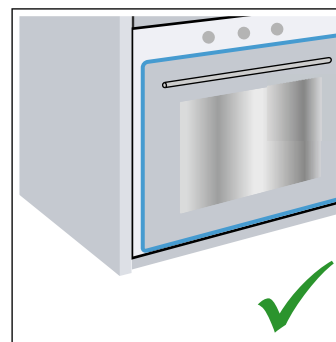
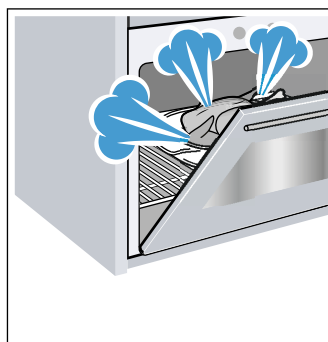
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



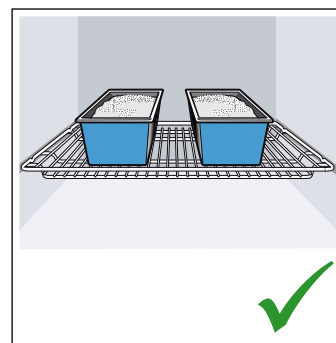
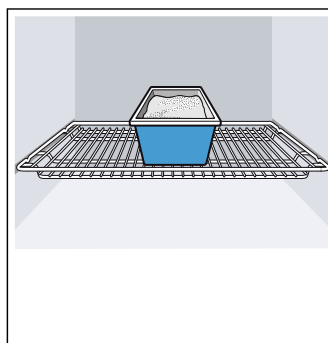
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- Prietaisui veikiant dureles 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.

### Energijos taupymo patarimai

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

### 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.

## Indukcinis virimas

### Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

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

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

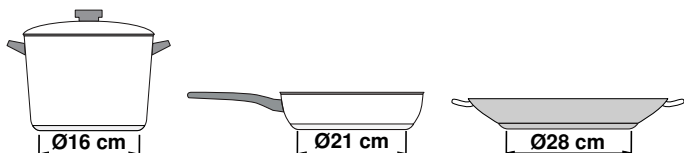
### Indai

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

- indą iš emaliuoto plieno;
- indą iš ketaus;
- indukcinėms kaitlentėms skirtą specialų indą iš nerūdijančio plieno.

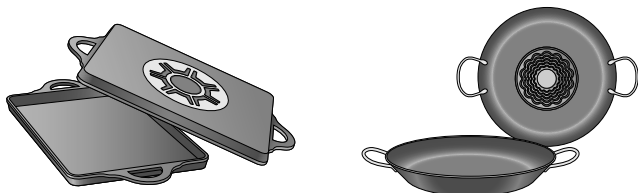
Norėdami patikrinti, ar indas pritaikytas indukciniai funkcijai, perskaitykite skyrių → *"Maisto ruošimo indo bandymas"*.

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

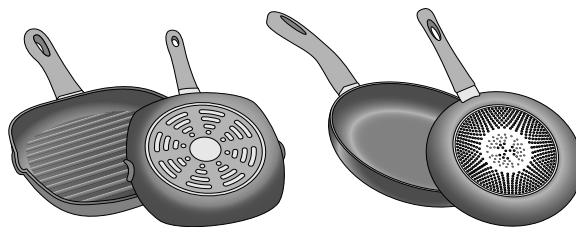


Yra ir indukciniai indai, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

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



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



### Netinkami indai

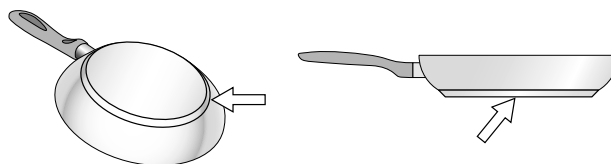
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

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

### Indo dugno savybės

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

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



### Nėra indo arba jo dydis netinkamas

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

### Tušti indai arba indai su plonu dugnu

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

### Puodo atpažinimas

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

## Pastatymas ir prijungimas

Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Gali perkaisti.

### Elektros tiekimo prijungimas

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

Jei prietaisą prijungsite netinkamai, padarius žalos garantija nebus suteikta.

#### Dėmesio!

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

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

#### Dėmesio!

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

#### Įspėjimas – Kyla pavojus gyvybei!

Prisilietus prie įtampingųjų dalių gali ištikti elektros smūgis.

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

Atkreipkite dėmesį į tolesnes nuorodas ir užtikrinkite, kad:

#### Pastabos

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

#### Für den Installateur

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

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

### Prietaiso išmontavimas

Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.

#### Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus !

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

### Greta esantys baldai

Netoliese esantys baldai turi būti pagaminti iš nedegios medžiagos. Netoliese esantys baldai turi būti atsparūs mažiausiai 90 °C temperatūrai.

### Tvirtinimas prie sienos

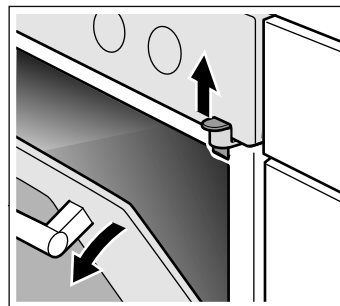
Kad viryklė nepakryptų, ją tam tikru kampu turite pritvirtinti prie sienos. Atkreipkite dėmesį į tvirtinimui prie sienos skirtą montavimo instrukciją.

### Durų fiksatorius

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

#### Orkaitės durelių atidarymas

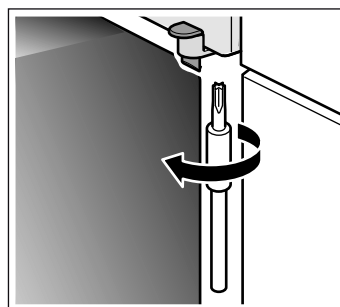
Paspauskite į viršų fiksatorių (A pav.).



#### Durų fiksatoriaus nuėmimas

Jei durų fiksatoriaus nebereikia arba jei jis yra nešvarus:

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



3. Uždarykite orkaitės dureles.

## Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant

Visas judančias dalis pritvirtinkite prietaise arba ant jo lipnia juosta, kurią paskui būtų galima pašalinti nepaliekant pėdsakų. Visas priedų dalis (pvz., kepimo padėklą) su plonu kartonu ant briaunų įstumkite į atitinkamus skyrius, kad nebūtų pažeistas prietaisas. Kartono arba ką nors panašaus įterpkite tarp priekinės ir galinės dalies, kad būtų išvengta smūgių į vidinę stiklinių durelių pusę. Pritvirtinkite duris ir, jei yra, viršutinį dangtį lipnia juosta prie prietaiso šonų.

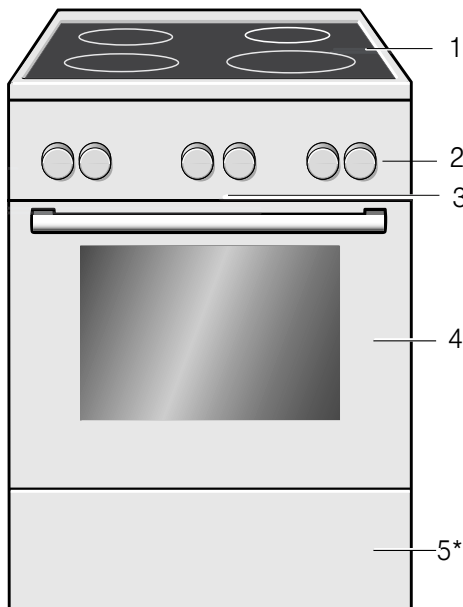
Išsaugokite originalią prietaiso pakuotę. Prietaisą transportuokite tik originalioje pakuotėje. Atsižvelkite į transportavimo rodykles ant pakuotės.

### Jei nebėra originalios pakuotės

Prietaisą supakuokite į saugią pakuotę, kad nepažeistumėte transportuodami.

## Bendroji informacija

Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.



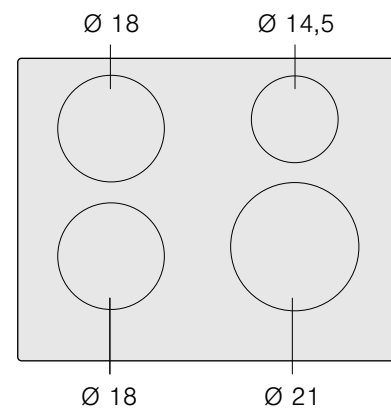
| Paaiškinimai                                                           |                            |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1                                                                      | Kaitlentė**                |
| 2                                                                      | Valdymo skydelis**         |
| 3                                                                      | Vėsinamasis ventiliatorius |
| 4                                                                      | Orkaitės durelės**         |
| 5*                                                                     | Apatinis stalčius**        |
| * Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose).             |                            |
| ** Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti. |                            |

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

## Susipažinkite su prietaisu

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

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



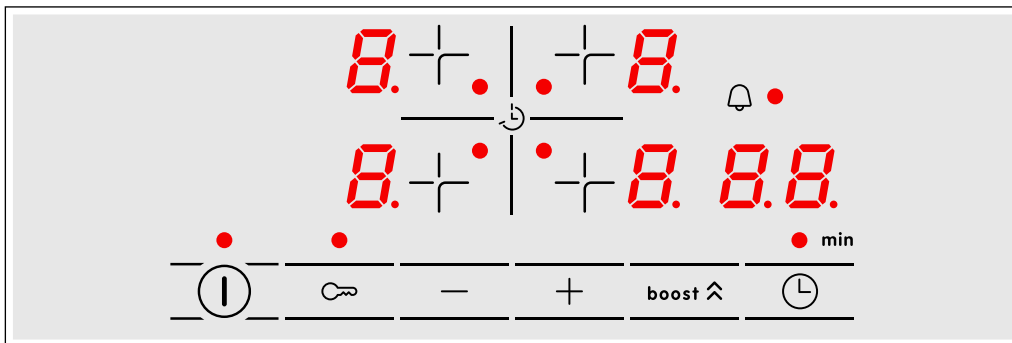
|        | g*      | b*      |
|--------|---------|---------|
| Ø 18   | 1.800 W | 2.500 W |
| Ø 14,5 | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21   | 2.200 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

## Virimo zona

Čia pateikiama valdymo lauko apžvalga. Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.

## Valdymo skydelis



| Valdymo zonos |                          |
|---------------|--------------------------|
| ⓘ             | Pagrindinis jungiklis    |
| + -           | Kaitvietės parinktis     |
| -/+           | Nustatymo laukai         |
| boost ^       | Galios didinimo funkcija |
| ⌚             | Laikmačio funkcija       |
| 🔒             | Apsauga nuo vaikų        |

| Rodmenys |                     |
|----------|---------------------|
| 0        | Eksplotavimo būseną |
| 1-9      | Kaitinimo pakopos   |
| H/h      | Liekamoji šiluma    |

| Rodmenys |                          |
|----------|--------------------------|
| b        | Galios didinimo funkcija |
| 00       | Laikmatis                |

### Valdymo paviršius

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

### Pastabos

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

### Kaitvietės

| Kaitvietės                                                                                                                 |                    |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------|
| ○                                                                                                                          | Vienguba kaitvietė | Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą. |
| Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdai pritaikytus maisto ruošimo indus: skaitykite skyrių → "Indukcinis virimas". |                    |                                               |

### Liekamosios šilumos indikatoriai

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

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmenys:

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

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

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

## Valdymo skydelis

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti.

### Perjungimo rankenėlės

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

### Mygtukai ir ekranas

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

| Simbolis | Reikšmė           |                                                                                                                                  |
|----------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⌚        | Laiko funkcijos   | Kelis kartus spustelėję pasirinkite laikmatį $\Delta$ , trukmę $I \rightarrow I$ , pabaigos $\rightarrow I$ ir paros laiką.      |
|          | Apsauga nuo vaikų | Norėdami valdymo skydelyje užblokuoti ir atblokuoti orkaitės funkciją, paspauskite ir laikykite nuspaudę apytiksliai 4 sekundes. |
| -        | Minus             | Nustatytų verčių mažinimas.                                                                                                      |
| +        | Plius             | Nustatytų verčių didinimas.                                                                                                      |

**Mygtukai**

Po tam tikrais mygtukais yra jutikliai. Jų nereikia spausti stipriai. Tik palieskite atitinkamą simbolį.

**Ekranas**

Esamą pradėtą skaičiuoti vertę galite matyti ekrano pagrindinėje dalyje.

Norėdami naudoti atskiras laiko funkcijas, kelis kartus spustelėkite mygtuką . Užsidega pagrindinėje dalyje rodomos vertės simbolis.

**Kaitinimo būdai ir funkcijos**

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdus arba kitas funkcijas.

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

| Kaitinimo būdas                    | Paskirtis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3D karšto oro srautas              | Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.                                                                                                                                                |
| Švelnusis karšto oro srautas       | Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti. |
| Picos kepimo režimas               | Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.                                                                                                                                                                |
| Apatinis kaitinimas                | Ruošti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Didysis grilis                     | Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Visas paviršius po grilio kaitinimo elementu įkaista.                                                                                                                                                         |
| Kepimas griliu ir oro cirkuliacija | Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.                                                                                                                            |
| Viršutinis / apatinis kaitinimas   | Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.                                                                                         |

**Kitos funkcijos**

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

| Funkcija            | Paskirtis                                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Greitas įkaitinimas | Greitai įkaitinkite kamerą, viduje neturi būti priedų.                                  |
| Kameros apšvietimas | Įjunkite kameros apšvietimą, be funkcijos. Pavyzdžiui, galima lengviau išvalyti kamerą. |

**Temperatūra**

Orkaitės kameros temperatūra nustatoma temperatūros parinkties rankenėle. Vėliau pasirenkamos kitų funkcijų pakopos.

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

| Padėtis        | Reikšmė                                  |
|----------------|------------------------------------------|
| Nulinė padėtis | Prietaisas nekaista.                     |
| 50-275         | Temperatūros diapazonas                  |
|                | Reguliuojama temperatūra orkaitėje (°C). |

|                                             |                       |                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1, 2, 3</b><br>arba<br><b>I, II, III</b> | Grilio režimo pakopos | Reguliuojamos pakopos didelio ploto  ir mažo ploto griliui  (priklausomai nuo prietaiso tipo).<br>1 pakopa = silpnai<br>2 pakopa = vidutiniškai<br>3 pakopa = stipriai |
|---------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Temperatūros rodmuo**

Prietaisas įkaista, ekrane užsidega simbolis . Kaitinimo pauzių metu jis užgesa.

Veikiant įkaitinimo funkcijai optimalus laikas patiekalams įdėti yra tada, kai pirmą kartą užsidega simbolis.

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

## Kamera

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

### Prietaiso durelių atidarymas

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

### Kameros apšvietimas

Kameros apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Baigus eksploatavimą funkcijų pasirinkimo rankenėle, kameros apšvietimas išsijungia.

Kameros apšvietimo jungiklio nustačius lemputę įžiebiama neįjungus kaitinimo. Ši funkcija bus naudinga, pvz., prietaisui valyti.

### Vėsinamasis ventiliatorius

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

### Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

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

## Priedai

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

### Pristatyti priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

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

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

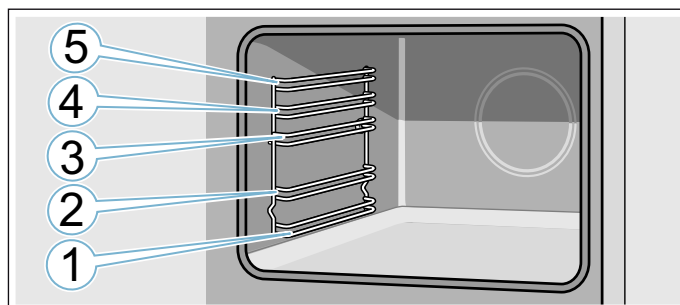
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete.

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

### Priedų įstūmimas

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

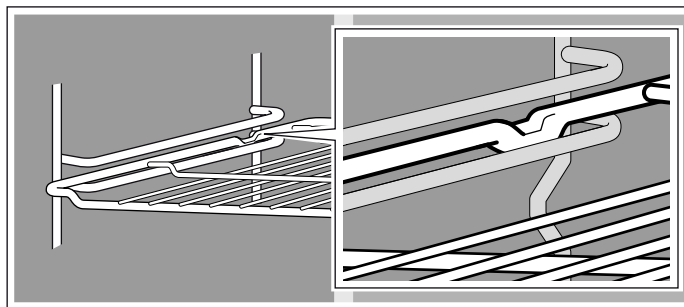
Kai kurių prietaisų kameros aukščiausias įstūmimo lygis yra pažymėtas grilio simboliu.



Priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės ir jis nepakryps.

Įstumdami į kamerą stebėkite, kad priedo išlenkimas būtų gale. Tik tada jis užsifiksuos.



### Pastabos

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

### Specialieji 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" 36 psl.*

#### Specialieji priedai

##### Grotelės

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

##### Kepimo padėklas

Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.

##### Universalusis padėklas

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.

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

##### Įdedamosios grotelės

Mėsai, paukštienai ir žuviai.

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

##### Keptuvė profesionalams

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

Troškintiems patiekalams ir apkepams.

##### Stiklinis padėklas

Apkepams, daržovių patiekalams ir kepiniams.

##### 1-gubų bėgelių sistema

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

##### 2-gubų bėgelių sistema

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

##### 3-gubų bėgelių sistema

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

## Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

### Pirmasis paleidimas

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

### Paros laiko nustatymas

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

Paros laikas rodomas nuo „12.00 val.“.

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

### Kameros ir priedų valymas

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

### Orkaitės valymas

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

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

Parinkite nurodytus nuostatus. Tolesniame skyriuje aprašyta, kaip nustatyti kaitinimo būdą ir temperatūrą. → „Prietaiso valdymas“ 16 psl.

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

Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą.

Orkaitei atvėsus, lygius paviršius nuvalykite muiluotu vandeniu ir šluoste.

### Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste arba minkštu šepečiu.

## Prietaiso valdymas

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

### Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas: palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Šviečia indikatorius prie pagrindinio jungiklio ir kaitviečių rodmenys . Kaitlentė parengta naudoti.

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

### Pastabos

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

### Kaitvietės nustatymas

Simboliais **+** ir **-** parinkite pageidaujamą kaitinimo lygį.

 kaitinimo lygis = mažiausias lygis

 kaitinimo lygis = didžiausias lygis

Kiekvienas kaitinimo lygis turi tarpinę padėtį. Ji pažymėta taškelio.

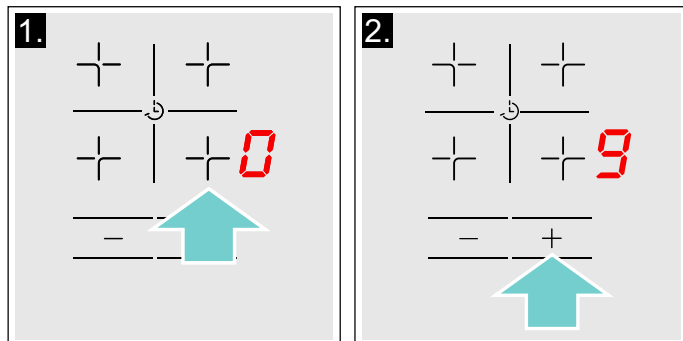
### Pastabos

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

**Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis**

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Simboliu  $\div$  parinkite kaitvietę.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį  $+$  arba  $-$ .  
Pasirodo šis pagrindinis nuostatas:  
simbolis  $+$ : 9 kaitinimo lygis  
simbolis  $-$ : 4 kaitinimo lygis



Kaitinimo lygis nustatytas.

**Kaitinimo lygio keitimas**

Parinkite kaitvietę ir lieskite simbolį  $+$  arba  $-$ , kol pasirodys pageidaujamas kaitinimo lygis.

**Kaitvietės išjungimas**

Parinkite kaitvietę ir po to lieskite simbolį  $+$  arba  $-$ , kol pasirodys 0.

Kaitvietė išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

**Pastabos**

- Jei ant viryklės kaitvietės nėra indo, pasirinktas galingumo lygis mirksi. Praėjus tam tikram laikui, kaitvietė išsijungia.

- Jei ant viryklės kaitvietės uždėtas indas prieš įjungiant kaitlentę, tai automatiškai bus nustatyta per 20 sekundžių nuspaudus pagrindinį jungiklį, o viryklės kaitvietė bus pasirinkta automatiškai. Pasirinkus per 20 tolesnių sekundžių reikia pasirinkti galingumo lygį, nes priešingu atveju kaitvietė neįsijungs. Uždėjus daugiau nei vieną indą ir įjungus kaitlentę, bus aptiktas tik vienas iš jų.

**Maisto ruošimo rekomendacijos****Rekomendacijos**

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

**Maisto ruošimo lentelė**

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

|                                                                                                   | Kaitinimo pa-<br>kopa | Ruošimo lai-<br>kas (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| <b>Lydimas</b>                                                                                    |                       |                            |
| Šokoladas, šokoladinis glajus                                                                     | 1 - 1.                | -                          |
| Sviestas, medus, želatina                                                                         | 1 - 2                 | -                          |
| <b>Pašildymas ir šilumos palaikymas</b>                                                           |                       |                            |
| Troškiny, pvz., lęšių patiekalas                                                                  | 1. - 2                | -                          |
| Pienas*                                                                                           | 1. - 2.               | -                          |
| Dešrelių pašildymas vandenyje*                                                                    | 3 - 4                 | -                          |
| <b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>                                                                |                       |                            |
| Špinatai, šaldyti                                                                                 | 3 - 4                 | 15 - 25                    |
| Guliašas, užšaldytas                                                                              | 3 - 4                 | 35 - 55                    |
| * Neuždengus dangčiu.<br>** Daug kartų apverskite.<br>***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį. |                       |                            |

|                                                                        | Kaitinimo pa-<br>kopa | Ruošimo lai-<br>kas (min.) |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| <b>Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas</b>                         |                       |                            |
| Bulvių kukuliai*                                                       | 4. - 5.               | 20 - 30                    |
| Žuvis*                                                                 | 4 - 5                 | 10 - 15                    |
| Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas                                 | 1 - 2                 | 3 - 6                      |
| Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas                | 3 - 4                 | 8 - 12                     |
| <b>Virimas, garinimas, troškinimas</b>                                 |                       |                            |
| Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)                                       | 2. - 3.               | 15 - 30                    |
| Ryžių košė su pienu***                                                 | 2 - 3                 | 30 - 40                    |
| Bulvės su lupenomis                                                    | 4. - 5.               | 25 - 35                    |
| Virtos bulvės                                                          | 4. - 5.               | 15 - 30                    |
| Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*                                   | 6 - 7                 | 6 - 10                     |
| Troškiny                                                               | 3. - 4.               | 120 - 180                  |
| Sriubos                                                                | 3. - 4.               | 15 - 60                    |
| Daržovės                                                               | 2. - 3.               | 10 - 20                    |
| Daržovės, šaldytos                                                     | 3. - 4.               | 7 - 20                     |
| Gaminimas greitpuodyje                                                 | 4. - 5.               | -                          |
| <b>Troškinimas</b>                                                     |                       |                            |
| Vyniotiniai                                                            | 4 - 5                 | 50 - 65                    |
| Troškinti kepsniai                                                     | 4 - 5                 | 60 - 100                   |
| Guliašas***                                                            | 3 - 4                 | 50 - 60                    |
| <b>Troškinimas / kepinimas naudojant mažai riebalų*</b>                |                       |                            |
| Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose                       | 6 - 7                 | 6 - 10                     |
| Pjausnys, užšaldytas                                                   | 6 - 7                 | 6 - 12                     |
| Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose**                   | 6 - 7                 | 8 - 12                     |
| Didkepsnis (3 cm storio)                                               | 7 - 8                 | 8 - 12                     |
| Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**                                  | 5 - 6                 | 10 - 20                    |
| Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**                                     | 5 - 6                 | 10 - 30                    |
| Kukuliai (3 cm storio)**                                               | 4. - 5.               | 20 - 30                    |
| Mėsainis (2 cm storio)**                                               | 6 - 7                 | 10 - 20                    |
| Žuvis ir žuvies filė, natūrali                                         | 5 - 6                 | 8 - 20                     |
| Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose                           | 6 - 7                 | 8 - 20                     |
| Žuvis apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai     | 6 - 7                 | 8 - 15                     |
| Norvegiški omarai, krevetės                                            | 7 - 8                 | 4 - 10                     |
| Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas                                  | 7 - 8                 | 10 - 20                    |
| Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai | 7 - 8                 | 15 - 20                    |
| Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai                | 6 - 7                 | 6 - 10                     |
| Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)                               | 6. - 7.               | -                          |
| Omletai (kepami vienas po kito)                                        | 3. - 4.               | 3 - 10                     |
| Kiaušinienė                                                            | 5 - 6                 | 3 - 6                      |

\* Neuždengus dangčiu.

\*\* Daug kartų apverskite.

\*\*\*Pašildymas nustačius 8-8 kaitinimo lygį.

|                                                                                 | Kaitinimo pakopa | Ruošimo laikas (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| <b>Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)</b> |                  |                       |
| Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvės, vištienos gabalėliai              | 8–9              | -                     |
| Maltinukai, šaldyti                                                             | 7–8              | -                     |
| Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai                                                | 6–7              | -                     |
| Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje                                | 6–7              | -                     |
| Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempura             | 6–7              | -                     |
| Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje           | 4–5              | -                     |
| * Neuždengus dangčiu.                                                           |                  |                       |
| ** Daug kartų apverskite.                                                       |                  |                       |
| *** Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.                                    |                  |                       |

## Laiko funkcijos

Kaitlentėje yra dvi skirtingos laikmačio funkcijos.

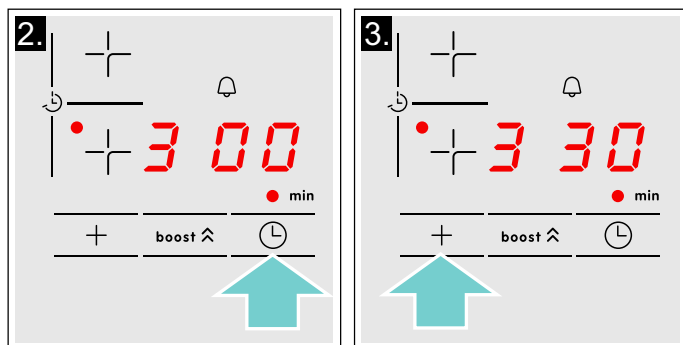
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatas

### Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

#### Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Kaitvietės indikatoriuje šviečia . Laikmačio indikatoriuje pasirodo .
3. Palieskite simbolį  arba . Pasirodo pagrindinis nuostatas:  
simbolis : 30 minučių.  
simbolis : 10 minučių.



4. Simboliais  arba  parinkite pageidaujamą ruošimo laiką.

Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

**Pastaba.** Visoms kaitvietėms galima automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai kaitvietei nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Informacijos apie automatinį ruošimo laiko programavimą pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

#### Laiko keitimas arba ištrynimasis

Parinkite kaitvietę. Palieskite simbolį  ir simboliais  arba  nustatykite ruošimo laiką arba nustatykite laiką .

#### Laikui pasibaigus

Kaitvietė išsijungia. Suskamba įspėjamasis signalas ir laiko programavimo funkcijos vaizdiniame indikatoriuje 10 sekundžių pasirodo . Kaitvietės indikatorius  įsižiebia. Paspaudus simbolį  indikatoriai išsijungia ir garsinis signalas nustoja skambėti.

#### Pastabos

- Jei ruošimo laikas buvo nustatytas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatoriuje visada pasirodo parinktos kaitvietės laiko duomenys.
- Galite nustatyti daugiausia 99 minučių ruošimo laiką.

## Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.

Jo veikimas nepriklauso nuo nustatytų kaitviečių ir kitų nuostatų. Ši funkcija kaitvietės automatiškai neišjungia.

### Nustatymas

1. Virtuvinį laikmatį galima nustatyti dviem skirtingais būdais.
  - Jei kaitvietė parinkta, simbolį  palieskite 2 kartus.
  - Jei nė viena kaitvietė neparinkta, palieskite simbolį .Rodmuo ● šviečia šalia simbolio . Laikmačio indikatoriuje pasirodo .
2. Palieskite simbolį **+** arba **–**. Pasirodo pagrindinis nuostatas.
  - Simbolis **+**: 10 minučių.
  - Simbolis **–**: 5 minutės.
3. Simboliais **+** arba **–** nustatykite pageidaujamą laiką. Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

### Laiko keitimas arba ištrynimas

Kelis kartus palieskite simbolį , kol šalia simbolio  pradės šviesti rodmuo ●. Pakeiskite laiką arba jį nustatykite simboliais **+** ir **–**, esančiais .

### Laikui pasibaigus

Pasigirsta įspėjamasis signalas. Vaizdiniame laiko programavimo indikatoriuje pasirodo . Po 10 sekundžių indikatoriai išsijungia.

Paspaudus simbolį , indikatoriai išsijungia ir garsinis signalas nustoja skambėti.



## Funkcija „PowerBoost“

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

Šią funkciją visoms kaitvietėms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita kaitvietė. Antraip kaitinimo lygių indikatoriuje mirksi  ir .

### Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
  2. Palieskite simbolį **boost**  (Galios didinimas). Indikatoriuje šviečia .
- Funkcija aktyvinta.

**Pastaba.** Jei kaitvietė įjungiama aktyvius galios didinimo funkciją „PowerBoost“, kaitinimo lygių indikatoriuje mirksi  ir ; paskui bus automatiškai nustatytas kaitinimo lygis . Galios didinimo funkcija „PowerBoost“ išaktyvinama.

### Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
  2. Palieskite simbolį **boost**  (Galios didinimas). Indikatoriuje užgesa  ir vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis .
- Funkcija išaktyvinta.

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

## Apsauga nuo vaikų

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

### Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: paspauskite simbolį  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Indikatorius, esantis greta simbolio , įsižiebia 10 sekundžių. Kaitvietė yra užblokuota.

Išjungimas: paspauskite simbolį  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Blokavimas išsijungia.

### Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją apsauga nuo vaikų įsijungia automatiškai visada, kai išjungama kaitlentė.

#### Įjungimas ir išjungimas

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

## Automatinis apsauginis išjungimas

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

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatoriuje pakaitomis mirksi **F**, **B** ir liekamosios šilumos indikatorius **h** arba **H**.

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

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

## Pagrindiniai nustatymai

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

| Rodmuo     | Funkcija                                                                                                                                                                                            |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b> | <b>Apsauga nuo vaikų</b><br><b>0</b> Rankiniu būdu*.<br><b>1</b> Automatiškai.<br><b>2</b> Funkcija išaktyvinta.                                                                                    |
| <b>c 2</b> | <b>Signalai</b><br><b>0</b> Patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti.<br><b>1</b> Įjungtas tik klaidų signalas.<br><b>2</b> Įjungtas tik patvirtinimo signalas.<br><b>3</b> Įjungti visi signalai.* |
| <b>c 5</b> | <b>Automatinis ruošimo laiko programavimas</b><br><b>00</b> Išjungta.*<br><b>0 1-99</b> Laikas iki automatinio išjungimo.                                                                           |
| <b>c 6</b> | <b>Laikmačio funkcijos signalo trukmė</b><br><b>1</b> 10 sekundžių.*<br><b>2</b> 30 sekundžių.<br><b>3</b> 1 minutė.                                                                                |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | <p><b>Galios valdymo funkcija. Kaitlentės pilnutinės galios ribojimas</b><br/> <b>Galiojančius nustatymus lemia didžiausia kaitlentės galia.</b></p> <p>0 Išjungta. Didžiausia kaitlentės galia. *</p> <p>1 1000 W – mažiausia galia.</p> <p>1. 1500 W</p> <p>...</p> <p>3 rekomenduojama 3000 W esant 13 amperų.</p> <p>3. rekomenduojama 3500 W esant 16 amperų.</p> <p>4 4000 W</p> <p>4. rekomenduojama 4500 W esant 20 amperų.</p> <p>...</p> <p>9 arba 9. Didžiausia kaitlentės galia.</p> |
| 9  | <p><b>Maisto ruošimo zonos parinkimo laikas</b></p> <p>0 Neribotai: paskutinė nustatyta maisto ruošimo zona lieka parinkta. *</p> <p>1 Ribotai: maisto ruošimo zona lieka parinkta tik kelias sekundes.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 12 | <p><b>Maisto ruošimo indo ir paruošimo rezultato tikrinimas</b></p> <p>0 Netinka</p> <p>1 Neoptimalu</p> <p>2 Tinka</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 23 | <p><b>Automatinis valdymas esant ribotai galiai</b></p> <p>0 Išjungta: rodomas galios apribojimas pagal galios valdymo funkciją. *</p> <p>1 Įjungta: galios apribojimas pagal galios valdymo funkciją nerodomas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 0  | <p><b>Numatytųjų nuostatų atkūrimas</b></p> <p>0 Individualūs nuostatai. *</p> <p>1 Atkurkite gamyklinius nuostatus.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

\*Gamyklinis nuostatas

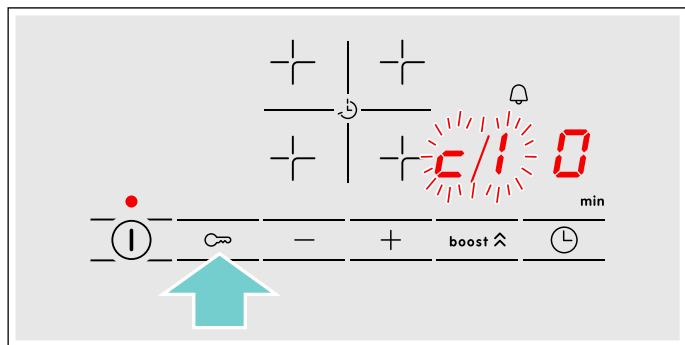
## Kaip perjungti pagrindinius nuostatus

Kaitlentė turi būti išjungta.

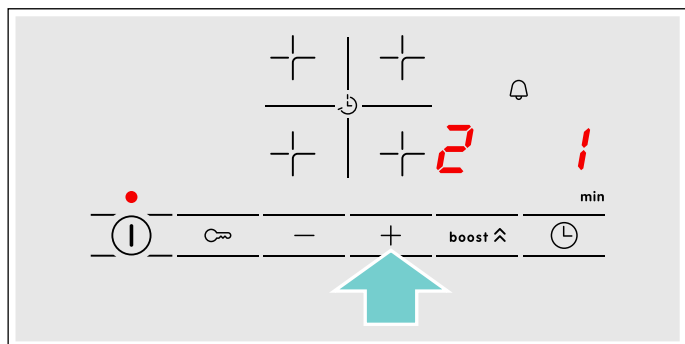
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  paspauskite ir laikykite maždaug 4 sekundes. Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite simbolius **+** arba **-**, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

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

3. Dar kartą palietę simbolį  perjungsitės pagrindinius nuostatus. Indikatoriuose pakaitomis blyksi **C** ir **1**, o **0** įsižiebia kaip pradinis nuostatas.



4. Vėl lieskite simbolį , kol pasirodys norima funkcija.
5. Paskui norimą nuostatą parinkite simboliais **+** ir **-**.



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

## Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

## Maisto ruošimo indo bandymas

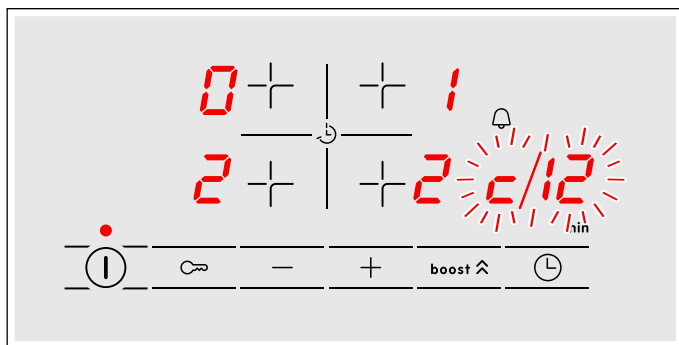
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

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

1. Į šaltą puodą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka puodo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą **C 1 2**.
3. Palieskite simbolį **+** arba **-**. Kaitvietės indikatoriuje mirksi **-**.

Funkcija buvo aktyvinta.

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



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

| Rezultatas |                                                                                   |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 0          | Maisto ruošimo indas netinka kaitviete, todėl ji nekaista.*                       |
| 1          | Maisto ruošimo indas kaista lėčiau ir maisto ruošimo procesas nevyks optimaliai.* |
| 2          | Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.              |

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

Norėdami iš naujo aktyvinti funkciją, paspauskite simbolį **+** arba **-**.

## Pastabos

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

## Galios valdiklis

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

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

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

Kol veikia „Power-Manager“ funkcija, vienos kaitvietės galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kai įjungiama kaitvietė ir pasiekama ribinė galios vertė, kaitinimo pakopų indikatoriuje trumpam užsidega . Prietaisas automatiškai reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios pakopą.

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

## Prietaiso valdymas

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

### Prietaiso įjungimas ir išjungimas

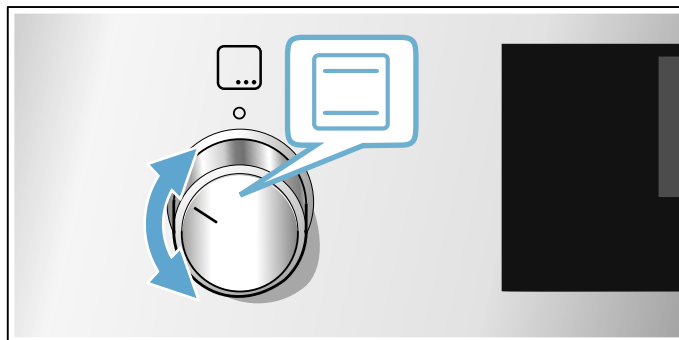
Įjungti ir išjungti prietaisą galite funkcijų pasirinkimo rankenėle. Prietaisas įsijungs vos tik pasuksite rankenėlę iš nulinės padėties. Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę visada sukite į nulinę padėtį.

### Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

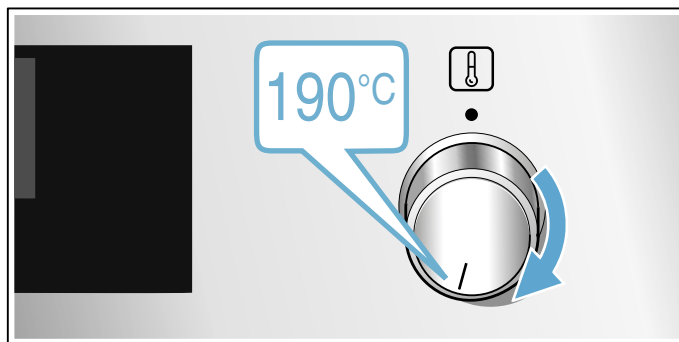
Prietaisą galite lengvai reguliuoti funkcijų ir temperatūros parinkties rankenėle. Informaciją apie tai, kuris kaitinimo būdas geriausiai tinka konkrečiam patiekalui, rasite šio vadovo pradžioje.

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

1. Funkcijų pasirinkimo priemone nustatykite kaitinimo būdą.



2. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.



Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

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

**Pastaba.** Savo prietaisui galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką. → *"Laiko funkcijos" 19 psl.*

### Keitimas

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

## Greitas įkaitinimas

Naudodami greitojo įkaitinimo funkciją galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

Tada geriausia naudoti:

-  3D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik temperatūroms, aukštesnėms nei 100 °C.

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

1. Funkcijų parinkties rankenėlę nustatykite ties .
2. Temperatūros parinkties rankenėlę nustatykite temperatūrą.

Po kelių sekundžių orkaitė pradeda kaisti.

Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas. Patiekalą įdėkite į kamerą.

## 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 prietaisą ir neturi įtakos jo veikimui.                                   |
|  Paros laikas | Kai tik pagrindinėje dalyje nebus rodoma jokia veikianti funkcija, prietaiso ekrane matysite paros laiką.                                      |

Nustatę kaitinio būdą, peržiūrėti laiką galėsite paspaudę mygtuką . Nustatę laiką galėsite peržiūrėti pabaigos laiką.

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

## Trukmės nustatymas

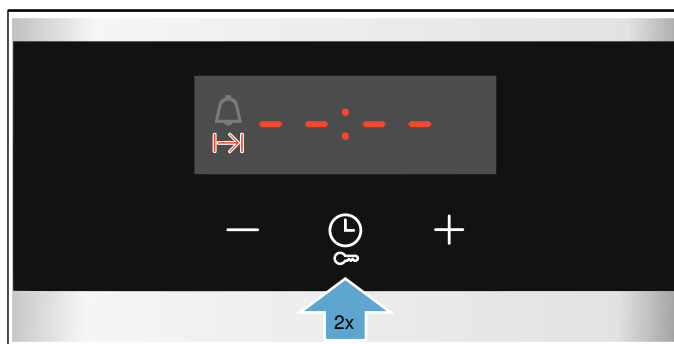
Prietaise galite nustatyti patiekalo ruošimo trukmę. Tuomet ruošimo laikas nebus viršytas ir jums nereikės atsitraukti nuo darbų, kad išjungtumėte darbo režimą.

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

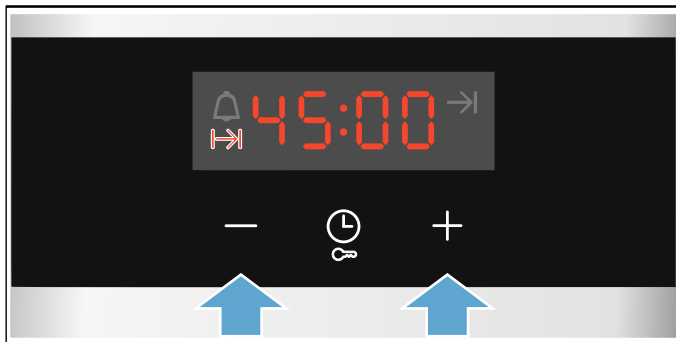
Atsižvelgiant į tai, kurį mygtuką spaudžiate pirmiausia, rekomenduojama trukmė keičiama taip: 10 minučių mygtuku  ir 30 minučių mygtuku .

Pavyzdys paveikslėlyje: trukmė 45 minutės.

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



### 3. Mygtuku – arba + nustatykite trukmę.



Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti. Ekrane skaičiuojama trukmė.

#### Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

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

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

#### Keitimas ir nutraukimas

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

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

### Pabaigos laiko nustatymas

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

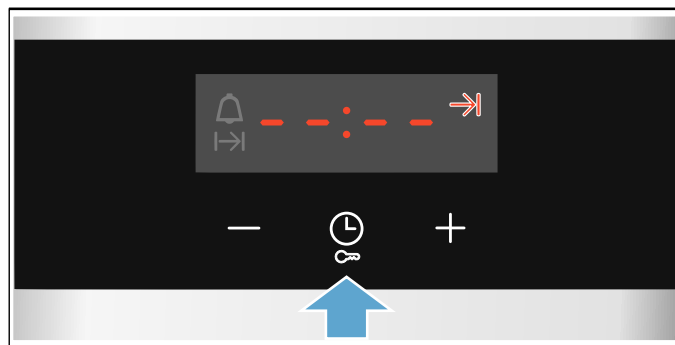
#### Pastabos

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

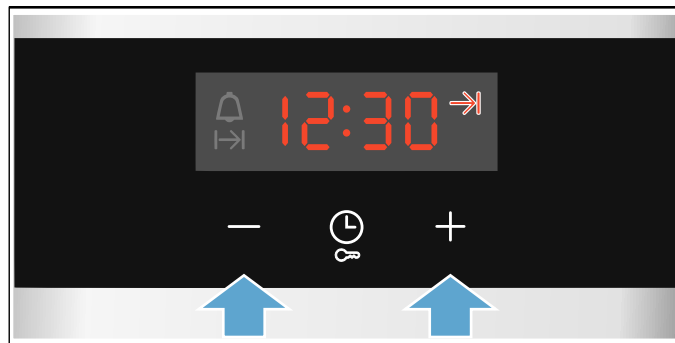
Trukmės pabaigos laiką galima nukelti ilgiausiai 23 valandoms ir 59 minutėms.

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

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą arba pakopą.
2. Dukart paspauskite mygtuką ⌚ ir mygtuku – arba + nustatykite trukmę.
3. Dar kartą paspauskite mygtuką ⌚. Ekrane parodytas pabaigos laikas →.



### 4. Mygtuku + arba – nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.



Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina nuostatus. Ekrane parodytas pabaigos laikas. Prietaisui įsijungus ekrane pradama skaičiuoti trukmė.

#### Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

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

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

#### Keitimas ir nutraukimas

Mygtuku – arba + galite pakeisti pabaigos laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas perimamas. Jei pradėta skaičiuoti trukmė, pabaigos laiko pakeisti nebegalima. Priešingu atveju nebeatiktų paruošimo rezultatas.

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

## Laikmačio nustatymas

Laikmatį galite naudoti neatsižvelgiant į tai, ar prietaisas yra įjungtas, ar išjungtas. Negali būti nustatyta trukmė arba išjungimo laikas.

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

Atsižvelgiant į tai, kurį mygtuką spaudžiate pirmiausia, rekomenduojamas laikmatis keičiama taip: 5 minučių mygtuku **–** ir 10 minučių mygtuku **+**.

1. Spauskite mygtuką , kol užsidegs laikmačio simbolis .
2. Mygtuku **–** arba **+** nustatykite laikmačio laiką. Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia.

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

## Laikmačio laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo laikmačio nulinė trukmė.

Laikmatį galite išjungti paspaudę bet kurį mygtuką.

## Keitimas ir nutraukimas

Mygtuku **–** arba **+** galite bet kuriuo metu pakeisti laikmačio laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas patvirtinamas.

Norėdami atšaukti laikmačio laiką ir nustatyti jį į nulį, spustelėkite mygtuką **–**. Laikmatis išjungtas.

## Paros laiko nustatymas

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

Funkcijų parinkties rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį.

1. Mygtuku **–** arba **+** nustatykite paros laiką. Paros laikas nustoja blyksėti.
  2. Patvirtinkite mygtuku .
- Prietaisas perima nustatytą paros laiką.

## Paros laiko keitimas

Jei reikia, galite pakeisti laiką, pvz., iš vasaros į žiemos.

Kai prietaisas išjungtas, palieskite mygtuką , kol įsižiebs paros laikas, paros laiką keiskite mygtuku **–** arba **+**.

## Apsauga nuo vaikų

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

### Pastabos

- Galimai prijungtai kaitlentei orkaitės apsaugos nuo vaikų funkcija netaikoma.
- Jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, vėl įjungus viryklę apsaugos nuo vaikų funkcija bus išsijungusi.

## Aktyvinimas ir išaktyvinimas

Norint aktyvinti apsaugos nuo vaikų funkciją, funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį.

Spauskite mygtuką  apie 4 sekundes.

Ekrane pasirodo **SAFE**. Apsauga nuo vaikų aktyvinta.

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

Jei norite išjungti, dar kartą maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką , kol ekrane užges **SAFE**.

## Valymas

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

### Valymo priemonės

Kad netinkamomis valymo priemonėmis nepažeistumėte skirtingų paviršių, laikykitės šių nurodymų.

#### Valant kaitlentę

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

#### Valant orkaitę

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

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

#### ⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

| Zona                                                                                                    | Valymo priemonės                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nerūdijančiojo plieno paviršiai*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)                                      | Karštas šarmas:<br>nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nerūdijančiojo plieno paviršius visada šluostykite lygiagrečiai pagal natūralią struktūrą. Kitaip galite subraižyti paviršių. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija.<br>Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų karštam nerūdijančiojo plieno paviršiui valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį. |
| Emaliuoti, lakuoti, plastikiniai ir trafaretiniai marginti paviršiai*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo) | Karštas šarmas:<br>nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Valdymo skydelis                                                                                        | Karštas šarmas:<br>nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| * Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priklauso nuo prietaiso tipo).            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| Zona                                                                                         | Valymo priemonės                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viršutinis stiklinis gaubtas*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)                              | Stiklų valiklis:<br>valykite minkšta servetėle.<br>Norėdami išvalyti, galite nuimti stiklinį gaubtą. Apie tai skaitykite skyriuje <b>Viršutinis stiklinis gaubtas!</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sukamosios rankenėlės<br>Nenuimkite!                                                         | Karštas šarmas:<br>nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Kaitlentės rėmas                                                                             | Karštas šarmas:<br>nevalykite stiklo grandikliu, citrinų sultimis ar actu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Dujinė kaitlentė ir puodų laikiklis*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)                       | Karštas šarmas.<br>Nenaudokite daug vandens, nes per degiklio apatinę dalį jo gali prasiskverbti į prietaiso vidų, tačiau taip įvykti negali.<br>Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius.<br>Puodų laikiklį galite nuimti.<br><br>Puodų laikiklis iš ketaus*:<br>Neplaukite indaplovėje!                                                                                                                                                                      |
| Dujų degiklis*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)                                             | Nuimkite degiklio galvutę ir dangtelį, nuplaukite karštu šarmo tirpalu.<br>Neplaukite indaplovėje.<br>Dujų išleidimo angos visada turi likti atviros.<br>Uždegimo žvakės: valykite mažu minkštu šepetėliu.<br>Dujų degikliai veikia tik tuomet, kai uždegimo žvakės yra sausos. Visas dalis kruopščiai nusausinkite. Visada uždekite tinkamoje padėtyje.<br>Degiklio dangtelis padengtas juodu emaliu.<br>Bėgant laikui spalva pasikeis. Tai neturi jokios įtakos veikimui. |
| Elektrinė kaitvietė*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)                                       | Šveičiamosios priemonės arba plovimo kempinės:<br>Baigę valyti trumpai pakaitinkite kaitvietę, kad ji išdžiūtų. Bėgant laikui drėgnos plokštės pradeda rūdyti. Paskui užtepkite priežiūros priemonės.<br>Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius.                                                                                                                                                                                                             |
| Plokštės žiedas*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)                                           | Gelsvos ar melsvos spalvos dėmės nuo plokštės žiedo pašalinkite plieno priežiūros priemone.<br>Nenaudokite jokių šveičiamųjų ar braižančių priemonių.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Stiklo keramikos kaitlentė*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)                                | Priežiūra: stiklo keramikos apsaugos ir priežiūros priemonė<br>Valymas: naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones.<br>Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus.<br><br>⚠ Didelius nešvarumų kiekius valykite stiklo grandikliu.<br>Nuimkite apsaugą ir valykite tik ašmenimis.<br>Atsargiai, ašmenys yra labai aštrūs. Pavojus susižeisti.<br>Baigę valyti vėl uždekite apsaugą. Pažeistus ašmenis nedelsdami pakeiskite.                 |
| * Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priklauso nuo prietaiso tipo). |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Zona                                                  | Valymo priemonės                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stiklinė kaitlentė*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo) | Priežiūra: stiklo apsaugos ir priežiūros priemonė.<br>Valymas: naudokite tik stiklo valymo priemonę. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus.<br><b>⚠ Didelius nešvarumų kiekius valykite stiklo grandikliu.</b><br>Nuimkite apsaugą ir valykite tik ašmenimis. Atsargiai, ašmenys yra labai aštrūs. Pavojus susižeisti.<br>Baigę valyti vėl uždėkite apsaugą. Pažeistus ašmenis nedelsdami pakeiskite.                                                                                                                                  |
| Stiklas                                               | Stiklų valiklis:<br>valykite minkšta servetėle.<br>Nenaudokite stiklo grandiklio.<br>Kad būtų patogiau valyti, dureles galima išimti. Apie tai skaitykite skyriuje <b>Orkaitės durelių iškabinimas ir įkabinimas!</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Apsauga nuo vaikų*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)  | Karštas šarmas:<br>nuplaukite plovimo servetėle.<br>Jei prie orkaitės durelių yra primontuotas apsaugos nuo vaikų užraktas, prieš valant jį reikia nuimti.<br>Labai nešvarus apsaugos nuo vaikų užraktas neveikia tinkamai.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Tarpiklis<br>Nenuimkite!                              | Karštas šarmas:<br>nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Maisto ruošimo zona                                   | Karštas šarmas arba vanduo su actu:<br>nuplaukite plovimo servetėle.<br>Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Naudokite tik šaltai orkaitei valyti.<br><b>⚠ Savaimė nusivalantiems paviršiams valyti naudokite savaiminio valymosi funkciją. Perskaitykite skyrių Savaiminis valymas! Dėmesio! Savaimė nusivalančių paviršių niekada nevalykite orkaitės valikliu.</b>                                                                                                                                |
| Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis                 | Karštas šarmas:<br>nuplaukite plovimo servetėle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rėmas                                                 | Karštas šarmas:<br>nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu.<br>Norėdami išvalyti rėmą, jį galite išimti. Apie tai skaitykite skyriuje <b>Orkaitės durelių iškabinimas ir įkabinimas!</b><br>Teleskopiniai bėgeliai*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)<br>Karštas šarmas:<br>nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu.<br>Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Nemirkykite, neplaukite indaplovėje arba įjungę savaiminio valymosi funkciją. Galite pažeisti rėmą arba pakenkti jo atliekamai funkcijai. |

\* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priklauso nuo prietaiso tipo).

| Zona                                                 | Valymo priemonės                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Priedai                                              | Karštas šarmas:<br>pamirkykite ir nuvalykite plovimo skudurėliu arba šepečiu.<br>Aliumininis kepimo padėklas*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)<br>Nusausinkite minkšta šluoste.<br>Neplaukite indaplovėje.<br>Niekada nenaudokite orkaitės skirtų valiklių.<br>Kad nesubraižytumėte, metalinių paviršių niekada nevalykite peiliu arba panašiu aštriu daiktu.<br>Nenaudokite agresyvių valiklių, braižių kempinių arba šiurkščių valymo šluosčių. Kitaip galite subraižyti paviršių.<br>Sukamasis iešmas*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)<br>Karštas šarmas:<br>nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu.<br>Neplaukite indaplovėje!<br>Įsmeigiamas termometras*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo)<br>Karštas šarmas:<br>nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu.<br>Neplaukite indaplovėje! |
| Apatinis stalčius*<br>(priklauso nuo prietaiso tipo) | Karštas šarmas:<br>nuplaukite plovimo servetėle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

\* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose, tai priklauso nuo prietaiso tipo).

### Pastabos

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

## Kameros paviršiai

Kameros galinė sienelė išsivalo savaime. Ši savybė atpažįstama pagal šiurkštų paviršių.

Dugnas, viršus ir šoninės dalys dengtos emaliu ir jų paviršius yra lygus.

### Emaliuotų paviršių valymas

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

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

### Dėmesio!

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

Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų.

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

### Savaime išsivalančių paviršių valymas

Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu, matiniu keraminiu sluoksniu. Kai prietaisas veikia, šis sluoksnis sugeria kepant tykstančius riebalų purslus ir juos suskaido.

Jei savaime išsivalantys paviršiai nebegali tinkamai nusivalyti ir atsiranda tamsių dėmių, šiuos paviršius galite nuvalyti tinkamai įkaitinę.

### Nustatyti

Pirmiausia iš kameros išimkite rėmą, bėgelius, priedus ir indus. Kruopščiai nuvalykite kameros lygius emaliuotus paviršius, prietaiso vidines dureles ir kameros apšvietimo stiklinį dangtį.

1. Nustatykite 3D karšto oro srauto kaitinimo būdą.
2. Nustatykite aukščiausią temperatūrą.
3. Įjunkite darbo režimą ir neišjunkite mažiausiai 1 valandą.

Atsinaujins keraminis sluoksnis.

Kamerai atvėsus, rusvus ir balsvus likučius pašalinkite vandeniu ir minkšta kempine.

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

### Dėmesio!

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

## Prietaiso švaros palaikymas

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

### Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti. Prieš naudojimą iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų išvalykite stambiausius nešvarumus.

### Patarimai

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

## Rėmai

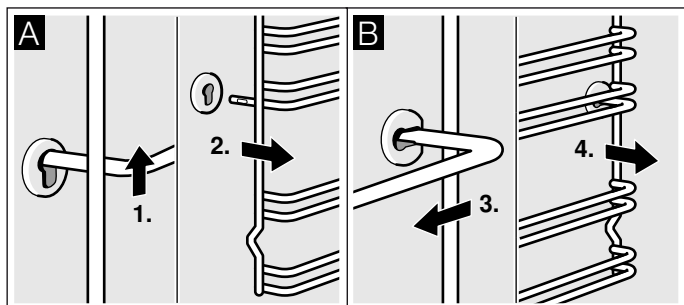
Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip iškabinti ir valyti rėmą.

### Rėmelio išmontavimas ir montavimas

Norėdami išvalyti, rėmelį galite išimti. Orkaitė turi būti atvėsusi.

#### Rėmo iškabimas

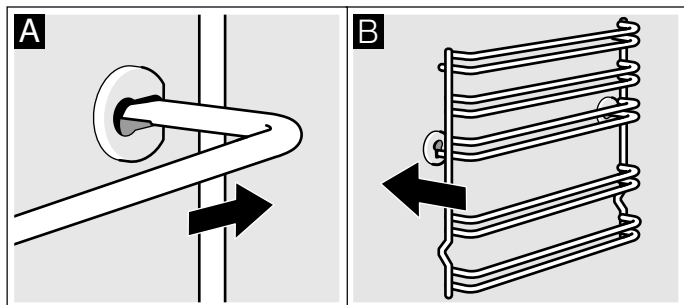
1. Pakelkite rėmą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rėmą
4. ir išimkite (B pav.).



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

#### Rėmo montavimas

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



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

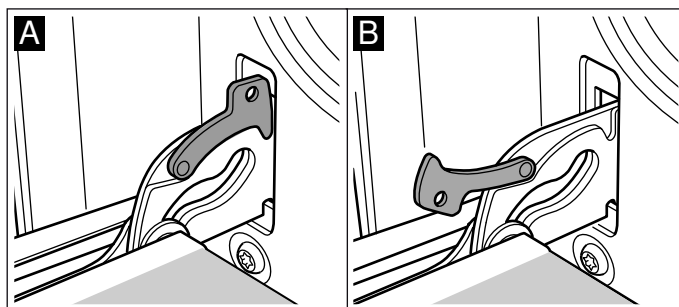
## Prietaiso durelės

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

### Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas

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

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

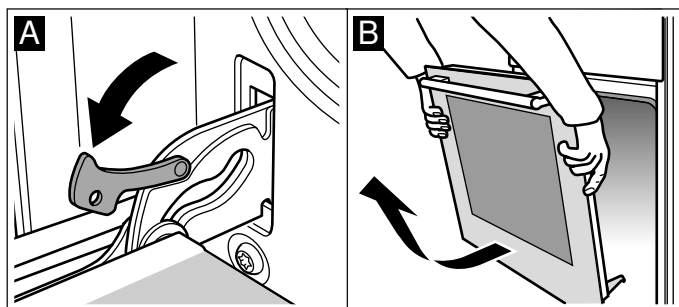


#### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

#### Durelių atkabimas

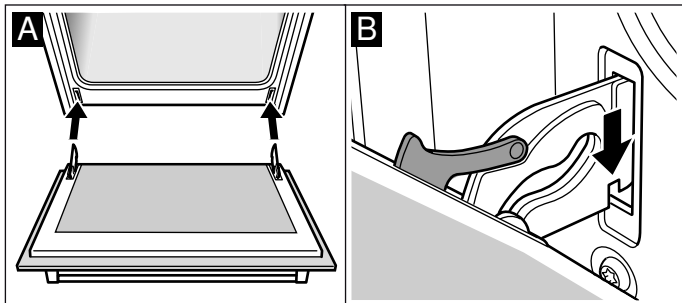
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



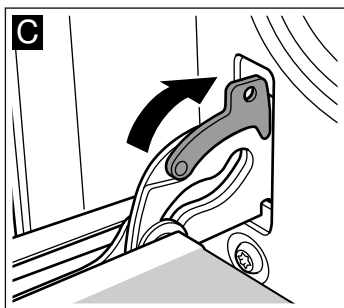
## Durelių pakabinimas

Orkaitės dureles vėl pakabinkite atvirkštine eilės tvarka.

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



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



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

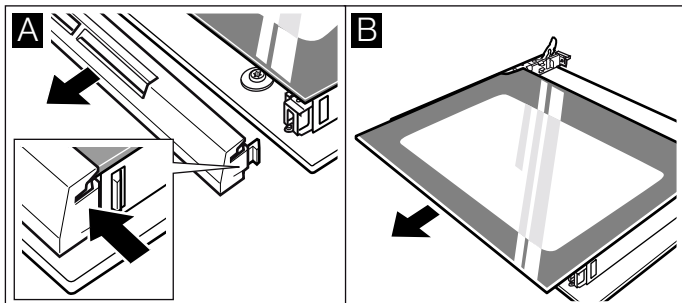
Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, neikiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

## Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

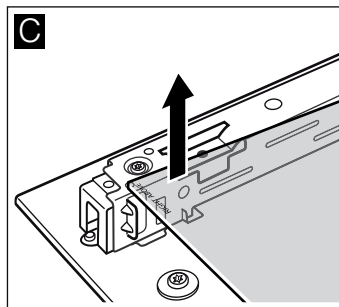
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

### Išmontavimas

1. Atkabinkite orkaitės dureles ir rankena žemyn paguldykite ant rankšluosčio.
2. Nuimkite orkaitės durelių viršuje esantį dangtį. Tam kairėje ir dešinėje pusėje pirštais įspauskite ąseles (A pav.).
3. Pakelkite ir ištraukite viršutinį stiklą (B pav.).



4. Pakelkite ir ištraukite stiklą (C pav.).



Stiklus valykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

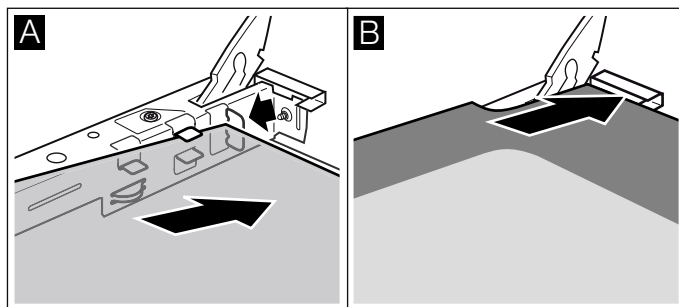
### **⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!**

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

### Įmontavimas

Įmontuodami atkreipkite dėmesį, kad kairėje pusėje apačioje esantis užrašas „right above“ būtų apverstas aukštyn.

1. Pakreipkite stiklą ir stumkite į vidų (A pav.).
2. Viršutinį stiklą įstrižai įstumkite į abu laikiklius. Lygus paviršius turi likti išorėje. (B pav.).



3. Uždėkite dangtį ir prispauskite.
4. Pakabinkite orkaitės dureles.

**Orkaitės dureles vėl naudokite tik tuomet, kai tvarkingai sumontuosite stiklus.**

## Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

### Naudojimas

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

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

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

#### Kodėl mirksi rodmenys ir skamba signalas?

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

Signalo išaktyvinimo instrukcija pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

### Triukšmas

#### Kodėl ruošiant maistą girdimi garsai?

Naudojant kaitlentę garsai gali skliti dėl maisto ruošimo indo dugno savybių. Tai yra normalu, nes sklindantys garsai yra įprasta indukcinei technologijai ir tai nėra gedimas.

#### Galimi garsai:

##### Tylus zirzimas, lyg veiktų transformatorius:

girdėti, kai maistas ruošiamas nustačius aukščiausią kaitinimo lygį. Garsas dingsta arba tampa tylesnis nustačius mažesnę kaitinimo lygį.

##### Tylus švilpimas:

girdimas ištuštėjus maisto ruošimo indui. Garsas nutyla į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba sudėjus maisto produktus.

##### Spragsėjimas:

girdimas naudojant maisto ruošimo indus iš skirtingų sluoksnių sudėtų medžiagų arba kartu naudojant skirtingo dydžio ir skirtingų medžiagų maisto ruošimo indus. Garso stiprumas gali priklausyti nuo maisto kiekio ir ruošimo būdo.

##### Aukštas švilpimo tonas:

gali būti girdimas, kai dviem kaitvietėms kartu nustatytas aukščiausias kaitinimo lygis. Švilpimo garsas nutyla arba tampa silpnesnis nustačius žemesnę kaitinimo lygį.

##### Ventiliatoriaus skleidžiamas triukšmas:

kaitlentėje yra įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius gali toliau veikti ir išjungus kaitlentę, jei išmatuota temperatūra yra per aukšta.

##### Ritmingas garsas, lyg tiksetų laikrodis:

šis garsas atsiranda tik kai vienu metu yra įjungtos trys arba daugiau kaitviečių. Garsas dingsta arba tampa tylesnis išjungus vieną kaitvietę.

### Maisto ruošimo indai

#### Kokie maisto ruošimo indai labiausiai tinka indukcinei kaitlentei?

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

#### Kodėl kaitvietė neįkaista ir mirksi kaitinimo lygis?

Kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta.

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

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

Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

## Maisto ruošimo indai

### Kodėl maisto ruošimo indas įkaista labai lėtai arba įkaista nepakankamai, nors nustatytas aukštas kaitinimo lygis?

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukciniai funkcijai. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

## Valymas

### Kaip valyti kaitlentę?

Geriausia valyti specialia stiklo keramikos valymo priemone. Rekomenduojame nenaudoti jokių aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių, indų ploviklių (koncentratų) arba šveičiamųjų šluosčių. Daugiau informacijos apie kaitlentės valymą ir priežiūrą pateikta skyriuje → "Valymas".

## ? Ką daryti atsiradus sutrikimams?

tarnybą, vadovaudamiesi lentelėmis pabandykite gedimą pašalinti patys.

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

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

Nestatykite karštų puodų ant valdymo pulto.

**Pastabos**

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

**Gedimų šalinimas savarankiškai**

Dažnai prietaiso techninius gedimus galite lengvai pašalinti patys.

Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, naudojimo instrukcijos pabaigoje pateikta daug patarimų ir nuorodų, kaip tai daryti. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 36 psl.*

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

**⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!**

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

**⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

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

**Ekrane rodomi klaidų pranešimai**

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

Jei tai buvo vienkartinis gedimas, prietaisą galite naudoti įprastai. Jei klaidos pranešimas pasirodo iš naujo, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą ir nurodykite visą klaidos pranešimą bei prietaiso E numerį. → *"Klientų aptarnavimo tarnyba" 36 psl.*

**Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas**

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

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

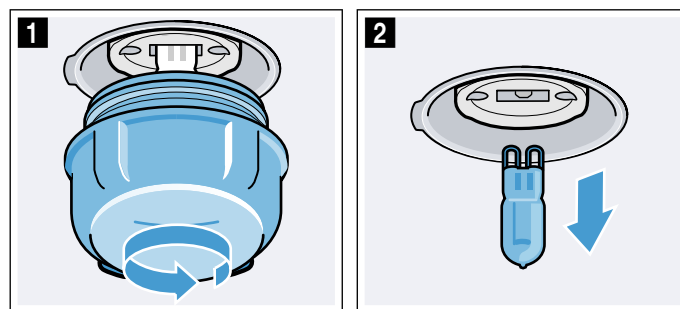
**⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

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

**⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!**

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

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



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

## Klientų aptarnavimo tarnyba

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

### E ir FD numeris

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

| E Nr.                                                                                                         | FD Nr. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|                                                                                                               |        |
| Klientų aptarnavimo tarnyba  |        |
|                                                                                                               |        |

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

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

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

## Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

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

### Bendrieji nurodymai

#### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Taip Jūs galite taupyti elektros energiją. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodyta kepimo trukmė sutrumpės keliomis minutėmis.

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

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

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

### Kaitinimo būdas „Švelnusis karšto oro srautas“

Švelnusis karšto oro srautas yra pažangus kaitinimo būdas, skirtas švelniam mėsos, žuvies ir kepinų ruošimui. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas yra palaipsniui ruošiamas naudojant 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 kamrai ir kaitinimo būdams. Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

Patiekalus įdėkite į šaltą ir tuščią kamerą. Pasirinkite temperatūrą nuo 120 °C iki 230 °C. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos. Ruoškite tik viename lygyje.

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

### Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

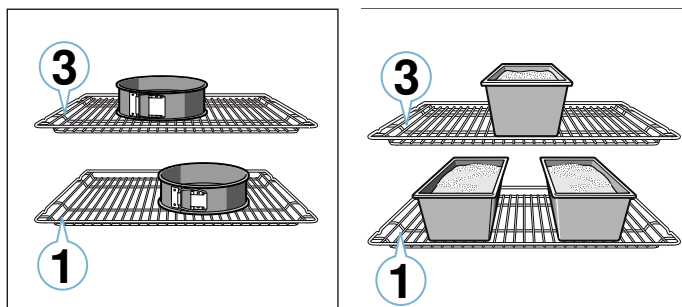
- 2 lygis, aukšti kepiniai arba forma ant grotelių
- 3 lygis, plokšti kepiniai arba kepimo padėklas

### Kepimas keliuose lygiuose

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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



Kepimas trijuose lygiuose:

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

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

### Priedai

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

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai. → "Priedai" 14 psl.

### kepimo popierius

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

### Pyragai ir sausainiai

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

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

### Kepimo formos

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

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

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

### Užšaldyti produktai

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

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

### Duona ir bandelės

#### Dėmesio!

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

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

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

## Pyragai kepimo formose

| Patiekalas                                             | Priedai / indas              | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                     | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--------------------------------------------------------|------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| Plakto tešlos pyragas, papr.                           | Vainiko / kekso kepimo forma | 2              |  | 160-180         | 50-60        |
| Plakto tešlos pyragas, papr., 2 lygiai                 | Vainiko / kekso kepimo forma | 3+1            |  | 140-160         | 60-80        |
| Plakto tešlos pyragas, plonas                          | Vainiko / kekso kepimo forma | 2              |  | 150-170         | 60-80        |
| Torto pag. iš plakto tešlos                            | Torto pagrindo forma         | 3              |  | 160-180         | 30-40        |
| Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu | Išardoma forma, Ø 26 cm      | 2              |  | 160-180         | 70-90        |
| „Tarte“ tipo pyragas                                   | Atviro pyrago forma          | 1              |  | 200-240         | 25-50        |
| Mielinis pyragas                                       | Išardoma forma, Ø 28 cm      | 2              |  | 150-160         | 25-35        |
| Keksas                                                 | Kekso forma                  | 2              |  | 150-170         | 60-80        |
| Biskvito tortas, 3 kiaušiniai                          | Išardoma forma, Ø 26 cm      | 2              |  | 160-170         | 30-40        |
| Biskvito tortas, 6 kiaušiniai                          | Išardoma forma, Ø 28 cm      | 2              |  | 160-170         | 35-45        |

## Pyragai ant padėklo

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

\* 10 minučių pakaitinti

## Maži kepiniai

| Patiekalas                        | Priedai / indas                           | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                       | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|-----------------------------------|-------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| Apskritos akytos bandelės         | Keksiukų padėklas                         | 2              |  | 170-190         | 20-40        |
| Keksiukai, 2 lygiai               | Keksiukų padėklai                         | 3+1            |  | 160-170         | 30-40        |
| Mieliniai kepiniai                | Universalusis padėklas                    | 3              |  | 150-170         | 25-35        |
| Maži mieliniai kepiniai, 2 lygiai | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1            |  | 150-170         | 25-40        |
| Sluoks. tešlos kepiniai           | Universalusis padėklas                    | 3              |  | 180-200         | 20-30        |

| Patiekalas                           | Priedai / indas                                | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                     | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--------------------------------------|------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys  | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas      | 3+1            |  | 180-200         | 25-35        |
| Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygmenys  | Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas | 5+3+1          |  | 170-190         | 30-45        |
| Plikytos tešlos kepiniai             | Universalusis padėklas                         | 3              |  | 190-210         | 35-50        |
| Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas      | 3+1            |  | 190-210         | 35-45        |

## Sausainiai

| Patiekalas                               | Priedai / indas                                | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                       | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| Švirkštu formuojami kepiniai             | Universalusis padėklas                         | 3              |    | 140-150*        | 30-40        |
| Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas      | 3+1            |    | 140-150*        | 30-45        |
| Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys | Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas | 5+3+1          |    | 130-140*        | 40-55        |
| Sausainiai                               | Universalusis padėklas                         | 3              |    | 140-160         | 20-30        |
| Sausainiai, 2 lygmenys                   | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas      | 3+1            |    | 130-150         | 25-35        |
| Sausainiai, 3 lygmenys                   | Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas | 5+3+1          |   | 130-150         | 30-40        |
| Baltymų kremas                           | Universalusis padėklas                         | 3              |  | 80-100          | 100-150      |
| Baltymų kremas, 2 lygmenys               | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas      | 3+1            |  | 90-100*         | 100-150      |
| Baltymų sausainiai                       | Universalusis padėklas                         | 2              |  | 100-120         | 30-40        |
| Baltymų sausainiai, 2 lygmenys           | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas      | 3+1            |  | 100-120         | 35-45        |
| Baltymų sausainiai, 3 lygmenys           | Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas | 5+3+1          |  | 100-120         | 40-50        |

\* Iš anksto įkaitinti

## Duona ir bandelės

| Patiekalas                                     | Priedai / indas                              | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                      | Etapas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|--------------|
| Duona, 750 g (keturkampėje formoje ir padinė)  | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2              |  | -      | 180-200         | 50-60        |
| Duona, 1000 g (keturkampėje formoje ir padinė) | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2              |  | -      | 200-220         | 35-50        |
| Duona, 1500 g (keturkampėje formoje ir padinė) | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2              |  | -      | 180-200         | 60-70        |
| Neraugintos duonos papločiai                   | Universalusis padėklas                       | 3              |  | -      | 240-250         | 25-30        |
| Bandelės, saldžios, šviežios                   | Universalusis padėklas                       | 3              |  | -      | 170-180*        | 20-30        |
| Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai         | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas    | 3+1            |  | -      | 160-180*        | 15-25        |
| Bandelės, šviežios                             | Universalusis padėklas                       | 3              |  | -      | 200-220         | 20-30        |
| Apkepinti skrebutį, 4 vnt.                     | Grotelės                                     | 3              |  | -      | 200-220         | 15-20        |
| Apkepinti skrebutį, 12 vnt.                    | Grotelės                                     | 3              |  | -      | 220-240         | 15-25        |

\* Iš anksto įkaitinti

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

| Patiekalas                        | Priedai / indas                           | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|-----------------------------------|-------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Pica, šviežia                     | Universalusis padėklas                    | 3              |                 | 170-190         | 20-30        |
| Pica, šviežia, 2 lygmenys         | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1            |                 | 160-180         | 35-45        |
| Pica, šviežia, plonapadė          | Universalusis padėklas                    | 2              |                 | 250-270*        | 20-30        |
| Pica, atvėsusi                    | Universalusis padėklas                    | 1              |                 | 180-200*        | 10-15        |
| Pica, šaldyta, plonapadė, 1 vnt.  | Grotelės                                  | 2              |                 | 190-210         | 15-20        |
| Pica, šaldyta, plonapadė, 2 vnt.  | Universalusis padėklas + grotelės         | 3+1            |                 | 190-210         | 20-25        |
| Užšaldyta pica, storapadė, 1 vnt. | Grotelės                                  | 3              |                 | 180-200         | 20-25        |
| Užšaldyta pica, storapadė, 2 vnt. | Universalusis padėklas + grotelės         | 3+1            |                 | 170-190         | 20-30        |
| Maža pica                         | Universalusis padėklas                    | 3              |                 | 190-210         | 10-20        |
| Pikantiškas pyragas formoje       | Išardoma forma, Ø 28 cm                   | 2              |                 | 170-190         | 40-50        |
| Apkepas su įdaru                  | Atviro pyrago forma                       | 2              |                 | 190-210         | 35-45        |
| „Tarte“ tipo pyragas              | Apkepo forma                              | 2              |                 | 170-190         | 55-65        |
| Įdaryti pyragėliai (empanada)     | Universalusis padėklas                    | 3              |                 | 180-190         | 35-45        |
| Burekas                           | Universalusis padėklas                    | 2              |                 | 220-240         | 30-40        |

\* Iš anksto įkaitinti

## Kepimo patarimai

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Norite nustatyti, ar kepinys jau iškepė.                                                 | Mediniu pagaliuku bakstelėkite kepinį aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, kepinys iškepęs.                                                                                                                                                                                                               |
| Kepinys sukrinta.                                                                        | Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Arba galite nustatyti 10 °C žemesnę temperatūrą ir pailginti kepimo laiką. Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas.                                                                                                                                             |
| Kepinys iškilo viduryje, o kraštuose – ne.                                               | Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusį kepinį atsargiai atlaisvinkite peiliu.                                                                                                                                                                                                                               |
| Per kraštus išteka vaisių sultys.                                                        | Kitą kartą kepkite universaliajame padėkle.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje.                                                | Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.                                                                                                                                                                                                                   |
| Kepinys per sausas.                                                                      | Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Visas kepinys per šviesus.                                                               | Jei įstūmimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepimo trukmę.                                                                                                                                                                                                                              |
| Kepinio viršus per šviesus, o apačia – per tamsi.                                        | Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu aukščiau.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Kepinio viršus per tamsus, o apačia – per šviesi.                                        | Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.                                                                                                                                                                                                                      |
| Formoje arba pailgoje formoje kepamo kepinio galas per tamsus.                           | Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Visas kepinys per tamsus.                                                                | Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepimo laiką.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kepinys netolygiai paruduoja.                                                            | Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą.<br>Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarkykite.<br>Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas.<br>Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio. |
| Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame. | Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.                                                                                                                                                                     |

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kepinys atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias. | Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami kepinus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovintais ir dėkite viršutinį sluoksnį.                                   |
| Kepinys neatlimpa nuo formos.                  | Palikite iškepusį kepinį dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsiima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite kepinį ir formą kelis kartus uždenkite šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovintais. |

## Saldūs ir bulvių apkepai

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

Apkepo gaminimo būseną priklauso nuo indo dydžio ir apkepo įstūmimo lygio.

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

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

## Paukštiena, mėsa ir žuvis

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

### Kepimas ant grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

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

Papildomai įstumkite universalųjį padėklą į 1 lygį. Į jį subėgs mėsos sultys ir kamera liks švaresnė.

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

### Kepimas inde

#### Įspėjimas – Skylantis stiklas gali sužeisti!

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

#### Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

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

Blizgūs keptuvai iš nerūdijančiojo plieno arba aliuminio šilumą atspindi kaip veidrodis, todėl juos galima naudoti tik tam tikromis sąlygomis. Paukštiena, mėsa ir žuvis

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Patiekalus galite ruošti viename lygyje, jei kepatė formose arba universaluosiuose padėkluose.

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

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

kepa lėčiau ir mažiau apskrunda. Parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) ilgesnį ruošimo trukmę.

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

### Indas be dangčio

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

### Indas su dangčiu

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

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

### Kepimas griliu

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

Griliu kepus gabalėlius dėkite ant grotelių.

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

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

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

Druska mėsą pabarstykite tik po to, kai ji iškeps. Druska iš mėsos ištraukia vandenį.

## Pastabos

- Grilio kaitinimo elementas vis įsijungia ir išsijungia ir tai yra normalu. Įsijungimo ir išsijungimo dažnis priklauso nuo nustatytos grilio pakopos.
- Kepant griliu gali susidaryti dūmų.
- Kepdami nedėkite kepimo padėklo ar universalios kepimo skardos aukščiau 3 įstūmimo lygio. Dėl didelio karščio jie gali deformuotis ir išimant pažeisti orkaitės vidų.

## Įsmeigiamasis termometras

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

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

## Paukštiena

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

Įpjaukite anties krūtinėlės odą. Anties krūtinėlės apversti nereikia.

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

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

## Paukštiena

| Patiekalas                                       | Priedai / indas        | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--------------------------------------------------|------------------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Viščiukas, 1,3 kg                                | Grotelės               | 2              |                 | 200-220         | 60-70        |
| Mažos viščiuko dalys, po 250 g                   | Grotelės               | 3              |                 | 220-230         | 30-35        |
| Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti        | Universalusis padėklas | 3              |                 | 190-210         | 20-25        |
| Antis, 2 kg                                      | Grotelės               | 2              |                 | 190-210         | 100-110      |
| Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g | Grotelės               | 3              |                 | 240-260         | 30-40        |
| Žąsis, 3 kg                                      | Grotelės               | 2              |                 | 170-190         | 120-140      |
| Žąsies šlaunelės, po 350 g                       | Grotelės               | 3              |                 | 220-240         | 40-50        |
| Mažas kalakutas, 2,5 kg                          | Grotelės               | 2              |                 | 180-200         | 80-100       |

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

## Mėsa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Žuvis

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

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

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

| Patiekalas                         | Priedai / indas  | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|------------------------------------|------------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg | Indas su dangčiu | 2              |                 | 240-260         | 80-100       |
| Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg  | Grotelės         | 2              |                 | 180-200         | 90-100       |

**Mėsa**

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

\* Nevartyti

\*\* Universalųjį padėklą įstumti į 1 ištūmimo lygį

**Žuvis**

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

## Kepimo ir troškinimo patarimai

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

## Daržovės ir priedai

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

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

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

## Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

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

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

2. Įmaišykite 30 g (maždaug 1 valgomąjį šaukštą) jogurto (šaldytuvo temperatūros).
3. Supilstykite į puodelius arba mažas taures ir uždenkite dangčiu.
4. Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta lentelėje.
5. Paruošę jogurtą įdėkite į šaldytuvą ir palaikykite, kol atauš.

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

## Akrilamidas maisto produktuose

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

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

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

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bendroji informacija                    | <ul style="list-style-type: none"> <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.<br>Karšto oro srautas, maks. 180 °C.                                                                                                                                                                                 |
| Sausainiai                              | Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 190 °C.<br>Karšto oro srautas, maks. 170 °C.<br>Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.                                                                                                              |
| Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės | Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Padėkle kepkite mažiausiai 400–600 g, kad bulvytės neišsausėtų ir būtų traškos.                                                                                                                               |

## Džiovinimas

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

Naudokite tik nepriekaištingos kokybės vaisius, daržoves, žoleles ir visus produktus kruopščiai nuplaukite. Ant grotelių patieskite kepimo arba pergamentinio popieriaus. Palaukite, kol vaisiai nuvarvės, ir gerai 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: 3 lygis
- 2 grotelės: 3 ir 1 lygiai

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

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

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

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

## Konservavimas

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

### Dėmesio!

Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Naudokite tik nepriekaištingus vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

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

### Paruošimas

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

3. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį.
4. Uždarykite stiklainius spaustukais. Į orkaitę nestatykite daugiau kaip šešių stiklainių.

### Nustatymas

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

## Konservavimas

### Vaisiai

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

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

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

### Daržovės

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

nuo daržovių rūšies maždaug 35–70 min. Pasibaigus šiam laikui išjunkite orkaitę ir naudokite liekamąją šilumą.

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

## Stiklainių išėmimas

Baigę konservuoti išimkite iš orkaitės stiklainius.

### Dėmesio!

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

## Tešlos kildinimas

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

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

### Tešlos rauginimas

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

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

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

### Kepinių ruošinių kildinimas

Puodą įdėkite lentelėje nurodytame įstūmimo lygyje.

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

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

| Patiekalas                    | Priedai / indas                              | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                    | Etapas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|-------------------------------|----------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|--------------|
| Mielinė tešla, lengva         | Dubuo                                        | 2              |  | 1.     | -*              | 25-30        |
|                               | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2              |  | 2.     | -*              | 10-20        |
| Mielinė tešla, sunki ir riebi | Dubuo                                        | 2              |  | 1.     | -*              | 60-75        |
|                               | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2              |  | 2.     | -*              | 45-60        |

\* įjungus  įkaitinti iki 50 °C

## Atitirpinimas

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

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus ištūmimo lygius:

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

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

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

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

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

| Šaldyti produktai                                                                                                                                         | Priedai  | Aukštis | Kaitinimo būdas                                                                       | Temperatūra                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Pvz., tortai su grietinės ir sviesto kremu, šokolado arba cukraus glajumi, vaisiai, viščiukas, dešra ir mėsa, duona ir bandelės, pyragas ir kiti kepiniai | Grotelės | 2       |  | Temperatūros parinkties rankenėlė lieka išjungta |

## Bandomieji patiekalai

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

Pagal EN 60350-1.

### Kepimas

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

Ištūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

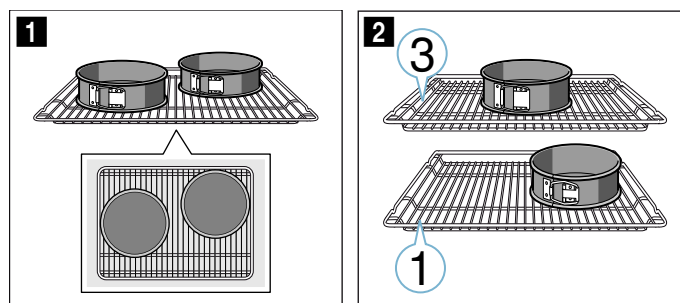
- Universalusis padėklas, 3 lygis
- Kepimo padėklas, 1 lygis
- Formos ant grotelių
- pirmosios grotelės, 3 lygis
- antrosios grotelės, 1 lygis

Ištūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

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

Kepimas dviejuose atidaromosiose formose:

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



### Pastabos

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

## Kepimas griliu

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

## Kepimas

| Patiekalas                               | Priedai / indas                                | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Švirkštu formuojami kepiniai             | Universalusis padėklas                         | 3              |                 | 140-150*        | 25-35        |
| Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas      | 3+1            |                 | 140-150*        | 30-45        |
| Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys | Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas | 5+3+1          |                 | 130-140*        | 35-50        |
| Maži sausainiai                          | Universalusis padėklas                         | 3              |                 | 160-170*        | 20-35        |
| Maži pyragaičiai, 2 lygmenys             | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas      | 3+1            |                 | 140-160*        | 30-40        |
| Maži pyragaičiai, 3 lygmenys             | Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas | 5+3+1          |                 | 130-150*        | 35-55        |
| Drėgnas biskvitas                        | Išardoma forma, 26 cm Ø                        | 2              |                 | 160-170*        | 30-40        |
| Drėgnas biskvitas, 2 lygmenys            | Išardoma forma, 26 cm Ø                        | 3+1            |                 | 150-160*        | 35-50        |
| Dengtas obuolių pyragas                  | 2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø                | 2              |                 | 170-190         | 80-100       |
| Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys      | 2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø                | 3+1            |                 | 170-190         | 70-90        |

\* Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos

## Kepimas griliu

| Patiekalas                                   | Priedai  | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|----------------------------------------------|----------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Skrebučių skrudinimas<br>10 min pakaitinti   | Grotelės | 5              |                 | 3               | 0,2-1,5      |
| Jautienos mėsainis, 12 vnt.<br>* Neįkaitinti | Grotelės | 4              |                 | 3               | 25-30*       |

\* apversti praėjus 2/3 viso laiko



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



## 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)**



9001376212

211198(C)