



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Integruota orkaitė**  
**HBG7616.0S**



**BOSCH**

**It** Naudojimo instrukcija



# Turinys

<b>Svarbūs saugos nurodymai</b> .....	<b>4</b>	<b>Triktis, ką daryti?</b> .....	<b>20</b>
Galimos gedimų priežastys.....	5	Gedimų lentelė .....	20
<b>Jūsų naujoji orkaitė</b> .....	<b>6</b>	Viršutinėje orkaitės dalyje esančios lemputės keitimas .....	20
Valdymo skydelis .....	6	Kairiosios orkaitės lemputės keitimas .....	21
Mygtukai .....	6	Stiklinis dangtis .....	21
Sukamoji rankenėlė.....	6	<b>Klientų aptarnavimo skyrius</b> .....	<b>21</b>
Ekranas.....	6	„E“ numeris ir „FD“ numeris .....	21
Temperatūros kontrolė.....	6	<b>Energija ir aplinka</b> .....	<b>21</b>
Orkaitės vidus.....	7	Kaitinimo būdas – ekonomiškasis karšto oro režimas .....	21
<b>Jūsų priedai</b> .....	<b>7</b>	Energijos taupymas.....	22
Priedų įstūmimas .....	7	Ekologiškas utilizavimas.....	22
Specialūs priedai .....	7	<b>Programų automatika</b> .....	<b>23</b>
Klientų aptarnavimo skyriaus prekės .....	8	Indai.....	23
Durelių apsauga.....	9	Patiekalo paruošimas.....	23
<b>Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą</b> .....	<b>9</b>	Programos.....	23
Paros laiko nustatymas.....	9	Programos parinktis ir nustatymas.....	25
Kameros įkaitinimas .....	9	Patarimai dėl programų automatikos.....	26
Priedų valymas.....	9	<b>Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje</b> .....	<b>27</b>
<b>Orkaitės įjungimas ir išjungimas</b> .....	<b>9</b>	Pyragas ir sausainiai .....	27
Įjungimas .....	9	Kepimo patarimai.....	29
Išjungimas .....	9	Mėsa, paukštiena, žuvis.....	30
<b>Orkaitės nustatymas</b> .....	<b>10</b>	Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį.....	32
Kaitinimo būdai.....	10	Troškinimas žemoje temperatūroje .....	32
Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas.....	10	Patarimai troškinant žemoje temperatūroje .....	33
Greitojo įkaitinimo nustatymas .....	11	Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona .....	33
<b>Laiko funkcijos</b> .....	<b>11</b>	Paruošti produktai.....	34
Trumpas paaiškinimas, kaip nustatyti laiko funkcijas .....	11	Specialūs patiekalai.....	34
Laikmačio nustatymas .....	11	Atitirpinimas .....	35
trukmės nustatymas .....	12	Džiovinimas .....	35
pabaigos laiko perkėlimas .....	12	Konservavimas .....	35
Paros laiko nustatymas.....	12	<b>Akrolamidas maisto produktuose</b> .....	<b>36</b>
<b>Atmintis</b> .....	<b>13</b>	<b>Bandomieji patiekalai</b> .....	<b>36</b>
Nuostatų išsaugojimas atmintyje .....	13	Kepimas.....	36
Atminties įjungimas .....	13	Kepimas griliu.....	37
<b>Šabo nustatymas</b> .....	<b>13</b>		
Šabo nuostato įjungimas.....	13		
<b>Kepsnių termometras</b> .....	<b>14</b>		
Kepsnių termometro įstatymas.....	14		
Vidinės temperatūros nustatymas .....	14		
Vidinės temperatūros orientacinės reikšmės .....	14		
<b>Apsauga nuo vaikų</b> .....	<b>15</b>		
<b>Pagrindiniai nuostatai</b> .....	<b>15</b>		
Pagrindinių nuostatų keitimas .....	16		
<b>Automatinis išjungimas</b> .....	<b>16</b>		
<b>Savaiminis valymasis</b> .....	<b>16</b>		
Svarbūs patarimai ir įspėjimai .....	16		
Prieš savaiminį valymą.....	16		
Valymo pakopos nustatymas .....	17		
Po savaiminio valymo .....	17		
<b>Priežiūra ir valymas</b> .....	<b>17</b>		
Valymo priemonės .....	17		
Rémelio išmontavimas ir montavimas .....	18		
Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas .....	18		
Orkaitės dangčio nuėmimas.....	19		
Durelių stiklo montavimas ir nuėmimas.....	19		

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

## **⚠ Svarbūs saugos nurodymai**

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Priedą į orkaitę visada įstumkite tinkama puse. *Žr. priedo aprašymą* naudojimo instrukcijoje.

### **Gaisro pavojus!**

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų.

Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepimo forma. Tik reikalingame plote patieskite kepimo popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.

### **Pavojus nusideginti!**

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

### **Pavojus nusideginti!**

- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- Atidarius prietaiso dureles gali išsiveržti karšti garai. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Saugokite vaikus.
- Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karšti vandens garai. Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

### **Pavojus susižaloti!**

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

### **Elektros šoko pavojus!**

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.




- Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Naudojant netinkamą kepsnių termometrą gali būti pažeista izoliacija. Naudokite tik šiam prietaisui skirtą kepsnių termometrą.

### **Gaisro pavojus!**

- Per savaiminį valymąsi gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš kiekvieną savaiminį valymąsi iš orkaitės ir nuo priedų pašalinkite didesnius nešvarumus.
- Prietaiso išorė savaiminio valymosi metu labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Saugokite vaikus.

### **Pavojus nusideginti!**

- Orkaitės vidus savaiminio valymosi metu labai įkaista. Niekada neatidarykite prietaiso durelių ir ranka nestumkite fiksavimo kablio. Palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.
-  Prietaiso išorė savaiminio valymosi metu labai įkaista. Niekada nelieskite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.

### **Sunkios žalos sveikatai pavojus!**

Prietaisas savaiminio valymosi metu labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingi garai. Savaiminio orkaitės valymosi metu niekada kartu nevalykite padėklų ir formų, padengtų nepridegančiu sluoksniu. Kartu valyti galima tik emaliuotus priedus.

## **Galimos gedimų priežastys**

### **Dėmesio!**

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgni maisto produktai: uždarytoje orkaitėje ilgai nelaikykite drėgnų maisto produktų. Galite sugadinti emalį.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: orkaitę palikite atvėsti neatidaryę durelių. Net jei prietaiso durelės atidarytos tik šiek tiek, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.
- Labai nešvarūs durelių sandarikliai: jei durelių sandarikliai labai nešvarūs, prietaiso durelės eksploatuojant gali tinkamai neužsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

# Jūsų naujoji orkaitė

Čia susipažinsite su savo naująja orkaitė. Paaiškinsime Jums, kaip naudotis valdymo skydeliu ir atskirais valdymo elementais. Čia rasite informacijos apie orkaitę ir priedus.

## Valdymo skydelis

Čia pateikiama valdymo zonų apžvalga. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali būti nedidelių atskirų detalių neatitikimų.



## Mygtukai

Po kiekvienu mygtuku yra jutikliai. Jų nereikia spausti stipriai. Tik palieskite reikiamą simbolį.

Simbolis	Mygtuko funkcija
	Kaitinimo būdo ir temperatūros parinktis
	Programų automatikos parinkimas
	Pasirinkti savaiminį valymąsi
	Viena eilute žemyn
	Viena eilute aukštyn
	ilgas paspaudimas = parinkti atmintį trumpas paspaudimas = įjungti atmintį
	Greitojo įkaitinimo nustatymas
	Atidaryti ir uždaryti laiko funkcijos meniu
	Orkaitės lemputės išjungimas ir įjungimas
	trumpas paspaudimas = nuskaityti temperatūrą ilgas paspaudimas = atidaryti ir uždaryti pagrindinių nuostatų meniu
	Aktyvinti / išaktyvinti apsaugą nuo vaikų
	Orkaitės įjungimas ir išjungimas
	trumpas paspaudimas = pradėti / sustabdyti veikimą ilgas paspaudimas = nutraukti veikimą

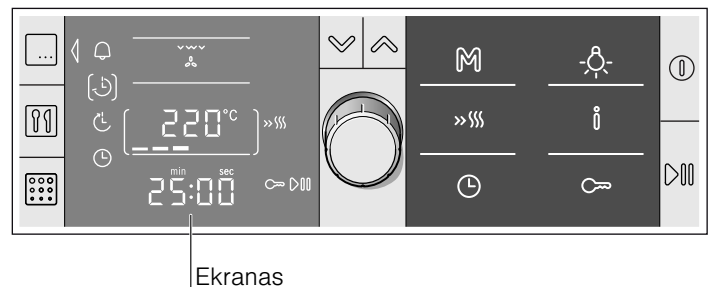
## Sukamoji rankenėlė

Sukamąją rankenėlę galite pakeisti rekomenduojamas ir nuostatų reikšmes. Nustatymo srityje pasirodę skliaustai nurodo, kurią reikšmę galite keisti.

Sukamoji rankenėlė įleidžiama. Jei norite įspausti arba ištraukti, spustelėkite sukamąją rankenėlę.

## Ekranas

Ekranas suskirstytas į įvairias sritis.



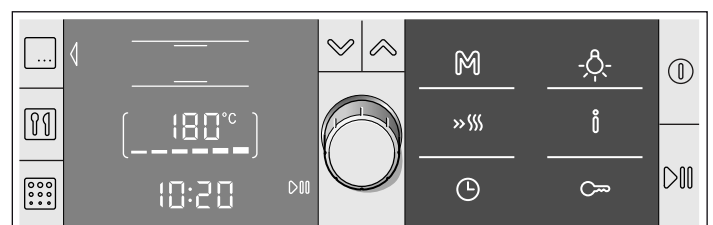
- Kairioji sritis = laiko funkcijos  
Jei atidarysite laiko funkcijų meniu, pasirodys laiko funkcijų simboliai. Kairėje išorėje esanti rodyklė rodo parinktą darbo režimą.
- Vidurinė sritis = nustatymo sritis  
1 eilutė = kaitinimo būdo rodmuo  
2 eilutė = temperatūros rodmuo  
3 eilutė = laikrodžio rodmuo  
Naršymo mygtukais ir perjungsitės iš vienos eilutės į kitą. Eilutė, kurioje Jūs šiuo metu esate, kairėje ir dešinėje pažymėta skliaustais. Skliaustuose esančią reikšmę galite pakeisti sukamuoju jungikliu.
- Dešinioji sritis = rodmenys  
Čia rodomi skirtingų funkcijų simboliai, pvz., nustatytos apsaugos nuo vaikų, greitojo įkaitinimo ir t. t.

## Temperatūros kontrolė


Temperatūros kontrolės stulpeliai rodo įkaitinimo fazes arba kameros liekamąją šilumą.

### Kaitinimo kontrolė

Kaitinimo kontrolės funkcija rodo kameroje kylančią temperatūrą. Kai užpildyti visi stulpeliai, tuomet tinkamas laikas įdėti patiekalą.



Parinkus grilio ir valymo pakopas, stulpeliai nepasirodo.

Prietaisui kaistant paspaudus mygtuką , galima pamatyti esamą įkaitinimo temperatūrą. Dėl terminės inercijos rodoma temperatūra gali skirtis nuo tikrosios temperatūros kameroje.

### Liekamoji šiluma

Išjungus, temperatūros kontrolė rodo kameros liekamąją šilumą. Kai užsipildo paskutinis stulpelis, reiškia, kad kamera įkaitusi maždaug iki 300 °C. Kai temperatūra sumažėja maždaug iki 60 °C, indikatorius užgessta.

### Orkaitės vidus

Orkaitės viduje yra lemputė. Vėsinamasis ventiliatorius saugo orkaitę nuo perkaitimo.

### Orkaitės lemputė

Ekspluatuojant orkaitės viduje šviečia orkaitės lemputė. Kai nustatoma iki 60 °C temperatūra ir įjungiami savaiminio valymosi funkcija, lemputė išsijungia. Todėl galima nustatyti visiškai tiksliai.

Kai atidarysite orkaitės dureles, lemputė įsijungs.

Mygtuku  galite išjungti ir įjungti lemputę.

### Vėsinamasis ventiliatorius

Prireikus vėsinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia. Šiltas oras prasiskverbia pro dureles. Dėmesio! Neuždenkite ventiliavimo angos. Priešingu atveju orkaitė perkais.

Kad išjungus orkaitę ji greičiau atauštų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

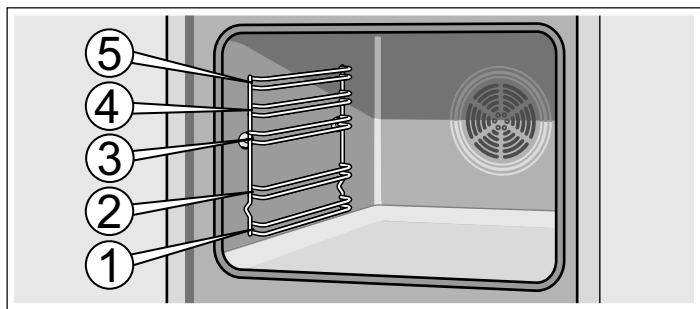
## Jūsų priedai

Jums pristatyti priedai tinka įvairiems patiekalams. Priedus į kamerą visada įstumkite tinkamai.

Galite pasirinkti įvairiausių priedus, kad kai kuriuos patiekalus pavyktų paruošti dar geriau arba naudoti orkaitę dar patogiau.

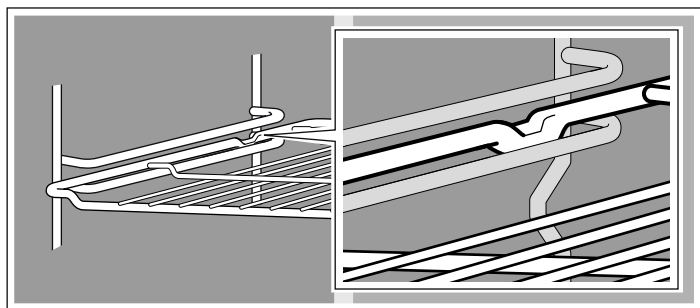
### Priedų įstūmimas

Priedą galite įstumti į 5 skirtingus lygius. Visada įstumkite iki galo, kad priedas nesiliestų prie durelių stiklo.



Priedus ištraukus maždaug iki pusės, jie užsifiksuoja. Taip galima lengvai išimti patiekalus.

Stumdami į kamerą, atkreipkite dėmesį, kad išlenkimas būtų priedo gale. Tik tada jis užsifiksuos.




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

Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo centruose, specializuotose parduotuvėse arba internetu. Prašome pateikti HEZ numerį.



### Grotelės

Indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti, šaldytiems pusgaminiams.

Grotelės įstumkite atvira puse link orkaitės durelių ir išlenkimu į apačią .



### Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams.

Kepimo padėklą įstumkite įstrižai kraštą nukreipę link orkaitės durelių.



### Universalusis padėklas

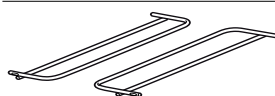
Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepte grilio režimu tiesiog ant grotelių.

Universalųjį padėklą įstumkite įstrižai kraštą nukreipę link orkaitės durelių.



### Kepsnių termometras

Naudojant kepsnių termometrą galima kepti tiksliai.



### Priedų laikiklis

Įstatykite kairėje ir dešinėje pusėje. Jei naudosite savaiminio valymosi funkciją, galėsite kartu plauti, pvz., universalųjį padėklą.

## Specialūs priedai

Specialių priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Didelį orkaitių įrangos asortimentą rasite mūsų brošiūrose arba internete. Specialių priedų naudojimas bei užsakymas internetu tam tikrose šalyse gali būti skirtingas. Prašome peržiūrėti pardavimo dokumentus.

Ne visi specialūs priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.).

Specialūs priedai	HEZ numeris	Paskirtis	skirta savaiminiam valymuisi
grotelės	HEZ334000	Indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti, ne šaldytiems pusgaminiams.	
Emaliuotas kepimo padėklas	HEZ331072	Pyragams ir sausainiams. Kepimo padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.	taip

Specialūs priedai	HEZ numeris	Paskirtis	skirta savaiminiam valymui
universalusis padėklas	HEZ332073	Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepatė grilio režimu tiesiog ant grotelių. Universalusis padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.	taip
Įdedamos grotelės	HEZ324000	Kepiniams. Groteles visada įstatykite į universalųjį padėklą. Į jį subėgs riebalai ir mėsos sultys.	ne
Grilio padėklas	HEZ325070	Naudojama kepatė grilyje vietoj grotelių arba kaip apsauga nuo tyškančių riebalų, kad orkaitė nenusiteptų. Grilio padėklas naudojamas tik universaliajame padėkle. Kepimas ant grilio padėklo: naudokite tik 1, 2 ir 3 lygius. Grilio padėklas kaip apsauga nuo tyškančių riebalų: universalųjį padėklą su grilio padėklu įstumkite po grotelėmis.	taip
Picos kepimo forma	HEZ317000	Puikiai tinka picai, užšaldytiems gaminiams arba dideliems apskritiems pyragams. Picos padėklą galite naudoti vietoj universaliojo padėklo. Padėklą padėkite ant grotelių ir remkitės lentelėse pateiktais duomenimis.	ne
Kepimo akmuo	HEZ327000	Kepimo akmuo skirtas pačių pagamintai duonai, bandelėms ir picai, kurių pagrindas turi būti traškus, kepti. Kepimo akmuo visada turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.	taip
Profesionalams skirtas padėklas su įdedamomis grotelėmis	HEZ333072	Ypač tinka ruošiant didelius kiekius.	taip
Profesionalams skirto padėklo dangtis	HEZ333001	Uždėjus dangtį ant padėklo, jis tampa keptuvu.	ne
Stiklinis keptuvas	HEZ915001	Stikliniai keptuvai tinka orkaitėse gaminamiems troškiniams ir apkepams. Ypač tinka naudojant automatines programas arba automatinį kepimo režimą.	ne
Teleskopinės kreipiamosios			
Dvigubi	HEZ338250	Naudojant 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami daugiau – jie nepasvirs.	ne
Trigubi	HEZ338352	Naudojant 1, 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami daugiau – jie nepasvirs. Trigubi bėgeliai nėra pritaikyti prietaisams su sukamuoju iešmu.	ne
Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai	HEZ338356	Naudojant 1, 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami visiškai – jie nepasvirs. Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai nėra pritaikyti prietaisams su sukamuoju iešmu.	ne
Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai su stabdymo funkcija	HEZ338357	Naudojant 1, 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami visiškai – jie nepasvirs. Ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja, todėl lengva uždėti priedą. Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai su stabdymo funkcija nėra pritaikyti prietaisams su sukamuoju iešmu.	ne
Garų filtras	HEZ329000	Jį galite montuoti prie orkaitės. Garų filtras surenka riebalų daleles ištraukiamame ore ir sumažina nemalonius kvapus. Tik prietaisams, kurių E numerio antrasis skaitmuo yra 6, 7 arba 8 (pvz., HBA78B750)	taip
Sistemos garintuvas	HEZ24D300	Tam, kad daržoves ir žuvį būtų galima paruošti tausojant.	ne

## Klientų aptarnavimo skyriaus prekės

Savo buitiniam prietaisui tinkančių priežiūros ir valymo priemonių arba kitų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo

skyriuje, specializuotoje parduotuvėje arba atskirose šalyse internetu užsisakyti iš elektroninės parduotuvės. Užsakydami nurodykite atitinkamą prekės numerį.

Servetėlės nerūdijančio plieno paviršių priežiūrai	Prekės Nr. 311134	Nusėda mažiau purvo. Dėl impregnavimo specialiu aliejumi nerūdijančio plieno paviršiai optimaliai prižiūrimi.
Orkaitės ir grilio valymo gelis	Prekės Nr. 463582	Orkaitės vidui valyti. Gelis yra bekvapis.
Korio struktūros mikroploušto šluostė	Prekės Nr. 460770	Ypač tinka jautriems paviršiams valyti, pavyzdžiui, stiklui, stiklo keramikai, nerūdijančiam plienui arba aliuminiui. Mikroploušto šluostė pašalina vandeningą ir riebus purvą.



## Durelių apsauga

Prietaise įmontuota durelių apsauga. Ji yra pritvirtinta prie orkaitės. Atkreipkite dėmesį į montavimo instrukciją.

Norėdami atidaryti, durelių apsaugą paspauskite į viršų. Apsauga prisukama atsižvelgiant į prietaiso durelių konstrukciją.


Atkreipkite dėmesį į pridedamą lapą su nurodymais dėl durelių apsaugos. Uždarydami orkaitės dureles stebėkite, kad jos užsifikuotų.

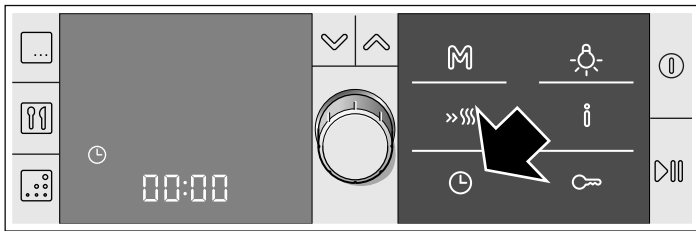
## Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą




Šiame skyriuje rasite visą informaciją, ką privalote padaryti prieš pradėdami ruošti maistą pirmą kartą.

- Nustatykite paros laiką
- Įkaitinkite orkaitę
- Nuvalykite priedus
- Perskaitykite naudojimo instrukcijos pradžioje esančius saugos nurodymus. Jie yra itin svarbūs.

## Paros laiko nustatymas


Kai naujas prietaisas prijungiamas, ekrane pasirodo simbolis  ir **00:00**. Nustatykite paros laiką ir orkaitė bus parengta naudoti.










1. Spauskite mygtuką .  
Skliaustuose rodomas paros laiko simbolis [] ir pasirodo [**12:00**].
2. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą paros laiką.
3. Spauskite mygtuką .  
Esamas paros laikas išsaugotas.

**Pastaba:** Apie paros laiko nustatymą skaitykite skyriuje *Laiko funkcijos*.

## Kameros įkaitinimas

Norėdami pašalinti naujos kameros kvapą, uždarykite ją tuščią ir pakaitinkite. Nustatykite viršutinio / apatinio kaitinimo būdą  ir 240 °C.

Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pvz., stiroporo rutuliukų.

1. Spauskite mygtuką .  
Siūlomas 3D karšto oro srauto kaitinimo būdas  ir 160 °C temperatūra. Skliaustai yra kairėje ir dešinėje, šalia kaitinimo būdo.
2. Sukamąja rankenėle perjunkite viršutinio / apatinio kaitinimo būdą .
3. Mygtuku  perjunkite temperatūrą.  
Skliaustai yra kairėje ir dešinėje, šalia temperatūros.
4. Sukamąja rankenėle nustatykite 240 °C temperatūrą.
5. Spauskite mygtuką .  
Režimas įjungiamas. Ekrane pasirodo simbolis .
6. Po 60 minučių orkaitę išjunkite mygtuku .

Temperatūros kontrolės stulpeliai parodo kameros liekamąją šilumą.


## Priedų valymas


Prieš pirmą kartą naudodami priedus, kruopščiai juos išvalykite karštu šarminiu plovimo tirpalu ir minkšta šluoste.

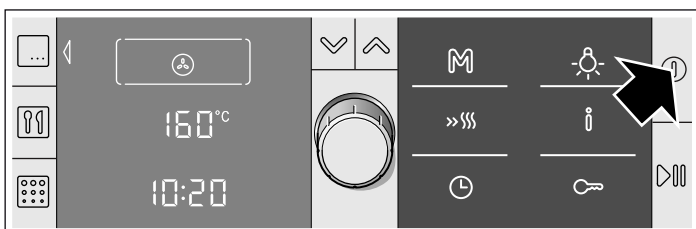
## Orkaitės įjungimas ir išjungimas

Mygtuku  įjungsite ir išjungsite orkaitę.

### Įjungimas




Spauskite mygtuką .

Ekrane pasirodo rekomenduojamas 3D karšto oro simbolis  ir 160 °C.




Šiuos nuostatus nedelsdami galite aktyvinti arba

- nustatyti kitą kaitinimo būdą ir temperatūrą,

- mygtuku  parinkti programą,
- mygtuku  parinkti savaiminį valymą,
- mygtuku  parinkti išsaugotą atminties nuostatą.

Apie nustatymą skaitykite atskiruose skyriuose.

### Išjungimas

Paspauskite mygtuką . Orkaitė išsijungia.

# Orkaitės nustatymas

Šiame skyriuje sužinosite,

- kokius kaitinimo būdus galite naudoti savo orkaitėje,
- kaip nustatyti kaitinimo būdą ir temperatūrą,
- ir kaip nustatyti greitąjį įkaitinimą.

## Kaitinimo būdai

Jūsų orkaitei galima nustatyti daug įvairių kaitinimo būdų, todėl kiekvienam patiekalui galite parinkti geriausią ruošimo būdą.

Kaitinimo būdas ir temperatūros sritis	Naudojimas
3D karštas oras 30–275 °C	Pyragaičiams ir kepiniams kepti, naudojant nuo vieno iki trijų lygių. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą šilumą.
Ekonomiškasis karšto oro režimas* 30–275 °C	Pyragaičiams ir kepiniams, apkepams, užšaldytiems ir paruoštiems gaminiams, mėšai ir žuviai viename lygyje prieš tai neįkaitinus kepti. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto apvalaus kaitinimo elemento karštį, kuris sukuriama optimizuojant sąnaudas.
Viršutinis / apatinis kaitinimas 30–300 °C	Pyragaičiams, apkepams ir liesiems kepsnių gabalėliams, pvz., jautienos arba žvėrienos, kepamiems viename lygyje. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
Kepimas naudojant drėgmę 30–300 °C	Mieliniams kepiniams, pvz., duonai, bandelėms arba mielinėms pynėms ir plikytos tešlos kepiniams, pvz., plikytiems pyragėliams arba biskvitams, kepti. Karštis tolygiai tiekiamas ir iš viršaus, ir iš apačios. Maisto produktuose buvusi drėgmė lieka kameroje kaip vandens garai.
Picos kepimo režimas 30–275 °C	Skirta užšaldytiems maisto produktams, pvz., picai, gruzdintoms bulvytėms arba štrudeliui, iš pradžių neįkaitinant greitai paruošti. Karštis tiekiamas iš apačios ir nuo galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento.
Apatinis kaitinimas 30–300 °C	Skirtas konservuoti ir apkepti arba skrudinti. Kaista iš apačios.
Kepimas karšto oro srautu 30–300 °C	Mėšai, paukštienai ir visai žuviai kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius pakaitomis įsijungia ir išsijungia. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
Didelis grilis 1, 2 arba 3 grilio pakopa	Skirta didkepsniams, dešrelėms, skrudinimo duonai ir žuvies gabalėliams griliu kepti. Visas paviršius po grilio kaitinimo elementu pabaltuoja.

\* Kaitinimo būdas, pagal kurį, remiantis standartu EN50304, buvo nustatyta energijos efektyvumo klasė.

Kaitinimo būdas ir temperatūros sritis	Naudojimas
Mažas grilis 1, 2 arba 3 grilio pakopa	Skirta nedideliems kiekiams didkepsnių, dešrelių, skrudinimo duonos ir žuvies gabalėlių kepti. Kaista vidurinė grilio kaitinimo elemento dalis.
Atitirpinimas 30–60 °C	Mėšai, paukštienai, duonai ir pyragams atitirpinti. Ventilatorius šiltą orą pučia aplink patiekalą.
Laikyti šiltai 60–100 °C	Paruoštiems patiekalams šiltai laikyti.

\* Kaitinimo būdas, pagal kurį, remiantis standartu EN50304, buvo nustatyta energijos efektyvumo klasė.

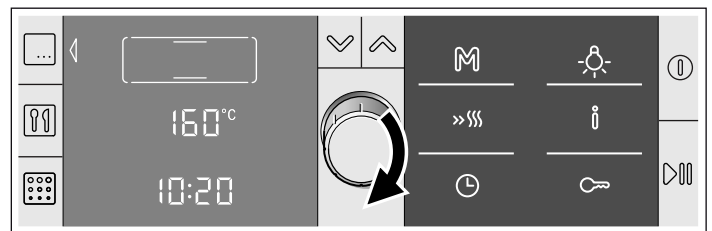
## Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

Pavyzdys paveikslėlyje: viršutinis / apatinis kaitinimas , 180 °C.

Orkaitę įjunkite mygtuku arba mygtuku . Ekране rekomenduojamas 3D karšto oro simbolis ir 160 °C. Šiuos nuostatus nedelsdami galite aktyvinti mygtuku .

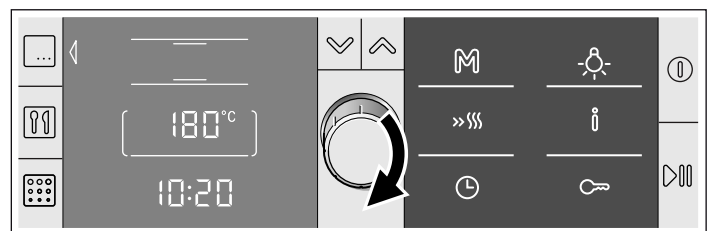
Jei norite nustatyti kitą kaitinimo būdą ir temperatūrą, atlikite šiuos veiksmus.

1. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą kaitinimo būdą.

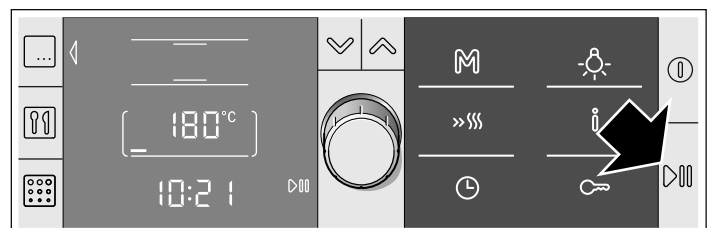


2. Mygtuku perjunkite temperatūrą. Dabar skliaustai yra kairėje ir dešinėje, šalia temperatūros arba grilio pakopos.

3. Sukamąja rankenėle pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.



4. Spauskite mygtuką . Režimas įjungiamas. Ekране pasirodo simbolis .



5. Kai patiekalas paruoštas, orkaitę išjunkite mygtuku arba iš naujo pasirinkite ir nustatykite veikimo režimą.

## Temperatūros arba grilio pakopos keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu. Sukamuoju jungikliu pakeiskite temperatūrą arba grilio pakopą.

## Įkaitinimo temperatūros užklausa

Trumpai spustelėkite mygtuką . Keletą sekundžių rodoma esama kameros įkaitinimo temperatūra.

## Orkaitės durelių atidarymas kartkartėmis

Darbo režimas bus sustabdytas. Mirksi simbolis . Uždarius dureles, režimas bus tęsiamas toliau.

## Darbo režimo sustabdymas

Trumpai spustelėkite mygtuką . Orkaitei įjungiamas pauzės režimas. Simbolis blyksi. Dar kartą spustelėkite mygtuką , veikimas vėl įjungiamas.

## Veikimo nutraukimas

Mygtuką spauskite tol, kol pasirodys 3D karšto oro nuostatas ir 160 °C. Galite nustatyti iš naujo.

## Trukmės nustatymas

Žr. skyrių *Laiko funkcijos*, trukmės nustatymas.

## Pabaigos laiko pailginimas

Žr. skyrių *Laiko funkcijos*, pabaigos laiko nukėlimas.

## Greitojo įkaitinimo nustatymas

Greitasis įkaitinimas tinka ne visiems kaitinimo būdams.

### Tinkami kaitinimo būdai

- 3D karštas oras
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas naudojant drėgmę
- Picos kepimo režimas

Jei pasigirsta trumpas signalas, vadinasi, parinktas kaitinimo būdas netinka greitojo įkaitinimo funkcijai.

### Tinkamiausios temperatūros

Greitasis įkaitinimas neveikia, jei nustatyta temperatūra yra žemesnė nei 100 °C. Jei temperatūra orkaitėje yra tik šiek tiek žemesnė nei nustatyta, greitasis įkaitinimas nenaudojamas. Greitojo įkaitinimo režimas neįsijungia.

### Greitojo įkaitinimo nustatymas

Spauskite greitojo įkaitinimo mygtuką . Šalia nustatytos temperatūros pasirodo simbolis . Temperatūros kontrolės stulpeliai užsipildo.

Greitasis įkaitinimas baigtas, kai visi stulpeliai užsipildo. Išgirsite trumpą signalą. Simbolis užgęsta. Patiekalą įdėkite į kamerą.

### Pastabos

- Jei pakeiskite kaitinimo būdą, greitasis įkaitinimas bus nutrauktas.
- Nustatyta trukmė skaičiuojama įjungus, neatsižvelgiant į greitąjį įkaitinimą.
- Vykstant greitajam įkaitinimui paspaudus mygtuką , galima pamatyti esamą kameros temperatūrą.
- Kad patiekalas būtų iškeptas tolygiai, jį į orkaitę dėkite tik tada, kai baigiasi greitojo įkaitinimo fazė.

## Laiko funkcijos

Laiko funkcijų meniu įjungsite mygtuku . Galima pasirinkti šias funkcijas:

Kai orkaitė išjungta:

- = laikmačio nustatymas
- = paros laiko nustatymas

Kai orkaitė įjungta:

- = laikmačio nustatymas
- = trukmės nustatymas
- = pabaigos laiko perkėlimas

Skliaustai aplinkui simbolį rodo, kad ši funkcija parinkta. Įjungus skliaustai rodo, kurios laiko funkcijos laikas skaičiuojamas ekrane.

### Trumpas paaiškinimas, kaip nustatyti laiko funkcijas

1. Meniu atidarykite mygtuku .
2. Mygtuku parinkite norimą funkciją.
3. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą reikšmę.
4. Meniu uždarykite mygtuku .

Toliau išsamiai aprašyta, kaip nustatyti kiekvieną funkciją.

### Trumpas signalas

Jei reikšmę galima nustatyti, tačiau jos negalima keisti, pasigirsta trumpas signalas.

### Laikmačio nustatymas

Laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės. Jį galite naudoti kaip virtuvinį laikmatį ir nustatyti bet kada. Nesvarbu, ar orkaitė įjungta, ar išjungta.

1. Spauskite mygtuką .

Atsidaro laiko funkcijų meniu. Simbolis [] skliaustuose rodo, kad parinkta laikmačio funkcija.

2. Sukamąja rankenėle nustatykite laikmačio veikimo laiką.
3. Mygtuku uždarykite meniu.

Laiko indikatoriuje skaičiuojamas laikas.

### Pasibaigus laikui

Pasigirsta signalas. Laikas baigėsi. Indikatorius rodo **00:00**. Spauskite mygtuką . Rodmuo užgęsta.

### Veikimo laiko nutraukimas

Mygtuku atidarykite laiko funkcijų meniu. Sukamąja rankenėle atsukite laiką iki **00:00**. Meniu uždarykite mygtuku .

## Veikimo laiko keitimas

Mygtuku atidarykite laiko funkcijų meniu. Per keletą sekundžių sukamąja rankenėle pakeiskite veikimo laiką. Meniu uždarykite mygtuku .

## trukmės nustatymas

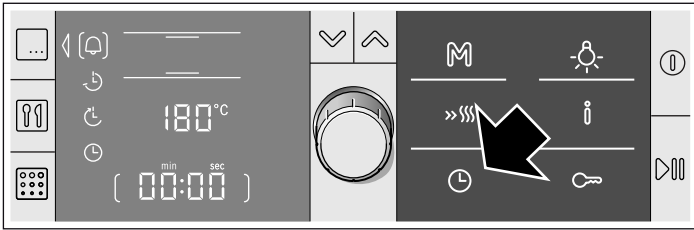
Jei patiekalui nustatote trukmę (ruošimo laiką), darbo režimas bus automatiškai išjungtas pasibaigus šiam laikui. Orkaitė nebekaista.

Sąlyga: nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra.

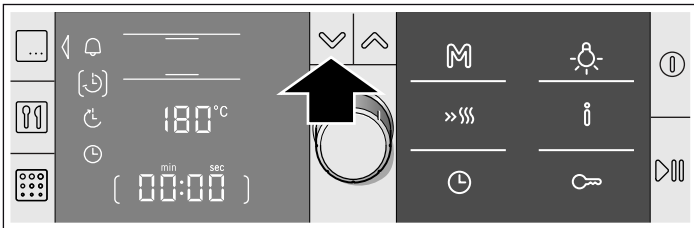
Pavyzdys paveikslėlyje: nustatymas – viršutinis / apatinis kaitinimas , 180 °C, trukmė 45 minutės.

1. Mygtukas paspauskite.

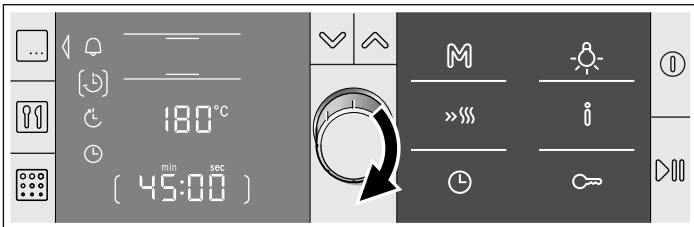
Atsidaro laiko funkcijų meniu. Ekranu kairėje rodomos laiko funkcijos. Parinkta laikmačio funkciją .



2. Mygtuku perjunkite trukmę [->].



3. Sukamąja rankenėle nustatykite ruošimo trukmę.



4. Spauskite mygtuką .

Laiko funkcijų meniu uždaromas.

5. Jei prietaisas dar neįsijungė, paspauskite mygtuką .

Skaičiuojama trukmė.

## Trukmė baigėsi

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Nustatyta trukmė **00:00**. Signalą galite iš anksto išjungti mygtuku .

## Trukmės nutraukimas

Meniu atidarykite mygtuku . Mygtuku pereikite prie trukmės [->] ir sukamąja rankenėle nustatykite trukmę **00:00**. Meniu uždarykite mygtuku .

## Trukmės keitimas

Meniu atidarykite mygtuku . Mygtuku pereikite prie trukmės [->] ir sukamąja rankenėle pakeiskite trukmę. Meniu uždarykite mygtuku .

## pabaigos laiko perkėlimas

Pabaigos laiką galima nukelti

- naudojant visus kaitinimo būdus,
- daugelyje programų
- ir veikiant savaiminio valymosi funkcijai.

Pavyzdys: patiekalą į kamerą įdedate 9.30 val. Jis ruošiamas 45 minutes ir bus baigtas 10.15 val. Tačiau Jūs norėtumėte, kad jis būtų paruoštas 12.45 val.

Pabaigos laiką nuo 10.15 val. nukelkite iki 12.45 val. Režimas įsijungia 12.00 val. ir išsijungia 12.45 val.

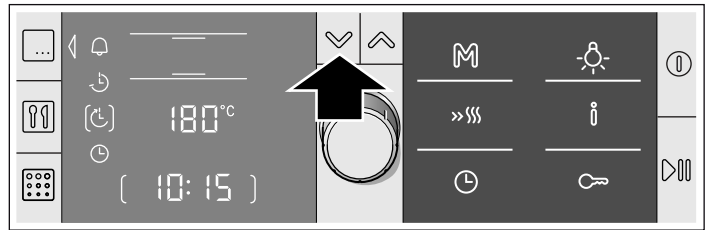
Šią funkciją galima naudoti ir atliekant savaiminį valymą. Valymą nukelkite nakčiai ir orkaitę galėsite naudoti visą dieną.

Prašome atkreipti dėmesį, kad greitai gendančių maisto produktų negalima ilgai laikyti kameroje.

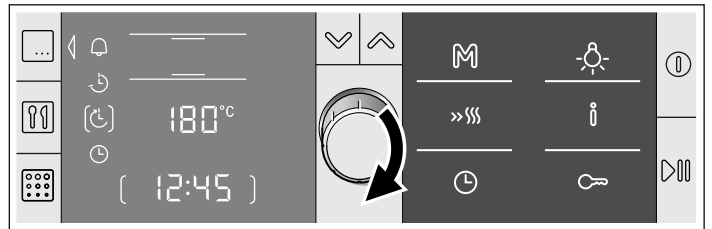
## Pabaigos nukėlimas

Sąlyga: nustatyta trukmė. Režimas dar neįjungtas. Atidarytas laiko funkcijų meniu .

1. Mygtuku perjunkite pabaigos laiką.



2. Sukamuoju jungikliu nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.



3. Mygtuku uždarykite laiko funkcijų meniu.

4. Patvirtinkite mygtuku .

Orkaitė veikia laukimo režimu . Laiko indikatoriuje rodomas pabaigos laikas. Kai režimas įjungiamas, būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

## Trukmė baigėsi

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Laiko indikatoriuje rodoma **00:00**. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

## Pabaigos laiko koregavimas

Tai įmanoma, kai orkaitė nustatyta laukimo padėtis . Meniu atidarykite mygtuku . Mygtuku perjunkite pabaigos laiką. Sukamąja rankenėle pakeiskite pabaigos laiką. Meniu uždarykite mygtuku .

## Pabaigos laiko nutraukimas

Tai įmanoma tik tada, kai įjungta orkaitės laukimo padėtis. Tam atidarykite meniu mygtuku , o mygtuku pakeiskite pabaigos laiką. Sukamąją rankenėlę sukite į kairę iki reikiamo pabaigos laiko. Trukmė pradeda skaičiuoti.

## Paros laiko nustatymas

Kad galėtumėte nustatyti arba pakeisti paros laiką, orkaitė turi būti išjungta.

## Sutrikus elektros srovės tiekimui

Sutrikus elektros srovės tiekimui, ekrane šviečia ir **00:00**. Nustatykite esamą paros laiką.

1. Spauskite mygtuką .

Ekranu pasirodo parinkta funkcija ir **12:00**.




2. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą paros laiką.


3. Patvirtinkite mygtuku .

Ekranu pasirodo paros laikas.

## Laikrodžio laiko keitimas

Jei norite pakeisti laiką, pvz., iš vasaros į žiemos, atlikite šiuos veiksmus.

1. Spauskite mygtuką .  
Atsidaro laiko funkcijų meniu.
2. Mygtuku  perjunkite [] paros laiką.
3. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą paros laiką.

4. Spauskite mygtuką .

Ekrane pasirodo paros laikas.

## Paros laiko nerodymas



Galite nustatyti, kad paros laikas nebūtų rodomas. Jis pasirodys tik tuomet, kai įjungsite orkaitę. Apie tai skaitykite skyriuje *Pagrindiniai nuostatai*.

# Atmintis

Naudodami atminties funkciją galite išsaugoti nuostatus mėgstamiausiam patiekalui ir bet kuriuo metu juos vėl ištrinti. Atminties funkciją prasingiausia naudoti dažnai ruošiamam patiekalui.

## Nuostatų išsaugojimas atmintyje

Savaiminio valymosi išsaugoti negalima.

1. Parinkite norimam patiekalui kaitinimo būdą, temperatūrą ir trukmę. Nepaleiskite. Jei norite išsaugoti programą: parinkite programą ir nustatykite svorį. Nepaleiskite.
2. Spauskite mygtuką , kol ekrane pradės šviesti simbolis . Tai užtruks keletą sekundžių.



Nuostatas išsaugotas ir gali būti pakeistas bet kuriuo metu.

## Kito nustatymo išsaugojimas

Nustatykite iš naujo ir išsaugokite. Ankstesni nustatymai bus perrašyti.

## Atminties įjungimas

Išsaugotus nuostatus bet kada galite naudoti savo patiekalui.

1. Trumpai spustelėkite mygtuką .  
Parodomi išsaugoti nuostatai.
  2. Spauskite mygtuką .
- Atminties nuostatas įsijungia.










# Šabo nustatymas

Pasirinkus šį nustatymą ir įjungus viršutinį / apatinį kaitinimą, orkaitėje palaikoma temperatūra nuo 85 °C iki 140 °C. Trukmę galite nustatyti nuo 24 iki 73 valandų.


Per šį laiką maistas kameroje liks šiltas, o kameros nereikės įjungti ir išjungti.

## Šabo nuostato įjungimas

Sąlyga: aktyvinate pagrindinį nuostatą „Šabo nuostatas – taip“. Žr. skyrių *Pagrindiniai nuostatai*.

1. Spauskite mygtuką .  
Ekrane siūlomas  3D karštas oras, 160 °C.
2. Sukamąją rankenėlę sukite į kairę iki  (šabo nuostatas).
3. Mygtuku  perjunkite temperatūrą ir sukamąja rankenėle nustatykite norimą temperatūrą.
4. Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu, o mygtuku  perjunkite trukmę [].  
Rekomenduojamos 27:00 valandos.
5. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą trukmę.
6. Spauskite mygtuką .  
Laiko funkcijų meniu uždaromas.
7. Spauskite mygtuką .  
Šabo nuostatas įsijungia. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

## Šabo nuostato nutraukimas

Mygtuką  spauskite tol, kol pasirodys 3D karšto oro nuostatas ir 160 °C. Galite sureguliuoti iš naujo.









# Kepsnių termometras

Kepsnių termometras suteikia galimybę kepti tiksliai ir preciziškai. Mėsos viduje jis matuoja temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C.

Naudokite tik pridėtą kepsnių termometrą. Jį, kaip atsarginę dalį, galite įsigyti iš klientų aptarnavimo tarnybos.

Kepsnių termometrą visada išimkite iš orkaitės, kai ją išjungiate. Niekada jo nelaikykite orkaitės viduje.

## Tinkami kaitinimo būdai

-  3D karštas oras
-  Ekonomiškas karšto oro režimas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas naudojant drėgmę
-  Picos kepimo režimas
-  Kepimas karšto oro srautu

## Vidinė orkaitės temperatūra

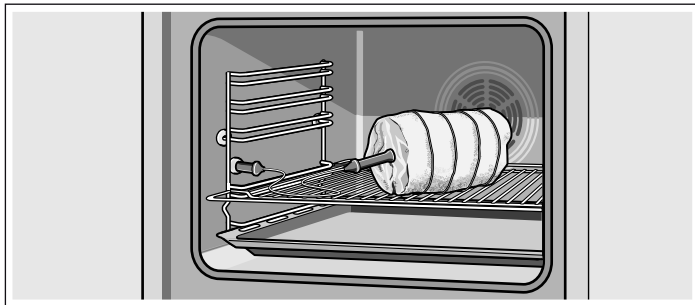
Kad kepsnių termometras nebūtų pažeistas, niekada nenustatykite aukštesnės nei 250 °C temperatūros.

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

## Kepsnių termometro įstatymas

Kepsnių termometrą įkiškite į mėsą ir tada ją įdėkite į orkaitę.

Metalinį antgalį įsmeikite į storiausią mėsos gabalėlį. Atkreipkite dėmesį, kad antgalio galas būtų maždaug mėsos gabalo centre. Jis negali patekti į riebalus, liestis prie indo arba kaulo.







Mėsos gabalą padėkite grotelių centre.

Kad kepsnių termometras nebūtų pažeistas dėl per didelio karščio, turi būti pakankamas atstumas tarp grilio kaitinimo elemento ir kepsnių termometro.

Atkreipkite dėmesį, kad negalima prispausti kepsnių termometro kabelio.

## Vidinės temperatūros nustatymas

1. Kepsnių termometrą įstatykite į kameros kairėje esantį lizdą. Ekране pasirodo simbolis . Rekomenduojama vidinė temperatūra.
2. Sukamąja rankenėle pasirinkite kaitinimo būdą.
3. Mygtuku  perjunkite temperatūrą ir sukamąja rankenėle nustatykite norimą kameros temperatūrą.
4. Mygtuku  perjunkite kitą eilutę.
5. Sukamąja rankenėle pakeiskite rekomenduojamą vidinę temperatūrą.
6. Spauskite mygtuką . Režimas įjungiamas. Esama vidinė temperatūra rodoma nuo 30 °C.


## Pasiekta nustatyta mėsos vidinė temperatūra

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Kepsnių termometrą galite ištraukti iš lizdo.


## Pavojus nudegti!

Kepsnių termometras ir orkaitės vidus yra įkaitę. Išimdami užsidėkite pirštine.

## Temperatūros keitimas

Kameros temperatūrą galite pakeisti bet kada. Jei norite pakeisti vidinę temperatūrą, spauskite mygtuką  ir sukamąja rankenėle keiskite temperatūrą.

## Esamos temperatūros užklausa

Kameros temperatūrą galite sužinoti paspaudę mygtuką . Esama mėsos temperatūra laiko indikatoriuje rodoma tik tuomet, kai ji yra didesnė nei 30 °C.

## Nutraukimas

Kepsnių termometrą ištraukite iš lizdo.

## Pavojus nudegti!

Kepsnių termometras ir orkaitės vidus yra įkaitę. Išimdami užsidėkite pirštine.

**Pastaba:** Kai kepsnių termometras įsmeigtas, negalima nustatyti programų automatikos ir valymo funkcijos. Pasigirsta signalas. Ištraukite kepsnių termometrą iš lizdo.

## Vidinės temperatūros orientacinės reikšmės



Naudokite tik šviežią, neužšaldytą mėsą. Lentelėje pateiktos reikšmės yra orientacinės. Laikas priklauso nuo mėsos kokybės ir savybių.

Patiekalas	Vidinės temperatūros orientacinės reikšmės, °C
<b>Jautiena</b>	
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, angliška	45–55
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, vidutiniškai iškepta	55–65
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, gerai iškepta	65–75
<b>Kiauliena</b>	
Kiaulienos filė	65–70
Kiaulienos kepsnys (pvz., sprandinė)	85–90
<b>Veršiena</b>	
Veršienos kepsnys	75–85
Karka	85–90
<b>Ėriena</b>	
Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta	60–70
Ėriuko kepsnys	80–90

# Apsauga nuo vaikų


Kad vaikai netyčia neįjungtų orkaitės ir nepakeistų veikiančio režimo, joje integruota apsauga nuo vaikų.

## Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas



Rakto mygtuką  laikykite paspaudę, kol pasirodys simbolis . Tai užtruks maždaug 4 sekundes. Valdymo zona užblokuota.



## Orkaitės durelių užrakinimas

Pagrindinius nuostatus galite pakeisti taip, kad papildomai būtų užrakintos orkaitės durelės. Kaip tai padaryti, aprašyta skyriuje *Pagrindiniai nuostatai*. Orkaitės durelės užsirakina, kai kameros

temperatūra pasiekia maždaug 50 °C. Pasirodo simbolis . Jei orkaitė išjungta, orkaitės durelės užrakinamos iš karto, kai aktyvinama apsauga nuo vaikų.

## Atrakinimas














Mygtuką  laikykite paspaudę, kol užges simbolis . Galite vėl nustatyti.

**Pastaba:** Nors apsauga nuo vaikų aktyvinta, orkaitę galite išjungti paspausdami  arba ilgai spausdami mygtuką , taip pat galite nustatyti laikmatį ir išjungti signalą.

# Pagrindiniai nuostatai

Jūsų prietaise yra įvairių pagrindinių nuostatų, kuriuos bet kada galite pritaikyti pagal savo poreikius.

**Pastaba:** Lentelėje pateikiami visi pagrindiniai nuostatai ir jų keitimo galimybės. Priklausomai nuo prietaiso įrangos, ekrane rodomi tik Jūsų prietaisui tinkantys pagrindiniai nuostatai.



Funkcija	Pagrindinis nuostatas	Galimybės
 1 Signalas pasibaigus nustatytai trukmei	2 = 2 minutės	1 = 10 sekundžių 2 = 2 minutės 3 = 5 minutės
 2 Patvirtinimo signalas spaudžiant mygtuką	0 = išj.	0 = išj.* 1 = j. *Išimtis: įjungiant ir išjungiant prietaisą, visada pasigirsta signalas.
 3 Ekrano apšvietimo ryškumas	3 = dienis	1 = naktinis 2 = vidutinis 3 = dienis
 4 Laiko rodmuo, kai orkaitė išjungta	1 = j.	0 = išj.* *Paros laikas rodomas tol, kol rodoma liekamoji šiluma. 1 = j.
 5 Orkaitės lemputė naudojant orkaitę	1 = j.	0 = išj. 1 = j.
 6 Tęsti darbo režimą, kai orkaitės durelės uždaromos	1 = darbo režimas tęsiamas	0 = tęsti režimą paspaudus  1 = darbo režimas tęsiamas
 7 Papildomas durelių užrakinimas, įjungus apsaugą nuo vaikų	0 = ne	0 = ne 1 = taip
 8 Trukmė, kiek laiko aušinamasis ventilatorius veiks iš inercijos	2 = vidutinis	1 = trumpai 2 = vidutinis 3 = ilgai 4 = labai ilgai
 9 Įrengta savaime nusivalanti viršutinė dalis ir šoninės sienelės	0 = ne	0 = ne 1 = taip
 10 Įrengti teleskopiniai bėgeliai	0 = ne	0 = ne 1 = taip
 11 Visiems pakeitimams grąžinti gamyklinius nuostatus	0 = ne	0 = ne 1 = taip
 12 Šabo nustatymas	0 = ne	0 = ne 1 = taip

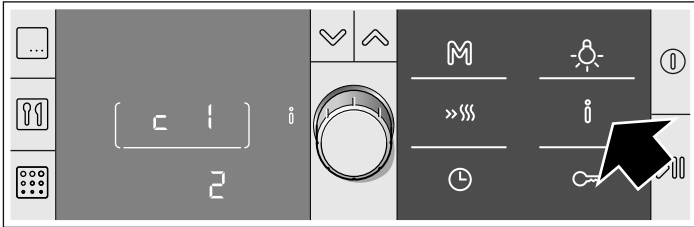
## Pagrindinių nuostatų keitimas

Sąlyga: orkaitė turi būti išjungta.

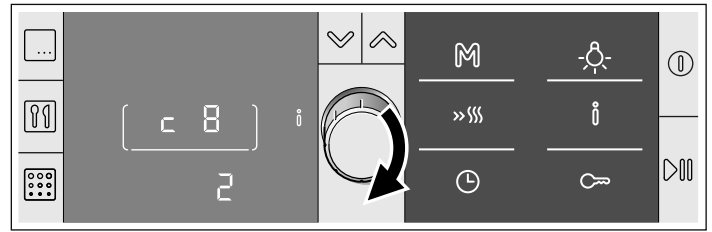
Peržiūrėkite lentelę su pagrindiniais nuostatais, kad žinotumėte, ką reiškia rodomi skaičiai.

Pavyzdys paveikslėlyje: aušinamojo ventiliatoriaus inercinio veikimo laiko pagrindinio nuostato keitimas iš vidutinio į trumpą.

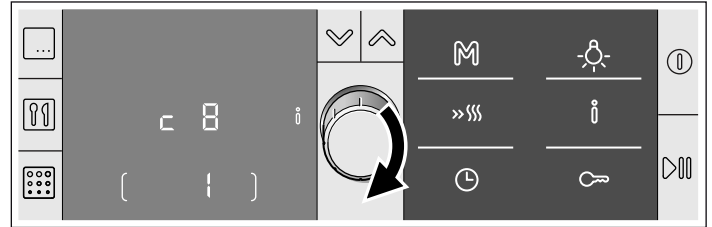
1. Mygtuką  spauskite maždaug 4 sekundes, kol pradės šviesti simbolis . Ekrane pasirodo pirmasis pagrindinis nuostatas.




2. Sukamąja rankenėle parinkite norimą pagrindinį nuostatą.




3. Spauskite mygtuką .
4. Sukamąja rankenėle pakeiskite pagrindinį nuostatą.



5. Dabar galite keisti kitus pagrindinius nuostatus, kaip aprašyta 2 ir 4 punktuose.
6. Spauskite mygtuką , kol pasirodys esamas paros laikas. Tai užtruks apie keturias sekundes. Visi pakeitimai išsaugoti.

### Nutraukimas

Paspauskite mygtuką . Pakeitimai perimti.

## Automatinis išjungimas

Jūsų orkaitėje įdiegta automatinio išjungimo funkcija. Ji suaktyvinama, kai nenumatyta trukmė ir ilgai nepakeičiami nuostatai. Kada tai įvyks, priklausys nuo nustatytos temperatūros arba grilio pakopos.

### Aktyvus išjungimas

Ekrane pasirodo **FB**. Režimas nutraukiamas.

Rodmuo dings, kai paspausite bet kurį mygtuką. Galite sureguliuoti iš naujo.

**Pastaba:** Jei yra nustatyta trukmė, orkaitė pasibaigus trukmei nebekaitinama. Automatinio išjungimo funkcija nereikalinga.

## Savaiminis valymas

Vykstant savaiminiam valymuisi, orkaitė įkaista maždaug iki 500 °C. Tuomet sudega kepant pyragus ir kepsnius ir kepant griliu likę likučiai, todėl vėliau reikia tik iš orkaitės išvalyti pelenus.

Galite rinktis vieną iš valymo pakopų.

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

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

### Svarbūs patarimai ir įspėjimai

Jūsų saugumui orkaitės durelės užsiblokuoja automatiškai. Dureles galima atidaryti tik tada, kai orkaitės vidus šiek tiek atvės ir išsijungs užrakto simbolis.

Automatinio valymo metu orkaitėje esanti lemputė neįsijungia.

### ⚠ Nudėgimų pavojus!

- Automatinio valymo metu prietaiso vidus labai įkaista. Niekada neatidarykite prietaiso durelių ir neatkabinkite tvirtinimo kabliukų rankomis. Palaukite, kol prietaisas atvės. Nepalikite vaikų vienų šalia prietaiso.
- Automatinio valymo metu prietaiso išorė labai įkaista. Niekada nelieskite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Nepalikite vaikų vienų šalia prietaiso.

### ⚠ Gaisro pavojus!

Automatinio valymo metu prietaiso išorė labai įkaista. Nekabinkite degių daiktų, pvz., virtuvės rankšluosčių, ant durelių rankenėlės. Pasirūpinkite, kad priekinė prietaiso dalis būtų peršviečiama.

### Prieš savaiminį valymąsi

Kamera turi būti tuščia. Iš jos išimkite priedus, indus ir rėmą. Apie rėmo atkabimą skaitykite skyriuje *Priežiūra ir valymas*.

Nuvalykite orkaitės dureles ir kameros kraštus ties tarpikliu. Jo netrinkite.

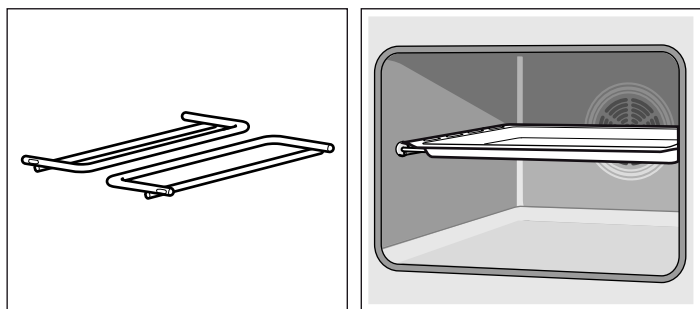
### ⚠ Gaisro pavojus!

Gali užsidegti atsilaisvinę maisto gabalėliai, riebalai ir mėsos sultys. Kamara ir priedus, kuriuos valysite kartu, nuvalykite drėgna servetėle.

## Priedų plovimas kartu

Rėmo negalima valyti įjungus savaiminio valymosi funkciją. Išimkite jį iš kameros. Jei norite kartu išvalyti priedus, naudokite priedų laikiklį.

Priedų laikiklį įstatykite kairėje ir dešinėje pusėje.



Kartu galima valyti emaliuotus priedus, pvz., universalųjį padėklą be nesvylančios dangos. Visada kartu valykite tik vieną priedą.

Neemaliuotiems priedams, pvz., grotelėms, savaiminio valymosi funkcija netinka. Išimkite jas iš kameros.

### ⚠ Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

Kartu nevalykite nesvylančia dangą padengtų padėklų ir formų. Dėl per didelio karščio nepridegantis sluoksnis bus sugadintas ir susidarys nuodingos dujos.

**Pastaba:** Naudojimo instrukcijos pradžioje esančioje specialiųjų priedų lentelėje nurodyta, kuriems priedams galima naudoti savaiminio valymosi funkciją.

## Valymo pakopos nustatymas

1. Spauskite mygtuką

Rekomenduojama 3 valymo pakopa. Savaiminį valymą galite iš karto paleisti mygtuku .

Jei norite pakeisti valymo pakopą:

2. sukamąja rankenėle parinkite norimą valymo pakopą.

3. Paleiskite paspausdami .

Įjungus iš karto užsirakina orkaitės durelės. Šviečia užrakto simbolis . Orkaitės dureles galima atidaryti tik tada, kai simbolis užžęsta.

### Po valymo

Orkaitė nebekaista. Ekrane pasirodo **00:00**.

### Konfigūracijos atšaukimas

Išjunkite orkaitę naudodami . Orkaitės durelių negalima atidaryti, kol neužžęsta simbolis .

## Po savaiminio valymo

Kai orkaitė atvės, drėgna šluoste iššluostykite orkaitės viduje likusius pelenus.

## Priežiūra ir valymas

Jei orkaitę nuolat prižiūrėsite ir valysite, ji ilgai išliks graži ir tinkamai veiks. Mes Jums paaiškinsime, kaip tinkamai rūpintis ir valyti orkaitę.

### Pastabos

- Nedideli spalvų skirtumai orkaitės priekyje pastebimi dėl skirtingų medžiagų, tokių kaip stiklas, plastikas arba metalas.
- Šešėliai ant durelių stiklo, atrodantys kaip svilėsiai, yra orkaitės lemputės šviesos atspindys.
- Dėl aukštos temperatūros emalis gali paruduoti. Todėl gali atsirasti nežymių spalvos skirtumų. Tai įprasta ir neturi nė menkiausios įtakos orkaitės funkcijoms. Plonų padėklų briaunų negalima iki galo padengti emaliu. Todėl jie gali būti šiurkštūs. Apsaugai nuo korozijos tai neturi reikšmės.

### Valymo priemonės

Kad skirtingi paviršiai nebūtų pažeisti dėl netinkamų valymo priemonių, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktus duomenis. Nenaudokite

- aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių,
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio,
- šveistukų ir valomųjų kempinių,
- aukštu slėgiu arba garais valančių įrenginių.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostas.

Sritis	Valymo priemonės
Valdymo skydelis	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste ir nusauskite minkštu rankšluosčiu. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.

Sritis	Valymo priemonės
Nerūdijančiojo plieno detalės	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste ir nusauskite minkštu rankšluosčiu. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija.  Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų aukštos kokybės plieniui, tinkančių šiltemis paviršiams. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Durelių stiklai	Stiklo valiklis: valykite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo gremžtukų.
Durelių skydas	Nerūdijančiojo plieno valiklis (galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse): laikykitės gamintojo nurodymų.
Orkaitės vidus	Karštas vanduo su lašeliu plovimo skysčio arba vanduo su actu: nuplaukite šluoste.  Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Naudokite tik atvėsus orkaitei.  Geriausia naudoti savaiminio valymosi funkciją. Atsižvelkite į skyrių „Savaiminio valymosi funkcija“!
Kepsnių termometras	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje.
Stiklinis orkaitės lemputės gaubtas	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste.

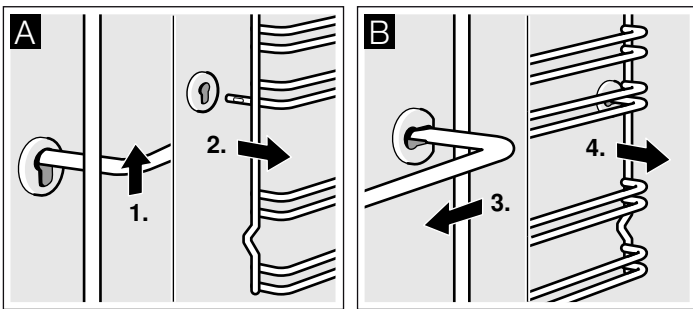
Sritis	Valymo priemonės
Rėmai	Karštas vanduo su plovikliu: sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepetėliu.
Teleskopinės kreipiamosios	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Nemirkykite, neplaukite indaplovėje arba įjungę savaiminio valymosi funkciją. Bėgeliai gali būti pažeisti ir užsiblokuoti.
Priedai	Karštas vanduo su plovikliu: sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepetėliu.

## Rémelio išmontavimas ir montavimas

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

### Rėmo iškabinimas

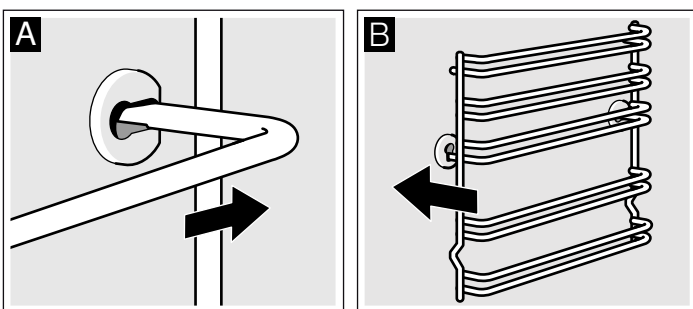
1. Pakelkite rėmą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rėmą
4. ir išimkite (B pav.).



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

### Rėmo montavimas

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

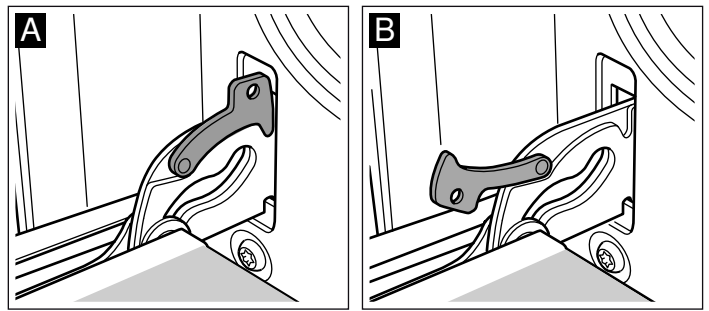


Išlygiuokite rėmą dešinėje ir kairėje pusėje. Atkreipkite dėmesį, kad, kaip parodyta B paveikslėlyje, 1 ir 2 lygiai yra apačioje, o 3, 4 ir 5 lygiai – viršuje.

## Orkaitės durelių atkabinimas ir pakabinimas

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

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

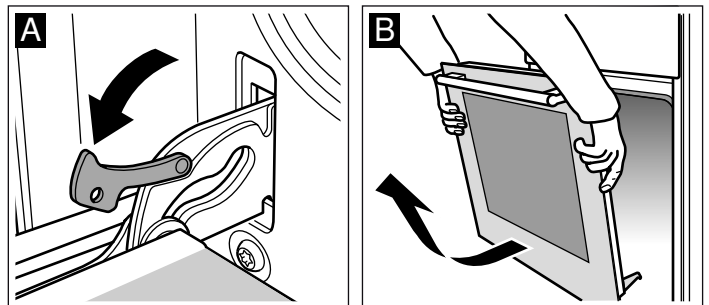


### ⚠ Pavojus susižaloti!

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

### Durelių atkabinimas

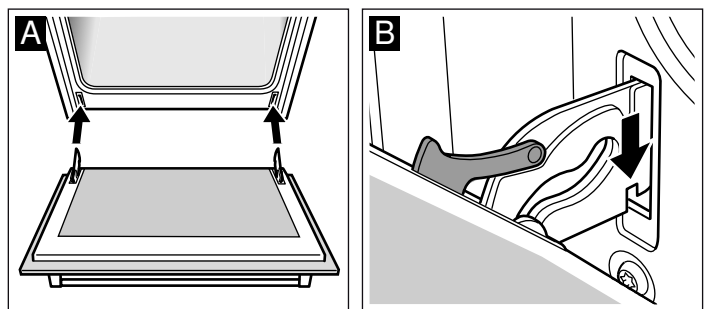
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



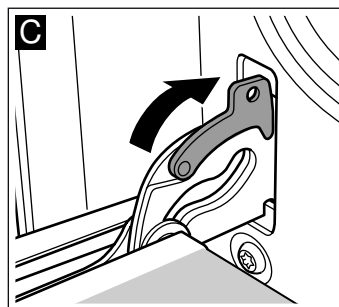
### Durelių pakabinimas

Orkaitės dureles vėl pakabinkite atvirkštine eilės tvarka.

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



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



### ⚠ Pavojus susižaloti!

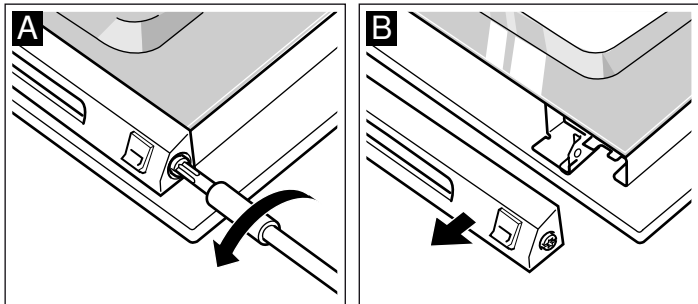
Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, neikiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.



## Orkaitės dangčio nuėmimas

Orkaitės durelių dangčio spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Gilesniam valymui rekomenduojama nuimti dangą.

1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atsukite orkaitės durelių dangtį. Tai padarykite išsukę kairėje ir dešinėje esančius varžtus (A pav.).
3. Nuimkite dangą (B pav.).



Pasirūpinkite, kad orkaitės durelės neužsidarytų, kol neuždėtas dangtis. Gali būti sugadintas vidinis stiklas. Nuvalykite dangtį priemone, specialiai skirta nerūdijančiam plienui valyti.

4. Uždėkite ją ir pritvirtinkite.
5. Uždarykite orkaitės dureles.

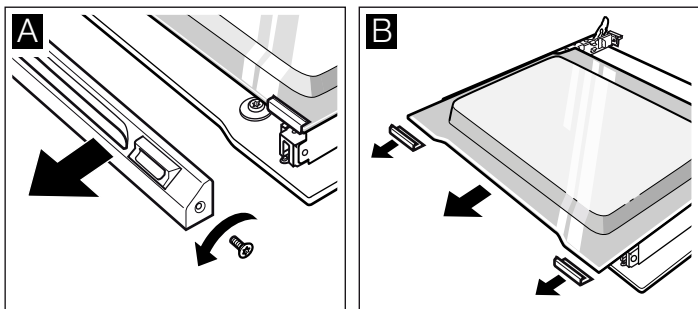
## Durelių stiklo montavimas ir nuėmimas

Kad būtų lengviau išvalyti, galima ištraukti orkaitės durelių stiklą.

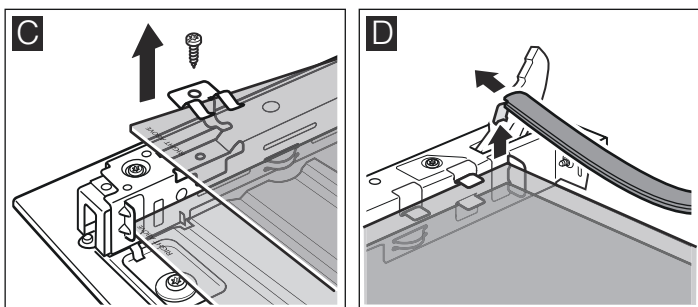
Išimdami vidinius stiklus, atkreipkite dėmesį į jų išėmimo tvarką. Norėdami sumontuoti stiklus tinkama tvarka, orientuokitės pagal numerius, kurie nurodyti ant stiklų.

### Nuėmimas

1. Nukabinkite orkaitės dureles ir padėkite jas ant virtuvinio rankšluosčio, rankena turi būti nukreipta žemyn.
2. Atsukite viršutinį orkaitės durelių dangtį. Tai padarykite išsukę kairėje ir dešinėje esančius varžtus (A pav.).
3. Pakelkite išorinį stiklą ir ištraukite jį, taip pat ištraukite abi mažas tarpines (B pav.).

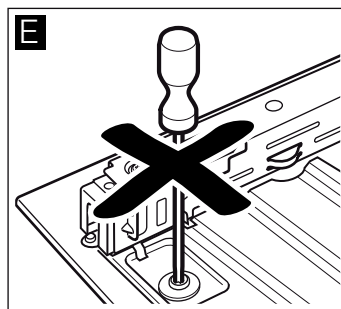


4. Atsukite kairėje ir dešinėje pusėje esančius tvirtinimo spaustukus. Pakelkite stiklą ir išimkite spaustukus (C pav.).
5. Išimkite vidinės stiklo pusės tarpinę (D pav.). Tai padarykite ištraukdami tarpinę ir išimdami ją per viršų. Ištraukite stiklą.



6. Palenkdami ištraukite vidinį stiklą į viršų.

7. Neatsukite metalinės dalies kairėje ir dešinėje pusėse esančių varžtų (E pav.).



Nušuostykite stiklus stiklų valikliu ir švelnia šluoste.

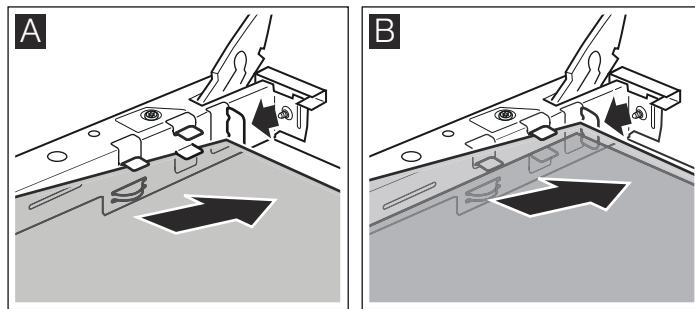
### ⚠ Pavojus susižaloti!

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

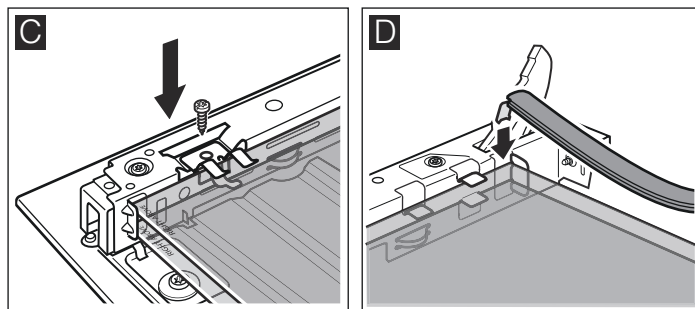
### Uždėjimas

Sumontavę patikrinkite, ar užrašas „right above“, esantis apačioje, kairėje stiklo pusėje, yra atvirksčias.

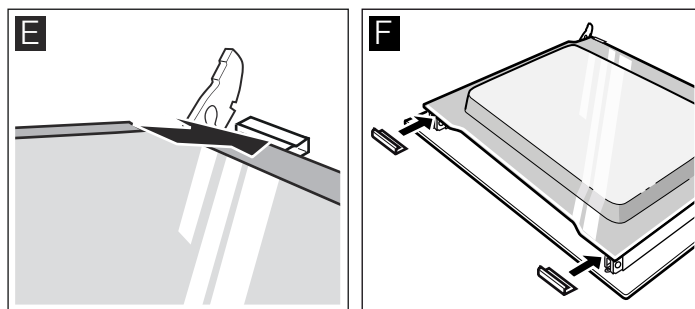
1. Įstatykite vidinį stiklą gale, jį palenkdami (A pav.).
2. Įdėkite tarpinį stiklą (B pav.).



3. Įstatykite spaustukus stiklo dešinėje ir kairėje, sulygindami tokiu būdu, kad jie būtų virš srieginės angos ir prisukite (pav. C).
4. Užkabinkite vidinės stiklo pusės tarpinę (D pav.).



5. Įkiškite viršutinį stiklą iki galo, jį palenkdami. Įsitinkinkite, kad tarpinė nejuda (E pav.).
6. Įstatykite abi mažas tarpines dešinėje ir kairėje stiklo pusėje (F pav.).



- Uždėkite dangtį ir prisukite.
- Užkabinkite orkaitės dureles.




**Nenaudokite orkaitės, jei stiklas blogai pritvirtintas.**

## Triktis, ką daryti?


Triktis dažniausiai atsiranda dėl smulkmenos. Prieš skambindami klientų aptarnavimo skyriui, peržiūrėkite lentelę. Galbūt patys galite pašalinti triktį.

### Gedimų lentelė

Jei nepavyko tinkamai paruošti patiekalo, perskaitykite skyrių *Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje*. Ten rasite patarimų ir nurodymų, kaip ruošti maistą.


Triktis	Galima priežastis	Nuoroda / pagalba
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis.	Saugiklių dėžutėje patikrinkite elektros linijos saugiklį.
Ekrane rodoma <b>00:00</b> .	Nutrūko elektros srovė	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Neatsidaro orkaitės durelės. Ekrane rodoma <b>00:00</b> . Rodomas simbolis  .	Vykstant savaiminiam valymuisi, nutrūko srovės tiekimas.	Iš naujo nustatykite paros laiką. Palaukite, kol simbolis  užges. Vėl galite atidaryti orkaitės dureles.
Orkaitė nekaista arba nepavyksta nustatyti parinkto kaitinimo būdo.	Neatpažintas kaitinimo būdas	Nustatykite dar kartą.
Orkaitė nekaista. Temperatūros indikatoriuje šviečia mažas kvadratas.	Orkaitė veikia demonstraciniu režimu.	Išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje ir maždaug po 20 sekundžių vėl įjunkite. Per kitas 2 minutes mygtuką  spauskite 4 sekundes, kol indikatoriuje užges kvadratas.
Ekrane pasirodo <b>FB</b> .	Aktyvintas automatinis išjungimas. Orkaitė nebekaista.	Paspauskite bet kurį mygtuką.

### Klaidų pranešimai su **E**

Jei ekrane rodomas klaidos pranešimas su **E**, spustelėkite mygtuką . Taip ištrinamas klaidos pranešimas. Gali būti, kad

vėliau iš naujo reikės nustatyti paros laiką. Jei vėl rodoma klaida, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Šiuos klaidų pranešimus galite pašalinti patys.

Klaidos pranešimas	Galima priežastis	Nuoroda / pagalba
<b>E011</b>	Per ilgai spaudėte mygtuką.	Po vieną spaudinėkite mygtukus ir patikrinkite, ar jie švarūs. Jei klaidos pranešimas išlieka, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
<b>E115</b>	Per aukšta kameros temperatūra.	Orkaitės durelės užrakintos. Palaukite, kol kamera atvės. Mygtuku  ištrinkite klaidos pranešimą.

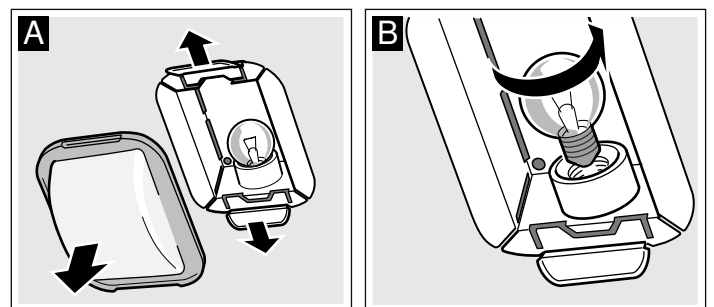
### Viršutinėje orkaitės dalyje esančios lemputės keitimas

Perdegusią orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiui atsparių atsarginių lempučių (40 vatų) įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Naudokite tik šias lemputes.

#### **Elektros srovės smūgio pavojus!**

Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

- Į šaltą orkaitę įdėkite indų šluostę, kad būtų galima išvengti pažeidimų.
- Nuimkite stiklinį gaubtą. Tam nykščiu žemyn pastumkite metalines plokšteles (A pav.).
- Išsukite lemputę ir įsukite to paties tipo lemputę (B pav.).



- Vėl uždėkite stiklinį gaubtą. Pridėkite vienoje pusėje, o kitoje pusėje stipriai spustelėkite. Stiklas užsifiksuoja.
- Išimkite indų šluostę ir vėl įjunkite saugiklį.

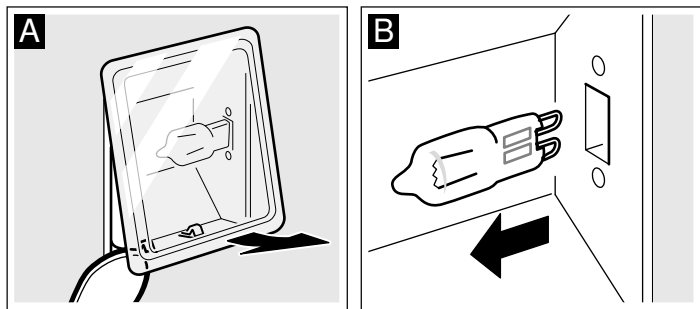
## Kairiosios orkaitės lemputės keitimas

Perdegusių orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Naudojamos temperatūrai atsparios 230 V halogeninės lemputės (25 vatų), kurių galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje. Halogeninę lemputę suimkite sausa servetėle. Tuomet nesutrumpės lemputės naudojimo trukmė. Naudokite tik nurodytas lemputes.

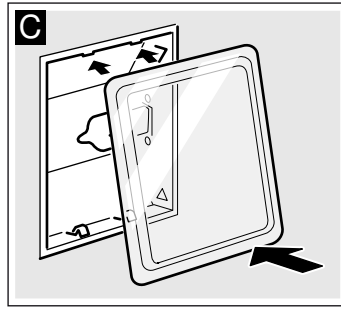
### ⚠ Elektros srovės smūgio pavojus!

Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

1. Į šaltą orkaitę įdėkite indų šluostę, kad būtų galima išvengti pažeidimų.
2. Nuimkite stiklinį gaubtą. Tam stiklinį gaubtą iš apačios atidarykite ranka (A pav.). Jei stiklinis gaubtas nusiima sunkiai, naudokite šaukštelį.
3. Ištraukite lemputę – nesukite (B pav.). Įstatykite naują lemputę, atkreipkite dėmesį į kaiščių padėtį. Stipriai įstumkite lemputę.



4. Vėl uždėkite stiklinį gaubtą. Stebėkite, kad stiklo išgaubimas būtų dešinėje pusėje. Stiklą įstatykite viršuje ir tvirtai prispauskite apačioje (C pav.). Stiklas užsifiksuoja.



5. Išimkite indų šluostę ir vėl įjunkite saugiklį.

## Stiklinis dangtis

Pažeistą stiklinį dangtį reikia pakeisti. Tinkamų stiklo dangčių galima įsigyti iš klientų aptarnavimo skyriaus. Nurodykite savo prietaiso E ir FD numerį.

## Klientų aptarnavimo skyrius

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo skyriaus darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad nereikėtų be reikalo į namus važiuoti technikui.

### „E“ numeris ir „FD“ numeris

Paskambinę nurodykite gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.), kad galėtume kompetentingai jus aptarnauti. Techninių duomenų lentelė su numeriais pritvirtinta dešinėje, prie orkaitės durelių šono. Kad prireikus netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

E numeris

FD numeris

### Klientų aptarnavimo tarnyba ☎

Atkreipkite dėmesį, kad netinkamai valdant klientų aptarnavimo tarnybos techniko vizitas bus mokamas ir garantiniu laikotarpiu.

### Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

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

## Energija ir aplinka

Jūsų prietaisas ypač tausoja energiją. Čia rasite informacijos apie karšto oro ekonomiškąjį režimą, kuriam naudojamas optimalus energijos kiekis. Čia taip pat rasite patarimų, kaip naudojant prietaisą sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip jį tinkamai utilizuoti.

### Kaitinimo būdas – ekonomiškasis karšto oro režimas

Energiją tausojančiu karšto oro ekonomiškuoju režimu viename lygmenyje galite paruošti įvairių patiekalų. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento karštį, kuris sukuriama optimizuojant sąnaudas. Galima kepti ir troškinti iš anksto neįkaitinus kameros.

### Pastabos

- Patiekalus įdėkite į šaltą ir tuščią kamerą. Tik tuomet bus galima naudoti energijos optimizavimo funkciją.
- Troškindami orkaitės dureles atidarykite tik tuomet, jei labai reikia.


### Lentelė

Lentelėje rasite patiekalus, kuriems geriausia naudoti karšto oro ekonomiškąjį režimą. Čia rasite informacijos apie tinkamą temperatūrą ir kepimo trukmę. Pamatysite, kurie priedai ir lygiai tinka labiausiai.

Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo maisto produktų kiekio, jų savybių ir kokybės. Todėl lentelėje nurodytos sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnę vertę. Esant žemesnei

temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jeigu reikia, kitą kartą nustatykite aukštesnę temperatūrą.

Formas ir indus visuomet statykite grotelių viduryje. Jei maisto produktus dedate tiesiog ant grotelių, papildomai į 1 lygį įstumkite universalųjį padėklą. Į jį subėgs riebalai ir sultys, o orkaitė liks švaresnė.

<b>Patiekalai, ruošiami karšto oro ekonomiškojo režimu</b> 	<b>Priedai</b>	<b>Lygis</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Trukmė (min.)</b>
<b>Pyragai ir kepiniai</b>				
Sviestinė tešla su sausais priedais ant padėklo	kepimo padėklas	3	170-190	25-35
Sviestinė tešla formose	Kekso kepimo forma	2	160-180	50-60
Torto pagrindas, plakta tešla	forma vaisių torto pagrindui	2	160-180	20-30
Plonas vaisinis pyragas, plakta tešla	išardomoji forma / dubuo	2	160-180	50-60
Mielinė tešla su sausais priedais ant padėklo	kepimo padėklas	3	170-190	25-35
Trapi tešla su sausais priedais ant padėklo	kepimo padėklas	3	180-200	20-30
Biskvitinis vyniotinis	kepimo padėklas	3	170-190	15-25
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	forma vaisių torto pagrindui	2	150-170	20-30
Biskvitinis pyragas (iš 6 kiaušinių)	išardomoji forma	2	150-170	40-50
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	3	180-200	20-30
Sausainiai	kepimo padėklas	3	130-150	15-25
Forminiai sausainiai	kepimo padėklas	3	140-150	30-45
Plikytos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	3	210-230	35-45
Bandelės iš ruginių miltų	kepimo padėklas	3	200-220	20-30
<b>Apkepai</b>				
Bulvių apkepas	Apkepo forma	2	160-180	60-80
Lakštiniai	Apkepo forma	2	180-200	40-50
<b>Šaldyti produktai</b>				
Pica, plonapadė	universalusis padėklas	3	190-210	15-25
Pica, storapadė	universalusis padėklas	2	180-200	20-30
Gruzdintos bulvytės	universalusis padėklas	3	200-220	20-30
Vištų sparneliai	universalusis padėklas	3	220-240	20-30
Žuvies piršteliai	universalusis padėklas	3	220-240	10-20
Apkeptos bandelės	universalusis padėklas	3	180-200	10-15
<b>Mėsa</b>				
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2	190-210	130-150
Kiaulienos kepsnys, iš sprandinės, 1 kg	Indas be dangčio	2	190-210	110-130
Veršienos kepsnys, šlauninė, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	190-210	110-130
<b>Žuvis</b>				
Karšis, 2 gabalėliai po 750 g	universalusis padėklas	2	170-190	50-60
Karšis su druskos pluta, 900 g	universalusis padėklas	2	170-190	60-70
Lydeka, 1000 g	universalusis padėklas	2	170-190	60-70
Upėtakis, 2 gabalėliai po 500 g	universalusis padėklas	2	170-190	45-55
Žuvies filė, 100 g gabalėliai	Indas su dangčiu	2+1	190-210	30-40

## Energijos taupymas

- Iš anksto įkaitinkite orkaitę tik tuomet, jeigu taip nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos gerai praleidžia šilumą.
- Troškindami ar kepdami orkaitės dureles darinkite kuo rečiau.
- Keletą pyragų geriau kepti vieną po kito. Orkaitė dar įkaitusi. Todėl antras pyragas kepamas trumpiau. Galite kartu įstumti ir 2 keturkampes kepimo formas vieną šalia kitos.
- Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos, išjunkite orkaitę ir baikite kepti naudodami likusią šilumą.

## Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdavimo tvarką.

# Programų automatika

Naudojant programų automatiką, labai lengvai paruošite įmantrius troškinius, sultingus kepsnius ir gardžius vieno puodo patiekalus. Nereikės vartyti, aplieti skysčiu, o kamera liks švari.

Paruošimo rezultatas priklauso nuo mėsos kokybės, puodo dydžio ir rūšies. Paruoštą patiekalą išimdami iš kameros, naudokite puodkėlę. Indas būna įkaitęs. Dureles atidarykite atsargiai, nes prasiskverbia karštų garų.

## Indai

Programų automatiką tinka naudoti tik ruošiant maistą uždaruose induose; išimtis – kumpio kepsnys, kuris turi būti apskrudęs. Naudokite indą su gerai užsidarančiu dangčiu. Atkreipkite dėmesį ir į indų gamintojo nurodymus.

## Tinkamas indas

Mes rekomenduojame naudoti karščiui atsparų (iki 300 °C) indą iš stiklo arba stiklo keramikos. Keptuvai iš nerūdijančiojo plieno tinka tik iš dalies. Blizgūs paviršiai labai atspindi šilumą. Patiekalas mažiau paruduos ir bus šiek tiek mažiau išsitroškinęs. Jei naudojate nerūdijančiojo plieno keptuvus, programos pabaigoje nuimkite dangtį. Nustatykite 3 grilio pakopą ir mėsą dar kepkite 8–10 minučių. Jei naudojate keptuvus iš emaliuoto plieno, ketaus arba aliuminio lydinio, patiekalas paruduos smarkiau. Įpilkite šiek tiek daugiau skysčio.

## Netinkamas indas

Netinka indai iš šviesaus, blizgaus aliuminio, neglaistyto molio ir indai iš plastiko arba su plastikinėmis rankenomis.

## Indo dydis

Mėsa turi užimti maždaug du trečdalius kepimo indo dugno. Kepant susidarys skanaus skysčio padažui.

Atstumas tarp mėsos ir dangčio turi būti mažiausiai 3 cm. Kepanti mėsa gali pakilti.

## Patiekalo paruošimas

Naudokite šviežią arba šaldytą mėsą. Mes rekomenduojame naudoti šviežią, šaldytuvo temperatūros mėsą.

Parinkite tinkamą indą.

Pasverkite šviežią arba šaldytą mėsą, paukštieną arba žuvį. Tikslėnių nurodymų rasite atitinkamose lentelėse. Svorio reikės nustatant.

Mėsą paskaninkite prieskoniais. Šaldytą mėsą prieskoniais skaninkite taip pat, kaip šviežią.

Daugeliui patiekalų reikia įpilti skysčio. Skysčio į indą pilkite tiek, kad jo dugnas būtų uždengtas maždaug ½ cm. Jei lentelėje nurodyta įpilti „šiek tiek“ skysčio, dažniausiai pakanka 2–3 valgomųjų šaukštų. Jei skysčio stulpelyje nurodyta „taip“, galima įpilti ir daugiau. Atkreipkite dėmesį į lentelėse ir prieš jas pateikiamus nurodymus.

Indą uždenkite dangčiu. Pastatykite jį 2 lygyje ant grotelių.

Kai kurių patiekalų pabaigos laiko nukelti negalima. Šie patiekalai dažniausiai būna pažymėti žvaigždute\*.

Indą visada dėkite į šaltą kamerą.

## Programos

### Paukštiena

Paukštieną į keptuvą dėkite krūtinėle į viršų. Negalima ruošti įdarytos paukštienos.

Jei ruošiate kelias paukštienos šlauneles, nustatykite sunkiausios svorį. Šlaunelės turi būti panašaus svorio.

Pavyzdys: 3 viščiuko šlaunelės, sveriančios 300 g, 320 g ir 400 g. Nustatykite 400 g.

Jei viename keptuve norite kepti du vienodo svorio viščiukus, nustatykite sunkesniojo svorį, taip pat, kaip ruošdami šlauneles.

Programos	Programos numeris	Svorio ribos, kg	Įpilti skysčio	Nustatomas svoris
<b>Paukštiena</b>				
Viščiukas, šviežias	P1*	0,7-2,0	ne	Mėsos svoris
Višta, šviežia	P2*	1,4-2,3	ne	Mėsos svoris
Antis, šviežia	P3*	1,6-2,7	ne	Mėsos svoris
Žąsis, šviežia	P4*	2,5-3,5	ne	Mėsos svoris
Mažas kalakutas, šviežias	P5*	2,5-3,5	ne	Mėsos svoris
Šlaunelės, šviežios, pvz., viščiuko, anties, žąsies, kalakuto šlaunelės	P6*	0,3-1,5	ne	Sunkiausios šlaunelės svoris

## Mėsa

Į indą įpilkite nurodytą kiekį skysčio.

## Jautiena

Jie troškinat kepsnį, įpilkite daugiau skysčio. Galite naudoti ir marinavimo skystį. Jautienos kepsnį ruoškite riebiaja puse į viršų.

Programos	Programos numeris	Svorio ribos, kg	Įpilti skysčio	Nustatomas svoris
<b>Jautiena</b>				
Troškintas kepsnys, šviežias pvz., šonkauliai, mentikaulis, mentė, mariuotas kepsnys	P7*	0,5-3,0	taip	Mėsos svoris
Troškintas kepsnys, šaldytas pvz., šonkauliai, mentikaulis, mentė	P8*	0,5-2,0	taip	Mėsos svoris



Programos	Programos numeris	Svorio ribos, kg	Įpilti skysčio	Nustatomas svoris
Jautienos kepsnys, šviežias, paruoštas angliškai pvz., nugarinė	P9*	0,5-2,5	ne	Mėsos svoris

#### Veršiena

Kepsnys, šviežias, liesas pvz., mentė, kryžinė	P10*	0,5-3,0	taip	Mėsos svoris
Kepsnys, šviežias, su riebalų sluoksniu pvz., sprandinė, kaklinė	P11*	0,5-3,0	šiek tiek	Mėsos svoris
Karka su kaulais, šviežia	P12*	0,5-2,5	taip	Mėsos svoris

#### Ėriena

Šlaunelės, šviežios, be kaulų, gerai iškeptos	P13*	0,5-2,5	šiek tiek	Mėsos svoris
Šlaunelės, šviežios, be kaulų, vidutiniškai iškeptos	P14*	0,5-2,5	ne	Mėsos svoris
Šlaunelės, šviežios, su kaulu, gerai iškeptos	P15*	0,5-2,5	šiek tiek	Mėsos svoris
Šlaunelės, šaldytos, be kaulų, gerai iškeptos	P16*	0,5-2,0	šiek tiek	Mėsos svoris
Šlaunelės, šaldytos, su kaulu, gerai iškeptos	P17*	0,5-2,0	šiek tiek	Mėsos svoris

#### Žvėriena

Ant žvėrienos galite uždėti lašinių, kad mėsa būtų sultingesnė ir per daug neparuoduotų. Kad žvėrienos skonis būtų subtilesnis, galite per naktį palaikyti šaldytuve, užpylę pasukų, vyno arba acto.

Jeį troškinsite kelias kiškio šlauneles, nustatykite sunkiausios šlaunelės svorį.  
Triušieną galite troškinti ir porcijomis. Nustatykite bendrą svorį.

Žvėriena	Programos numeris	Svorio ribos, kg	Įpilti skysčio	Nustatomas svoris
Elnienos kepsnys, šviežias pvz., mentė, krūtinėlė	P18*	0,5-3,0	taip	Mėsos svoris
Stirnos koja, be kaulų, šviežia	P19*	0,5-3,0	taip	Mėsos svoris
Kiškio šlaunelės, su kaulu, šviežios	P20*	0,3-0,6	taip	Mėsos svoris
Triušiena, šviežia	P21*	0,5-3,0	taip	Mėsos svoris

#### Žuvis

Žuvį nuvalykite, užmarinuokite ir pasūdykite, kaip įprasta.

Jeį žuvį troškinsite: įpilkite į indą skysčio tiek, kad nuo dugno būtų ½ cm, pvz., vyno arba citrinos sulčių.

Jeį žuvį kepsite: žuvį pavoliokite miltuose ir patepkite lydytu sviestu.

Visą žuvį geriausiai pavyksta paruošti tuomet, kai ji inde yra plaukiojančioje padėtyje. Tai yra, kai nugaros pelekas yra viršuje. Kad žuvis visada būtų šioje padėtyje, į pilvo sritį įkiškite perpjautą bulvę arba mažą, karščiui atsparų indelį.

Jeį ruošiate kelias žuvis, nustatykite bendrą svorį. Žuvis turi būti maždaug vienodo dydžio ir svorio. Pavyzdys: du upėtakiai, sveriantys 0,6 kg ir 0,5 kg. Nustatykite 1,1 kg.

Programos	Programos numeris	Svorio ribos, kg	Įpilti skysčio	Nustatomas svoris
<b>Žuvis</b>				
Upėtakis, šviežias, troškinti	P22*	0,3-1,5	taip	Bendras svoris
Upėtakis, šviežias, kepti	P23*	0,3-1,5	ne	Bendras svoris
Menkė, šviežia, troškinti	P24*	0,5-2,0	taip	Bendras svoris
Menkė, šviežia, kepti	P25*	0,5-2,0	ne	Bendras svoris

## Vieno puodo patiekalas

Galite derinti skirtingas mėsos rūšis ir šviežias daržoves.

Supjaustykite mėsą vieno kąsnio gabalėliais. Vištienos gabalėlių nepjaustykite.

Daržovių dėkite tiek, kiek mėsos arba dvigubą kiekį. Pavyzdys: 0,5 kg mėsos ir 0,5 kg arba 1 kg šviežių daržovių.

Jei norite, kad mėsa apskrustų, ją į keptuvą dėkite ant daržovių, kaip paskutinį priedą. Jei norite, kad mėsa būtų mažiau apskrudusi, įmaišykite ją po daržovėmis.

Jei ruošiate vieno patiekalo pietus su mėsa, nustatykite mėsos svorį. Jei norite minkštesnių daržovių, nustatykite bendrą svorį.

Vieno patiekalo pietums iš daržovių tinka kietų daržovių rūšys, pvz., morkos, žaliosios pupelės, baltagūžiai kopūstai, salierai ir bulvės. Kuo smulkiau supjaustysite daržoves, tuo minkštesnės jos bus. Kad daržovės neparuduotų, jas turi apsemti vanduo.

Programos	Programos numeris	Svorio ribos, kg	Įpilti skysčio	Nustatomas svoris
<b>Vieno puodo patiekalas</b>				
su mėsa pvz., patiekalas „Pichelsteiner“	P26*	0,3-3,0	taip	Mėsos svoris
su daržovėmis pvz., vegetariškas troškinys	P27*	0,3-3,0	taip	Bendras svoris
Guliašas	P28*	0,3-3,0	taip	Mėsos svoris
Vyniotiniai	P29*	0,3-3,0	taip	Mėsos svoris

## Mėsos vyniotinis

Naudokite šviežią maltą mėsą.

Nustatykite viso kepsnio iš faršo svorį.

Masę galite pagardinti daržovių griežinėliais arba sūriu.

Programos	Programos numeris	Svorio ribos, kg	Įpilti skysčio	Nustatomas svoris
<b>Mėsos vyniotinis</b>				
iš šviežios jautienos	P30*	0,3-3,0	ne	Bendras svoris
iš šviežios ėrienos	P31*	0,3-3,0	ne	Bendras svoris
iš šviežios maišytos mėsos	P32*	0,3-3,0	ne	Bendras svoris
iš šviežios kiaulienos	P33*	0,3-3,0	ne	Bendras svoris

## Kiauliena

Jei kepsnys turi būti su plutele, jį įdėkite į indą plutele į viršų. Prieš troškindami odą įpjaustykite grotelėmis, nepažeisdami mėsos.

Kumpio kepsnį į indą dėkite riebalų sluoksniu į viršų. Kumpio kepsnį apskrudinkite nuėmę dangtį.

Kepdami kepsnius, nustatykite mėsos svorį, o ruošdami vyniotinius – bendrą svorį.

Programos	Programos numeris	Svorio ribos, kg	Įpilti skysčio	Nustatomas svoris
<b>Kiauliena</b>				
Sprandinės kepsnys, šviežias, be kaulo	P34*	0,5-3,0	taip	Mėsos svoris
Sprandinės kepsnys, šaldytas, be kaulo*	P35*	0,5-2,0	taip	Mėsos svoris
Nugarinės kepsnys, šviežias	P36*	0,5-2,5	taip	Mėsos svoris
Vyniotinis, šviežias	P37*	0,5-3,0	taip	Bendras svoris
Kepsnys su plutele, šviežias, papildė	P38*	0,5-3,0	ne	Mėsos svoris
Kumpio kepsnys, šviežias, sūdytas, troškinti	P39*	1,0-4,0	šiek tiek	Mėsos svoris
Kumpio kepsnys, šviežias, sūdytas, apskrudinti	P40*	1,0-4,0	ne	Mėsos svoris

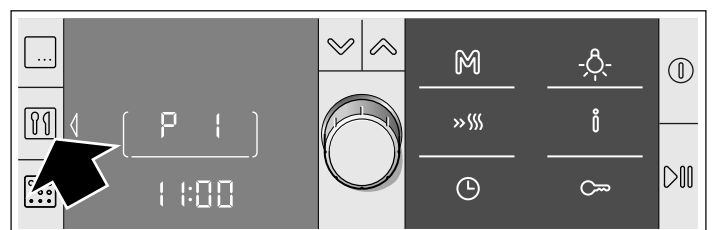
## Programos parinktis ir nustatymas

Pirmiausia iš programų lentelės parinkite tinkamą programą.

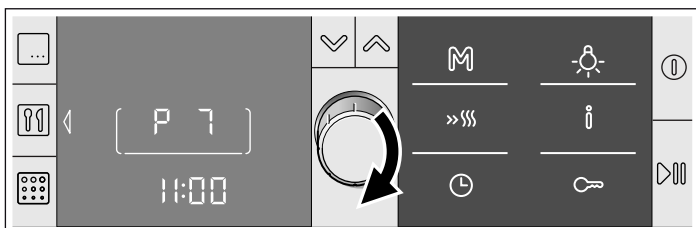
Pavyzdys paveikslėlyje: nustatymas šviežiam, troškintam jautienos kepsniui, 7 programa, mėsos svoris – 1,3 kg.

### 1. Spauskite mygtuką .

Pirmasis programos numeris pasirodo temperatūros indikatoriuje.

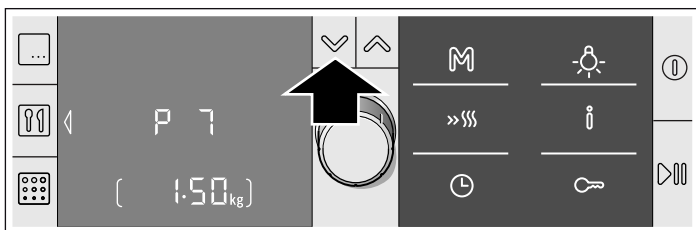


2. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą programos numerį.

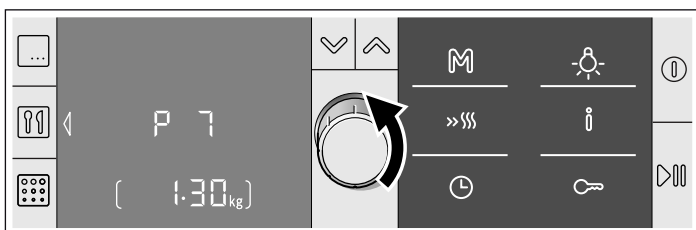


3. Spauskite mygtuką .

Laiko indikatoriuje rekomenduojamas svoris.

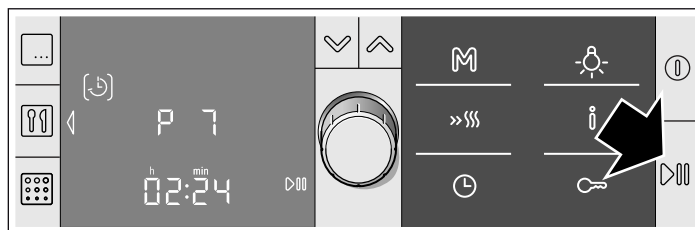


4. Sukamąja rankenėle nustatykite patiekalo svorį.



5. Spauskite mygtuką .

Rodoma programos trukmė.



Programa įjungiamą. Laiko indikatoriuje skaičiuojama trukmė [].

#### Programa pasibaigė

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Signalą galite iš anksto išjungti mygtuku .

#### Programos trukmės keitimas

Trukmės keisti negalima.

#### Programos keitimas

Įjungtos programos pakeisti nebegalima.

#### Orkaitės durelių atidarymas kartkartėmis

Darbo režimas bus sustabdytas. Uždarius dureles, režimas bus tęsiamas toliau.

#### Darbo režimo sustabdymas

Trumpai spustelėkite mygtuką . Orkaitei įjungiamas pauzės režimas. Dar kartą spustelėkite mygtuką , veikimas vėl įjungiamas.

#### Programos nutraukimas

Mygtuką spauskite tol, kol pasirodys 3D karšto oro režimo simbolis ir 160 °C. Galite nustatyti iš naujo.

#### Išjungimo laiko nukėlimas

Žr. skyrių *Laiko funkcijos*, išjungimo laiko nukėlimas.

## Patarimai dėl programų automatikos

Kepsnio arba paukštienos svoris didesnis nei nurodyta svorio sritis.	Svorio sritis yra ribojama sąmoningai. Labai dideliems kepsniams dažnai negalima rasti pakankamo dydžio keptuvų. Didelius gabalėlius ruoškite parinkę viršutinį / apatinį kaitinimą  arba grilį ir oro maišiklį .
Kepsnys atrodo gražiai, tačiau padažas per tamsus.	Pasirinkite mažesnę indą ir įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gražiai, tačiau padažas per šviesus ir vandeningas.	Pasirinkite didesnę indą arba įpilkite mažiau skysčio.
Kepsnio viršus per sausas.	Naudokite indą su tvirtai užsidarančiu dangčiu. Labai liesa mėsa bus sultingesnė, jei ant jos uždėsite lašinių juostelių.
Kepant sklinda svilėsių kvapas, tačiau kepsnys atrodo gerai.	Netinkamai užsidaro keptuvo dangtis arba mėsa pakilo ir dangtis atsidarė. Visada naudokite tinkamą dangtį. Atkreipkite dėmesį, kad tarp mėsos ir dangčio liktų mažiausiai 3 cm atstumas.
Jei norite ruošti užšaldytą mėsa.	Šaldytą mėsa prieskoniais skaninkite taip pat, kaip šviežią. Dėmesio: ruošiant šaldytą mėsa, negalima nukelti pabaigos laiko. Laukiant žuvis atitirptų ir būtų nebeskani.

# Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia nurodyti patiekalai ir optimalūs nuostatai jiems. Mes Jums parodome, koks kaitinimo būdas ir temperatūra geriausiai tinka Jūsų patiekalui. Rasite duomenis apie tinkančius priedus ir į koki lygį juos reikia įstumti. Pateikiami patarimai dėl indų ir paruošimo.


## Pastabos

- Lentelėje pateiktos reikšmės visada galioja įstumiant į šaltą ir tuščią orkaitę. Iš anksto pašildykite, jei tai nurodyta lentelėse. Ant priedų kepimo popierių tieskite tik po išankstinio pašildymo.
- Lentelėse pateikti laiko duomenys yra orientacinės vertės. Jie priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.
- Naudokite komplekte esančius priedus. Papildomų priedų kaip specialių galite įsigyti specializuotoje parduotuvėje arba iš klientų aptarnavimo skyriaus. Prieš naudodami orkaitę, išimkite priedus ir indus, kurių nereikės.
- Visada naudokite puodkėlę, kai norite iš orkaitės išimti karštą priedą arba indą.

## Pyragas ir sausainiai

### Kepimas viename lygmenyje

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu  geriausia kepti pyragą.

Jei kepatė su 3D karšto oro srautu , naudokite priedams šiuos įstūmimo lygius:

- Pyragai formose: 2 lygis
- Pyragas ant padėklo: 3 lygis

### Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite 3D karšto oro srautą .

Įstūmimo lygiai kepat 2 lygiuose:

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

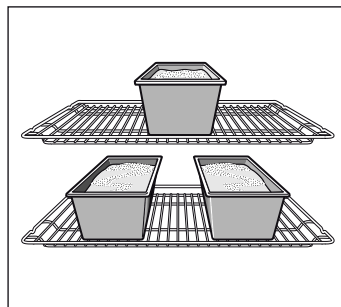
Įstūmimo lygiai kepat 3 lygiuose:

- kepimo padėklas: 5 lygis
- universalusis padėklas: 3 lygis
- kepimo padėklas: 1 lygis

Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.

Lentelėse yra daug pasiūlymų Jūsų patiekalams.

Jei vienu metu kepsite 3 stačiakampėse formose, jas statykite ant grotelių, kaip pavaizduota paveikslėlyje.



### Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

Kepant šviesiose kepimo formose iš plonasienio metalo arba stiklinėse formose pailgėja kepimo trukmė, o pyragas ruduoja ne taip tolygiai.


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


### Lentelės

Lentelėse rasite optimalų kaitinimo būdą įvairiems pyragams ir kepiniams. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl lentelėse yra nurodyti diapazonai. Pirmiausia pabandykite su mažiausia verte. Kai temperatūra mažesnė, apskrudimas būna tolygesnis. Jei reikia, kitą kartą nustatykite aukštesnę vertę.

Jei iš anksto įkaitinsite, kepimo trukmė sutrumpės 5–10 min.

Papildomos informacijos rasite skirsnyje *Kepimo patarimai* prie lentelių.

**Pastaba:** Durch die hohe Feuchtigkeit, kann sich beim Backen mit HydroBacken  an der Backofen-Innenscheibe Kondensat bilden. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig, es entweicht heißer Dampf.

Pyragas kepimo formoje	Forma	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	vainiko / kekso kepimo forma	2		160-180	50-60
	3 kekso kepimo formos	3+1		140-160	60-80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	60-70
Torto pagrindas, plakta tešla	forma vaisių torto pagrindu	3		160-180	20-30
Plonas vaisinis pyragas, plakta tešla	išardomoji forma / dubuo	2		160-180	50-60
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai (įkaitinti)	forma vaisių torto pagrindu	2		160-180	20-30
Biskvitinis tortas, 6 kiaušiniai (įkaitinti)	išardomoji forma	2		160-180	40-50
Trapios tešlos pagrindas su paaukštintu kraštu	išardomoji forma	1		180-200	25-35
Vaisių arba varškės tortas, trapios tešlos pagrindas*	išardomoji forma	1		160-180	70-90
Šveicariškas apkepas	picos kepimo forma	1		220-240	35-45
Žiedinis pyragas	Žiedinio pyrago forma	2		150-170	60-70

\* Pyragą apie 20 minučių palikite atvėsti išjungtoje uždarytoje orkaitėje.

Pyragas kepimo formoje	Forma	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Plonapadė pica su nedideliu kiekiu priedų (įkaitinti)	picos kepimo forma	1		280-300	10-15
Pikantiški pyragai*	išardomoji forma	1		170-190	45-55

\* Pyragą apie 20 minučių palikite atvėsti išjungtoje uždarytoje orkaitėje.

Pyragai ant padėklo	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Plakta tešla su sausais priedais	kepimo padėklas	2		170-190	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		150-170	35-45
Plakta tešla su sultingais priedais, vaisiai	universalusis padėklas	2		170-190	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		140-160	40-50
Mielinė tešla su sausais priedais	kepimo padėklas	3		170-190	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		150-170	35-45
Mielinė tešla su sultingais priedais, vaisiai	universalusis padėklas	3		160-180	40-50
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		150-160	50-60
Trapi tešla su sausais priedais	kepimo padėklas	1		180-200	20-30
Trapi tešla su sultingais priedais, vaisiai	universalusis padėklas	2		160-180	60-70
Šveicariškas apkepas	universalusis padėklas	1		210-230	40-50
Biskvitinis vyniotinis (įkaitinti)	kepimo padėklas	2		170-190	15-20
Mielinė pynutė iš 500 g miltų	kepimo padėklas	2		180-200	25-35
Kalėdinis pyragas iš 500 g miltų	kepimo padėklas	3		160-180	60-70
Kalėdų pyragas iš 1 kg miltų	kepimo padėklas	3		140-160	90-100
Sluoksniuotos tešlos pyragas, saldus	universalusis padėklas	2		190-210	55-65
Pica	kepimo padėklas	2		220-240	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (įkaitinti)	universalusis padėklas	2		280-300	10-12
Burekas	universalusis padėklas	2		180-200	40-50

Pyragaičiai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Sausainiai	kepimo padėklas	3		140-160	15-25
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		130-150	25-35
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1		130-150	30-40
Švirkštu formuojami sausainiai (įkaitinti)	kepimo padėklas	3		140-150	30-40
	kepimo padėklas	3		140-150	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		140-150	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1		130-140	35-50
Saldūs pyragaičiai su riešutais	kepimo padėklas	2		100-120	30-40
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		100-120	35-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1		100-120	40-50
Baltymų kremas	kepimo padėklas	3		80-100	100-150



Pyragaičiai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Apskritos akytos bandelės	grotelės su padėklų apskritoms akytoms bandelėms	3	☐	180-200	20-25
	2 grotelės su padėklais apskritoms akytoms bandelėms	3+1	☉	160-180	25-30
Plikytos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	2	☐	210-230	30-40
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	3	☉	180-200	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	180-200	25-35
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☉	170-190	35-45
Mielinės tešlos kepiniai	kepimo padėklas	3	☐	190-210	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	160-180	25-35

### Duona ir bandelės

Jeį nenurodyta kitaip, prieš kepdami duoną, įkaitinkite orkaitę.

] karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

Duona ir bandelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Mielinė duona iš 1,2 kg miltų	universalusis padėklas	2	☐	300	5
				200	30-40
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	universalusis padėklas	2	☐	300	8
				200	35-45
Plokščia duona	universalusis padėklas	2	☐	300	10-15
Bandelės (neįkaitinti)	kepimo padėklas	3	☐	200-220	20-30
Mielinės bandelės, saldžios	kepimo padėklas	3	☐	180-200	15-20
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	150-170	20-30

### Kepimo patarimai

Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės pagal panašius kepinius, nurodytus kepimo lentelėse.
Taip nustatysite, ar iškepė plaktos tešlos pyragas.	Likus maždaug 10 minučių iki recepte nurodytos kepimo trukmės pabaigos įkiškite į pyragą aukščiausioje vietoje medinį iešmelį. Jei prie medienos nelieka prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.
Pyragas susmenga.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčių arba nustatykite 10 laipsnių žemesnę orkaitės temperatūrą. Atsižvelkite į recepte nurodytą maišymo trukmę.
Pyragas viduryje labai iškilęs, o krašte mažiau.	Netepkite išardomos formos kraštų riebalais. Iškepusį pyragą atsargiai atskirsite peiliu.
Pyrago viršus per tamsus.	Įstumkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir pyragą kepkite šiek tiek ilgiau.
Pyragas per sausas.	Iškepusį pyragą subadykite dantų krapštuku. Tada apšlakstykite vaisių sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą parinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo trukmę.
Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) atrodo gerai, tačiau viduje dar neiškepęs (riebus, su vandens juostomis).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir kepkite šiek tiek ilgiau parinkę žemesnę temperatūrą. Pyragams, kurių viršutinis sluoksnis sultingas, pirmiausia iškepkite padą. Pabarstykite jį migdolais arba džiovintais vaisiais, tuomet dėkite viršutinį sluoksnį. Atsižvelkite į receptą ir kepimo trukmę.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Parinkite šiek tiek žemesnę temperatūrą, tuomet kepinys keps tolygiau. Jautrius kepinius kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą ☐ viename lygyje. Oro cirkuliacijai įtaką gali daryti ir išsikišęs kepimo popierius. Kepimo popierių visada kirpkite pagal padėklo dydį.
Obuolių pyragas apačioje per šviesus.	Kitą kartą pyragą įstumkite vienu lygiu žemiau.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą, jei turite, naudokite gilesnį universalųjį padėklą.
Kepami maži mielinės tešlos kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Aplink kiekvieną kepinį reikia palikti maždaug 2 cm tarpus. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Kepate keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai tamsesni už kepinius apatiniame padėkle.	Kepdami keliuose lygiuose visada parinkite 3D karšto oro srautą ☉. Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.
Kepant sultingą pyragą susidaro kondensatas.	Kepant gali išsiskirti vandens garai. Jie išeina pro dureles. Vandens garai gali nusėsti ant valdymo skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašėti kaip kondensatas. Tai lemia fiziškai dėsni.

## Mėsa, paukštiena, žuvis

### Indas

Galite naudoti bet kokius karščiui atsparius indus. Dideliems kepsniams taip pat tinka ir universalusis padėklas.

Geriausiai tinka indai iš stiklo. Atkreipkite dėmesį į tai, kad dangtis tiktų keptuvui ir gerai uždarytų.

Jei naudojate emaliuotus keptuvus, įpilkite šiek tiek daugiau skysčio.

Keptuvuose iš nerūdijančio plieno ne taip stipriai ruduoja ir mėsa šiek tiek silpniau troškinasi. Pailginkite ruošimo trukmę.

Duomenys lentelėse:

indai be dangčio = atviri

indai su dangčiu = uždengti

Indą visada statykite ant grotelių vidurio.

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

### Kepimas

Kepdami liesą mėsa, įpilkite šiek tiek skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per 1/2 cm.

Jie troškinate kepsnį, įpilkite daugiau skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per 1–2 cm.

Skysčio kiekis priklauso nuo mėsos rūšies ir indo medžiagos. Jei mėsa ruošiate emaliuotame keptuve, reikės šiek tiek daugiau skysčio nei stikliniame inde.

Keptuvai iš nerūdijančio plieno tinka tik iš dalies. Mėsa kepa lėčiau ir mažiau apskrunda. Parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) ilgesnę ruošimo trukmę.

### Kepimas griliu

Jei kepsite su griliu, 3 minutes pakaitinkite, prieš įdėdami kepamą produktą į orkaitę.

Kepant su griliu orkaitė visada turi būti uždaryta.

Jei įmanoma, kepkite vienodo storio gabaliukus. Taip jie tolygiai apskrus ir išliks sultingi.

Kepamus gabaliukus apverskite pasibaigus 2/3 ruošimo trukmei.

Didkepsnius druska pabarstykite tik baigę kepti.

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

Papildomai įstumkite universalųjį padėklą į 1 lygį. Į jį sutekės mėsos sultys, ir orkaitė liks švaresnė.

Kepimo padėklo arba universaliojo padėklo nestumkite į 4 arba 5 lygį. Dėl stipraus karščio jis gali deformuotis ir jį išimdami galite pažeisti orkaitę.

Grilio kaitinimo elementas vis įsijungia ir išsijungia. Tai yra normalu. Kaip dažnai tai atsitinka, priklauso nuo nustatytos grilio pakopos.

### Mėsa

Praejus pusei laiko apverskite žuvies gabaliukus.

Kai kepsnys paruoštas, jį reikia dar 10 minučių palikti išjunktoje uždarytoje orkaitėje. Taip geriau pasiskirstys mėsos sultys.

Paruoštą jautienos pjautinį suvyniokite į aliuminio plėvelę ir palikite 10 minučių orkaitėje.

Keptami kepsnius su oda, odą įpjaukite kryžmai ir pirmiausia kepsnį į indą dėkite oda žemyn.

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
<b>Jautiena</b>						
Troškintas jautienos kepsnys	1,0 kg	uždengtas	2	☐	200-220	100
	1,5 kg		2	☐	190-210	120
	2,0 kg		2	☐	180-200	140
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta	1,0 kg	atviras	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1,0 kg	atviras	1	☒	220-240	60
Didkepsniai, 3 cm storio, vidutiniškai iškepti		grotelės + universalusis padėklas	5+1	☒	3	15
<b>Veršiena</b>						
Veršienos kepsnys	1,0 kg	atviras	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Karka	1,5 kg	atviras	2	☐	210-230	140
<b>Kiauliena</b>						
Kepsnys, be odos (pvz., sprandinė)	1,0 kg	atviras	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Kepsnys su oda (pvz., mentė)	1,0 kg	atviras	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Kiaulienos filė	500 g	grotelės + universalusis padėklas	3+1	☒	230-240	30

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Kiaulienos kepsnys, liesas	1,0 kg	atviras	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Kaselio kepsnys su kaulu	1,0 kg	uždengtas	2		210-230	70
Didkepsniai, 2 cm storio		grotelės + universalus padėklas	5+1		3	15
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio		grotelės + universalus padėklas	5+1		3	10

#### Ėriena

Ėriuko nugarinė, su kaulais	1,5 kg	atviras	2		190-210	60
Ėriuko koja be kaulo, vidutiniškai iškepta	1,5 kg	atviras	1		160-180	120

#### Žvėriena

Stirnios nugarinė su kaulais	1,5 kg	atviras	2		200-220	50
Stirnos koja be kaulų	1,5 kg	uždengtas	2		210-230	100
Šernienos kepsnys	1,5 kg	uždengtas	2		180-200	140
Elnienos kepsnys	1,5 kg	uždengtas	2		180-200	130
Triušiena	2,0 kg	uždengtas	2		220-240	60

#### Faršas

Mėsos vyniotinis	iš 500 g mėsos	atviras	1		180-200	80
------------------	----------------	---------	---	--	---------	----

#### Dešrelės

Dešrelės		grotelės + universalus padėklas	4+1		3	15
----------	--	---------------------------------	-----	--	---	----

#### Paukštiena

Lentelėje nurodomas nekimštos, kepti paruoštos paukštienos svoris.

Visą paukštį ant grotelių pirmiausia dėkite krūtine žemyn. Praėjus  $\frac{2}{3}$  nurodytam laikui apverskite.

Kepamas dalis, pavyzdžiui, kalakutienos suktinį arba kalakuto krūtinėlę, apverskite praėjus pusei nurodyto laiko. Paukštienos dalis praėjus  $\frac{2}{3}$  nurodytam laikui apverskite.

Kepdami antį arba žąsį, odą pakiškite po sparnais. Taip nutekės riebalai.

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

Paukštiena	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Viščiukas, visas	1,2 kg	grotelės	2		220-240	60-70
Višta, visa	1,6 kg	grotelės	2		210-230	80-90
Viščiukas, puselės	po 500 g	grotelės	2		220-240	40-50
Viščiuko gabalėliai	po 150 g	grotelės	3		210-230	30-40
Viščiuko gabalėliai	po 300 g	grotelės	3		210-230	35-45
Vištos krūtinėlė	po 200 g	grotelės	3		3	30-40
Antis, visa	2,0 kg	grotelės	2		190-210	100-110
Anties krūtinėlė	po 300 g	grotelės	3		240-260	30-40
Žąsis, visa	3,5–4,0 kg	grotelės	2		170-190	120-140
Žąsies kojos	po 400 g	grotelės	3		220-240	40-50
Mažas kalakutas, visas	3,0 kg	grotelės	2		180-200	80-100
Vištienos vyniotinis	1,5 kg	atviras	1		200-220	110-130
Kalakuto krūtinėlė	1,0 kg	uždengtas	2		180-200	80-90
Kalakuto šlaunelės	1,0 kg	grotelės	2		180-200	90-100

## Žuvis

Praėjus 2/3 laiko apverskite žuvis gabalėlius.

Kepant visą žuvį, apversti nereikia. Žuvį į orkaitę paguldyskite į plaukiančią padėtį, nugaros peleku į viršų. Žuvis laikysis

stabiliau, jei į papildvę įkišite perpjautą bulvę arba karščiui atsparų indelį.

Kepdami žuvis filė, įpilkite kelis valgomojus šaukštus skysčio troškinimui.

Žuvis	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Žuvis, visa	maždaug po 300 g	grotelės	2		2	20-25
	1,0 kg	grotelės	2		200-220	45-55
	1,5 kg	grotelės	2		190-210	60-70
	2,0 kg	uždengtas	2		190-210	70-80
Žuvis kotletas, 3 cm storio		grotelės	3		2	20-25
Žuvis filė,		uždengtas	2		210-230	25-30

## Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį

Lentelėje nėra duomenų apie kepsnio svorį.	Parinkite duomenis pagal artimiausią mažesnį svorį ir pailginkite trukmę.
Jūs galite patikrinti, ar kepsnys baigė kepti.	Naudokite mėsos termometrą (galima įsigyti specializuotoje parduotuvėje) arba patikrinkite šaukštu. Spauskite šaukštu kepsnį. Jei jis standus, jau iškepęs. Jei jį lengvai įspaudžiate, reikia dar šiek tiek pakepti.
Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi.	Patikrinkite įstūmimo lygį ir temperatūrą.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas.	Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą arba įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviežias ir vandeningas.	Kitą kartą parinkite didesnį kepimo indą ir naudokite mažiau skysčio.
Užpilant kepsnį susidaro vandens garai.	Tai lemia fizikiniai dėsniai ir tai yra normalu. Didelė dalis vandens garų išsiveržia per garų išleidimo angą. Jie gali nusėsti ant vėsenos jungiklių skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašėti kaip kondensatas.

## Troškinimas žemoje temperatūroje

Troškinimas žemoje temperatūroje yra idealus minkštos mėsos troškinimo būdas, kai mėsa turi likti rožinės spalvos arba ją reikia paruošti tiksliai. Mėsa lieka labai sultinga ir itin minkšta.

Pranašumas: Ruošdami meniu turėsite daug laisvo laiko, nes troškinamą mėsą ilgai galima išlaikyti šilta.

### Pastabos

- Naudokite tik šviežią, nepriekaištingos kokybės mėsą. Kruopščiai pašalinkite gyvas ir riebalus. Troškinant žemoje temperatūroje dėl riebalų susidaro stiprus savitas prieskonis.
- Didelių mėsos gabalų apversti nereikia.
- Po troškinimo mėsą galima iškart pjaustyti. Nereikia laukti.
- Ypatingas troškinimo būdas suteikia mėsai rožinę spalvą. Tačiau tai nereiškia, kad ji žalia ar dar nebaigta troškintis.
- Jeigu norite mėsos padažo, troškinkite mėsą uždarame inde. Tačiau atsižvelkite į tai, kad troškinimo laikas sutrumpėja.
- Norėdami patikrinti, ar mėsa jau paruošta, naudokite kepsnių termometrą. 60 °C temperatūra kepsnio viduje turi laikytis ne trumpiau nei 30 minučių.

### Tinkami indai

Naudokite negilius indus, pvz., serviravimo lėkštę iš porceliano arba stiklinį kepimo indą be dangčio.

Atvirus indus visada statykite 2 aukšte ant grotelių.

### Nustatymas

1. Pasirinkite kaitinimo būdą – kaitinimą iš viršaus / apačios – ir nustatykite temperatūrą tarp 70 ir 90 °C. Pašildykite orkaitę ir tuo pačiu indus.
2. Keptuvėje įkaitinkite šiek tiek riebalų. Mėsą apkepinkite iš visų pusių karštoje temperatūroje, taip pat ir galuose ir nedelsdami dėkite į pašildytą indą.
3. Indą su mėsa įkiškite į orkaitę ir troškinkite žemoje temperatūroje. Daugeliui mėsos gabaliukų troškinimui žemoje temperatūroje idealiai tinka 80 °C temperatūra.

### Lentelė

Troškinimui žemoje temperatūroje tinka visos minkštos paukštienos, jautienos, veršienos, kiaulienos ir ėrienos dalys. Troškinimo laikas priklauso nuo mėsos storio ir temperatūros kepsnio viduje.

Pateikalas	Svoris	Aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo laikas minutėmis	Troškinimo žemoje temperatūroje laikas valandomis
<b>Paukštiena</b>						
Kalakutienos krūtinėlė	1000 g	2		80	6-7	4-5
Anties krūtinėlė*	300–400 g	2		80	3-5	2-2½

\* Norėdami, kad plutelė būtų traški, prieš troškindami anties krūtinėlę trumpam pakepinkite keptuvėje.

Pateikalas	Svoris	Aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo laikas minutėmis	Troškinimo žemoje temperatūroje laikas valandomis
<b>Jautiena</b>						
Jautienos kepsnys (pvz., šlauninė), 6–7 cm storio	maždaug 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Jautienos filė, visa	maždaug 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rostbifas, 5–6 cm storio	maždaug 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Steikas iš šlauninės, 3 cm storio		2		80	5-7	80-110 Min.
<b>Veršiena</b>						
Veršienos kepsnys (pvz., šlauninė), 6–7 cm storio	maždaug 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Veršienos filė	maždaug 800 g	2		80	6-7	3-3½
<b>Kiauliena</b>						
Kiaulienos kepsnys, liesas (pvz., nugarinė), 5–6 cm storio	maždaug 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kiaulienos filė, visa	maždaug 500 g	2		80	6-7	2½-3
<b>Ėriena</b>						
Ėrienos nugarinė, visa	maždaug 200 g	2		80	5-6	1½-2

\* Norėdami, kad plutelė būtų traški, prieš troškindami anties krūtinėlę trumpam pakepinkite keptuvėje.

## Patarimai troškinant žemoje temperatūroje

Žemoje temperatūroje troškinta mėsa nėra tokia karšta kaip įprastu būdu kepta mėsa.	Kad kepta mėsa ne taip greitai atvėstų, pašildykite lėkštes ir patiekite labai karštus patiekalus.
Žemoje temperatūroje troškintą mėsą reikia laikyti šiltai.	Po troškinimo temperatūrą sumažinkite iki 70 °C. Mažus mėsos gabaliukus šiltai galima laikyti iki 45 minučių, didelius – iki 2 valandų.

## Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona

Indą visada dėkite ant grotelių.

Jei grilio režimu kebate tiesiog ant grotelių, papildomai į 1 lygį įstumkite universalųjį padėklą. Orkaitė liks švaresnė.

Apkepo ruošimo trukmė priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio. Lentelėse pateiktos vertės yra tik orientacinio pobūdžio.
































Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
<b>Apkepai</b>					
Apkepai, saldūs	Apkepo forma	2		180-200	50-60
Sufle	Apkepo forma	2		180-200	35-45
	Porcijos formelė	2		200-220	20-25
Makaronų apkepas	Apkepo forma	2		200-220	40-50
Lakštiniai	Apkepo forma	2		180-200	40-50
<b>Apkepėlė</b>					
Bulvių apkepas, žali priedai, maks. 4 cm aukščio	1 apkepų indas	2		160-180	60-80
	2 apkepų indai	3+1		150-170	60-80
<b>Skrudinta duona</b>					
4 vnt., apkepta	grotelės + universalusis padėklas	3+1		160-170	10-15
12 vnt., apkepta	grotelės + universalusis padėklas	3+1		160-170	15-20

## Paruošti produktai


Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.

Jeigu priedus išklosite kepimo popieriumi, atkreipkite dėmesį, kad kepimo popierius tiktų nurodytai temperatūrai. Popieriaus dydį pritaikykite patiekalui.

Troškinimo rezultatas priklauso nuo maisto. Parudavimų ir nelygumų gali būti atsiradę ir ant žalio maisto.

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
<b>Pica, užšaldyta</b>					
Plonapadė pica	universalusis padėklas	2	 / 	200-220	15-25
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		180-200	20-30
Storapadė pica	universalusis padėklas	2	 / 	170-190	20-30
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		170-190	25-35
Prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3	 / 	170-190	20-30
Minipica	universalusis padėklas	3	 / 	190-210	10-20
<b>Pica, užšaldyta</b>					
Pica (įkaitinti)	universalusis padėklas	1	 / 	180-200	10-15
<b>Bulvių produktai, užšaldyti</b>					
Gruzdintos bulvytės	universalusis padėklas	3	 / 	190-210	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		180-200	30-40
Maltinukai	universalusis padėklas	3	 / 	190-210	20-25
Kepintos bulvės, įdaryti bulviniai suktinukai	universalusis padėklas	3	 / 	200-220	15-25
<b>Kepiniai, užšaldyti</b>					
Bandelės, prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3	 / 	180-200	10-20
Druska apibarstyti riستانيukai (tešlos gabaliukai)	universalusis padėklas	3	 / 	200-220	10-20
<b>Kepiniai, paskrudinti</b>					
Apkeptos bandelės, prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	2		190-210	10-20
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		160-180	20-25
<b>Daržovių kotletai, užšaldyti</b>					
Žuvies piršteliai	universalusis padėklas	2	 / 	220-240	10-20
Vištienos lazdelės, vištienos gabaliukai	universalusis padėklas	3	 / 	200-220	15-25
<b>Sluoksniuotos tešlos pyragas, užšaldytas</b>					
Sluoksniuotos tešlos pyragas	universalusis padėklas	3	 / 	190-210	30-35

## Specialūs patiekalai

Parinkę žemesnę temperatūrą su 3D karšto oro srautu  paruošite puikų kreminį jogurtą arba purią mielinę tešlą.

Pirmiausia iš orkaitės išimkite priedus, kabinamąsias grotelės arba teleskopinius bėgelius.

### Jogurto paruošimas

1. Užvirinkite 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ir atvėsinkite iki 40 °C.
2. Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).


3. Supilstykite į puodelius arba užsukamus stiklainius ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele.

4. Kaip nurodyta, įkaitinkite iš anksto orkaitę.

5. Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta.

### Mielinės tešlos kildinimas

1. Mielinę tešlą paruoškite, kaip įprasta, sudėkite į karščiui atsparų keraminį indą ir uždenkite.
2. Kaip nurodyta, įkaitinkite iš anksto orkaitę.
3. Išjunkite orkaitę ir pastatykite į ją, kad tešla pakiltų.

Patiekalas	Indas	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Trukmė
Jogurtas	puodeliai arba užsukami stiklainiai	pastatyti ant orkaitės dugno 	50 °C, įkaitinti iš anksto	5 min.
			50 °C	8 val.



Patiekalas	Indas	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Trukmė
Mielinės tešlos kildinimas	karščiui atsparus indas	pastatyti ant orkaitės dugno	50 °C, įkaitinti iš anksto išjungti prietaisą ir mielinę tešlą įdėti į orkaitę	5-10 min. 20-30 min.

## Atitirpinimas

Atitirpinimo kaitinimo būdas geriausiai tinka užšaldytiems gaminiams.

Atitirpinimo laikas priklauso nuo maisto produktų rūšies ir kiekio.

Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.

Šaldytus maisto produktus išimkite iš pakuotės ir sudėję į tinkamą indą uždėkite ant grotelių.

Paukštieną ant lėkštės dėkite krūtinėle į apačią.

**Pastaba:** Iki 60 °C orkaitės lemputė nešviečia. Todėl galima nustatyti visiškai tiksliai.

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra
<b>Jaurūs šaldyti gaminiai</b> pvz., tortai su grietinės, sviesto kremu, tortai su šokoladu arba cukraus glajumi, vaisiais ir t. t.	grotelės	1		30 °C
<b>Kiti užšaldyti produktai</b> Vjščiukas, dešrelės ir mėsa, duona ir bandelės, pyragas ir kiti kepiniai.	grotelės	1		50 °C

## Džiovinimas

3D karšto oro srautu galite puikiai džiovinoti.

Naudokite tik neprikaištingus vaisius ir daržoves bei juos kruopščiai nuplaukite.

Palaukite, kol jie nusivarvės, ir nusausinkite.

Universalajame padėkle ir ant grotelių patieskite kepimo arba pergamentinio popieriaus.

Labai sultingus vaisius arba daržoves apverskite kelis kartus.

Baigtus džiovinoti produktus nuimkite nuo popieriaus.

Vaisiai ir prieskoninės žolelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Trukmė
600 g žiedeliais pjaustytų obuolių	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 5 val.
800 g skiltelėmis pjaustytų kriaušių	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 8 val.
1,5 kg slyvų	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 8–10 val.
200 g nuvalytų prieskoninių žolelių	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 1½ val.

## Konservavimas

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

### Dėmesio!

Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Naudokite tik neprikaištingus vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

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

### Paruošimas

1. Pripildykite stiklainius, nepilkite per daug.
2. Nušluostykite stiklainių kraštelių, jie turi būti švarūs.
3. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį.

4. Uždarykite stiklainius spaustukais.

Į orkaitę nestatykite daugiau kaip šešių stiklainių.

### Nustatymas

1. Universaliją keptuvę įstumkite į 2 aukštą. Stiklines pastatykite taip, kad jos nesiliestų.
2. Į keptuvę įpilkite ½ litro karšto vandens (maždaug 80 °C).
3. Uždarykite orkaitės dureles.
4. Nustatykite apatinį kaitinimo elementą .
5. Nustatykite temperatūrą ties 170–180 °C.
6. Įjunkite.

### Konservavimas

#### Vaisiai

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

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

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

## Daržovės

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

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

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

## Stiklainių išėmimas

Baigę konservuoti išimkite iš orkaitės stiklainius.

## Dėmesio!

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

## Akrilamidas maisto produktuose

Akrilamidas pirmiausia susidaro dideliame karštyje ruošiant grūdinius ir bulvių, pavyzdžiui, bulvių traškučius, gruzdintas

bulvytes, skrudintą duoną, bandeles, duoną arba mažus kepinius (keksus, meduolius, trapius sausainius).

## Patarimai, kaip paruošti patiekalus, kuriuose būtų mažai akrilamido

### Bendroji informacija

- Parinkite kuo mažesnę ruošimo trukmę.
- Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos.
- Dideliame, storame produkte bus mažiau akrilamido.

### Kepimas

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu maks. 200 °C.

Su 3D karštu oro srautu arba karštu oro srautu maks. 180 °C.

### Sausainiai

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu maks. 190 °C.

3D karšto oro srauto arba karšto oro srauto režimu maks. 170 °C.

Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.

### Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės

Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Ant padėklo kepkite bent 400 g, kad bulvytės nesudžiūtų

## Bandomieji patiekalai

Šios lentelės buvo sudarytos bandymų institute, siekiant palengvinti įvairių prietaisų tikrinimus ir bandymus.

Pagal EN 50304/EN 60350 (2009) arba IEC 60350.

### Kepimas

Kepimas 2 lygiuose:

universalųjį padėklą visada įstumkite virš kepimo padėklo.

Kepimas 3 lygiuose:

universalųjį padėklą įstumkite per vidurį.

Švirkštu formuojami kepiniai:

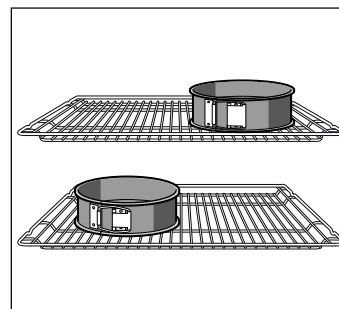
Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.

Dengtas obuolių pyragas 1 lygyje:

tamsias išardomas formas statykite vieną šalia kitos.













Dengtas obuolių pyragas 2 lygiuose:

tamsias išardomas formas statykite vieną virš kitos, žr. paveikslėlį.



Pyragai išardomose formose iš baltos skardos: kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą □ 1 lygyje. Naudokite universalųjį padėklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite išardomą formą.



**Pastaba:** Iš pradžių kepkite parinkę žemesniąją temperatūrą iš nurodytųjų.

Patiekalas	Priedai ir formos	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Švirkštu formuojami sausainiai (įkaitinti*)	kepimo padėklas	3		140-150	30-40
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		140-150	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1		130-140	35-50
Forminiai sausainiai	kepimo padėklas	3		140-150	30-45
Maži pyragaičiai (įkaitinti*)	kepimo padėklas	3		150-170	20-30
	kepimo padėklas	3		150-160	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		140-160	25-40
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1		130-150	35-55
Drėgnas biskvitas (įkaitinti*)	išardomoji forma ant grotelių	2		160-170	30-40
Drėgnas biskvitas	išardomoji forma ant grotelių	2		160-180	30-40
Obuolių pyragas	grotelės + 2 išardomosios formos Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 grotelės + 2 išardomosios formos Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

\* Norėdami įkaitinti, nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

## Kepimas griliu

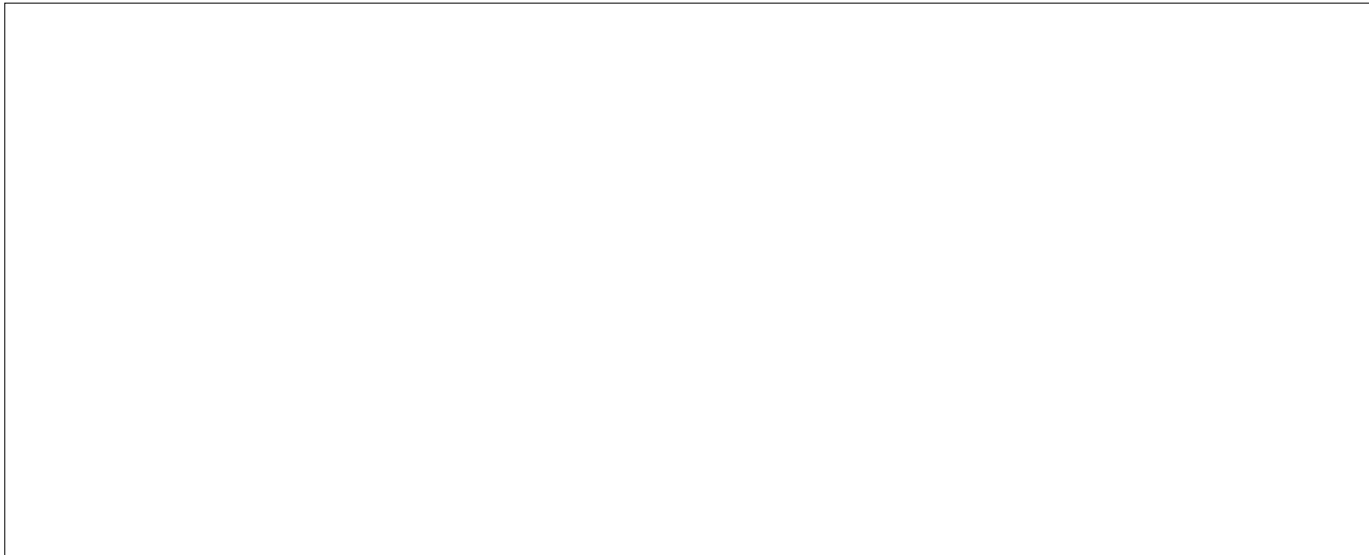
Jei maisto produktus dedate tiesiog ant grotelių, papildomai į 1 lygį įstumkite universalųjį padėklą. Į jį sutekės skystis, ir orkaitė liks švaresnė.

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė (min.)
Skrebučių skrudinimas 10 minučių pakaitinti	grotelės	5		3	1/2-2
Jautienos mėsainis, 12 vnt.* neįkaitinti	grotelės + universalusis padėklas	4+1		3	25-30

\* Po kurio laiko 2/3 apversti







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000784143