



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



**Orkaitė**  
**HBG672B.1**



**BOSCH**

[It] Naudojimo instrukcija



# Turinys

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
|  <b>Naudojimas pagal paskirtį</b> . . . . .             | <b>4</b>  |  <b>Pagrindiniai nustatymai</b> . . . . .       | <b>18</b> |
|  <b>Svarbūs saugos nurodymai</b> . . . . .              | <b>5</b>  | Pagrindinių nuostatų keitimas . . . . .  | 18        |
| Bendroji informacija . . . . .  | 5         | Pagrindinių nuostatų sąrašas . . . . .   | 18        |
| Halogeninė lemputė . . . . .  | 5         | Nėra elektros . . . . .  | 18        |
| Valymo funkcija . . . . .   | 6         | Paros laiko keitimas . . . . .   | 18        |
|  <b>Galimos gedimų priežastys</b> . . . . .             | <b>6</b>  |  <b>Šabo nustatymas</b> . . . . .               | <b>19</b> |
| Bendroji informacija . . . . .  | 6         | Šabo nuostato įjungimas . . . . .  | 19        |
|  <b>Aplinkos apsauga</b> . . . . .                      | <b>7</b>  |  <b>Valymas</b> . . . . .                       | <b>19</b> |
| Energijos taupymas . . . . .  | 7         | Tinkamos valymo priemonės . . . . .  | 19        |
| Ekologiškas utilizavimas . . . . .  | 7         | Prietaiso švaros palaikymas . . . . .  | 20        |
|  <b>Susipažinkite su prietaisu</b> . . . . .            | <b>8</b>  |  <b>Valymo funkcija</b> . . . . .               | <b>21</b> |
| Valdymo skydelis . . . . .  | 8         | Prieš įjungiant valymo funkciją . . . . .  | 21        |
| Valdymo elementai . . . . .   | 8         | Valymo funkcijos nustatymas . . . . .  | 21        |
| Ekranas . . . . .   | 9         | Pasibaigus valymo funkcijai . . . . .  | 21        |
| Eksplotavimo režimai . . . . .  | 9         |  <b>Rėmai</b> . . . . .                         | <b>22</b> |
| Kaitinimo būdai . . . . .   | 9         | Rėmo iškabinimas ir įkabinimas . . . . .   | 22        |
| Papildoma informacija . . . . .   | 10        |  <b>Prietaiso durelės</b> . . . . .             | <b>22</b> |
| Kameros funkcijos . . . . .   | 10        | Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas . . . . .  | 22        |
|  <b>Priedai</b> . . . . .                              | <b>11</b> | Durelių dangčio nuėmimas . . . . .   | 23        |
| Pristatyti priedai . . . . .  | 11        | Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas . . . . .  | 23        |
| Priedų įstūmimas . . . . .  | 11        |  <b>Gedimas – ką daryti?</b> . . . . .        | <b>25</b> |
| Specialūs priedai . . . . .   | 12        | Gedimų šalinimas savarankiškai . . . . .   | 25        |
|  <b>Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą</b> . . . . . | <b>13</b> | Ilgiausia eksploatavimo trukmė . . . . .   | 25        |
| Pirmasis paleidimas . . . . .   | 13        | Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas . . . . .  | 26        |
| Kameros ir priedų valymas . . . . .   | 13        | Stiklinis dangtis . . . . .  | 26        |
|  <b>Prietaiso valdymas</b> . . . . .                  | <b>13</b> |  <b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> . . . . . | <b>26</b> |
| Prietaiso įjungimas ir išjungimas . . . . .   | 13        | E ir FD numeriai . . . . .   | 26        |
| Darbo režimo įjungimas . . . . .  | 13        |  |           |
| Darbo režimo nustatymas . . . . .   | 14        |  |           |
| Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas . . . . .   | 14        |  |           |
| Greitasis įkaitinimas . . . . .   | 15        |  |           |
|  <b>Laiko funkcijos</b> . . . . .                     | <b>15</b> |  |           |
| Trukmės nustatymas . . . . .  | 15        |  |           |
| Pabaigos laiko nustatymas . . . . .   | 16        |  |           |
| Laikmačio nustatymas . . . . .  | 17        |  |           |
|  <b>Apsauga nuo vaikų</b> . . . . .                   | <b>17</b> |  |           |
| Aktyvinimas ir išaktyvinimas . . . . .  | 17        |  |           |

|   |           |
|---|-----------|
|  <b>Patiekalai</b> .....                          | <b>27</b> |
| Nuorodos dėl nuostatų .....   | 27        |
| Patiekalo pasirinkimas .....  | 27        |
| Patiekalo nustatymas .....  | 27        |
|  <b>Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje</b> ..... | <b>28</b> |
| Silikoninės formos .....  | 28        |
| Pyragai ir maži kepiniai .....  | 28        |
| Duona ir bandelės .....   | 31        |
| Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas .....  | 32        |
| Apkepai ir suflė .....  | 34        |
| Paukštiena .....  | 35        |
| Mėsa .....  | 36        |
| Žuvis .....   | 38        |
| Daržovės ir priedai .....   | 40        |
| Jogurtas .....  | 41        |
| Ekonomiškieji kaitinimo būdai .....   | 41        |
| Akrlamidai maisto produktuose .....   | 42        |
| Džiovinimas .....   | 43        |
| Konservavimas .....   | 43        |
| Tešlos kildinimas .....   | 44        |
| Atitirpinimas .....   | 45        |
| Laikymas šiltais .....  | 45        |
| Bandomieji patiekalai .....   | 46        |

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.bosch-home.com** ir interneto parduotuvėje: **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 patalpoje.

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 techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

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

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 11 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 kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite 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 prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite 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.

### **Halogeninė lemputė**

#### **Įspėjimas – Pavojus nudegti!**

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

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

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



## 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.

### **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 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!

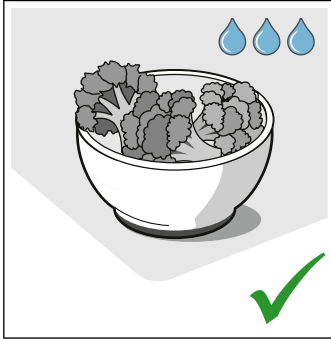
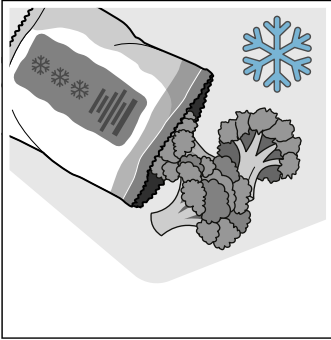
- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Aliuminio folija: aluminio 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 neatidarę durelių. Niekada nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai. Orkaitę atidarę dureles išdžiovinkite tik tuomet, jei ruošdami maistą naudojote daug drėgmės.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs. → "Valymas" 19 psl.
- 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.

## Aplinkos apsauga

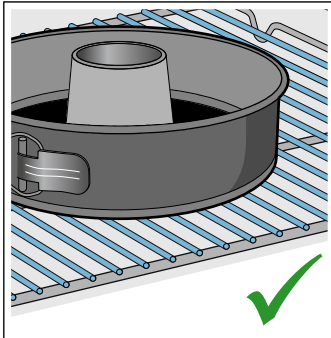
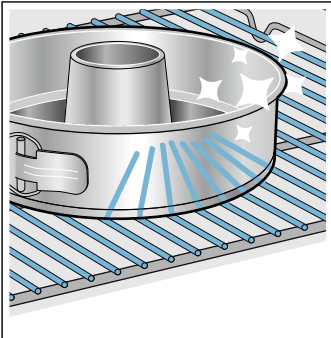
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

### Energijos taupymas

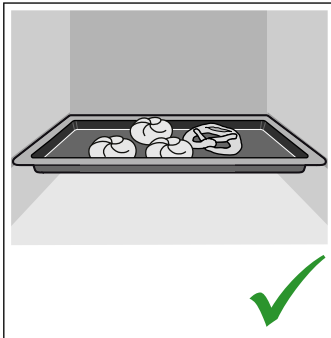
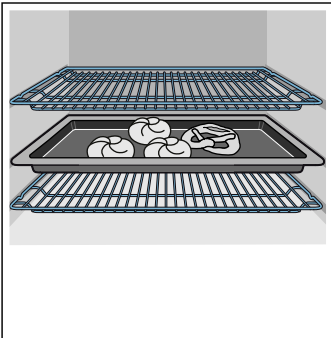
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



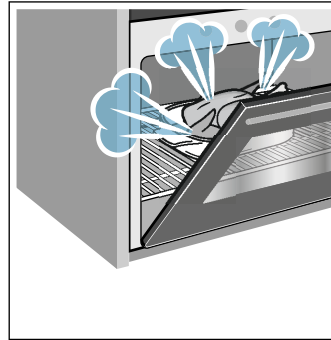
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



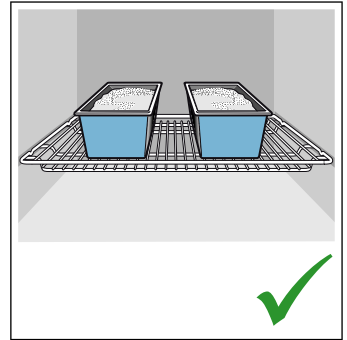
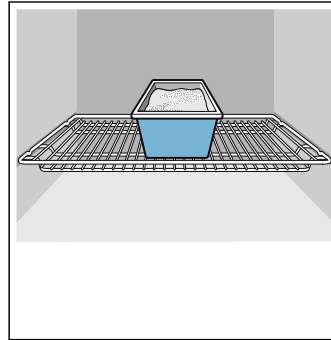
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- 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 liekamą šilumą.

### Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

## 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.



### 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 sukuti ir į kairę, ir į dešinę pusę. Nestipriai spustelėkite jį ir pirštu sukite pageidaujama kryptimi.

### 4 Ekranas

Ekrane 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“<br>Prietaiso įjungimas ir išjungimas  |
| ▶               | start/stop<br>Įjungiamas ir sustabdomas veikimas arba visiškai nutraukiamas paspaudus ilgai (apie 3 sek.). |

### Jutikliniai laukeliai išorėje

|    |                   |   |
|----|-------------------|---|
| ⌚  | Laikmatis         | Parenkamas laikmatis.   |
| 🔒  | Apsauga nuo vaikų | Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas spaudžiant ilgai (apie 4 sek.).               |
| ℹ️ | Informacija       | Nuorodų peržiūrėjimas.<br>Ilgai spaudžiant (maždaug 3 sek.) įjungiami pagrindiniai nuostatai. |
| ⋮  | Pirolizė          | Parenkamas darbo režimas „Valymo funkcija“.   |

### Jutikliniai laukeliai viduje

|    |                                  |   |
|----|----------------------------------|---|
| 🌀  | 4D karšto oro srautas            | 4D karšto oro srauto kaitinimo būdo tiesioginė parinktis.                 |
| 📄  | Viršutinis / apatinis kaitinimas | Tiesiogiai parenkamas kaitinimo būdas „Viršutinis / apatinis kaitinimas“. |
| 📅  | 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.                              |
| 🕒  | Laiko funkcijos                  | Parenkamos laiko funkcijos.   |
| 🌀  | 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.

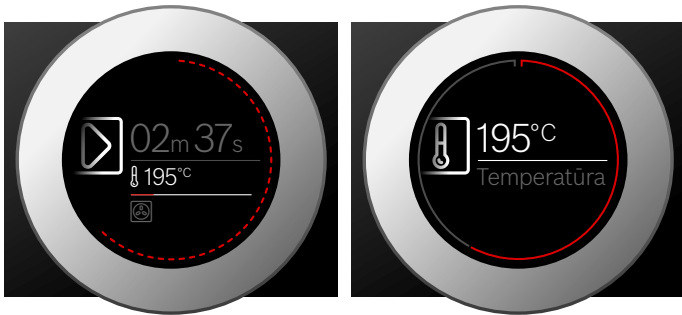
Kai kuriuose parinkčių sąrašuose, pvz., temperatūros, pasiekus mažiausią arba didžiausią reikšmę reikia valdymo ratuką pasukti atgal. Renkantis kaitinimo būdus, pvz., pasiekus paskutinįjį punktą, vėl pasirodo pirmasis.

## 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.<br>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 ištinė arba

## 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.<br>Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį. |
|  Viršutinis / apatinis kaitinimas | 30–300 °C   | Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais.<br>Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.                            |

padalyta į segmentus, kurių skaičius priklauso nuo parinkčių sąrašo ilgio.

Pradėjus naudoti, ratuko linija vienos sekundės intervalu užsipildo raudona spalva. Praėjus vienai minutei, 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 ištinė.<br>Parinkus nustatomojus, pvz., grilio lygį, įkaitinimo linija raudona tampa iš karto. |
| Liekamosios šilumos rodmuo | Kai prietaisas išjungtas, ratuko linija rodo kameros liekamą 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<br>→ "Prietaiso valdymas" 13 psl. | Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti optimaliai, galite naudoti įvairius, tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus. |
| „AutoPilot“<br>→ "Patiekalai" 27 psl.             | Daugeliui patiekalų jau užprogramuotos tinkamos nustatymo reikšmės.  |
| Pirolizė<br>→ "Valymo funkcija" 21 psl.           | Ši valymo funkcija beveik savarankiškai išvalo kamerą.   |

Atskiri kaitinimo būdai pažymėti simboliais, kurie padeda juos atpažinti.

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


|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | Ekonomiškas 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.     |
|  | Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas | 30–300 °C   | Parinktų patiekalų švelniam ruošimui. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios.  |
|  | 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:<br>1 – silpnai<br>2 – vidutiniškai<br>3 – stipriai | Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas 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.                                     |
|  | Atitirpinimas                                | 30–60 °C  | Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausojant.  |

### 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 . 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 ventilatorius 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 jungtas. → "Pagrindiniai nustatymai" 18 psl.

### Vėsinamasis ventilatorius

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

### Dėmesio!

Neuždenkite ventilacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

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

**Pastaba.** Vėsinamojo ventilatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 18 psl.

## Priedai

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

### Pristatyti priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

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

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

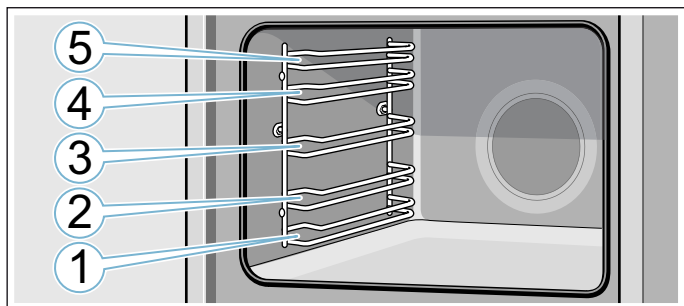
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnybose, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

**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.

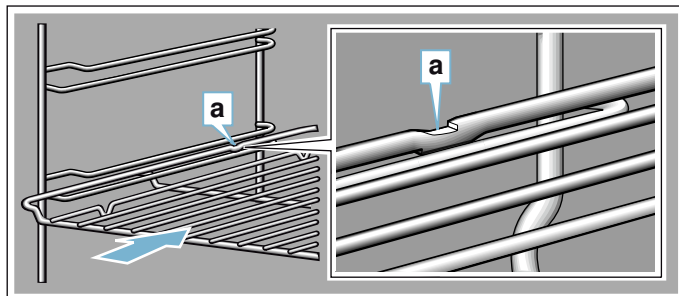
#### Pastabos

- 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

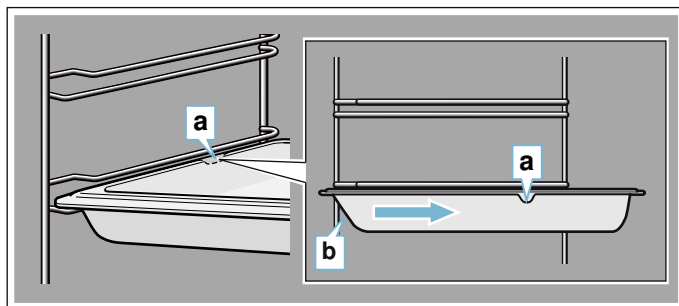
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

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

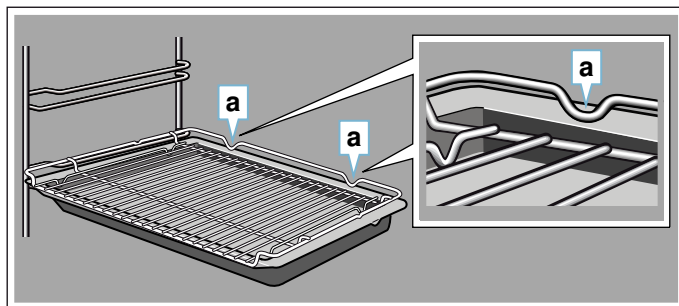


### Priedų derinimas

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

Įstatydami grotelės atkreipkite dėmesį, kad abi distancinės atramos **a** būtų 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" 26 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 kepatė grilio režimu tiesiog ant grotelių.

**Kepimo 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, jį 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.

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

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

Kepimo akmuo turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.

#### Stiklinis keptuvas (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 pradėdami naudoti pirmą kartą

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


### 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" 18 psl.*


### Kalbos nustatymas

Pirmiausia pasirodo kalba. Iš anksto nustatyta vokiečių kalba.

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

### Paros laiko nustatymas

Paros laikas rodomas nuo „12:00 val.“.

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

### 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.

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

Parinkite nurodytus nuostatus. Tolesniame skyriuje aprašyta, kaip nustatyti kaitinimo būdą ir temperatūrą. → *"Prietaiso valdymas" 13 psl.*

| Nuostatai       |  |
|-----------------|--|
| Kaitinimo būdas | Viršutinis / apatinis kaitinimas  |
| Temperatūra     | 240 °C   |
| Trukmė          | 1 valanda  |

Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą mygtuku „on/off“ .

Kamerai atvėsus, lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.

### Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.

## 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" 18 psl.*

### Prietaiso išjungimas


Mygtuku „on/off“  išjungsitė 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" 18 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

Ijungus 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. Ijunkite 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. Ijunkite 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" 15 psl.

## Keitimas

Ijungus 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.

## Kaitinimo būdų tiesioginė parinktis

Tam tikrus kaitinimo būdus galite tiesiogiai parinkti jutikliniais laukeliais. Taip prietaisą nustatysite dar paprasčiau ir greičiau.

Toliau nurodyti kaitinimo būdai, kuriuos galima parinkti tiesiogiai:

- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas



## Nustatymas

1. Spustelėkite pageidaujamo kaitinimo būdo laukelį. Ekrane iš karto balta spalva pažymima temperatūra.
2. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
3. Ijunkite mygtuku „start/stop“ ▷. Prietaisas pradeda kaisti.

## 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 pageidaujamą 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" 18 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 pradeda 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.


## 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 prireikus galėsite pakeisti.


### Pagrindinių nuostatų keitimas

Prietaisas turi būti išjungtas.

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

Ekrane pasirodo nuoroda, kad nuostatai buvo išsaugoti.

### Nutraukimas

Jei pakeitimų išsaugoti nenorite, veiksmus galite nutraukti mygtuku „on/off“ . Ekrane 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  |
| Garsinis signalas                        | Trumpa trukmė (30 sek.)<br>Vidutinė trukmė (1 min.)*<br>Ilga trukmė (5 min.)  |
| Mygtukų tonas                            | Ijungta.<br>Išjungta* (paspaudus „on/off“  , signalas neišjungiamas) |
| Ekrano ryškumas                          | Skalė su 5 pakopomis  |
| Laiko rodmuo                             | Išjungta<br>Skaitmeninis*   |
| Apšvietimas                              | Veikiant režimui išjungta<br>Veikiant režimui įjungta*  |
| Apsauga nuo vaikų                        | Tik mygtukų užraktas*<br>Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas  |
| Veikimas įjungus                         | Kaitinimo būdai*<br>„AutoPilot“   |
| Užtemdymas naktį                         | Išjungta*<br>Ijungta  |
| Logotipas                                | Rodyti*<br>Nerodyti   |
| Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas | Rekomenduojama*<br>Trumpiausias   |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Bėgelių sistema       | Neįrengta* (naudojant rėmą ir 1-gubus bėgelius)<br>Įrengta (naudojant 2-gubus ir 3-gubus bėgelius) |
| Šabo nuostatas        | Ijungta<br>Išjungta*   |
| Gamykliniai nuostatai | Atkurti<br>Neatkurti*  |

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

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

### Nėra elektros





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

Jei elektros srovės tiekimas buvo nutrūkęs ilgam, 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. Ekrane pasirodo eigos nuorodos.
  2. Nuorodas patvirtinkite spustelėdami laukelį . Ekrane 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.
- Ekrane 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" 18 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 pageidaujamą 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.

## Valymas

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 nerūdijančio plieno | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.<br>Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija.<br>Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų nerūdijančiam plienui, tinkančių šiltem paviršiams valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį. |
| Plastikas                             | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.<br>Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.   |
| Lakuoti paviršiai                     | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.   |
| Valdymo skydelis                      | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.<br>Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.   |

|                   |  |
|-------------------|--|
| Durelių stiklai   | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle.<br>Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančio plieno.   |
| Durelių rankenėlė | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle.<br>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<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle.<br>Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką arba orkaitės valiklį.<br>Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų.<br>Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija" 21 psl.<br><b>Pastaba.</b> Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui.<br>Jei reikia, pašalinkite citrinos sultimis. |
| Kameros apšvietimo stiklinis dangtis | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle.<br>Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.  |
| Durelių danga                        | Iš nerūdijančio plieno:<br>naudokite nerūdijančio plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių.<br>Iš plastiko:<br>valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusauskinkite minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.<br>Valydami nuimkite durelių dangtį.  |
| Rėmai                                | Karštas plovimo šarmas<br>Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepėčiu.   |
| Bėgelių sistema                      | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepėčiu.<br>Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!  |
| Priedai                              | Karštas plovimo šarmas<br>Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepėčiu.<br>Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką.  |

#### 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 užsidegti. Prieš naudojimą iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų išvalykite stambiausius nešvarumus.

#### Patarimai

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

## Valymo funkcija


Kamerą labai lengva išvalyti įjungus valymo funkciją „Pirolizė“. Kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros. Sudega likučiai, kurių buvo susikaupę kepant mėsą, kepinius ir naudojant grilį.

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 durelės užsirakina automatiškai. Jas galėsite atidaryti tik ekrane užgesus užrakto simboliui .
- Veikiant valymo funkcijai kameros apšvietimas yra išjungtas.

### Įspėjimas

#### Pavojus nuodegti!

- 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.

### Prieš įjungiant valymo funkciją

Įjungę valymo funkciją galite kartu valyti priedą, pvz., universalųjį padėklą arba kepimo 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.** Naudodami 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" 11 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.




### 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 balta spalva pažymėta valymo pakopa.
2. Valdymo ratuku nustatykite valymo pakopą.
3. Patvirtinkite mygtuku „start/stop“ . Pasirodo paruošiamųjų darbų nuorodos, kurias būtina įvykdyti, norint naudoti valymo funkciją.
4. 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 nebegalima.

### Keitimas ir nutraukimas

Įjungę funkciją, valymo pakopos keisti nebegalėsite.

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

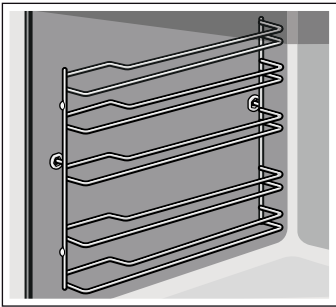
Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip iškabinti ir valyti rėmą.

### Rėmo iškabinimas ir įkabinimas

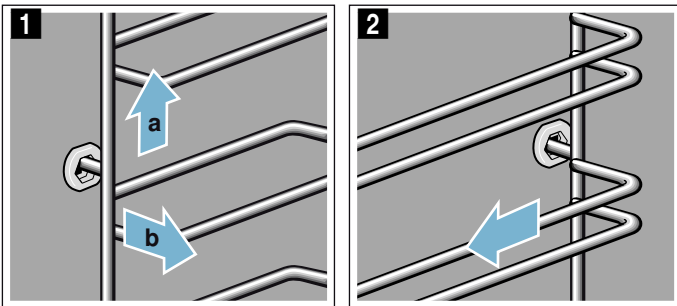
#### Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

#### Rėmo iškabinimas



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

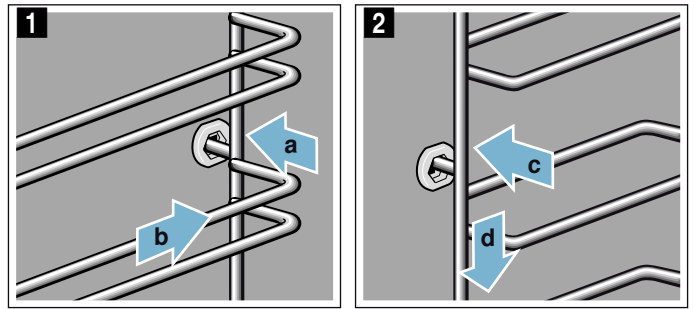


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

#### Rėmo įkabinimas

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

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

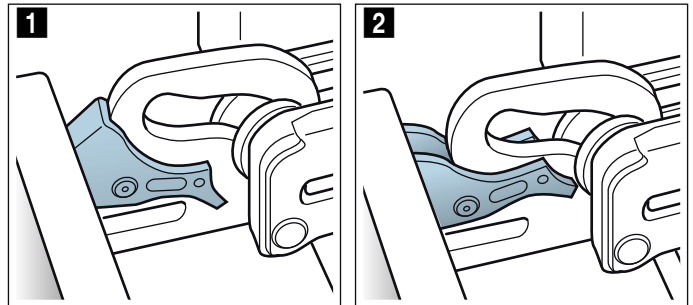
### Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas

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.



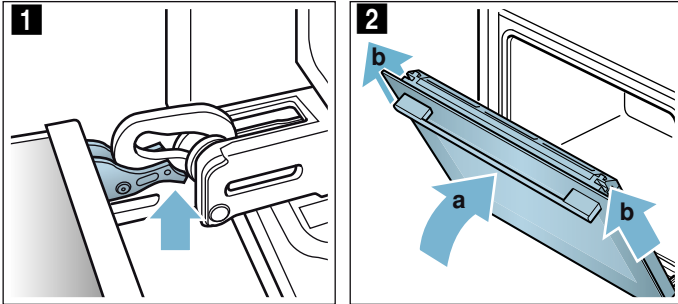
#### Įspėjimas

#### 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

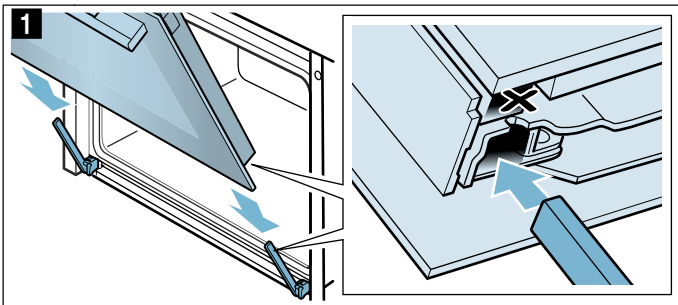
1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Uždarykite prietaiso dureles iki galo **a**. Abiem rankomis suimkite kairėje ir dešinėje **b**, šiek tiek pridarykite ir ištraukite keldami į viršų (2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



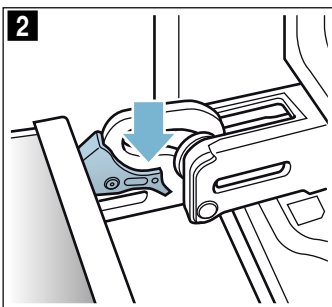
### Prietaiso durelių įkabinimas

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 neįjaučiant pasipriešinimo. Pajutę pasipriešinimą, patikrinkite, ar lankstai stumiasi į tinkamas angas.



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

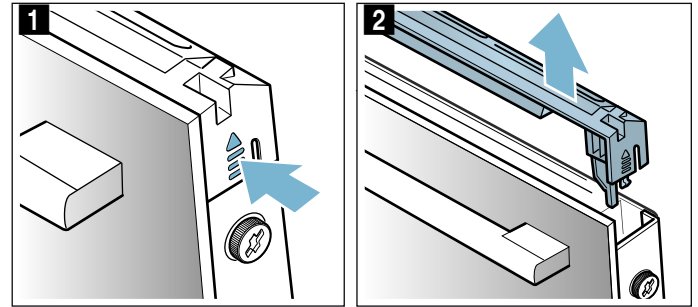


3. Uždarykite kameros dureles.

### Durelių dangčio nuėmimas

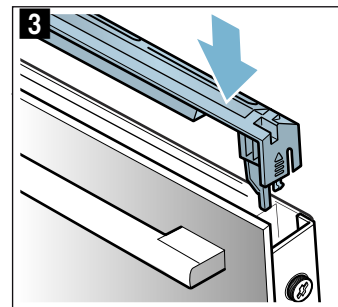
Gali pasikeisti durelių dangtyje esančių nerūdijančiojo plieno intarpų spalva. Norėdami kruopščiai nuvalyti, galite nuimti dangtį. → "Valymas" 19 psl.

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.).



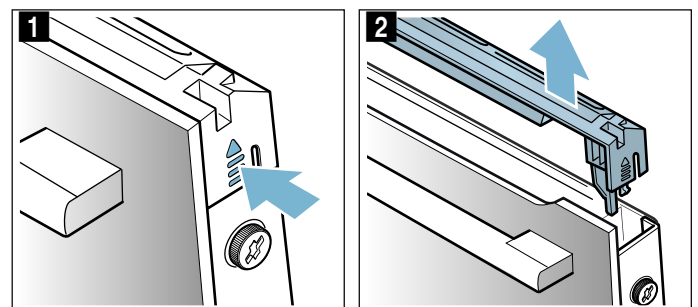
5. Uždarykite prietaiso dureles.

### Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

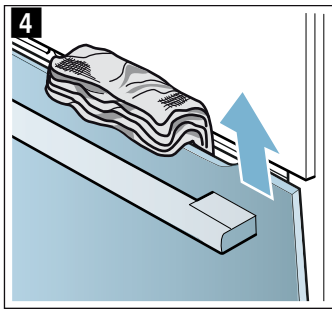
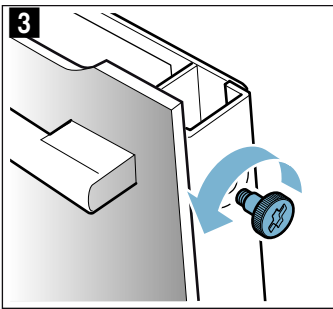
#### Išmontavimas iš prietaiso

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

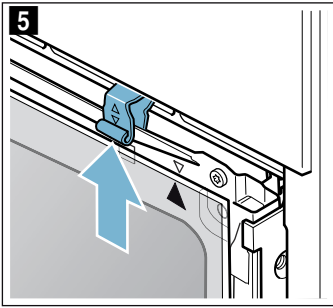




4. Atsukite prietaiso durelių kairėje ir dešinėje esančius varžtus ir juos išimkite (3 pav.).
5. Prieš vėl uždarydami dureles, prispauskite kelis kartus perlenktą virtuvinį rankšluostį (4 pav.). Išimkite priekinį stiklą, traukdami jį į viršų ir durelių rankena į apačia padėkite ant lygaus paviršiaus.



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.

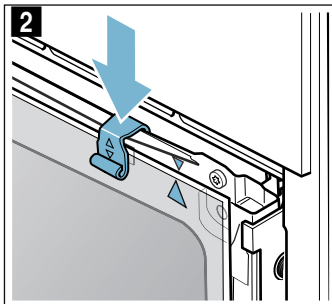
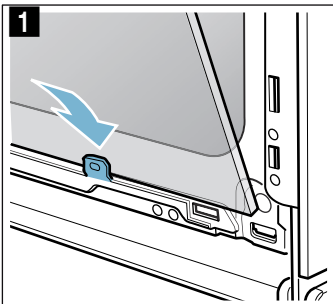
**⚠ Įspėjimas**  
**Pavojus susižaloti!**

- 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.

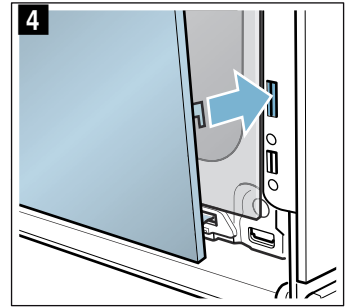
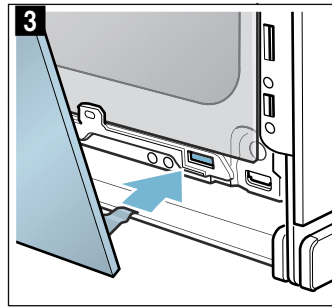
**Įmontavimas į prietaisą**

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

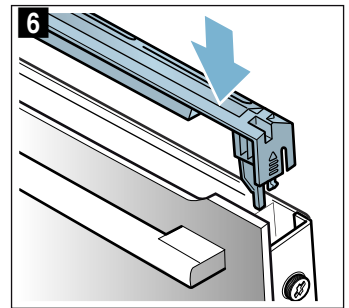
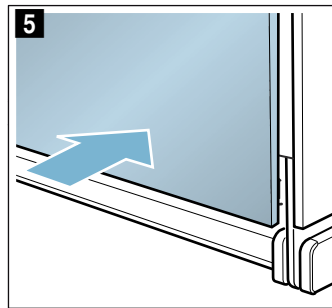
1. Tarpinį stiklą įstatykite į apačioje esančius laikiklius (1 pav.) ir spustelėkite iš viršaus.
2. Abu laikiklius pastumkite žemyn (2 pav.).



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.

## Gedimas – ką daryti?


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

| Trikis  | Galima priežastis   | Sprendimas / nurodymai  |
|---|---|---|
| Neveikia prietaisas.  | Sugedo saugiklis.<br>Nėra elektros  | Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.<br>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 durelės 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.   |
| Prietaisas neįsijungia ir ekrane pasirodo „Kamera per karšta“.  | Kamera per karšta, kad būtų galima ruošti parinktą patiekalą arba įjungti kaitinimo būdą. | Palaukite, kol kamera atvės, ir vėl ją įjunkite.  |
| 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.<br>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.<br>Valdymo ratuko nenuimkite per dažnai, kad laikiklis liktų stabilus. |

### 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 kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškviškite 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.

## 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“ 28 psl.*

## Ilgiausia eksploatavimo trukmė


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

Ilgiausia eksploatavimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų.

### Pasiekta ilgiausia eksploatavimo trukmė

Ekrane pasirodo nuoroda, kad pasiekta ilgiausia eksploatavimo 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.

## Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas

Sugedusią kameros lemputę reikia pakeisti. Naudojamos temperatūrai atsparios 230 V, 40 vatų halogeninės lemputės, kurių galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje.

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

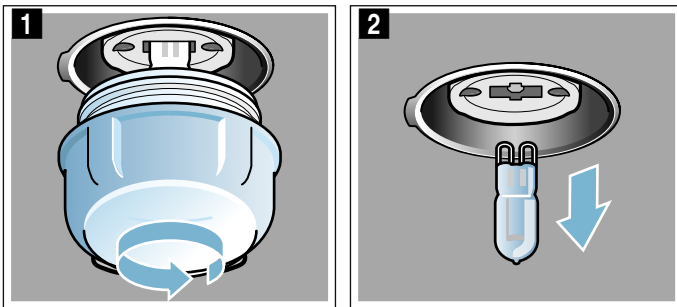
### **⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

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

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

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

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



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

## Stiklinis dangtis

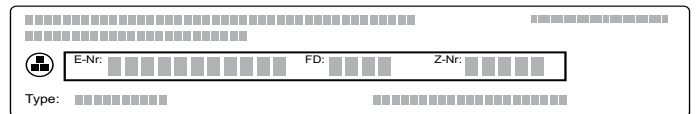
Jei halogeninės lemputės stiklinis dangtis yra pažeistas, jį būtina pakeisti. Naują stiklinį dangtį įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos. Nurodykite savo prietaiso E ir FD numerį.

## 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 gamyklinis numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles. Jei Jūsų prietaise įrengta garų funkcija, gaminio lentelę rasite dešinėje, už skydelio.



Kad prireikus 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, išskietus techninės priežiūros specialistą už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

## Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

## 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 nepriekaištingos kokybės maisto produktus ir šaldytuvo temperatūros mėsą.
- 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 mėsą. Ruošiant kai kuriuos patiekalus, gali reikėti juos apversti arba pamaišyti. Ši informacija pateikiama ekrane įjungus režimą. Reikiamu laiku pasigirs signalas.
- Naudojimo instrukcijos galė pateikta nuorodų dėl tinkamų indų ir maisto ruošimo patarimų.





### Patiekalo pasirinkimas

Toliau pateiktoje lentelėje rasite pateiktiems patiekalams tinkančias nustatymo reikšmes.


| Patiekalai                                  |
|---|
| Viščiukas, neįdarytas                       |
| Kalakuto krūtinėlė                          |
| Kiaulienos kepsnys iš sprandinės be kaulų   |
| Troškintas jautienos kepsnys                |
| Veršienos kepsnys, lašiniai su raumenimi    |
| Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepusi |
| Netikras zuikis                             |
| Guliašas                                    |
| Jautienos vyniotiniai                       |
| Troškiny su daržovėmis                      |

### Patiekalo nustatymas

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą.



1. Spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėtas pirmasis patiekalas.
2. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujamą patiekalą.
3. Spustelėkite laukelį . Ekrane 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“ . Ekrane 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.


Ekrane 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.

### 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.

### 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.

### 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 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.

#### 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

| Patiekalas   | Priedai / indas                           | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas   | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|--|---|----------------|---|-----------------|-------------|
| <b>Pyragai formose</b>                                 |   |                |   |                 |             |
| Plakto tešlos pyragas, papr.                           | Vainiko / kekso kepimo forma              | 2              |    | 150-170         | 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       |
| Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas              | Apskrita kekso / išardoma forma           | 2              |    | 160-180         | 40-60       |
| Torto pag. iš plakto tešlos                            | Torto pagrindo forma                      | 3              |    | 160-180         | 20-30       |
| Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu | Išardoma forma, Ø 26 cm                   | 2              |    | 170-190         | 60-80       |
| Šveicariškas apkepas                                   | Picos padėklas                            | 3              |    | 170-190         | 45-55       |
| „Tarte“ tipo pyragas                                   | „Tarte“ forma, juodas padėklas            | 3              |    | 190-210         | 25-40       |
| Mielinė boba   | Apskrita kekso forma                      | 2              |    | 150-170         | 50-70       |
| Mielinis pyragas                                       | Išardoma forma, Ø 28 cm                   | 2              |    | 160-170         | 20-30       |
| Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai                    | Torto pagrindo forma                      | 3              |    | 150-170*        | 20-30       |
| Biskvito tortas, 3 kiaušiniai                          | Išardoma forma, Ø 26 cm                   | 2              |    | 160-170*        | 25-35       |
| Biskvito tortas, 6 kiaušiniai                          | Išardoma forma, Ø 28 cm                   | 2              |    | 150-170*        | 30-50       |
| <b>Pyragas ant padėklo</b>                             |   |                |   |                 |             |
| Sluoksniuoti plakto tešlos pyragai                     | Kepimo padėklas                           | 3              |  | 160-180         | 20-40       |
| Plakto 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, 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       |
| Biskvitinis vyniotinis                                 | Kepimo padėklas                           | 3              |  | 180-200*        | 8-15        |
| Kalėdų pyragas iš 500 g miltų                          | Kepimo padėklas                           | 2              |  | 150-170         | 45-60       |
| Sluoks. tešlos pyragas, saldus                         | Universalusis padėklas                    | 2              |  | 170-180         | 50-60       |
| Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas                       | Universalusis padėklas                    | 3              |  | 200-220         | 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       |

\* Iš anksto įkaitinti.

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

| Patiekalas                                   | Priedai / indas                            | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|--|--|----------------|-----------------|-----------------|-------------|
| Keksiukai                                    | Keksiukų padėklas                          | 3              |                 | 170-190         | 15-20       |
| Keksiukai, 2 lygiai                          | Keksiukų padėklai                          | 3+1            |                 | 160-180*        | 15-30       |
| Maži mieliniai kepiniai                      | Kepimo padėklas                            | 3              |                 | 160-180         | 25-35       |
| Maži mieliniai kepiniai, 2 lygmenys          | Universalusis padėklas ir kepinio padėklas | 3+1            |                 | 150-170         | 25-40       |
| Sluoks. tešlos kepiniai                      | Kepimo padėklas                            | 3              |                 | 170-190*        | 20-35       |
| Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys          | Universalusis padėklas ir kepinio 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, 2 lygmenys         | Universalusis padėklas ir kepinio padėklas | 3+1            |                 | 190-210         | 35-45       |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai                | Kepimo padėklas                            | 3              |                 | 160-180         | 20-30       |

### Sausainiai

|  |  |       |  |           |         |
|--|--|-------|--|-----------|---------|
| 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 kepinio 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 kepinio 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 kepinio padėklas | 3+1   |  | 80-90*    | 120-180 |
| Baltymų sausainiai                       | Kepimo padėklas                            | 3     |  | 90-110    | 20-40   |
| Baltymų sausainiai, 2 lygmenys           | Universalusis padėklas ir kepinio 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 kepinio 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 universaliojo 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 kepinio laiką.  |
| Visas pyragas per šviesus.   | Jei ištūmimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepinio 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 kepinio laiką.  |
| Formoje arba keturkampio 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 kepinio laiką.  |

|  |   |
|--|---|
| Kepinys netolygiai paruduoja.  | Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą.<br>Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarkykite.<br>Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas.<br>Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio. |
| Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame. | Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite 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 džiovėsiais 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 džiovėsiais.   |

## 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.

### 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 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.

### Kepimo popierius

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

### 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 duonomis 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

| Patiekalas   | Priedai                                      | Orkaitės lygis | Kaitinimo būdas   | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|--|--|----------------|---|-----------------|---------------|--------------|
| <b>Duona</b>   |  |                |   |                 |               |              |
| Balta duona, 750 g                                     | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2              |    | 210-220*        | -             | 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        |
| Rupių miltų duona, 1 kg                                | Universalusis padėklas                       | 2              |    | 210-220*        | -             | 10-15        |
|  |  |                |   | 180-190         | -             | 40-50        |
| Plokščia duona   | Universalusis padėklas                       | 3              |    | 250-270         | -             | 20-25        |
| <b>Bandelės</b>  |  |                |   |                 |               |              |
| Skrudintos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti | Universalusis padėklas                       | 3              |    | 180-200         | -             | 10-15        |
| Bandelės, saldžios, šviežios                           | Kepimo padėklas                              | 3              |    | 170-190*        | -             | 15-20        |
| Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai                 | Universalusis padėklas + kepimo padėklas     | 3+1            |    | 150-170*        | -             | 20-30        |
| Bandelės, šviežios                                     | Kepimo padėklas                              | 3              |   | 180-200         | -             | 20-30        |
| Prancūziškasis batonas, paskrudintas, šaldytas         | Universalusis padėklas                       | 3              |  | 180-200         | -             | 20-30        |
| <b>Bandelės, šaldytos</b>                              |  |                |   |                 |               |              |
| Skrudintos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti | Universalusis padėklas                       | 3              |  | 180-200         | -             | 10-15        |
| Sūrūs rištainiukai, tešlainiai                         | Universalusis padėklas                       | 3              |  | 180-200         | -             | 20-25        |
| Prancūziškas raguolis, tešlainiai                      | Universalusis padėklas                       | 3              |  | 170-190         | -             | 30-35        |
| <b>Skrebutis</b>                                       |  |                |   |                 |               |              |
| Apkepti skrebutį, 4 vnt.                               | Grotelės                                     | 3              |  | 190-210         | -             | 10-15        |
| Apkepti skrebutį, 12 vnt.                              | Grotelės                                     | 3              |  | 230-250         | -             | 10-15        |
| Apskrudinti skrebutį (nejkaitinti)                     | Grotelės                                     | 5              |  | -               | 3             | 4-6          |
| * Jkaitinti.   |  |                |   |                 |               |              |

### 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 kamerali ir darbo režimams.

### 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**

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.

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.

**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

| Patiekalas                    | Priedai                                  | Lygis   | Kaitinimo būdas   | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|-------------------------------|--|---------|---|-----------------|--------------|
| <b>Pica</b>                   |  |         |   |                 |              |
| Pica, šviežia                 | Kepimo padėklas                          | 3       |  | 200-220         | 25-35        |
| 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, užšaldyta               | Grotelės                                 | 3       |  | 190-210         | 10-15        |
| <b>Pica, šaldyta</b>          |  |         |   |                 |              |
| Pica, plonapadė, 1 gabalėlis  | Grotelės                                 | 3       |  | 190-210         | 15-20        |
| Pica, plonapadė, 2 gabalėliai | Universalusis padėklas + grotelės        | 3+1     |  | 190-210         | 20-25        |
| Pica, storapadė, 1 gabalėlis  | Grotelės                                 | 3       |  | 180-200         | 20-25        |
| Pica, storapadė, 2 gabalėliai | 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        |

\* Įkaitinti.



| Patiekalas                                     | Priedai                            | Lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--|------------------------------------|-------|-----------------|-----------------|--------------|
| <b>Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru</b> |                                    |       |                 |                 |              |
| Pikantiškas pyragas formoje                    | Atidaromoji forma, 28 cm Ø         | 2     |                 | 170-190         | 55-65        |
| Pyragas su įdaru                               | Plokštainio forma, juodas padėklas | 3     |                 | 190-210         | 30-40        |
| Elzaso pyragas (Flammkuchen)                   | Universalusis padėklas             | 3     |                 | 260-280*        | 10-15        |
| Perlenktas pyragas                             | Apkepo forma                       | 2     |                 | 190-200         | 30-45        |
| Įdaryti pyragėliai (empanada)                  | Universalusis padėklas             | 3     |                 | 180-190         | 30-45        |
| Burekas  | Universalusis padėklas             | 1     |                 | 200-220*        | 20-30        |
| * 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 kamerali ir darbo režimams.

### Lygiai

Visada naudokite nurodytus įstūmimo lygius.

Galite ruošti viename lygyje, jei kepage formose arba universaliuosiuose padėkluose:

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

Suflė galite ruošti ir vandens vonelėje, ją padėję ant universaliojo padėklo. Universalųjį padėklą įstumkite į 2 lygį.

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 išlenkimu 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. Siauruose, aukštuose induose patiekalai ilgiau ruošiami, viršus gali sudegti.

### 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
- Picos kepimo režimas

| Apkepai ir suflė                                       | Priedas / indas  | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--|------------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai                | Apkepo forma     | 2              |                 | 200-220         | 30-50        |
| Saldus apkepas   | Apkepo forma     | 2              |                 | 170-190         | 40-60        |
| Lakštiniai, švieži, 1 kg                               | Apkepo forma     | 2              |                 | 160-180         | 50-60        |
| Lakštiniai, šaldyti, 400 g                             | Grotelės         | 2              |                 | 190-210         | 30-35        |
| Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio             | Apkepo forma     | 2              |                 | 160-190         | 50-70        |
| 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  | 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" 11 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.

### 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.

## 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 neįdarytą, 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 kepatė 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 ½–⅔ 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:

- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija

- Didelis grilis
- Picos kepimo režimas

| Patiekalas   | Priedai / indas          | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min |
|--|--------------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|-------------|
| <b>Viščiukas</b>                                   |                          |                |                 |                 |               |             |
| Viščiukas, 1 kg                                    | Grotelės                 | 2              |                 | 200-220         | -             | 60-70       |
| 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       |
| Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti          | Universali kepimo skarda | 3              |                 | 190-210         | -             | 20-25       |
| Nupenėta višta, 1,5 kg                             | Grotelės                 | 2              |                 | 200-220         | -             | 70-90       |
| <b>Antis ir žąsis</b>                              |                          |                |                 |                 |               |             |
| Antis, 2 kg  | Grotelės                 | 1              |                 | 180-200         | -             | 90-110      |
| Anties krūtinėlė, po 300 g                         | Grotelės                 | 3              |                 | 230-250         | -             | 25-30       |
| Žąsis, 3 kg  | Grotelės                 | 2              |                 | 160-180         | -             | 120-150     |
| Žąsies šlaunelės, po 350 g                         | Grotelės                 | 2              |                 | 210-230         | -             | 40-50       |
| <b>Kalakutas</b>                                   |                          |                |                 |                 |               |             |
| Mažas kalakutas, 2,5 kg                            | Grotelės                 | 2              |                 | 180-200         | -             | 70-90       |
| 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      |

\* 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, atminti, 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" 11 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. Prireikus 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.

Laikykites 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.

**Kepimas griliu**

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

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

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

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

Druska 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 reikšmės. 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 sunkesni gabalėlį, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepage kelis gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausiojo gabalėlio svorį. Atskiri gabalėliai turėtų būti maždaug vienodo dydžio.

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

Kepsnį ir griliu keptą gabalėlį apverskite prabėgus maždaug 1/2–2/3 nurodyto laiko.

Jei norite ruošti pagal savo receptą, orientuokitės pagal panašius patiekalus. Papildomos informacijos rasite kepimo, troškimo 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:

- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Didelis grilis

| Patiekalas  | Priedai / indas  | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|---|------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|--------------|
| Kiaulienos kepsnis, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg  | Indas be dangčio | 2              |                 | 180-190         | -             | 110-130      |
| Kiaulienos kepsnis su oda, pvz., mentė, 2 kg              | Grotelės         | 2              |                 | 190-200         | -             | 130-140      |
| Kiaulienos išpjovos kepsnis, 1,5 kg                       | Indas be dangčio | 2              |                 | 220-230         | -             | 70-80        |
| Kiaulienos filė, 400 g                                    | Grotelės         | 3              |                 | 220-230         | -             | 20-25        |
| Kaselio kepsnis su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens) | Indas su dangčiu | 2              |                 | 210-230         | -             | 70-90        |
| Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio                        | Grotelės         | 5              |                 | -               | 2             | 16-20        |

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Iš anksto nekaitinti.

\*\*\* Nevartyti.

| Patiekalas  | Priedai / indas  | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|---|------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|--------------|
| Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio (įkaitinti 5 min.) | Grotelės         | 5              |                 | -               | 3*            | 8-12         |
| <b>Jautiena</b>   |                  |                |                 |                 |               |              |
| Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg                    | Grotelės         | 2              |                 | 210-220         | -             | 40-50        |
| 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        |
| Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas**              | Grotelės         | 3              |                 | -               | 3             | 15-20        |
| Mėsainis, 3-4 cm aukščio                                      | Grotelės         | 4              |                 | -               | 3             | 25-30        |
| <b>Veršiena</b>   |                  |                |                 |                 |               |              |
| Veršienos kepsnys, 1,5 kg                                     | Indas be dangčio | 2              |                 | 160-170         | -             | 100-120      |
| Veršienos karka, 1,5 kg                                       | Indas be dangčio | 2              |                 | 200-210         | -             | 100-120      |
| <b>Ėriena</b>   |                  |                |                 |                 |               |              |
| Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg         | Indas be dangčio | 2              |                 | 170-190         | -             | 50-80        |
| Ėrienos nugarinė su kaulu***                                  | Grotelės         | 2              |                 | 180-190         | -             | 40-50        |
| Ėrienos muštinis  | Grotelės         | 3              |                 | -               | 3             | 12-16        |
| <b>Dešrelės</b>   |                  |                |                 |                 |               |              |
| Kepamosios dešrelės   | Grotelės         | 4              |                 | -               | 3             | 10-15        |
| <b>Mėsos patiekalai</b>                                       |                  |                |                 |                 |               |              |
| Maltos mėsos kepsnys, 1 kg                                    | Indas be dangčio | 2              |                 | 170-180         | -             | 60-70        |

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Iš anksto nekaitinti.

\*\*\* Nevartyti.

## 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 pridega.  | 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 grilio 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 kepus 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 veidrodį, 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.

### 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 sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

Nustatymo reikšmės galioja neįdarytą, 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 ½–⅔ 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:

- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Didelis grilis

| Patiekalas                                       | Priedas / indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|--|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|--------------|
| <b>Žuvis</b>                                     |                 |                |                 |                 |               |              |
| Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis | Grotelės        | 2              |                 | 170-190         | -             | 20-30        |
| Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša  | Grotelės        | 2              |                 | 170-190         | -             | 30-40        |
| <b>Žuvies filė</b>                               |                 |                |                 |                 |               |              |
| Žuvies filė, natūrali, kepta griliu              | Grotelės        | 4              |                 | -               | 1*            | 15-25        |
| <b>Žuvies kotletai</b>                           |                 |                |                 |                 |               |              |
| Žuvies kotletai, 3 cm storio                     | Grotelės        | 4              |                 | -               | 3             | 10-20        |

\* Įkaitinti.

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

| Patiekalas                                | Priedas / indas        | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|---|------------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|--------------|
| <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 piršteliai (kartkartėmis apversti) | Universalusis padėklas | 3              |                 | 200-220         | -             | 20-30        |

\* Įkaitinti.

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

### Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

### Ruošimas viename lygyje

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

### Ruošimas dviejuose lygiuose

Naudokite 4D karšto oro srautą. Produktai vienu metu įstumuose 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 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 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

| Patiekalas                         | Priedai                                  | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|------------------------------------|--|----------------|-----------------|-----------------|---------------|--------------|
| <b>Daržovių patiekalai</b>         |  |                |                 |                 |               |              |
| Griliu keptos daržovės             | Universalusis padėklas                   | 5              |                 | -               | 3             | 10-15        |
| <b>Bulvės</b>                      |  |                |                 |                 |               |              |
| Keptos bulvės, perpjautos pusiau   | Universalusis padėklas                   | 3              |                 | 160-180         | -             | 45-60        |
| <b>Gaminiai iš bulvių, šaldyti</b> |  |                |                 |                 |               |              |
| Bulviniai blynai                   | Universalusis padėklas                   | 3              |                 | 200-220         | -             | 25-35        |
| Bulvių krepšeliai, įdaryti         | Universalusis padėklas                   | 3              |                 | 190-210         | -             | 20-30        |
| Maltinukai                         | Universalusis padėklas                   | 3              |                 | 200-220         | -             | 25-35        |
| Gruzdintos bulvytės                | Universalusis padėklas                   | 3              |                 | 190-210         | -             | 25-35        |
| Gruzdintos bulvytės, 2 lygmenys    | Universalusis padėklas + 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.

- 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:

-  4D karšto oro srautas

| Patiekalas | Priedai          | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas   | Temperatūra, °C | Trukmė valandomis |
|------------|------------------|----------------|---|-----------------|-------------------|
| Jogurtas   | Porcijų formelės | Kameros dugnas |  | 40-45           | 8-9               |

## Ekonomiškieji kaitinimo būdai

Ekonomiškasis karšto oro srautas ir ekonomiškasis 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 likutinę šilumą. Taip jis lieka sultingesnis ir mažiau paruduoja. Atsižvelgiant į ruošimo būdą ir maisto produktus, galima sutaupyti energijos.

Patiekalus įdėkite į šaltą ir tuščią kamerą. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos.

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

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

Ekonomiškasis 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 nerūdijančio 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 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 kepinų išorė, tačiau vidus liks žalias.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Ekonomiškasis karšto oro srautas
-  Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas

| Patiekalas                                 | Priedai / indas              | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas   | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--|------------------------------|----------------|---|-----------------|--------------|
| Plaktos tešlos pyragai formoje             | Vainiko / kekso 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        |

### Pyragas kep. form.

| Patiekalas   | Priedai / indas                  | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--|----------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| <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        |
| Švirkštu 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.<br>Karšto oro srautas, maks. 180 °C.   |
| Sausainiai                              | Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 190 °C.<br>Karšto oro srautas, maks. 170 °C.<br>Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.  |
| Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės | Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Padėkle kepkite mažiausiai 400 g, kad bulvytės neišsausėtų.   |

## 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 įstūmimo 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 džiovinimo nuostatai. Temperatūra ir trukmė priklauso džiovinamo 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 grotelių po 200 g) | 1-2 grotelės |    | 80              | 5-9               |
| Kaulavaisiai (slyvos)   | 1-2 grotelės |    | 80              | 8-10              |
| Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, 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 švarius ir nepažeistus užsukamuosius stiklainius. Naudokite tik karščiui atsparius, švarius 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 sėklalaidžius ir susmulkinkite, paskui į uždaruosius stiklainius jų įdėkite tiek, kad nuo viršaus liktų maždaug 2 cm.

### Vaisiai

Ant uždaruosiuose 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 uždaruosiuose 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 uždaruosiuose 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 uždenkite, 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 virsnojimo: 30-40 |
|                                       |                                 |                |   | 120             | Nuo virsnojimo: 30-40 |
|                                       |                                 |                |   | -               | Liekamoji šiluma: 30  |
| 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

Mielinė tešla prietaise pakils greičiau nei kambario temperatūroje. Naudokite kaitinimo būdą „Viršutinis / apatinis kaitinimas“. 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

Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje, ir įkaitinkite prietaisą. Dubenį su tešla pastatykite ant grotelių.

Vykstant rūgimo procesui neatidarykite prietaiso durelių, kad nepasišalintų drėgmė. Uždenkite tešlą drėgna servetėle.

### Kepinių ruošinių kildinimas


Puodą įdėkite lentelėje nurodytame ištūmimo lygyje.

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Viršutinis / apatinis kaitinimas

| Patiekalas                    | Priedas / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas   | Etapas                      | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|-------------------------------|-----------------|----------------|---|-----------------------------|-----------------|--------------|
| Mielinė tešla, lengva         | Dubuo           | 2              |  | Tešlos rauginimas           | 35-40           | 25-30        |
|                               | Kepimo padėklas | 2              |  | Kepinių ruošinių kildinimas | 35-40           | 10-20        |
| Mielinė tešla, sunki ir riebi | Dubuo           | 2              |  | Tešlos rauginimas           | 35-40           | 20-40        |
|                               | Kepimo 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        |

## Laikymas šiltai

Paruoštus patiekalus galite laikyti šiltai parinkę kaitinimo būdą „Viršutinis / apatinis kaitinimas“ ir nustatę 70 °C. Taip nesusidarys kondensato ir nereikės valyti kameros.

Paruoštų patiekalų šiltai laikyti negalima ilgiau nei dvi valandas. Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau. Jei reikia, maistą uždenkite dangčiu.

**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

## 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

| Patiekalas                                | Priedai  | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas   | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|---|--|----------------|---|-----------------|-------------|
| Švirksčiu formuojami kepiniai             | Kepimo padėklas                                | 3              |  | 140-150*        | 25-40       |
| Švirksčiu formuojami kepiniai             | Kepimo padėklas                                | 3              |  | 140-150*        | 25-40       |
| Švirksčiu formuojami kepiniai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas      | 3+1            |  | 140-150*        | 30-40       |
| Švirksčiu formuojami kepiniai, 3 lygmenys | Kepimo padėklai ir universalus 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 universalus 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, 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.

**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              |  | 3             | 4-6          |
| Jautienos mėsainis, 12 vnt.**       | Grotelės | 4              |  | 3             | 25-30        |
| * Nejkaitinti.                      |          |                |   |               |              |
| ** Apversti praėjus 2/3 viso laiko. |          |                |   |               |              |



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

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



9001341580  
970807