



**BOSCH**



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

# Integruota orkaitė

**HRG675B.1S**

**[It]** Naudojimo instrukcija

Integruota orkaitė



# Turinys

	<b>Naudojimas pagal paskirtį</b> .....	<b>4</b>		<b>Garai</b> .....	<b>19</b>
	<b>Svarbūs saugos nurodymai</b> .....	<b>5</b>	Triukšmas .....	19	
	Bendroji informacija .....	5	Kepimas garuose – maisto ruošimas, naudojant garų srauto funkciją .....	19	
	Garai .....	6	Atšviežinimas .....	19	
	Valymo funkcija .....	6	Rauginimo pakopa .....	20	
	<b>Galimos gedimų priežastys</b> .....	<b>7</b>	Vandens bakelio pripildymas .....	20	
	Bendroji informacija .....	7	Po kiekvieno darbo su garais režimo .....	21	
	Garai .....	7		<b>Apsauga nuo vaikų</b> .....	<b>22</b>
	<b>Aplinkosauga</b> .....	<b>8</b>	Aktyvinimas ir išaktyvinimas .....	22	
	Energijos taupymas .....	8		<b>Pagrindiniai nustatymai</b> .....	<b>23</b>
	Ekologiškas utilizavimas .....	8	Pagrindinių nuostatų keitimas .....	23	
	<b>Susipažinkite su prietaisu</b> .....	<b>9</b>	Pagrindinių nuostatų sąrašas .....	23	
	Valdymo skydelis .....	9	Nėra elektros .....	23	
	Valdymo elementai .....	9	Paros laiko keitimas .....	23	
	Ekranas .....	10		<b>Šabo nustatymas</b> .....	<b>24</b>
	Eksploatavimo režimai .....	10	Šabo nuostato įjungimas .....	24	
	Kaitinimo būdai .....	10		<b>Valymo priemonės</b> .....	<b>24</b>
	Papildoma informacija .....	11	Tinkamos valymo priemonės .....	24	
	Kameros funkcijos .....	12	Prietaiso švaros palaikymas .....	25	
	Vandens bakelis .....	12		<b>Valymo funkcija</b> .....	<b>26</b>
	<b>Priedai</b> .....	<b>12</b>	Kalkių šalinimas .....	26	
	Pristatyti priedai .....	12	Pirolizė .....	26	
	Priedų įstūmimas .....	12		<b>Rėmai</b> .....	<b>28</b>
	Specialūs priedai .....	13	Rėmo iškabinimas ir įkabinimas .....	28	
	<b>Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą</b> .....	<b>14</b>		<b>Prietaiso durelės</b> .....	<b>28</b>
	Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą .....	14	Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas .....	28	
	Pirmasis paleidimas .....	14	Durelių dangčio nuėmimas .....	29	
	Kameros ir priedų valymas .....	15	Durelių stiklą išmontavimas ir sumontavimas .....	29	
	<b>Prietaiso valdymas</b> .....	<b>15</b>		<b>Ką daryti atsiradus sutrikimams?</b> .....	<b>31</b>
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas .....	15	Gedimų šalinimas savarankiškai .....	31	
	Darbo režimo įjungimas .....	15	Ilgiausia eksploatavimo trukmė .....	32	
	Darbo režimo nustatymas .....	15	Kameros lemputės .....	32	
	Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas .....	16		<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> .....	<b>33</b>
	Greitasis įkaitinimas .....	16	E ir FD numeriai .....	33	
	<b>Laiko funkcijos</b> .....	<b>17</b>			
	Trukmės nustatymas .....	17			
	Pabaigos laiko nustatymas .....	17			
	Laikmačio nustatymas .....	18			

 <b>Patiekalai</b> .....	<b>33</b>
Nuorodos dėl nuostatų .....	33
Patiekalo pasirinkimas .....	33
Patiekalo nustatymas .....	34
 <b>Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje</b> .....	<b>34</b>
Silikoninės formos .....	34
Pyragai ir maži kepiniai .....	34
Duona ir bandelės .....	38
Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas .....	41
Apkepai ir suflė .....	42
Paukštiena .....	43
Mėsa .....	45
Žuvis .....	48
Daržovės ir priedai .....	50
Jogurtas .....	51
Ekonomiškieji kaitinimo būdai .....	51
Akrilamidas maisto produktuose .....	53
Lėtas troškinimas .....	53
Džiovinimas .....	54
Konservavimas .....	55
Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą .....	56
Atitirpinimas .....	57
Atšviežinimas .....	57
Laikymas šiltai .....	58
Bandomieji patiekalai .....	59

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

## Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

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

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

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 12 psl.

## **Svarbūs saugos nurodymai**

### **Bendroji informacija**

#### **Įspėjimas – Gaisro pavojus!**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!**

Valdymo skydelyje arba valdymo elementuose yra įmontuoti nuolatiniai magnetai. Jie gali turėti įtakos elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių ar insulino pumpų, veikimui. Todėl asmenys, nešiojantys elektroninius implantus, turi nuo valdymo skydelio stovėti mažiausiai 10 cm.

## Garai

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

- Toliau eksploatuojant prietaisą, vandens bakelyje esantis vanduo gali smarkiai įkaisti. Po kiekvieno prietaiso naudojimo garų režimu ištuštinkite vandens bakelį.
- Kameroje susikaupia karštų garų. Jei eksploatuodami prietaisą naudojate garų režimą, nesilieskite prie kameros.
- Išimant priedą gali išsilieti karštas skystis. Karštą priedą išimkite tik naudodami orkaitės pirštinę.

### **⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!**

Degūs skysčiai kameroje gali užsidegti (susidarius dujoms). Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų). Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūsų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą.

## Valymo funkcija

### **⚠️ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!**

- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės ir nuo priedų pašalinkite didelius nešvarumus.
- Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.

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

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų. Kartu galima valyti tik emaliuotus priedus.

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

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepat mėsa, kepat su grilio funkcija ir kepat kitus patiekalus susidarę likučiai. Tuo metu išsiskiria garai, kurie gali dirginti gleivinę. Valymo funkcijos metu užtikrinkite gerą virtuvės vėdinimą. Nebūkite ilgesnį laiką patalpoje. Netoliese neturi būti vaikų ir gyvūnų. Laikykitės nurodymų net ir naudodami režimą po tam tikro laiko, kai atidedamas pabaigos laikas.

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

- Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista. Niekada neatidarykite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.
- ⚠️ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Niekada nelieskite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.

## Galimos gedimų priežastys

### Bendroji informacija

#### Dėmesio!

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

### Garai

#### Dėmesio!

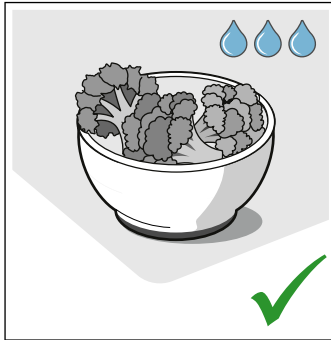
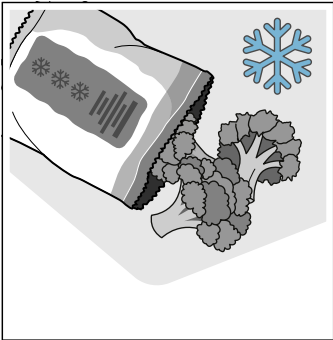
- Kepimo formos: indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garinimu.
- Indai su surūdijusiomis vietomis: nenaudokite indų su surūdijusiomis vietomis. Net dėl mažiausio rūdžių ploto gali prasidėti kameros korozija.
- Lašantis skystis: garindami skylėtajame garinimo padėkle, po juo visada įstumkite universalų padėklą arba garinimo padėklą lygiu dugnu. Į jį subėgs lašantis skystis.
- Karštas vanduo vandens bakelyje: karštas vanduo gali pažeisti siurbį. Į vandens bakelį pilkite tik šaltą vandenį.
- Emalio pažeidimai: negalima įjungti darbo režimo, jei ant kameros dugno yra vandens. Prieš įjungdami darbo režimą, nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.
- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių įrenginio paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.
- Vandens bakelio valymas: vandens bakelio neplaukite indaplovėje. Antraip sugadinsite vandens bakelį. Vandens bakelį išvalykite minkšta servetėle ir įprastu plovikliu.

## Aplinkosauga

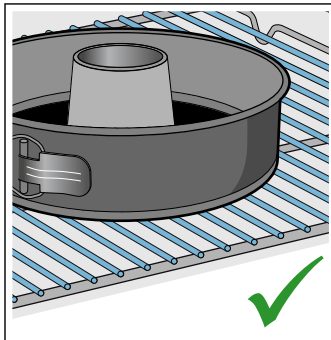
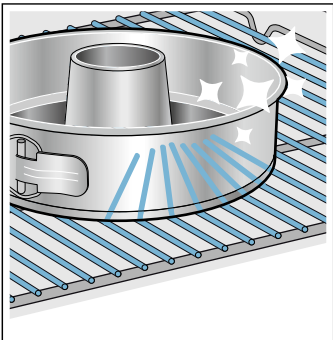
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

### Energijos taupymas

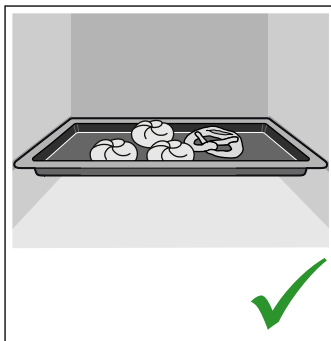
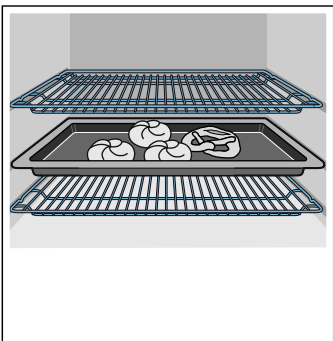
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



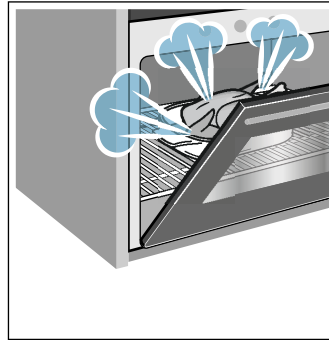
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



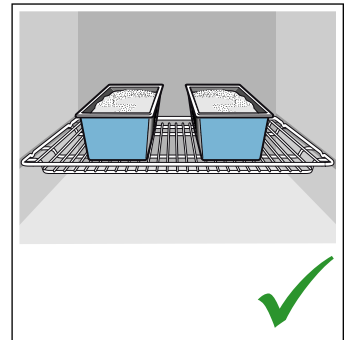
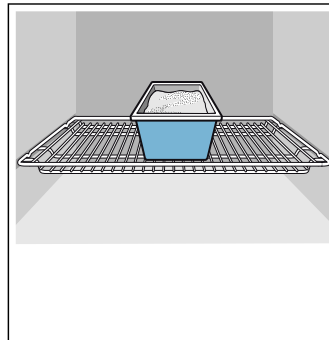
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- Prietaisui veikiant dureles atidarinėkite kuo rečiau.



- Kelis pyragus geriausia kepti vieną po kito. Kamera dar šilta. Taip sutrumpėja antrojo pyrago kepimo trukmė. Į kamerą taip pat galite įstumti 2 stačiakampes formas vieną šalia kitos.



- Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite prietaisą ir baikite kepti naudodami liekamąją šilumą.

### Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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



## Susipažinkite su prietaisu

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

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



### 1 Mygtukai

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

### 2 Jutikliniai laukeliai

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

### 3 Valdymo ratukas

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

### 4 Ekranas



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

## Valdymo elementai

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

### Mygtukai ir jutikliniai laukeliai

Toliau trumpai aprašytos įvairių mygtukų ir jutiklinių laukelių funkcijos.





Simbolis	Reikšmė
<b>Mygtukai</b>	
	„on/off“ Prietaiso įjungimas ir išjungimas
	Įjungiamas ir sustabdomas veikimas arba visiškai nutraukiamas paspaudus ilgai (apie 3 sek.).

## Valdymo skydelis









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

Apžvalgoje rodomas valdymo skydelis, kai prietaisas įjungtas ir parinktas kaitinimo būdas.

### Jutikliniai laukeliai išorėje

	Laikmatis	Parenkamas laikmatis.
	Apsauga nuo vaikų	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas spaudžiant ilgai (apie 4 sek.).
	Informacija	Nuorodų peržiūrėjimas. Ilgai spaudžiant (maždaug 3 sek.) įjungiami pagrindiniai nuostatai.
	Sklandės atidarymas	Vandens bakelio pripildymas arba ištuštinimas

### Jutikliniai laukeliai viduje

	Kaitinimo būdai	Darbo režimo „Kaitinimo būdai“ parinktis.
	Temperatūra	Parenkama kameros temperatūra.
	„AutoPilot“	Parenkamas darbo režimas „Patiekalai“ su ruošimo programomis.
	Svoris	Darbo režime „Patiekalai“ parenkamas svoris.
	Garai	Pasirinkite darbo režimą „Garai su garų srauto funkcija“.
	Laiko funkcijos	Parenkamos laiko funkcijos.
	Valymas	Parenkamas darbo režimas „Valymo funkcija“.
	Greitasis įkaitinimas	Kameros greitojo įkaitinimo paleidimas arba nutraukimas.

Raudonai šviečia jutiklinis laukelis, kurio reikšmę galima keisti ekране arba kuris rodomas priekyje.

## Valdymo ratukas

Valdymo ratuku galite pakeisti ekrane rodomas nustatymų reikšmes.

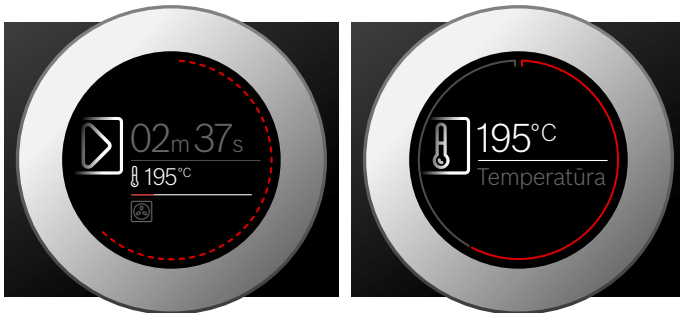
Kai kuriuose parinkčių sąrašuose, pvz., temperatūros, pasiekus mažiausią arba didžiausią reikšmę reikia valdymo ratuką pasukti atgal. Renkantis kaitinimo būdus, pvz., pasiekus paskutinįjį punktą, vėl pasirodo pirmasis.

## Ekranas

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

Sufokusuojama reikšmė, kurią Jūs šiuo metu galite nustatyti. Reikšmė rodoma baltu šriftu, pabraukta balta linija. Fone vaizduojama reikšmė yra pilkos spalvos.

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



## Ratuko linija

Ekrane matysite ratuko liniją.

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

## Kaitinimo būdai

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

Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
4D karšto oro srautas*	30–275 °C	Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
Viršutinis / apatinis kaitinimas*	30–300 °C	Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.

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

## Temperatūros rodmuo

Įjungus režimą, ekrane grafiškai rodoma esama kameros temperatūra.

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

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

## Eksplotavimo režimai















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

Tikslūs aprašymai pateikti atitinkamuose skyriuose.

Darbo režimas	Paskirtis
Kaitinimo būdai → "Prietaiso valdymas" 15 psl.	Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti optimaliai, galite naudoti įvairius, tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus.
„AutoPilot“ → "Patiekalai" 33 psl.	Daugeliui patiekalų jau užprogramuotos tinkamos nustatymo reikšmės.
Garai → "Garai" 19 psl.	Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti optimaliai, galite naudoti įvairius, tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus su garais.
Valymas → "Valymo funkcija" 26 psl.	Valyti galima naudojant įvairias valymo funkcijas: kalkių šalinimo ir pirolizės.

Atskiri kaitinimo būdai pažymėti simboliais, kurie padeda juos atpažinti.

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

	Ekonomiškasis karšto oro srautas	30–275 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 125 °C iki 275 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.
	Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas	30–300 °C	Skirta parinktiems patiekalams švelniai ruošti. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.
	Kepimas griliu ir oro cirkuliacija*	30–300 °C	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Didelis grilis	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Grilis, maži plotai	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Mažiams kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti bei apkepti. Įkaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Picos kepimo režimas	30–275 °C	Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Lėtas troškinimas	70–120 °C	Apkeptiems, minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir juos tausojant troškinti neuždenguose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
	Apatinis kaitinimas	30–250 °C	Ruošti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
	Atitirpinimas	30–60 °C	Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausojant.
	Laikymas šiltai*	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Indo pašildymas	30–70 °C	Indui pašildyti.
	Atšviežinimas	80–180 °C	Lėkštėse tiekiamiems patiekalams ir kepiniams. Atsargiai pašildomas garuose ruoštas maistas. Dėl tiekiamų garų patiekalai neišsausėja.
	Rauginimo pakopa	30–50 °C	Mielinei ir raugintai tešlai. Tešla pakyla daug greičiau nei patalpos temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.
	Džiovinimas	150 °C	Kaskart baigę naudoti, išdžiovininkite kamerą garais, kad joje neliktų drėgmės.

\* Įjungus šį kaitinimo būdą galima naudoti garų srauto funkciją (veikia tik pripildžius vandens bakelį).

## Rekomenduojamos reikšmės

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

## Papildoma informacija

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

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

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

## Kameros funkcijos

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

### Prietaiso durelių atidarymas

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

### Kameros apšvietimas

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

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

**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, kad veikiant darbo režimui kameros apšvietimas nebūtų įjungtas. → "Pagrindiniai nustatymai" 23 psl.

### Vėsinamasis ventiliatorius

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

### Dėmesio!

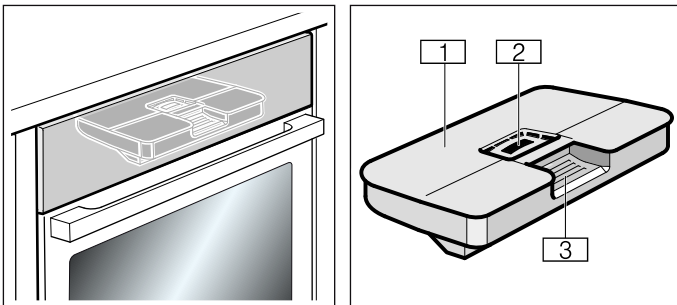
Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

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

**Pastaba.** Vėsinamojo ventiliatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 23 psl.

## Vandens bakelis

Prietaise naudojamas vandens bakelis. Vandens bakelis yra už sklendės. Jei ruošdami naudosite garus, į vandens bakelį pripilkite vandens. → "Garai" 19 psl.



- 1 Bakelio dangtelis
- 2 Atidarymas, norint pripildyti
- 3 Rankenėlė vandens bakeliui išimti ir įstumti

## Priedai

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

### Pristatyti priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

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

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

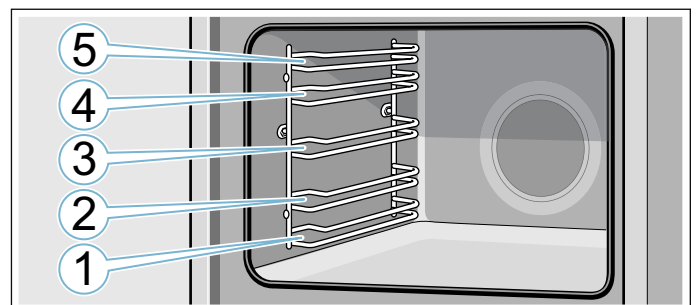
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnybose, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

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

### Priedų įstūmimas

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

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



Priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis nepakryps.

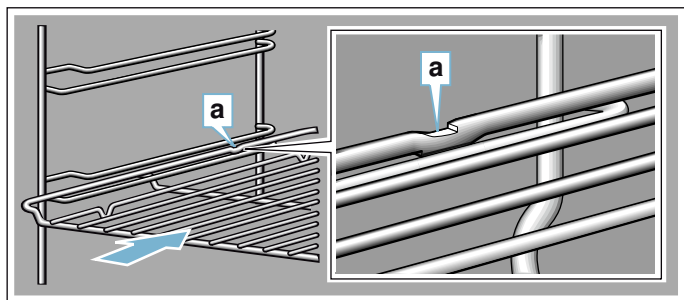
### Pastabos

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

### Užfiksavimo funkcija

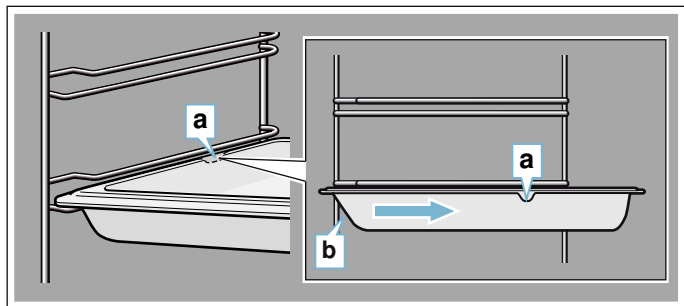
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

Įstumdami grotelės, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Atviroji pusė turi būti nukreipta į prietaiso dureles, o išlenkimas turi būti apačioje ~.



Įstumdami padėklus, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Priedo nusklembtosios dalies **b** priekis turi būti nukreiptas į prietaiso dureles.

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas

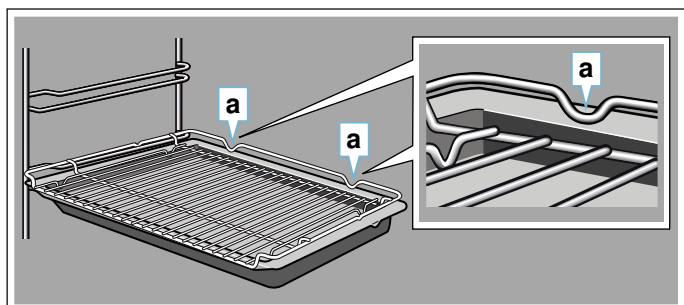


### Priedų derinimas

Grotelės galite įstumti kartu su universaliuoju padėklu, kad į jį subėgtų lašantis skystis.

Įstatydami grotelės atkreipkite dėmesį, kad abi distancinės atramos **a** būdu ties galiniu kraštu. Įstumiant universalųjį padėklą, grotelės yra virš įstūmimo lygio viršutinio kreipiamojo strypelio.

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



## Specialūs priedai

Specialiųjų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete. Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite mūsų brošiūrose arba internete.

Įvairioms šalims siūlomos skirtingos prekės ir įsigijimo internetu galimybės. Peržiūrėkite savo pirkimo dokumentus.

**Pastaba.** Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 33 psl.

### Specialieji priedai

#### Grotelės

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

**Universalusis padėklas**, gali būti valomas naudojant pirolizės funkciją.

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.

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

**Keptuvės padėklas**, gali būti valomas naudojant pirolizės funkciją.

Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.

#### Įdedamosios grotelės

Mėsai, paukštienai ir žuviai.

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

#### Keptuvė profesionalams su įdedamosiomis grotelėmis

Pritaikyta dideliems kiekiams ruošti.

#### Keptuvės profesionalams dangtis

Keptuvę uždengus profesionalams skirtu dangčiu, ji tampa keptuvu profesionalams.

#### Picos padėklas

Picai ir dideliems apvaliems pyragams.

**Grilio padėklas**, gali būti valomas naudojant pirolizės funkciją.

Kepant griliu naudojamas vietoje grotelių arba kaip apsauga nuo tyškaly. Galima naudoti tik universaliajame padėkle.

**Keptuvės akmuo**, gali būti valomas naudojant pirolizės funkciją.

Namuose kepamai duonai, bandelėms ir picai, kurių apačia turi tapti traški.

Keptuvės akmuo turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.

#### Stiklinis keptuvus (5,1 litro)

Troškintiems patiekalams ir apkepams.

Labiausiai tinka darbo režimui „Patiekalai“.

#### Stiklinis dubuo

Dideliems kepsniams, sultingiems pyragams ir apkepams.

#### Stiklinis padėklas

Apkepams, daržovių patiekalams ir kepiniams.

**1-gubų bėgelių sistema**, gali būti valoma naudojant pirolizės funkciją.

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

**2-gubų bėgelių sistema**, gali būti valoma naudojant pirolizės funkciją.

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

**3-gubų bėgelių sistema, gali būti valoma naudojant pirolizės funkciją.**

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

#### Apdailos juostelės

Baldo lentynai ir prietaiso pagrindo plokštei uždengti.



## Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

### Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami pirmojo paleidimo darbus, iš vandens tiekėjo sužinokite savo vandentiekio vandens kietumo laipsnį.

Kad prietaisas galėtų priminti apie artėjantį kalkių šalinimą, turite nustatyti teisingą vandens kietumo lygį.

#### Dėmesio!

- Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.  
Nenaudokite distiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.  
Naudokite tik šviežią, šaltą vandentiekio vandenį, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be anglirūgštės.
- Galimi veikimo sutrikimai naudojant filtruotą arba demineralizuotą vandenį.  
Nepaisant pripildyto vandens bako prietaisas reikalauja papildyti arba naudojimas su garais nutraukiamas maždaug po 2 minučių.  
Prireikus sumaišykite filtruotą arba demineralizuotą vandenį su pripildytu mineraliniu vandeniu be anglirūgštės santykiu 1:1.

#### Pastabos

- Jei vanduo yra itin kalkėtas, rekomenduojame naudoti suminkštintą vandenį.
- Jei naudojate suminkštintą vandenį, galite nustatyti vandens kietumo sritį „suminkštintas“.
- Jei naudojate mineralinį vandenį, nustatykite 4 vandens kietumo sritį „labai kietas“.
- Naudojamas mineralinis vanduo turi būti be anglirūgštės.


Vandens kietumo diapazonas	Nuostata
0	00 suminkštintas
1 (iki 1,3 mmol/l)	01 minkštas
2 (1,3–2,5 mmol/l)	02 vidutinis
3 (2,5–3,8 mmol/l)	03 kietas
4 (daugiau nei 3,8 mmol/l)	4 labai kietas

### Pirmasis paleidimas


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

**Pastaba.** Vietoje šių nuostatų galite bet kada vėl nustatyti pagrindinius nuostatus. → "Pagrindiniai nustatymai" 23 psl.


## Kalbos nustatymas


1. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujama kalbą.
2. Norėdami patvirtinti, spustelėkite laukelį . Pasirodo kitas nuostatas.

## Paros laiko nustatymas

1. Valdymo ratuku nustatykite paros laiką.
2. Norėdami patvirtinti, spustelėkite laukelį . Pasirodo kitas nuostatas.

## Vandens kietumo nustatymas

1. Valdymo ratuku nustatykite vandens kietumo sritį.
2. Norėdami patvirtinti, spustelėkite laukelį . Ekrane pasirodo nuoroda, kad pirmojo paleidimo veiksmai yra baigti. Rodomas esamas paros laikas.


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

## Kameros ir priedų valymas


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

### Kameros valymas

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

1. Išimkite iš kameros priedą.
2. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pvz., stiroporo rutuliukų, ir nuplėškite lipnią juostą nuo prietaiso arba jo viduje.
3. Prieš pradėdami kaitinti, lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.
4. Prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“ .
5. Pripildykite vandens bakelį. → "Vandens bakelio pripildymas" 20 psl.
6. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą, temperatūrą ir garų tiekimą, paskui įjunkite prietaiso darbo režimą. → "Kepimas garuose – maisto ruošimas, naudojant garų srauto funkciją" 19 psl.

Nuostatai	
Kaitinimo būdas	4D karšt. oras  su 03 garų tiekimu (stipr.)
Temperatūra	max.
Trukmė	1 val.

7. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
8. Pasibaigus nurodytai trukmei, išjunkite prietaisą jutikliniu mygtuku „on/off“ .
9. Palaukite, kol kamera atvės.
10. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
11. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą. → "Po kiekvieno darbo su garais režimu" 21 psl.

### Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste arba minkštu šepetiu.



## Prietaiso valdymas

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


## Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Norėdami savo prietaise parinkti nuostatus, pirmiausia turite jį įjungti.

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

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

### Prietaiso įjungimas

Mygtuku „on/off“  įjunkite prietaisą.

Visi jutikliniai laukeliai pradeda šviesti raudonai. Ekrane pasirodo „Bosch“ logotipas, o paskui – parinkčių sąrašo pirmasis kaitinimo būdas.

**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite parinkti, kol darbo režimas turi pasirodyti įjungus prietaisą. → "Pagrindiniai nustatymai" 23 psl.

### Prietaiso išjungimas


Mygtuku „on/off“  išjungsit prietaisą.

Jei tuo metu įjungta funkcija, ji bus nutraukta.

Ekrane pasirodo paros laikas arba liekamosios šilumos rodmuo.


**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas bus rodomas, ar ne. → "Pagrindiniai nustatymai" 23 psl.


## Darbo režimo įjungimas

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

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


### Veikimo sustabdymas

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

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


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

## Darbo režimo nustatymas


Įjungus prietaisą pasirodo nustatytas rekomenduojamas darbo režimas. Šiuos nuostatus galite nedelsdami aktyvinti mygtuku „start/stop“ .


Jei norite nustatyti kitą darbo režimą, tikslų aprašymą rasite atitinkamuose skyriuose.

Atlikite nurodytus veiksmus.

1. Spustelėkite atitinkamą laukelį. Simbolis šviečia raudonai.
2. Valdymo ratuku pakeiskite paryškintą parinktį.
3. Jei reikia, parinkite kitus nuostatus. Tam spustelėkite atitinkamą laukelį ir valdymo ratuku pakeiskite reikšmę.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Prietaisas įjungia darbo režimą.


## Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

Jei darbo režimas „Kaitinimo būdai“ neparinktas, spustelėkite laukelį . Simbolis pradeda šviesti raudonai ir ekrane pasirodo kaitinimo būdas su rekomenduojama temperatūra.


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

1. Valdymo ratuku nustatykite kaitinimo būdą.




2. Spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėta temperatūra.
3. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.



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





Prietaisas pradeda kaisti.

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

**Pastaba.** Savo prietaisui galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką. → "Laiko funkcijos" 17 psl.

## Keitimas

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



Norėdami pakeisti kaitinimo būdą, pirmiausia darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“  ir spustelėkite laukelį . Pasirodo pirmasis kaitinimo būdas su jam skirta rekomenduojama temperatūra. Valdymo ratuku pakeiskite kaitinimo būdą.

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

## Greitasis įkaitinimas

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

Greitąjį įkaitinimą galima naudoti toliau nurodytiems kaitinimo būdams:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas

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

## Nustatymas

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

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.


2. Spustelėkite laukelį .

Simbolis šviečia raudonai. Ekrane pasirodo patvirtinimo nuoroda.

Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas ir ekrane pasirodo nuoroda. Simbolis nebešviečia. Patiekalą įdėkite į kamerą.

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




## Nutraukimas



Norėdami nutraukti greitąjį įkaitinimą, dar kartą spustelėkite laukelį . Simbolis nebešviečia.




## Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.

Laiko funkcija	Paskirtis
 Trukmė	Pasibaigus nustatytai trukmei, prietaisas užbaigia darbo režimą.
 Pabaiga	Įveskite trukmę ir pageidaujama pabaigos laiką. Prietaisas įsijungia automatiškai, todėl darbo režimas bus išjungtas pageidaujamu paros laiku.
 Laikmatis	Laikmatis veikia kaip smėlio laikrodis. Jis veikia, neatsižvelgiant į darbo režimą ir kitas laiko funkcijas. Pasibaigus nustatytam laikui prietaisas neįsijungia ir neišsijungia automatiškai.

Trukmę ir pabaigos laiką galite peržiūrėti laukelyje , nustatę darbo režimą. Laikmačiui skirtas atskiras laukelis  ir jį galima bet kada nustatyti.

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

**Pastaba.** Signalo skambėjimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 23 psl.

### Trukmės nustatymas

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


#### Nustatymas

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


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

Galima nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes.

Pavyzdys paveikslėlyje: trukmė 45 minutės.

1. Nustatykite darbo režimą ir temperatūrą arba pakopą.
2. Prieš įjungdami spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėta trukmė.
3. Valdymo ratuku nustatykite trukmę.





Po kelių sekundžių reikšmė bus patvirtinta arba galite iš karto spustelėti laukelį . Ekrane po darbo režimu ir temperatūra arba pakopa nurodyta trukmė.


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





Prietaisas pradeda kaisti.


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

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

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

#### Keitimas ir nutraukimas

Norėdami pakeisti laikmačio trukmę, spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėta trukmė ir ją galima pakeisti valdymo ratuku. Spustelėdami laukelį  patvirtinkite keitimą.

Jei norite nutraukti trukmės funkciją, atsukite trukmės laiką iki nulio. Patvirtinę keitimą ir spustelėję mygtuką „start/stop“  galite toliau tęsti režimą be trukmės.

### Pabaigos laiko nustatymas

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

#### Pastabos


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

#### Nustatymas


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


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

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

3. Prieš įjungdami dar vieną kartą spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėtas pabaigos laikas.
4. Valdymo ratuku nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.





Po kelių sekundžių reikšmė bus patvirtinta arba galite dar kartą spustelėti laukelį . Ekrane po darbo režimu ir temperatūra arba pakopa nurodytas pabaigos laikas.


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






Prietaise įjungtas laukimo režimas. Prietaisui įsijungus ekrane pradedama skaičiuoti trukmė.


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

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

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

### Keitimas ir nutraukimas

Norėdami pakeisti pabaigos laiką, pirmiausia darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“  ir du kartus spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėtas pabaigos laikas ir jį galima pakeisti valdymo ratuku. Darbo režimą galėsite tęsti paspaudę mygtuką „start/stop“ .

Jei norite ištrinti pabaigos laiką, atsukite laiką iki nulio. Mygtuku „start/stop“  galite tiesiogiai įjungti nustatytą trukmę.

**Pastaba.** Pabaigos laiką galima keisti tol, kol nepasibaigė trukmė. Priešingu atveju nebeatitiktų paruošimo rezultatas.

## Laikmačio nustatymas



Laikmatis veikia kartu su kitais nuostatais. Laikmatį galite nustatyti bet kada, net ir tuomet, kai prietaisas išjungtas. Laikmačiui skirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite, kas skamba – ar laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

### Nustatymas

Laikmačio laikas visada pradedamas skaičiuoti nuo nulio minučių.


Kuo didesnė reikšmė, tuo didesniais žingsniais bus perjungiamas laikas.

Galima nustatyti daugiausia 24 valandas.

1. Spustelėkite laukelį . Simbolis šviečia raudonai. Ekrane balta spalva pažymėtas laikmačio laikas.
2. Valdymo rankenėle nustatykite laikmačio laiką.
3. Įjunkite paspausdami laukelį .

**Pastaba.** Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia automatiškai.


Skaičiuojamas laikmačio laikas.

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

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

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

### Keitimas ir nutraukimas

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

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

## Garai

Ijungus kai kuriuos kaitinimo būdus, ruošiant maistą galima naudoti garų srauto funkciją. Be to, galite naudoti kildinimo pakopos ir atšviežinimo kaitinimo būdus.

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

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

## Triukšmas

### Siurblys

Eksplloatuojant ir išjungus girdisi gurgėjimas. Šis triukšmas girdisi tikrinant siurbį. Tai yra įprastas eksploataavimo garsas.

### Sklandė

Atidarius sklendę girdisi gurgėjimas arba klaksėjimas. Toks triukšmas girdisi ištraukiant sklendę. Tai yra įprasti eksploataavimo garsai.

## Kepimas garuose – maisto ruošimas, naudojant garų srauto funkciją

Kai garinant naudojami papildomi garai, prietaisui veikiant tam tikrais intervalais į kamerą išleidžiami skirtingo intensyvumo garai. Dėl to paruošimo rezultatas yra geresnis.

Ant Jūsų ruošiamo maisto

- atsiranda traški plutelė,
- jo paviršius spindi,
- vidus yra sultingas ir minkštas,
- dydis sumažėja minimaliai.

Norimą kaitinimo režimo ir garų intensyvumo derinį Jūs galite nustatyti patys. Norėdami parinkti tinkamą kaitinimo būdą ir garų intensyvumą, atsižvelkite į lentelėje pateiktus duomenis arba parinkite programą.





### Garų intensyvumas

Galima rinktis skirtingą garų tiekimo intensyvumą:

Intensyvumas	Pakopa
nedidelis	01
vidutinė	02
Labai nešvarūs skalbiniai	03



### Tinkami kaitinimo būdai

Naudodami toliau nurodytus kaitinimo būdus galite prijungti garų tiekimą.

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


## Nustatymas


Prieš nustatydami pripildykite vandens bakelį.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Spustelėkite laukelį . Ekrane šalia temperatūros balta spalva pažymėta garų tiekimo pakopa.
3. Valdymo ratuku nustatykite garų tiekimo pakopą.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Prietaisas pradeda kaisti.


**Pastaba.** Jei veikiant garų srauto funkcijai ištuštėja vandens bakelis, ekrane pasirodo komanda jį pripildyti. Darbo režimas veikia be garų tiekimo.

### Keitimas ir nutraukimas

Norėdami pakeisti garų tiekimo pakopą, spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėta garų tiekimo pakopa ir ją galima pakeisti valdymo ratuku. Nuostatas bus patvirtintas iš karto.

Jei norite išjungti garų srauto funkciją, dar kartą spustelėkite laukelį . Darbo režimas veikia be garų tiekimo.

## Atšviežinimas




Ijungę kaitinimo būdą „Atšviežinimas“  galite pašildyti išvakarėse paruoštus patiekalus arba kepinius juos tausodami. Garų tiekimas prijungiamas automatiškai.

**Pastaba.** Jei veikiant atšviežinimo darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas. Reikia pripildyti vandens bakelį.


## Nustatymas

Nustatant kaitinimo garais būdą visada reikia nurodyti trukmę.

Prieš nustatydami pripildykite vandens bakelį.


1. Nustatykite kaitinimo būdą.
2. Spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėta temperatūra.
3. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
4. Spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėta trukmė.
5. Valdymo ratuku nustatykite trukmę.
6. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekrane skaičiuojama trukmė. Prietaisas pradeda kaisti.

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

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

### Keitimas

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

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

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

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

## Rauginimo pakopa

Parinkus kaitinimo būdą „Kildinimo pakopa ☒“, mielinė tešla pakils daug greičiau nei kambario temperatūroje ir neišsausės.




Norėdami parinkti tinkamus nuostatus, paisykite lentelėse pateiktų duomenų. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 34 psl.*

**Pastaba.** Jei nustačius kildinimo pakopą ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas. Reikia pripildyti vandens bakelį.

### Nustatymas


Nustatant kaitinimo garais būdą visada reikia nurodyti trukmę.

Prieš nustatydami pripildykite vandens bakelį.

1. Nustatykite kaitinimo būdą.
2. Spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėta temperatūra.
3. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
4. Spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėta trukmė.
5. Valdymo ratuku nustatykite trukmę.
6. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekrane skaičiuojama trukmė.


Prietaisas pradeda kaisti.

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

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

### Keitimas

Įjungus visada yra paryškinta temperatūra. Temperatūrą galite tiesiogiai keisti ir tvirtinti valdymo ratuku.

Norėdami pakeisti trukmę, spustelėkite laukelį  ir valdymo ratuku pakeiskite reikšmę. Nuostatus bus patvirtintas iš karto.

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

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

## Vandens bakelio pripildymas

Vandens bakelis yra už sklendės. Prieš įjungdami režimą su garais, atidarykite sklendę ir į vandens bakelį pripilkite vandens.

Įsitinkite, kad nustatytas teisingas vandens kietumo laipsnis. → *"Pagrindiniai nustatymai" 23 psl.*

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!

Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūsų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą. Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų). Degių skysčių garai kameroje gali užsidegti dėl karštų paviršių (garų išmetimas). Prietaiso durelės gali įtrūkti. Gali prasiskverbti karštų garų ir ugnies srautas.

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti. Prietaisui nustojus veikti šiek tiek palaukite, kol vandens bakelis atvės. Išimkite vandens bakelį ir bakelio angos.

### Dėmesio!

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.

Nenaudokite destiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.

Naudokite tik šviežią, šaltą vandentiekio vandenį, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.

### Dėmesio!


Galimi veikimo sutrikimai naudojant filtruotą arba demineralizuotą vandenį.

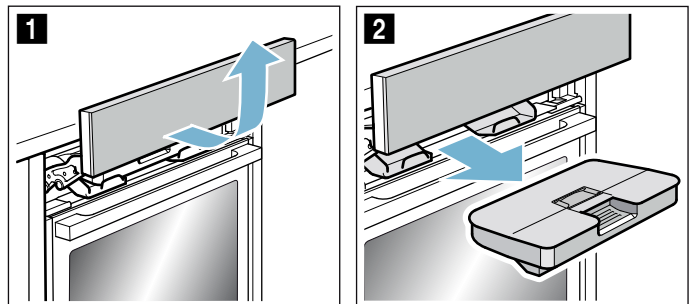
Nepaisant pripildyto vandens bako prietaisas reikalauja papildyti arba naudojimas su garais nutraukiamas maždaug po 2 minučių.

Prireikus sumaišykite filtruotą arba demineralizuotą vandenį su pripildytu mineraliniu vandeniu be angliarūgštės santykiu 1:1.

### Pastabos

- Jei vanduo yra itin kalkėtas, rekomenduojame naudoti suminkštintą vandenį.
- Jei naudojate suminkštintą vandenį, galite nustatyti vandens kietumo sritį „suminkštintas“.
- Jei naudojate mineralinį vandenį, nustatykite 4 vandens kietumo sritį „labai kietas“.
- Naudojamas mineralinis vanduo turi būti be angliarūgštės.

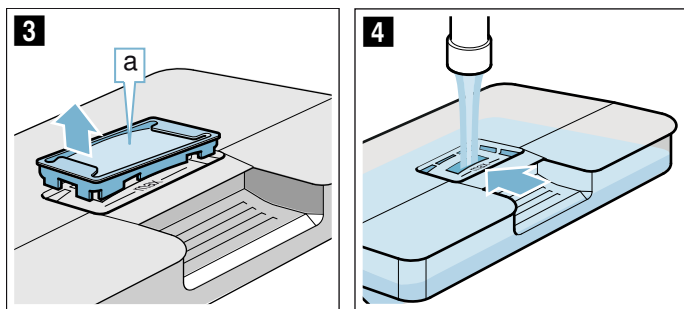
1. Spustelėkite laukelį . Sklendė automatiškai pastumiamą į priekį.
2. Sklendę abiem rankomis patraukite į priekį, tada pastumkite į viršų, kol užsifiksuos (**1** pav.).
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš angos (**2** pav.).



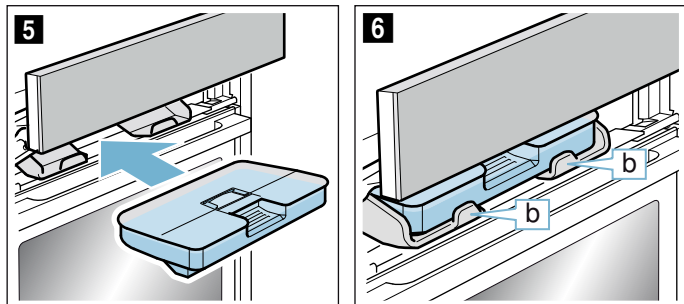
4. Prispauskite dangtelį išilgai tarpinės, kad iš vandens bakelio negalėtų išbėgti vanduo.
5. Išimkite dangtelį **a** (**3** pav.).

**Pastaba.** Dangtelis **a** yra tam tikruose prietaisų tipuose.

6. Į vandens bakelį iki žymos „max“ įpilkite šalto vandens (**4** pav.).



7. Vėl įstatykite dangtelį **a** į vandens bakelio angą.
8. Įstatykite pripildytą vandens bakelį (5 pav.). Atkreipkite dėmesį, kad vandens bakelis užsifiksuotų už abiejų laikiklių **b** (6 pav.).



9. Sklendę lėtai pastumkite žemyn, tada paspauskite atgal, kol ji visiškai užsidarys. Vandens bakelis pripildytas. Galite įjungti kepimo režimus su garų funkcija.

### Vandens bakelio papildymas

#### Pastabos

- Darbo režimai su garų srauto funkcija toliau veikia be garų tiekimo.
- Jei veikiant kildinimo pakopai arba atšviežinimo darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas. Pripildykite vandens bakelį.

1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį ir papildykite vandens.
3. Įstatykite pripildytą vandens bakelį ir uždarykite sklendę.

### Po kiekvieno darbo su garais režimo

#### ⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

#### ⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!


Ekspluatuojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.

#### Dėmesio!

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

Po kiekvieno darbo režimo su garais likęs vanduo išsiurbiamas atgal į vandens bakelį. Paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite. Kameroje lieka drėgmė. Norėdami išdžiovinti kamerą, galite įjungti darbo režimą „Džiovinimas“ arba kamerą išsausinti ją išvalydami.

#### Pastabos

- Išjungus prietaisą laukelis  šviečia šiek tiek ilgiau, kad primintų, jog reikia ištuštinti vandens bakelį.
- Kalkių dėmes nuvalykite acte suvilgyta servetėle, paskui išvalykite švriu vandeniu ir nususinkite minkšta šluoste.

### Vandens bakelio ištuštinimas

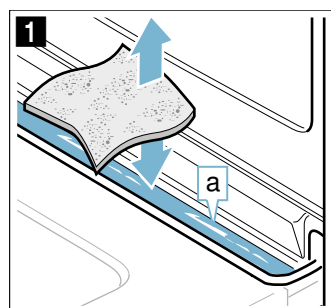
#### Dėmesio!

- Vandens bakelio nedžiovinkite karštoje kameroje. Sugadinsite vandens bakelį.
- Vandens bakelio neplaukite indaplovėje. Sugadinsite vandens bakelį.

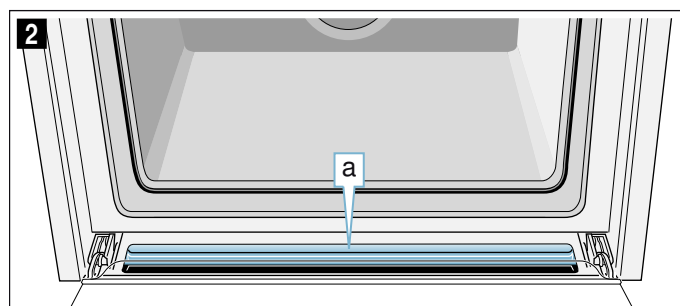
1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį.
3. Atsargiai nuimkite vandens bakelio dangtelį.
4. Ištuštinkite vandens bakelį, išplaukite plovimo priemone ir kruopščiai išskalaukite švriu vandeniu.
5. Visas dalis nususinkite minkšta servetėle.
6. Nusausinkite dangtelio tarpinę.
7. Išdžiovinkite atidarę dangtelį.
8. Uždėkite dangtelį ant vandens bakelio ir prispauskite.
9. Įstatykite vandens bakelį ir uždarykite sklendę.

### Lašelių latako džiovinimas

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Atidarykite prietaiso dureles.
3. Lašelių latake **a** esantį vandenį sugerkite kempine ir atsargiai išvalykite (1 pav.).







Lašelių latakas **a** yra po kamera (2 pav.).



### Džiovinimo įjungimas

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


1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Iš kameros iš karto išvalykite didelius nešvarumus ir nusauskite kameros dugną.
3. Jei reikia, prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“ .
4. Spustelėkite laukelį . Ekrane pasirodo pirmasis kaitinimo būdas.
5. Valdymo ratuku nustatykite kaitinimo būdą „Džiovinimas“ .  
**Pastaba.** Temperatūra ir trukmė nustatytos iš anksto ir jų keisti negalima.
6. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Įjungžiama džiovinimo funkcija ir praėjus 10 minučių išjungžiama automatiškai.
7. Atidarykite prietaiso dureles ir palikite atidarytas 1–2 minutes, kad iš kameros išgaruotų drėgmė.

### Kameros išsausinimas ranka

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


## Apsauga nuo vaikų

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



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

### Aktyvinimas ir išaktyvinimas

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

Maždaug 4 sekundes spauskite laukelį .

Ekrane pasirodo patvirtinimo nuoroda.






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

## Pagrindiniai nustatymai

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


### Pagrindinių nuostatų keitimas

Prietaisas turi būti išjungtas.

1. Laukelį  spauskite maždaug 3 sekundes. Ekране pasirodo eigos nuorodos.
2. Nuorodas patvirtinkite paspausdami laukelį . Ekране pasirodo pirmasis nuostatas „Kalba“.
3. Jei reikia, nuostatą pakeiskite valdymo ratuku.
4. Spustelėkite laukelį . Ekране pasirodo tolesnis nuostatas ir jį galima pakeisti valdymo ratuku.
5. Spausdami laukelį  perjunkite kiekvieną nuostatą ir prirėikus pakeiskite valdymo ratuku.
6. Kai baigę norėsite patvirtinti, laukelį  spauskite maždaug 3 sekundes.

Ekране pasirodo nuoroda, kad nuostatai buvo išsaugoti.

### Nutraukimas

Jei pakeitimų išsaugoti nenorite, veiksmus galite nutraukti mygtuku „on/off“ . Ekране pasirodo nuoroda, kad nuostatai nebuvo išsaugoti.

### Pagrindinių nuostatų sąrašas

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

Nuostatas	Parinktis
Kalba	Galima parinkti nurodytas kalbas
Paros laikas	Paros laikas 24 val. formatu
Vandens kietumas	00 (suminkštintas) 01 (minkštas) 02 (vidutinis) 03 (kietas) 04 (labai kietas)*
Garsinis signalas	Trumpa trukmė (30 sek.) Vidutinė trukmė (1 min.)* Ilga trukmė (5 min.)
Mygtukų tonas	Ijungta. Išjungta* (paspaudus „on/off“  , signalas neišjungiamas)
Ekranų ryškumas	Skalė su 5 pakopomis
Laiko rodmuo	Išjungta Skaitmeninis*
Apšvietimas	Veikiant režimui išjungta Veikiant režimui įjungta*
Apsauga nuo vaikų	Tik mygtukų užraktas* Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas
Veikimas įjungus	Kaitinimo būdai* „AutoPilot“

Užtemdymas naktį	Išjungta* Ijungta
Logotipas	Rodyti* Nerodyti
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojama* Trumpiausias
Bėgelių sistema	Neįrengta* (naudojant rėmą ir 1-gubus bėgelius) Įrengta (naudojant 2-gubus ir 3-gubus bėgelius)
Šabo nuostatas	Ijungta Išjungta*
Gamykliniai nuostatai	Atkurti Neatkurti*

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

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

### Nėra elektros





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

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

### Paros laiko keitimas

Jei norite pritaikyti paros laiką, pvz., pakeisti iš vasaros į žiemos laiką, pakeiskite pagrindinius nuostatus.

Prietaisas turi būti išjungtas.

1. Spauskite laukelį  maždaug 3 sekundes. Ekране pasirodo eigos nuorodos.
2. Nuorodas patvirtinkite spustelėdami laukelį . Ekране pasirodo pirmasis nuostatas „Kalba“.
3. Spustelėkite laukelį . Pasirodo paros laiko nuostatas.
4. Valdymo ratuku pakeiskite paros laiką.
5. Norėdami patvirtinti, spauskite laukelį  maždaug 3 sekundes.

Ekране pasirodo nuoroda, kad nuostatai buvo išsaugoti.

## Šabo nustatymas





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

### Šabo nuostato įjungimas

Kad galėtumėte naudoti šabo nuostatą, jį turite aktyvinti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 23 psl.

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

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

1. Valdymo ratuku nustatykite kaitinimo būdą „Šabo nuostatas“ .
2. Spustelėkite laukelį . Ekране balta spalva pažymėta temperatūra.
3. Valdymo ratuku nustatykite norimą temperatūrą.
4. Prieš įjungdami spustelėkite laukelį . Ekране balta spalva pažymėta trukmė.
5. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujimą trukmę.  
**Pastaba.** Pabaigos laiko nukelti negalima.
6. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekране skaičiuojama trukmė. Prietaisas pradeda kaisti.



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

Mygtuku „on/off“  išjunkite prietaisą.

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

### Keitimas ir nutraukimas

Įjungę nuostatų keisti nebegalėsite.

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

## Valymo priemonės

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

### Tinkamos valymo priemonės

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

#### Dėmesio!

#### Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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

#### Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

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



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

### Prietaiso vidus

Emaliuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas arba vanduo su actu Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. <b>Dėmesio!</b> Niekada nenaudokite orkaitės valiklio šiltoje kameroje. Gali būti pažeidžiama emalė. Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite visus likučius iš kameros ir nuo prietaiso durelių.  Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija" 26 psl. <b>Pastaba.</b> Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jei reikia, pašalinkite citrinos sultimis.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
Durelių danga	Iš nerūdijančio plieno: naudokite nerūdijančio plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių. Iš plastiko: valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Valydami nuimkite durelių dangtį.
Rėmai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.

Bėgelių sistema	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!
Priedai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką.
Vandens bakelis	Karštas šarmas Norėdami pašalinti plovimo priemonės likučius, nuvalykite šluoste ir kruopščiai išskalaukite švari vandeniu. Nusausinkite minkšta šluoste. Išdžiovinkite atidarę dangtelį. Nusausinkite dangtelio tarpinę. Neplaukite indaplovėje!

### Pastabos

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

### Prietaiso švaros palaikymas

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

#### Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

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

### Patarimai

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

## Valymo funkcija

Jūsų įrenginyje įdiegta valymo funkcija: „pirolizė“ ir „kalkių šalinimas“. Naudodamiesi pirolizės funkcija lengvai išvalysite kamerą. Įjungę kalkių šalinimo režimą iš garintuvo pašalinsite kalkes.

### Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

Kalkės šalinamos keliais etapais. Higienos sumetimais kalkių šalinimas turi būti atliktas iki galo, kad prietaisą būtų galima naudoti toliau. Kalkių šalinimas trunka maždaug 70–95 minučių.

- Pašalinkite kalkes (maždaug 55–70 minučių), paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį pripildykite iš naujo.
- Pirmasis skalavimo etapas (maždaug 9–12 minutės), paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį pripildykite iš naujo.
- Antrasis skalavimo etapas (maždaug 9–12 minutės), paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite.

Jei kalkių šalinimo funkcija nutraukiama (pvz., nutrūkus elektros srovės tiekimui arba išjungus prietaisą), įjungus prietaisą bus pateiktas nurodymas du kartus išskalauti. Kol nepasibaigs antrasis skalavimo etapas, kiti darbo režimai blokuojami.



Kalkių šalinimo iš prietaiso dažnumas priklauso nuo naudojamo vandens kietumo. Jei liko tik 5 ar mažiau režimų su garais, prietaisas ekrane pateiks pranešimą, kad reikia pašalinti kalkes. Įjungus pasirodys likęs darbo režimų skaičius. Todėl galite laiku tam pasiruošti.

### Nustatymas

#### Dėmesio!

- Prietaiso pažeidimai: kalkes šalinkite tik mūsų rekomenduojamomis skystomis kalkių šalinimo priemonėmis. Šalinant kalkes poveikio laikas priklauso nuo kalkių šalinimo priemonės. Kitos kalkių šalinimo priemonės gali pažeisti prietaisą. Kalkių šalinimo priemonės užsakymo Nr. 311 680
- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo ar kalkių šalinimo priemonės. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.


Jei prieš kalkių šalinimo programą naudojote darbo režimą su garų funkcija, iš pradžių išjunkite prietaisą, kad iš garinimo sistemos būtų išsiurbtas likęs vanduo.

1. Kalkių šalinimo tirpalą sumaišykite iš 400 ml vandens ir 200 ml skystos kalkių šalinimo priemonės.
2. Išimkite vandens bakelį, įpilkite į jį kalkių šalinimo tirpalo ir vėl iki galo įstumkite. Uždarykite sklendę.
3. Spustelėkite laukelį . Ekrane rodoma valymo funkcija: „Nukalkinimas“. Rodoma kalkių šalinimo trukmė. Jos keisti negalima.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekrane skaičiuojama trukmė.


Pradedamas prietaiso nukalkinimas.

Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas.


### Pirmasis skalavimo etapas

1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį, kruopščiai išskalaukite, pripilkite vandens ir vėl įstumkite.
3. Uždarykite sklendę.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Prietaisas skalaujamas. Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas.

### Antrasis skalavimo etapas

1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį, kruopščiai išskalaukite, pripilkite vandens ir vėl įstumkite.
3. Uždarykite sklendę.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Prietaisas skalaujamas. Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas.

### Papildomas valymas

1. Atidarykite sklendę.
2. Ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite.
3. Mygtuku „on/off“  išjunkite prietaisą. Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl parengtas naudoti.


### Pirolizė

Kamerą išvalysite, įjungę valymo funkciją „Pirolizė“. Galite rinktis vieną iš trijų valymo pakopų.

Pakopa	Išvalymo lygis	Trukmė
1	trumpa	maždaug 1 valanda ir 15 minučių
2	vidutinė	maždaug 1 valanda ir 30 minučių
3	intensyvi	maždaug 2 valandos


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

### Pastabos

- Norint užtikrinti Jūsų saugumą, prietaisui pasiekus tam tikrą temperatūrą duralės užsirakina automatiškai. Jas galėsite atidaryti tik ekrane užgesus užrakto simboliui .
- Veikiant valymo funkcijai kameros apšvietimas yra išjungtas.

### Įspėjimas

#### Pavojus nudegti!

- Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista. Niekada neatidarykite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.
-  Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Niekada nelieskite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.

**⚠️ Įspėjimas****Pavojus sutrikdyti sveikatą!**

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepančios mėsa, kepančios su grilio funkcija ir kepančios kitus patiekalus susidarę likučiai. Tuo metu išsiskiria garai, kurie gali dirginti gleivinę. Valymo funkcijos metu užtikrinkite gerą virtuvės vėdinimą. Nebūkite ilgesnį laiką patalpoje. Netoliese neturi būti vaikų ir gyvūnų. Laikykitės nurodymų net ir naudodami režimą po tam tikro laiko, kai atidedamas pabaigos laikas.

**Prieš įjungiant valymo funkciją****Dėmesio!**

Prieš pradėdami valyti, iš prietaiso išimkite vandens bakelį. → *"Garai" 19 psl.*

Įjungę valymo funkciją galite kartu valyti priedą, pvz., universalųjį padėklą arba kepinimo padėklą. Prieš valydami pašalinkite didžiausius nešvarumus. Įstumkite priedą į 2 lygį.

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

**Pastaba.** Naudojami valymo funkciją galite kartu valyti ir pristatytus emaliuotus priedus. Ši valymo funkcija netinka nei vienoms grotelėms. Grotelės nepritaikytos valyti valymo funkcija, nes gali pakisti jų spalva. Specialiųjų priedų lentelėje nurodyta, kuriuos priedus galima valyti naudojant valymo funkciją. → *"Priedai" 12 psl.*

**⚠️ Įspėjimas****Gali kilti gaisras!**

- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės ir nuo priedų pašalinkite didelius nešvarumus.
- Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.





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

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų. Kartu galima valyti tik emaliuotus priedus.


**Valymo funkcijos nustatymas**


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


Kiekvienos valymo pakopos trukmė yra fiksuota ir jos keisti negalima.

1. Spustelėkite laukelį . Ekrane rodoma pirmoji valymo funkcija: „Kalkių šalinimas“.
2. Dar kartą spustelėkite laukelį . Ekrane atsiranda užrašas „Pirrolizė“, balta spalva pažymėta valymo pakopa.
3. Valdymo ratuku nustatykite valymo pakopą.
4. Patvirtinkite mygtuku „start/stop“ . Pasirodo paruošiamųjų darbų nuorodos, kurias būtina įvykdyti, norint naudoti valymo funkciją.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekrane skaičiuojama trukmė. Veikiant valymo funkcijai įkaitinimo linija nepasirodo. Valymo funkcija įsijungia.


Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę.

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

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

Prietaiso dureles galėsite atidaryti tik užgesus užrakto simboliui .



**Pabaigos laiko perkėlimas**


Pabaigos laiką galite nukelti. Prieš įjungdami spustelėkite laukelį  ir valdymo ratuku nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.

Įjungus prietaise nustatomas laukimo režimas. Pabaigos laiko keisti negalima.

**Keitimas ir nutraukimas**

Įjungę funkciją, valymo pakopos keisti negalėsite.

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

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

**Pasibaigus valymo funkcijai**

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

**Pastaba.** Dėl per didelio nešvarumų kiekio ant emaliuotų paviršių gali likti baltų dėmių. Tai yra maisto produktų likučiai ir jie nėra pavojingi. Jie neturi jokios įtakos veikimui. Jei reikia, likučius galite pašalinti citrinų sultimis.

## Rėmai

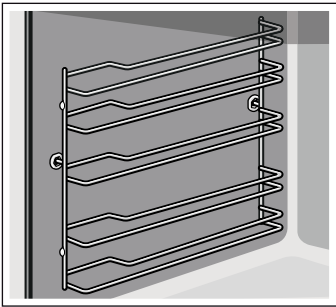
Jeigu prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacija, kaip iškabinti ir valyti rėmą.

### Rėmo iškabimas ir įkabimas

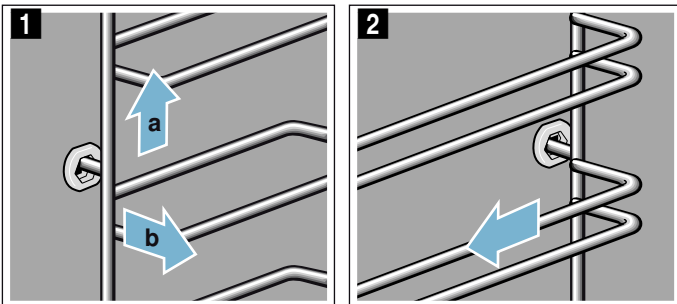
#### Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

#### Rėmo iškabimas



1. Šiek tiek kilstelėkite rėmo priekį **a** ir iškabinkite **b** (**1** pav.).
2. Po to į priekį ištraukite ir išimkite visą rėmą (**2** pav.).

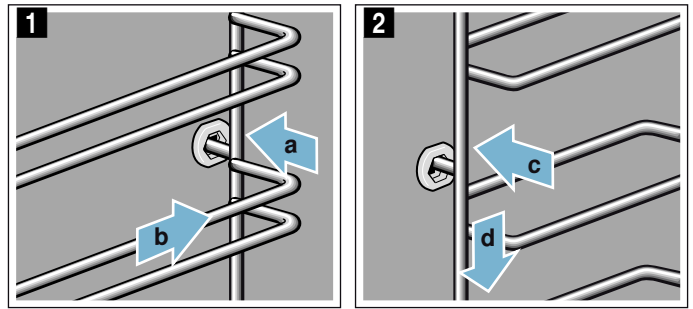


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

#### Rėmo įkabimas

Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje. Naudodami rėmus atkreipkite dėmesį, kad išlenktos dalys turi būti nukreiptos į priekį.

1. Pirmiausia stumkite rėmą į galinę ertmę **a**, kol rėmas priglus prie kameros sienelės, o po to spustelėkite pirmyn **b** (**1** pav.).
2. Po to stumkite į priekinę ertmę **c**, kol rėmas ir šioje padėtyje priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite žemyn **d** (**2** pav.).



## Prietaiso durelės

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

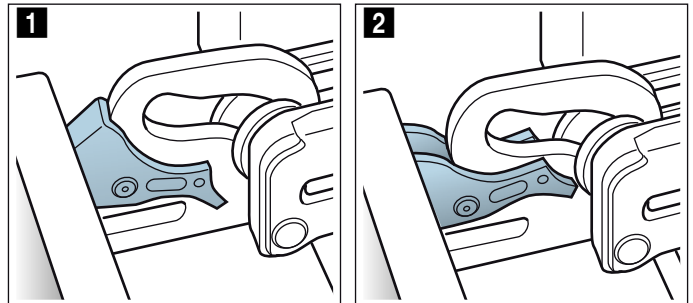
### Prietaiso durelių iškabimas ir įkabimas

Norėdami išvalyti ir išmontuoti durelių stiklus, galite iškabinti prietaiso dureles.

Kiekvienas prietaiso durelių lankstas yra su blokavimo svirtimi.

Kai blokavimo svirtys yra užlenktos (**1** pav.), prietaiso durelės yra užfiksuotos. Jų negalima iškabinti.

Kai blokavimo svirtys yra atlenktos prietaiso durelėms atkabinti (**2** pav.), lankstai yra užfiksuoti. Jie negali užsidaryti.



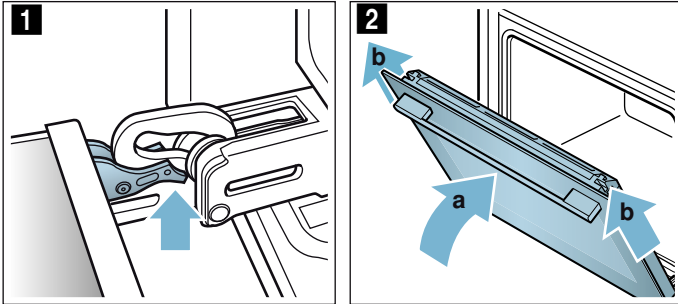
#### Įspėjimas

##### Pavojus susižeisti!

- Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga. Atkreipkite dėmesį, kad blokavimo svirtys visada būtų užlenktos iki galo arba iškabinant prietaiso dureles būtų iki galo atlenktos.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.

### Prietaiso durelių iškabinimas

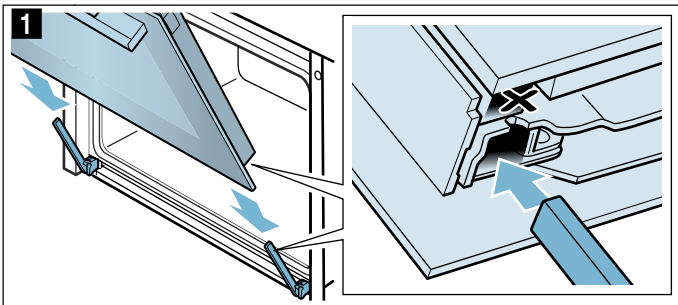
1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Uždarykite prietaiso dureles iki galo **a**. Abiem rankomis suimkite kairėje ir dešinėje **b**, šiek tiek pridarykite ir ištraukite keldami į viršų (2 pav.).



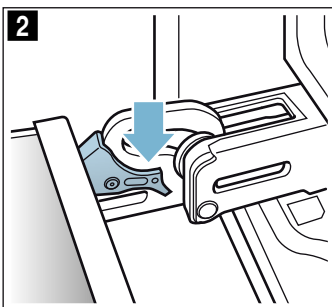
### Prietaiso durelių įkabinimas

Prietaiso dureles vėl įkabinkite atvirkštine eilės tvarka.

1. Įkabindami prietaiso dureles, atkreipkite dėmesį, kad abu lankstai būtų įstumti tiesiai į angą (1 pav.). Abu lankstus apačioje pridėkite prie išorinio stiklo ir naudokite jį kaip kreipiamąjį elementą. Stebėkite, kad lankstai įsistatytų į tinkamas angas. Stumti turėtų sektis lengvai ir neįsijaučiant pasipriešinimo. Pajutę pasipriešinimą, patikrinkite, ar lankstai stumiasi į tinkamas angas.



2. Visiškai atidarykite prietaiso dureles. Vėl užlenkite abi blokavimo svirtis (2 pav.).

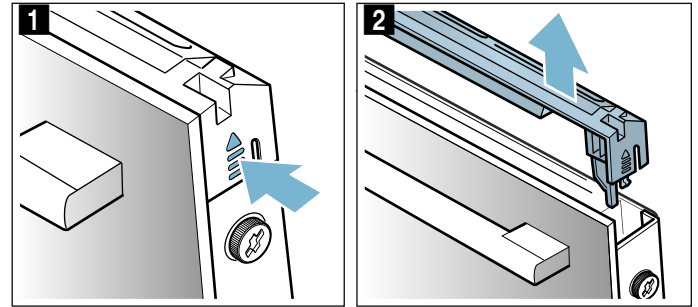


3. Uždarykite kameros dureles.

### Durelių dangčio nuėmimas

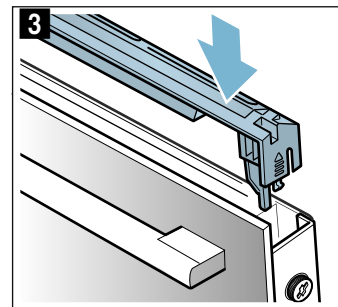
Gali pasikeisti durelių dangtyje esančių nerūdijančiojo plieno intarpų spalva. Norėdami kruopščiai nuvalyti, galite nuimti dangtį.

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



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

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



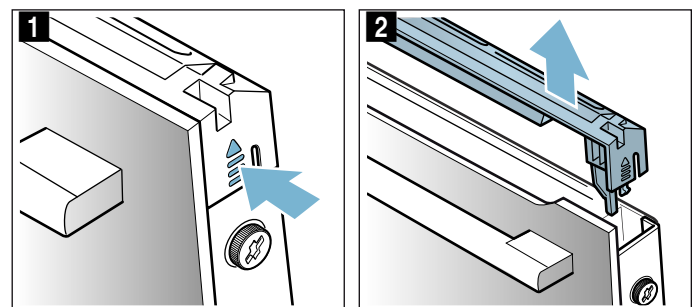
5. Uždarykite prietaiso dureles.

### Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

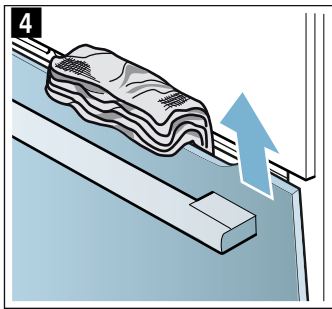
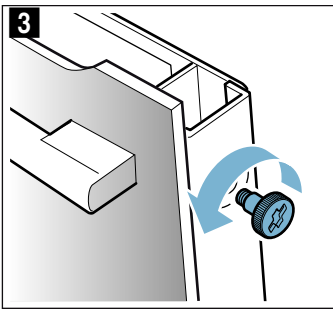
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

#### Išmontavimas iš prietaiso

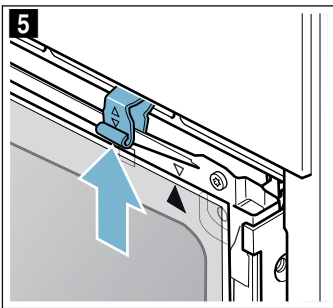
1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spustelėkite dangčio kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Nuimkite dangtį (2 pav.).



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



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



Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

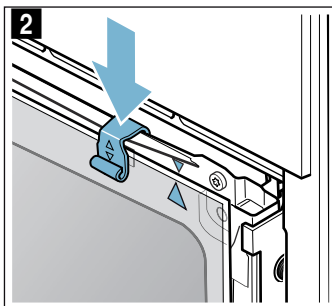
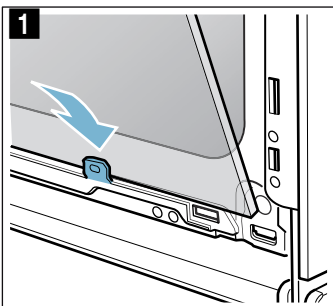
**⚠ Įspėjimas**  
**Pavojus susižaloti!**

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

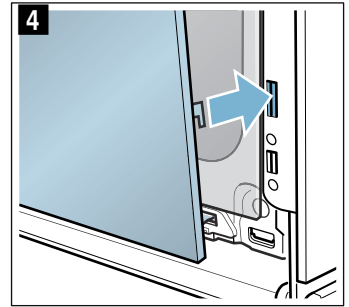
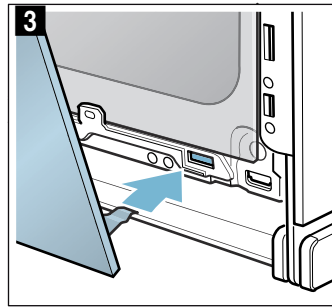
**Įmontavimas į prietaisą**

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

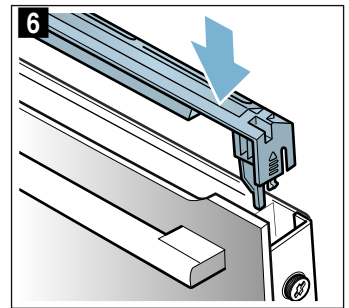
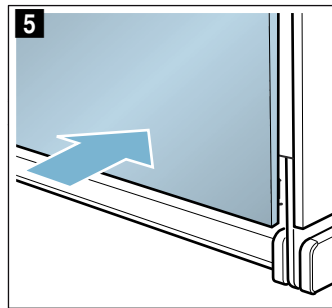
1. Tarpinį stiklą įstatykite į apačioje esančius laikiklius (1 pav.) ir spustelėkite iš viršaus.
2. Abu laikiklius pastumkite žemyn (2 pav.).



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



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



9. Uždarykite prietaiso dureles.

**Dėmesio!**

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




## Ką daryti atsiradus sutrikimams?


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

### Gedimų šalinimas savarankiškai

Dažnai prietaiso techninius gedimus galite lengvai pašalinti patys.

Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, naudojimo instrukcijos pabaigoje pateikta daug patarimų ir nuorodų, kaip tai daryti. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 34 psl.*

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas / nurodymai
Neveikia prietaisas.	Sugedo saugiklis.	Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Ekrane rodoma „Sprache Deutsch“.	Nėra elektros	Iš naujo nustatykite kalbą ir paros laiką.
Kai prietaisas išjungtas, paros laikas nepasirodo.	Pakeistas pagrindinis nuostatas.	Parinkite, kad kaip pagrindinis nuostatas būtų rodomas paros laiko rodmuo.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių.	Prietaiso dureles užrakino apsauga nuo vaikų.	Apsaugą nuo vaikų išaktyvinsite maždaug 4 sekundes paspaudę laukelį  . Užraktą galima išjungti pagrindiniuose nuostatuose.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane šviečia simbolis  .	Prietaiso drelės užrakintos dėl valymo funkcijos.	Palaukite, kol kamera atvės ir užges simbolis  .
Prietaisas nekaista, ekrane šviečia simbolis  .	Pagrindiniuose nuostatuose aktyvintas parodomasis režimas.	Prietaisą trumpam atjunkite prie tinklo (saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį) ir paskui per 3 minutes pagrindiniuose nuostatuose išaktyvinkite parodomąjį režimą.
Valdymo ratukas iškrito iš valdymo skydelio laikiklio.	Valdymo ratukas netikėtai atsifiksavo.	Valdymo ratuką galima nuimti. Valdymo ratuką vėl paprastai uždėkite ant valdymo skydelyje esančio laikiklio ir įspauskite, kad jis užsifikuotų ir vėl būtų galima jį pasukti.
Valdymo ratukas pradėjo sunkiai sukintis.	Po valdymo ratuku susikaupė nešvarumų.	Valdymo ratuką galima nuimti. Norėdami atfiksuoti valdymo ratuką, paprasčiausiai jį ištraukite iš laikiklio. Arba paspauskite valdymo ratuko išorinį kraštą, kad ratukas pakryptų ir būtų lengviau jį suimti. Kruopščiai šarmu ir plovimo servetėle nuvalykite valdymo ratuką ir jo laikiklį ant prietaiso. Nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite jokių aštrių arba šveičiamųjų priemonių. Nemirkykite ir neplaukite indaplovėje. Valdymo ratuko nenuimkite per dažnai, kad laikiklis liktų stabilus.
Neįsijungia darbo režimas su garais arba kalkių šalinimas, arba šie darbo režimai nepratęsimi	Tuščias vandens bakelis.	Pripildykite vandens bakelį.
	Atidaryta sklendė.	Uždarykite sklendę.
	Kalkių šalinimo funkcija blokuoja darbo režimus su garais.	Pašalinkite kalkes.
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti	Šalinant kalkes nutrūko srovės tiekimas arba prietaisas išsijungė.	Vėl įjungę prietaisą išskalaukite du kartus.
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis	Nustatyta per žema vandens kietumo sritis	Pašalinkite kalkes. Patikrinkite nustatytą vandens kietumo sritį ir prireikus ją pakeiskite.
Mirksi mygtukai	Tai yra normalu, jei už valdymo skydelio susikaupė kondensato.	Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.
Naudojant garų srauto funkciją paruoštas patiekalas yra per drėgnas arba per sausas.	Parinktas netinkamas garų intensyvumas.	Parinkite didesnį arba mažesnį garų intensyvumą.

Pasirodo pranešimas „Pripildyti vandens bakelį“, nors vandens bakelis pripildytas.	Atidaryta sklendė.	Uždarykite sklendę.
	Vandens bakelis neužsifiksavo.	Užfiksuokite vandens bakelį. → "Garai" 19 psl.
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys, vandens bakelis bus nesandarus.	Užsakykite naują vandens bakelį.
Neatsidaro sklendė, norint išimti bakelį	Neįkištas kištukas.	Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.
	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
	Sugedo laukelio  jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. Jei reikia, ištuštinkite vandens bakelį: atidarykite prietaiso dureles, dešinėje ir kairėje pusėje suimkite po sklendę ir ją ištraukite.
Garinant girdisi „plekšėjimas“.	Šalčio / šilumos efektas ruošiant užšaldytus produktus, susidarant vandens garams.	Negalima pašalinti.
Prietaisas neįsijungia ir ekrane pasirodo „Kamera per karštą“.	Kamera per karštą, kad būtų galima ruošti parinktą patiekalą arba įjungti kaitinimo būdą.	Palaukite, kol kamera atvės, ir vėl ją įjunkite.


### **Ispėjimas – Pavojus susižeisti!**

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

### **Ispėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

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

### **Ekrane rodomi klaidų pranešimai**

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

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

### **Ilgiausia eksploataavimo trukmė**


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

Ilgiausia eksploataavimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų.

### **Pasiekta ilgiausia eksploataavimo trukmė**

Ekrane pasirodo nuoroda, kad pasiekta ilgiausia eksploataavimo trukmė.

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

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

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

### **Kameros lemputės**

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

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



## Klientų aptarnavimo tarnyba

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

### E ir FD numeriai

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

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

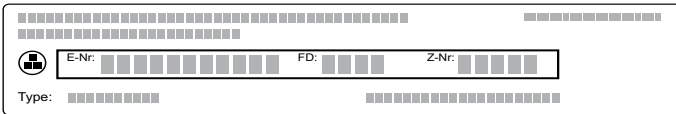


Diagram showing the identification label layout with fields for E-Nr., FD, Z-Nr., and Type.

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

E Nr.	FD Nr.

**Klientų aptarnavimo tarnyba** 

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

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

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

## Patiekalai

Darbo režimu „AutoPilot“ galite ruošti įvairius patiekalus. Prietaisas savarankiškai parenka beveik visus nuostatus.

Norint paruošti tinkamai, gaminant tam tikrus patiekalus kamera negali būti per karšta. Jei temperatūra per aukšta, ekrane pasirodo nuoroda. Palaukite, kol kamera atvės, ir įjunkite iš naujo.

### Nuorodos dėl nuostatų

- Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produktų kokybės ir indo rūšies. Norėdami pasiekti optimalų paruošimo rezultatą, naudokite neprikaištingos kokybės maisto produktus ir šaldytuvo temperatūros mėšą.
- Prietaisas parenka optimalų kaitinimo būdą bei laiko ir temperatūros nuostatą. Jums bus perduota komanda įvesti svorį, tačiau negalėsite nustatyti svorio, kuris neatitinka numatytojo svorio diapazono.
- Kepant patiekalus, kuriems temperatūrą parenka prietaisas, gali būti nustatyta iki 300 °C temperatūra. Atkreipkite dėmesį, kad tuomet turite naudoti pakankamai karščiui atsparų indą.
- Pateikiamos nuorodos, pvz., dėl indo, įstūmimo aukščio ar skysčio kiekio ruošiant mėšą. Ruošiant kai kuriuos patiekalus, gali reikėti juos apversti arba pamaišyti. Ši informacija pateikiama ekrane įjungus režimą. Reikiamu laiku pasigirs signalas.
- Naudojimo instrukcijos gale pateikta nuorodų dėl tinkamų indų ir maisto ruošimo patarimų.

### Funkcijos su garais

Ruošiant kai kuriuos patiekalus automatiškai aktyvinama garų funkcija. Bendrosios nuorodos dėl garų funkcijos pateiktos atitinkamame skyriuje.

→ "Garai" 19 psl.

### Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

### Patiekalo pasirinkimas

Toliau pateiktoje lentelėje rasite pateiktiems patiekalams tinkančias nustatymo reikšmes.

#### Patiekalai

Biskvito tortas

Mielinė pynė, mielinis žiedas

Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona ant kepimo padėklo

Balta duona ant kepimo padėklo

Plokščia duona

Ruginių ir kvietinių miltų duona su mielėmis stačiakampėje formoje

Viščiukas, nejdarytas

Viščiuko gabalėliai





Antis, nejdaryta

Kiaulienos kepsnys iš sprandinės be kaulų


Patiekalai
Kiaulienos kepsnys su plutele, pvz., mentė
Jautienos muštinis, angliškas
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas
Veršienos kepsnys, lašiniai su raumenimi
Veršienos krūtinė, įdaryta
Ēriuko koja be kaulų, visiškai iškepta
Netikras zuikis
Žuvis, visa
Žuvies filė troškimas
Patiekalo lėkštėje atšviežinimas

## Patiekalo nustatymas

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą.



1. Spustelėkite laukelį . Ekране balta spalva pažymėtas pirmasis patiekalas.
2. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujamą patiekalą.
3. Spustelėkite laukelį . Ekране balta spalva pažymėtas svoris.
4. Valdymo ratuku nustatykite patiekalo svorį. Trukmė apskaičiuojama automatiškai.
5. Patvirtinkite mygtuku „start/stop“ . Pasirodo nuoroda, kokį priedą ir įstūmimo lygį naudoti.
6. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekране skaičiuojama trukmė. Patiekalus ruošiant šiuo režimu įkaitinimo linija nepasirodo. Prietaisas pradeda kaisti.

Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista.


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

## Ruošimas toliau

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


Ekране pasirodo užklausa, ar norite ruošti toliau. Jei norite ruošti toliau, spustelėkite mygtuką „start/stop“ . Trukmė rekomenduojama, tačiau ją galite pakeisti. Įjunkite mygtuku „start/stop“ .

**Pastaba.** Tolesnio ruošimo laikas neribojamas.

Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, spustelėkite laukelį .

Mygtuku „on/off“  išjunkite prietaisą.



## Pabaigos laiko perkėlimas

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite pabaigos laiką nukelti. Prieš įjungdami spustelėkite laukelį  ir valdymo ratuku nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.

Įjungus prietaise nustatomas laukimo režimas. Pabaigos laiko keisti nebegalima.

## Keitimas ir nutraukimas

Įjungę nuostatų keisti nebegalėsite.

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

## Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

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

## Silikoninės formos

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

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

Jei ruošdami norite naudoti garų srauto funkciją, negalite naudoti silikoninių formų.

## Pyragai ir maži kepiniai

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

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

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

## Kepimas naudojant garų srauto funkciją

Naudojant garų srauto funkciją, ant tam tikrų kepinų (pvz., mielinų kepinų) susiformuoja traški plutelė ir jų paviršius tampa blizgus. Kepiniai mažiau išsausėja.

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

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

**Ištūmimo lygiai**

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

**Kepimas viename lygyje**

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus ištūmimo lygius:

- aukšti kepiniai: 2 lygis
- žemi kepiniai: 3 lygis

Jei naudojate 4D karšto oro srauto kaitinimo būdą, galite rinktis 1, 2, 3 arba 4 lygius.

**Kepimas keliuose lygiuose**

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas trijuose lygiuose:

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

Kepimas keturiuose lygiuose:

- 4 grotelės, išklotos kepimo popieriumi  
pirmosios grotelės: 5 lygis  
antrosios grotelės: 3 lygis  
trečiosios grotelės: 2 lygis  
ketvirtosios grotelės: 1 lygis

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

**Priedai**

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

**Grotelės**

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

**Universalusis padėklas arba kepimo padėklas**

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

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

**Kepimo formos**

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

Baltos skardos, keraminės ir stiklinės formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai. Jei norite kepti tokiose formose ir naudoti viršutinį / apatinį kaitinimą, formą įstumkite į 1 lygį.

Jei kepdami norite naudoti garų srauto funkciją, kepimo formos turi būti atsparios karščiui ir garams.

**Kepimo popierius**

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

**Rekomenduojamos nustatymo reikšmės**

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

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




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

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

Jei norite kepti pagal savo receptą, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų kepinį. Papildomos informacijos rasite kepimo patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	-	50-70
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-160	1	50-70
Plakto tešlos pyragas, papr., 2 lygmenys	Vainiko / kekso kepimo forma	3+1		140-160	-	60-80
Plakto tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	-	60-80

\* Iš anksto įkaitinti.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Vaisinis pyragas iš plaktos tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	2	☐	160-180	-	40-60
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	3	☐	160-180	-	20-30
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	2	☉	150-160	1	25-35
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	2	☐	170-190	-	60-80
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	3	☐	220-240	-	35-45
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	3	☉	190-210	-	25-40
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	3	☉	200-220	1	30-40
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	2	☐	150-170	-	50-70
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	2	☉	150-160	1	60-70
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2	☉	150-160	2	25-35
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	3	☐	150-170*	-	20-30
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	2	☉	150-160	1	20-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2	☐	160-170*	-	25-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2	☉	150-160	1	10
					-	20-30
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2	☉	150-170*	-	30-50
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2	☉	150-160	1	10
					-	25-35

#### Pyragas ant padėklo

Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3	☐	160-180	-	20-40
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3	☉	160-170	1	30-40
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☉	140-160	-	30-50
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3	☐	170-190	-	25-35
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☉	160-170	-	35-45
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3	☐	160-180	-	55-65
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	3	☉	170-190	-	45-55
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Universalusis padėklas	3	☐	160-180	-	15-20
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3	☉	150-160	1	20-30
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☉	150-170	-	20-30
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3	☐	180-200	-	30-40
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☉	150-170	-	45-60
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2	☐	160-170	-	25-35
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2	☉	150-160	2	25-35
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3	☉	180-200*	-	8-15
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3	☉	180-200*	1	10-15
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Kepimo padėklas	2	☐	150-170	-	45-60
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	3	☉	140-150	2	80-90
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	2	☉	170-180	-	50-60
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	3	☉	180-190	2	50-60

\* Iš anksto įkaitinti.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		200-220	-	35-45
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		180-200	1	35-45
<b>Maži kepiniai</b>						
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160**	-	20-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150**	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150**	-	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		140**	-	35-45
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		170-190	-	15-20
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		150-160	1	25-35
Keksiukai, 2 lygiai	Keksiukų padėklai	3+1		160-180*	-	15-30
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	25-35
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	2	25-35
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	25-40
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		170-190*	-	20-35
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220*	1	15-25
Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		170-190*	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		170-190*	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, plokšti, 4 lygmenys	4 grotelės	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220	-	30-40
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220*	1	25-35
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	-	35-45
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	20-30
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	1	25-35
<b>Sausainiai</b>						
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150**	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150**	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150**	-	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		130-140**	-	35-55
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-160	-	15-30
Sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	-	15-30
Sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		140-160	-	15-30
Baltymų kremas	Kepimo padėklas	3		80-90*	-	120-150
Baltymų kremas, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		80-90*	-	120-180
Baltymų sausainiai	Kepimo padėklas	3		90-110	-	20-40

\* Iš anksto įkaitinti.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Baltymų sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-110	-	25-45
Baltymų sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		90-110	-	30-45

\* Iš anksto įkaitinti.

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

## Kepimo patarimai

Norite nustatyti, ar pyragas jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelėkite pyragą aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.
Pyragas sukrito.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Arba galite nustatyti 10 °C žemesnę temperatūrą ir pailginti kepimo laiką. Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas.
Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusį pyragą atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą kepkite universaliajame padėkle.
Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Pyragas išėjo per sausas.	Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.
Visas pyragas per šviesus.	Jei ištūmimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepimo trukmę.
Pyrago viršus per šviesus, o apačia – per tamsi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Pyrago viršus per tamsus, o apačia – per šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
Formoje arba keturkampiam padėkle kepamo pyrago galas yra per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.
Visas pyragas per tamsus.	Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepimo laiką.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarkykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas. Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio.
Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame.	Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite 4D karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
Pyragas atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami pyragus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovintais ir dėkite viršutinį sluoksnį.
Pyragas neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusį pyragą dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite formą ir uždenkite ją šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovintais.

## Duona ir bandelės

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

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

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

## Kepimas naudojant garų srauto funkciją

Tiekiant garų srautą, ant duonos ir bandelių susiformuoja traški plutelė ir jų paviršius tampa blizgus. Kepiniai mažiau išsausėja.

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

**Ištūmimo lygiai**

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

**Kepimas viename lygyje**

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus ištūmimo lygius:

- aukšti kepiniai: 2 lygis
- žemi kepiniai: 3 lygis

Jei naudojate 4D karšto oro srauto kaitinimo būdą, galite rinktis 1, 2, 3 arba 4 lygius.

**Kepimas dviejuose lygiuose**

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

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

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

**Priedai**

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

**Grotelės**

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

**Universalusis padėklas arba kepimo padėklas**

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

**Kepimo formos**

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

Baltos skardos, keraminės ir stiklinės formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai. Jei norite kepti tokiose formose ir naudoti viršutinį / apatinį kaitinimą, formą įstumkite į 1 lygį.

Jei kepdami norite naudoti garų srauto funkciją, kepimo formos turi būti atsparios karščiui ir garams.

**Kepimo popierius**

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

**Užšaldyti produktai**

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

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

**Rekomenduojamos nustatymo reikšmės**

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

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

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

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

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






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

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

**Dėmesio!**


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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min	
Duona	Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220*	-	-	10-15
					180-190	-	-	25-35

\* Iš anksto įkaitinti.

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		250-270	-	-	20-25
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		220-230	-	3	20-30

### Bandelės

Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	3		180-200	-	-	10-15
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	3		200-220	-	2	10-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		170-190*	-	-	15-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		150-170	-	3	25-35
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170*	-	-	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180-200	-	-	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		200-220	-	2	20-30
Prancūziškasis batonas, apkeptas atvėsintas	Universalusis padėklas	3		180-200	-	-	20-30
Prancūziškasis batonas, apkeptas atvėsintas	Kepimo padėklas	3		200-220	-	1	10-20
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	2		150-160*	-	-	10-20

### Bandelės, šaldytos

Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	3		180-200	-	-	10-15
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	3		180-200	-	1	15-25
Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai	Universalusis padėklas	3		180-200	-	-	20-25
Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	3		210-230	-	1	18-25
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Universalusis padėklas	3		170-190	-	-	30-35
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	3		180-200	-	1	20-25
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	2		160-170	-	-	10-20

### Skrebutis

Apkepinti skrebutį, 4 vnt.	Grotelės	3		190-210	-	-	10-15
Apkepinti skrebutį, 12 vnt.	Grotelės	3		230-250	-	-	10-15
Apskrudinti skrebutį (neįkaitinti)	Grotelės	5		-	3	-	4-6

\* Iš anksto įkaitinti.



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

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

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

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

### Kepimas naudojant garų srauto funkciją

Naudojant garų srauto funkciją, ant tam tikrų kepinių (pvz., mielinų kepinų) susiformuoja traški plutelė ir jų paviršius tampa blizgus. Kepiniai mažiau išsausėja.

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

### Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

### Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

- aukšti kepiniai: 2 lygis
- žemi kepiniai: 3 lygis

Jei naudojate 4D karšto oro srauto kaitinimo būdą, galite rinktis 1, 2, 3 arba 4 lygius.

### Kepimas keliuose lygiuose

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas keturiuose lygiuose:

- 4 grotelės, išklotos kepimo popieriumi  
pirmosios grotelės: 5 lygis  
antrosios grotelės: 3 lygis  
trečiosios grotelės: 2 lygis  
ketvirtosios grotelės: 1 lygis

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

### Priedai

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

### Grotelės

Grotelės įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Picą su daug priedų kepkite universaliajame padėkle.

### Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

Baltos skardos, keraminės ir stiklinės formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai. Jei norite kepti tokiose formose ir naudoti viršutinį / apatinį kaitinimą, formą įstumkite į 1 lygį.

Jei kepdami norite naudoti garų srauto funkciją, kepimo formos turi būti atsparios karščiui ir garams.

### Kepimo popierius

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

### Užšaldyti produktai

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

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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




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

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

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





















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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = nedidelis
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
<b>Pica</b>						
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	3		200-220	-	25-35
Pica, šviežia, 2 lygmenys	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		180-200	-	35-45
Pica, šviežia, plonapadė	Picos padėklas	2		220-230	-	20-30
Pica, atvėsinta	Grotelės	3		190-210	-	10-15
<b>Pica, šaldyta</b>						
Pica, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		190-210	-	15-20
Pica, plonapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	-	20-25
Pica, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		180-200	-	20-25
Pica, storapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	-	20-30
Prancūziškasis batonas	Grotelės	3		200-220	-	15-20
Maža pica	Universalusis padėklas	3		180-200	-	15-20
Mažos picos, 7 cm Ø, 4 lygiai	4 grotelės	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
<b>Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru</b>						
Pikantiškas pyragas formoje	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	2		170-190	-	55-65
Pikantiškas pyragas formoje	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	2		170-190	1	60-70
Apkepas su įdaru	Plokštainio forma, juodas padėklas	3		190-210	-	30-40
Elzaso pyragas	Universalusis padėklas	3		260-280*	-	10-15
Elzaso pyragas	Universalusis padėklas	2		200-220*	2	15-25
Perlenktas pyragas	Apkepo forma	2		190-200	-	30-45
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	3		180-190	-	30-45
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	2		170-190	2	30-40
Burekas	Universalusis padėklas	1		200-220*	-	20-30
* iš anksto įkaitinti						

## Apkepai ir suflė

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

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

### Ištūmimo lygiai

Naudokite nurodytus ištūmimo lygius.

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

- formos ant grotelių: 2 lygis
- universalusis padėklas: 3 lygis

Ruošdami suflė naudokite garų srauto funkciją. Vandens vonelės nereikės.

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

### Priedai

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

#### Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimo į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

#### Universalusis padėklas

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

#### Indas

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

Jei ruošdami norite naudoti garų srauto funkciją, formos turi būti atsparios karščiui ir garams.

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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





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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Apkepai ir suflė	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		200-220	-	30-50
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		150-170	2	40-50
Saldus apkepas	Apkepo forma	2		170-190	-	40-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	2		160-180	-	50-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	2		170-180	2	35-45
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Grotelės	2		190-210	-	30-35
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Indas be dangčio	2		180-190	2	40-50
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160-190	-	50-70
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160-170	3	50-60
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio, 2 lygmenys	Apkepo forma	3+1		150-170	-	60-80
Suflė	Apkepo forma	2		160-180*	-	35-45
Suflė	Apkepo forma	2		170-180	2	30-40
Suflė	Porcijų formelės	2		170-190	-	65-75

## Paukštiena

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

### Kepimas ant grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

Ant universaliojo padėklo uždėkite groteles ir įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį. Atkreipkite dėmesį, kad grotelės būtų tinkamai uždėtos ant universaliojo padėklo.

→ "Priedai" 12 psl.

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

### Kepimas inde

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

### Indas be dangčio

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

### Indas su dangčiu

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

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

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

### Mėsos kepimas garų srauto funkcija

Tam tikri patiekalai tampa traškesni, jei jie ruošiami įjungus garų srauto funkciją. Patiekalų paviršius tampa blizgus ir jie mažiau išsausėja.

Naudokite indą be dangčio. Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

Garų srauto funkciją įjunkite, kaip nurodyta nustatymų lentelėje. Kai kurie patiekalai geriausiai paruošiami nustatant kelis skirtingus ruošimo etapus. Jie nurodyti lentelėje.

### Kepimas griliu

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

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

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

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

### Pastabos

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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






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

### Patarimai

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


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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Viščiukas							
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		200-220	-	-	60-70
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		190-210	-	2	50-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 150 g (kepti griliu)	Grotelės	4		-	3*	-	15-20
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	3		220-230	-	-	30-35
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	3		200-220	-	2	30-45

\* 5 min pakaitinti.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universali kepimo skarda	3		190-210	-	-	20-25
Nupenėta višta, 1,5 kg	Grotelės	2		200-220	-	-	70-90
Nupenėta višta, 1,5 kg	Grotelės	2		180-200	-	2	65-75
<b>Antis ir žąsis</b>							
Antis, 2 kg	Grotelės	1		180-200	-	-	90-110
Antis, 2 kg	Grotelės	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	3		230-250	-	-	25-30
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	3		220-240	-	2	25-30
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		160-180	-	-	120-150
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	2		210-230	-	-	40-50
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	3		190-200	-	2	45-55
<b>Kalakutas</b>							
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		180-200	-	-	70-90
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	-	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	2		180-200	-	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	2		170-180	-	2	80-100
* 5 min pakaitinti.							

## Mėsa

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

### Kepimas ir troškinimas

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

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

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

### Kepimas ant grotelių

Kepant mėsą ant grotelių, visos pusės tampa labai traškios.

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

Ant universaliojo padėklo uždėkite grotelės ir įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį. Atkreipkite dėmesį, kad grotelės būtų tinkamai uždėtos ant universaliojo padėklo.  
→ "Priedai" 12 psl.

### Kepimas ir troškinimas inde

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

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

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

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

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

### **Indas be dangčio**

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

### **Indas su dangčiu**

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

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

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

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

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

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

### **Mėsos kepimas ir troškinimas garų srauto funkcija**

Tam tikri patiekalai tampa traškesni ir mažiau išsausėja, jei jie ruošiami įjungus garų srauto funkciją.

Naudokite indą be dangčio. Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

Kepsnių vartyti nereikia.

Garų srauto funkciją įjunkite, kaip nurodyta nustatymų lentelėje. Kai kurie maisto produktai geriausiai paruošiami nustatant kelis skirtingus ruošimo etapus. Jie nurodyti lentelėje.

### **Kepimas griliu**

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

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

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

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

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

### **Pastabos**

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

### **Rekomenduojamos nustatymo reikšmės**

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

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

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





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

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

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















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

Naudoti kaitinimo būdai:








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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:





- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = aukštas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
<b>Kiauliena</b>							
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	-	-	110-130
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	-	1	110-130
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Grotelės	2		190-200	-	-	130-140
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		220-230	-	-	70-80
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	80-90
Kiaulienos filė, 400 g	Grotelės	3		220-230	-	-	20-25
Kiaulienos filė, 400 g	Indas be dangčio	3		210-220*	-	1	25-30
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens)	Indas su dangčiu	2		210-230	-	-	70-90
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	2		160-170	-	1	70-80
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	5		-	2	-	16-20
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio (įkaitinti 5 min.)	Grotelės	5		-	3*	-	8-12

### Jautiena

Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	2		210-220	-	-	40-50
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	50-60
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200-220	-	-	130-160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	2		220-230	-	-	60-70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	65-80
Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas***	Grotelės	3		-	3	-	15-20
Mėsainis, 3-4 cm aukščio	Grotelės	4		-	3	-	25-30

### Veršiena

Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas be dangčio	2		160-170	-	-	100-120
Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	90-110
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		200-210	-	-	100-120
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	100-120

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Nevartyti.

\*\*\* Iš anksto neįkaitinti.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
<b>Ėriena</b>							
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-190	-	-	50-80
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	80-90
Ėrienos nugarinė su kaulu**	Grotelės	2		180-190	-	-	40-50
Ėrienos nugarinė su kaulu**	Indas be dangčio	3		200-210*	-	1	25-30
Ėrienos muštinis	Grotelės	3		-	3	-	12-16

**Dešrelės**

Kepamosios dešrelės	Grotelės	4		-	3	-	10-15
---------------------	----------	---	--	---	---	---	-------

**Mėsos patiekalai**

Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	-	60-70
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	70-80

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Nevartyti.

\*\*\* Iš anksto neįkaitinti.

**Kepimo ir troškinimo patarimai**

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

**Žuvis**

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

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

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

**Kepimas ir kepimas griliu ant grotelių**

Griliu kepamus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai į žemesnį ištūmimo lygį (bent per vieną pakopą) įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

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

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

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

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

**Pastabos**

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



**Kepimas ir garinimas inde**

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

**Indas be dangčio**

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

**Indas su dangčiu**

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

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

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

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

**Mėsos kepimas garų srauto funkcija**

Tam tikri patiekalai tampa traškesni ir mažiau išsausėja, jei jie ruošiami įjungus garų srauto funkciją.

Naudokite indą be dangčio. Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

Žuvies vartyti nereikia.

Garų srauto funkciją įjunkite, kaip nurodyta nustatymų lentelėje. Kai kurie patiekalai geriausiai paruošiami nustatant kelis skirtingus ruošimo etapus. Jie nurodyti lentelėje.

**Rekomenduojamos nustatymo reikšmės**

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

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

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





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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Žuvis</b>							
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		170-190	-	-	20-30
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universalusis padėklas	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	2		170-190	-	-	30-40

**Žuvies filė**

Žuvies filė, natūrali, kepta griliu	Grotelės	4		-	1*	-	15-25
-------------------------------------	----------	---	---	---	----	---	-------

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 ištūmimo lygį.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Žuvies kotletai</b>							
Žuvies kotletai, 3 cm storio	Grotelės	4		-	3	-	10-20
<b>Žuvis, šaldyta</b>							
Žuvies filė, natūrali	Indas su dangčiu	2		210-230	-	-	20-30
Žuvies filė, apkepta	Grotelės	2		200-220	-	-	45-60
Žuvies filė, apkepta	Indas be dangčio	2		200-220	-	1	35-45
Žuvies piršteliai (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	3		200-220	-	-	20-30

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 įstūmimo lygį.

## Daržovės ir priedai

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

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

### Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

### Ruošimas viename lygyje

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

### Ruošimas dviejuose lygiuose

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

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

### Priedai

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

### Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimo į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

Universalųjį padėklą arba kepimo padėklą,

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

### Kepimo popierius

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

- 4D karšto oro srautas
- Didelis grilis
- Picos kepimo režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Daržovių patiekalai</b>							
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	5		-	3	-	10-15
<b>Bulvės</b>							
Keptos bulvės, perpjaautos pusiau	Universalusis padėklas	3		160-180	-	-	45-60
Keptos bulvės, perpjaautos pusiau	Universalusis padėklas	3		180-190	-	1	40-50
<b>Gaminiai iš bulvių, šaldyti</b>							
Bulviniai blynai	Universalusis padėklas	3		200-220	-	-	25-35

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Bulvių krepšeliai, įdaryti	Universalusis padėklas	3		190-210	-	-	20-30
Bulvių maltinukai	Universalusis padėklas	3		200-220	-	-	25-35
Gruzdintos bulvytės	Universalusis padėklas	3		190-210	-	-	25-35
Gruzdintos bulvytės, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	-	-	30-40

## Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

### Jogurto paruošimas

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

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

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

Naudotas kaitinimo būdas:

- Rauginimo pakopa

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, valandomis
Jogurtas	Porcijų formelės	Kameros dugnas		35-40	5-6

## Ekonomiškieji kaitinimo būdai

Ekonomiškas karšto oro srautas ir ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas yra pažangūs kaitinimo būdai, skirti švelniam mėsos, žuvies ir kepinų ruošimui. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas yra palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Taip jis lieka sultingesnis ir mažiau paruduoja. Atsižvelgiant į ruošimo būdą ir maisto produktus, galima sutaupyti energijos. Jei vykstant maisto ruošimui anksčiau laiko atidarysite prietaiso dureles arba dėl pakaitinimo pradings šis efektas.

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

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

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

Ekonomiškas karšto oro srautas yra kaitinimo būdas, naudojamas nustatyti energijos vartojimo efektyvumo klasę.

### Priedai

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

### Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimo į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

### Kepimo formos ir indai

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

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

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

### Kepimo popierius

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





























### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Čia pateikta duomenų apie įvairius patiekalus. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl nurodytos nustatymo reikšmės. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Ekonomiškas karšto oro srautas
-  Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Pyragas kep. form.</b>					
Plaktos tešlos pyragai formoje	Vainiko / keksio kepimo forma	2		140-160	60-80
Torto pagrindas iš minkštos trapios tešlos	Torto pagrindo forma	2		150-170	20-30
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	2		150-170	20-30
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Mielinė boba	Kekso forma	2		150-170	50-70
<b>Pyragas ant padėklo</b>					
Plaktos tešlos pyragai su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3		150-170	25-40
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3		170-180	25-35
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-190	15-20
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	3		160-170	25-35
Mielinis pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	3		160-180	15-20
<b>Maži kepiniai</b>					
Apskritos akytos bandelės	Apskritų akytų bandelių padėklas	2		160-180	15-25
Maži sausainiai	Kepimo padėklas	3		150-160	25-35
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		170-190	20-35
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220	35-45
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-160	15-30
Švirksčių formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150	25-35
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	25-35
<b>Duona ir bandelės</b>					
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Keturkampė forma	2		200-210	35-45
Plokščia duona	Universali kepimo skarda	3		250-275	15-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		170-190	15-20
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180-200	20-30
<b>Mėsa</b>					
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	120-140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200-220	140-160
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	110-130
<b>Žuvis</b>					
Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	2		190-210	25-35
Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	2		190-210	45-55
Žuvies filė, natūrali, troškinta	Indas su dangčiu	2		190-210	15-25

## Akrilamidas maisto produktuose

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

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

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

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

## Lėtas troškinimas

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

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

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

Naudokite tik šviežią ir higieniškai paruoštą mėsą be kaulų. Pašalinkite visas sausgysles ir riebius kraštus. Lėtai troškinant tirpstantys riebalai suteikia nemalonus prieskonio. Galite naudoti ir prieskoniais paskanintą arba marinuotą mėsą. Nenaudokite atitirpintos mėsos.

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

**Pastaba.** Naudojant lėto troškimo kaitinimo būdą negalima nukelti pabaigos laiko.

## Indas

Naudokite plokščią indą, pvz., serviravimo padėklą iš porceliano arba stiklo. Nedėkite šio indo į kamerą, norėdami jį pašildyti.

Indą be dangčio visada dėkite ant 2 lygio grotelių.

Papildomos informacijos rasite lėto troškimo patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.


Jūsų prietaise yra kaitinimo būdas „Lėtas troškinimas“. Šį režimą įjunkite tik kamerai visiškai atvėsus. Įdėkite indą į kamerą ir palaukite maždaug 15 minučių, kol pakankamai įšils.

Ant kaitvietės iš visų pusių, taip pat ir iš galo, mėsą kepinkite nustatę aukštą temperatūrą ir pakankamai ilgai. Paskui iš karto įdėkite į pašildytą indą. Indą su mėsa vėl įdėkite į kamerą ir nustatykite lėto troškimo režimą.

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Lėtas troškinimas

Patiekalas	Indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min
<b>Paukštiena</b>						
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g	Indas be dangčio	2		6-8	90*	45-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 200 g, gerai iškepta	Indas be dangčio	2		4	120*	45-60
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg, gerai iškepta	Indas be dangčio	2		6-8	120*	110-130
<b>Kiauliena</b>						
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5–6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6-8	80*	130-180
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2		4-6	80*	45-70

\* Iš anksto įkaitinti.

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min
<b>Jautiena</b>						
Jautienos kepsnys (kumpis), 6–7 cm storio, 1,5 kg, gerai iškeptas	Indas be dangčio	2		6-8	100*	150-180
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	2		4-6	80*	90-120
Jautienos muštinis, 5–6 cm storio	Indas be dangčio	2		6-8	80*	120-180
Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		4	80*	30-60
<b>Veršiena</b>						
Veršienos kepsnys, 4–5 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6-8	80*	80-140
Veršienos kepsnys, 7–10 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6-8	80*	140-200
Veršienos filė, visa, 800 g	Indas be dangčio	2		4-6	80*	70-120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		4	80*	30-50
<b>Ėriena</b>						
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2		4	80*	30-45
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškeptą, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	2		6-8	95*	120-180

\* Iš anksto įkaitinti.

## Patarimai ilgai troškinant

Anties krūtinėlės lėtas troškinimas.	Į keptuvę įdėkite šaltą anties krūtinėlę ir pirmiausia apkepkite pusę su oda. Pasibaigus lėto troškinimo režimui dar 3–5 minutes kepkite griliu, kad mėsa taptų traški.
Lėtai troškinta mėsa nėra tokia karšta, kaip įprastai kepama mėsa.	Kad iškeptą mėsa per greitai neatauštų, pašildykite lėkštes ir patiekite karštus padažus.

## Džiovinimas

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

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

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

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

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

Norėdami džiovinti, naudokite toliau nurodytus ištūmimo lygius:

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

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






## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  4D karšto oro srautas

Vaisiai, daržovės ir žolelės	Priedai	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė valandomis
Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant vieno grotelių po 200 g)	1–2 grotelės		80	5-9
Kaulavaisiai (slyvos)	1–2 grotelės		80	8-10
Šakniavaisiai (morkos), smulkintos, nuplikytos	1–2 grotelės		80	5-8
Grybų griežinėliai	1–2 grotelės		60	6-9
Žolelės, nuvalytos	1–2 grotelės		60	2-6

## Konservavimas

Savo prietaisu galite konservuoti vaisius ir daržoves.

### Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Jei maisto produktus užkonservuosite netinkamai, užsukamieji stiklainiai gali sprogti. Laikykitės konservavimo duomenų.

### Stiklainiai

Naudokite tik švairius ir nepažeistus užsukamuosius stiklainius. Naudokite tik karščiui atsparius, švairius ir nepažeistus guminius žiedus. Pirmiausia patikrinkite spaustukus ir spyruokles.

Vienam konservavimo etapui naudokite tik vienodo dydžio užsukamuosius stiklainius, kuriuose sudėti vienodi maisto produktai. Kameroje telpa daugiausia šeši ½, 1 arba 1½ litro talpos užsukamieji stiklainiai. Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Kameroje kaistantys užsukamieji stiklainiai negali liestis.

### Vaisių ir daržovių paruošimas

Naudokite tik nepriekaištingos kokybės vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

Atsižvelgdami į vaisių ir daržovių rūšį, juos nuskuskite, išimkite sėklalīdzius ir susmulkinkite, paskui į uždaromuosius stiklainius jų įdėkite tiek, kad nuo viršaus liktų maždaug 2 cm.

### Vaisiai

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

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

### Daržovės

Ant uždaromuosiuose stiklainiuose sudėtų daržovių užpilkite karšto virinto vandens.

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

### Konservavimo pabaiga

#### Vaisiai

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

#### Daržovės

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

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  4D karšto oro srautas

Konservavimas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Daržovės, pvz., morkos	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		160-170	Iki virsnėjimo: 30-40
				120	Nuo virsnėjimo: 30-40
				-	Liekamoji šiluma: 30

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

## Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą

Parinkus kaitinimo būdą „Kildinimo pakopa“, mielinė tešla pakils daug greičiau nei patalpos temperatūroje ir neišsausės. Šį režimą įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus.

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

### Tešlos rauginimas

Norėdami rauginti tešlą, puodą su tešla statykite ant grotelių. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

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

### Kepinių ruošinių kildinimas


Puodą įdėkite lentelėje nurodytame ištūmimo lygyje.













Prieš pradėdami kepti, išsausinkite kamerą.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Rauginimo pakopa

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
<b>Mielinė tešla, saldi</b>						
Pvz., tešlos gabalėliai	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	30-45
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	10-20
Riebi tešla, pvz., itališkas pyragas „Panettone“	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	40-45	40-90
	Forma ant grotelių	2		Kepinių ruošinių kildinimas	40-45	30-60
<b>Mielinė tešla, pikantiška</b>						
Pvz., pica	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	20-30
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	10-15
<b>Duonos tešla</b>						
Balta duona	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	30-40
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	15-25
Rugių ir kviečių miltų duona	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	25-40
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	10-20
Bandelės	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	30-40
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	15-25



## Atitirpinimas

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

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

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

## Rekomenduojamas nustatymo reikšmės

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

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Duona, bandelės</b>					
Duona ir bandelės bendrai	Kepimo padėklas	2		50	40-70
<b>Pyragas</b>					
Pyragas, sultingas	Kepimo padėklas	2		50	70-90
Pyragas, sausas	Kepimo padėklas	2		60	60-75

## Atšviežinimas

Įjungus atšviežinimo kaitinimo būdą, maistas, jį tausojant, bus pašildytas garų srautu. Jis bus skanus ir atrodys lyg ką tik paruoštas. Galima atšviežinti net išvakarėse iškeptus kepinius.

Jei įmanoma, naudokite žemus, plačius ir aukštai temperatūrai atsparius indus. Jei puodas šaltas, atšviežinimo procesas trunka ilgiau.

Jei įmanoma, atšviežinkite tik vienos rūšies ir dydžio maistą. Jei tai neįmanoma, laikas parenkamas pagal maisto sudedamąją dalį, kurios atšviežinimo laikas yra ilgiausias.

Neuždenkite atšviežinamo maisto.

Sudėkite maistą į indą ir pastatykite ant grotelių arba sudėkite tiesiogiai ant 2 lygyje įstumtų grotelių.

Veikiant darbo režimui neatidarykite prietaiso durelių, kitaip pasiūšalins daug garų.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Daržovės, šaldytos</b>					
1 kg	Indas be dangčio	2		120-130	15-25
250 g	Indas be dangčio	2		120-130	5-15
<b>Patiekalai, šaldyti</b>					
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas be dangčio	2		120-130	15-25
Sriuba, troškiny, 400 ml	Indas be dangčio	2		120-130	10-25

\* Iš anksto įkaitinti.

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

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

Patiekalus reikia reguliariai apversti arba pamaišyti vieną arba du kartus. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau. Produktus kartkartėmis padalykite arba iš kameros išimkite jau atitirpusius gabalėlius.

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

Naudotas kaitinimo būdas:

- Atitirpinimas

## Rekomenduojamas nustatymo reikšmės








Lentelėje visiems patiekalams nurodytas optimalus nuostatas. Nurodytas laikas yra tik orientacinis. Jis priklauso nuo indo, maisto produktų kokybės, temperatūros ir savybių. Nurodyti laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

Lentelėje pateiktos reikšmės galioja patiekalus įdedant į neįkaitintą kamerą. Ruošiant kai kuriuos patiekalus, įkaitinti būtina ir tai nurodyta lentelėje.

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

Naudotas kaitinimo būdas:

- Atšviežinimas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas be dangčio	2		120-130	8-25
Apkepai, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		120-140	10-25
Pica, kepta	Grotelės	2		170-180*	5-15
<b>Kepiniai</b>					
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	2		150-160*	10-20
Pyragėliai (Vol au vents)	Grotelės	2		180*	4-10
<b>Kepiniai, šaldyti</b>					
Pica, kepta	Grotelės	2		170-180*	5-15
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	2		160-170*	10-20
* Iš anksto įkaitinti.					

## Laikymas šiltai

Ijungę kaitinimo būdą „Laikymas šiltai“ galite išlaikyti šiltus jau paruoštus patiekalus. Nustatant skirtingas drėgmės pakopas jau paruoštas maistas neišsausėja.

Neuždenkite maisto.

Paruoštų patiekalų šiltai laikyti negalima ilgiau nei dvi valandas. Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau. Neuždenkite maisto.

Nustatę skirtingas ruošimo garuose pakopas, galite šiltai laikyti toliau nurodytą maistą:

- 1 pakopa: kepsniai ir trumpai ruošti patiekalai
- 2 pakopa: apkepai ir priedai
- 3 pakopa: troškiniai ir sriubos

## Bandomieji patiekalai

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

Pagal EN 60350-1.

### Kepimas

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

Įstūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

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

Įstūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

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

### Dengtas obuolių pyragas

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

Dengtas obuolių pyragas dviejuose lygmenyse: tamsias atidaromąsias formas išdėstykite pakaitomis vieną virš kitos.

Pyragai atidaromose formose iš baltos skardos: įjungę viršutinį / apatinį kaitinimą kepkite viename lygyje. Naudokite universalųjį padėklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite atidaromąją formą.




### Drėgnas biskvitas

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

### Pastabos



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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150*	-	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis kepimo padėklas	5+3+1		130-140*	-	35-55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160*	-	20-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150*	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150*	-	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis kepimo padėklas	5+3+1		140*	-	35-45
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm Ø	2		150-160	1	10
					-	20-25
Drėgnas biskvitas, 2 lygmenys	Išardoma forma, Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	2		170-180	-	60-80
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	2		180-200	-	60-80
Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	3+1		170-190	-	70-90

\* Kaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

\*\* Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

It Dēl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

### Kepimas griliu

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

Naudotas kaitinimo būdas:

- Didelis grilis

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė, min.
<b>Kepimas griliu</b>					
Paskrudintos duonos pakepinimas*	Grotelės	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-6
Jautienos mėsainis, 12 vnt.**	Grotelės	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

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





A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 21 lines in total, providing a template for handwriting practice.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001191356

980508