



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



Integruota orkaitė

HBF010BR3S

[It] Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

NAUDOTOJO VADOVAS

1	Sauga	2
2	Daiktinės žalos išvengimas	4
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	4
4	Susipažinimas	6
5	Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą	8
6	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	9
7	Greitasis įkaitinimas	9
8	Valymas ir priežiūra	9
9	Rėmas	11
10	Prietaiso durelės	12
11	Sutrikimų šalinimas	14
12	Transportavimas ir atliekų tvarkymas	15
13	Klientų aptarnavimo tarnyba	16
14	Viskas pavyks	16
15	MONTAVIMO INSTRUKCIJA.....	31

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba nuotoliniu valdymu.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežiņojimo 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.

1.4 Saugus naudojimas

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

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.

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

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

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.

Prietaisui perkaitus gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nemontuokite prietaiso už apdailos ar baldų durelių.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

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.

Priedai ir indai labai įkaista.

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

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti. Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

- ▶ Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.
- ▶ Nekaitinkite neskiestų spiritinių gėrimų (≥ 15 tūr. %) (pvz., skirtų pilti ant maisto).
- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

⚠ 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 – Sužeidimų pavojus!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilinti.

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

Atidarant ir uždarant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Atsitrenkus į atidarytas prietaiso dureles galima susižaloti.

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

Prietaisas ir lengvai pasiekiamos dalys gali būti aštrūs.

- ▶ Būkite atsargūs naudodami ir valydami.
- ▶ Jei įmanoma, mūvėkite apsaugines pirštines.

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

⚠ 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.

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 jokia būdu nesulenkite, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos.

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

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

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

→ Psl. 16

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsi-vynios pakuotės medžiagas ant galvos ir už-dus.

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

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

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 tiekiama įtampa.

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

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Bendroji informacija

DĖMESIO!

Aukštesnėje nei 50 °C temperatūroje dėl daiktų, sudė-tų ant kameros dugno, pradeda kauptis šiluma. Kepi-mo 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 že-mesnę nei 50 °C temperatūrą.

Karštoje kameroje dėl vandens atsiranda vandens ga-rų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.

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

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 bal-dų 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 dė-mių, kurių nebeįmanoma pašalinti.

- ▶ Jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nepridėkite jų į kepimo padėklą per daug.
- ▶ Jei įmanoma, naudokite gilesnes universalias kepi-mo 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 eksploa-tuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos prieki-nės greitųjų baldų plokštės.

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

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

- ▶ Nieko nedėkite ant prietaiso durelių, ant jų nesėskite ir į jas nesiremkite.
- ▶ Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.

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 nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

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

- 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 kepamo pyrago kepimo trukmė.

Jei 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.

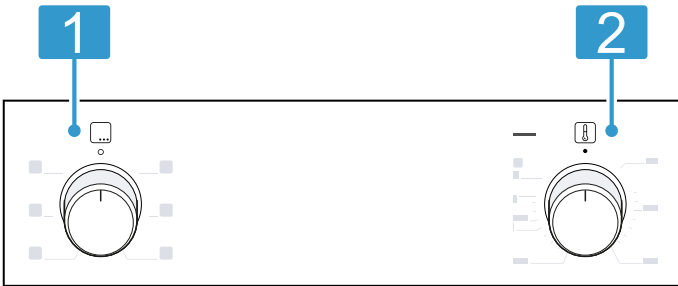
4 Susipažinimas

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



1 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė nustatysite kaitinimo būdus ir kitas funkcijas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę galite iš nulinės padėties \circ pasukti į dešinę ir kairę puses. Kai kurių tipų prietaisuose funkcijų pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, nulinėje padėtyje \circ paspauskite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
→ "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 6



2 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros pasirinkimo rankenėlė nustatysite kaitinimo būdo temperatūrą ir pasirinksite kitų funkcijų nuostatas. Temperatūros pasirinkimo rankenėlę galite iš nulinės padėties \bullet sukuti tik į dešinę iki stabdiklio, toliau – ne. Kai kurių tipų prietaisuose temperatūros pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, nulinėje padėtyje \bullet paspauskite temperatūros pasirinkimo rankenėlę.
→ "Temperatūros ir pakopų nustatymas", Psl. 7

Kaitinimo būdai ir funkcijos



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

Simbolis	Kaitinimo būdas	Paskirtis ir veikimo būdas
	3D karšto oro srautas	Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliacijos režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Švelnus karšto oro srautas	Pasirinkti patiekalai neįkaitinus prietaiso ir juos tausojant ruošiami viename lygyje. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Tinkamiausia yra temperatūra iki 200 °C.
	Picos kepimo režimas	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir apvalusis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Apatinis kaitinimo elementas	Patiekalams baigti kepti arba ruošti vandens vonelėje. Kaitinama iš apačios.
	Didysis grilis	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.

Simbolis	Kaitinimo būdas	Paskirtis ir veikimo būdas
	Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija	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	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
	Greitasis kaitinimas	Greitas kameros įkaitinimas be priedų. → "Greitasis įkaitinimas", Psl. 9
	Orkaitės lemputė	Kameros apšvietimas neįjungus kaitinimo funkcijos. → "Apšvietimas", Psl. 7

Temperatūros ir pakopų nustatymas

Kaitinimo būdams ir funkcijoms galima pasirinkti įvairias nuostatas.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
●	Nulinė padėtis	Prietaisas nekaista.
50–275	Temperatūros diapazonas	Nustatykite kameros temperatūrą °C.
1, 2, 3 arba I, II, III	Grilio režimo lygiai	Atsižvelgdami į prietaiso tipą, nustatykite grilio režimo lygį mažajam arba didžiajam griliui. 1 = silpnas 2 = vidutinis 3 = galingas

Įkaitinimo indikatorius

Prietaisas rodo, kad jis kaista.

Kai prietaisas kaista, virš temperatūros pasirinkimo rankenėlės šviečia indikatoriaus lemputė. Per kaitinimo pertraukas indikatoriaus lemputė užgęsta.

Veikiant įkaitinimo funkcijai, optimalus patiekalo įdėjimo laikas yra tada, kai pirmą kartą užgęsta indikatoriaus lemputė.

Pastabos

- Įkaitinimo indikatorius šviečia ir nustačius kameros apšvietimo funkciją bei temperatūrą. Tuomet prietaisas nekaista.
- Jei Jūsų prietaise yra kameros apšvietimo funkcija ir nustatyta temperatūros vertė, šviečia ir įkaitinimo indikatorius. Tuomet prietaisas nekaista.
- Dėl terminės inercijos rodoma temperatūros vertė gali šiek tiek skirtis nuo faktinės temperatūros orkaitėje.

4.2 Kamera

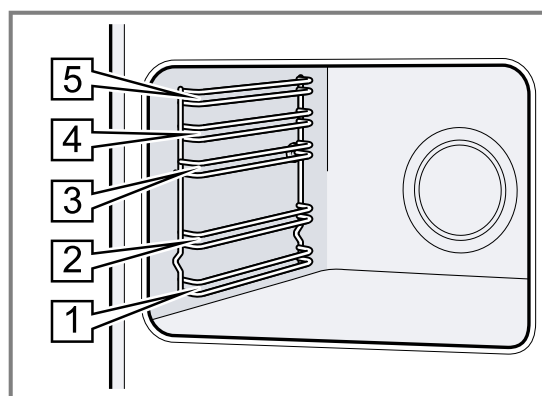
Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

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. 11



Apšvietimas

Orkaitės lemputė apšviečia kamerą.

Apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Išjungiant režimą funkcijų pasirinkimo rankenėle, apšvietimas išsijungia.

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatę į orkaitės lemputės padėtį, apšvietimą galite įjungti ir neįjungę kaitinimo režimo.

Prietaiso durelės

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

It Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Aušinimo ventilatorius

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

DĖMESIO!

Neuždenkite ventilacijos angos virš prietaiso durelių. Prietaisas perkais.

- ▶ Neuždenkite ventilacijos angos.

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

Vandens kondensatas

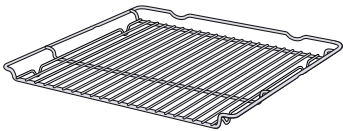
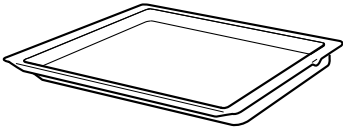
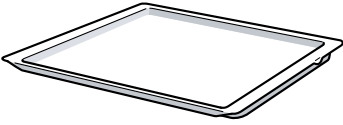
Ruošiant garuose, kameroje ir ant prietaiso durelių gali susikaupti vandens kondensato. Vandens kondensatas yra normalus reiškinys ir neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Baigę ruošti garuose nuvalykite vandens kondensatą.

4.3 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 keptant grilyje ant grotelių, surinkti.
Kepimo padėklas		<ul style="list-style-type: none">▪ Padėkle kepamas pyragas▪ Paprastas biskvitas

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.

Grilio grotelės	Grilio groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn ~.
-----------------	---

Padėklas Pz., universali kepimo skarda arba kepimo padėklas	Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu link prietaiso dangčio.
---	---

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

Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

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.


5 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

5.1 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

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

1. Iš kameros išimkite priedus ir pakuotės likučius, pavzdžiui, 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. 9

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.

6 Svarbiausia informacija apie valdymą

6.1 Prietaiso įjungimas

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

6.2 Prietaiso išjungimas

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

6.3 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.

3. Kai patiekalas baigiamas ruošti, išjunkite prietaisą.

Patarimas. Savo patiekalui tinkamiausią kaitinimo būdą rasite kaitinimo būdų apraše.

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.

7 Greitasis įkaitinimas

Norint taupyti laiką, greitojo įkaitinimo funkcija gali sutrumpinti įkaitinimo trukmę.


Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik kai reikia aukštesnės nei 100 °C temperatūros.

Greitojo įkaitinimo funkcijai išsijungus geriausia naudoti toliau nurodytus kaitinimo būdus:

- 3D karštas oras 
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 

7.1 Greitojo įkaitinimo nustatymas

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

1. Greitąjį įkaitinimą  nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenėle.
2. Nustatykite norimą temperatūrą temperatūros pasirinkimo rankenėle.
- ✓ Po kelių sekundžių įjungiamas greitasis įkaitinimas.
- ✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, užgęsta įkaitinimo indikatorius.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
4. Įdėkite maistą į kamerą.

8 Valymas ir priežiūra

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

8.1 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.

It Valymas ir priežiūra

- ▶ 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

Įvairiems prietaiso paviršiams valyti naudokite tik tinkamas valymo priemones.

Atkreipkite dėmesį į prietaiso valymo instrukciją.
→ "Prietaiso valymas", Psl. 11

Prietaisas

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

Prietaiso dangtis

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Durelių stiklai	<ul style="list-style-type: none">▪ Karštas šarmas	Nenaudokite stiklo grandiklio ir nerūdijančiojo plieno spiralės. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 12
Durelių dangtis	<ul style="list-style-type: none">▪ Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis:▪ Iš plastiko: Karštas šarmas	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Patarimas. Norėdami kruopščiau nuvalyti dengiamąją plokštę, nuimkite dangtį. → "Prietaiso durelės", Psl. 12
Durelių rankena	<ul style="list-style-type: none">▪ Karštas šarmas	Kad prilipę nešvarumai nesukietėtų, iškart pašalinkite kalkių šalinimo priemonę nuo durelių rankenos.

Kaitlentė

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Nuorodos
Emaliuoti paviršiai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas ▪ Acto tirpalas ▪ Orkaičių valiklis 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Kad baigus valyti kaitlentė nudžiūtų, palikite prietaiso dangtį atidarytą.</p> <p>Pastabos</p> <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. Šias apnašas galite pašalinti citrinų sultimis.
Orkaitės lemputės stiklinis gaubtelis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas 	<p>Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.</p>
Rėmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas ploviklio tirpalas 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Patarimas. Norėdami išvalyti rėmą, iškabinkite jį. → "Rėmas", Psl. 11</p>
Priedai	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karštas šarmas ▪ Orkaičių valiklis 	<p>Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale.</p> <p>Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.</p>

8.2 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 neliesti 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. 9

1. Prietaisą valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
→ "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 10
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

8.3 Nerūdijančiojo plieno paviršių valymas

1. Perskaitykite valymo priemonės naudojimo instrukciją.
2. Valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo šluoste gludrinimo kryptimi.
3. Nusausinkite minkšta šluoste.
4. Minkšta šluoste užtepkite ploną nerūdijančiojo plieno valiklio sluoksnį.

Patarimas. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse įsigysite specialių valiklių nerūdijančiajam plienui.

9 Rėmas

Norėdami kruopščiai išvalyti rėmą ir kamerą, rėmą galite iškabinti.

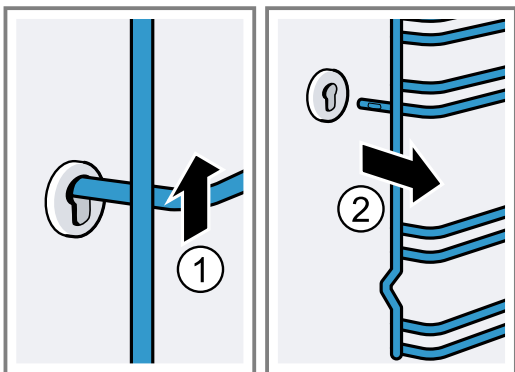
9.1 Rėmo iškabimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusidenginti!

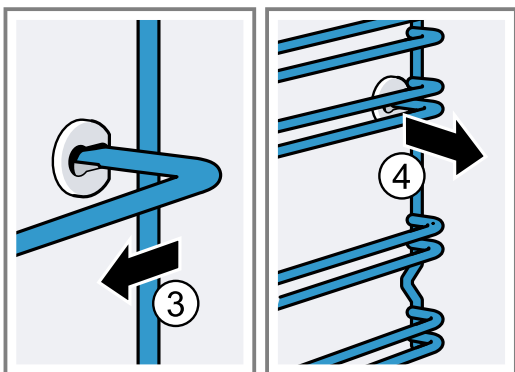
Rėmai gali būti labai karšti.

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

1. Rėmą priekyje kilstelėkite ir iškabinkite.

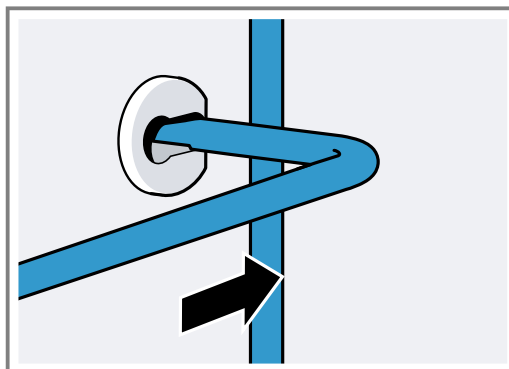


2. Tuomet visą rėmą pastumkite pirmyn ir išimkite.

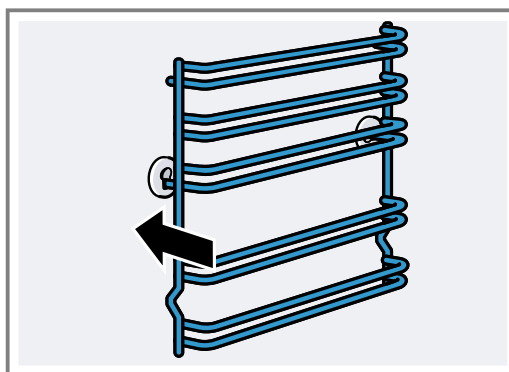


9.2 Rėmo įkabimas

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.

10 Prietaiso durelės

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

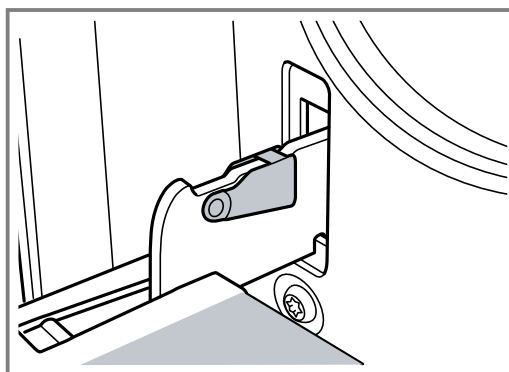
10.1 Durelių lankstai

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

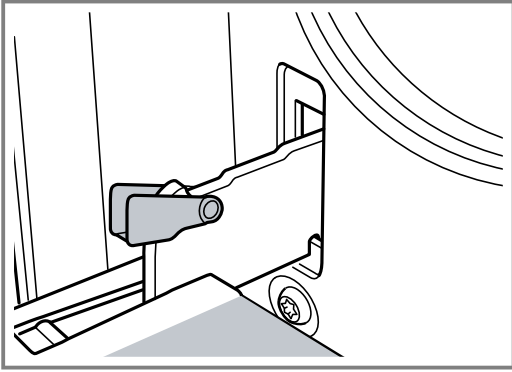
- ▶ Atidarydami prietaiso dureles įsitikinkite, kad fiksavimo svirtis visiškai uždaryta arba visiškai atidaryta.

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



Jų negalima iškabinti.

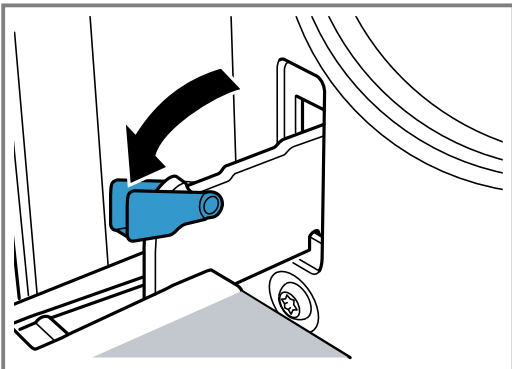
2. Kai blokavimo svirtys atverčiamos norint atkabinti orkaitės dureles, lankstai užfiksuojami.



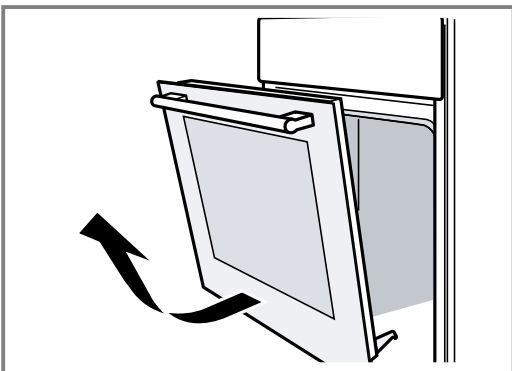
Lankstai negali užsilenkti.

10.2 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.



10.3 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.

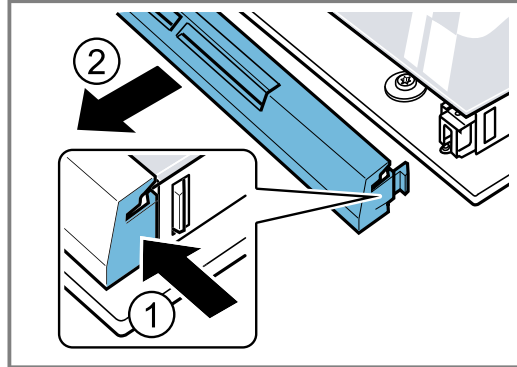
Prietaiso durelių komponentai gali būti aštrūs.

- ▶ Mūvėkite apsaugines pirštines.

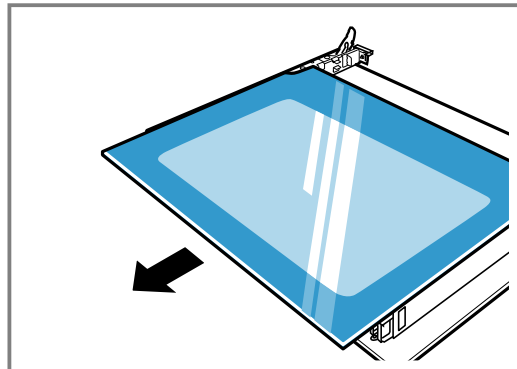
1. Iškabinkite orkaitės dureles.

→ "Prietaiso durelių iškabimas", Psl. 13

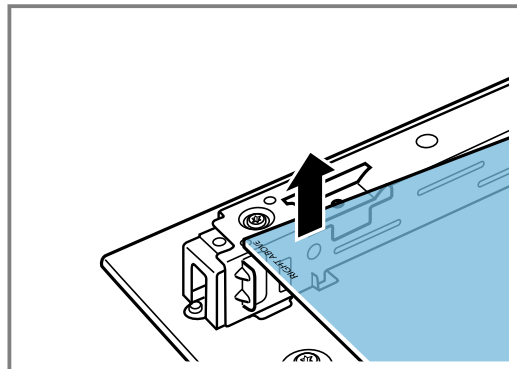
2. Rankena žemyn paguldykite ant šluostės.
3. Norėdami išmontuoti viršutinį orkaitės durelių dangtį, pirštais įspauskite liežuvėlius kairėje ir dešinėje. Ištraukite ir nuimkite dangtį.



4. Pakelkite ir ištraukite viršutinį stiklą.



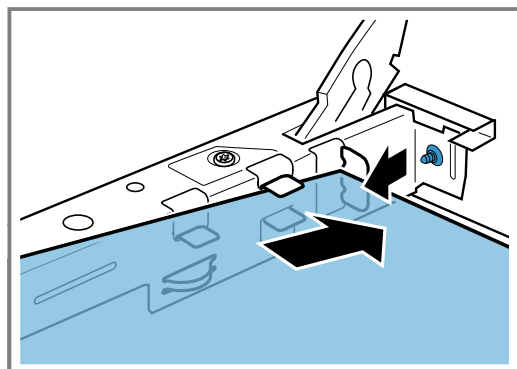
5. Pakelkite ir ištraukite stiklą.



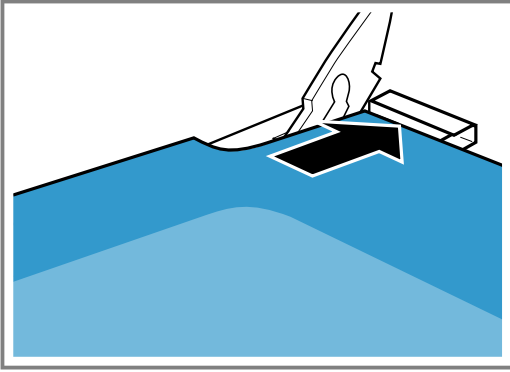
10.4 Durelių stiklų montavimas

Montuodami įsitinkinkite, kad kairėje apačioje esantis užrašas „Right above“ nėra apverstas.

1. Stiklą įstumkite pakreiptą įstrižai žemyn.



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



Įstumkite stiklą į abi angas apačioje. Lygus stiklo paviršius turi likti išorėje.

3. Orkaitės durelių viršuje uždėkite ir prispauskite dangčius.
Liežuvėliai turi užsifiksuoti abiejose pusėse.
4. Įkabinkite orkaitės dureles.
→ "Prietaiso durelių įkabinimas", Psl. 14

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

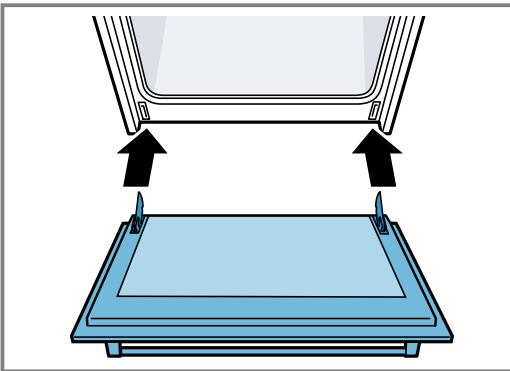
10.5 Prietaiso durelių įkabinimas

Orkaitės dureles įkabinkite atvirkštine tvarka.

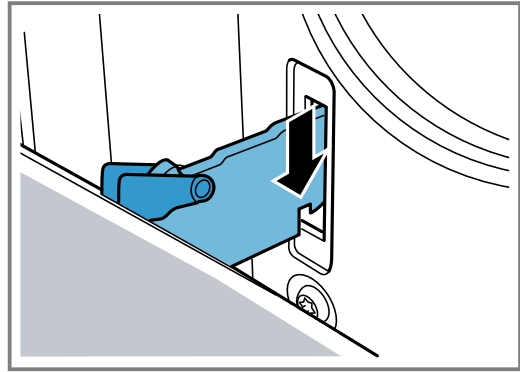
⚠️ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Orkaitės durelės gali netikėtai iškristi arba gali staiga užšilenti lankstas.

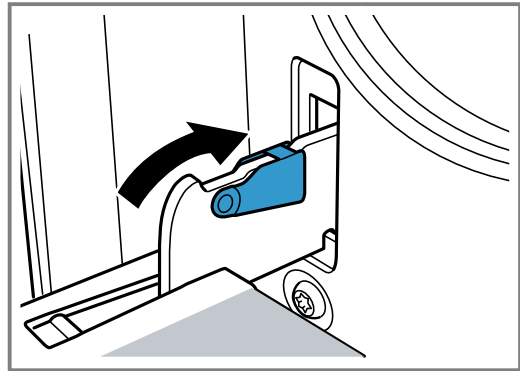
- ▶ Šiuo atveju nelaikykite lanksto. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
1. Įkabindami orkaitės dureles atkreipkite dėmesį, kad abu lankstai būtų stumiami tiesiai į angą.



2. Lanksto įpjova turi užsifiksuoti abiejose pusėse.



3. Vėl uždarykite abi blokavimo svirtis.



4. Uždarykite prietaiso dureles.

10.6 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.

11 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite be-reikalingų išlaidų.

⚠️ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 16

⚠️ **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.

11.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo laido jungiklis nėra įkištas. ▶ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Saugiklių dėžutėje suveikė saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.

Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

Pastaba. Karščiui atsparių 230 V, 25 vatų halogeninių lempučių galima įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje. Naudokite tik šias lemputes. Naujas halogenines lemputes imkite tik švaria sausa servetėle. Tuomet lemputė veiks ilgiau.

⚠ 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.

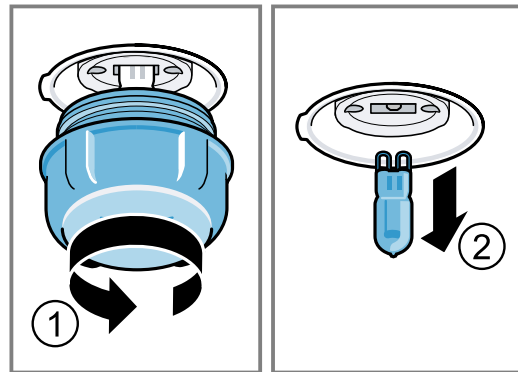
⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekama įtampa.

- ▶ Siekdami išvengti elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitinkinkite, 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. Stiklinį dangtelį atsukite sukdami kairėn.
 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.
7. Išimkite iš kameros indų šluostę.
8. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.

12 Transportavimas ir atliekų tvarkymas

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

12.1 Seno prietaiso utilizavimas

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

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. 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.

12.2 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.

13 Klientų aptarnavimo tarnyba

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.

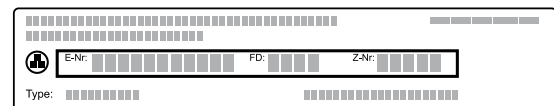
Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį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

13.1 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.



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

14 Viskas pavyks

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

14.1 Atlikite šiuos veiksmus

Pastaba.

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

- → "Sauga", Psl. 2
- → "Energijos taupymas", Psl. 4
- → "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 4

1. Iš patiekalų apžvalgos pasirinkite tinkamus patiekalus.

Pastaba. 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. ⚠️ ĮSPĖJIMAS – 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.

14.2 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.

- Naudokite tik originalius priedus. Originalūs priedai yra optimaliai pritaikyti kamerai ir kaitinimo būdams. Turėkite omenyje, kad priedus į kamerą visada reikia įstumti tinkamai.

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.

Kepimo popierius

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

ĮSPĖJIMAS – 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.

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

- Kėpdami 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 pakęsti kepimo padėklų padėtį ir kryptį.
- Formas į kamerą dėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos. Patiekalus ruošiant vienu metu galima sutaupti elektros energijos.

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

Mėsos kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

Ant grotelių labiausiai tinka kepti didelį paukštį arba kelis gabalėlius

- Atsižvelgdami į kepimo 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 kepus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai vienu lygiu žemiau įstumkite universalią kepimo 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 nerūdijančio plieno ar aliuminio tinka tik iš dalies. Jie kaip veidrodis 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 kepimo skardą.

Indas su dangčiu

- Naudokite tinkamą indą su gerai užsidarančiu dangčiu.
- Padėkite indą ant grotelių.
- Traški gali būti net į 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.

DĖMESIO!

Rūgštūs maisto produktai gali sugadinti grotelles.

- ▶ Rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, vaisių arba rūgščiame marinate marinuotų griliu kepamų produktų, niekada nedėkite tiesiog ant grotelių.
- 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.

Nuoroda alergiškiems nikeliui

Labai retais atvejais maisto produktuose gali likti šiek tiek nikelio pėdsakų.

Kepimo ir troškinimo patarimai

Vadovaudamiesi šiais patarimais, maistą iškepsite ir ištroškinsite puikiai.

Tema	Patarimas
Liesai mėsa neleiskite išdžiūti.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Liesą mėsą patepkite riebalais arba ant jos pridėliokite lašinių griežinelių.
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.
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 sultinga, 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.

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.
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 sausainius patepkite kiaušinių plakiniu arba kiaušinių baltymu. Tai mažina akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bulvytes tolygiai vienu sluoksniu pasiskirstykite ant padėklo. ■ Viename padėkle gruzdinkite mažiau nei 400 g, kad gruzdintos bulvytės neišsausėtų.

14.3 Patiekalų pasirinkimas

Įvairiems patiekalams rekomenduojamos nuostatos, surūšiuotos pagal patiekalų kategorijas.

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.

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 ke pate mažus kepinus, saugokite, kad jie neprišlytų 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.

Tema	Patarimas
Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės pagal kepi- mo lentelėse nurodytą pa- našų kepinį.

Tema	Patarimas
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.

Rekomenduojamos nuostatos

Pyragas kepimo formoje

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitini- mo bū- das	Temperatū- ra, °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

Padėkle kepiamas pyragas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitini- mo bū- das	Temperatū- ra, °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

¹ Įkaitinti prietaisą.













Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
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
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		170–190	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
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

Pyragas sukrito.

Patarimas

- Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas.
- Naudokite mažiau vandens.
Arba:
- Sumažinkite kepimo temperatūrą 10 °C ir padidinkite kepimo trukmę.

Tema	Patarimas
Pyragas per sausas.	Padidinkite kepimo temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo trukmę.
Visas pyragas per šviesus.	<ul style="list-style-type: none"> Patikrinkite įstūmimo 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.	Įstumkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Pyrago viršus per tamsus, o apačia per šviesi.	<ul style="list-style-type: none"> Įstumkite 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	Patarimas
Pyrago išorė atrodo iškepusi, o vidus dar žalias.	<ul style="list-style-type: none"> Sumažinkite kepimo temperatūrą ir padidinkite kepimo trukmę. Pilkite mažiau vandens. Pyragas su sultingais priedais: <ul style="list-style-type: none"> Apkepkite pagrindą. Apkeptą pagrindą pabarstykite migdolais arba maltais džiovėsiiais. Ant pagrindo dėkite viršutinį sluoksnį.
Pyragas neatlimpa nuo formos.	<ul style="list-style-type: none"> 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 džiovėsiiais.

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	Įstūmimo 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		220–230	20–25

¹ Ruošti reikia ant prietaisui skirto kepimo padėklo.

² Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
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.

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	15-25
Pica, atvėsinta	Universali kepimo skarda	1	☑	180–200 ¹	10–15
Pica, šaldyta, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	2	☑	190–210	15–20
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

¹ Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Įdaryti pyragėliai (empanados)	Universali kepimo skarda	3		180–190	35–45
Burekas	Universali kepimo skarda	3		190–210	25–35

¹ Įkaitinti prietaisą.

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

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 aukščio	2		150–170	60–80
Bulvių apkepas iš žalių bulvių, 4 cm aukščio, 2 lygiai	Apkepo forma aukščio, 2 lygiai	3+1		150–160	70–80

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 kebate kelis gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę įveskite sunkiausio gabalėlio svorį. Gabalėliai turi būti maždaug vienodo dydžio.

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.

- 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.

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

Rekomenduojamos nuostatos

Paukštiena

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Viščiukas, 1,3 kg, nejdarytas	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, nejdaryta, 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 iškeptą, 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
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 iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–190	70–80 ⁴
Ėrienos nugarinė su kaulu, vidutiniškai iškeptas, 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 nevertykite. 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., aukaspalvis 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: ▪ Pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.

Tema	Patarimas
Kepsnio sultys pridegė.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rinkitės mažesnį indą. ▪ Kepdami įpilkite daugiau vandens.
Kepsnio sultys per šviesios ir pernelyg vandeningos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kad išgaruotų daugiau skysčio, naudokite didesnį 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.

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	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Griliu keamos 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

Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

Jogurto paruošimas


1. Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.

- 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.
- Į pieną įmaišykite 30 g jogurto.
- Supilstykite masę į mažus indelius, pvz., su dangteliais.

- Uždenkite indelius plėvele, pvz., palaikančia šviežumą.
- Pastatykite indelius ant kameros dugno.
- Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
- 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

14.4 Specialūs ruošimo būdai ir kitos programos

Informacija ir rekomenduojamos nuostatos pasirinkus specialius ruošimo būdus ir kitas programas, pvz., lėtą troškinimą arba konservavimą.

Džiovinimas

Karšto oro srautu galite puikiai džiovinoti 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 konservuotas. Kuo plonesniais gabalėliais supjaustysite, tuo greičiau išdžius ir tuo aromatingesnis bus džiovinamas produktas. Todėl nurodomi nuostatų diapazonai.

Paruošimas džiovinti

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

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

Konservavimas

Vaisius ir daržoves galima konservuoti įkaitinant ir sandariai uždariant stiklainiuose.

- Naudokite tik karščiui atsparius, švairius 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.

⚠ 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
 - Rūgštiesiems 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 nustatomąsias vertes.
 - ✓ Maždaug po 40–50 minučių trumpais atstumais ima 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 orientuotis. 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. – 3. –	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, kalmaropės, 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. – 3. –	1. Iki užvirimo 2. Papildoma šiluma: 30
Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės, serbentai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. – 3. –	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. – 3. –	1. Iki virimo: 30–40 2. Papildoma šiluma: 35

Tešlos kildinimas

Mielinė tešla prietaise pakils greičiau nei kambario temperatūroje.

Tešlos kildinimas

Mielinę tešlą visada kildinkite 2 etapais: iš pradžių visa 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 kamerasi 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.

Atitirpinimas

Atitirpinimo funkcija tinka šaldytiems vaisiams, daržovėms ir kepiniams atitirpinti. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve. Netinka kremų 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		–	–

14.5 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 kepančiam 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 kepančiam dviejuose lygiuose:

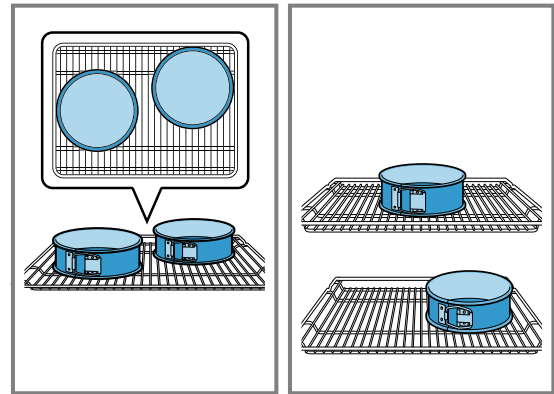
- Universali kepimo skarda: 3 lygis
Kepimo padėklas: 1 lygis
- Formos ant grotelių:
pirmos grotelės: 3 lygis
antros grotelės: 1 lygis

Ištūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

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

Kepimas dviejose atidaromosiose formose:

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



Rekomenduojamos nuostatos


Kepimas

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

15 Montavimo instrukcija

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



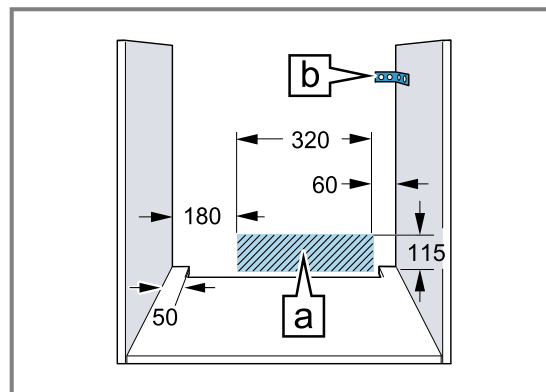
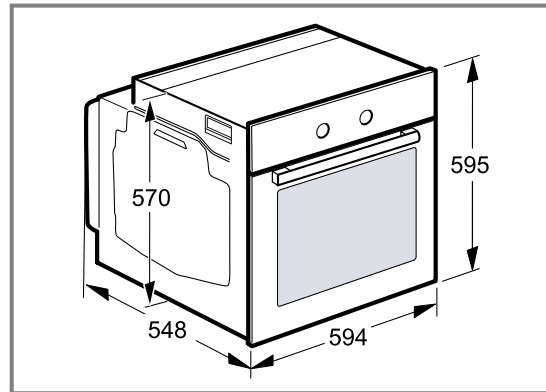
15.1 Svarbūs nurodymai

Šis prietaisas pritaikytas naudoti daugiausia 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio. Nekelkite už durelių rankenos, kai prietaisą transportuojate ar montuojate. Atliekant bet kokius montavimo darbus, nuo prietaiso turi būti atjungtas įtampos tiekimas.

- Tik tinkamai atlikus montavimo darbus pagal šią montavimo instrukciją garantuojamas saugus naudojimas. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako montuotojas.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei prietaisas buvo pažeistas transportuojant, jo nejunkite.
- Laikykitės papildomos įrangos montavimo lapuose pateiktų nurodymų.
- Prieš pradėdami naudoti, iš kameros ir nuo durelių nuimkite pakuotės medžiagą ir nulupkite lipniąją plėvelę.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs iki 90 °C temperatūrai, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C temperatūrai.
- Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Jis gali perkaisti.
- Angas balde išpjaukite prieš įstatydami prietaisą. Pašalinkite pjuvenas. Jos gali pakenkti elektrinių dalių funkcijoms.
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad nesusipjaustytumėte rankų. Montuojant prieinamą dalį briaunos gali būti aštrios.
- Paveikslėlyje matmenys pateikti milimetrais.

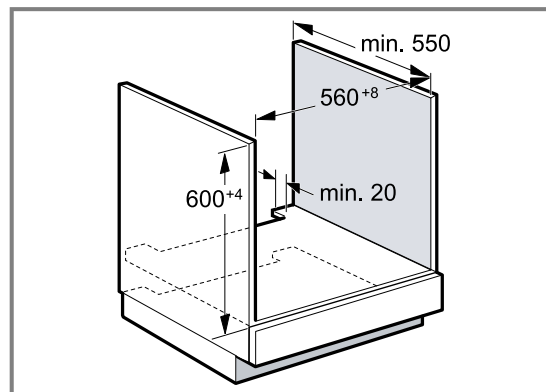
15.2 Prietaiso matmenys

Čia rasite prietaiso matmenis.



- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto A srityje arba už montavimo ertmės.
- Nepritvirtintus baldus prie sienos pritvirtinkite įprastu kampainiu B.

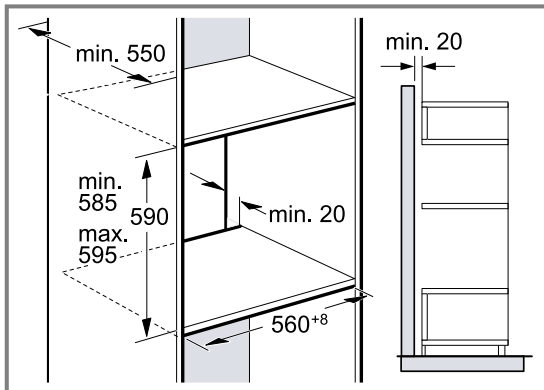
15.3 Prietaiso montavimas po stalviršiu



- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo anga.

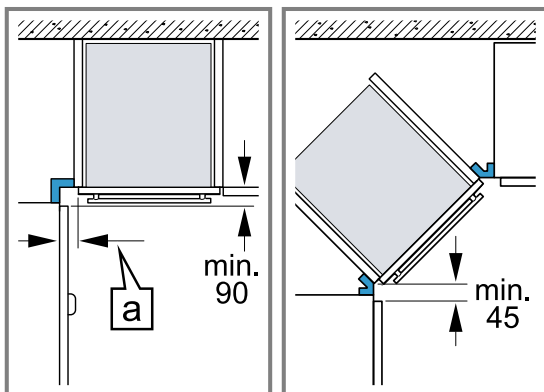
- Stalviršį pritvirtinkite ant įmontuojamojo baldo.
- Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.


15.4 Montavimas aukštoje spintoje



- Kad prietaisas vėdintųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo anga.
- Jei aukštoje spintoje yra ne tik galinės sienelės elementų, bet ir dar viena galinė sienelė, išimkite ją.
- Prietaisą montuokite tik tokia aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

15.5 Montavimas kampe



- Montuodami kampe atkreipkite dėmesį į minimalius matmenis, kad būtų galima atidaryti prietaiso dangtį. Matmuo  priklauso nuo baldų plokštės ir rankenėlės storio.

15.6 Elektros jungčių prijungimas

Kad saugiai prijungtumėte prietaiso elektros jungtis, atkreipkite dėmesį į šias nuorodas.

- Prieš montuojant prietaisą pirmą kartą būtina įsitikinti, kad namų elektros tinklas įžemintas ir atitinka galiojančius saugos reikalavimus. Jūsų prietaisą turi prijungti kvalifikuotas technikas. Vadovaukitės ir vietos elektros energijos tiekėjo nuostatomis, ir bendraisiais reikalavimais. Jei nėra apsauginio laido arba prijungiama netinkamai, kai kuriais atvejais gresia materialinė žala arba pavojus sunkiai susižaloti (mirtis arba kūno sužalojimas dėl elektros smūgio). Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei žala asmenims ar prietaisui padaroma klaidingai arba netinkamai prijungus elektros jungtį.
- Atliekant bet kokius montavimo darbus, nuo prietaiso turi būti atjungtas įtampas tiekimas.


- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir jį galima jungti tik prie įžeminto tinklo kištukinio lizdo.
- Maitinimo laidas H05 V V-F 3G turi būti bent 1,5 mm² skerspjūvio. Pirmiausia reikia prijungti geltonai žalią apsauginį laidą, kuris prietaiso pusėje turi būti šiek tiek ilgesnis nei likę du laidai.
- Remiantis saugos taisyklėmis, turi būti visų polių atskyrimo įtaisas, kontaktus atskiriantis mažiausiai 3 mm. Atskyrimo įtaisų naudoti nereikia, jei prijungiama prie įžemintų ir lengvai bet kada pasiekiamų kištukinių lizdų.
- Montuojant turi būti užtikrinta apsauga nuo prisilietimo.
- Prijungimo lizde atskirkite fazių ir neutralųjį kabelį (nulinį kabelį). Prijungus netinkamai, prietaisas gali sugesti.
- Prijunkite orkaitę vadovaudamiesi duomenimis specifikacijų lentelėje.
- Norėdami prijungti prietaisą, pastatykite jį prieš montavimo spintelę. Elektros laidas turi būti pakankamo ilgio. Dėmesio! Montuodami stebėkite, kad neprispaustumėte tinklo kabelio ir kad jis neprisiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Visus darbus prie prietaiso, įskaitant naudojamų laidų keitimą, gali atlikti tik techninės priežiūros tarnybos darbuotojas.

15.7 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;
- 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.

15.8 Laidas su kištuku, turinčiu apsauginius kontaktus

Prietaisą junkite tik į pagal taisyklės įrengtą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais.

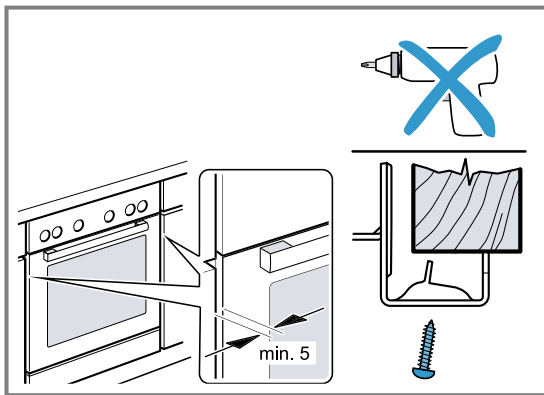
Jei įmontavus kištukas nepasiekiamas, pagal montavimo taisyklės būtina stacionarioje elektros instaliacijoje numatyti fazių atjungimo įrenginį.

15.9 Laidas su kištuku, neturinčiu apsauginių kontaktų

Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas.
Pagal montavimo taisyklės stacionarioje elektros instaliacijoje būtina numatyti fazių atjungimo įrenginį. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį (nulinį) laidus. Prijungus netinkamai, prietaisas gali būti pažeistas. Junkite tik pagal jungimo schemą. Informaciją apie įtampą rasite specifikacijų lentelėje. Tinklo laido gyslas junkite pagal spalvas:

Laido spalva	Kabelio rūšis
Žalia ir geltona	Įžeminimo laidas ⊕
Mėlyna	Neutralusis laidas (nulinis)
Ruda	Fazė (išorinis laidas)

15.10 Prietaiso pritvirtinimas



- Prietaisą iki galo įstumkite ir išlygiuokite per vidurį.
 - Priveržkite prietaisą.
- Tarpo tarp stalviršio ir prietaiso neuždenkite papildomomis lentjuostėmis.
- Prie integravimo spintelės šoninių sienelių netvirtinkite šilumos izoliacijos juostų.
- Išmontavimas:
- Atjunkite prietaisą nuo įtampos tiekimo šaltinio.
 - Atsukite tvirtinimo varžtus.
 - Šiek tiek kilstelėkite prietaisą ir jį visiškai ištraukite.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover most of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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



9001774603 (030814)

It