



BOSCH

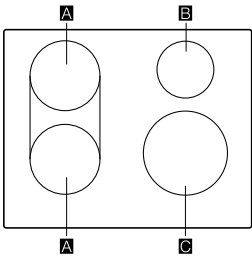
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**




Stacionari viryklė

HL.79Y3.0U

[It] Naudotojo vadovas



		g^1	b^1
A	Ø18	⊗ ⊗	1.800W 3.100W
	18 x 18	⊗	3.600W
B	Ø 14,5		1.400W 2.200W
C	Ø 21		2.200W 3.700W

¹  IEC 60335-2-6

Turinys

1	Sauga	3
2	Daiktinės žalos išvengimas	7
3	Aplinkosauga ir taupymas	8
4	Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės	9
5	Pastatymas ir prijungimas	10
6	Susipažinimas	12
7	Priedai	16
8	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	17
9	Kaitviečių valdymas	17
10	CombiZone	19
11	Perkėlimo funkcija	19
12	Laiko funkcijos	20
13	PowerBoost	21
14	Apsauga nuo vaikų	21
15	Valdymo skydelio blokavimas norint nuvalyti	22
16	Individualus apsauginis išjungimas	22
17	Pagrindinės nuostatos	22
18	Energijos sąnaudų rodmuo	23
19	Maisto ruošimo indo tikrinimas	23
20	Funkcija „PowerManager“	24
21	Svarbiausia informacija apie valdymą	24
22	Greitasis įkaitinimas	25
23	Laiko funkcijos	25
24	Įsmeigiamasis termometras	26
25	Programos	27
26	Apsauga nuo vaikų	30
27	Šabo nuostata	31
28	Pagrindinės nuostatos	31
29	Valymas ir priežiūra	32
30	Pirolizė	34
31	Pagalbinė valymo programa	35
32	Rėmas	36
33	Prietaiso durelės	37
34	DUK	40
35	Sutrikimų šalinimas	41
36	Transportavimas ir atliekų tvarkymas	44

37	Klientų aptarnavimo tarnyba	44
----	-----------------------------	----

38	Viskas pavyks	45
----	---------------	----

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Naudojimas pagal paskirtį

Kad prietaisu galėtumėte naudotis saugiai ir tinkamai, atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl naudojimo paskirties.

Šioje instrukcijoje pateikti paveikslėliai yra skirti informuoti.

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Prietaisą naudokite tik taip, kaip nurodyta toliau:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- ne daugiau kaip 4000 m aukštyje virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- mažuose laivuose ir transporto priemonėse;
- kaip patalpų šildytuvus.
- su išoriniu laikmačiu arba nuotoliniu valdymu.

Prietaiso negalite naudoti su laikmačiu arba jį valdyti nuotolinio valdymo pultu.

Jei Jūs nešiojate aktyvintą implantuotą medicininį prietaisą (pvz., širdies stimuliatorių arba defibriliatorių), pasiteiraukite savo gydytojo, ar jis atitinka 1990 m. birželio 20 d. Europos Bendrijų direktyvą 90/385/EEB bei EN 45502-2-1 ir EN 45502-2-2 standartus, ar jis buvo parinktas, implantuotas ir užprogramuotas pagal VDE-AR-E 2750-10 standartą. Jei šios prielaidos įvykdytos ir naudojami nemetaliniai maisto ruošimo įrankiai ir maisto ruošimo indai su nemetalinėmis rankenomis, naudojant šią indukcinę kaitlentę pagal paskirtį jokių pavojų nekyla.

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

1.2 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei supranta iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.3 Saugus naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- ▶ Po prietaisu arba šalia jo niekada nelaikykite ir nenaudokite degių daiktų, pvz., aerosolio balionėlių arba valymo priemonių.

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

- ▶ Ant ruošimo paviršiaus ar greta jo niekada nedėkite degių daiktų.
- ▶ Ant ruošimo paviršiaus niekada nelaikykite jokių daiktų.

Be priežiūros ant viryklės palikti taukuose ar aliejuje ruošiamą maistą pavojinga – gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir taukų be priežiūros.
- ▶ Niekada nebandykite ugnies gesinti vandeni. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangalu.

Dėl kaitlentės uždangų gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti.

- ▶ Įkaitindami ir ruošdami maistą niekada nedėkite kepimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų.
- ▶ Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepimo forma.

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- ▶ Pradėjus sklisti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galimai įsiplieskusi liepsna.

Maisto produktai gali užsidegti.

- ▶ Reikia stebėti maisto ruošimo procesą. Trumpai ruošiamą maistą reikia nuolat stebėti.

Po kiekvieno naudojimo kaitlentę išjunkite pagrindiniu jungikliu.

- ▶ Nelaukite, kol kaitvietė išsijungs automatiškai dėl to, kad ant jos nebėra puodų ir keptuvių.

Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti.

- ▶ Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojant įkaista ir prietaisas, ir greta jo esančios dalys, ypač kaitlentės rėmas, jei jis yra.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

- ▶ Niekada nedėkite ant kaitlentės metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Priedai ir indai labai įkaista.

- ▶ Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti.

- ▶ Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.

- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

Kai naudojamas prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.

- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Prietaisą išjunkite ne pagrindiniu jungikliu, o saugikliu saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 44

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

- ▶ Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.
- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesiliestų prie aštrių smaigalių ar briaunų.
- ▶ Elektros kabelio jokiū būdu nesulenkite, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos.

Atjungus prietaisą nuo elektros tinklo, jungtyse gali likti likutinės įtampos.

- ▶ Prietaisą gali prijungti tik specialistas.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

- ▶ Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

Atsitrenkus į atidarytas prietaiso dureles galima susižaloti.

- ▶ Naudojant ir baigus naudoti prietaiso durelės turi būti uždarytos.

Jei maistas ruošiamas indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir maisto ruošimo indas gali sutrūkti.

- ▶ Maisto ruošimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno.
- ▶ Naudokite tik karščiui atsparų maisto ruošimo indą.

Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsipjauti.

- ▶ Nenaudokite prietaiso, jei jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite karštų dalių.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagas ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

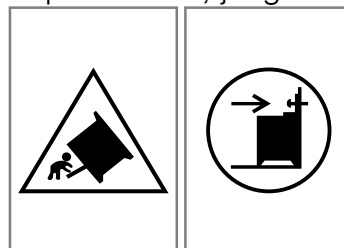
- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Apvirtimo pavojus!

Jei prietaisas pastatytas ant apatinės dalies ir nepritvirtintas, jis gali nuslysti.



- ▶ Pritvirtinkite prietaisą prie apatinės dalies.

- ▶ Įspėjimas: kad prietaisas nepakryptų, pritvirtinkite kompensacinį elementą.
- ▶ Kaip sumontuoti, žr. instrukcijose.

1.4 Stalčius apačioje

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Apatinio stalčiaus paviršiai gali labai įkaisti.

- ▶ Apatiniame stalčiuje laikykite tik orkaitės priedus.
- ▶ Apatiniame stalčiuje nelaikykite jokių lengvai užsiliepsnojančių ir degių daiktų.

1.5 Halogeninė lemputė

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kameros lemputės smarkiai įkaista. Pavojus nusideginti išlieka ir išjungus.

- ▶ Nelieskite stiklinio dangčio.
- ▶ Valydami stenkitės neliesti.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekama įtampa.

- ▶ Siekdami išvengti elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitinkinkite, kad prietaisas išjungtas.
- ▶ Be to, iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.

1.6 Valymo funkcija

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

- ▶ Ant kameros durelių rankenos niekada nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių.
- ▶ Prietaiso priekinė pusė turi būti laisva.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

- ▶ Sandariklio nešveiskite ir neišimkite!
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylantį padėklų ir formų dangą sugadinama ir susidaro nuodingi garai.

- ▶ Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia dangą padengtų padėklų ir formų.
- ▶ Niekada nevalykite priedų kartu.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepančią mėsą, grilio patiekalus ir konditerinius kepinus susidarę likučiai. Tuo metu išsiskiria garai, galintys dirginti gleivinę.

- ▶ Veikiant valymo funkcijai intensyviai vėdinkite virtuvę.
- ▶ Patalpoje nebūkite ilgai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad netoliese nebūtų vaikų ir gyvūnų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

- ▶ Neatidarykite prietaiso durelių.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
- ▶ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.
- ▶ Nelieskite prietaiso durelių.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

1.7 Įsmeigiamasis termometras

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Orkaitės sritis

Naudodami orkaitę atkreipkite dėmesį į atitinkamas nuorodas.

DĖMESIO!

Aukštesnėje nei 50 °C temperatūroje dėl daiktų, sudėtų ant kameros dugno, pradeda kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.

- ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite jokių priedų, kepimo popieriaus ar folijos.
- ▶ Indą ant kameros dugno galite dėti tik nustatę žemesnę nei 50 °C temperatūrą.

Prie durelių stiklo prigludusi aliuminio folija gali negrįžtamai pakeisti stiklo spalvą.

- ▶ Stebėkite, kad aliuminio folija kameroje nesiliestų prie durelių stiklo.

Karštoje kameroje dėl vandens atsiranda vandens garų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.
- ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite indo su vandeniu.

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Baigę naudoti išsausinkite kamerą.
- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
- ▶ Nelaikykite kameroje maisto.

Jei prietaisas paliekamas atvėsti atidarius dureles, po tam tikro laiko gali būti pažeidžiamos šalia esančių baldų priekinės dalys.

- ▶ Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidarę durelių.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.
- ▶ Atviromis prietaiso durelėmis kamerą džiovinkite tik tuomet, jei buvote nustatę didelį drėgmės kiekį.

Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmių, kurių nebeįmanoma pašalinti.

- ▶ Jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nepridėkite jų į kepimo padėklą per daug.
- ▶ Jei įmanoma, naudokite gilesnes universalias kepimo skardas.

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

- ▶ Niekada nepilkite orkaitės valiklio į šiltą kamerą.
- ▶ Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite iš kameros ir nuo prietaiso durelių visus likučius.

Labai užsiteršus sandarikliui, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės.

- ▶ Sandarikliai visada turi būti švarūs.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

Prietaiso durelės gali būti pažeistos ant jų sėdantis ar dedant daiktus.

- ▶ Nieko nedėkite ant prietaiso durelių ir ant jų nesėdėkite.

Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.

Tam tikruose modeliuose uždarant prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stiklą.

- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.

Jei prietaisą nešate ar traukiate už dangčio rankenos, ji gali nulūžti ir sugadinti lankstus. Dangčio rankena pritaikyta tik prietaiso svoriui.

- ▶ Neneškite ir netraukite prietaiso už dangčio rankenos.

Kepant griliu dėl aukštos temperatūros gali pakisti kepimo padėklo arba universalios kepimo skardos forma, o tuomet kyla grėsmė padėklą ar skardą ištraukiant pažeisti emalį.

- ▶ Kepdami griliu kepimo padėklo arba universalios kepimo skardos nedėkite aukščiau nei 3 įstūmimo lygyje.
- ▶ Aukščiau nei 3 įstūmimo lygyje griliu maistą kepkite tiesiog ant įdedamųjų grotelių.

2.2 Kaitlentė

Prietaisą naudodami atkreipkite dėmesį į atitinkamas nuorodas.

Kaip išvengti materialinės žalos

Čia rasite informacijos apie dažniausias žalos priežastis ir patarimų, kaip galite jų išvengti.

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Maisto ruošimas jo neprižiūrint.	Stebėkite ruošimo procesą.
Dėmės, gilūs pažeidimai	Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su dideliu cukraus kiekiu.	Nedelsdami nuvalykite stiklo grandikliu.
Dėmės, gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Sugadintas maisto ruošimo indas, maisto ruošimo indas su išsilydžiusiu emaliu arba su variniu ar aliumininiu dugnu.	Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą.
Dėmės, spalvos pakitimai	Netinkami valymo metodai.	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones ir valykite tik atvėsusią kaitlentę.
Gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Įtrenkimai arba maisto ruošimo indo, maisto ruošimo priedo arba kitų kietų ar aštrių daiktų nukritimas.	Ruošdami maistą stenkitės nesutrenkti stiklo ir neužmesti ant kaitlentės daiktų.

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Įbrėžimai, spalvos pakitimai	Šiurkštus maisto ruošimo indo dugnas arba maisto ruošimo indo perštūmimas ant kaitlentės.	Patikrinkite indus. Norėdami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą.
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis.	Kaitlentės nenaudokite kaip darbatalio, nedėkite ant jos daiktų.
Prietaiso pažeidimai	Maisto ruošimas šaltame maisto ruošimo inde.	Niekada nenaudokite sušalusių indų.
Maisto ruošimo indo arba prietaiso pažeidimai	Virimas be turinio.	Ant karštos maisto ruošimo zonos niekada nedėkite ir nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
Stiklo pažeidimai	Išsilydžiusi medžiaga ant karštos maisto ruošimo zonos arba karštas puodo dangtis ant stiklo.	Ant kaitlentės nedėkite kepimo popieriaus ar aliuminio plėvelės ir jokių plastikinių indų ar puodų dangčių.
Perkaitimas	Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rėmo.	Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo.

2.3 Stalčiaus sritis

Naudodami stalčių atkreipkite dėmesį į atitinkamas nuorodas.

DĖMESIO!

Į apatinį stalčių nedėkite karštų daiktų. Galite pažeisti apatinį stalčių.

- ▶ Į apatinį stalčių nedėkite karštų daiktų.

Į apatinį stalčių nedėkite orkaitės priedų, aukštesnių už apatinį stalčių. Kitaip galite pažeisti prietaisą.

- ▶ Į apatinį stalčių nedėkite orkaitės priedų, aukštesnių už apatinį stalčių.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos dar mažiau energijos.

Prietaisą įkaitinkite tik tuomet, jei tai nurodyta recepte arba nustatymo rekomendacijoje.

- Jei prietaiso nekaitinsite, sutaupysite iki 20 % elektros energijos.

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas.

- Tokios kepimo formos ypač gerai įkaista.

Prietaisui veikiant dureles atidarykite kuo rečiau.

- Tuomet nepasikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

- Kamera bus įkaitusi po pirmojo kepimo. Taip sutrumpės kito kepimo pyrago kepimo trukmė.

Jeį patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite prietaisą.

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Pastaba.

Prietaisas vartoja:

- veikdamas su įjungtu ekranu – maks. 1 W;
- veikdamas su išjungtu ekranu – maks. 0,5 W.

Energijos taupymas

Jeį paisysite šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos dar mažiau energijos.

Parinkite puodo dydį atitinkančią virimo zoną. Maisto ruošimo indą uždėkite centruotai.

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

Patarimas. Indų gamintojai dažnai nurodo išorinį puodo skersmenį. Jis dažnai būna didesnis už dugno skersmenį.

- Dėl netinkamų maisto ruošimo indų arba ne visiškai uždengtų virimo zonų vartojasi daug energijos.

Puodus uždengkite tinkamu dangčiu.

- Kai verdate be dangčio, prietaisui reikia gerokai daugiau energijos.

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakeliate dangtį, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangtį.

- Pro stiklinį dangtį galite pasižiūrėti į puodą, neatkeldami dangčio.

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

- Dideliems, mažai pripildytiems maisto ruošimo indams įkaitinti suvartojama daugiau energijos.

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

- Kuo daugiau vandens maisto ruošimo inde, tuo daugiau energijos reikia jam sušildyti.

4 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

4.1 Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

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

- Verdant ir kepat maistą sutaupoma laiko.
- Sutaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbėgę patiekalai prideda ne taip greitai.
- Užtikrinama tiekiamos šilumos kontrolė ir saugumas; atlikus kiekvieną valdymo veiksmą kaitlentė padidina arba sumažina tiekiamos šilumos kiekį. Indukcinė maisto ruošimo zona nuėmus indą nebekaista net jei prieš tai nebuvo išjungta.

4.2 Indai

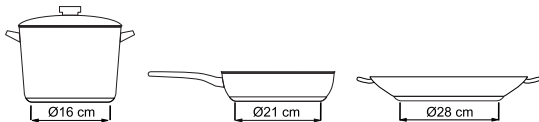
Indukcinei funkcijai tinka tik feromagnetiniai indai. Pavyzdžiui:

- indai iš emaliuoto plieno;
- indai iš ketaus;
- indukcinei funkcijai pritaikyti specialūs indai iš nerūdijančiojo plieno.

Daugiau informacijos apie indus, kurie tinka indukcinei funkcijai, rasite skyriuje

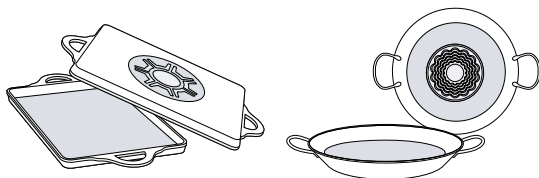
→ "Maisto ruošimo indo tikrinimas", Psl. 23

Jei norite, kad maistas būtų paruoštas tinkamai, įsitinkite, jog feromagnetinės indo dugno srities dydis atitinka maisto ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta uždėto indo, pabandykite uždėti indą ant mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.



Kai kurių indukcijos funkcijai pritaikytų indų dugnas nėra visiškai feromagnetinis:

jei naudojate didelius indus su mažesniu feromagnetiniu dugnu, tuomet įkais tik feromagnetinis plotas. Šiluma pasiskirstys netolygiai. Neferomagnetinės srities temperatūra gali būti per žema ir indo turinys nevir.



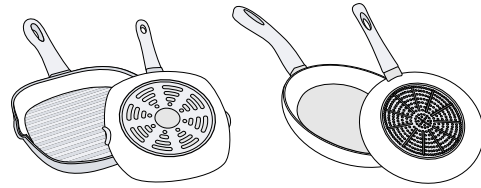
Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygį.

- Nustatę per didelę tolesnio virimo pakopą, be reikalo naudosite per daug energijos.

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES)

Nr. 66/2014 rasite pridedamame prietaiso pase ir internete, savo prietaiso gaminių puslapyje.

Dėl tam tikro aliuminio kiekio indo dugne feromagnetinis plotas sumažėja. Dėl šios priežasties gali sumažėti galios perdavimas, o indai bus atpažįstami netinkamai arba nebus atpažįstami apskritai, todėl nekais.



Netinkami indai

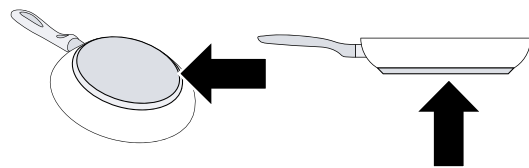
Niekada nenaudokite indų iš:

- plonasienio paprasto plieno,
- stiklo,
- molio,
- vario,
- aliuminio.

Indo dugno savybės

Indo dugno savybės gali turėti įtakos maisto paruošimo rezultatui. Indai iš medžiagų, kurios tolygiai paskirsto karštį puode, pvz., puodai daugiasluoksniu dugnu iš nerūdijančiojo plieno, taupo laiką ir energiją.

Geriausia naudoti indus plokščiu dugnu, nes dėl nelygaus indo dugno netinkamai tiekama šiluma.



Neuždėtas joks indas arba netinkamo dydžio indas

Jei ant pasirinktos maisto ruošimo zonos neuždėsite indo, uždėsite indą iš netinkamos medžiagos arba indo dydis bus netinkamas, pradės mirksėti maisto ruošimo zonos indikatorius. Kad indikatorius užgestų, ant maisto ruošimo zonos uždėkite tinkamą indą. Jei per 90 sekundžių ant maisto ruošimo zonos neuždėsite tinkamo indo, maisto ruošimo zona automatiškai išsijungs.

Indas tuščias arba per plonas indo dugnas

Nekaitinkite tuščio indo ir nenaudokite indų plonu dugnu. Kaitlentėje įrengta vidinė saugos sistema. Tačiau tuščias indas gali įkaisti taip greitai, kad automatinio išjungimo funkcijai nepakaks laiko tinkamai reaguoti ir susidarys per aukšta temperatūra. Indo dugnas gali išsilydyti ir pažeisti stiklo plokštelę. Jei taip įvyktų, nelies

kite indo ir išjunkite maisto ruošimo zoną. Jei atvėsusi maisto ruošimo zona nebeveiktų, susisiekitė su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.

5 Pastatymas ir prijungimas

Čia sužinosite, kur ir kaip geriausia statyti Jūsų prietaisą. Taip pat sužinosite, kaip prijungti prietaisą prie elektros tinklo.

5.1 Elektros jungties prijungimas

Elektros jungtį turi prijungti sertifikuotas specialistas. Laikykitės elektros energijos tiekėjo pateiktų taisyklių.

- Jūsų prietaisas pristatomas su maitinimo kabeliu, skirtu jungti prie elektros tinklo. Niekada nebandykite atjungti pažeisto kabelio nuo prietaiso arba kabelį su kištuku ar be jo keisti kitu.
- Siekiant išvengti rizikos, pažeistą šio prietaiso jungimo prie tinklo kabelį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.
- Jei prietaisas prijungiamas netinkamai, jam sugedus garantija nebus teikiama.

Informacija apie elektros jungties prijungimą montuotojui:

- Jei sumontavus kištukas nėra lengvai pasiekiamoje vietoje, siekiant įvykdyti specialius saugumo reikalavimus įrengimo vietoje turi būti visų polių atjungimo įtaisas su ne mažesniu kaip 3 mm pločiu tarp kontaktų. Prijungiant kištuku šio įtaiso nereikia, jei naudotojas gali pasiekti kištuką.
- Elektros prietaisų sauga: viryklė yra I apsaugos klasei priskiriamas prietaisas ir gali būti naudojama tik su apsauginio laido jungtimi.
- Prietaisą prijunkite H 05 VV-F tipo arba panašios kokybės kabeliu.

Svarbi informacija apie elektros jungties prijungimą

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus nurodymus ir įsitinkite, kad:


ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Prisilietus prie įtampingųjų dalių gali ištikti elektros smūgis.

- ▶ Elektros tinklo kištuką lieskite tik sausomis rankomis.
- ▶ Niekada netraukite elektros tinklo kištuko iš kištukinio lizdo prietaisui veikiant.
- ▶ Maitinimo laidą visada traukite tik už kištuko. Niekada netraukite už laido, nes galite jį sugadinti.
- tinklo kištukas tinka kištukiniam lizdui;
- tinklo kištukas visada pasiekiamas;
- laido skerspjūvis yra tinkamas;
- maitinimo laidas nesulenktas, nesuspaustas, nepažeistas ir neperpjautas;
- jei prireiktų, tinklo maitinimo laidą gali keisti tik kvalifikuotas elektrikas. Atsarginį maitinimo laidą galima įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje;

Indo atpažinimas

Kiekviena maisto ruošimo zona turi žemiausią indo atpažinimo ribą, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Turėtumėte naudoti maisto ruošimo zoną, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

- nenaudojate jokių daugiašakių kištukų, daugiašakių jungiklių ir ilgiklių;
- įžeminimo sistema įrengta pagal instrukciją;
- jei naudojamas apsauginis nuotėkio srovės jungiklis, jis pažymėtas  ženklu. Tik šis ženklas garantuoja, kad tenkinami šiuo metu galiojantys reikalavimai;
- maitinimo laidas nesiliečia su šilumos šaltiniais.

5.2 Prietaiso pastatymas

Prietaisą statykite ant lygaus pagrindo.

Niekada nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durelių. Prietaisas gali perkaisti.

Greta esantys baldai

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

Tvirtinimas prie sienos

Kad prietaisas nepakryptų, jį komplekte esančiais kampaniais reikia pritvirtinti prie sienos. Norėdami pritvirtinti prietaisą prie sienos, vadovaukitės montavimo instrukcija.

5.3 Prietaiso išmontavimas

Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Atjungus prietaisą nuo elektros tinklo, jungtyse gali likti likutinės įtampos.

- ▶ Prietaisą gali prijungti tik specialistas.

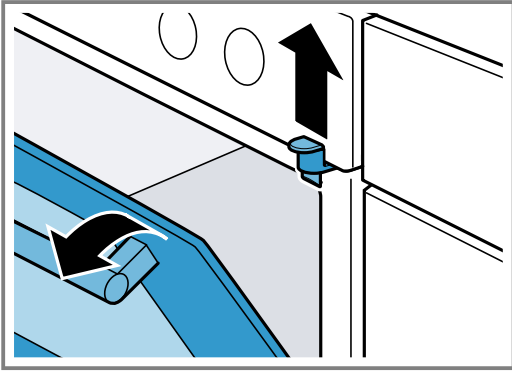
5.4 Durelių fiksatorius

Kad prie karštos orkaitės neprisiliestų vaikai, durelėse įrengtas fiksatorius. Durelių fiksatorius pritvirtintas virš orkaitės durelių.

Pastaba. Kai durelių fiksatoriaus nebereikia arba durelių fiksatorius yra užterštas.

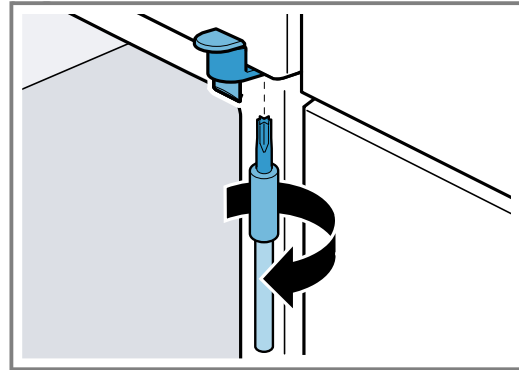
Prietaiso durelių atidarymas

- ▶ Pastumkite fiksiatorių į viršų.



Durelių fiksiatoriaus nuėmimas

1. Atidarykite orkaitės dureles.
→ "Prietaiso durelių atidarymas", Psl. 11
2. Išsukite varžtą ir nuimkite durelių fiksiatorių.



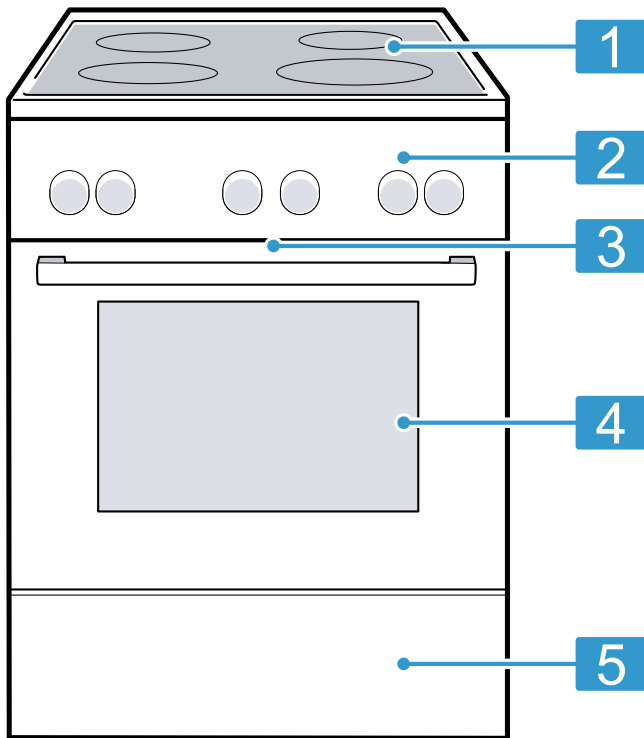
3. Uždarykite prietaiso dureles.

6 Susipažinimas

6.1 Jūsų prietaisas

Čia rasite visų savo prietaiso sudedamųjų dalių apžvalgą.

Pastaba. Priklausomai nuo prietaiso tipo, paveikslėlyje smulkmenos, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.



Paaiškinimas	
1	Kaitlentė
2	Valdymo laukeliai
3	Aušinimo ventiliatorius ¹
4	Prietaiso durelės
5	Apatinis stalčius ¹

¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos

6.2 Valdymo laukeliai

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną.

Valdymo elementai







Valdymo elementais Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną.

Valdymo elementas	Paaiškinimas
Mygtukai ir ekranas	Mygtukai – tai lietimui jautrūs plotai. Norėdami pasirinkti funkciją, švelniai palieskite atitinkamą laukelį. Ekrane rodomi aktyvintų funkcijų ir laiko funkcijų simboliai. → "Mygtukai ir ekranas", Psl. 13
Funkcijų pasirinkimo rankenėlė	Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatysite kaitinimo būdus ir kitas funkcijas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę galite iš nulinės padėties o pasukti į dešinę ir kairę puses. Kai kurių tipų prietaisuose funkcijų pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, nulinėje padėtyje o paspauskite funkcijų pasirinkimo rankenėlę. → "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 13
Temperatūros pasirinkimo rankenėlė	Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatysite kaitinimo būdo temperatūrą ir pasirinksite kitų funkcijų nuostatas. Temperatūros pasirinkimo rankenėlę galite sukuti į kairę arba į dešinę. Ji neturi nulinės padėties. Kai kurių tipų prietaisuose temperatūros pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, paspauskite temperatūros pasirinkimo rankenėlę. → "Temperatūros ir pakuopų nustatymas", Psl. 14
Kaitviečių jungiklis	4 jungikliais nustatysite atskirų kaitviečių galią. Virš kiekvieno jungiklio esantis simbolis rodo, kurią kaitvietę tuo metu nustatote.

Mygtukai ir ekranas

Mygtukais galite nustatyti įvairias savo prietaiso funkcijas. Nuostatas matysite ekrane.









Kai funkcija aktyvi, ekrane įsižiebia atitinkamas simbolis. ☹ mirksi tol, kol keičiate paros laiką.



Simbolis	Funkcija	Naudojimas
	Apsauga nuo vaikų	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba pasyvinimas.
	Laiko funkcijos	Pasirenkamas laikas ☹, žadintuvas ⌚, trukmė ☹ ir pabaigos laikas ☹. Norėdami pasirinkti atskiras laiko funkcijas, kelis kartus paspauskite ☹. Atitinkamo simbolio viršuje arba apačioje esanti raudona juosta nurodo, kokios funkcijos nuostata rodoma ekrane.
	Orkaitės lemputė	Kameros apšvietimo įjungimas ir išjungimas.
	Minusas	Nustatomųjų verčių mažinimas.
	Pliusas	Nustatomųjų verčių didinimas.
	Greitasis įkaitinimas	Greitas kameros įkaitinimas be priedų.

Kaitinimo būdai ir funkcijos

Tam, kad savo patiekalams visada galėtumėte pasirinkti tinkamą kaitinimo būdą, nurodysime skirtumus ir naudojimo sritis.



Jums pasirinkus kaitinimo būdą, prietaisas rekomenduoja tinkamą temperatūrą arba pakopą. Galite vertes patvirtinti arba keisti nurodytame diapazone.

Simbolis	Kaitinimo būdas ir temperatūros sritis	Paskirtis ir veikimo būdas
	3D karšto oro srautas 30 - 275 °C	Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
	Švelnus karšto oro srautas 125 - 275 °C	Pasirinkti patiekalai neįkaitinus prietaiso ir juos tausojant ruošiami viename lygyje. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliacijos režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Picos kepimo režimas 30 - 275 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir apvalusis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Apatinis kaitinimo elementas 30 - 300 °C	Patiekalams baigti kepti arba ruošti vandens vonelėje. Kaitinama iš apačios.
	Laikymas šiltai 60 - 100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Atitirpinimas 30 - 60 °C	Užšaldytam maistui atitirpinti jį tausojant.
	Lėtas troškinimas 70 - 120 °C	Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir tausojant ruošti neuždengus dangčiu. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios.
	Didysis grilis Grilio režimo lygiai: 1 = silpnas 2 = vidutinis 3 = galingas	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.

Simbolis	Kaitinimo būdas ir temperatūros sritis	Paskirtis ir veikimo būdas
	Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija 30 - 300 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 30 - 300 °C	Kepiniams arba mėsai, įprastai kepamiems viename lygyje. Šis kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.

Kitos funkcijos

Čia rasite kitų savo prietaiso funkcijų apžvalgą.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
	Programos	Užprogramuotų nustatytųjų verčių naudojimas įvairiems patiekalams. → "Programos", Psl. 27
	Pirolizė	Nustatoma valymo funkcija, kuri beveik savarankiškai išvalo kamerą. → "Pirolizė", Psl. 34

Temperatūros ir pakopų nustatymas

Kaitinimo būdams ir funkcijoms galima pasirinkti įvairias nuostatas.

Nuostatos rodomos ekrane.

Iki 100 °C temperatūra nustatoma 1 laipsnio padalomis, aukštesnė temperatūra – 5 laipsnių padalomis.

Pastaba. Kai nustatytas 3 grilio režimo lygis, po maždaug 20 minučių prietaisas temperatūrą sumažina iki 1 grilio režimo lygio.

Įkaitinimo indikatorius

Prietaisas rodo, kad jis kaista.

Po ekranu esanti linija vis labiau kaistant kamerai iš kairės į dešinę užsipildo raudonai.

Kai veikiant įkaitinimo funkcijai pasiekiamas optimalus laikas dėti patiekalus, raudona linija tampa ištisinė.

Liekamosios šilumos indikatorius

Kai prietaisą išjungsite, linija ekrane rodys kameros liekamąją šilumą. Kuo labiau kris kameros temperatūra, tuo mažiau bus užpildyta linija.

Pastabos

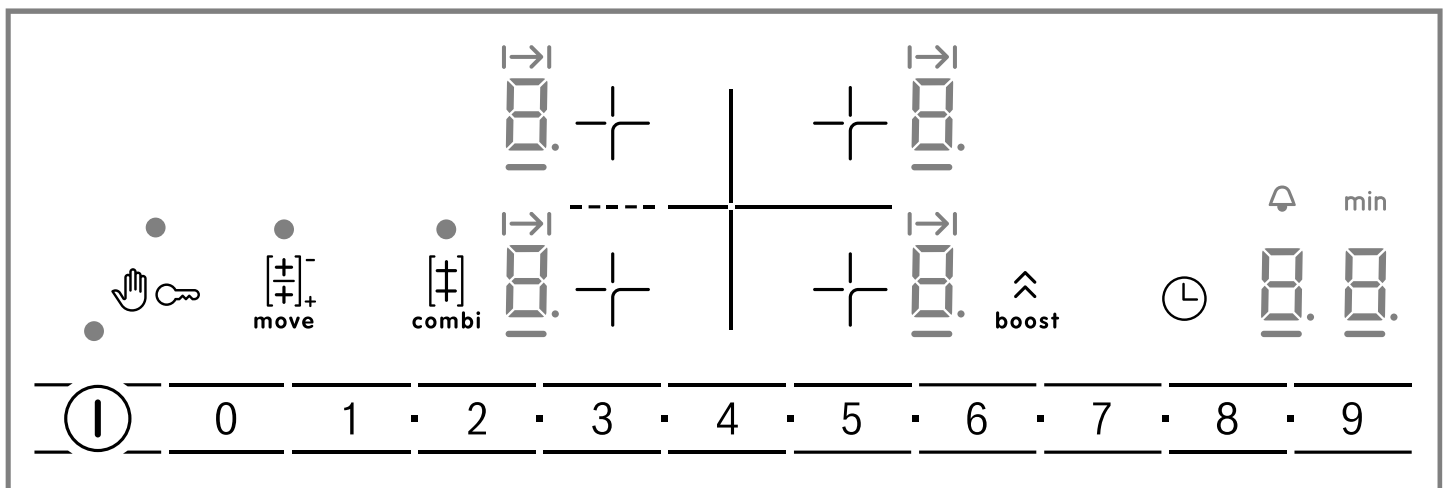
- Įkaitinimo indikatorius rodomas tik naudojant tuos kaitinimo būdus, kuriems nustatyta temperatūra. Pavyzdžiui, pasirinkus grilio pakopą įkaitinimo indikatorius užsipildo iš karto.
- Jei įjungus režimą kamera įkaista per daug, naudojant kai kuriuos kaitinimo būdus ekrane pasirodo *h*. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Paskui vėl įjunkite darbo režimą.
- Dėl terminės inercijos rodoma temperatūros vertė gali šiek tiek skirtis nuo faktinės temperatūros orkaitėje.

Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skirtumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir iškepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

Valdymo skydelis

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, paveikslėlyje kai kurie aspektai, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.



Pasirinkimo jutikliai

Jutiklis	Funkcija
①	Pagrindinis jungiklis
+	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Nustatymo sritis
☞	Valdymo skydelio blokadimas norint nuvalyti
☞	Apsauga nuo vaikų
combi	Kombinuotosios zonos („CombiZone“) funkcija
move	Perkėlimo („Move“) funkcija
boost	Galios didinimo („PowerBoost“) funkcija
⌚	Laikmačio funkcija

Rodmenys

Indikatorius	Funkcija
☐	Darbinė būsena
1-9	Kaitinimo lygiai
00	Laiko funkcijos
H/h	Liekamoji šiluma
b	Galios didinimo funkcija „PowerBoost“
→	Ruošimo laiko nustatymas
☞	Žadintuvas
min	Laiko rodmuo

Jutikliniai laukeliai ir rodmensys

Palietus atitinkamą simbolį, aktyvinama reikiama funkcija.

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

Maisto ruošimo zonos

Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indus, kurie tinka indukcinėi funkcijai, rasite skyriuje → *„Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės“*, Psl. 9.

Maisto ruošimo zonos

○/□	Vienguba maisto ruošimo zona	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
☐	Kombinuotoji maisto ruošimo zona	Papildomos informacijos žr. skyriuje → <i>„CombiZone“</i> , Psl. 19.

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje yra kiekvienai maisto ruošimo zonai skirtas liekamosios šilumos indikatorius. Jis nurodo, kad viena iš maisto ruošimo zonų dar yra karšta. Nelieskite maisto ruošimo zonos nei iš karto, kai išjungsitė, nei tol, kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius. Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami šie indikatoriai:

- Indikatorius **H**: aukšta temperatūra

- Indikatorius **h**: žema temperatūra

Jei ruošdami maistą nuo maisto ruošimo zonos nuimsite indą, pakaitomis pradės mirksėti liekamosios šilumos indikatorius ir pasirinkto kaitinimo lygio indikatorius.

Maisto ruošimo zoną išjungus, švies liekamosios šilumos indikatorius. Jei kaitlentė yra išjungta, liekamosios šilumos indikatorius švies tol, kol maisto ruošimo zona atvės.

6.3 Kamera

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

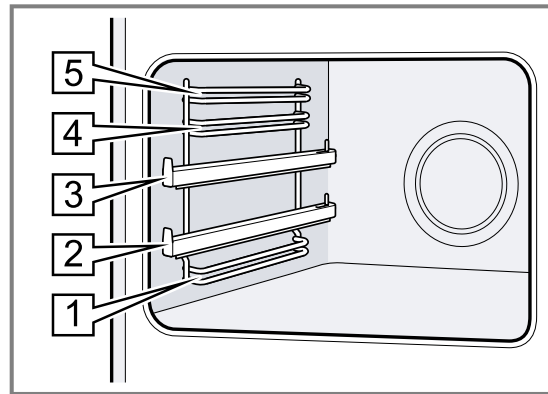
Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

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

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.

→ *„Rėmas“*, Psl. 36

**Apšvietimas**

Orkaitės lemputė apšviečia kamerą.

Apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Režimui pasibaigus, apšvietimas išsijungia. Orkaitės lemputės mygtuku galite įjungti apšvietimą neįjungę kaitinimo režimo.

Aušinimo ventiliatorius

Aušinimo ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pagal prietaiso temperatūrą. Šiltas oras išeina pro dureles.

DĖMESIO!

Neuždenkite ventiliacijos angos virš prietaiso durelių. Prietaisas perkais.

- ▶ Neuždenkite ventiliacijos angos.

Kad baigus naudoti prietaisas greičiau atvėstų, aušinimo ventiliatorius dar kurį laiką veikia.

Prietaiso durelės

Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas bus tęsiamas.

Vandens kondensatas

Ruošiant garuose, kameroje ir ant prietaiso durelių gali susikaupti vandens kondensato. Vandens kondensatas yra normalus reiškinys ir neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Baigę ruošti garuose nuvalykite vandens kondensatą.

7 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

Pastaba. Priedai dėl karščio gali deformuotis. Deformacija neturi jokios įtakos veikimui. Priedui atvėsus deformacija išnyksta.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai	Paskirtis
Grotelės	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kepimo formos ■ Apkepo formos ■ Indas ■ Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai ■ Užšaldyti patiekalai
Universali kepimo skarda	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sultingi pyragai ■ Sausainiai ■ Duona ■ Dideli kepsniai ■ Užšaldyti patiekalai ■ Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams kepant grilyje ant grotelių, surinkti.
Kepimo padėklas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Padėkle kepamas pyragas ■ Paprastas biskvitas
Įsmeigiamasis termometras	Tikslusis kepimas arba ruošimas garuose.

7.1 Priedo naudojimas


Priedą į kamerą stumkite tinkama puse. Tik tuomet galėsite priedą ištraukti maždaug iki pusės jam nepakrypstant.

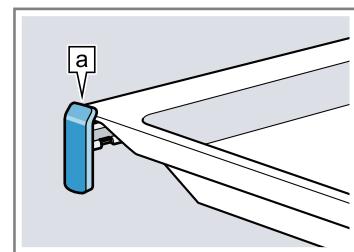
1. Priedą stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Grotelės	Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn ↘.
----------	--

Padėklas Pvz., uni- versali ke- pimo skar- da arba ke- pimo padė- klas	Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu link prietaiso durelių.
--	---

2. Norėdami dėti priedą įstūmimo lygiuose su ištraukiamaisiais bėgeliais, ištraukite ištraukiamuosius bėgelius.

Grotelės arba padėklas | dėkite priedą taip, kad jo kraštas būtų už liežuvėlio  ant ištraukiamojo bėgelio.



Pastaba. Visiškai ištraukti ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja. Ištraukiamuosius bėgelius įstumkite atgal į kamerą šiek tiek juos spausdami.

3. Įstumkite priedą iki galo taip, kad jis nesiliestų prie prietaiso durelių.

Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

7.2 Kiti priedai

Kitų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.bosch-home.com

Priedai priklauso nuo prietaiso modelio. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). Apie Jūsų prietaisui tinkančius priedus teiraukitės interneto parduotuvėje arba klientų aptarnavimo tarnyboje.

8 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Nustatykite parametrus, reikalingus pirmajam paleidimui. Išvalykite prietaisą ir priedus.

8.1 Pirmasis paleidimas

Kad galėtumėte naudoti savo prietaisą, turite pasirinkti pirmojo paleidimo nuostatas.

Paros laiko nustatymas

Prijungus prietaisą arba nutrūkus elektros tiekimui ekrane mirksi paros laikas. Paros laikas rodomas nuo „12:00“. Nustatykite faktinį paros laiką.

Reikalavimas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį 0.

1. Liesdami — arba + nustatykite paros laiką.
2. Paspauskite 0.

✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.

Patarimas. Pagrindinėse nuostatose → Psl. 22 galite nustatyti, ar prietaisą išjungus paros laikas turi būti rodomas ekrane, ar ne.

8.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

Prieš pirmą kartą ruošdami patiekalus prietaise, išvalykite kamerą ir priedus.

1. Iš kameros išimkite priedus ir pakuotės likučius, pavyzdžiui, putų putplasčio rutuliukus.
2. Prieš įjungdami kaitinimą, lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
3. Prietaisui kaistant vėdinkite patalpą.
4. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
→ "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 24

Kaitinimo būdas	3D karštas oras
-----------------	-----------------

Temperatūra	Maks.
-------------	-------

Trukmė	1 val.
--------	--------

5. Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą.
6. Palaukite, kol kamera atvės.
7. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
8. Priedus nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.

9 Kaitviečių valdymas

Čia sužinosite svarbiausius dalykus apie kaitviečių valdymą.

9.1 Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė įjungiama ir išjungiama pagrindiniu jungikliu ①.

Jei prietaisą vėl įjungsitė per 4 sekundes po išjungimo, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytomis nuostatomis.

Kaitlentės įjungimas

- ▶ Palieskite ①.
Pasigirsta garso signalas ir šalia ① šviečia indikatorius.
- ✓ Kaitlentė parengta naudoti.

Kaitlentės išjungimas

- ▶ ① lieskite tol, kol indikatoriai užges.
Liekamosios šilumos indikatoriai šviečia, kol maisto ruošimo zonos pakankamai atvėsta.
- ✓ Visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos.

Pastaba. Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 20 sekundes, kaitlentė išsijungia.

9.2 Maisto ruošimo zonų nustatymas

Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.

Galios pakopa

1	Mažiausias galios lygis
9	Didžiausias galios lygis

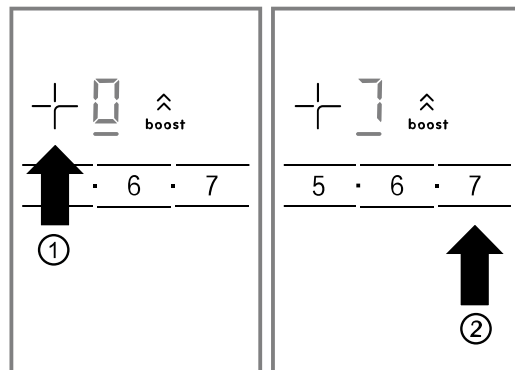
Kiekvienas kaitinimo lygis turi tarpinį lygį. Nustatymo srityje jis pažymėtas simboliu ■.

Pastabos

- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsisaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.
- Siekiant išvengti prietaiso triukšmo, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

Maisto ruošimo zonos ir kaitinimo lygio pasirinkimas

1. Norėdami pasirinkti maisto ruošimo zoną, paspauskite +.
- ✓ Indikatoriuje šviečia , o po juo įsižiebia simbolis ..
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.



- ✓ Galios pakopa nustatyta.

Pastabos

- Jei maisto ruošimo indą uždėsite ant maisto ruošimo zonos prieš tai neįjungę kaitlentės ir paliesite ①, maisto ruošimo indas bus atpažintas tik praėjus 20 sekundžių. Maisto ruošimo zona parenkama automatiškai. Kai maisto ruošimo indas bus atpažintas, kaitinimo lygį pasirinkite per 20 sekundžių, priešingu atveju maisto ruošimo zona išsijungs. Jei uždėsite kelis maisto ruošimo indus ir įjungsite kaitlentę, bus atpažintas tik vienas maisto ruošimo indas.

- Jei ant maisto ruošimo zonos neuždėtas joks maisto ruošimo indas, pasirinkta galios pakopa mirksi. Po tam tikro laiko maisto ruošimo zona išsijungia.

Kaitinimo lygio keitimas ir maisto ruošimo zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą kaitinimo lygį arba nustatykite ④.
- ✓ Pasikeičia maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis arba maisto ruošimo zona išsijungia ir rodomas liekamosios šilumos indikatorius.

9.3 Ruošimo patarimai

- Šildydami tyres, trintas sriubas ar tirštus padažus, prirėkus pamašykite.
- Norėdami įkaitinti, nustatykite 8 ar 9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš indo ėmus skverbtiis garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygį. Maisto ruošimo rezultatas dėl išeinančių garų nesikeičia.
- Paruošę uždenkite maisto ruošimo indą dangčiu, kol tiesite patiekalą į stalą.
- Norėdami ruošti greitpuodyje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalią ruošimo trukmę.
- Pasirūpinite, kad aliejus nerūktų.
- Norėdami apskrudinti maisto produktus, apkepinkite juos mažomis porcijomis.
- Ruošiant maistą kai kurie maisto ruošimo indai labai įkaista. Todėl naudokite puodkėles.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, rasite skyriuje → "Energijos taupymas", Psl. 8

Ruošimo patarimai

Lentelėje nurodyta, kuris kaitinimo lygis (☰☷☹) geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė (⌚ min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės.

	☰☷☹	⌚ min
Lydymas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas ¹	1. - 2.	-
Dešrelės ¹	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, šaldytas	3 - 4	35 - 55
Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant		
Bulvių kukuliai ¹	4. - 5.	20 - 30
Žuvis ¹	4 - 5	10 - 15

¹ Be dangčio

² Dažnai apverskite

	☰☷☹	⌚ min
Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškimas		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	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
Makaronai ¹	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
Troškinio ruošimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškimas		
Vyniotinis	4 - 5	50 - 65
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas	3 - 4	50 - 60
Troškimas ar kepimas naudojant mažai riebalų¹		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, šaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose ²	6 - 7	8 - 12
Kepsnys, 3 cm storio	7 - 8	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė, 2 cm storio ²	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta	5 - 6	10 - 30
Frikadelės, 3 cm storio ²	4. - 5.	20 - 30
Mėsainis, 2 cm storio ²	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20

¹ Be dangčio

² Dažnai apverskite

	☰	⌚ min
Žuvis ir žuvies filė, apibarstyta džiovėisiais	6 - 7	8 - 20
Žuvis, apibarstyta džiovėisiais ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, azijietiškos daržovių, mėsos juostelės	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai, kepami vienas po kito	6. - 7.	-
Omletas, kepamas paeiliui	3. - 4.	3 - 10
Neplakta kiaušininė	5 - 6	3 - 6

¹ Be dangčio
² Dažnai apverskite

	☰	⌚ min
Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis¹		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba su alaus tešlos plutele	6 - 7	-
Daržovės, grybai, apibarstyti džiovėisiais, su alaus tešlos arba tempuros plutele	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

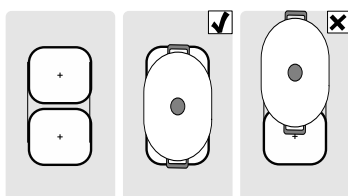
¹ Be dangčio
² Dažnai apverskite

10 CombiZone

Naudodami šią funkciją galite kartu įjungti abi to paties dydžio kairiąsias maisto ruošimo zonas. Tuomet abiem maisto ruošimo zonoms nustatomas vienodas kaitinimo lygis. Ši funkcija tinkamiausia, kai maistas ruošiamas pailgame maisto ruošimo inde.

10.1 Indų naudojimo nurodymai

Norėdami gauti optimalų rezultatą, naudokite tokį maisto ruošimo indą, kuris tiktų abiem maisto ruošimo zonoms. Indą statykite maisto ruošimo zonų viduryje.



Pastaba. Jei ant vienos iš dviejų maisto ruošimo zonų naudosite tik vieną maisto ruošimo indą, jį galėsite pastumti ant antrosios maisto ruošimo zonos. Šiuo atveju bus patvirtintas nustatytas kaitinimo lygis ir pasirinktos nuostatos.

11 Perkėlimo funkcija

Naudodami šią funkciją galite kartu įjungti abi to paties dydžio kairiąsias maisto ruošimo zonas ir abiem maisto ruošimo zonoms nustatyti skirtingus kaitinimo lygius. Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

- Priekinė maisto ruošimo zona = 9 kaitinimo lygis
- Galinė maisto ruošimo zona = 1 kaitinimo lygis.

Kiekvienai maisto ruošimo zonai atskirai galima pasirinkti skirtingus kaitinimo lygius.

10.2 „CombiZone“ funkcijos aktyvinimas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Pasirinkite vieną iš dviejų „CombiZone“ priklausančių maisto ruošimo zonų ir nustatykite kaitinimo lygį.
 2. Spustelėkite ☰. Šviečia indikatorius ●.
- ✓ Apatinės maisto ruošimo zonos indikatoriuje rodomas kaitinimo lygis.
 - ✓ Funkcija aktyvinta.

10.3 Kaitinimo lygio keitimas

1. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų, kurioms galima naudoti „CombiZone“ funkciją.
2. Kaitinimo lygį keiskite nustatymo srityje.

10.4 „CombiZone“ funkcijos pasyvinimas

1. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų, kurioms galima naudoti „CombiZone“ funkciją.
 2. Spustelėkite ☰.
- ✓ Funkcija pasyvinta.
 - ✓ Abi maisto ruošimo zonos toliau veikia kaip atskiros maisto ruošimo zonos.

Pastabos

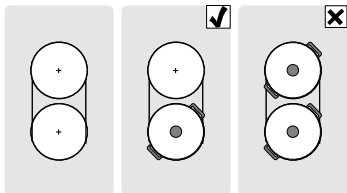
- Naudokite tik vieną maisto ruošimo zoną. Jei vienu metu bus aktyvios abi maisto ruošimo zonos, funkcija nebus aktyvinta.
- Maisto ruošimo zonos, ant kurios indas neuždėtas, indikatorius šviečia blankiau. Kaitinimo lygis lieka neaktyvus, kol ant šios maisto ruošimo zonos persumtiate indą ir jis atpažįstamas.

- Jei funkcija aktyvinta ir ant laisvosios maisto ruošimo zonos uždėsite antrą indą, indikatorius tebesviečia blankiau, o maisto ruošimo zona tebėra neaktyvi. Maisto ruošimo zona aktyvinama nuėmus pirmąjį indą.

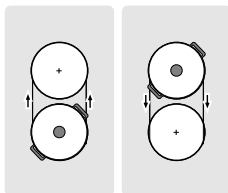
11.1 Indų naudojimo nurodymai

Kad būtų tinkamai atpažįstama ir paskirstoma šiluma, indas turi būti padėtas centre.

Naudokite tik vieną indą, kuris uždengtų tik vieną maisto ruošimo zoną.



Pastumkite indą nuo vienos maisto ruošimo zonos ant kitos:



11.2 Funkcijos „Move“ aktyvinimas

Naudojamos dvi maisto ruošimo zonos, kurioms nustatyti skirtingi kaitinimo lygiai.

1. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų, kurioms galima naudoti funkciją „Move“.
2. Palieskite . Šviečia indikatorius ●.
 - ✓ Abiejų maisto ruošimo zonų indikatoriuose šviečia kaitinimo lygis.
 - ✓ Funkcija „Move“ aktyvinta.

Pastabos

- Maisto ruošimo zonos, ant kurios uždėtas indas, indikatorius šviečia ryškiau.
- Vis dar pasirinktos maisto ruošimo zonos indikatoriuje šviečia rodmuo _.

11.3 Kaitinimo lygio keitimas

1. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų, kurioms galima naudoti funkciją „Move“.
2. Kaitinimo lygį keiskite nustatymo srityje.
 - ✓ Jei funkciją pasyviniate, grąžinamos anksčiau nustatytos vertės.

11.4 Funkcijos „Move“ pasyvinimas

- ▶ Palieskite .
- ✓ Funkcija „Move“ pasyvinta.

Pastaba. Jei vienai iš dviejų maisto ruošimo zonų nustatote kaitinimo lygį, funkcija pasyvinama maždaug per 10 sekundžių.

12 Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Ruošimo laiko nustatymas
- Automatinis ruošimo laiko programavimas
- Žadintuvas

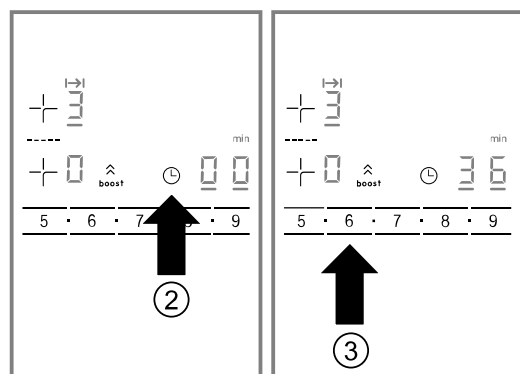
12.1 Trukmės nustatymas

Pasibaigus nustatytam laikui maisto ruošimo zona išsijungia automatiškai. Galite nustatyti daugiausia 99 minučių ruošimo laiką.

Ruošimo laiko programavimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir kaitinimo lygį.
2. Palieskite .
 - ✓ Šviečia maisto ruošimo zonos indikatorius I→I.
 - ✓ Laikmačio indikatoriuje šviečia 00.

3. Tuomet per 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.
 - Norėdami nustatyti trumpesnę nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą vertę visada pirmiausia palieskite 0.



- ✓ Pradedamas skaičiuoti laikas.

Pastabos

- Norėdami pažiūrėti likusį ruošimo laiką, pasirinkite atitinkamą maisto ruošimo zoną.
- Jei ruošimo laiką nustatėte kelioms maisto ruošimo zonoms, laikmačio indikatoriuje visada rodomi pasirinktos maisto ruošimo zonos laiko duomenys.
- Jei naudodami kombinuotąją maisto ruošimo zoną pasirenkate funkciją „CombiZone“, tuomet abiem maisto ruošimo zonoms nustatomas vienodas laikas.

Ruošimo laiko keitimas arba ištrynimasis

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną, tada palieskite ☹.
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje pakeiskite ruošimo laiką arba nustatykite 00.

Pasibaigus ruošimo laikui

Maisto ruošimo zona išsijungia. Pasigirsta signalas ir laikmačio indikatoriuje 10 sekundžių rodoma 00.

- ▶ Palieskite ☹.
- ✓ Indikatoriai užgęsta, o garso signalas nutyla.

12.2 Automatinis ruošimo laiko programavimas

Visoms maisto ruošimo zonoms galite automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai maisto ruošimo zonai nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Daugiau informacijos pateikta → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22.

12.3 Trumpalaikis laikmatis

Trumpalaikiu laikmačiu galite nustatyti laiką iki 99 minučių. Šios funkcijos veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Ši funkcija maisto ruošimo zonos automatiškai neišjungia.

Trumpalaikio laikmačio nustatymas

1. Kelis kartus palieskite ☹, kol pradės šviesti rodmuo ▲.
- ✓ Laikmačio indikatoriuje šviečia 00.
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Laikmačio laiko keitimas arba ištrynimasis

1. Kelis kartus palieskite ☹, kol pradės šviesti rodmuo ▲.
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje laiką pakeiskite arba nustatykite 00.

Pasibaigus laikmačio laikui

Pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje pasirodo 00 ir šviečia rodmuo ▲. Po 10 sekundžių rodmens užgęsta.

- ▶ Palieskite ☹.
- ✓ Indikatoriai užgęsta, o garso signalas nutyla.

13 PowerBoost

Ijungę galios didinimo funkciją „PowerBoost“ galite didelį kiekį vandens įkaitinti greičiau nei naudodami kaitinimo lygį 9.

Šią funkciją visoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama jokia kita maisto ruošimo zona.

Antraip kaitinimo lygių indikatoriuje mirksi b ir 9.

Pastaba. Kombinuotosios zonos srityje funkciją galite aktyvinti tik tada, kai dvi maisto ruošimo zonos bus naudojamos kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos.

13.1 Funkcijos „PowerBoost“ aktyvinimas

Reikalavimas. Kombinuotosios zonos srityje galios didinimo funkciją „PowerBoost“ galite aktyvinti tik tada, kai dvi maisto ruošimo zonos bus naudojamos nepriklausomai viena nuo kitos.

1. Pasirinkite kaitvietę.

2. Pasirinkite kaitinimo lygį 9, tada palieskite ^{boost}. Šviečia indikatorius b.
- ✓ Funkcija aktyvinta.

Pastaba. Jei maisto ruošimo zoną įjungsite, kai aktyvinta galios didinimo funkcija „PowerBoost“, kaitinimo lygių indikatoriuje mirksės b ir 9, paskui bus automatiškai nustatytas kaitinimo lygis 9. Galios didinimo funkcija „PowerBoost“ pasyvinama.

13.2 Funkcijos „PowerBoost“ pasyvinimas

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Spustelėkite ^{boost}. Indikatorius b užgęsta ir maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis 9.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

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

14 Apsauga nuo vaikų

Kaitlentėje įrengta apsauga nuo vaikų. Apsaugos nuo vaikų funkcija užtikrina, kad kaitlentės neįjungtų vaikai.

14.1 Apsaugos nuo vaikų įjungimas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

- ▶ 4 sekundes lieskite ☹.
- ✓ Rodmuo šalia ☹ šviečia 10 sekundžių.
- ✓ Kaitlentė užblokuota.

14.2 Apsaugos nuo vaikų išjungimas

- ▶ 4 sekundes lieskite ☹.
- ✓ Atrakinta.

14.3 Automatinė apsauga nuo vaikų

Kaitlentėje įrengta automatinė apsauga nuo vaikų. Apsaugos nuo vaikų funkcija užtikrina, kad kaitlentės neįjungtų vaikai.

Aktyvinimas ir pasyvinimas

Daugiau informacijos apie automatinę apsaugą nuo vaikų pateikta skyriuje

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22.

15 Valdymo skydelio blokavimas norint nuvalyti

Naudodamiesi šia funkcija galite užblokuoti valdymo skydelį prieš jį valydami; pasirinktos nuostatos esant įjungtai kaitlentei nepasikeis.

15.1 Valdymo skydelio blokavimo aktyvinimas norint nuvalyti

- ▶ Palieskite . Pasigirsta signalas.
- ✓ Valdymo skydelis 35 sekundėms užblokuojamas.

15.2 Valdymo skydelio blokavimo pasyvinimas nuvalius

Funkcija pirma laiko pasyvinama, kaip aprašyta toliau.

- ▶ Palieskite .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

Pastabos

- Po aktyvinimo prabėgus 30 sekundžių pasigirsta signalas. Jis įspėja, kad funkcija greitai išsijungs.
- Blokavimo funkcija neužblokuoja pagrindinio jungiklio. Kaitlentę galite bet kada išjungti.

16 Individualus apsauginis išjungimas

Jei vieną iš maisto ruošimo zonų naudojate ilgai ir nepakeitėte nė vienos nuostatos, aktyvinama automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Atsižvelgiant į pasirinktą galios pakopą, maisto ruošimo zona automatiškai išsijungia po 1–10 valandų.

Maisto ruošimo zona nustoja kaisti. Maisto ruošimo zonos indikatoriuje pakaitomis mirksi *FB* ir liekamosios šilumos indikatorius *h* arba *H*.

Norėdami išjungti indikatorius, palieskite bet kurį simbolį. Galite dar kartą nustatyti maisto ruošimo zoną.

17 Pagrindinės nuostatos

Jūs galite sureguliuoti prietaisą pagal savo poreikius.

17.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Funkcija
	Apsauga nuo vaikų Rankinė ¹ . Automatinė. Funkcija pasyvinta.
	Garso signalai Patvirtinimo ir klaidų signalai pasyvinti. Aktyvintas tik klaidos signalas. Aktyvintas tik patvirtinimo signalas. Aktyvinti visi signalai. ¹
	Energijos sąnaudų rodymas Pasyvinta. ¹ Aktyvinta.
	Automatinis maisto ruošimo zonų išjungimas Išjungta. ¹ Laikas iki automatinio išjungimo.

¹ Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Funkcija
	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas 10 sekundžių. ¹ 30 sekundžių. 1 minutė.
	Galios ribojimo funkcija riboja bendrąją kaitlentės galią . Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios. Pasyvinta. Ribojama bendroji kaitlentės galia. ¹ Mažiausioji galia – 1000 W 1500 W ... 3000 W esant 13 amperų (rekomenduojama). 3500 W esant 16 amperų (rekomenduojama). 4000 W 4500 W esant 20 amperų (rekomenduojama). ... 9 arba 9. Ribojama bendroji kaitlentės galia.

¹ Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Funkcija
ε 9	Maisto ruošimo zonos pasirinkimo laikas ☞ Neribotai: lieka pasirinkta paskutinė nustatyta maisto ruošimo zona. ¹ / Ribotai: maisto ruošimo zona lieka pasirinkta tik kelias sekundes.
ε 12	Maisto ruošimo indas, bandymas ☞ Netinka. / Neoptimalu. 2 Tinka.
ε 23	Automatinis valdymas esant ribotai galiai ☞ Pasyvinta: rodomas galios apribojimas pagal galios valdymo funkciją. ¹ / Aktyvinta: galios apribojimas pagal galios valdymo funkciją nerodomas.
ε 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas ☞ Individualios nuostatos. ¹ / Gamyklinės nuostatos.

¹ Gamyklinė nuostata

17.2 Apie pagrindines nuostatas

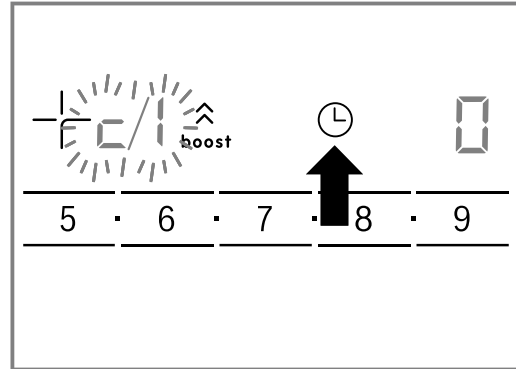
Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

- Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite ⌚.
- Per 10 sekundžių pasirinkite ir 4 sekundes lieskite simbolį ⌚.

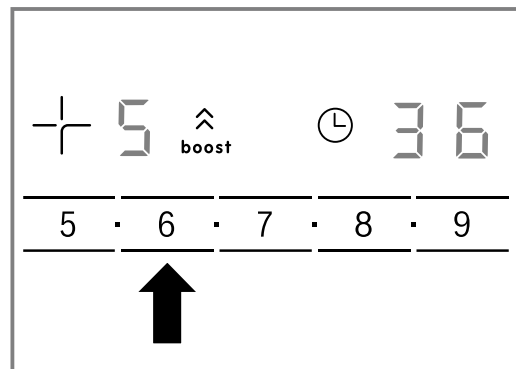
Informacija apie gaminį	Indikatorius
Klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių sąrašas	0 1
Pagaminimo numeris	Fd
1 pagaminimo numeris	99.
2 pagaminimo numeris	0.5

- ✓ Pirmuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacija apie gaminį. Norėdami atverti atskirus rodmenis, palieskite nustatymo sritį.

- Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite ⌚.



- ✓ ε ir / bei ☞ pakaitomis šviečia kaip pradinė nuostata.
- Kelias kartus palieskite ⌚, kol bus parodyta norima funkcija.
 - Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.



- 4 sekundes lieskite ⌚.
- Nuostatos išsaugotos.

17.3 Pagrindinių nuostatų išjungimas

- ▶ Norėdami išjungti kaitlentę, palieskite ⌚.

18 Energijos sąnaudų rodmuo

Funkcija rodo visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo. Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kilovatvalandėmis, pvz., 1,08 kWh.

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės. Rodmenį galite aktyvinti pagrindinėse nuostatose. → Psl. 22

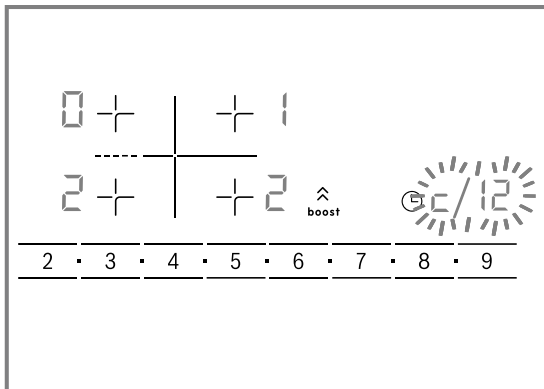
19 Maisto ruošimo indo tikrinimas

Naudodami šią funkciją galite patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso sparta ir kokybė priklausys nuo indo. Pateiktas rezultatas yra tik atskaitinė reikšmė ir priklauso nuo indo savybių bei naudojamos maisto ruošimo zonos. Daugiau informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22, o apie indų rūšį, dydį ir padėtį – skyriuje → "Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės", Psl. 9.

19.1 Maisto ruošimo indo patikrinimo veiksmai

- Į kambario temperatūros indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonos, kurios skersmuo labiausiai atitinka puodo dugno dydį, vidurio.
- Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite ε 12.

3. Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonosse mirksi indikatorius —.
- ✓ Funkcija aktyvinta.
- ✓ Po 20 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.



Pastaba. Jei naudojama maisto ruošimo zona daug mažesnė nei maisto ruošimo indo skersmuo, gali kaisti tik maisto ruošimo indo centras, taigi maistas nebus paruoštas taip, kaip pageidaujate.

19.2 Rezultato tikrinimas

Pagal toliau pateiktą lentelę galite patikrinti maisto ruošimo proceso kokybės ir spartos rezultatą:

Rezultatas	
0	Maisto ruošimo indas netinka šiai maisto ruošimo zonai, todėl jis nekaista. ¹
1	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau, negu numatyta, maisto ruošimo procesas nevyksta sklandžiai. ¹
2	Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

¹ Jei yra mažesnė maisto ruošimo zona, išbandykite indą ant jos.

Norėdami aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

20 Funkcija „PowerManager“

Naudojant funkciją „PowerManager“ galima sukongūruoti bendrąją kaitlentės galią. Kaitlentė nustatyta gamykloje. Naudodamiesi šia funkcija sukongūruosite nuostatas pagal elektros įrangos įrengimo reikalavimus. Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršijama, kaitlentė galią įjungtoms maisto ruošimo zonoms paskirsto automatiškai pagal poreikį.

Kol veikia funkcija „PowerManager“, vienos maisto ruošimo zonos galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršijama, kaitlentė galią automatiškai ir pagal poreikį paskirsto įjungtoms maisto ruošimo zonoms. Prietaisas reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios lygį. Aktyvius automatinę galios ribojimo funkciją, prietaisas automatiškai reguliuoja galią, tačiau rodo tą patį pasirinktą galios lygį. Daugiau informacijos rasite .

21 Svarbiausia informacija apie valdymą

21.1 Prietaiso įjungimas

- ▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus nulinę 0.
- ✓ Prietaisas įjungtas.

21.2 Prietaiso išjungimas

- ▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į nulinę padėtį 0.
- ✓ Prietaisas išjungtas.

21.3 Kaitinimo būdai ir temperatūra

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.
 2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

- ✓ Atsižvelgiant į prietaiso tipą, nustačius kai kuriuos kaitinimo būdus ir temperatūrą nuo 200 °C, greitojo įkaitinimo funkcija » įsijungia automatiškai.
→ "Greitasis įkaitinimas", Psl. 25

3. Kai patiekalas baigiamas ruošti, išjunkite prietaisą.

Patarimai

- Savo patiekalui tinkamiausią kaitinimo būdą rasite kaitinimo būdų apraše.
- Prietaise galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką.
→ "Laiko funkcijos", Psl. 25

Kaitinimo būdo keitimas

Kaitinimo būdą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą kaitinimo būdą.

Temperatūros keitimas

Temperatūrą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą temperatūrą.

22 Greitasis įkaitinimas

Norėdami taupyti laiką, nustatę aukštesnę nei 100 °C temperatūrą galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę pasirinkę greitojo įkaitinimo funkciją.

Greitojo įkaitinimo funkciją galima naudoti šiems kaitinimo būdams:

- 3D karštas oras ☼
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ☐

22.1 Greitojo įkaitinimo nustatymas

Kad patiekalas būtų ruošiamas kuo tolygiau, jį į kamerą dėkite tik pasibaigus greitajam įkaitinimui.

Pastaba. Trukmę nustatykite tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
Nustačius aukštesnę nei 200 °C temperatūrą, greitasis įkaitinimas įsijungia automatiškai.
2. Jei greitojo įkaitinimo funkcija neįsijungia automatiškai, paspauskite mygtuką ☼.
 - ✓ Ekrane rodoma ☼.
 - ✓ Po kelių sekundžių įjungiamas greitasis įkaitinimas.
 - ✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui pasigirsta signalas ir ekrane užgesa simbolis ☼.
3. Įdėkite maistą į kamerą.

Greitojo įkaitinimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite mygtuką ☼.
- ✓ Simbolis ☼ ekrane užgesa.

23 Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų, kuriomis galite valdyti veikimą.

23.1 Laiko funkcijų apžvalga

Įvairias laiko funkcijas pasirinkite mygtuku ☹.

Laiko funkcija	Naudojimas
Laikmatis ☼	Laikmatį ir darbo režimą galima nustatyti atskirai. Tai neturės įtakos prietaiso veikimui.
Trukmė ☹	Jei nustatėte režimo trukmę, jai pasibaigus automatiškai išjungiamas prietaiso kaitinimas.
Pabaiga ☹	Galite nustatyti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas baigtųsi pageidaujama paros laiku.
Paros laikas ☹	Nustatykite paros laiką.

23.2 Laikmačio nustatymas

Laikmatis ir darbo režimas veikia atskirai. Daugiausia 23 valandų ir 59 minučių trukmę laikmatyje galite nustatyti ir kai prietaisas įjungtas, ir kai išjungtas. Laikmačiui priskirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasi- te, kas skamba – laikmatis ar trukmės pabaigos signalas.

1. Spausdykite ☹, kol ekrane bus pažymėta ☼.
2. Laikmačio laiką nustatykite mygtuku — arba +.

Mygtukas	Rekomenduojama vertė
—	5 min.
+	10 min.

Laikmačio laiką iki 10 minučių galima nustatyti 30 sekundžių intervalais. Vėliau, vertei didėjant, trukmė perjungiamą didesniais intervalais.

- ✓ Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia ir pradėdamas skaičiuoti laikmačio laikas.
- ✓ Laikmačio laikui pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinis laikmačio rodmuo.

3. Pasibaigus laikmačio laikui atlikite šiuos veiksmus:
 - Paspauskite bet kurį mygtuką, kad laikmatis išsijungtų.

Laikmačio laiko keitimas

Laikmačio laiką galima bet kada pakeisti.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☼.

- ▶ Laikmačio laiką keiskite mygtuku — arba +.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Laikmačio veikimo nutraukimas

Laikmačio laiką galima bet kada sustabdyti.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☼.

- ▶ Mygtuku — nustatykite nulinį laikmačio laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir ☼ užgesa.

23.3 Trukmės nustatymas

Galima nustatyti daugiausia 23 valandų ir 59 minučių veikimo trukmę.

Reikalavimas. Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.

1. Spausdykite ☹, kol ekrane bus pažymėta ☹.
2. Mygtuku — arba + nustatykite trukmę.

Papildoma programa	Rekomenduojama vertė
—	10 min.
+	30 min.

Kol pasiekiamą viena valanda, trukmė keičiama vienos minutės intervalu, paskui – 5 minučių intervalais.

- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
- 3. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.

- Jei norite dar kartą nustatyti trukmę, paspauskite mygtuką +.
- Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prietaisą.

Trukmės keitimas

Trukmę galima bet kada pakeisti.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Trukmę keiskite mygtuku – arba +.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Trukmės skaičiavimo nutraukimas

Trukmės skaičiavimą galima bet kada sustabdyti.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Mygtuku – nustatykite, kad būtų rodoma nulinė trukmės vertė.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir toliau kaista neskaiciuodamas trukmės.

23.4 Pabaigos laiko nustatymas

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

Pastabos

- Kaitinimo būdams su grilio funkcija pabaigos laiko nustatyti negalima.
- Kad patiekalas būtų gaminamas optimaliai, įsijungus režimui nenukelkite pabaigos laiko.
- Kad maisto produktai nesugestų, nelaikykite jų kameroje per ilgai.

Reikalavimai

- Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.
 - Trukmė nustatyta.
1. Spausdykite ☹, kol ekrane bus pažymėta ☹.
 2. Paspauskite mygtuką – arba +.
- ✓ Ekrane rodomas apskaičiuotas pabaigos laikas.
 - 3. Mygtuku – arba + nukelkite pabaigos laiką.
 - ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą, o ekrane rodomas nustatytas pabaigos laikas.

- ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas įjungimo laikas, prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
4. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
- Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - Jei norite trukmę nustatyti dar kartą, paspauskite mygtuką +.
 - Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prietaisą.

Pabaigos laiko keitimas

Kad patiekalas būtų pagamintas tinkamai, nustatytą pabaigos laiką galima keisti tik tol, kol neįsijungė režimas ir nepradėta skaičiuoti trukmės.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Mygtuku – arba + nukelkite pabaigos laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada ištrinti nustatytą pabaigos laiką.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Mygtuku – iš naujo nustatykite dabartinį paros laiką ir apskaičiuotą nustatytą trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir pradeda kaisti. Skaičiuojama trukmė.

23.5 Paros laiko nustatymas

Prijungus prietaisą arba nutrūkus elektros tiekimui ekrane mirksi paros laikas. Paros laikas rodomas nuo „12:00“. Nustatykite faktinį paros laiką.

Reikalavimas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį ○.

1. Liesdami – arba + nustatykite paros laiką.
 2. Paspauskite ☹.
- ✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.

Patarimas. Pagrindinėse nuostatose → *Ps.* 22 galite nustatyti, ar prietaisą išjungus paros laikas turi būti rodomas ekrane, ar ne.

24 Įsmeigiamasis termometras

Patiekalą tiksliai pagaminsite į gaminamą maistą įsmeigę įsmeigiamąjį termometrą ir prietaise nustatę vidaus temperatūrą. Gaminamam maistui pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, prietaisas automatiškai nustoja kaisti.

24.1 Tinkami kaitinimo būdai naudojant įsmeigiamąjį termometrą

Naudojant įsmeigiamąjį termometrą galima rinktis tik tam tikrus kaitinimo būdus.

Tinkami kaitinimo būdai:

- 3D karštas oras ☹
- Lengvas karšto oro srautas ☹
- Picos kepimo režimas ☹
- Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija ☹
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ☹

Pastaba. Jei įsmeigę įsmeigiamąjį termometrą pasirinksite netinkamą kaitinimo būdą, išgirsite signalą.

24.2 Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas

Naudokite pristatytą įsmeigiamąjį termometrą arba užsisakykite tinkamą įsmeigiamąjį termometrą iš mūsų klientų aptarnavimo tarnybos.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

DĖMESIO!

Antraip įsmeigiamasis termometras gali sugesti.

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

1. Įsmeigiamąjį termometrą įstrižai smeikite į storiausią mėsos vietą.
Įsitikinkite, kad įsmeigiamojo termometro viršūnė į mėšą įsmeigta tinkamoje padėtyje:
 - Viršūnė turi beveik siekti gaminamo maisto vidurį.
 - Viršūnė negali būti įsmeigta į riebalus.
 - Viršūnė negali liestis prie indo ir kaulo.
2. Gaminamą maistą su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėkite į kamerą.
Gaminamą maistą, geriausia – įdėtą į indą, pastatykite ant grotelių vidurio.
3. Įsmeigiamojo termometro jungtį prijunkite prie lizdo kameros kairėje pusėje.


Pastabos

- Jei įsmeigiamąjį termometrą ištrauksite veikiant režimui, bus atkurtos visos nuostatos.
- Jei norite apversti gaminamą maistą, įsmeigiamojo termometro neištraukite. Apvertę patikrinkite, ar įsmeigiamasis termometras įsmeigtas tinkamoje gaminamo maisto vietoje.

24.3 Įsmeigiamojo termometro nustatymas

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

Reikalavimai

- Gaminamas maistas su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėtas į kamerą.
 - Įsmeigiamasis termometras prijungtas kameroje.
1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
 - ✓ Ekrane šviečia , šalia kameros temperatūros rodomas vidaus temperatūros rodmuo.
 2. Mygtuku — arba + nustatykite vidaus temperatūrą.
 3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite kameros temperatūrą.
Kameros temperatūrą nustatykite bent 10 °C aukštesnę nei vidaus temperatūra.
Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C.
 - ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.
 - ✓ Kairėje pasirodo faktinė gaminamo maisto vidaus temperatūra, dešinėje – nustatytoji, pvz., 15 °C | 75 °C. Faktinė vidaus temperatūra pradeda rodyti tik maistui įkaitus iki 10 °C.

- ✓ Kai pasiekama gaminamo maisto vidaus temperatūra, pasigirsta signalas, o ekrane rodoma faktinė vidaus temperatūra atitinka nustatytąją vidaus temperatūrą, pvz., 75 °C | 75 °C.

4. ⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras labai įkaista.

- ▶ Karštą priedą ir įsmeigiamąjį termometrą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Kai vidaus temperatūra pasiekta, atlikite šiuos veiksmus:

- Išjunkite prietaisą.
- Įsmeigiamąjį termometrą atjunkite nuo lizdo kameroje.
- Ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš gaminamo maisto ir išimkite iš kameros.

24.4 Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra

Čia rasite įvairių maisto produktų vidaus temperatūros orientacines vertes. Orientacinės vertės priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių. Nenaudokite šaldytų maisto produktų.

Maistas	Vidaus temperatūra, °C
Kiaulienos sprandinė	85–90
Kiaulienos filė, vidutiniškai iškepta	62–70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta	72–80
Jautienos filė arba jautienos pjausnys pagal anglišką receptą	45–52
Jautienos filė arba jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas	55–62
Jautienos filė arba jautienos pjausnys, gerai iškepta	65–75
Veršienos kepsnys arba mentė, liesa	75–80
Veršienos kepsnys, mentė	75–80
Veršienos karka	85–90
Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta	60–65
Ėriuko koja, gerai iškepta	70–80
Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškepta	55–60

25 Programos

Naudojant programą prietaisas padės pagaminti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

25.1 Programoms tinkami indai

Naudokite karščiui atsparų indą, tinkantį iki 300 °C temperatūrai.

Tam geriausiai tinka indai, pagaminti iš stiklo arba stiklo keramikos. Kepsnys turi užimti apie 2/3 indo dugno.

Netinka indai iš šių medžiagų:

- šviesus blizgus aliuminis,
- neglazūruotas molis,
- plastikas arba plastikinės grotelės.

25.2 Programų lentelė

Programų numeriai priskirti tam tikriems patiekalams.

Nr.	Patiekalas	Indas	Svorio ribos Derinamasis svoris	Įpilkite skysčio	Įstūmimo lygis	Nuorodos
01	Pica, plonapadė šaldytas pusgaminis	Universali kepimo skarda su kepimo popieriumi	0,28–0,4 kg Bendras svoris	ne	3	Norėdami kepti antrą picą, skaitykite instrukciją ant pakuotės.
02	Pica, storapadė šaldytas pusgaminis	Universali kepimo skarda su kepimo popieriumi	0,28–0,6 kg Bendras svoris	ne	3	Norėdami kepti antrą picą, skaitykite instrukciją ant pakuotės.
03	Lakštiniai šaldytas gaminys	Originalioje pakuotėje	0,3–1,2 kg Bendras svoris	ne	3	-
04	Gruzdintos bulvytės šaldytas gaminys	Universali kepimo skarda su kepimo popieriumi	0,2–0,75 kg Bendras svoris	ne	3	Sudėkite šalia ant universalios kepimo skardos
05	Bandelės šaldytas pusgaminis	Universali kepimo skarda su kepimo popieriumi	0,1–0,8 kg Bendras svoris	ne	3	-
06	Bulvių apkepas	Apkepo forma be dangčio	0,5–3,0 kg Bendras svoris	ne	2	-
07	Makaronų apkepas su apvirtais makaronais	Apkepo forma be dangčio	0,4–3,0 kg Bendras svoris	ne	2	-
08	Orkaitėje keptos bulvės, nepjaustytos neluotos krakmolingos bulvės	Universali kepimo skarda	0,3–1,5 kg Bendras svoris	ne	3	-
09	Troškiny su daržovėmis vegetariškas patiekalas	Aukštas keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Bendras svoris	pagal receptą	2	Daržoves, kurių kepimo trukmė ilgesnė, pvz., morkas, supjaustykite smulkesniais gabaliukais nei daržoves, kurių kepimo trukmė trumpesnė, pvz., pomidorus.
10	Mėsos troškiny	Aukštas keptuvas su dangčiu	0,5–3,0 kg Bendras svoris	pagal receptą	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
11	Guliašas Supjaustyta jautiena ar kiauliena su daržovėmis	Aukštas keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Bendras svoris	pagal receptą	2	Apačioje dėkite mėsą, ant viršaus sudėkite daržoves. Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
12	Žuvis, visa paruošta gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,3–1,5 kg Žuvies svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną.	2	-
13	Viščiukas, nejdarytas paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,6–2,5 kg Viščiuko svoris	ne	2	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų.
14	Vištienos gabaliukai paruošti gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,1–0,8 kg Sunkiausios dalies svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną.	2	-
15	Kalakuto krūtinėlė visa, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–2,5 kg Kalakuto svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	-

Nr.	Patiekalas	Indas	Svorio ribos Derinamasis svoris	Įpilkite skysčio	Įstūmimo lygis	Nuorodos
16	Antis, neįdaryta paruošta gaminti, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	1,0–2,7 kg Anties svoris	ne	2	-
17	Žąsis, neįdaryta paruošta gaminti, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	2,5–3,5 kg Žąsies svoris	ne	2	-
18	Troškintas jautienos kepsnys pvz., nugarinė, mentė, išpjova arba kepta marinuota mėsa	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Beveik visa mėsa turi būti užpilta skysčiu.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
19	Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	ne	2	Į indą dėkite riebiają pusę į viršų. Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
20	Jautienos vyniotiniai įdaryti daržovėmis arba mėsa	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Visų įdarytų vyniotinių svoris	Vyniotiniai turi būti beveik apsemti, pvz., sultinio ar vandens.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
21	Maltos mėsos kepsnys, šviežias Maltos mėsos kepsnys iš jautienos, kiaulienos arba ėrienos	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Kepsnio svoris	ne	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
22	Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
23	Ėriuko koja, gerai iškepta be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
24	Veršienos kepsnys, įvairūs variantai pvz., nugarinė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	0,5–3,0 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
25	Veršienos kepsnys, liesas pvz., filė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
26	Stirnos koja be kaulo, sūdyta	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,0 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	-

Nr.	Patiekalas	Indas	Svorio ribos Derinamasis svoris	Įpilkite skysčio	Įstūmi- mo ly- gis	Nuorodos
27	Triušis, visas paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	1,0–2,5 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	-
28	Kiaulienos sprandinės kepsnys be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–3,0 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
29	Kiaulienos kepsnys su oda pvz., mentė, su prieskoniais ir įpjauta odelė	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–3,0 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsą į indą dėkite riebiaja puse į viršų, odelę gerai pasūdykite.
30	Ėrienos filė, kepta su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.

25.3 Patiekalo paruošimas programai

Naudokite tik šviežius, geriausia – šaldytuvo temperatūros maisto produktus. Gamindami užšaldytą maistą naudokite tiesiai iš šaldiklio išimtus produktus.


1. Pasverkite maistą.
Maisto svorio reikia tam, kad būtų galima jį tinkamai nustatyti programoje.
2. Sudėkite maistą į indą.
3. Padėkite indą ant grotelių.
Indą visada dėkite į neįkaitintą kamerą.



25.4 Programos nustatymas

Prietaisas parenka optimalų kaitinimo būdą, temperatūrą ir trukmę. Jums tereikia nustatyti svorį.

Pastabos

- Galite nustatyti tik numatytos ribos neviršijantį svorį.
- Programą įjungę, jos ir svorio keisti nebegalėsite.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite .

2. Mygtuku — arba + nustatykite norimą programą.
3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite savo patiekalo svorį. Visada nustatykite šiek tiek didesnę svorį.
 - Norėdami sužinoti programos trukmę, paspauskite . Trukmės keisti negalite.
 - Kai kurių programų pabaigos laiką galite nukelti paspausdami .
→ "Pabaigos laiko nustatymas", Psl. 26
- ✓ Po kelių sekundžių programa įsijungia ir pradeda skaičiuoti trukmę.
- ✓ Programai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinis trukmės rodmuo.
4. Programai pasibaigus atlikite šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - Jei norite nustatyti papildomo gaminimo trukmę, paspauskite +. Prietaisas kaitinamas naudojant anksčiau pasirinktą programą.
 - Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prietaisą.





26 Apsauga nuo vaikų

Užrakinkite prietaisą, kad vaikai netyčia jo neįjungtų ar nepakeistų nuostatų.

Pastaba. Galimybę nustatyti apsaugą nuo vaikų galima aktyvinti pagrindinėse nuostatose → Psl. 22.

26.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir pasyvinimas

Reikalavimas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį 0.

- ▶ Norėdami aktyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir palaikykite mygtuką , kol ekrane pasirodys .
- Norėdami pasyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir palaikykite mygtuką , kol ekrane užges .

27 Šabo nuostata


Pasirinkdami šabo nuostatą galite nustatyti ilgesnę nei 70 valandų trukmę. Nustačius viršutinį / apatinį kaitinimo elementą, patiekalai šiltai laikomi 85–140 °C temperatūroje; prietaiso įjungti ir išjungti nereikia.

27.1 Šabo nuostatos įjungimas

Pastabos

- Jei veikiant režimui atidarysite prietaiso dureles, prietaisas režimo nenutrauks.
- Įjungę nebegalėsite keisti šabo nuostatos ar šios funkcijos nutraukti.
- Negalėsite nukelti šabo nuostatos pabaigos.

Reikalavimas. Šabo nuostata turi būti aktyvinta pagrindinėse nuostatose.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite .
 - ✓ Ekране rodoma 5F66.
2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite aukščiausią temperatūrą.
3. Spausdami + arba – nustatykite trukmę.
 - ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Kai trukmė pasibaigia, rodomas nulinės trukmės rodmuo.
4. Išjunkite prietaisą.

28 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

28.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Čia Jums pateikta visų pagrindinių nuostatų ir gamyklinių nuostatų apžvalga. Pagrindinės nuostatos priklauso nuo Jūsų prietaiso įrangos.

Indikatorius	Pagrindinė nuostata	Parinktis
c 0 1	Signalo trukmė pasibaigus nustatytam laikui arba žadintuvo laikui	1 = 10 sekundžių 2 = 30 sekundės ¹ 3 = 2 minutės
c 0 2	Laukimo laikas, kol bus perimta nuostata	1 = 3 sekundės ¹ 2 = 6 sekundės 3 = 10 sekundžių
c 0 3	Signalas spaudžiant mygtuką	0 = išjungta 1 = įjungta ¹
c 0 4	Ekranų apšvietimo ryškumas	1 = tamsus 2 = vidutinis ¹ 3 = ryškus
c 0 5	Paros laiko rodmuo	0 = išjungti paros laiko rodymą 1 = rodyti paros laiką ¹
c 0 6	Nustatoma apsauga nuo vaikų → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 30	0 = ne 1 = taip ¹ 2 = taip, su durelių užraktu
c 0 7	Kameros apšvietimas naudojant	0 = ne 1 = taip ¹
c 0 8	Aušinimo ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	1 = trumpas 2 = vidutinis ¹ 3 = ilgas 4 = labai ilgas
c 0 9	Įmontuoti teleskopiniai bėgeliai ²	0 = ne ¹ (naudojant rėmus ir viengubus ištraukiamuosius bėgelius) 1 = taip (naudojant dvigubus ir trigubus ištraukiamuosius bėgelius)
c 1 0	Šabo nuostata yra → "Šabo nuostata", Psl. 31	0 = ne ¹ 1 = taip

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

² Priklausomai nuo prietaiso įrangos

Indikatorius	Pagrindinė nuostata	Parinktis
c 1 2	Automatinis greitis įkaitinimas nuo 200 °C ²	☐ = ne ! = taip ¹
c 1 3	Atkurti visų verčių gamyklines nuostatas	☐ = ne ¹ ! = taip

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

² Priklausomai nuo prietaiso įrangos

28.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

Reikalavimas. Prietaisas išjungtas.

- Maždaug 4 sekundes laikykite nuspaustą mygtuką ☐.
- ✓ Ekrane pasirodo pirmoji pagrindinė nuostata, pavyzdžiui, c 0 1 2.
- Jei reikia, nuostatą pakeiskite temperatūros pasirinkimo rankenėle.
- Mygtuku – arba + perjunkite kitą pagrindinę nuostatą.

- Norėdami išsaugoti pakeitimus, apie 4 sekundes spauskite ☐.

Pastaba. Nutrūkus elektros tiekimui, pakeistos pagrindinės nuostatos išsaugomos.

28.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

29 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

29.1 Valymo priemonės

Kad nebūtų pažeisti skirtingi prietaiso paviršiai, nenaudokite jokių netinkamų valymo priemonių.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės pažeidžia prietaiso paviršius.

- ▶ Nenaudokite jokių agresyvių ar šveičiamųjų valymo priemonių.

- ▶ Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- ▶ Nenaudokite kietų šveičiamųjų pagalvėlių ar valymo kempinių.
- ▶ Nenaudokite jokių specialių valiklių, kai prietaisas dar šiltas.

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

- ▶ Nepilkite orkaičių valiklio į šiltą kamerą.
- ▶ Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite iš kameros ir nuo prietaiso durelių visus likučius.

Naujose kempinėse yra gamybos priemonių likučių.

- ▶ Naujas kempinines šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

Tinkamos valymo priemonės

Naudokite tik tokias valymo priemones, kurios tinka konkrečioms prietaiso paviršiams.

Vadovaukitės prietaiso valymo instrukcija.

→ "Prietaiso valymas", Psl. 34

Prietaisas

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Nerūdijantysis plienas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas ▪ Speciali nerūdijančio plieno priežiūros priemonė šiltiems paviršiams 	Siekdami išvengti korozijos, nuo nerūdijančio plieno paviršių iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Užtepkite ploną nerūdijančio plieno priežiūros priemonės sluoksnį.
Emalis, plastikas, lakuoti ir ekrano paviršiai pvz., valdymo skydelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio.
Mygtukai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Neiškirkite ir nešveiskite.

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Stiklo keramikos kaitlentė	<ul style="list-style-type: none"> Stiklo keramikos valiklis 	Laikykitės valymo nurodymų, pateiktų ant valiklio pakuotės. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
Apatinis stalčius	<ul style="list-style-type: none"> Karštas ploviklio tirpalas 	Nuvalykite plovimo servetėle.

Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Durelių stiklai	<ul style="list-style-type: none"> Karštas ploviklio tirpalas 	Nenaudokite stiklo grandiklio ir nerūdijančiojo plieno spiralės. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 37
Durelių skydelis	<ul style="list-style-type: none"> Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis Iš plastiko: Karštas ploviklio tirpalas 	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, nuimkite viršutinį durelių skydelį. → "Prietaiso durelės", Psl. 37
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none"> Karštas ploviklio tirpalas 	Kad prilipę nešvarumai nesukietėtų, iškart pašalinkite kalkių šalinimo priemonę nuo durelių rankenos.
Durelių sandariklis	<ul style="list-style-type: none"> Karštas ploviklio tirpalas 	Neišimkite ir nešveiskite.
Durelių fiksatorius	<ul style="list-style-type: none"> Karštas ploviklio tirpalas 	Nuvalykite plovimo servetėle. Norėdami išvalyti, išmontuokite apsaugą nuo vaikų. → "Durelių fiksatorius", Psl. 10

Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> Karštas ploviklio tirpalas Acto tirpalas Orkaičių valiklis 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų. Patarimas. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Pirrolizė", Psl. 34 Pastabos <ul style="list-style-type: none"> Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti, todėl gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi įtakos prietaiso veikimui. Plonų kepimo padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos. Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi įtakos prietaiso veikimui. Apnašas pašalinkite citrinų sultimis.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	<ul style="list-style-type: none"> Karštas ploviklio tirpalas 	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> Karštas ploviklio tirpalas 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Patarimas. Norėdami išvalyti rėmą, iškabinkite jį. → "Rėmas", Psl. 36
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	<ul style="list-style-type: none"> Karštas ploviklio tirpalas 	Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu. Kad nenuvalytumėte tepalo, ištraukiamuosius bėgelius valykite jų neištraukę. Neplaukite indaplovėje. Patarimas. Norėdami išvalyti ištraukiamųjų bėgelių sistemą, iškabinkite ją. → "Rėmas", Psl. 36

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas ▪ Orkaičių valiklis 	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.
Įsmeigiamasis termometras	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje.

29.2 Prietaiso valymas

Kad nepažeistumėte prietaiso, valykite jį tik taip, kaip nurodyta, ir tik tinkamomis valymo priemonėmis.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesi kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

- ▶ Prieš naudodami iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų pašalinkite stambiausius nešvarumus.

Reikalavimas. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodymus.

→ "Valymo priemonės", Psl. 32

1. Prietaisą valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
 - "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 32
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

29.3 Valdymo elementų valymas

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Valydami neištraukite valdymo rankenėlės.
- ▶ Nenaudokite drėgnų valymo šluosčių.

1. Perskaitykite valymo priemonės naudojimo instrukciją.
2. Valykite karštu ploviklio tirpalu ir sudrėkinta šluoste.
3. Nusausinkite minkšta šluoste.

29.4 Galimos dėmės

Norėdami išvengti dėmių, nuvalykite kaitlentę drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite šluoste.

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Kalkių ir vandens likučiai	Kaitlentę valykite tik atvėsusią. Naudokite tinkamą stiklo keramikos kaitlenčių valiklį.
Dėmės	Cukrus, ryžių krakmolos arba plastikas	Nuvalykite iš karto. Naudokite stiklo gremžtuką.

29.5 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę valykite po kiekvieno naudojimo.

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti šalta.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemone. Atkreipkite dėmesį į valymo nurodymus, pateiktus ant pakuotės.

Patarimas. Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.

29.6 Kaitlentės rėmo valymas

Jei baigus naudoti ant kaitlentės rėmo yra nešvarumų ar dėmių, nuvalykite juos.

Pastaba. Nenaudokite stiklo grandiklių.

1. Kaitlentės rėmą valykite karštu šarmu ir minkšta šluoste. Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
2. Nusausinkite minkšta šluoste.

30 Pirolizė

Pirolizės valymo funkcija beveik savarankiškai išvalo kamerą.

Kamerą valymo funkcija valykite kas 2–3 mėnesius. Jei reikia, valymo funkciją galima naudoti dažniau. Veikiant valymo funkcijai suvartojama maždaug 2,5–4,8 kilovatvalandės elektros.

30.1 Prietaiso paruošimas valymo funkcijai

Kruopščiai paruoškite prietaisą, nes tik tuomet jis bus išvalomas tinkamai.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsilipti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- ▶ Pradėjus sklisti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galimai įsiplieskusi liepsna. Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.
- ▶ Ant kameros durelių rankenos niekada nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių.

- ▶ Prietaiso priekinė pusė turi būti laisva.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys.

- ▶ Prieš įjungdami valymo funkciją, visada iš kameros pašalinkite didelius nešvarumus.
- ▶ Niekada kartu nevalykite priedų.

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

- ▶ Sandariklio nešveiskite ir neišimkite!
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

1. Išimkite iš kameros priedus ir indus.
2. Iškabinkite ir išimkite iš kameros rėmą.
3. Iš kameros pašalinkite didesnius nešvarumus.
→ "Rėmas", Psl. 36
4. Prietaiso durelių vidinę dalį ir kameros kraštus durelių sandariklio srityje nuvalykite šarmo tirpalu ir minkšta servetėle.
Neišimkite ir nešveiskite durelių sandariklio.
Prilipusius nešvarumus nuo durelių vidinio stiklo nuvalykite orkaičių valikliu.
5. Ištuštinkite kamerą. Kamera turi būti tuščia.

30.2 Valymo funkcijos nustatymas

Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

⚠ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

- ▶ Nelieskite prietaiso durelių.
 - ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
- Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.
- ▶ Neatidarykite prietaiso durelių.
 - ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepatų mėsa, grilio patiekalus ir konditerinius kepinius susidarę likučiai. Tuo metu išsiskiria garai, galintys dirginti gleivinę.


- ▶ Veikiant valymo funkcijai intensyviai vėdinkite virtuvę.

- ▶ Patalpoje nebūkite ilgai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad netoliese nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Pastaba. Veikiant valymo funkcijai orkaitės lemputė nešviečia.



Reikalavimas. Paruoškite prietaisą valymo funkcijai.

→ Psl. 34

1. Pirolizę  nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenėle.
2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite valymo funkciją.

Valymo pakopa	Valymo lygis	Trukmė valandomis
1	Lengvas	apie 1:15
2	Vidutinis	apie 1:30
3	Intensyvus	apie 2:00

Norėdami išvalyti stipriai prilipusius ar senus nešvarumus, nustatykite didesnę valymo pakopą. Trukmės keisti negalima.

- ✓ Praėjus kelioms sekundėms įsijungia valymo funkcija ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Dėl Jūsų saugumo kamerai įkaitus iki tam tikros temperatūros prietaiso durelės užsirakina. Indikatoriuje pasirodo .
 - ✓ Pasibaigus valymo funkcijai pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
3. Išjunkite prietaisą.
Prietaisui pakankamai atvėsus prietaiso durelės atsirakina ir  užgęsta.
 4. Prietaisas parengtas naudoti. → Psl. 35

30.3 Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Drėgna servetėle iš kameros ir prietaiso durelių sritys išvalykite likusius pelenus.
3. Baltas apnašas pašalinkite citrinų sultimis.

Pastaba. Baltų apnašų ant emaliuotų paviršių gali atsirasti dėl didelių nešvarumų. Šie maisto produktų likučiai nekenksmingi. Apnašos netrukdo prietaisui veikti.

4. Įkabinkite rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 36

31 Pagalbinė valymo programa

Pagalbinė valymo programa – greitas būdas išvalyti kamerą tarp maisto ruošimų. Pagalbinė valymo programa, garindama plovimo šarmą, suminkština nešvarumus. Taip tampa lengviau pašalinti nešvarumus.

31.1 Pagalbinės valymo programos nustatymas




⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Reikalavimas. Orkaitė turi būti visiškai atvėsusi.

1. Išimkite iš kameros priedus.

2. Į 0,4 litro vandens įmaišykite vieną lašelį ploviklio ir išpilkite ant kameros dugno.
Nenaudokite distiliuoto vandens.
 3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą **Apatinis kaitinimo elementas** .
 4. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite 80 °C.
 5. Spaudykite , kol ekrane bus pažymėta .
 6. Mygtuku — arba + nustatykite 4 minučių trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
 - ✓ Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
7. Išjunkite prietaisą ir apie 20 minučių palaukite, kol atvės.

31.2 Kameros valymas baigus naudoti


DĖMESIO!

Jei kamera per ilgai lieka drėgna, prasideda korozija.

- Pasibaigus pagalbinei valymo programai išvalykite ir kruopščiai išsausinkite kamerą.

Reikalavimas. Kamera atvėsus.

1. Atidarykite prietaiso dureles ir vandens likučius iššluostykite drėgmę sugeriančia šluoste.
2. Kameros lygius paviršius valykite šluoste arba minkštu šepetėliu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančiojo plieno šveistuku.

3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite actu suvilgyta šluoste. Nuplaukite švariu vandeniu ir kruopščiai nusausinkite minkšta šluoste, taip pat po durelių sandarikliu.
4. Kai kamera gerai išvalyta, atlikite šiuos veiksmus:
 - Kad kamera atvėstų, apie 1 valandą palikite prietaiso dureles praviras maždaug 30°.
 - Kad kamera išdžiūtų greičiau, pravėrę prietaiso dureles apie 5 minutes pakaitinkite nustatę **3D karštas oras**  ir 50 °C.

32 Rėmas

Norėdami kruopščiai išvalyti rėmą ir kamerą, rėmą galite iškabinti.

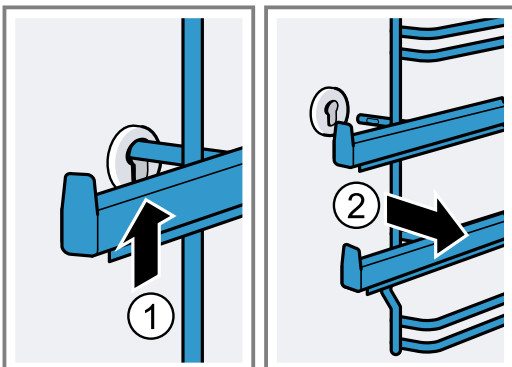
32.1 Rėmo iškabinimas

ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

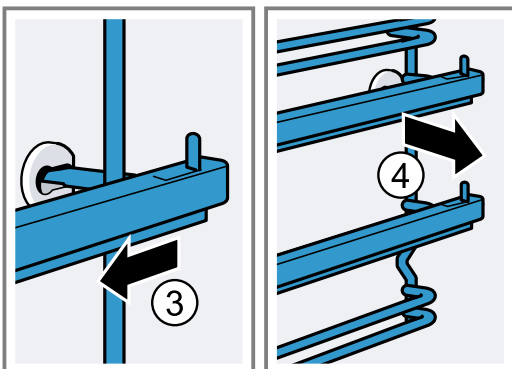
Rėmai gali būti labai karšti.

- Niekada nelieskite karštų rėmų.
- Palaukite, kol prietaisas atvės.
- Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

1. Rėmą priekyje kilstelėkite ir iškabinkite.

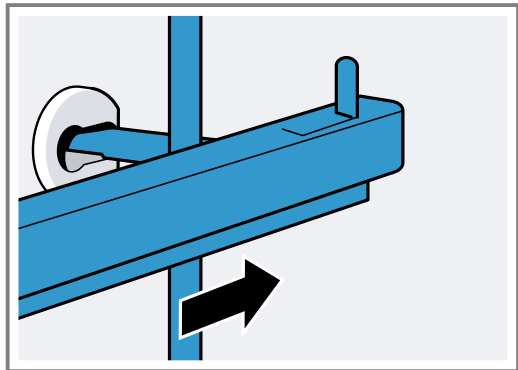


2. Tuomet visą rėmą pastumkite pirmyn ir išimkite.

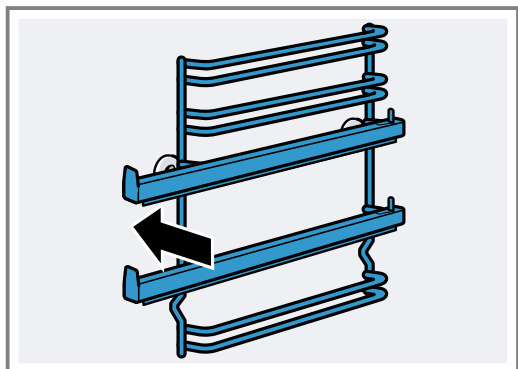


32.2 Rėmo įkabinimas

1. Rėmą pirmiausia įstatykite į galinę įvorę, šiek tiek paspauskite atgal,



2. tada įkabinkite į priekinę įvorę.



Išlygiuokite rėmą dešinėje ir kairėje pusėse. 1 ir 2 įstūmimo lygiai yra apačioje, o 3, 4 ir 5 įstūmimo lygiai – viršuje. Ištraukite ištraukiamuosius bėgelius keldami juos į viršų.

33 Prietaiso durelės

Įprastai pakanka nuvalyti prietaiso durelių išorinę pusę. Prietaiso durelių išorei ir vidui labai užsiteršus galite prietaiso dureles išimti, kad galėtumėte jas išvalyti.

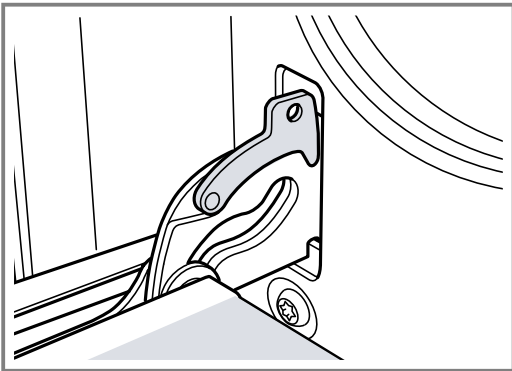
33.1 Durelių lankstai

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

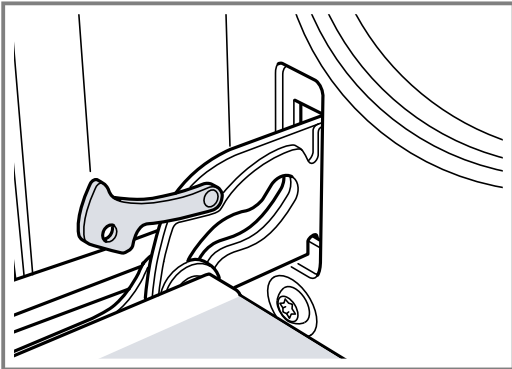
- ▶ Atidarydami prietaiso dureles įsitikinkite, kad fiksavimo svirtis visiškai uždaryta arba visiškai atidaryta.

1. Kiekvienas orkaitės durelių lankstas yra su blokavimo svirtimi. Kai blokavimo svirtys užverstos, orkaitės durelės yra užfiksuotos.



Jų negalima iškabinti.

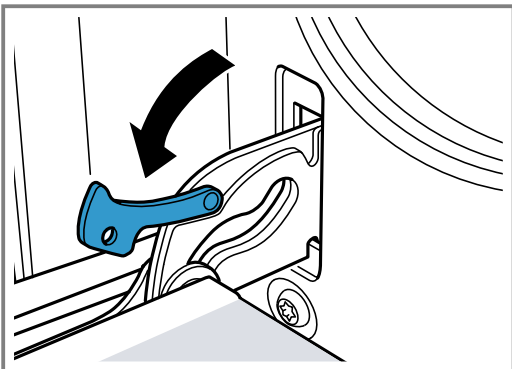
2. Kai blokavimo svirtys atverčiamos norint atkabinti orkaitės dureles, lankstai užfiksuojami.



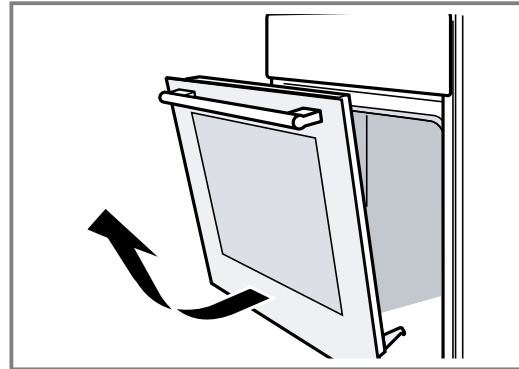
Lankstai negali užsilenkti.

33.2 Prietaiso durelių iškabimas

1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.



3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėse. Dar šiek tiek priverkite ir ištraukite.



33.3 Durelių stiklų išmontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

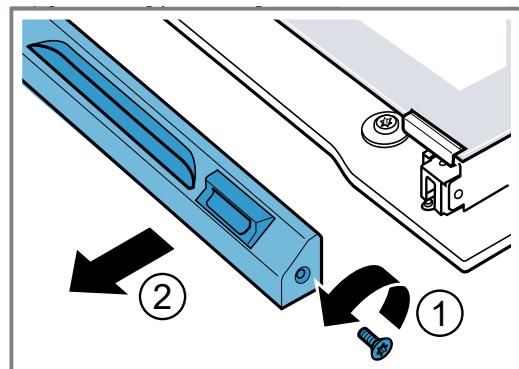
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

- ▶ Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

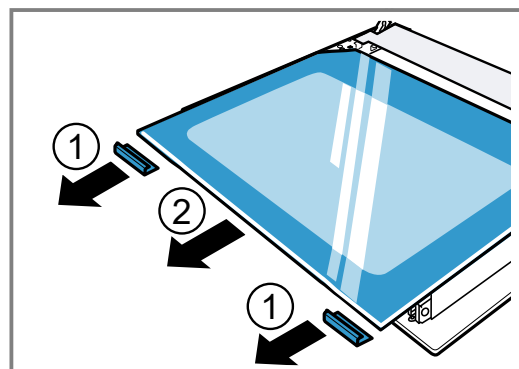
Prietaiso durelių komponentai gali būti aštrūs.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

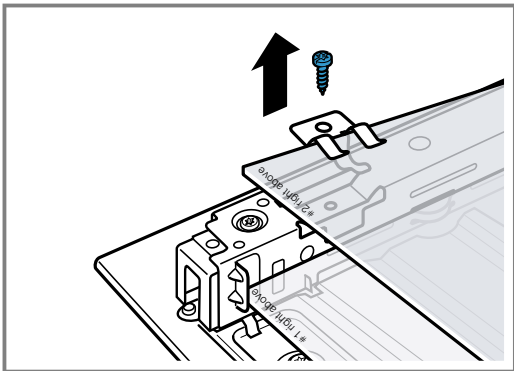
1. Iškabinkite orkaitės dureles.
→ "Prietaiso durelių iškabimas", Psl. 37
2. Rankena žemyn paguldykite ant šluostės.
3. Viršutinėje orkaitės durelių srityje atsukite varžtus dangčio dešinėje ir kairėje pusėse. Ištraukite ir nuimkite dangtį.



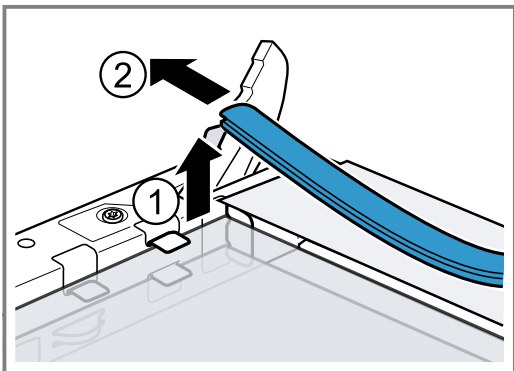
4. Išimkite du mažus tarpiklius. Pakelkite ir ištraukite viršutinį stiklą.



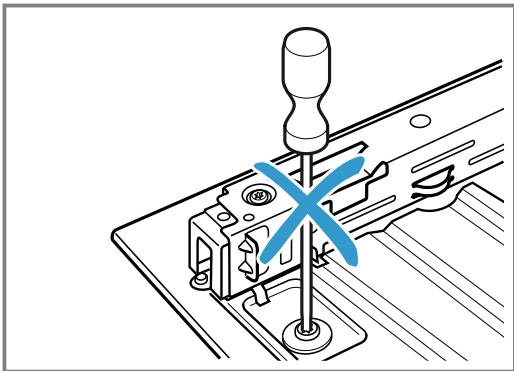
5. Dešinėje ir kairėje prisukite laikinąsias apkabas. Pakelkite stiklą ir nuo jo nuimkite žnyples.



6. Išimkite po stiklu esantį tarpiklį. Jį patraukite ir išimkite per viršų. Išimkite stiklą.



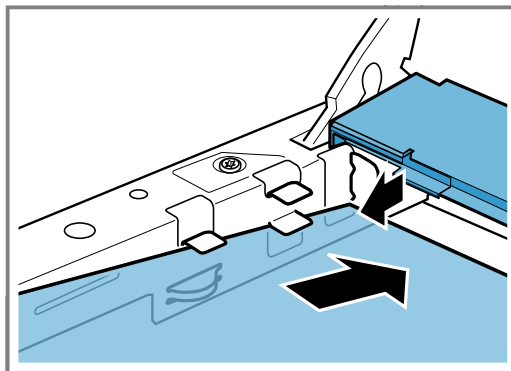
7. Apatinį stiklą traukite į viršų pakreipę įstrižai.
8. Niekada neišsukite varžtų, esančių dešiniajame ir kariajame lakšto dalies kraštuose.



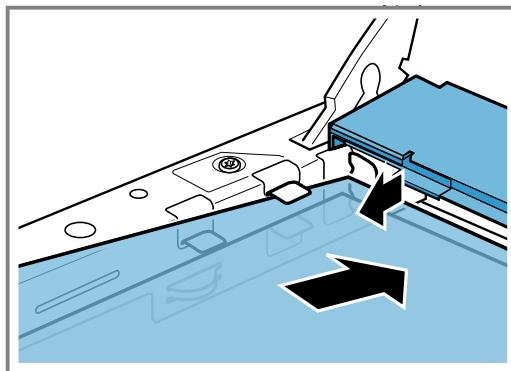
33.4 Durelių stiklų montavimas

Montuodami įsitikinkite, kad abiejų stiklų kairėje apačioje esantis užrašas „right above“ nėra apverstas.

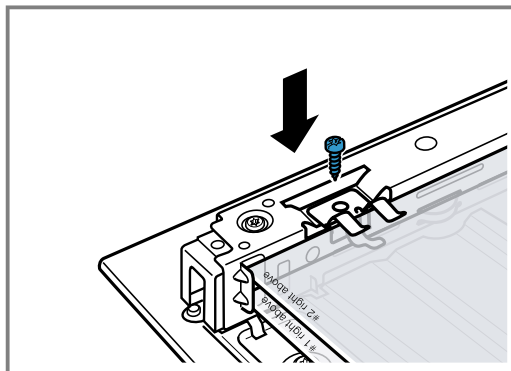
1. Apatinį stiklą, kurio kampas pažymėtas Nr. 1, stumkite skersai žemyn.



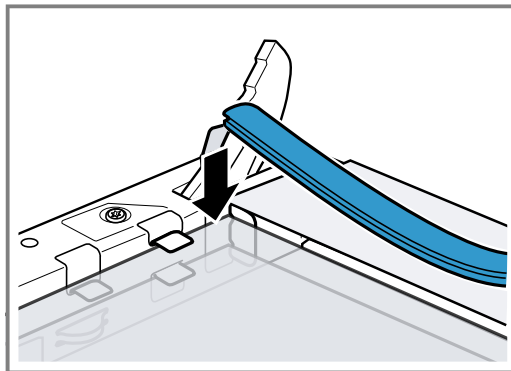
2. Vidurinį stiklą, kurio kampas pažymėtas Nr. 2, stumkite į vidų.



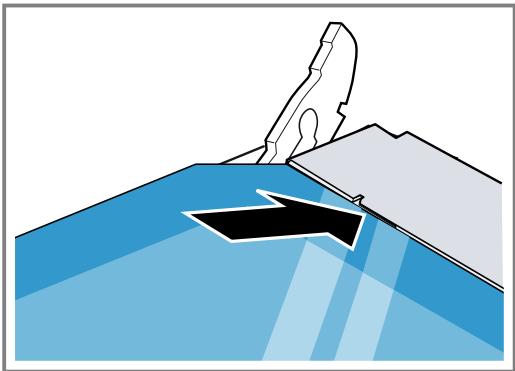
3. Apkabas uždėkite ant stiklo kairėje ir dešinėje pusėse ir išlygiuokite, kad spyruoklės būtų virš varžto angos. Priveržkite apkabas.



4. Po stiklu įdėkite tarpiklį.

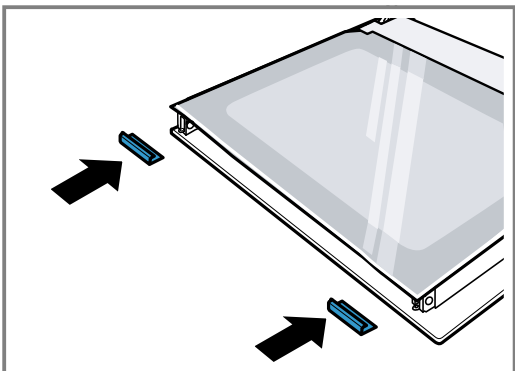


5. Viršutinį stiklą laikydami už abiejų laikiklių, skersai stumkite į vidų.



Įsitikinkite, kad tarpiklis neslysta atgal.

6. Abu mažus tarpiklius vėl uždėkite ant stiklo kairėje ir dešinėje pusėse.



7. Uždėkite ir prisukite dangtį.

8. Įkabinkite orkaitės dureles.

→ "Prietaiso durelių įkabinimas", Psl. 39

Pastaba. Orkaitės dureles naudokite tik tuomet, kai stiklai tvarkingai sumontuoti.

33.5 Prietaiso durelių įkabinimas

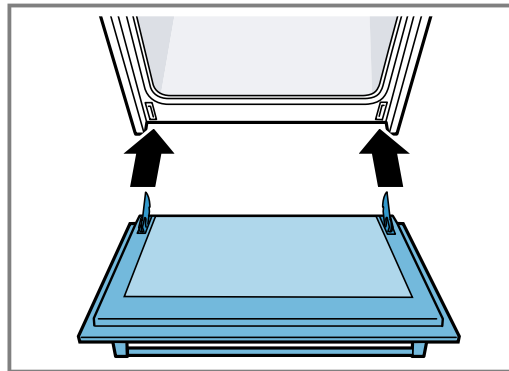
Orkaitės dureles įkabinkite atvirkštine tvarka.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

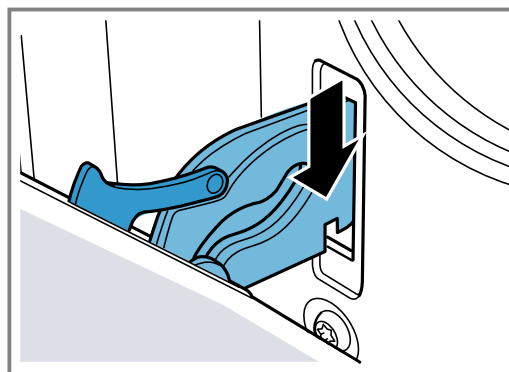
Orkaitės durelės gali netikėtai iškristi arba gali staiga užsilenkti lankstas.

- Šiuo atveju nelaikykite lanksto. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

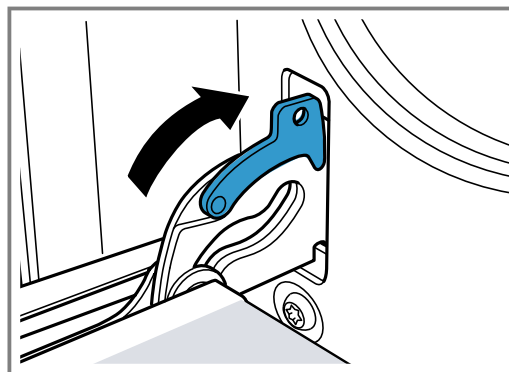
1. Įkabindami orkaitės dureles atkreipkite dėmesį, kad abu lankstai būtų stumiami tiesiai į angą.



2. Lanksto įpjova turi užsifikuoti abiejose pusėse.



3. Vėl uždarykite abi blokavimo svirtis.



4. Uždarykite prietaiso dureles.

33.6 Papildoma durelių apsauga

Yra papildomi apsauginiai įtaisai, skirti apsaugoti nuo prisilietimo prie orkaitės durelių. Jei namuose yra vaikų, pritvirtinkite šiuos apsauginius įtaisus. Šį specialųjį priedą 11023590 galite užsisakyti iš klientų aptarnavimo skyriaus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Ilgai ruošiant orkaitės durelės gali labai įkaisti.

- Veikiant orkaitei stebėkite, kad maži vaikai prie jos nesiartintų.

34 DUK

34.1 Naudojimas

Klausimas	Atsakymas
Kodėl negaliu įjungti kaitlentės ir kodėl šviečia apsaugos nuo vaikų simbolis?	<ul style="list-style-type: none"> Aktyvi apsaugos nuo vaikų funkcija. Daugiau apie šią funkciją žr. skyriuje → <i>"Apsauga nuo vaikų", Psl. 21.</i>
Kodėl mirksi šviečiantys indikatoriai ir kodėl pasigirsta signalas?	<ul style="list-style-type: none"> Nuo skydelio paviršiaus nuvalykite skysčius arba maisto likučius. Nuimkite nuo valdymo skydelio visus daiktus, kurie jį galbūt uždengia. Daugiau apie signalo pasyvumą žr. skyriuje → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 22.</i>

34.2 Garsai

Klausimas	Atsakymas
Kodėl ruošiant maistą girdimi garsai?	<ul style="list-style-type: none"> Naudojant kaitlentę garsai gali skliti dėl maisto ruošimo indo dugno savybių. Tai normalu – sklindantys garsai yra įprasti indukciniai technologijai. Tai ne gedimas.
Galimi garsai	<ul style="list-style-type: none"> Žemas ūžesys, lyg veiktų transformatorius: girdimas, kai ruošiant maistą nustatomas didelis kaitinimo lygis. Šis garsas dingsta arba tampa tylėnis sumažinus kaitinimo lygį. Tylus švilpimas: girdimas, kai maisto ruošimo indas yra tuščias. Šis garsas nutyla į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba įdėjus maisto produktų. Spragsėjimas: girdimas naudojant maisto ruošimo indus iš skirtingų medžiagų sluoksnių arba kartu naudojant skirtingo dydžio maisto ruošimo indus, pagamintus iš skirtingų medžiagų. Garso stiprumas gali priklausyti nuo maisto kiekio ir ruošimo būdo. Aukštas švilpimo tonas: gali būti girdimas, kai vienu metu dvi maisto ruošimo zonos naudojamos nustačius didžiausią kaitinimo lygį. Švilpimo garsas nutyla arba tampa silpnėjęs nustačius mažesnį kaitinimo lygį. Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas: kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, įsijungiantis esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius gali veikti ir išjungus kaitlentę, jei temperatūra vis dar per aukšta. Tolygus garsas, lyg tiksetų laikrodis: toks garsas girdimas tik įjungus tris arba daugiau maisto ruošimo zonų. Garsas dingsta arba tampa tylėnis vieną iš maisto ruošimo zonų išjungus. Tolygus garsas, lyg tiksetų laikrodis: toks garsas girdimas tik įjungus tris ar daugiau maisto ruošimo zonų arba jei naudodami kombinuotąją maisto ruošimo zoną papildomai įjungiate dar vieną maisto ruošimo zoną. Garsas dingsta arba tampa tylėnis vieną iš maisto ruošimo zonų išjungus.

34.3 Maisto ruošimo indai

Klausimas	Atsakymas
Kokį maisto ruošimo indą galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?	<ul style="list-style-type: none"> Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indus, kurie tinka indukciniai, rasite skyriuje → <i>"Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės", Psl. 9.</i>

Klausimas	Atsakymas
Kodėl nekaista maisto ruošimo zona ir mirksi kaitinimo lygis?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, yra įjungta. ▪ Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima naudoti ant įjungtos maisto ruošimo zonos, arba nepritaikytas indukciniai funkcijai. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukciniai funkcijai ir yra uždėtas ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Daugiau žr. skyriuje → "Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės", Psl. 9 → "CombiZone", Psl. 19.
Kodėl maisto ruošimo indas kaista labai lėtai arba kodėl jis įkaista nepakankamai, nors nustatyta didelė galios pakopa?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima naudoti ant įjungtos maisto ruošimo zonos, arba nepritaikytas indukciniai funkcijai. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukciniai funkcijai ir yra uždėtas ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Daugiau žr. skyriuje → "Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės", Psl. 9 → "CombiZone", Psl. 19.

34.4 Valymas

Klausimas	Atsakymas
Kaip valyti kaitlentę?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geriausią rezultatą pasieksite naudodami specialią stiklo keramikos valymo priemonę. Nenaudokite valymo priemonių, indaplovėjų valiklių ar koncentratų arba šveičiamųjų šluosčių. Daugiau žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 32.

35 Sutrikimų šalinimas

Nedidelės prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite nereikalingų išlaidų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.

- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti.

- ▶ Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

35.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	<p>Tinklo laido jungiklis nėra įkištas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	<p>Sugedo saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	<p>Nutrūko elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas nekaista, ekrane mirksi dvitaškis ir pasirodo d .	Aktyvintas demonstracinis režimas. <ol style="list-style-type: none"> 1. Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklių dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite. 2. Pasyvinkite demonstracinį režimą per 5 minutes pakeisdami paskutinę pagrindinę nuostatą (priklauso nuo prietaiso tipo c 13 arba c 14) į vertę d. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, o ekrane šviečia ∞ .	Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apsaugą nuo vaikų pasyvinkite paspausdami ∞. → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 30
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, o ekrane šviečia Ⓜ .	Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges Ⓜ. → "Pirolizė", Psl. 34
Ekrane mirksi paros laikas.	Nutrūko elektros tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Iš naujo nustatykite paros laiką. → "Paros laiko nustatymas", Psl. 26
Kai prietaisas išjungtas, paros laikas ekrane nerodomas.	Pakeista pagrindinė nuostata. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pakeiskite paros laiko pagrindinę nuostatą. → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 22
Ekrane šviečia ∞ ir nepavyksta nustatyti prietaiso.	Aktyvinta apsaugos nuo vaikų funkcija. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku ∞.
Ekrane mirksi h , o prietaisas neįsijungia.	Kamera per karšta pasirinktam režimui. <ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. 2. Paleiskite režimą iš naujo.
Ekrane rodoma F B .	Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė. Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų automatiškai išjungia kaitinimą. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Išjunkite prietaisą. Jei reikia, nustatykite iš naujo. <p>Patarimas. Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų tuomet, kai to nepageidaujate, pvz., nustačius labai ilgą ruošimo laiką. → "Laiko funkcijos", Psl. 25</p>
Ekrane rodomas pranešimas su E , pvz., E05-32 .	Sutriko elektroninės sistemos veikimas <ol style="list-style-type: none"> 1. Paspauskite ☹. – Jei reikia, iš naujo nustatykite paros laiką. ✓ Jei triktis buvo atsitiktinė, klaidos pranešimas užgęsta. 2. Jei klaidos pranešimas pasirodo dar kartą, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba. Nurodykite tikslų klaidos pranešimą ir visą savo prietaiso E numerį. → "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 44

35.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	Nutrūko elektros srovės tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. <p>Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą. <p>Sutriko elektroninės sistemos veikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Maisto ruošimo zonų indikatoriuose mirksi rodmuo „-“.	Elektroninėje sistemoje įvyko triktis. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Norėdami patvirtinti triktį, trumpam uždenkite valdymo skydelį ranka.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
<i>F2, F4</i>	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
<i>F2, F4, E 7015</i>	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
<i>F5</i> + galios lygis ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesa. Galite maistą ruošti toliau.
<i>F5</i> ir garso signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą.
<i>F1/F6</i>	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. ▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.
<i>F8</i>	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ▶ Aktyvinta automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Norėdami išjungti indikatorius, palieskite bet kurį simbolį; tuomet galite vėl nustatyti maisto ruošimo zoną.
<i>E 9000/E9010</i>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ▶ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.

35.3 Įspėjamieji nurodymai

Pastabos

- Jei indikatoriuose pasirodo *E*, turite paspausti ir palaikyti atitinkamos maisto ruošimo zonos jutiklį, kol bus parodytas trikties kodas.
- Jei trikties kodo lentelėje nerandate, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, 30 sekundžių palaukite ir vėl prijunkite. Jei rodmuo rodomas vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų trikties kodą.
- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

35.4 Normalūs prietaiso garsai

Indukcinis prietaisas kartais gali skleisti garsus, pavyzdžiui, zirzti, šnypšti, tarškėti, skleisti panašų į ventilatoriaus ūžesį, ritmiškus garsus arba vibruoti.

35.5 Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

Pastaba. Karščiui atsparių 230 V, 25 vatų halogeninių lempučių įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje. Naudokite tik šias lemputes. Naujas halogenines lemputes imkite tik švaria sausa servetėle. Tuomet lemputės tarnavimo laikas bus ilgesnis.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

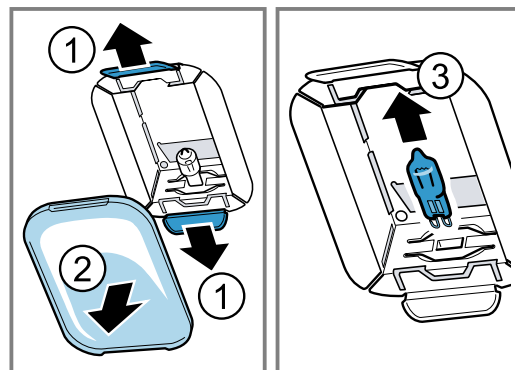
⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekiama įtampa.

- ▶ Siekdami išvengti elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
- ▶ Be to, iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.

Reikalavimai

- Prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.
 - Kamera atvėsusi.
 - Turite naują halogeninę lemputę, kuria galite pakeisti senąją.
1. Kad nepažeistumėte kameros, paklokite indų šluostę.
 2. Nuimkite stiklinį dangtelį. Tam nykščiu į šoną pastumkite metalines plokšteles (A pav.).
 3. Ištraukite halogeninę lemputę jos nesukdami.



4. Įstatykite naują halogeninę lemputę ir stipriai įspauskite į lizdą. Atkreipkite dėmesį į kaiščių padėtį.
5. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, stikliniame dangtelyje gali būti sandarinimo žiedas. Įdėkite sandarinimo žiedą.

6. Prisukite stiklinį dangtelį. Vienoje pusėje įstatykite, o kitoje pusėje stipriai spustelėkite.
- ✓ Stiklas užsifiksuoja.

7. Išimkite iš kameros indu šluostę.
8. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.

36 Transportavimas ir atliekų tvarkymas

Čia sužinosite, kaip prietaisą paruošti transportuoti. Be to, sužinosite, kaip elgtis su nebereikalingais senais prietaisais.

36.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

- ▶ Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.
Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

36.2 Prietaiso transportavimas

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

1. Visas judančias dalis pritvirtinkite prietaise arba ant jo lipniaja juosta, kurią paskui galėtumėte pašalinti be pėdsakų.
2. Siekdami apsaugoti prietaisą nuo pažeidimų, visas priedų dalis, pavyzdžiui, kepimo padėklus, su plonu kartonu ant briaunų įstumkite į atitinkamus skyrius.
3. Kad būtų išvengta smūgių į vidinį durelių stiklą, tarp priekinės ir galinės dalių įdėkite kartono ar panašios medžiagos.
4. Pritvirtinkite dureles, o viršutinį dangtį, jei jis yra, lipniaja juosta pritvirtinkite prie prietaiso šonų.

Jei nebeturite originalios pakuotės

1. Kad pakankamai apsaugotumėte prietaisą nuo pažeidimų transportuojant, supakuokite jį į saugią pakuotę.
2. Prietaisą transportuokite statmenoje padėtyje.
3. Nelaikykite prietaiso už durelių rankenos arba galinės pusės jungčių, nes galite jas pažeisti.
4. Ant prietaiso nedėkite jokių sunkių daiktų.

37 Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei turite klausimų, kaip naudoti prietaisą, Jums nepavyksta savarankiškai pašalinti prietaiso sutrikimo arba reikia atlikti prietaiso remonto darbus, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Pastaba. Kol taikoma gamintojo garantija, klientų aptarnavimo tarnybos paslaugos yra nemokamos.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje. Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai.

37.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.

Gaminio numeris (E Nr.) nurodytas ir ant stiklo keramikos paviršiaus. Be to, klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI) ir pagaminimo numeris (FD) gali būti rodomi pagrindinėse nuostatose. → Psl. 22

Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

38 Viskas pavyks

Čia nurodomos skirtingiems patiekalams tinkamos nuostatos, geriausi priedai ir indai. Rekomendacijos yra optimaliai pritaikytos Jūsų prietaisui.

38.1 Atlikite šiuos veiksmus

Pastaba.

Jei prietaisą naudojate pirmą kartą, atkreipkite dėmesį į šią svarbią informaciją:

- → "Sauga", Psl. 3
- → "Energijos taupymas", Psl. 8
- → "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 7

1. Iš patiekalų apžvalgos pasirinkite tinkamus patiekalus.

Pastabos

- Jūsų prietaise yra užprogramuota tam tikrų patiekalų nuostatų. Jei norite vadovautis prietaiso rekomendacijomis, naudokite automatines programas.
 - Jei nerandate patiekalo, kurį norite ruošti, ar naudojimo būdo, kurį pageidaujate taikyti, rinkitės panašų patiekalą.
2. Iš kameros išimkite priedus.
 3. Pasirinkite tinkamą indą ir priedą. Naudokite rekomenduojamose nuostatose nurodytą indą ir priedą.
 4. Prietaisą įkaitinkite tik tuomet, jei tai nurodyta recepte arba rekomenduojamose nuostatose.
 5. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
 6. **⚠ ISPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!** Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.
 - ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
 Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prietaisą.

38.2 Kondensato susidarymas

Čia sužinosite, kaip susidaro kondensatas, kaip išvengti žalos ir sumažinti susidarančio kondensato kiekį. Ruošiant maisto produktus kameroje, joje gali susikaupti daug vandens garų. Kadangi Jūsų prietaisas tausoja energiją, į išorę išleidžiama labai mažai šilumos. Dėl didelių temperatūros skirtumų tarp prietaiso vidaus ir išorinių dalių ant prietaiso durelių, valdymo skydelio ar greta esančių baldų priekinių paviršių gali susikaupti kondensato. Kondensato susidarymas – įprastas fizikinis reiškinys.

Norėdami išvengti prietaiso pažeidimų, nuvalykite kondensatą.

Prietaisą pakaitinus kondensato sumažės.

38.3 Pravartu žinoti

Ruošdami maistą atkreipkite dėmesį į toliau pateiktą informaciją.

- Temperatūra ir trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. Todėl nurodomi nuostatų diapazonai. Pirmą kartą rinkitės mažesnes vertes, o kitą kartą, jei reikės, nustatykite didesnes. Nustačius aukštesnę temperatūrą ruošimo trukmė nesutrumpės. Iškeps tik patiekalo paviršius, o vidus liks žalias.
- Nustatomosios vertės galioja maistą dedant į neįkaitintą kamerą. Galite sutaupyti iki 20 % energijos. Dažniausiai įkaitinti nereikia. Jei vis dėlto norite įkaitinti, nurodyta kepimo trukmė keliomis minutėmis sutrumpės. Ruošiant tam tikrą maistą prietaisą įkaitinti būtina. Priedus į kamerą dėkite tik pasibaigus įkaitinimo trukmei.
- Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus. Tuomet ruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite iki 20 % elektros energijos.
- Švelnus karšto oro srautas yra pažangus kaitinimo būdas, skirtas mėsai, žuviai ir kepiniams švelniai ruošti. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Todėl ruošiamas maistas lieka sultingesnis ir mažiau parunda. Galimybė sutaupyti elektros energijos priklauso nuo ruošimo būdo ir maisto produktų. Jei veikiant įkaitinimo funkcijai ar tuo metu, kai ruošiamas maistas, anksčiau laiko atidarysite prietaiso dureles, elektros energijos nesutaupysite. Švelnus karšto oro srautas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.
- Naudokite tik originalius priedus. Originalūs priedai yra optimaliai pritaikyti kamerai ir kaitinimo būdams. Turėkite omenyje, kad priedus į kamerą visada reikia įstumti tinkamai.

Kepimo popierius

Naudokite tik pasirinktai temperatūrai tinkamą kepimo popierių. Kepimo popierių tinkamai apkarpykite.

⚠ ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti.

- ▶ Įkaitindami ir ruošdami maistą niekada nedėkite kepimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų.
- ▶ Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepimo forma.

38.4 Kepimo nuorodos

Kai ketinate kepti, visada įstumkite į nurodytą lygį.

Kepimas viename lygyje	Lygis
Kylantys tešlos gaminiai / kepiniai arba forma ant grotelių	2
Plokšti tešlos gaminiai / kepiniai arba kepimo padėklas	2–3

Kepimas keliuose lygiuose	Lygis
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1
Formos ant grotelių:	Lygis
pirmos grotelės	3
antros grotelės	1
Kepimas trijuose lygiuose	Lygis
Kepimo padėklai	5
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklai	1

Pastabos



- Kepdami keliuose lygiuose nustatykite karšto oro srautą. Maistas vienu metu įstumtuose padėkluose nebūtinai turi būti paruoštas tuo pačiu metu. Tokiais atvejais paruoštą maistą galite išimti, o likusį toliau ruošti kepimo padėkle. Jei reikia, galite pakeisti kepimo padėklų padėtį ir kryptį.
- Formas į kamerą dėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos. Patiekalus ruošiant vienu metu galima sutaupyti elektros energijos.
- Kad rezultatas būtų optimalus, rekomenduojama naudoti tamsias metalines kepimo formas.

38.5 Pyragai ir sausainiai

Pyragams ir sausainiams rekomenduojamos nuostatos. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl lentelėse nurodyti diapazonai. Pirmiausia nustatykite mažiausią trukmę. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę trukmę. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiau parus.

Rekomenduojamos nuostatos

Pyragas kepimo formoje














Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	Vainiko arba kekso kepimo forma	2		160–180	50–60
Plaktos tešlos pyragas, paprastas, 2 lygiai	Vainiko arba kekso kepimo forma	3+1		140–160	60–80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Vainiko arba kekso kepimo forma	2		150–170	60–80
Torto pagrindas iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	3		160–180	30–40
Vaisinis arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–180	70–90
Austriškas obuolių pyragas	Atviro pyrago forma	1		200–240	25–50
Sluoksniuotas tortas	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		160–180	25–35
Plaktos tešlos pyragas	Kekso forma	2		150–170	60–80
Biskvitinis tortas, iš 3 kiaušinių	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–170	30–40
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		160–170	35–45

Kepimo patarimai






Kad iškeptumėte tinkamai, parengėme patarimų.

Tema	Patarimas
Pyragas turi iškilti tolygiai.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. ■ Iškepę pyragą atsargiai apibrėžkite peiliu ir atlaisvinkite jį kepimo formoje.
Jei kepatė mažus kepinus, saugokite, kad jie nepriliptų vienas prie kito.	Nuo vieno kepinio iki kito palikite mažiausiai 2 cm atstumą. Tada pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Įsitikinkite, kad pyragas iškepė.	Aukščiausioje pyrago vietoje įsmeikite medinį pagaliuką. Jei tešla nelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.
Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės pagal kepimo lentelėse nurodytą panašų kepinį.
Naudokite silikonines, stiklines, plastikines arba keramines kepimo formas.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Forma turi būti atspari iki 250 °C karščiui. ■ Šiose formose pyragai mažiau parunda.

Padėkle kepamas pyragas











Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Sluoksniuotas plaktos tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	3		160–180	20–45
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–160	30–55
Trapios tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Universali kepimo skarda	2		170–190	25–35
Trapios tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		160–170	35–45
Trapios tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universali kepimo skarda	2		160–180	60–90
Mielinis pyragas su sausu įdaru	Universali kepimo skarda	3		170–180	25–35
Mielinis pyragas su sausu įdaru, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		150–170	20–30
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	3		160–180	30–50
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		150–170	40–65
Mielinė pynutė, mielinis žiedas	Universali kepimo skarda	2		160–170	35–40
Biskvitinis vyniotinis	Universali kepimo skarda	2		170–190 ¹	15–20
Austriškas obuolių pyragas, saldus	Universali kepimo skarda	2		190–210	55–65
Austriškas obuolių pyragas, šaldytas	Universali kepimo skarda	3		180–200	35–45

¹ Įkaitinti prietaisą.**Mieliniai kepiniai**

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Apskritos akytosios bandelės	Apskritų akytųjų bandelių skarda ant gro-telių	2		170–190	20–40
Apskritos akytosios bandelės, 2 lygiai	Apskritų akytųjų bandelių skarda ant gro-telių	3+1		160–170	30–40
Maži kepiniai	Universali kepimo skarda	3		150–170	25–35
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		150–170	25–40
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Universali kepimo skarda	3		180–200	20–30

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		180–200	25–35
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1		170–190	30–45
Plikytos tešlos kepiniai, pvz., plikyti pyragaičiai su kremu „Profiterole“, plikyti pyragaičiai	Universali kepimo skarda	3		190–210	35–50
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygiai, pvz., plikyti pyragaičiai su kremu „Profiterole“, plikyti pyragaičiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		190–210	35–45

Sausainiai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Forminiai sausainiai	Universali kepimo skarda	3		140–150 ¹	30–40
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–150 ¹	30–45
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1		130–140 ¹	40–55
Sausainiai	Universali kepimo skarda	3		140–160	20–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		130–150	25–35
Sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1		130–150	30–40
Baltymų kremas	Universali kepimo skarda	3		80–100	100–150
Baltymų kremas, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		90–100	100–150
Kokosiniai sausainėliai	Universali kepimo skarda	2		100–120	30–40
Kokosiniai sausainėliai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		100–120	35–45

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Kokosiniai sausainėliai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1		100–120	40–50
Forminiai sausainiai	Universali kepimo skarda	3		180–200	25–35

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

Patarimai, kaip kepti kitą kartą

Jei iškepti nepavyksta, toliau rasite kelis patarimus.

Tema	Patarimas
Pyragas sukrito.	<ul style="list-style-type: none"> Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas. Naudokite mažiau vandens. Arba: <ul style="list-style-type: none"> Sumažinkite kepimo temperatūrą 10 °C ir padidinkite kepimo trukmę.
Pyragas per sausas.	Padidinkite kepimo temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo trukmę.
Visas pyragas per šviesus.	<ul style="list-style-type: none"> Patikrinkite ištūmimo lygį ir priedus. Padidinkite kepimo temperatūrą 10 °C. Arba: <ul style="list-style-type: none"> Padidinkite kepimo trukmę.
Pyrago viršus per šviesus, o apačia per tamsi.	Ištumkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Pyrago viršus per tamsus, o apačia per šviesi.	<ul style="list-style-type: none"> Ištumkite pyragą vienu lygiu žemiau. Sumažinkite kepimo temperatūrą ir padidinkite kepimo trukmę.
Kepinys parunda netolygiai.	<ul style="list-style-type: none"> Sumažinkite kepimo temperatūrą. Tinkamai apkarpykite kepimo popierių. Padėkite kepimo formą per vidurį. Mažus kepinius formuokite vienodo dydžio ir storio.

Tema

Pyrago išorė atrodo iškepusi, o vidus dar žalias.

Patarimas

- Sumažinkite kepimo temperatūrą ir padidinkite kepimo trukmę.
- Pilkite mažiau vandens.

Pyragas su sultingais priedais:

- Apkepkite pagrindą.
- Apkeptą pagrindą pabarstykite migdolais arba maltais džiovėšiais.
- Ant pagrindo dėkite viršutinį sluoksnį.

Pyragas neatlimpa nuo formos.

- Iškepę pyragą palaukite 5–10 minučių, kol atvės.
- Pyrago kraštą atsargiai atlaisvinkite peiliu.
- Apverskite pyragą dar kartą ir kepimo formą kelis kartus uždenkite drėgnu šaltu rankšluosčiu.
- Kitą kartą kepdami patepkite kepimo formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovėšiais.

38.6 Duona ir bandelės

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

DĖMESIO!

Karštoje kameroje dėl vandens atsiranda vandens garų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.
- ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite indo su vandeniu.

Rekomenduojamos nuostatos

Duona ir bandelės

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Duona, 750 g, stačiakampėje formoje ir padinė	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		180–200	50–60
Duona, 1000 g, stačiakampėje formoje ir padinė	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		200–220	35–50
Duona, 1.500 g, stačiakampėje formoje ir padinė	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		180–200	60–70
Neraugintos duonos papločiai	Universali kepimo skarda	3		240–250	25–30
Neraugintos duonos papločiai, šaldyti ¹	Universali kepimo skarda	2		200–220 ²	10–25
Bandelės, saldžios, šviežios	Universali kepimo skarda	3		170–180 ²	20–30
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		160–180 ²	15–25
Bandelės, šviežios	Universali kepimo skarda	3		200–220	20–30
Skrebučiai su priedais, 4 vnt.	Grotelės	3		200–220	15–20
Skrebučiai su priedais, 12 vnt.	Grotelės	3		220–240	15–25

¹ Ruošti reikia ant prietaisui skirto kepimo padėklo.
² Įkaitinti prietaisą.

38.7 Pica, kišas ir pikantiškas pyragas










Čia rasite informacijos apie picą, kišą ir pikantišką pyragą.

Rekomenduojamos nuostatos

Pica, kišas ir pikantiškas pyragas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Pica, šviežia	Universali kepimo skarda	3		170–190	20–30
Pica, šviežia, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		160–180	35–45
Pica, šviežia, plonapadė	Universali kepimo skarda	2		250–270 ¹	20–30
Pica, atvėsinta	Universali kepimo skarda	1		180–200 ¹	10–15
Pica, šaldyta, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	2		190–210	15–20

¹ Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Pica, šaldyta, plonapadė, 2 vnt.	Universali kepimo skarda + Grotelės	3+1		190–210	20–25
Pica, šaldyta, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		180–200	20–25
Pica, šaldyta, storapadė, 2 vnt.	Universali kepimo skarda + Grotelės	3+1		170–190	20–30
Mažos picos, šaldytos	Universali kepimo skarda	3		190–210	10–20
Pikantiškas pyragas formoje	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		170–190	40–50
Pyragas su įdaru, plokščias pyragas	Atviro pyrago forma	2		190–210	35–45
Pyragas su įdaru	Apkepo forma	2		170–190	55–65
Įdaryti pyragėliai (empanados)	Universali kepimo skarda	3		180–190	35–45
Burekas	Universali kepimo skarda	3		190–210	25–35

¹ Įkaitinti prietaisą.

38.8 Saldieji ir bulvių apkepai

Apkepo paruošimo būseną priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio.

Saldiesiems ir bulvių apkepams naudokite platų plokščią indą. Siaurame aukštame inde patiekalai keps ilgiau ir gali sudegti jų viršus.

Galite kepti formose arba universalioje kepimo skardoje.

- Formos ant grotelių: 2 lygis

- Universali kepimo skarda: 2 lygis

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




ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Karštą stiklinį dangtį padėjus ant drėgno arba šalto pagrindo, stiklas gali įskilti.

- Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo.

Rekomenduojamos nuostatos

Saldieji ir bulvių apkepai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Apkepas, pikantiškas, šviežias, su troškintais priedais	Apkepo forma	2		200–220	30–60
Saldusis apkepas	Apkepo forma	2		180–200	50–60
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		150–170	60–80
Bulvių apkepas iš žalių bulvių, 4 cm aukščio, 2 lygiai	Apkepo forma	3+1		150–160	70–80

38.9 Paukštiena, mėsa ir žuvis

Lentelėje pateikti paukštienos, mėsos ir žuvies ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris.

Jei ruošiate patiekalus, kurie yra didesni ar sunkesni už nurodytus rekomenduojamose nuostatose, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepatė kelis gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę įveskite sunkiausio gabalėlio svorį. Gabalėliai turi būti maždaug vienodo dydžio.

Mėsos kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

Ant grotelių labiausiai tinka kepti didelį paukštį arba kelis gabalėlius

- Atsižvelgdami į kepamo patiekalo dydį ir rūšį, į universalią kepimo skardą įpilkite iki 1/2 litro vandens. Iš surinktų kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir mažiau užsiterš kamera.
- Įjungus grilio režimą prietaiso durelės turi būti uždarytos. Niekada nekepkite griliu atidarę prietaiso dureles.

- Griliu kepamus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai vienu lygiu žemiau įstumkite universalią kepiamo skardą nusklembtąja dalimi į prietaiso durelių pusę. Į ją sulašės riebalai.

Kepimas inde

Jei patiekalą ruošiate inde, bus patogiau išimti jį iš kameros ir patiekti tiesiog inde. Ruošiant inde su dangčiu, kamera liks švaresnė.

Bendroji informacija apie kepimą inde

- Naudokite karščiui atsparų orkaitei tinkamą indą.
- Padėkite indą ant grotelių.
- Iš pradžių patikrinkite, ar indas telpa į kamerą.
- Geriausiai tinka indai iš stiklo.
- Blizgūs keptuvai iš nerūdijančiojo plieno ar aliuminio tinka tik iš dalies. Jie kaip veidrodys atspindi šilumą. Maistas ruošiamas lėčiau ir mažiau apskrunda. Atitinkamai padidinkite temperatūrą ir ruošimo trukmę.
- Vadovaukitės gamintojo pateiktomis nuorodomis dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

- Naudokite aukštą kepimo formą.
- Padėkite indą ant grotelių.
- Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalią kepiamo skardą.

Indas su dangčiu

- Naudokite tinkamą indą su gerai užsidarančiu dangčiu.
- Padėkite indą ant grotelių.
- Traški gali būti net ir keptuve su dangčiu paruošta mėsa, paukštiena ir žuvis. Tam naudokite keptuvą su stikliniu dangčiu. Pasirinkite aukštesnę temperatūrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Karštą stiklinį dangtį padėjus ant drėgno arba šalto pagrindo, stiklas gali įskilti.

- ▶ Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali prasiškerbti labai karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Pakelkite dangtį taip, kad karštų garų srautas nebūtų nukreiptas į kūną.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai būtų saugiu atstumu.

Kepimo paprastai ir griliu nuorodos

Nustatomosios vertės galioja paruoštą neįdarytą šaldytuvo temperatūros paukštieną, mėsą ar žuvį dedant į neįkaitintą kamerą.

- Kuo didesnio svorio paukštiena, mėsa ar žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir didesnė ruošimo trukmė.
- Paukštieną, mėsą ir žuvį apverskite prabėgus maždaug 1/2–2/3 nurodyto laiko.
- Įpilkite į indą su paukštiena šiek tiek skysčio. Skysčio į indą pilkite tiek, kad dugnas būtų padengtas maždaug 1–2 cm.
- Apversdami paukštieną turėkite omenyje, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės arba odos pusė.
- Griliu kepamus gabalėlius vartykite specialiomis grilio žnyplėmis. Jei į mėsą įbesite šakutę, ji neteks sulčių ir išsausės.

- Didkepsnius druska pabarstykite tik po to, kai jie iškeps. Druska iš mėsos ištraukia vandenį.

Patarimai, kaip ruošti paukštieną, mėsą ir žuvį

Ruošdami paukštieną, mėsą ir žuvį, atkreipkite dėmesį į pateiktas nuorodas.

Paukštiena

- Kepdami antį arba žąsį, odą po sparnais subadykite. Tuomet ištekės riebalai.
- Įpjaustykite anties krūtinėlės odą. Anties krūtinėlės apversti nereikia.
- Paukštiena bus traški ir apskrudusi, jei baigiantis kepimo trukmei ją patepsite sviestu, sūdytu vandeniu arba apelsinų sultimis.

Mėsa

- Jei norite, liesą mėsą patepkite riebalais arba ant jos išdėliokite lašinių griežinėlių.
- Kepdami liesą mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Ruošiant stikliniame inde, skysčio nuo dugno turėtų būti maždaug 1/2 cm.
- Odą supjaustykite kryžmai. Jei norėsite apversti kepsnį, atminkite, kad pirmiausia oda turi būti apačioje.
- Kai kepsnys iškepa, jį reikėtų palikti išjungtoje ir uždarytoje kameroje dar 10 minučių. Tuomet geriau pasiskirstys mėsos sultys. Jei norite, kepsnį galite suvynioti į aliuminio foliją. Laikymo trukmė į nurodytą rekomenduojamą ruošimo trukmę neįtraukta.
- Kepti ir troškinti inde daug patogiau. Inde esantį kepsnį paprasčiau išimti iš kameros, be to, inde galima iš karto paruošti padažą.
- Skysčio kiekis priklauso nuo mėsos rūšies, indo medžiagos ir nuo to, ar naudojamas dangtis. Jei mėsą ruošiate emaliuotame arba tamsaus metalo keptuve, reikės šiek tiek daugiau skysčio nei ruošiant stikliniame inde.
- Kepant iš kepimo indo skystis išgaruoja. Prireikus atsargiai įpilkite karšto skysčio.
- Atstumas nuo mėsos iki dangčio turi būti mažiausiai 3 cm. Mėsa gali pakilti.
- Prieš troškindami mėsą šiek tiek apkepkite. Kad būtų galima gaminti padažą, įpilkite vandens, vyno, acto ar kito skysčio. Skysčio nuo indo dugno turi būti maždaug 1–2 cm.

Žuvis

- Visos žuvies apversti nereikia.
- Į kamerą visą žuvį dėkite 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 pelekas.
- Jei ruošite su garais, į indą įpilkite du arba tris valgomuosius šaukštus skysčio ir truputį citrinų sulčių arba acto.

Kepimo ir troškinimo patarimai

Vadovaudamiesi šiais patarimais, maistą iškepsite ir ištroškinsite puikiai.

Tema	Patarimas
Liesai mėšai neleiskite išdžiūti.	<ul style="list-style-type: none"> Liesą mėšą patepkite riebalais arba ant jos pridėliokite lašinių griežinėlių.
Jei norite kepti kepsnį su oda, ruoškite, kaip aprašyta toliau.	<ul style="list-style-type: none"> Kryžmai įpjaukite odą. Pirmiausia kepkite kepsnio pusę su oda.

Tema	Patarimas
Kamera turi likti kuo švaresnė.	<ul style="list-style-type: none"> Kepkite keptuve su dangčiu, nustatę aukštą temperatūrą. Arba: Naudokite grilio padėklą. Jei reikia, grilio padėklą galite įsigyti kaip specialųjį priedą.
Mėsa turi likti karšta ir sulcinga, pvz., ruošiant jautienos pjausnį.	<ul style="list-style-type: none"> Kai kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje uždarytoje kameroje dar 10 minučių. Tuomet geriau pasiskirstys mėsos sultys. Laikymo trukmė į nurodytą rekomenduojamą ruošimo trukmę neįtraukta. Paruoštą maistą suvyniokite į aliuminio foliją.

Rekomenduojamos nuostatos

Paukštiena

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Viščiukas, 1,3 kg, neįdarytas	Indas be dangčio	2		200–220	60–70
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Indas be dangčio	3		220–230	30–35
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universali kepimo skarda	3		190–210	20–25
Antis, neįdaryta, 2 kg	Indas be dangčio	2		190–210	100–110
Ančių krūtinėlės, po 300 g, vidutiniškai iškeptos	Indas be dangčio	3		240–260	30–40
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Indas be dangčio	2		170–190	120–140
Žąsų blauzdelės, po 350 g	Indas be dangčio	3		220–240	40–50
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Indas be dangčio	2		180–200	80–100
Kalakuto krūtinėlė, be kaulo, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240–260	80–100
Kalakuto šlaunis, su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	2		180–200	90–100

Mėsa

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 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 su dangčiu	2		190–210	130–140
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	4		3	20–25 ¹
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	3		210–220	45–55
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	100–120 ²

¹ Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.

² Ruošimo pradžioje į indą įpilkite vandens, min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje.

³ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

⁴ Patiekalo nevertykite. Įpilkite vandens, kad apsemtų dugną.

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		200–220	60–70
Mėsainis, 3–4 cm	Grotelės	4		3 ³	25–30 ¹
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180–200	120–140
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		210–230	130–150
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–190	70–80 ⁴
Ėrienos nugarinė su kaulu, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180–190	45–55 ⁴
Kepamosios dešrelės	Grotelės	3		3	20–25 ¹
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		170–180	70–80

¹ Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.
² Ruošimo pradžioje į indą įpilkite vandens, min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje.
³ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.
⁴ Patiekalo nevirtkite. Įpilkite vandens, kad apsemtų dugną.

Žuvis

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		2	20–25 ¹
Žuvis, kepta griliu, visa, 1 kg, pvz., aukasaspalvis sparas	Grotelės	2		180–200	45–50 ¹
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	2		170–190	50–60 ¹
Žuvies filė / kotletas, apkepinta griliu, 2–3 cm storio	Grotelės	3		2	20–25 ¹

¹ Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.

Patarimai, kaip kepti mėsą kitą kartą

Jei iškepti nepavyko, kitą kartą naudokitės toliau pateiktais patarimais.

Tema	Patarimas
Kepsnys per tamsus, o jo plutelė vietomis sudegusi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pasirinkite žemesnę temperatūrą. ■ Sumažinkite mėsos kepimo trukmę.
Kepsnys per sausas.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pasirinkite žemesnę temperatūrą. ■ Sumažinkite mėsos kepimo trukmę.
Kepsnio plutelė per plona.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Padidinkite temperatūrą. Arba: <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.

Tema	Patarimas
Kepsnio sultys pridegė.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rinkitės mažesnę indą. ■ Kepdami įpilkite daugiau vandens.
Kepsnio sultys per šviesios ir pernelyg vandeningos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kad išgaruotų daugiau skysčio, naudokite didesnę indą. ■ Kepdami mėsą pilkite mažiau skysčio.
Troškinama mėsa pridega.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Patikrinkite, ar dangtis tinka kepimo indui, ar gerai užsidaro. ■ Sumažinkite temperatūrą. ■ Troškindami įpilkite skysčio.

38.10 Daržovės ir garnyras

Čia rasite informacijos, kaip ruošti daržoves, kurias galite valgyti kaip garnyrą.

Rekomenduojamos nuostatos

Daržovės ir garnyras

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Griliu kepamos daržovės	Universali kepimo skarda	5		3	10–20
Keptos bulvės, puselėmis	Universali kepimo skarda	3		190–210	25–35
Bulvių produktai, šaldyti, pvz., gruzdintos bulvytės, krocketai, įdaryti virtiniai, bulviniai blynai	Universali kepimo skarda	3		200–220	25–35
Gruzdintos bulvytės, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		190–210	30–40

38.11 Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.


Jogurto paruošimas

1. Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.
2. 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.

3. Į pieną įmaišykite 30 g jogurto.
4. Supilstykite masę į mažus indelius, pvz., su dangteliais.
5. Uždenkite indelius plėvele, pvz., palaikančia šviežumą.
6. Pastatykite indelius ant kameros dugno.
7. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
8. Paruoštą jogurtą laikykite šaldytuve.

Rekomenduojamos nuostatos

Jogurtas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas / funkcija	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Jogurtas	Puodelis / stiklinė	Kameros dugnas		–	4–5 valandos

38.12 Kaip sumažinti akrilamido pavojų ruošiant maistą

Akrilamidas kenkia sveikatai ir susidaro dideliame karštyje ruošiant grūdinius ir bulvių patiekalus.

Patiekalas	Patarimas
Bendroji informacija	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pasirinkite kuo mažesnę ruošimo trukmę. ■ Maistą ruoškite tol, kol jis taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos. ■ Ruoškite didelį, storą maisto produkto gabalą. Jame bus mažiau akrilamido.

Patiekalas	Patarimas
Kepimas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nustatykite viršutinį / apatinį kaitinimo elementą ir maks. 200 °C temperatūrą. ■ Nustatykite maks. 180 °C karšto oro srauto režimo temperatūrą.
Sausainiai	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kepinius ir sausinius patepkite kiaušinių plakiniu arba kiaušinių baltymu. Tai mažina akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bulvytes tolygiai vienu sluoksniu pasiskirstykite ant padėklo. ■ Viename padėkle gruzdinkite mažiausiai 400 g, kad gruzdintos bulvytės neišsausėtų.

38.13 Lėtas troškinimas

Lėtas troškinimas – tai lėtas maisto ruošimas žemoje temperatūroje. Todėl lėtas troškinimas vadinamas ruošimu žemoje temperatūroje.

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

Pastaba. Lėtai ruošą mėsa galima laikyti šiltai, todėl galite laisvai planuoti meniu. Ruošiant garuose mėsos vartyti nereikia.

Lėtas patiekalų troškinimas

1. Naudokite tik šviežią, higieniškai paruoštą mėsa be kaulo.
 - Nenaudokite atitirpintos mėsos.
 - Kadangi lėtai troškinant riebalai suteikia labai nemalonų poskonį, kruopščiai pašalinkite sausgysles ir riebius kraštus.
 - Galite naudoti ir prieskoniais paskanintą arba marinuotą mėsa.















2. Pastatykite indą ant kameros 2 lygio grotelių. Naudokite plokščią indą, pvz., serviravimo padėklą iš porceliano arba stiklo.
3. Šį režimą įjunkite tik kamerali visiškai atvėsus.
4. Kamerali ir indą pakaitinkite apie 15 minučių.
5. Ant kaitvietės mėsa iš visų pusių, taip pat iš galo, apkepinkite nustatę aukštą temperatūrą.
6. Paskui mėsa iš karto įdėkite į pašildytą indą ir pašaukite į kamerali.
7. Prietaiso durelės turi būti uždarytos, kad būtų palaikomas vienodas klimatas.
8. Pasibaigus lėto troškinimo laikui išimkite mėsa iš kameros. Mėsa galite pjaustyti iš karto. Jos palaikyti nereikia. Dėl ypatingo troškinimo metodo mėsa atrodys rožinės spalvos. Mėsa nėra neparuošta arba nepakankamai paruošta.

Pastabos

- Naudojant lėto troškinimo kaitinimo būdą negalima nukelti pabaigos laiko.
- Lėto troškinimo temperatūra ir ruošimo trukmė priklauso nuo mėsos gabalo dydžio, storio ir kokybės. Todėl nurodomi nuostatų diapazonai.

Rekomenduojamos nuostatos

Lėtas troškinimas

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Ančių krūtinėlės, po 300 g	Indas be dangčio	2		6–8	95 ¹	60–70
Vištų krūtinėlės filė, po 200 g, gerai iškepta	Indas be dangčio	2		4	120 ¹	80–110
Kalakuto krūtinėlė, be kaulo, 6,5–8,5 cm storio, 1 kg, iškepta	Indas be dangčio	2		6–8	120 ¹	140–180
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5–6 cm storio, 1,5 kg, gerai iškeptas	Indas be dangčio	2		6–8	85 ¹	150–210
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2		4–6	85 ¹	75–100
Jautienos kumpis, 6–7 cm storio, 1,5 kg, iškeptas	Indas be dangčio	2		6–8	100 ¹	160–220
Jautienos filė, 4–6 cm storio, 1 kg	Indas be dangčio	2		6–8	85 ¹	90–150
Jautienos muštinis, 5–6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6–8	85 ¹	150–210
Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		4	80 ¹	50–90
Veršienos išpjova, 7–10 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6–8	85 ¹	250–310
Veršienos filė, visa	Indas be dangčio	2		4–6	85 ¹	100–160
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		4	80 ¹	50–70
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2		4	85 ¹	30–70
Ėriuko koja be kaulo, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	2		6–8	95 ¹	100–160

¹ Įkaitinti prietaisą.

Lėto troškinimo patarimai

Čia pateikiama patarimų, kaip tinkamai paruošti maistą lėtai troškiant.

Tema	Priemonė
Jei norite lėtai troškinti anties krūtinėlę, ruoškite, kaip aprašyta toliau:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Įdėkite anties krūtinėlę į šaltą keptuvę. ▪ Pirmiausia apkepkite pusę su oda. ▪ Lėtai troškinkite anties krūtinėlę. ▪ Pasibaigus lėto troškinimo režimui dar 3–5 minutes kepkite griliu, kad anties krūtinėlė taptų traški.
Jei norite lėtai troškintą mėsą patiekti kuo karštesnę, vadovaukitės toliau pateiktu aprašymu.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pašildykite servavimo lėkštę. ▪ Paruoštus padažus patiekite kuo karštesnius.

38.14 Džiovinimas

Karšto oro srautu galite puikiai džiovinti maisto produktus. Taip konservuojant ištraukiamas vanduo ir išsaugamos aromatinės medžiagos.

Temperatūra ir trukmė priklauso nuo džiovinamo produkto rūšies, drėgmės, brandos ir storio. Kuo ilgiau džiovinsite, tuo geriau džiovinamas patiekalas bus kon-

Rekomenduojamos nuostatos**Džiovinimas**

Lentelėje nurodytos skirtingų maisto produktų džiovinimo nuostatos. Jei norite džiovinti kitokius maisto produktus, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų produktą.

Pastaba.

Džiovininkite toliau nurodytuose lygiuose:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Sėklavaisiai, pvz., obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g	Grotelės	3 3+1		80	4–8 valandos
Šakniavaisiai, pvz., morkos, nušveistos, nuplikytos	Grotelės	3 3+1		80	4–7 valandos
Grybų griežinėliai	Grotelės	3 3+1		80	5–8 valandos
Žolelės, nuvalytos	Grotelės	3 3+1		60	2–5 valandos

38.15 Konservavimas

Vaisius ir daržoves galima konservuoti įkaitinant ir sandariai uždariant stiklainiuose.

- Naudokite tik karščiui atsparius, švarius ir nepažeistus užsukamuosius stiklainius, guminius žiedus ir spaustukus.
- Naudokite tik aukštos kokybės vaisius ir daržoves.
- Naudokite vienodo dydžio stiklainius ir juose konservuokite vienodus maisto produktus.

servuotas. Kuo plonesniais gabalėliais supjaustysite, tuo greičiau išdžius ir tuo aromatingesnis bus džiovinamas produktas. Todėl nurodomi nuostatų diapazonai.

Paruošimas džiovinti

1. Naudokite tik nepriekaištingos kokybės vaisius, daržoves, žoleles; visus produktus kruopščiai nuplaukite. Ant grotelių patieskite kepimo popieriaus arba pergamentinio popieriaus. Palaukite, kol vaisiai nuvarvės, ir nusauskite.
2. Jei reikia, supjaustykite vaisius vienodo dydžio gabalėliais arba plonais griežinėliais. Nenuluptus vaisius dėkite ant luobelės, nupjautu paviršiumi į viršų. Atkreipkite dėmesį, kad nei vaisių, nei grybų ant grotelių negalima dėti vieno ant kito.
3. Daržoves nuvalykite, tada nuplikykite. Palaukite, kol nuo nuplikytų daržovių nuvarvės vanduo, ir jas tolygiai sudėkite ant grotelių.
4. Nusauskite žoleles su stiebeliais. Žoleles mažais kuokšteliais tolygiai išdėstykite ant grotelių.
5. Labai sultingus vaisius ir daržoves kelis kartus apverskite. Baigtus džiovinti produktus nedelsdami nuimkite nuo popieriaus.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai konservuojant vienkartiniai stiklainiai gali sprogti.

- ▶ Laikykitės nurodytų nustatomųjų verčių.
- ▶ Naudokite švarius ir nepažeistus vienkartinius stiklainius.
- ▶ Vienu metu konservuokite daugiausia šešis 1/2 arba 1 litro talpos stiklainius. Nenaudokite didesnių stiklainių.

Vaisių arba daržovių paruošimas konservuoti

1. Vaisius ir daržoves kruopščiai nuplaukite.
2. Vaisius ir daržoves paruoškite, pvz., nuvalykite, išimkite kauliukus ir susmulkinkite.
3. Pripildykite stiklainį palikdami maždaug 2 cm nuo viršutinio krašto.
4. Į stiklainius įpilkite karšto skysčio.
Į vieno litro stiklainį pilama apie 400 ml skysčio.
Vaisiams: cukraus tirpalas be putų
– Saldiems vaisiams maždaug 250 g cukraus
– Rūgštiems vaisiams maždaug 500 g cukraus
Jei marinuojate daržoves:
– virintas vanduo
5. Nušluostykite stiklainių kraštelius. Jie turi būti švarūs.
6. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį.
7. Uždarykite stiklainius spaustukais.

Vaisių arba daržovių konservavimas

1. Į 2 įstūmimo lygį įstumkite universalią kepimo skardą.
2. Paruoštus stiklainius ant universalios kepimo skardos statykite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje.

3. Į universalią kepimo skardą įpilkite 500 ml karšto, maždaug 80 °C vandens.
4. Nustatykite prietaise rekomenduojamas nustatomas vertes.
✓ Maždaug po 40–50 minučių trumpais atstumais imkite kilti burbuliukai. Stiklainio turinys burbuliuoja.
5. Vaisiai
 - Kai visuose stiklainiuose kyla burbuliukai, išjunkite prietaisą.
 - Praėjus nurodytam papildomo kaitinimo laikui išimkite stiklainius iš kameros.
6. Daržovės
 - Kai visuose stiklainiuose kyla burbuliukai, sumažinkite temperatūrą iki 120 °C.
 - Praėjus nurodytam papildomo kaitinimo laikui išjunkite prietaisą ir išimkite stiklainius iš kameros.
7. **DĖMESIO!**
Dėl didelio temperatūros skirtumo stiklainiai gali suškilti.
 - ▶ Nestatykite stiklainių ant šalto ar drėgno pagrindo.
 - ▶ Saugokite stiklainius nuo skersvėjo.
 Pastatykite stiklainius ant švaraus rankšluosčio ir uždenkite.
8. Stiklainiams atvėsus nuimkite spaustuvus.

Rekomenduojamos nuostatos

Konservavimas

Lentelėje nurodytos vaisių ir daržovių konservavimo laiko vertės yra skirtos tik orientuoti. Laikas gali priklausyti nuo patalpos temperatūros, stiklainių skaičiaus, stiklainių turinio kiekio, šilumos ir kokybės. Duomenys galioja 1 litro apvaliems stiklainiams.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Daržovės, burokėliai:	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. –	1. Iki užvirimo 2. Nuo užvirimo: 35 3. Papildoma šiluma: 30
Daržovės, pvz., agurkai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. –	1. Iki užvirimo 2. Papildoma šiluma: 35
Daržovės, pvz., briuseliniai kopūstai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. –	1. Iki užvirimo 2. Nuo užvirimo: 45 3. Papildoma šiluma: 30
Daržovės, pvz., pupelės, kaliaropės, lapiniai kopūstai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. –	1. Iki užvirimo 2. Nuo užvirimo: 60 3. Papildoma šiluma: 30
Daržovės, pvz., žirneliai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. –	1. Iki užvirimo 2. Nuo užvirimo: 70 3. Papildoma šiluma: 30
Kaulavaisiai, pvz., vyšnios, abrikosai, persikai, vynuogės, agrastai, slyvos	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. –	1. Iki užvirimo 2. Papildoma šiluma: 30
Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės, serbentai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. –	1. Iki virimo: 30–40 2. Papildoma šiluma: 25
Vaisių piurė, pvz., obuolių, kriaušių ir slyvų	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. –	1. Iki virimo: 30–40 2. Papildoma šiluma: 35

38.16 Tešlos kildinimas

Mielinė tešla prietaise pakils greičiau nei kambario temperatūroje.

Tešlos kildinimas

Mielinę tešlą visada kildinkite 2 etapais: iš pradžių visą tešlą (tešlos rauginimas), o antrą kartą – kepimo formoje (kepinio ruošinio kildinimas).

1. Tešlą įdėkite į karščiui atsparų dubenį.

2. Pastatykite puodą ant grotelių.
3. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
Šį režimą įjunkite tik kamerali visiškai atvėsus.
4. Vykstant rūgimo procesui neatidarykite prietaiso durelių, kad nepasišalintų drėgmė.
5. Paruoškite tešlą ir suformuotą ruošinį įdėkite kepti.
6. Įstumkite tešlą į nurodytą lygį.

Patarimas. Jei norite įkaitinti, nekildinkite kepinio ruošinio prietaise.

Rekomenduojamos nuostatos

Tešlos kildinimas

Temperatūra ir trukmė priklauso nuo priedų rūšies ir kiekio. Todėl lentelėje pateiktos vertės yra orientacinės.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Mielinė tešla, neriebi	1. Dubuo	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 25–30
	2. Universali kepimo skarda	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 10–20
Mielinė tešla, sunki ir riebi	1. Dubuo	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 60–75
	2. Universali kepimo skarda	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 45–60

¹ Prietaisą pakaitinti iš anksto 5 minutes.

38.17 Atitirpinimas

Atitirpinimo funkcija tinka šaldytiems vaisiams, daržovėms ir kepiniams atitirpinti. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve. Netinka kremos ir grietiniams tortams.

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

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

Pastaba. Plokščiomis porcijomis užšaldyti gabalėliai atitirps greičiau nei užšaldytas didelis gabalas.

- Maisto produktus išimkite iš pakuotės, įdėkite į tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių.
- Patiekalus reguliariai apverskite arba vieną ar du kartus pamaišykite. Didelius gabalus apverskite dažniau. Jei reikia, produktus padalykite arba iš prietaiso išimkite jau atitirpusius gabalėlius.
- Atitirpusį maistą dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

Rekomenduojamos nuostatos

Atitirpinimas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Kepiniai, pyragai ir duona, vaisiai, daržovės, žuvies produktai	Grotelės	2 3+1		–	–

38.18 Laikymas šiltai

Įjungę laikymo šiltai funkciją, paruoštą maistą galite išlaikyti šiltą. Tuomet nesusidarys kondensato ir nereikės valyti kameros.

Paruoštų patiekalų šiltai laikyti negalima ilgiau nei dvi valandas. Atkreipkite dėmesį, kad kai kuris maistas laikant šiltai ruošiamas toliau. Jei reikia, maistą uždenkite dangčiu.

38.19 Bandomieji patiekalai

Šios apžvalgos parengtos bandymų institutams, kad jiems būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas

Kepdami bandomuosius patiekalus atkreipkite dėmesį į pateiktą informaciją.

Bendrosios nuorodos

- Nustatomosios vertės galioja maistą dedant į neįkaitintą kamerą.

- Atkreipkite dėmesį, ar lentelėse nurodyta įkaitinti. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Pirmiausia kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.

Įstūmimo lygiai

Įstūmimo lygiai kepant viename lygyje:

- Universali kepimo skarda/ kepimo padėklas: 3 lygis
- Formos ant grotelių: 2 lygis

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

Įstūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

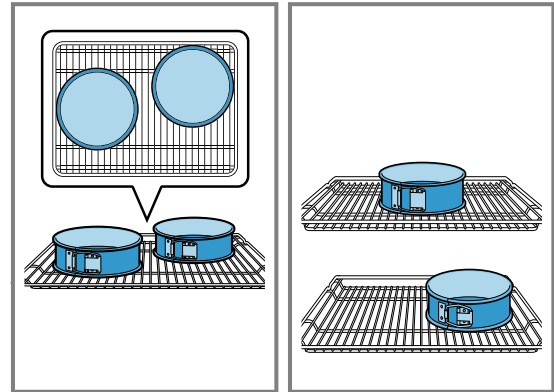
- Universali kepimo skarda: 3 lygis
Kepimo padėklas: 1 lygis
- Formos ant grotelių:
pirmos grotelės: 3 lygis
antros grotelės: 1 lygis

Įstūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

- Kepimo padėklas: 5 lygis
Universali kepimo skarda: 3 lygis
Kepimo padėklas: 1 lygis

Kepimas dviejuose atidaromosiose formose:

Jei Jūsų prietaise galima ruošti keliuose lygiuose, formos į kamerą dėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos.





Rekomenduojamos nuostatos

Kepimas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Forminiai sausainiai	Universali kepimo skarda	3	☐	140–150	30–40
Forminiai sausainiai	Universali kepimo skarda	3	☉	140–150	30–40
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1	☉	140–150 ¹	30–45
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1	☉	130–140 ¹	40–55
Pyragėliai	Universali kepimo skarda	3	☐	150 ¹	25–35
Pyragėliai	Universali kepimo skarda	3	☉	150 ¹	25–35
Pyragėliai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1	☉	150 ¹	25–35
Pyragėliai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1	☉	140 ¹	35–45
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	☐	160–170 ²	30–40

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.


² Įkaitinkite prietaisą. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		170	30–40
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	3+1		150-160 ²	30–45

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

² Įkaitinkite prietaisą. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

Kepimas griliu

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	5		3	0,2–1,5



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001639661 (020208)

It