BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Integruota orkaitė

CSG636B.3

[lt] Naudojimo instrukcija

Integruota orkaitė

Turinys

Naudojimas pagal paskirtį 4

Svarbūs saugos nurodymai 5
Bendroji informacija 5
Garai 5

Galimos gedimų priežastys. 6
Bendroji informacija 6
Garai 6

Aplinkosauga 7
Energijos taupymas 7
Ekologiškas utilizavimas. 7

Susipažinkite su prietaisu 8
Valdymo skydelis 8
Valdymo elementai. 8
Ekranas 9
Darbo režimai. 9
Kaitinimo būdai 10
Garai 11
Papildoma informacija 11
Kameros funkcijos 11
Vandens bakelis. 11

Priedai 12
Pristatyti priedai 12
Priedų įstūmimas 12
Specialūs priedai 13

Prieš pradedant naudoti pirmą kartą 14
Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą. 14
Pirmasis paleidimas 14
Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas. 14
Priedų valymas. 15

Prietaiso valdymas. 15
Prietaiso įjungimas ir išjungimas 15
Darbo režimo įjungimas 15
Darbo režimo nustatymas 16
Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas. 16
Greitasis įkaitinimas 16

Garai 17
Triukšmas. 17
Ruošimas garuose 17
Kepimas garuose – maisto ruošimas, naudojant garų srauto funkciją 17
Atšviežinimas 18
Rauginimo pakopa. 18
Atitirpinimas 18
Vandens bakelio pripildymas 19
Po kiekvieno darbo su garais režimo. 20

Laiko funkcijos 21
Trukmės nustatymas. 21
Pabaigos laiko nustatymas. 21
Laikmačio nustatymas 22

Apsauga nuo vaikų 23
Aktyvinimas ir išaktyvinimas 23

Pagrindiniai nustatymai. 23
Pagrindinių nuostatų keitimas. 23
Pagrindinių nuostatų sąrašas 23
Nėra elektros 24
Paros laiko keitimas 24

Šabo nustatymas 24
Šabo nuostato įjungimas 24

Valymo priemonės 25
Tinkamos valymo priemonės 25
Kameros paviršiai. 26
Prietaiso švaros palaikymas 26

Valymo funkcija 27
Kalkių šalinimas 27

Rėmai 28
Rėmo iškabinimas ir įkabinimas. 28

Prietaiso durelės 29
Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas. 29
Durelių dangčio nuėmimas. 30
Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas 30

Ką daryti atsiradus sutrikimams? 31
Gedimų šalinimas savarankiškai 31
Ilgiausia eksploatavimo trukmė 32
Kameros lemputės 32

Klientų aptarnavimo tarnyba. 33
E ir FD numeriai 33

Patiekalai 33
Nuorodos dėl nuostatų. 33
Patiekalo pasirinkimas 34
Patiekalo nustatymas 34

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje 35
Silikoninės formos 35
Pyragai ir maži kepiniai 35
Duona ir bandelės 38
Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas . 41
Apkepai ir suflė 42
Paukštiena 43
Mėsa 45
Žuvis 49
Daržovės, garnyras ir kiaušiniai 50
Desertai 53
Viso meniu ruošimas 53
Ekonomiškieji kaitinimo būdai 54
Akrilamidas maisto produktuose 55
Lėtas troškinimas 56
Džiovinimas 57
Konservavimas ir sulčių nusunkimas 57
Buteliukų dezinfekavimas ir higiena 58
Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą 59
Atitirpinimas 60
Atšviežinimas 60
Laikymas šiltai 61
Bandomieji patiekalai 62

Daugiau informacijos apie produktus, priedus, atsargines dalis ir teikiamas paslaugas rasite interneto svetainėje: **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 uždarose patalpose.

Šis prietaisas pritaikytas naudoti daugiausia 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

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

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

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

⚠ Svarbūs saugos nurodymai

Bendroji informacija

⚠ Įspėjimas – Gaisro pavojus!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

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

Garai

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!
Degūs skysčiai kameroje gali užsidegti (susidarius dujoms). Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų). Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūsų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą.

Galimos gedimų priežastys

Bendroji informacija

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokiu būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Aliuminio folija: aliuminio folija orkaitėje negali liestis prie durelių stiklo. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: baigę ruošti maistą aukštoje temperatūroje, orkaitę palikite atvėsti neatidarę durelių. Nieko 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.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Garai

Dėmesio!

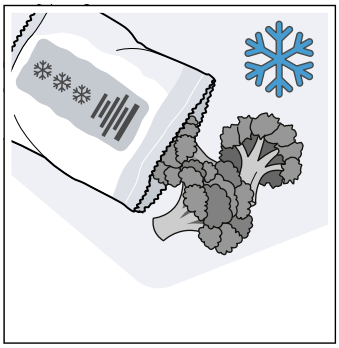
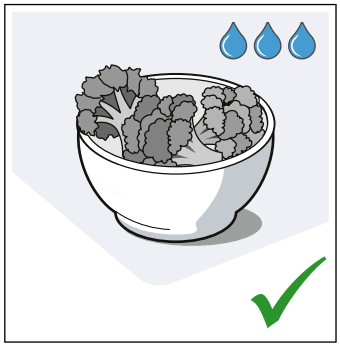
- Kepimo formos: indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garinimu.
- Indai su surūdijusiomis vietomis: nenaudokite indų su surūdijusiomis vietomis. Net dėl mažiausio rūdžių ploto gali prasidėti kameros korozija.
- Lašantis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

Aplinkosauga

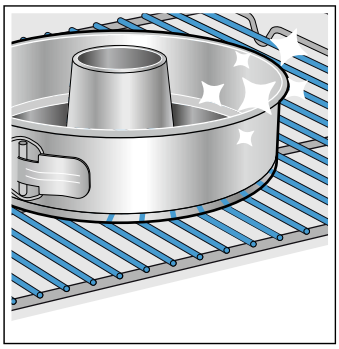
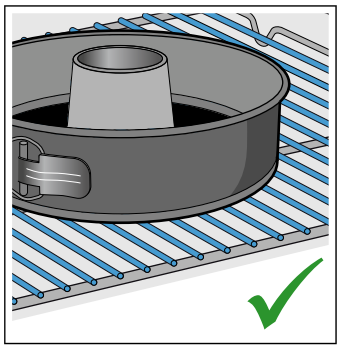
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

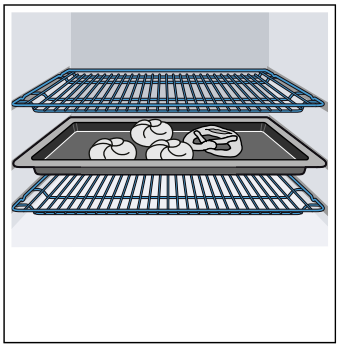
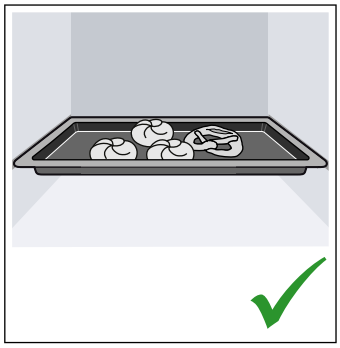
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.

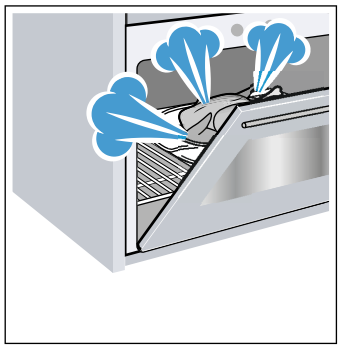
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.

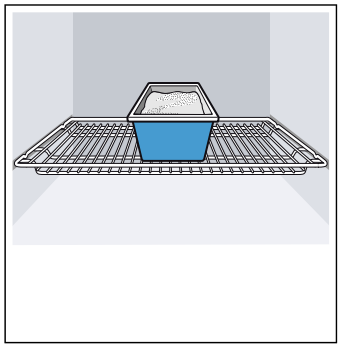
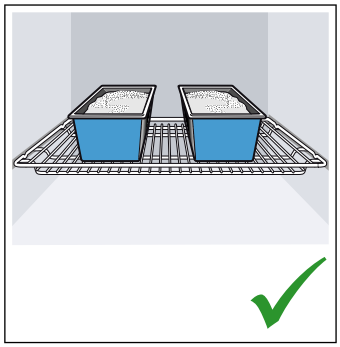
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.

- Prietaisui veikiant dureles atidarinėkite kuo rečiau.



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

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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

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

Susipažinkite su prietaisu

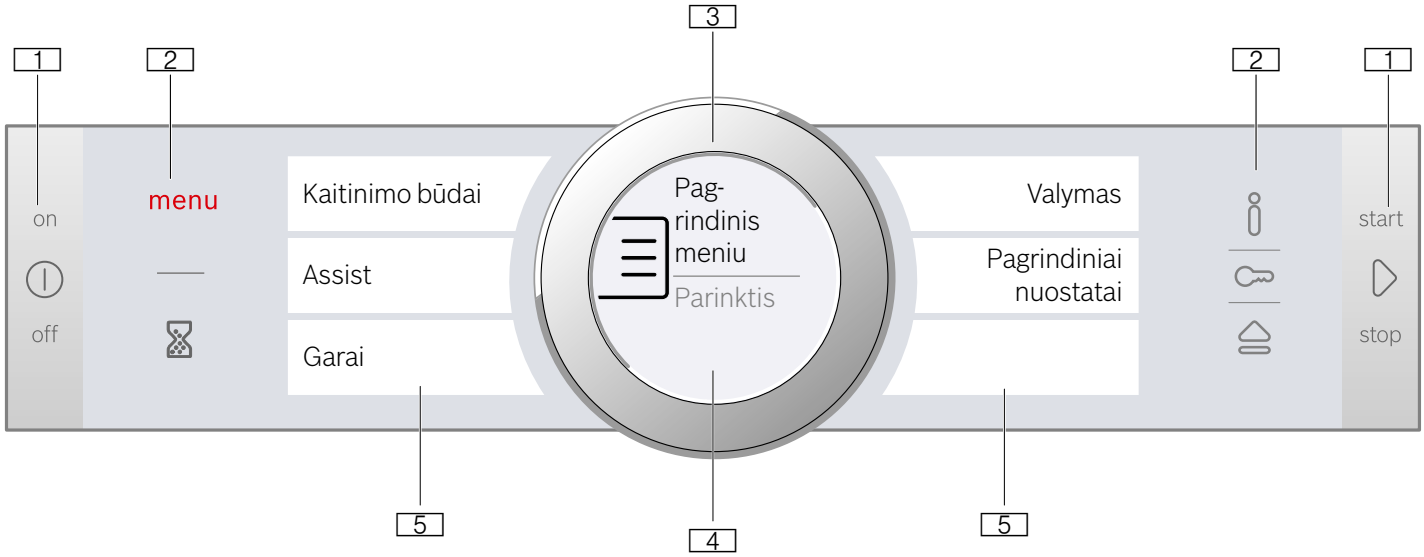
Šiame skyriuje aprašyti indikatoriai ir valdymo elementai.Be to, susipažinsite su įvairiomis savo prietaiso funkcijomis.

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

Valdymo skydelis

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

Apžvalgoje rodomas valdymo skydelis, kai prietaisas įjungtas ir rodomas meniu rodmuo.



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

2 **Jutikliniai laukeliai**
Po jutikliniais laukeliais įmontuoti jutikliai. Norėdami parinkti funkciją, spustelėkite atitinkamą simbolį.

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

4 **Ekranas**
Ekrane rodomos esamos nustatymų reikšmės, parinkčių galimybės arba nurodomieji tekstai.

5 **Jutikliniai ekranai**
Jutikliniuose ekranuose matysite, kokias galimybes galite rinktis.Galimybės parenkamos tiesiog spustelint atitinkamą tekstinį laukelį. Tekstiniai laukeliai keičiasi, atsižvelgiant į parinktis.

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
Mygtukai		
⏻	„on/off“	Prietaiso įjungimas ir išjungimas
▷	start/stop	Įjungiamas ir sustabdomas veikimas arba visiškai nutraukiamas paspaudus ilgai (apie 3 sek.).
Jutikliniai laukeliai		
menu	Meniu	Atidaromas darbo režimų meniu.
⌛	Laikmatis	Parenkamas laikmatis.
i	Informacija	Nuorodų peržiūrėjimas.
🔑	Apsauga nuo vaikų	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas spaudžiant ilgai (apie 4 sek.).
⏏	Sklendės atidarymas	Vandens bakelio pripildymas arba ištuštinimas

Valdymo ratukas

Valdymo ratuku galite pakeisti ekrane rodomas nustatymų reikšmes.

Jutikliniuose ekranuose norėdami peržiūrėti parinkčių sąrašus taip pat naudokite valdymo ratuką.

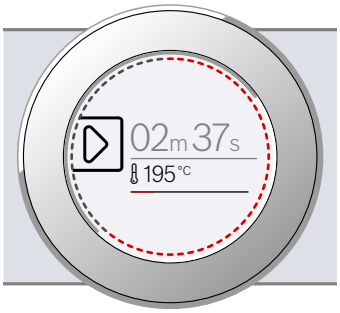
Kai kuriuose parinkčių sąrašuose pasiekus pirmą arba paskutinį įrašą reikia grįžti atgal.

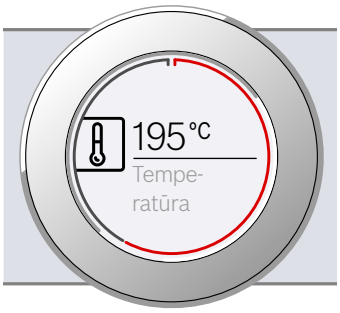
Ekranas

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

Sufokusuojama ir baltu šriftu rodoma reikšmė, kurią Jūs šiuo metu galite nustatyti. Fone vaizduojama reikšmė yra pilkos spalvos.

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





Ratuko linija

Ekrane matysite ratuko liniją.

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

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 ištisinė. Parinkus nustatomuosius, pvz., grilio lygį, įkaitinimo linija raudona tampa iš karto.
Liekamosios šilumos rodmuo	Kai prietaisas išjungtas, ratuko linija rodo kameros liekamąją šilumą. Kuo mažesnė liekamoji šiluma, tuo tamsesnė yra ratuko linija ir po tam tikro laiko ji visiškai dingsta.

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

Jutikliniai ekranai

Jutikliniai ekranai kartu yra rodmenų laukas ir valdymo elementas.Juose rodoma, kokias funkcijos parinktis galite nustatyti ir kas jau nustatyta. Norėdami parinkti funkciją, paprasčiausiai spustelėkite tekstinį laukelį.

Jau parinkta funkcija šone pažymėta raudonu vertikaliu stulpeliu. Ekrane balta spalva pažymėta reikšmė.

Tekstinio laukelio šone pažymėta maža raudona rodyklė rodo, kurią funkciją galite nustatyti versdami pirmyn arba atgal.

Darbo režimai

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

Tikslūs aprašymai pateikti atitinkamuose skyriuose.

Laukeliu **menu** atidarysite darbo režimų meniu.

Darbo režimas	Paskirtis
Kaitinimo būdai ⟶ *"Prietaiso valdymas" 15 psl.*	Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti optimaliai, galite naudoti įvairius, tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus.
Vedlys ⟶ *"Patiekalai" 33 psl.*	Daugeliui patiekalų jau užprogramuotos tinkamos nustatymo reikšmės.
Garai ⟶ *"Garai" 17 psl.*	Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti optimaliai, galite naudoti įvairius, tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus su garais.
Valymas ⟶ *"Valymo funkcija" 27 psl.*	Valyti galima įvairiomis valymo funkcijomis: kalkių šalinimo ir džiovinimo funkcijomis.
Pagrindiniai nuostatai ⟶ *"Pagrindiniai nustatymai" 23 psl.*	Savo prietaiso pagrindinius nuostatus galite keisti pagal pageidavimus.

Kaitinimo būdai

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

Kaitinimo būdas		Temperatūra	Paskirtis
	4D karšto oro srautas*	30–250 °C	Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
	Viršutinis / apatinis kaitinimas*	30–250 °C	Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
eco	Ekonomiškasis karšto oro srautas	30–250 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventiliatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 125 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.
eco	Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas	30–250 °C	Skirta parinktiems patiekalams švelniai ruošti. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.
	Kepimas griliu ir oro cirkuliacija*	30–250 °C	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Didelis grilis	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Grilis, maži plotai	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Mažiems kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti bei apkepti. Įkaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Picos kepimo režimas	30–250 °C	Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Lėtas troškinimas	70–120 °C	Apkeptiems, minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir juos tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
	Apatinis kaitinimas	30–250 °C	Ruošti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
	Laikymas šiltai*	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Indo pašildymas	30–70 °C	Indui pašildyti.

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

Rekomenduojamos reikšmės

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

Garai

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

Kaitinimo būdas		Temperatūra	Paskirtis
	Garinimas	30–100 °C	Daržovėms, žuviai, priedams, vaisių sultims sunkti ir nuplikyti.
	Atšviežinimas	80–180 °C	Lėkštėse tiekiamiems patiekalams ir kepiniams. Atsargiai pašildomas garuose ruoštas maistas. Dėl tiekiamų garų patiekalai neišsausėja.
	Rauginimo pakopa	30–50 °C	Mielinei ir raugintai tešlai. Tešla pakyla daug greičiau nei patalpos temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.
	Atitirpinimas	30–60 °C	Daržovėms, mėsai, žuviai ir vaisiams. Dėl drėgmės šiluma atsargiai perduodama maistui. Patiekalai neišdžiūva ir nepakeičia formos.

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 ventiliatorius saugo prietaisą nuo perkaitimo.

Prietaiso durelių atidarymas

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

Kameros apšvietimas

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

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

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

Vėsinamasis ventiliatorius

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

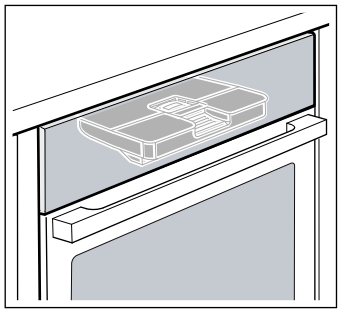
Dėmesio!
Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

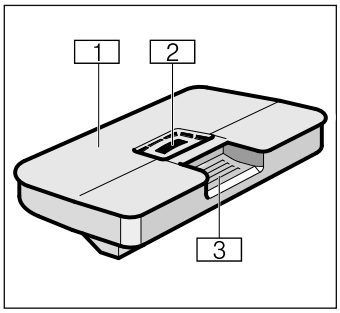
Kad išjungus kamerą ji greičiau atauštų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

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

Vandens bakelis

Prietaise naudojamas vandens bakelis. Vandens bakelis yra už sklendės. Jei ruošdami naudosite garus, į vandens bakelį pripilkite vandens. ⟶ *"Garai" 17 psl.*





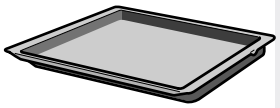
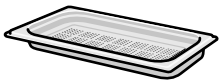
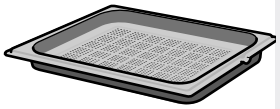
1 Bakelio dangtelis
2 Atidarymas, norint pripildyti
3 Rankenėlė vandens bakeliui išimti ir įstumti

Priedai

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

Pristatyti priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

	Grotelės Indams, pyragų ir apkepų formoms dėti. Kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti ir šaldytiems pusgaminiams.
	**Universalusis padėklas** Sultingiems pyragams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių. Įjungus darbo režimą su garais į jį gali subėgti lašantis vanduo.
	**Skylėtasis garinimo padėklas, S dydis** Daržovėms garinti, uogų sultims sunkti ir atitirpinti.
	Neskylėtasis garinimo padėklas, S dydis Ryžiams, ankštinėms daržovėms ir grūdams garinti.
	**Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis** Dideliems maisto kiekiams garinti.

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

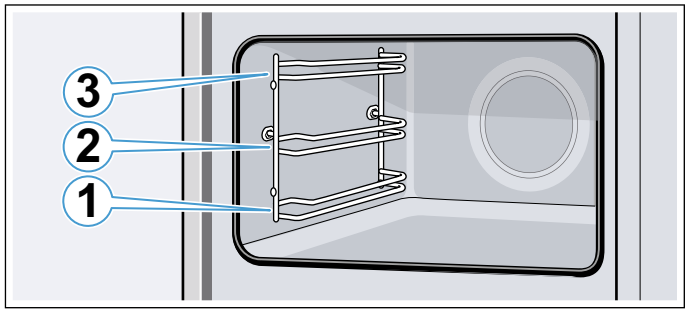
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete.

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

Pastaba. Garinimo padėklus galite naudoti visuose darbo režimuose su garais. Jei nustatote kaitinimo būdus, kuriems naudojama aukšta temperatūra, išimkite garinimo padėklą iš kameros. Dėl aukštos temperatūros gali visam laikui pasikeisti garinimo padėklo spalva ir forma.

Priedų įstūmimas

Kameroje yra 3 įstūmimo lygiai. Jie skaičiuojami iš apačios į viršų.



Priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis nepakryps.

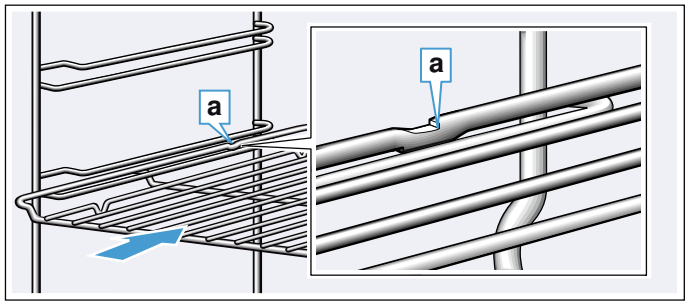
Pastabos

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

Užfiksavimo funkcija

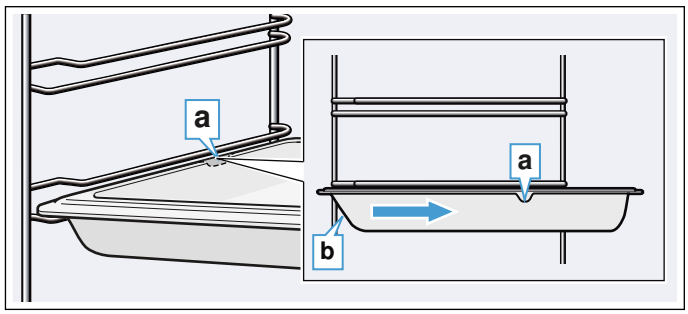
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

Įstumdami groteles, 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

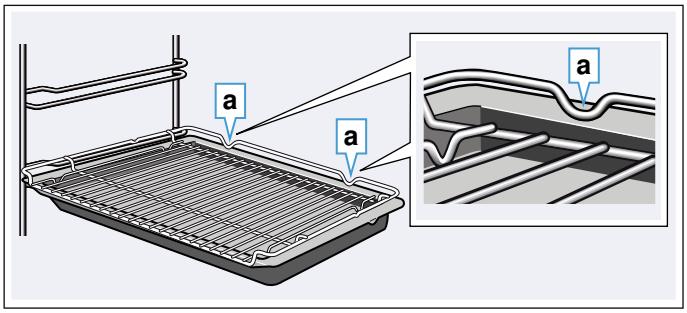


Priedų derinimas

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

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

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



Mažus garinimo padėklus į kamerą dėti galima tik ant grotelių.

Specialūs priedai

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

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

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

Specialieji priedai
Grotelės Indams, pyragų ir apkepų formoms, kepsniams ir griliu kepamiems gabalėliams.
Universalusis padėklas Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių.
Kepimo padėklas Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.
Įdedamosios grotelės Mėsai, paukštienai ir žuviai. Įdedamos į universalųjį padėklą, kad galėtų lašėti riebalai ir mėsos sultys.
Universalusis padėklas nesvylančia danga Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Kepiniai ir kepsniai neprikimba prie universaliojo padėklo.
Kepimo padėklas nesvylančia danga Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti. Kepiniai neprikimba prie kepimo padėklo.
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 Kepant griliu naudojamas vietoje grotelių arba kaip apsauga nuo tyškalų. Galima naudoti tik universaliajame padėkle.
Kepimo akmuo 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.
Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis Dideliems maisto kiekiams garinti.
Skylėtasis garinimo padėklas, S dydis Daržovėms garinti, uogų sultims sunkti ir atitirpinti.
Neskylėtasis garinimo padėklas, S dydis Ryžiams, ankštinėms daržovėms ir grūdams garinti.
Neskylėtasis porcelianinis indas, S dydis Mėsai, žuviai ir daržovėms garinti ir patiekti.
Neskylėtasis porcelianinis indas, L dydis Mėsai, žuviai ir daržovėms garinti ir patiekti.
1-gubų bėgelių sistema Ištraukiamuosius bėgelius naudodami 1 lygyje galėsite daugiau ištraukti priedus ir jie neapvirs.
Apdailos juostelės Baldo lentynai ir prietaiso pagrindo plokštei uždengti.

Prieš pradedant naudoti pirmą kartą

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

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

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

Dėmesio!

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

Pastabos

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

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

Pirmasis paleidimas

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

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

Kalbos nustatymas

Pirmiausia pasirodo kalba. Iš anksto nustatyta vokiečių kalba.

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

Paros laiko nustatymas

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

1. Spustelėkite tekstinį laukelį „Paros laikas“.
2. Valdymo ratuku nustatykite paros laiką.
3. Norėdami patvirtinti, spustelėkite tolesnį tekstinį laukelį.
   Pasirodo kitas nuostatas.

Vandens kietumo nustatymas

Iš anksto nustatyta vandens kietumo sritis „labai kietas“.

1. Valdymo ratuku nustatykite vandens kietumo sritį.
2. Norėdami patvirtinti, spustelėkite tekstinį laukelį „Nustatymo pabaiga“.

Ekrane pasirodo nuoroda, kad pirmojo paleidimo veiksmai yra baigti.

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

Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas

Vandens virimo temperatūra priklauso nuo oro slėgio. Kalibruojant, prietaisas statymo vietoje nusistato pagal esamą slėgį. Pirmą kartą garinant, tai vyksta automatiškai. Susikaupia labai daug garų.

Paruošimas kalibruoti

1. Išimkite iš kameros priedą.
2. Iš kameros išimkite pakuotės likučius, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukus.
3. Prieš pradėdami kalibruoti, lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.

Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas

Pastabos

- Kalibravimą galima pradėti tik atvėsus kamerai (iki patalpos temperatūros).
- Kalibruodami neatidarykite prietaiso durelių. Kitaip kalibravimas bus nutrauktas.

1. Prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“ ⏻.
2. Pripildykite vandens bakelį. ⟶ *"Vandens bakelio pripildymas" 19 psl.*
3. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą, kalibravimo temperatūrą ir trukmę, po to įjunkite prietaiso darbo režimą. ⟶ *"Ruošimas garuose" 17 psl.*

Nuostatai	
Kaitinimo būdas	Garinimas
Temperatūra	100 °C
Trukmė	30 minučių

4. Baigę kalibruoti, įjunkite įkaitinimo režimą.
   Dėmesio!
   Emalio pažeid.
   Negalima įjungti darbo režimo, jei ant kameros dugno yra vandens. Prieš įjungdami darbo rež., nuvalykite vandenį nuo kamer. dugno.
5. Nusausinkite kameros dugną.
6. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą ir įkaitinimo temperatūrą, tada įjunkite prietaiso darbo režimą.
   → *"Prietaiso valdymas" 15 psl.*

Įkaitinimas	
Kaitinimo būdas	4D karšto oro srautas
Temperatūra	max.
Trukmė	30 minučių

7. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
8. Pasibaigus nurodytai trukmei, išjunkite priet. darbo rež.. Mygtuku „on/off“ ⏻ išjunkite prietaisą.
9. Palaukite, kol kamera atvės.
10. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
11. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.
    → *"Po kiekvieno darbo su garais režimo" 20 psl.*

Pastabos

- Kad persikrausčius į naują vietą prietaisas prisitaikytų prie naujos statymo vietos, iš naujo nustatykite gamyklinius nuostatus. Iš naujo atlikite pirmojo paleidimo ir kalibravimo darbus.
- Prietaisas išsaugo kalibravimo nuostatus net ir nutrūkus elekr. srovei arba išjungus iš tinklo. Kalibravimo kartoti nereikia.

Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste arba minkštu šepečiu.

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 parinktis 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.

Ekrane pasirodo „Bosch“ logotipas, o paskui – kaitinimo būdų parinkčių sąrašas.

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

Prietaiso išjungimas

Mygtuku „on/off“ ⏻ išjungsite prietaisą.

Jei tuo metu įjungta funkcija, ji bus nutraukta.

Ekrane pasirodo paros laikas arba liekamosios šilumos rodmuo.

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

Darbo režimo įjungimas

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

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

Veikimo sustabdymas

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

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

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

Darbo režimo nustatymas

Įjungus prietaisą pasirodo nustatytas rekomenduojamas darbo režimas.

Jei norite nustatyti kitą darbo režimą, peržiūrėkite meniu. Tikslūs atskirų darbo režimų aprašymai pateikti atitinkamuose skyriuose.

Atlikite nurodytus veiksmus.
1. Spustelėkite atitinkamą tekstinį laukelį. Ekrane balta spalva pažymėta funkcija.
2. Valdymo ratuku pakeiskite paryškintą parinktį.
3. Jei reikia, parinkite kitus nuostatus. Tam spustelėkite atitinkamą tekstinį laukelį ir valdymo ratuku pakeiskite reikšmę.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.

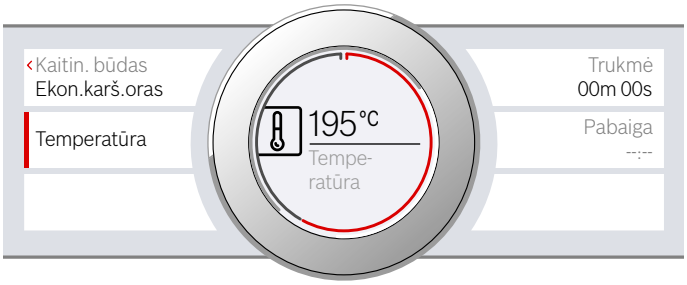
Prietaisas įjungia darbo režimą.

Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

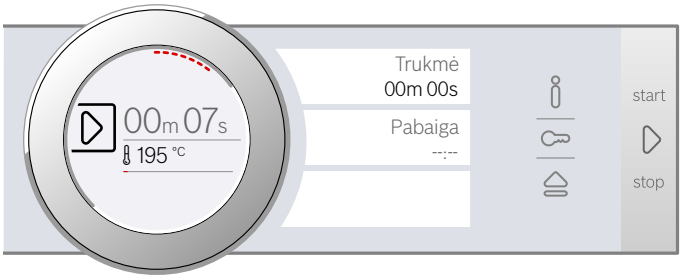
Jei darbo režimas „Kaitinimo būdai“ neparinktas, meniu spustelėkite tekstinį laukelį „Kaitinimo būdai“. Jutikliniame ekrane pasirodo kaitinimo būdų parinkčių sąrašas.

Pavyzdys paveikslėlyje: ekonomiškasis karšto oro srautas ir 195 °C temperatūra.
1. Spustelėkite pageidaujamo kaitinimo būdo tekstinį laukelį. Jei reikia, parinkčių sąrašą peržiūrėkite valdymo ratuku.

Ekrane balta spalva pažymėta temperatūra.
2. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.



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



Prietaisas pradeda kaisti.

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

Pastaba. Savo prietaisui galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką. ⟶ *"Laiko funkcijos" 21 psl.*

Keitimas

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

Norėdami pakeisti kaitinimo būdą, pirmiausia darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“ ▷ ir spustelėkite kaitinimo būdo tekstinį laukelį. Pasirodo parinkčių sąrašas. Spustelėkite pageidaujamą kaitinimo būdą. Ekrane pasirodo susijusi rekomenduojama temperatūra.

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

Greitasis įkaitinimas

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

Greitąjį įkaitinimą galima naudoti toliau nurodytiems kaitinimo būdams:
- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas

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

Nustatymas

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

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Greitasis įkaitinimas“.

Tekstiniame laukelyje pasirodo „Įjungti“. Ekrane pasirodo patvirtinimo nuoroda.

Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas ir ekrane pasirodo nuoroda. Tekstiniame laukelyje rodoma „Išjungti“. 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 tekstinį laukelį „Greitasis įkaitinimas“. Tekstiniame laukelyje rodoma „Išjungti“.

Garai

Įjungę garų funkciją, maistą paruošite jį tausodami.Įjungę kai kuriuos kaitinimo būdus, ruošiant maistą galima naudoti garų srauto funkciją. Be to, galite naudoti rauginimo, atitirpinimo pakopos ir atšviežinimo kaitinimo būdus.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!
Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

Triukšmas

Siurblys

Eksploatuojant ir išjungus girdisi gurgėjimas. Šis triukšmas girdisi tikrinant siurblį.Tai yra įprastas eksploatavimo garsas.

Sklendė

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

Ruošimas garuose

Ruošiant garuose, karšti vandens garai cirkuliuoja aplink maistą ir maisto produktams neleidžia netekti maistingųjų medžiagų. Ruošiant šiuo būdu, patiekalas išlaiko formą, spalvą ir jam būdingus kvapus.

Pastaba. Jei veikiant ruošimo garuose režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas. Pripildykite vandens bakelį.

Paleistis

1. Pripildykite vandens bakelį.
   Pastaba. Ruošimo garuose pakopą įjunkite tik kamerai visiškai atvėsus (iki patalpos temperatūros).
2. Spustelėkite laukelį **menu**.
   Pasirodo darbo režimų parinktys.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Garai“.
4. Spustelėkite tekstinį laukelį „Ruošimas garuose“.
   Ekrane paryškinta temperatūra.
5. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
6. Spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“ ir ją nustatykite.
   Pastaba. Parinkus kaitinimo būdus su garais, visada reikia nustatyti trukmę.
7. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.

Prietaisas pradeda kaisti.

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

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

Keitimas

Nuostatus galite keisti įprastai.

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

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

Viso meniu ruošimas

Garuose galima paruošti visą meniu. Kito maisto skonis nepereis. ⟶ *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 35 psl.*

Kepimas garuose – maisto ruošimas, naudojant garų srauto funkciją

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

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

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

Garų intensyvumas

Galima rinktis skirtingą garų tiekimo intensyvumą:

Intensyvumas	Pakopa
nedidelis	01
vidutinė	02
Labai nešvarūs skalbiniai	03

Tinkami kaitinimo būdai

Naudodami toliau nurodytus kaitinimo būdus galite prijungti garų tiekimą.
- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Laikymas šiltai

Paleistis

1. Pripildykite vandens bakelį.
2. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Garų tiekimas“.
   Ekrane balta spalva pažymėta garų tiekimo pakopa.
4. Valdymo ratuku nustatykite garų tiekimo pakopą.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.

Prietaisas pradeda kaisti.

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

Keitimas ir nutraukimas

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

Jei norite nutraukti garų srauto funkciją, laukelyje „Garų tiekimas“ nustatykite „0“.

Pastaba. Darbo režimas veikia be garų tiekimo.

Atšviežinimas

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

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

Paleistis

1. Pripildykite vandens bakelį.
2. Spustelėkite laukelį **menu**.
   Pasirodo darbo režimų parinktys.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Garai“.
4. Spustelėkite tekstinį laukelį „Atšviežinimas“.
   Ekrane paryškinta temperatūra.
5. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
6. Spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“ ir ją nustatykite.
   Pastaba. Parinkus kaitinimo būdus su garais, visada reikia nustatyti trukmę.
7. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.

Prietaisas pradeda kaisti.

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

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

Keitimas

Nuostatus galite keisti įprastai.

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

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

Rauginimo pakopa

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

Norėdami parinkti tinkamus nuostatus, paisykite lentelėse pateiktų duomenų. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 35 psl.*

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

Paleistis

1. Pripildykite vandens bakelį.
   Pastaba. Kildinimo pakopą įjunkite tik kamerai visiškai atvėsus (iki patalpos temperatūros).
2. Spustelėkite laukelį **menu**.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Garai“.
4. Spustelėkite tekstinį laukelį „Kildinimo pakopa“.
   Ekrane paryškinta temperatūra.
5. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
6. Spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“ ir ją nustatykite.
   Pastaba. Parinkus kaitinimo būdus su garais, visada reikia nustatyti trukmę.
7. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.

Prietaisas pradeda kaisti.

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

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

Keitimas

Nuostatus galite keisti įprastai.

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

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

Atitirpinimas

Šaldytiems ir užšaldytiems produktams atitirpinti naudokite kaitinimo būdą „Atitirpinimas “.

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

Paleistis

1. Pripildykite vandens bakelį.
2. Spustelėkite laukelį **menu**.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Garai“.
4. Spustelėkite tekstinį laukelį „Atitirpinimas“.
   Ekrane paryškinta temperatūra.
5. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
6. Spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“ ir ją nustatykite.
   Pastaba. Parinkus kaitinimo būdus su garais, visada reikia nustatyti trukmę.
7. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.

Prietaisas pradeda kaisti.

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

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

Keitimas

Nuostatus galite keisti įprastai.

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

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

Vandens bakelio pripildymas

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

Įsitikinkite, kad nustatytas teisingas vandens kietumo laipsnis. ⟶ *"Pagrindiniai nustatymai" 23 psl.*

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

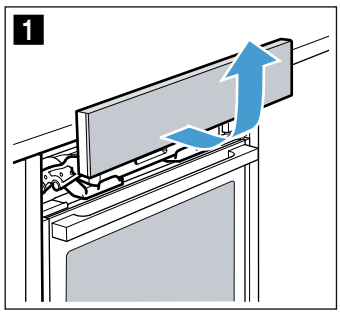
⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!
Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti. Prietaisui nustojus veikti šiek tiek palaukite, kol vandens bakelis atvės. Išimkite vandens bakelį ir bakelio angos.

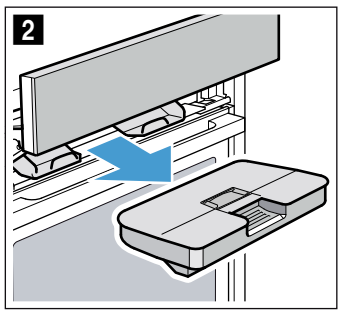
Dėmesio!
Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.
Nenaudokite destiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.
Naudokite tik šviežią, šaltą vandentiekio vandenį, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.

Dėmesio!
Galimi veikimo sutrikimai naudojant filtruotą arba demineralizuotą vandenį.
Nepaisant pripildyto vandens bako prietaisas reikalauja papildyti arba naudojimas su garais nutraukiamas maždaug po 2 minučių.
Prireikus sumaišykite filtruotą arba demineralizuotą vandenį su pripildytu mineraliniu vandeniu be angliarūgštės santykiu 1:1.

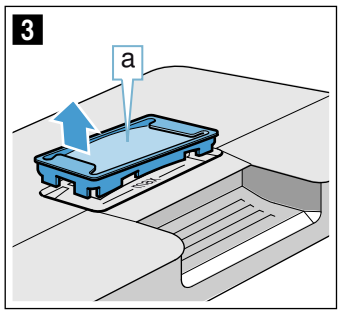
Pastabos
- Jei vanduo yra itin kalkėtas, rekomenduojame naudoti suminkštintą vandenį.
- Jei naudojate suminkštintą vandenį, galite nustatyti vandens kietumo sritį „suminkštintas“.
- Jei naudojate mineralinį vandenį, nustatykite 4 vandens kietumo sritį „labai kietas“.
- Naudojamas mineralinis vanduo turi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

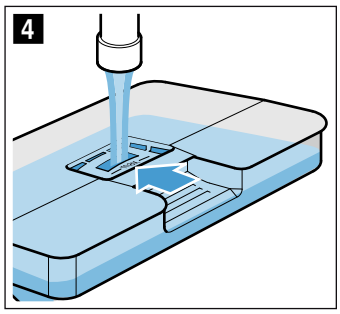
1. Spustelėkite laukelį ⏏.
   Sklendė automatiškai pastumiama į priekį.
2. Sklendę abiem rankomis patraukite į priekį, tada pastumkite į viršų, kol užsifiksuos (1 pav.).
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš angos (2 pav.).



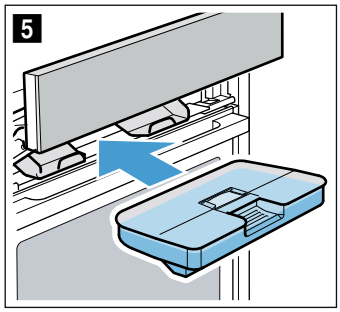


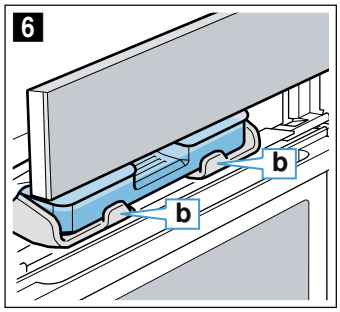
4. Prispauskite dangtelį išilgai tarpinės, kad iš vandens bakelio negalėtų išbėgti vanduo.
5. Išimkite dangtelį **a** (3 pav.).
   Pastaba. Dangtelis **a** yra tam tikruose prietaisų tipuose.
6. Į vandens bakelį iki žymos „max“ įpilkite šalto vandens (4 pav.).





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





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

Vandens bakelio papildymas

Pastabos
- Darbo režimai su garų srauto funkcija toliau veikia be garų tiekimo.
- Jei veikiant ruošimo garais, atšviežinimo darbo režimui, rauginimo ar atitirpinimo pakopai ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas. Reikia pripildyti vandens bakelį.

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

Po kiekvieno darbo su garais režimo

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!
Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!
Eksploatuojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.

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

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

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

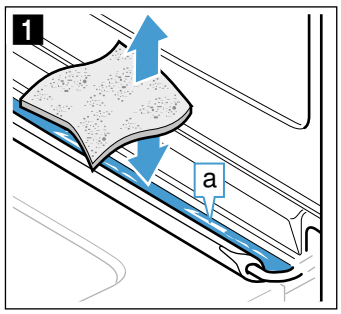
Vandens bakelio ištuštinimas

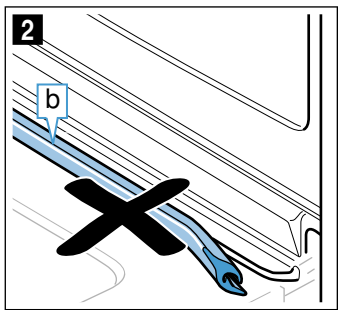
Dėmesio!
- Vandens bakelio nedžiovinkite karštoje kameroje. Sugadinsite vandens bakelį.
- Vandens bakelio neplaukite indaplovėje.Sugadinsite vandens bakelį.

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

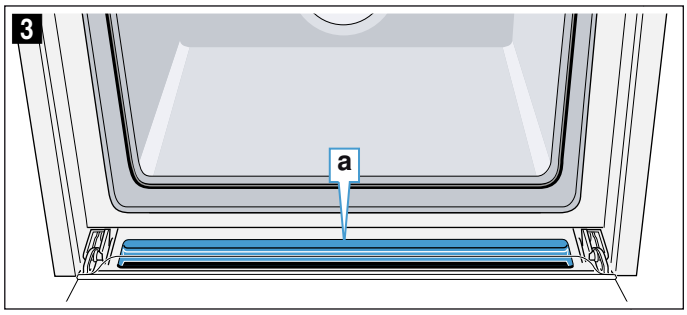
Lašelių latako džiovinimas

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Atidarykite prietaiso dureles.
3. Lašelų latake **a** esantį vandenį sugerkite kempine ir atsargiai išvalykite (**1** pav.).
   Valydami atkreipkite dėmesį, kad tarpinė **b** neatsilaisvintų nuo lašelių latako (**2** pav.).





Lašelių latakas **a** yra po kamera (**3** pav.).



Pastaba. Jei tarpinė atsilaisvino, vėl uždėkite ją ant lašelių latako. ⟶ *"Prietaiso durelės" 29 psl.*

Džiovinimo įjungimas

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

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

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Iš kameros iš karto išvalykite didelius nešvarumus ir nusausinkite kameros dugną.
3. Jei reikia, prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“ ⏻.
4. Spustelėkite laukelį **menu**.
   Pasirodo darbo režimų parinktys.
5. Spustelėkite tekstinį laukelį „Valymas“.
6. Spustelėkite tekstinį laukelį „Džiovinimas“.
   Rodoma trukmė. Jos keisti negalima.
7. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.
   Įjungiama džiovinimo funkcija ir praėjus 10 minučių išjungiama automatiškai.
8. Atidarykite prietaiso dureles ir palikite atidarytas 1–2 minutes, kad iš kameros išgaruotų drėgmė.

Kameros išsausinimas ranka

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

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.

Nustatę darbo režimą, trukmę ir pabaigos laiką galite peržiūrėti jutikliniame ekrane. Laikmačiui skirtas atskiras laukelis ⌛ ir jį galima bet kada nustatyti.

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

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

Trukmės nustatymas

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

Nustatymas

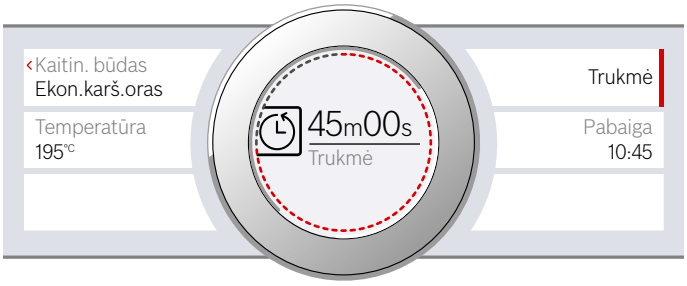
Atsižvelgiant į tai, kuria kryptimi pirmiausia sukate valdymo ratuką, rekomenduojama trukmė keičiama taip: kairėn – 10 minučių, dešinėn – 30 minučių.

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

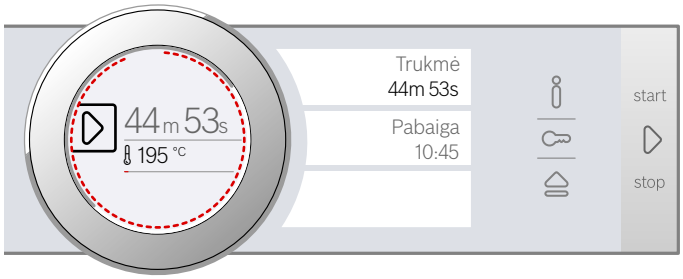
Galima nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes.

Pavyzdys paveikslėlyje: yra 10:00 val., trukmė 45 minutės.

1. Nustatykite darbo režimą ir temperatūrą arba pakopą.
2. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“.
   Ekrane balta spalva pažymėta trukmė.
3. Valdymo ratuku nustatykite trukmę.
   Pabaigos laikas apskaičiuojamas automatiškai.



4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.
   Skaičiuojama trukmė.



Prietaisas pradeda kaisti.

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

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

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

Keitimas ir nutraukimas

Norėdami pakeisti trukmę, spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“. Ekrane balta spalva pažymėta trukmė ir ją galima pakeisti valdymo ratuku. Nuostatas bus patvirtintas iš karto.

Jei norite nutraukti trukmės funkciją, atsukite trukmės laiką iki nulio. Patvirtinus pakeitimą, darbo režimas bus tęsiamas 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.

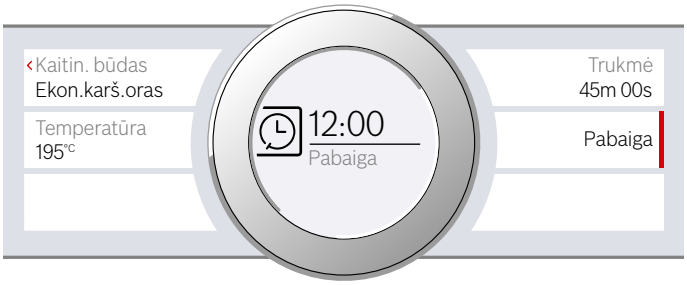
Nustatymas

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

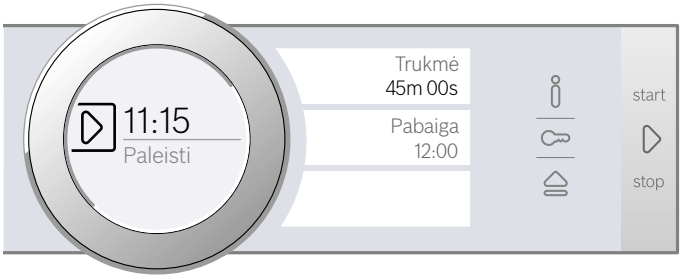
Pavyzdys paveikslėlyje: yra 10:00 val., nustatyta 45 minučių trukmė, patiekalas turi būti paruoštas 12:00 val.

1. Nustatykite darbo režimą ir temperatūrą arba pakopą.
2. Nustatykite trukmę.
3. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį „Pabaiga“.
   Ekrane balta spalva pažymėtas apskaičiuotas pabaigos laikas.

4. Valdymo ratuku nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.



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



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

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

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

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

Keitimas ir nutraukimas

Įjungę funkciją, pabaigos laiko keisti nebegalėsite.

Jei norite ištrinti trukmę ir pabaigos laiką, darbo režimą nutraukite mygtuku „start/stop“ ▷. Darbo režimą galite tęsti be trukmės ir pabaigos laiko.

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 įjungtas.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
   Pasirodo darbo režimų parinktys.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Pagrindiniai nuostatai“.
   Jutikliniame ekrane pasirodo nuostatai.
3. Spustelėkite pageidaujamo nuostato tekstinį laukelį.
   Tekstinio laukelio šone esantis raudonas stulpelis žymį parinktą nuostatą.
   Ekrane papildomai rodoma reikšmė.
4. Jei reikia, reikšmę pakeiskite valdymo ratuku.
5. Spustelėkite tolesnio nuostato tekstinį laukelį.
   Jo reikšmė pasirodo ekrane ir šią reikšmę galima pakeisti valdymo ratuku.
6. Perjunkite kiekvieną nuostatą ir prireikus jį pakeiskite valdymo ratuku.
   Norėdami perversti nuostatus, spustelėkite tekstinį laukelį „Kiti nuostatai“.
7. Norėdami patvirtinti, spustelėkite laukelį **menu**.
   Pasirodo užklausa, ar pakeitimai turi būti išsaugoti.
8. Spustelėkite tekstinį laukelį „Išsaugoti“.

Ekrane pasirodo nuoroda, kad nuostatai buvo išsaugoti.

Nutraukimas

Jei nenorite išsaugoti pakeitimų, spustelėkite laukelį **menu** ir paskui paspauskite tekstinį laukelį „Neišsaugoti“. Ekrane pasirodo nuoroda, kad nuostatai nebuvo išsaugoti.Jei prietaiso nenaudojate, išjunkite jį mygtuku „on/off“ ⏻.

Pagrindinių nuostatų sąrašas

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

Nuostatas	Parinktis
Kalba	Galima parinkti nurodytas kalbas
Paros laikas	Paros laikas 24 val. formatu
Vandens kietumas	00 (suminkštintas) 01 (minkštas) 02 (vidutinis) 03 (kietas) 04 (labai kietas)*
Gamykliniai nuostatai	Atkurti Neatkurti*
Garsinis signalas	Trumpa trukmė (30 sek.) Vidutinė trukmė (1 min.)* Ilga trukmė (5 min.)
Garsumas	01–05 pakopos
Mygtukų tonas	Įjungta. Išjungta* (paspaudus „on/off“ ⏻, signalas neišjungiamas)

Ekrano ryškumas	Skalė su 5 pakopomis
Laiko rodmuo	Išjungta Skaitmeninis*
Apšvietimas	Veikiant režimui išjungta Veikiant režimui įjungta*
Veikimas įjungus	Pagrindinis meniu Kaitinimo būdai* Garai Vedlys
Užtemdymas naktį	Išjungta* Įjungta
Logotipas	Rodyti* Nerodyti
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojama* Trumpiausias
Bėgelių sistema	Neįrengta* (naudojant rėmą ir 1-gubus bėgelius) Įrengta (naudojant 2-gubus ir 3-gubus bėgelius)
Šabo nuostatas	Įjungta Išjungta*

* 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 pagrindinį nuostatą.

Prietaisas turi būti įjungtas.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
   Ekrane pasirodo darbo režimų parinktis.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Pagrindiniai nuostatai“.
   Jutikliniame ekrane pasirodo nuostatai.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Paros laikas“.
   Ekrane pasirodo paros laikas.
4. Valdymo ratuku pakeiskite paros laiką.
5. Norėdami patvirtinti, spustelėkite laukelį **menu**.
   Pasirodo užklausa, ar pakeitimai turi būti išsaugoti.
6. Spustelėkite tekstinį laukelį „Išsaugoti“.

Ekrane pasirodo nuoroda, kad nuostatai buvo išsaugoti.

Šabo nustatymas

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

Šabo nuostato įjungimas

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

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

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

Turi būti parinktas darbo režimas „Kaitinimo būdai“. Jutikliniame ekrane pasirodo kaitinimo būdų parinkčių sąrašas.

1. Spustelėkite tekstinį laukelį „Šabo nuostatas“.
   Ekrane balta spalva pažymėta temperatūros rekomenduojama reikšmė.
2. Valdymo ratuku nustatykite norimą temperatūrą.
3. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“.
   Ekrane balta spalva pažymėta trukmės rekomenduojama reikšmė.
4. Valdymo ratuku nustatykite pageidaujamą trukmę.
   Pastaba. Pabaigos laikas apskaičiuojamas automatiškai ir jo nukelti negalima.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.
   Ekrane skaičiuojama trukmė.

Prietaisas pradeda kaisti.

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

Mygtuku „on/off“ ⏻ išjunkite prietaisą.

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

Keitimas ir nutraukimas

Įjungę nuostatų keisti nebegalėsite.

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

Valymo priemonės

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

Tinkamos valymo priemonės

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

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

Patarimas. Labiausiai rekomenduojamų valymo ir priežiūros priemonių galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje. Laikykitės 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
Prietaiso išorė	
Priekinė dalis iš nerūdijančiojo plieno	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų nerūdijančiajam plienui, tinkančių šiltiems paviršiams valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Plastikas	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.
Lakuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.
Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant valdymo skydelio, nedelsdami jį nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.
Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančiojo plieno.
Durelių rankenėlė	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlės, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.
Prietaiso vidus	
Emaliuoti ir savaime išsivalantys paviršiai	Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl kameros paviršių, pateiktas po lentele.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
Durelių tarpiklis Nenuimkite!	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.
Durelių danga	Iš nerūdijančiojo plieno: naudokite nerūdijančiojo plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. Iš plastiko: valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Valydami nuimkite durelių dangtį.
Rėmai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepečiu.
Bėgelių sistema	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepečiu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!
Priedai	Karštas šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Ant nerūdijančiojo plieno paviršių susikaupusius nešvarumus, kuriuose yra krakmolo (pvz., ryžius), nuvalykite vandeniu su actu.

Vandens bakelis	Karštas šarmas Norėdami pašalinti plovimo priemonės likučius, nuvalykite šluoste ir kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu. Nusausinkite minkšta šluoste. Išdžiovinkite atidarę dangtelį. Nusausinkite dangtelio tarpinę. Neplaukite indaplovėje!

Pastabos

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

Kameros paviršiai

Kameros galinė sienelė išsivalo savaime.Ši savybė atpažįstama pagal šiurkštų paviršių.

Dugnas, viršus ir šoninės dalys dengtos emaliu ir jų paviršius yra lygus.

Emaliuotų paviršių valymas

Lygius emaliuotus paviršius valykite plovimo servetėle, suvilgyta karštu plovimo šarmu arba vandeniu su actu. Nusausinkite minkšta servetėle.

Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaičių valiklį.

Dėmesio!
Niekada nenaudokite orkaitės valiklio šiltoje kameroje. Gali būti pažeidžiama emalė. Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite visus likučius iš kameros ir nuo prietaiso durelių.

Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų.

Pastaba. Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jei reikia, likučius galite pašalinti citrinų sultimis.

Savaime išsivalančių paviršių valymas

Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu, matiniu keraminiu sluoksniu. Kai prietaisas veikia, šis sluoksnis sugeria kepant tykštančius riebalų purslus ir juos suskaido.

Jei savaime išsivalantys paviršiai nebegali tinkamai nusivalyti ir atsiranda tamsių dėmių, šiuos paviršius galite nuvalyti tinkamai įkaitinę.

Nustatymas

Pirmiausia iš kameros išimkite rėmą, bėgelius, priedus ir indus. Kruopščiai nuvalykite kameros lygius emaliuotus paviršius, prietaiso vidines dureles ir kameros apšvietimo stiklinį dangtį.

1. Nustatykite 4D karšto oro srauto kaitinimo būdą.
2. Nustatykite aukščiausią temperatūrą.
3. Įjunkite darbo režimą ir neišjunkite mažiausiai 1 valandą.

Atsinaujins keraminis sluoksnis.

Kamerai atvėsus, rusvus ir balsvus likučius pašalinkite vandeniu ir minkšta kempine.

Pastaba. Eksploatuojant ant paviršių gali atsirasti rausvų dėmių. Tai yra ne rūdys, o maisto produktų likučiai. Šios dėmės nėra kenksmingos sveikatai ir netrukdo nusivalyti savaime išsivalantiems paviršiams.

Dėmesio!
Savaime išsivalančių paviršių nevalykite orkaičių valikliu. Paviršiai bus pažeisti.Jei ant šių paviršių patektų orkaičių valiklio, nedelsdami nuvalykite vandeniu ir jį pašalinkite vandenį sugeriančia servetėle. Netrinkite ir nenaudokite šveičiamųjų pagalbinių valymo priemonių.

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 nepridegs.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir kiaušinio baltymo dėmes.
- Kepinius su labai drėgnais priedais kepkite universaliajame padėkle.
- Kepkite tinkamame inde, pvz., keptuve.

Valymo funkcija

Jūsų prietaise yra darbo režimas „Kalkių šalinimas“. Įjungus darbo režimą „Kalkių šalinimas“ iš garintuvo pašalinamos kalkės.

Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

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

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

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

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

Paleistis

Dėmesio!

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

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

1. Kalkių šalinimo tirpalą sumaišykite iš 400 ml vandens ir 200 ml skystos kalkių šalinimo priemonės.
2. Įjunkite mygtuku „on/off“ ⏻.
3. Išimkite vandens bakelį ir į jį įpilkite kalkių šalinimo tirpalo.
4. Iki galo įstumkite vandens bakelį su kalkių šalinimo tirpalu.
5. Uždarykite sklendę.
6. Spustelėkite laukelį **menu**.
   Pasirodo darbo režimų parinktys.
7. Spustelėkite tekstinį laukelį „Valymas“.
8. Spustelėkite tekstinį laukelį „Kalkių šalinimas“.
   Rodoma kalkių šalinimo trukmė.Jos keisti negalima.
9. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.

Iš prietaiso šalinamos kalkės. Ekrane skaičiuojama trukmė.
Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas.

Pirmasis skalavimo etapas

1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį, kruopščiai išskalaukite, pripilkite vandens ir vėl įstumkite.
3. Uždarykite sklendę.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.

Prietaisas skalaujamas.
Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas.

Antrasis skalavimo etapas

1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį, kruopščiai išskalaukite, pripilkite vandens ir vėl įstumkite.
3. Uždarykite sklendę.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.

Prietaisas skalaujamas.
Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas.

Papildomas valymas

1. Atidarykite sklendę.
2. Ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite.
3. Mygtuku „on/off“ ⏻ išjunkite prietaisą.

Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl parengtas naudoti.

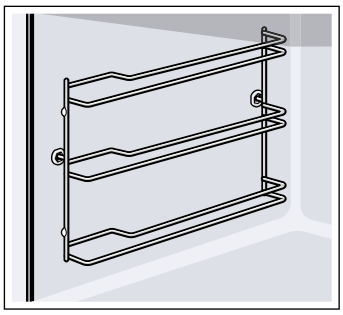
Rėmai

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

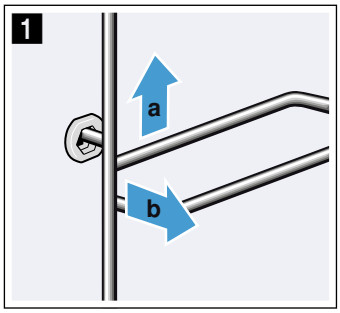
Rėmo iškabinimas ir įkabinimas

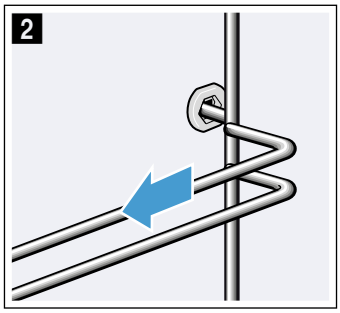
⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!
Rėmas smarkiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusio rėmo. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.

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.).



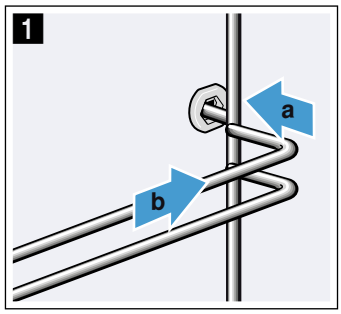


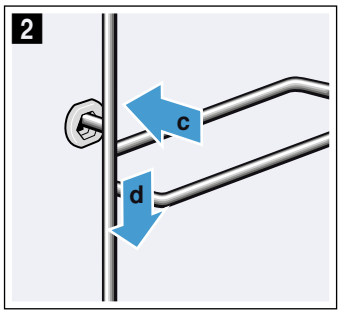
Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

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.).





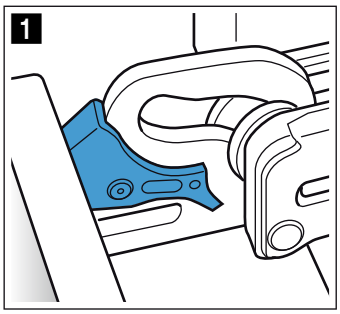
Prietaiso durelės

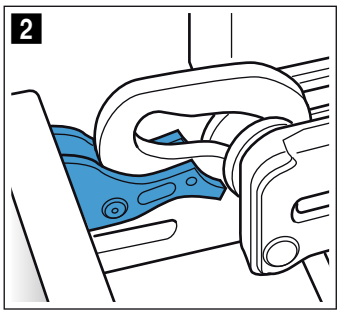
Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip iškabinti ir valyti prietaiso dureles.

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.



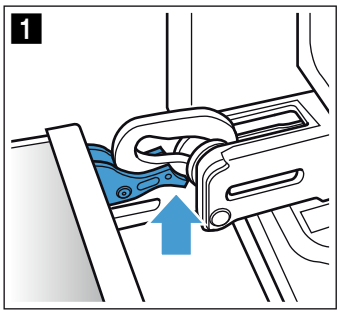


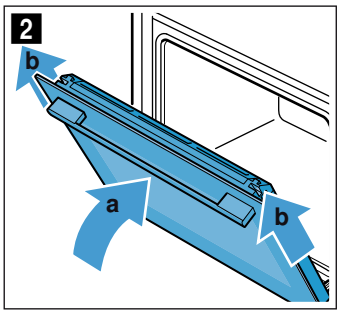
⚠ Įspėjimas
Pavojus susižeisti!

- 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

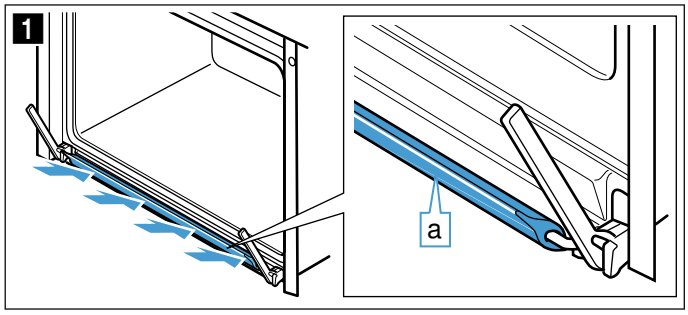
1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Uždarykite prietaiso dureles iki galo **a**. Abiem rankomis suimkite kairėje ir dešinėje **b**, šiek tiek pridarykite ir ištraukite keldami į viršų (2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



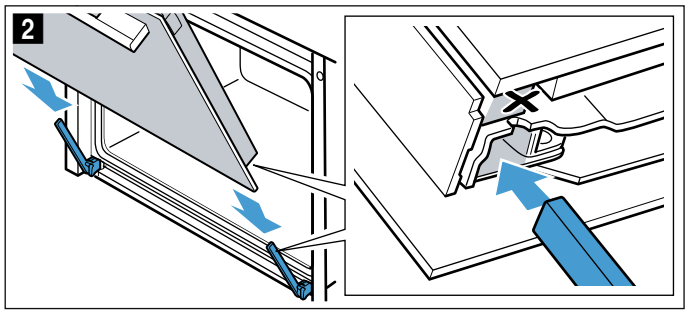


Prietaiso durelių įkabinimas

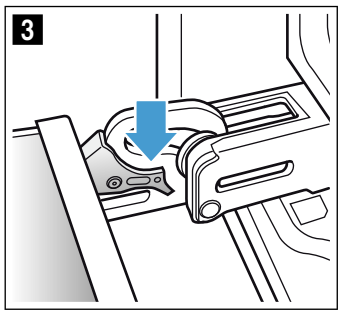
1. Spauskite tarpinę **a** išilgai lašelių latakui (1 pav.), nes valant tarpinė **a** gali atsilaisvinti.



2. Prietaiso dureles vėl įkabinkite atvirkštine eilės tvarka.
   Įkabindami prietaiso dureles, atkreipkite dėmesį, kad abu lankstai būtų įstumti tiesiai į angą (2 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 nejaučiant pasipriešinimo. Pajutę pasipriešinimą, patikrinkite, ar lankstai stumiasi į tinkamas angas.



3. Visiškai atidarykite prietaiso dureles.Vėl užlenkite abi blokavimo svirtis (3 pav.).

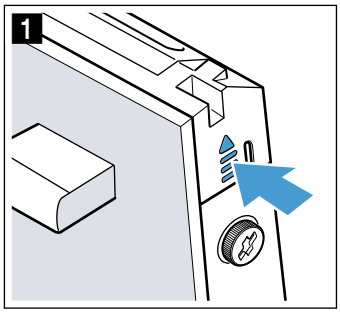
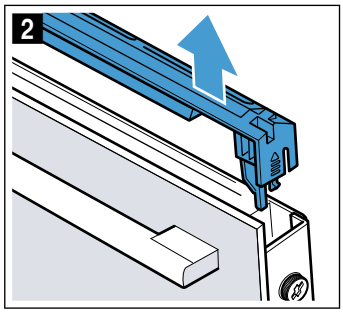


4. Uždarykite kameros dureles.

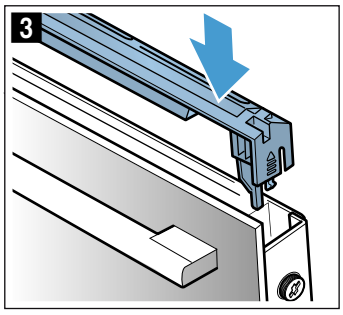
Durelių dangčio nuėmimas

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

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

   Pastaba. Durelių dangtyje esančius nerūdijančiojo plieno intarpus nuvalykite nerūdijančiojo plieno valikliu. Likusias durelių dangčio dalis nuvalykite šarmu ir minkšta servetėle.
4. Vėl šiek tiek praverkite prietaiso dureles. Uždėkite dangtį ir jį spustelėkite; turite išgirsti, kad užsifiksavo (3 pav.).



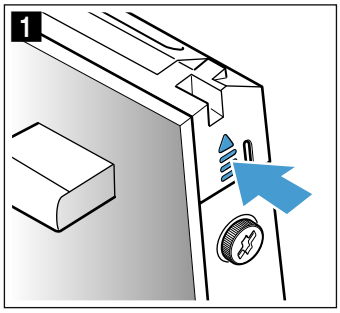
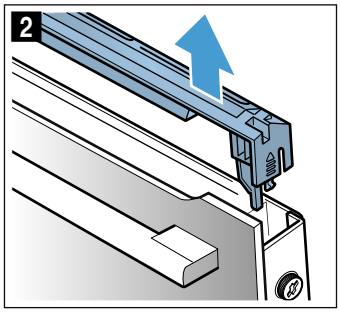
5. Uždarykite prietaiso dureles.

Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

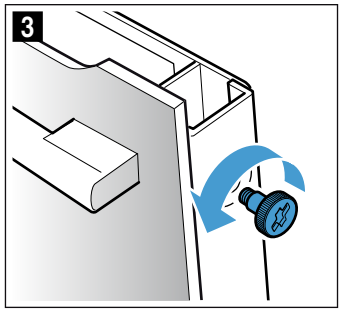
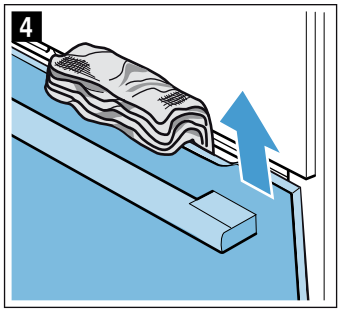
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

Išmontavimas iš prietaiso

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

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

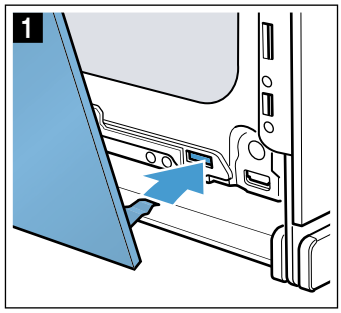
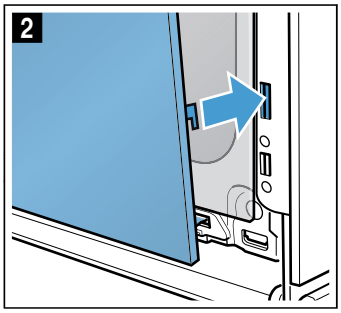



Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

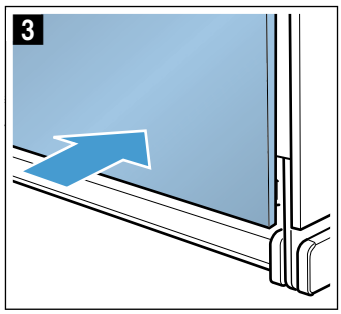
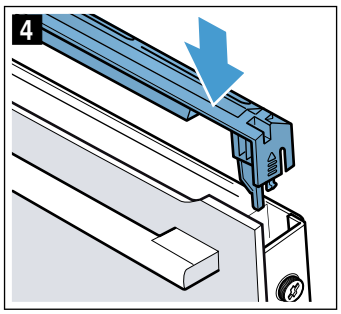
⚠ Įspėjimas
Pavojus susižaloti!
- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.

Įmontavimas į prietaisą

1. Įstumkite priekinį stiklą į apačioje esančius laikiklius (1 pav.).
2. Lenkite priekinį stiklą tol, kol abu viršutiniai kabliukai atsidurs prieš angas (2 pav.).

3. Spauskite priekinio stiklo apačią, kol užsifiksuos (3 pav.).
4. Vėl šiek tiek praverkite prietaiso dureles ir išimkite virtuvinį rankšluostį.
5. Kairėje ir dešinėje pusėje vėl įsukite varžtus.
6. Uždėkite dangtį ir jį spustelėkite; turite išgirsti, kad užsifiksavo (4 pav.).

7. Uždarykite prietaiso dureles.

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

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

Gedimų šalinimas savarankiškai

Dažnai prietaiso techninius gedimus galite lengvai pašalinti patys.

Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, naudojimo instrukcijos pabaigoje pateikta daug patarimų ir nuorodų, kaip tai daryti. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 35 psl.*

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas / nurodymai
Neveikia prietaisas.	Sugedo saugiklis.	Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Ekrane rodoma „Sprache Deutsch“.	Nėra elektros	Iš naujo nustatykite kalbą ir paros laiką.
Kai prietaisas išjungtas, paros laikas nepasirodo.	Pakeistas pagrindinis nuostatas.	Parinkite, kad kaip pagrindinis nuostatas būtų rodomas paros laiko rodmuo.
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 užsifiksuotų ir vėl būtų galima jį pasukti.
Valdymo ratukas pradėjo sunkiai suktis.	Po valdymo ratuku susikaupė nešvarumų.	Valdymo ratuką galima nuimti. Norėdami atfiksuoti valdymo ratuką, paprasčiausiai jį ištraukite iš laikiklio. Arba paspauskite valdymo ratuko išorinį kraštą, kad ratukas pakryptų ir būtų lengviau jį suimti. Kruopščiai šarmu ir plovimo servetėle nuvalykite valdymo ratuką ir jo laikiklį ant prietaiso. Nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite jokių aštrių arba šveičiamųjų priemonių. Nemirkykite ir neplaukite indaplovėje. Valdymo ratuko nenuimkite per dažnai, kad laikiklis liktų stabilus.
Neįsijungia darbo režimas su garais arba kalkių šalinimas, arba šie darbo režimai nepratęsiami	Tuščias vandens bakelis.	Pripildykite vandens bakelį.
	Atidaryta sklendė.	Uždarykite sklendę.
	Kalkių šalinimo funkcija blokuoja darbo režimus su garais.	Pašalinkite kalkes.
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti	Šalinant kalkes nutrūko srovės tiekimas arba prietaisas išsijungė.	Vėl įjungę prietaisą išskalaukite du kartus.
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis	Nustatyta per žema vandens kietumo sritis	Pašalinkite kalkes. Patikrinkite nustatytą vandens kietumo sritį ir prireikus ją pakeiskite.
Mirksi mygtukai	Tai yra normalu, jei už valdymo skydelio susikaupė kondensato.	Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.
Naudojant garų srauto funkciją paruoštas patiekalas yra per drėgnas arba per sausas.	Parinktas netinkamas garų intensyvumas.	Parinkite didesnį arba mažesnį garų intensyvumą.

Pasirodo pranešimas „Pripildyti vandens bakelį“, nors vandens bakelis pripildytas.	Atidaryta sklendė.	Uždarykite sklendę.
	Vandens bakelis neužsifiksavo.	Užfiksuokite vandens bakelį. → *"Garai" 17 psl.*
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys, vandens bakelis bus nesandarus.	Užsakykite naują vandens bakelį.
Neatsidaro sklendė, norint išimti bakelį	Nejkištas kištukas.	Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.
	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
	Sugedo laukelio ⏏ jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. Jei reikia, ištuštinkite vandens bakelį: atidarykite prietaiso dureles, dešinėje ir kairėje pusėje suimkite po sklende ir ją ištraukite.
Garinant susikaupia labai daug garų.	Prietaisas sukalibruojamas automatiškai	Tai yra įprasta.
Garinant vėl susikaupia labai daug garų.	Per trumpą ruošimo laiką prietaisas negali automatiškai susikalibruoti.	Atkurkite prietaiso gamyklinius nuostatus ir iš naujo sukalibruokite.
Garinant girdisi „plekšėjimas“.	Šalčio / šilumos efektas ruošiant užšaldytus produktus, susidarant vandens garams.	Negalima pašalinti.

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

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

Ekrane rodomi klaidų pranešimai

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

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

Ilgiausia 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.

Kameros lemputės

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

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

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.
Kai kuriuose prietaisuose su garų funkcija, gaminio lentelę rasite už skydelio.

E-Nr: FD: Z-Nr:
Type:

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, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

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

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

Patiekalai

Darbo režimu „Patiekalai“ galite ruošti įvairius patiekalus. Prietaisas parenka optimalų nuostatą.

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 dydžio bei rūšies. Norėdami pasiekti optimalų paruošimo rezultatą, naudokite nepriekaištingos kokybės maisto produktus ir šaldytuvo temperatūros mėsą. Jei ruošiate užšaldytus patiekalus, naudokite tik iš šaldiklio išimtus maisto produktus.
- Ruošiant kai kuriuos patiekalus rekomenduojama temperatūra, kaitinimo būdas ir ruošimo trukmė.Temperatūrą ir ruošimo trukmę galite pakeisti pagal savo poreikius.
- Gali būti nurodyta įvesti kai kurių patiekalų svorį. Visada nurodykite bendrą svorį, nebent prietaisas pateikia kitokią komandą. Prietaisas automatiškai parinks laiko ir temperatūros nuostatus.
  Negalima nustatyti svorio, kuris neatitinka nurodyto svorio diapazono.
- Kepdami 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 lygio 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 gale pateikta nuorodų dėl tinkamų indų ir maisto ruošimo patarimų. ⟶ *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 35 psl.*

Garai

Ruošiant kai kuriuos patiekalus automatiškai aktyvinama garų funkcija. Bendrosios nuorodos dėl garų funkcijos pateiktos atitinkamame skyriuje.
⟶ *"Garai" 17 psl.*

Įjungus pasirodo ruošimo laikas.Ji pradedama skaičiuoti tik tuomet, kai pasiekiama nustatyta temperatūra.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!
Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Liepkite pasitraukti vaikams.

Patiekalo pasirinkimas

Naudojama vienoda patiekalų skirstymo struktūra:

- Kategorija
- Maistas
- Patiekalas

Toliau pateiktoje lentelėje nurodytos kategorijos ir joms priskirtas maistas. Prie kiekvieno maisto nurodytas vienas arba keli patiekalai.

Kategorijos	Maistas
Pyragai	Pyragai formose
	Pyragas ant kepimo padėklo
	Maži kepiniai
	Sausainiai
Duona, bandelės	Duona
	Bandelės
Pica, pikantiškas pyragas	Pica
	Pikantiškas pyragas, pyragas su įdaru
Apkepai, suflė	Apkepas, pikantiškas, šviežias, troškinti priedai
	Lakštiniai, švieži
	Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio
	Saldus apkepas, šviežias
	Suflė porcijų lėkštėse
Šaldyti produktai	Pica
	Bandelės
	Apkepai
	Gaminiai iš bulvių
	Paukštiena, žuvis
Paukštiena	Viščiukas
	Antis, žąsis
	Kalakutas
Mėsa	Kiauliena
	Jautiena
	Veršiena
	Ėriena
	Žvėriena
	Mėsos patiekalai
Žuvis	Žuvis
Daržovės	Troškinys su daržovėmis
	Daržovės, apkeptos
	Keptos bulvės, perpjautos pusiau
	Orkaitėje kepamos bulvės, visos

Patiekalo nustatymas

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą.

Atskirus lygmenis galite atverti valdymo ratuku.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
   Pasirodo darbo režimų parinktys.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Vedlys“.
   Pasirodo kategorijos.
3. Spustelėkite pageidaujamą kategoriją.
   Pasirodo šiai kategorijai priskirtas maistas.
4. Spustelėkite pageidaujamą maistą.
   Pasirodo atskiri patiekalai.
5. Spustelėkite pageidaujamą patiekalą.
   Ekrane pasirodo jo nuostatai. Daugelio patiekalų nuostatus galite keisti pagal savo pageidavimus. Reikės įvesti kai kurių patiekalų svorį.
   Patarimas. Tekstiniame laukelyje „Patarimas“ matysite informaciją apie priedus ir įkišimo aukštį.
6. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.
   Ekrane skaičiuojama trukmė.

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 tekstinį laukelį „Ruošti toliau“. Trukmė rekomenduojama, tačiau ją galite pakeisti. Įjunkite mygtuku „start/stop“ ▷.

Pastaba. Tolesnio ruošimo laikas neribojamas.

Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, spustelėkite tekstinį laukelį „Baigta“.

Mygtuku „on/off“⏻ išjunkite prietaisą.

Pabaigos laiko perkėlimas

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite pabaigos laiką nukelti. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį „Pabaigos laikas“ 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.
Ruošiant garuose arba naudojant garų srauto funkciją pageidaujama, kad kameroje susidarytų didelis vandens garų kiekis. Kai baigsite garinti, kamerai atvėsus ją išvalykite.

Silikoninės formos

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

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

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

Pyragai ir maži kepiniai

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

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

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

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

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

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje
Kepdami viename lygyje naudokite tik vieną iš toliau nurodytų įstūmimo lygių:
- 1 lygis

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.

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

Kepimo formos
Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

Baltos skardos, keraminėse ir stiklinėse formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai.

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:
- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Picos kepimo režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Pyragai formose						
Plaktos tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	1		150-170	-	55-70
Plaktos tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	1		150-160	1	50-70
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	1		150-170	-	60-80
Vaisinis pyragas iš plaktos tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	1		160-180	-	45-60
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	1		150-170	-	20-40
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	2		160-170	1	25-35
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	1		190-210	-	45-55
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	1		190-210	-	25-40
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	1		210-220	1	30-40
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	1		150-160	-	65-75
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	1		150-160	1	60-70
Mielinis pyragas išardomoje formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Mielinis pyragas išardomoje formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	1		170-180	-	20-30
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	1		150-160	1	25-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Pyragas ant padėklo						
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	1		160-180	-	20-40
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	1		160-170	1	30-40
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	35-50
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	1		170-190	-	25-40
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	40-55
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	1		160-180	-	60-80

* Iš anksto įkaitinti.

** Kaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	1		180-200	-	40-50
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	1		160-180	-	15-25
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	1		150-160	1	25-35
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	1		180-200	-	30-45
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		160-170	-	25-35
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-160	-	45-60
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	1		150-160	-	35-45
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	1		150-170	2	30-40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	1		190-210*	-	10-15
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	1		190-210*	1	10-15
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	1		150-160	-	50-60
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	1		140-150	2	80-90
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	1		170-180	-	40-60
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	1		180-190	2	50-60
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	1		190-210	-	35-50
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	1		180-190	1	35-45
Maži kepiniai						
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		160**	-	25-35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		150**	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150**	-	25-35
Keksiukai	Keksiukų padėklas	1		170-190	-	15-30
Keksiukai	Keksiukų padėklas	1		150-160	1	25-30
Keksiukai, 2 lygmenys	Keksiukų padėklai	3+1		150-170*	-	20-30
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	1		160-170	-	30-40
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	1		160-180	2	25-35
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	2		170-190*	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		200-220*	1	15-25
Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		170-190*	-	20-45
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		200-220	-	30-45
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		200-220*	1	25-35
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		160-180	-	20-30
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		160-180	2	25-35
Sausainiai						
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	1		150-160**	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	1		140-150**	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150**	-	30-40
Sausainiai	Kepimo padėklas	2		140-160	-	15-30
Sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		130-150	-	20-35
Baltymų kremas	Kepimo padėklas	2		90-100*	-	100-130

* Iš anksto įkaitinti.

** Kaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Baltymų kremas, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-100*	-	100-150
Baltymų sausainiai	Kepimo padėklas	2		90-110	-	20-40
Baltymų sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-110	-	20-40

* Iš anksto įkaitinti.

** Kaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

Kepimo patarimai

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

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 kamerai ir darbo režimams.

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje
Kepdami viename lygyje naudokite tik vieną iš toliau nurodytų įstūmimo lygių:
- 1 lygis

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, keraminėse ir stiklinėse formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai.

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

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

Užšaldyti produktai

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

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

Dėmesio!

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

Naudoti kaitinimo būdai:
- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Didelis grilis
- Mažas grilis

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Duona						
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50

* Iš anksto įkaitinti.

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	1		110-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Neraugintos duonos paplačiai	Universalusis padėklas	1		220-240	-	25-35
Neraugintos duonos paplačiai	Universalusis padėklas	2		220-230	3	20-30
Bandelės						
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	2		200-220	-	10-20
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	2		200-220	2	10-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	1		170-180*	-	15-25
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	1		160-170	3	25-35
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-160*	-	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		180-200	-	25-35
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		200-220	2	20-25
Prancūziškasis batonas, apkeptas, atvėsintas	Universalusis padėklas	2		200-220	-	10-20
Prancūziškasis batonas, apkeptas, atvėsintas	Kepimo padėklas	2		200-220	2	10-20
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	1		150-160*	-	10-20
Bandelės, šaldytos						
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	2		200-220	-	15-25
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	2		180-200	1	15-25
Bavariški riestainiai, tešlos ruošiniai	Grotelės	1		220-240	-	15-25
Bavariški riestainiai, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	2		210-230	1	18-25
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	1		150-170*	-	20-35
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	1		180-200	1	20-30
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	1		160-170*	-	10-20
Skrebutis						
Apkepinti skrebutį, 4 vnt.	Grotelės	2		3	-	5-15
Apkepinti skrebutį, 12 vnt.	Grotelės	2		250	-	5-15
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	3		3	-	3-6

* Iš anksto įkaitinti.

Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas

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

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

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

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje
Kepdami viename lygyje naudokite tik vieną iš toliau nurodytų įstūmimo lygių:
- 1 lygis

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.

Picą su daug priedų kepkite universaliajame padėkle.

Kepimo formos
Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

Baltos skardos, keraminėse ir stiklinėse formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai.

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

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

Užšaldyti produktai

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:
- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Picos kepimo režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Pica						
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	1		200-220	-	20-30
Pica, šviežia, 2 lygmenys	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		180-200	-	35-45

* Įkaitinti.

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Pica, šviežia, plonapadė	Picos padėklas	1		210-230	-	20-30
Pica, užšaldyta	Grotelės	1		210-230	-	10-20
Pica, šaldyta						
Pica, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	1		210-230	-	10-20
Pica, plonapadė, 2 vnt.	Grotelės + kepimo padėklas	3+1		200-220	-	15-25
Pica, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	1		190-210	-	20-35
Pica, storapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		160-180	-	25-35
Prancūziškasis batonas	Grotelės	1		200-220	-	20-30
Maža pica	Kepimo padėklas	1		210-230	-	10-20
Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru						
Pikantiškas pyragas formoje	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	1		170-190	-	50-60
Pikantiškas pyragas formoje	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	1		180-190	1	65-75
Apkepas su įdaru	Plokštainio forma, juodas padėklas	1		190-210	-	30-45
Elzaso pyragas (Flammkuchen)	Universalusis padėklas	1		260-280*	-	10-20
Elzaso pyragas (Flammkuchen)	Universalusis padėklas	1		200-220*	2	15-25
Perlenktas pyragas	Apkepo forma	1		190-200	-	40-50
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	1		180-190	-	35-45
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	1		180-190	2	30-40
Burekas	Universalusis padėklas	1		180-200	-	35-45

* 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 kamerai ir darbo režimams.

Įstūmimo lygiai

Visada naudokite nurodytus įstūmimo lygius.

Galite ruošti viename lygyje, jei kepate formose arba universaliuosiuose padėkluose:
- formos ant grotelių: 1 lygis
- universalusis padėklas: 1 lygis

Ruošdami suflė naudokite garų funkciją.Vandens vonelės nereikės. Mažas formeles sudėkite ant XL dydžio skylėtojo garinimo padėklo arba ant grotelių.

Įprastai vandens vonelėje ruošiamus maisto produktus uždenkite folija.

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.

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:
- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Picos kepimo režimas
- Garinimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų	Apkepo forma	1		200-220	-	35-55
Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų	Apkepo forma	1		160-170	2	40-50
Saldus apkepas	Apkepo forma	1		170-190	-	45-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	1		160-180	-	50-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	1		170-180	2	35-45
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Universalusis padėklas	1		190-210	-	30-40
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Indas be dangčio	1		180-190	2	40-50
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170-180	-	50-60
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170-190	2	60-70
Suflė	Apkepo forma	1		160-170*	-	40-50
Suflė	Apkepo forma	1		170-180	2	30-40
Suflė	Porcijų formelės	1		100	-	40-45

* Įkaitinti.

Paukštiena

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

Kepimas ant grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

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

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

Kepimas inde

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

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

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

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

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

Mėsos kepimas garų srauto funkcija

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

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

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

Garinimas

Norint paruošti paukštienos gabalėlius juos tausojant, naudojama ne garų srauto, o garinimo funkcija. Gabalėliai lieka labai sultingi. Norėdami išsaugoti skonį,

galite paukštienos gabalėlius prieš garinimą apkepinti; ruošimo trukmė bus trumpesnė.

Ruošiant didesnius gabalėlius įkaitinimo laikas ir ruošimo trukmė yra ilgesni. Jei norite kartu ruošti kelis sunkesnius gabalėlius, ilgesnis bus įkaitinimo laikas, o ne ruošimo trukmė.

Paukštienos gabalėlių vartyti nereikia.

Naudokite XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir po juo įstumkite universalųjį padėklą. Galite naudoti ir stiklinį dubenį, kuris statomas ant grotelių.

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Viščiukas						
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	1		200-220	-	60-70
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	1		200-220	2	50-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 150 g (kepti griliu)	Grotelės	2		3*	-	15-20
Vištienos krūtinėlės filė (garinti)	Garinimo padėklas	2+1		100	-	15-25
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	2		220-230	-	30-35
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	2		200-220	2	30-45
Vištienos pirštelai, gabaliukai, šaldyti	Universali kepimo skarda	2		200-220	-	10-20

* 5 min pakaitinti.

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

Mėsa

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

Kepimas ir troškinimas

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

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

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

Kepimas ant grotelių

Kepant mėsą ant grotelių, visos pusės tampa labai traškios.

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

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

Kepimas ir troškinimas inde

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

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

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

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

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

Kepant iš kepimo indo skystis išgaruoja. 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.

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

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

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

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

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

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

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

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

Mėsos kepimas ir troškinimas garų srauto funkcija

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

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

Kepsnių vartyti nereikia.

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

Garinimas

Norint paruošti mėsą ją tausojant, naudojama ne garų srauto, o garinimo funkcija, tačiau plutelė nebus traški. Mėsa lieka labai sultinga. Norėdami išsaugoti skonį, mėsos gabalėlius galite prieš garinimą apkepinti; ruošimo trukmė bus trumpesnė.

Ruošiant didesnius gabalėlius įkaitinimo laikas ir ruošimo trukmė yra ilgesni. Jei norite kartu ruošti kelis sunkesnius gabalėlius, ilgesnis bus įkaitinimo laikas, o ne ruošimo trukmė.

Mėsos gabalėlių vartyti nereikia.

Naudokite XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir po juo įstumkite universalųjį padėklą. Galite naudoti ir stiklinį dubenį, kuris statomas ant grotelių.

Kepimas griliu

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

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

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

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

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

Pastabos

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

Kepsnį ir griliu keptą gabalėlį apverskite prabėgus maždaug ½–⅔ nurodyto laiko.

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:
- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Didelis grilis
- Garinimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Kiauliena						
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Grotelės	1		180-200	-	120-130
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180-190	1	110-130
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Grotelės	1		190-200	-	130-140
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		220-230	-	70-80
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170-180	1	80-90
Kiaulienos filė, 400 g	Grotelės	2		220-230	-	20-25
Kiaulienos filė, 400 g	Indas be dangčio	1		210-220*	1	25-30
Kiaulienos filė, 400 g	Garinimo padėklas	2		100	-	18-20
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens)	Indas su dangčiu	1		210-220	-	60-80
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	1		160-170	1	70-80
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	3		2	-	16-20
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio (įkaitinti 5 min.)	Grotelės	3		3*	-	8-12
Jautiena						
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	1		210-220	-	40-50
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	1		190-200	1	50-60
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200-220	-	130-140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg**	Indas be dangčio	1		150	3	30
				130	2	120-150
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	1		220-230	-	60-70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		190-200	1	65-80
Virta jautiena, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		95	-	120-150
Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas	Grotelės	2		3	-	15-20
Mėsainis, 3–4 cm aukščio****	Grotelės	2		-	-	25-35

* Įkaitinti.
** Pirmiausia į indą įpilti maždaug 100 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį.
*** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 1 įstūmimo lygį.
**** Apversti praėjus 2/3 viso laiko.
***** Nevartyti.

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Veršiena						
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		160-170	-	100-120
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170-180	1	90-110
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		200-210	-	100-110
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170-180	1	100-120
Ėriena						
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Grotelės	1		170-190	-	50-70
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170-180	1	80-90
Ėrienos nugarinė, su kaulais*****	Grotelės	1		180-190	-	40-50
Ėrienos nugarinė, su kaulais*****	Indas be dangčio	1		200-210*	1	25-30
Ėrienos muštinis***	Grotelės	2		3	-	12-18
Dešrelės						
Kepamosios dešrelės	Grotelės	2		3	-	10-20
Vienos dešrelės	Garinimo padėklas	2		80	-	14-18
Baltosios dešrelės	Garinimo padėklas	2		80	-	12-20
Mėsos patiekalai						
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	1		170-180	-	70-80
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	1		190-200	1	70-80

* Įkaitinti.
** Pirmiausia į indą įpilti maždaug 100 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį.
*** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 1 įstūmimo lygį.
**** Apversti praėjus 2/3 viso laiko.
***** 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 įstūmimo 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 tikti 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 įstūmimo lygį (bent per vieną pakopą) įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

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

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

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

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

Pastabos

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

Kepimas ir garinimas inde

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

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

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

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

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

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

Mėsos kepimas garų srauto funkcija

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

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

Žuvies vartyti nereikia.

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

Garinimas

Naudojant funkciją „Garinimas“, mėsa ruošiama ją tausojant, todėl ji lieka labai sultinga.

Ruošiant didesnius gabalėlius įkaitinimo laikas ir ruošimo trukmė yra ilgesni. Jei norite kartu ruošti kelis sunkesnius gabalėlius, ilgesnis bus įkaitinimo laikas, o ne ruošimo trukmė.

Žuvies vartyti nereikia.

Naudokite XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir po juo įstumkite universalųjį padėklą. Galite naudoti ir stiklinį dubenį, kuris statomas ant grotelių.

Įprastai vandens vonelėje ruošiamus maisto produktus uždenkite folija.

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 kepate kelias žuvis, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausiosios svorį. Žuvys 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:
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Didelis grilis
- Picos kepimo režimas
- Garinimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Žuvis						
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	1		170-190	-	20-30
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universalusis padėklas	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Žuvis, ruošta garuose, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Garinimo padėklas	2		80-90	-	15-25
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	1		170-190	-	30-40
Žuvis, ruošta garuose, visa, 1,5 kg, pvz., menkė	Garinimo padėklas	2		80-90	-	35-50
Žuvies filė						
Žuvies filė, natūrali, kepta griliu	Grotelės	2		1*	-	15-25
Žuvies filė, natūrali, ruošta garuose	Garinimo padėklas	2		80-100	-	10-16
Žuvies kotletai						
Žuvies kotletai, 3 cm storio**	Grotelės	2		3	-	18-22
Žuvis, šaldyta						
Žuvis, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Garinimo padėklas	2		80-100	-	20-25
Žuvies filė, natūrali	Indas su dangčiu	1		210-230	-	25-40
Žuvies filė, apkepta	Grotelės	2		220-240	-	35-45
Žuvies filė, apkepta	Indas be dangčio	1		200-220	2	35-45
Žuvies pirštelіai (kartkartėmis apversti)	Kepimo padėklas	1		220-240	-	10-20
Žuvies patiekalai						
Žuvies paštetas	Pašteto forma	1		70-80	-	45-80

* Įkaitinti.
** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 1 įstūmimo lygį.

Daržovės, garnyras ir kiaušiniai

Čia pateikta informacijos apie šviežių ir šaldytų daržovių, bulvių, ryžių, grūdų ir kiaušinių garinimą.Čia taip pat pateikta duomenų apie, pvz., užšaldytų gruzdintų bulvyčių, kepimą.

Garinimas

Naudokite tik originalius priedus. Jei garinate XL dydžio skylėtajame garinimo padėkle, po juo visada papildomai įstumkite universalųjį padėklą. Į jį subėgs lašantis skystis.

Garinimas viename lygyje
Visada naudokite nustatymų lentelėse nurodytą įstūmimo lygį.

Garinimas dviejuose lygiuose
Dviejuose lygiuose labiausiai tinka kartu garinti, pvz., brokolius ir bulves.Jei maisto produktų ruošimo garuose laikas skiriasi, trumpiau ruošiamus produktus sudėkite vėliau.
- Grotelės ir garinimo padėklas, S dydis, skylėtasis ir (arba) neskylėtasis: 3 lygis
- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 2 lygis

Indas
Jei naudojate indą, jį statykite ant grotelių arba ant XL dydžio garinimo padėklo.

Indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Jei indo sienelės yra storesnės, pailgėja ruošimo laikas.

Įprastai vandens vonelėje ruošiamus maisto produktus uždenkite folija.

Ruošimo laikas ir kiekis
Ruošimo laikas garinant priklauso nuo gabalėlių dydžio, tačiau nepriklauso nuo bendro kiekio. Jei bendras kiekis yra didesnis, ilgesnis bus įkaitinimo laikas, o ne ruošimo trukmė.

Ruošiant didesnius gabalėlius įkaitinimo laikas ir ruošimo trukmė yra ilgesni. Jei norite kartu ruošti kelis sunkesnius gabalėlius, ilgesnis bus įkaitinimo laikas, o ne ruošimo trukmė.

Atkreipkite dėmesį į nustatymų lentelėje nurodytus gabalėlių dydžius. Jei gabalėliai mažesni, ruošimo laikas bus trumpesnis, o jei didesni – ilgesnis. Kokybė ir sunokimas taip pat turi įtakos ruošimo laikui. Todėl nurodytos nustatymo reikšmės yra tik orientacinės.

Maisto produktus inde visada paskirstykite tolygiai. Jei sluoksnių aukštis netolygus, maistas bus išgarintas nevienodai.Į garinimo padėklą nesudėkite per daug slėgimui jautrių maisto produktų. Geriau naudokite du padėklus.

Ryžiai ir grūdai
Įpilkite nurodytą santykį vandens arba skysčio.
Pvz., 1:1,5, reiškia, kad kiekvienam 100 g ryžių reikia įpilti 150 ml skysčio.

Kepinių kepimas įprastu ir grilio režimu

Naudokite tik originalius priedus.

Ruošimas viename lygyje
Visada naudokite nustatymų lentelėse nurodytą įstūmimo lygį.

Ruošimas dviejuose lygiuose
Naudokite 4D karšto oro srautą. Produktai vienu metu įstumtuose padėkluose nebūtinai turi būti paruošti tuo pačiu metu:
- universalusis padėklas: 3 lygis
- kepimo padėklas: 1 lygis

Priedai

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

Grotelės
Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir 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 optimalus kaitinimo būdas skirtingiems patiekalams. 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.

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:
- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Didelis grilis
- Picos kepimo režimas
- Garinimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Daržovės, šviežios						
Artišokai, nesmulkinti, garinimas	Garinimo padėklas	2		100	-	30-35
Žiedinis kopūstas, visas, garinimas	Garinimo padėklas	2		100	-	25-35
Troškinti smulkintus brokolius	Garinimo padėklas	2		100	-	6-9
Troškinti žalias pupas	Garinimo padėklas	2		100	-	18-25
Morkų griežinėliai, garinti	Garinimo padėklas	2		100	-	10-20
Kaliaropių griežinėliai, garinti	Garinimo padėklas	2		100	-	20-25
Garinti porų žiedus	Garinimo padėklas	2		100	-	6-9
Garinti kukurūzų burbuoles	Garinimo padėklas	2		100	-	30-40
Burokėliai, nesmulkinti, garinti	Garinimo padėklas	2		100	-	43-50
Baltosios šparaginės pupelės, nesmulkintos, garinti	Garinimo padėklas	2		100	-	7-15
Špinatai, garinti	Garinimo padėklas	2		100	-	2-3
Cukinijų griežinėliai, garinti	Garinimo padėklas	2		100	-	3-4

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Daržovės, šaldytos						
Špinatai	Garinimo padėklas	2		100	-	15-25
Žiedinis kopūstas	Garinimo padėklas	2		100	-	5-8
Žaliosios pupos	Garinimo padėklas	2		100	-	6-10
Brokoliai	Garinimo padėklas	2		100	-	6-7
Žirniai	Garinimo padėklas	2		100	-	3-10
Morkos	Garinimo padėklas	2		100	-	4-6
Briuseliniai kopūstai	Garinimo padėklas	2		100	-	5-10
Daržovių mišinys, 1 kg	Garinimo padėklas	2		100	-	10-15
Daržovių patiekalai						
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	3		3	-	10-15
Daržovių apkepas, garinti	Porcijų formelės	1		100	-	50-70
Bulvės						
Keptos bulvės, perpjautos pusiau	Universalusis padėklas	1		160-180	-	45-60
Keptos bulvės, perpjautos pusiau	Universalusis padėklas	2		180-190	1	40-50
Bulvės su lupenomis, visos	Garinimo padėklas	2		100	-	35-45
Virtos bulvės, ketvirčiai	Garinimo padėklas	2		100	-	20-25
Kukuliai	Garinimo padėklas	2		95	-	20-25
Gaminiai iš bulvių, šaldyti						
Bulviniai blynai (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	2		200-220	-	20-30
Bulvių krepšeliai, įdaryti (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	2		190-210	-	15-25
Maltinukai	Kepimo padėklas	1		200-220	-	15-25
Gruzdintos bulvytės (kartkartėmis apversti)	Kepimo padėklas	1		190-210	-	20-30
Gruzdintos bulvytės, 2 lygmenys (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		200-220	-	30-40
Ryžiai						
„Basmati“ ryžiai, 1:1,5	Žemas indas	1		100	-	20-30
Ilgagrūdžiai ryžiai, 1:1,5	Žemas indas	1		100	-	20-30
Rudieji ryžiai, 1:1,5	Žemas indas	1		100	-	35-45
„Parboiled“ ryžiai, 1:1,5	Žemas indas	1		100	-	15-20
Daugiaryžis, 1:2	Žemas indas	1		100	-	25-35
Grūdai						
Kuskusas, 1:1	Žemas indas	1		100	-	6-10
Sorų grūdai, neskaldyti, 1:2,5	Žemas indas	1		100	-	25-35
Kukurūzų miltų košė / kukurūzų kruopos, 1:5	Žemas indas	1		100	-	20-45
Miežiai, 1:2,5	Žemas indas	1		80-100	-	35-45
Lęšiai, 1:2	Žemas indas	1		100	-	35-50
Baltosios pupelės, baltosios, išbrinkintos; 1:2	Žemas indas	1		100	-	65-75
Manų kruopų kukuliai	Garinimo padėklas	2		95	-	6-10
Kiaušinis						
Kiaušinienė iš 2 kiaušinių	Indas be dangčio	1		80	-	14-16
Kiaušiniai, kietai virti	Garinimo padėklas	2		100	-	9-11
Kiaušiniai, minkštai virti	Garinimo padėklas	2		100	-	6-8

Desertai

Savo prietaisu galite patys labai paprastai paruošti įvairiausius desertus.

Jogurto paruošimas

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

1. 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C ir paskui atvėsinkite iki 40 °C.
   Jei naudojate UAT pieną, pakanka įkaitinti iki 40 °C.
2. Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).
3. Supilstykite į puodelius arba mažas taures ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele.
4. Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta lentelėje.
5. Paruošę, jogurtą įdėkite į šaldytuvą ir palaikykite, kol atauš.

Ryžių košės su pienu ruošimas

1. Pasverkite ryžius ir įpilkite 2,5 karto daugiau pieno.
2. Į puodą ryžių ir pieno įpilkite maždaug tiek, kad aukštis nuo dugno būtų daugiausia 2,5 cm. Didesnius kiekius galite ruošti ir universaliajame padėkle.
3. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.
4. Baigę ruošti pamaišykite.
   Likęs pienas greičiau susigers.

Kompotas

Pasverkite vaisius ir įpilkite maždaug ⅓ vandens. Pagal skonį įberkite cukraus ir prieskonių. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Crème Caramel ir Crème Brûlée

Sudėkite masę į 2–3 cm aukščio formeles. Formeles sudėkite tiesiog į XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą. Vandens vonelės naudoti nereikia. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Įprastai vandens vonelėje ruošiamus maisto produktus uždenkite folija.

Jei formelės pagamintos iš labai storos medžiagos, ruošimo laikas gali pailgėti.

Garinės bandelės

Paruoškite mielinę tešlą pagal receptą, nenaudodami rauginimo laiko. Suformuotus rutuliukus sudėkite į XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir palaukite, kol tešla iškils. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Naudoti kaitinimo būdai:
- Garinimas
- Rauginimo pakopa

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / gaminimo pakopa	Trukmė, min
Krembriulė	Porcijų formelės	1		85	20-30
„Crème caramel“	Porcijų formelės	1		85	25-35
Garinės bandelės	Universalusis padėklas	1		100	25-30
Jogurtas	Porcijų formelės	Kameros dugnas		1	300-360
Ryžių košė su pienu, 1:2,5	Universalusis padėklas	1		100	35-45
Vaisių kompotas	Universalusis padėklas	1		100	10-20

Viso meniu ruošimas

Savo prietaise galite vienu metu paruošti visą meniu. Kito maisto skonis arba aromatas nepersiduos.

Iš pradžių į gaminimo kamerą įdėkite ilgiausiai ruošiamą patiekalą, o likusius patiekalus įdėkite reikiamu laiku vėliau. Tada visi patiekalai bus ištroškinti tuo pačiu metu.

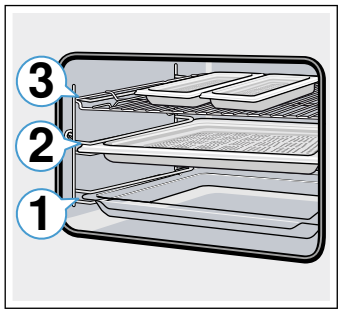
Garinimas

Ruošiant visą meniu garu, bendras ruošimo laikas pailgėja, nes kiekvieną kartą, atidarius prietaiso dureles, išsiveržia šiek tiek garų, todėl prietaisas turi įkaisti iš naujo.

Atkreipkite dėmesį į pastabas atitinkamuose šios skyriaus skirsniuose:
- įkaitinimo laikas skiriasi priklausomai nuo patiekalų dydžio ir svorio
- gaminimo laikas nepriklauso nuo kiekio
- naudokite atsparius garui indus
- sufle uždenkite folija
- universaliąją kepimo skardą visada įstumkite 1 lygyje

Priedų įstūmimo lygiai

Priedus visada įstumkite nurodyta eilės tvarka:
- 3 lygis: grotelės su garinimo indu, S dydis
- 2 lygis: garinimo indas, XL dydis
- 1 lygis: universalusis padėklas



Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Naudotas kaitinimo būdas:
- Garinimas

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Užšaldyta lašišos filė	garinimo indas be skylučių, S dydis	3		100	20
Brokoliai	garinimo indas su skylutėmis, XL dydis	2		100	9
Virtos bulvės, ketvirčiai	garinimo indas su skylutėmis, S dydis	3		100	25

Ekonomiškieji kaitinimo būdai

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

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

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

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

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

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

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Čia pateikta duomenų apie įvairius patiekalus. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl nurodytos nustatymo 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 kepinių išorė, tačiau vidus liks žalias.

Naudoti kaitinimo būdai:
- Ekonomiškasis karšto oro srautas
- Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Pyragai formose					
Plaktos tešlos pyragas formoje	Vainiko / kekso kepimo forma	1		140-160	60-80
Torto pagrindas iš minkštos trapios tešlos	Torto pagrindo forma	1		140-160	20-40
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	1		150-170	20-30
Biskvitinis tortas, 3 kiaušiniai	Atidaromoji forma, 26 cm Ø	1		160-170	25-35
Biskvitinis tortas, 6 kiaušiniai	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	1		150-160	50-60
Mielinė romo boba	Kekso forma	1		150-160	65-75

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Pyragai ant padėklo					
Plaktos tešlos pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	1	eco	160-180	20-40
Smėlinės tešlos pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	1	eco	170-180	25-35
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	1	eco	150-160	35-45
Mielinis pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	1	eco	150-170	20-35
Maži kepiniai					
Keksiukai	Keksiukų padėklas	2	eco	160-180	15-30
Maži sausainiai	Kepimo padėklas	1	eco	150-160	25-35
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	2	eco	170-190	25-50
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1	eco	200-220	35-45
Sausainiai	Kepimo padėklas	2	eco	140-160	15-30
Švirkštu formuojami sausainiai	Kepimo padėklas	2	eco	140-150	25-40
Maži mieliniai sausainiai	Kepimo padėklas	1	eco	150-160	30-40
Duona ir bandelės					
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Keturkampė forma	1	eco	200-210	35-45
Plokščia duona	Universalusis padėklas	1	eco	240-250	20-25
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	1	eco	170-190	15-20
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1	eco	180-200	25-35
Mėsa					
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	1	eco	180-190	120-140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1	eco	200-220	140-160
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1	eco	170-180	110-130
Žuvis					
Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	1	eco	190-210	25-35
Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	1	eco	190-210	45-55
Žuvies filė, natūrali, troškinta	Indas su dangčiu	1	eco	190-210	15-35

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	■ Parinkite kuo trumpesnę ruošimo trukmę. ■ Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos. ■ Dideliuose, storuose gabaluose yra mažiau akrilamido.
Kepimas	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 200 °C. Karšto oro srautas, maks. 180 °C.
Sausainiai	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 190 °C. Karšto oro srautas, maks. 170 °C. Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės	Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Padėkle kepkite mažiausiai 400 g, kad bulvytės neišsausėtų.

Lėtas troškinimas

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

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

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

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

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

Pastaba. Naudojant lėto troškinimo kaitinimo būdą negalima nukelti pabaigos laiko.

Indas

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

Indą be dangčio visada dėkite ant 1 lygio grotelių.

Papildomos informacijos pateikta lėto troškinimo patarimuose, nustatymo lentelių apačioje.

Jūsų prietaise yra kaitinimo būdas „Lėtas troškinimas“.Šį režimą įjunkite tik kamerai visiškai atvėsus. Įdėkite indą į kamerą ir palaukite maždaug 10 minučių, kol pakankamai įšils.

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:
- Lėtas troškinimas

Patiekalas	Indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Paukštiena						
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g	Indas be dangčio	1		6-8	95*	45-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 200 g, gerai iškepta	Indas be dangčio	1		4	120*	45-60
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg, gerai iškepta	Indas be dangčio	1		6-8	120*	100-130
Kiauliena						
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5–6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		6-8	85*	130-180
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	1		4-6	85*	45-70
Jautiena						
Jautienos kepsnys (kumpis), 6–7 cm storio, 1,5 kg, gerai iškeptas	Indas be dangčio	1		6-8	100*	150-190
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	1		4-6	85*	90-120
Jautienos muštinis, 5–6 cm storio	Indas be dangčio	1		6-8	85*	120-180
Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio	Indas be dangčio	1		4	85*	40-60
Veršiena						
Veršienos kepsnys, 4–5 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		6-8	85*	100-130
Veršienos kepsnys, 7–10 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		6-8	85*	150-210
Veršienos filė, visa, 800 g	Indas be dangčio	1		4-6	85*	70-120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	1		4	80*	40-60

* Iš anksto įkaitinti.

Patiekalas	Indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Ėriena						
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	1		4	85*	30-45
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepta, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	1		6-8	95*	120-180
* Iš anksto įkaitinti.						

Patarimai ilgai troškinant

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

Džiovinimas

4D karšto oro srautu galite puikiausiai 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 nurodytą įstūmimo lygį:
- 1 grotelės: 2 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

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė valandomis
Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g)	Grotelės	2		80	4-7
Kaulavaisiai (slyvos)	Grotelės	2		80	8-10
Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos	Grotelės	2		80	4-7
Grybų griežinėliai	Grotelės	2		60	6-8
Žolelės, nuvalytos	1–2 grotelės	-		60	2-6

Konservavimas ir sulčių nusunkimas

Savo prietaisu taip pat galite konservuoti ir sunkti sultis.

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.

Patarimas. Stiklainiams valyti naudokite dezinfekavimo funkciją.

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 sėklalizdžius ir susmulkinkite, paskui į uždaromuosius stiklainius jų įdėkite tiek, kad nuo viršaus liktų maždaug 2 cm.

Vaisiai: ant uždaromuosiuose stiklainiuose sudėtų vaisių užpilkite karšto cukraus tirpalo be putų (maždaug 400 ml vienam 1 litro stiklainiui). Vienam litrui vandens:
- maždaug 250 g cukraus, jei vaisiai saldūs,
- maždaug 500 g, jei vaisiai rūgštūs.

Daržovės: ant uždaromuosiuose stiklainiuose sudėtų daržovių užpilkite karšto virinto vandens.

Nušluostykite stiklainių kraštelius, jie turi būti švarūs. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį.Uždarykite stiklainius spaustukais. Stiklainius į XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą sudėkite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje.Į universalųjį padėklą įpilkite 500 ml karšto vandens (maždaug 80 °C).Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Marinavimo pabaiga
Pasibaigus nurodytam ruošimo laikui, atidarykite prietaiso dureles. Užsukamuosius stiklainius iš kameros išimkite tik jiems visiškai atvėsus.

Paskui išvalykite kamerą.

Sulčių nusunkimas

Prieš sunkdami uogų sultis, uogas supilkite į dubenį ir apibarstykite cukrumi. Palikite mažiausiai vienai valandai, kad cukrus sugertų sultis.

Paskui uogas supilkite į XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir įstumkite į 2 lygį. Universalųjį padėklą įstumkite žemiau, kad į jį subėgtų sultys. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Pasibaigus ruošimo laikui sukratykite uogas į servetėlę ir išspauskite likusias sultis.

Paskui išvalykite kamerą.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodytos vaisių ir daržovių konservavimo ir sulčių sunkimo iš vaisių orientacinės reikšmės. Jos gali priklausyti nuo patalpos temperatūros, stiklainių skaičiaus, stiklainių turinio šilumos ir kokybės. Duomenys galioja 1 litro apvaliems stiklainiams.

Naudotas kaitinimo būdas:
- Garinimas

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Konservavimas					
Daržovės, pvz., morkos	1 litro užsukamieji stiklainiai + XL dydžio garinimo padėklas	1		100	30-120
Kaulavaisiai, pvz., vyšnios, slyvos	1 litro užsukamieji stiklainiai + XL dydžio garinimo padėklas	1		100	25-30
Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės	1 litro užsukamieji stiklainiai + XL dydžio garinimo padėklas	1		100	25-30
Sulčių nusunkimas					
Avietės	Garinimo padėklas	2		100	30-45
Serbentai	Garinimo padėklas	2		100	40-50

Buteliukų dezinfekavimas ir higiena

Savo prietaisu galite labai paprastai dezinfekuoti indus ir buteliukus kūdikiams. Procesas atitinka įprastą virinimą.

Buteliukų dezinfekavimas

Panaudotus buteliukus visada tuojau pat išplaukite buteliukų šepečiu. Paskui dar išplaukite indaplovėje.

Buteliukus sustatykite į XL dydžio galinimo indą taip, kad jie tarpusavyje nesiliestų. Paleiskite programą „Dezinfekavimas“. Po dezinfekavimo prietaisą iššluostykite. Dezinfekuotus buteliukus nusausinkite švaria servetėle.

Higiena

Jūsų prietaisas taip pat tinka uogienės arba konservavimo stiklainiams ir atitinkamiems dangteliams paruošti.

Taip pat galima ir papildomai pakaitinti uogienę. Tada uogienė geriau laikosi.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Naudokite tik nepriekaištingus, švarius stiklainius ir dangtelius. Geriausia prieš tai išplaukite indaplovėje. Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

Rekomenduojamas laikas priklauso nuo naudojamų stiklainių.

Naudotas kaitinimo būdas:
- Garinimas

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Higiena					
Uogienės arba konservavimo stiklainių parengimas	XL dydžio garinimo padėklas	1		100	10-15
Papildomas uogienės stiklainių apdorojimas	XL dydžio garinimo padėklas	1		100	15-20
Švarių indų dezinfekavimas*	XL dydžio garinimo padėklas	1		100	15-20
* Šis procesas atitinka įprastą virinimą.					

Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą

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

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

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

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

Kepinių ruošinių kildinimas
Puodą įdėkite lentelėje nurodytame įstūmimo lygyje.

Prieš pradėdami kepti, išsausinkite kamerą.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:
- Rauginimo pakopa

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė tešla, saldi						
Pvz., tešlos gabalėliai	Dubuo	1		Tešlos rauginimas	35-40	30-45
	Universalusis padėklas	1		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	10-20
Riebi tešla, pvz., itališkas pyragas „Panettone“	Dubuo	1		Tešlos rauginimas	35-40	20-40
	Forma ant grotelių	1		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	10-20
Mielinė tešla, pikantiška						
Pvz., pica	Dubuo	1		Tešlos rauginimas	40-45	40-90
	Universalusis padėklas	1		Kepinių ruošinių kildinimas	40-45	30-60
Duonos tešla						
Balta duona	Dubuo	1		Tešlos rauginimas	35-40	30-40
	Universalusis padėklas	1		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	15-25
Rugių ir kviečių miltų duona	Dubuo	1		Tešlos rauginimas	35-40	25-40
	Universalusis padėklas	1		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	10-20
Bandelės	Dubuo	1		Tešlos rauginimas	35-40	30-40
	Universalusis padėklas	1		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	15-25

Atitirpinimas

Garų funkcija tinka užšaldytiems vaisiams ir daržovėms atitirpinti. Norėdami atitirpinti kepinius, naudokite kaitinimo būdą „4D karšto oro srautas“. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve.

Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.

Užšaldytus vaisius ir daržoves sudėkite į XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir po juo įstumkite universalųjį padėklą. Tuomet maisto produktas nebus atitirpusiame vandenyje ir jį subėgs lašantis skystis. Jei atšildomas maistas turi likti skystyje, pvz., atšildant špinatus su grietinėle, ant grotelių statykite universalųjį padėklą arba indą.

Padėkite kepinį ant grotelių.

Rekomenduojamos 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.

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

Naudoti kaitinimo būdai:
- 4D karšto oro srautas
- Atitirpinimas

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Duona, bandelės					
Bendroji informacija	Kepimo padėklas	1		50	40-70
Pyragai					
Pyragas, sultingas	Kepimo padėklas	1		50	70-90
Pyragas, sausas	Kepimo padėklas	1		60	60-75
Vaisiai, daržovės					
Uogos	Garinimo padėklas	2		30-40	10-15
Daržovės	Garinimo padėklas	2		40-50	15-50

Atšviežinimas

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

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

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

Neuždenkite atšviežinamo maisto.

Sudėkite maistą į indą ir pastatykite ant grotelių arba sudėkite tiesiogiai ant 1 lygyje įstumtų grotelių.

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

Naudotas kaitinimo būdas:
- Atšviežinimas

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Daržovės, šaldytos					
1 kg	Indas be dangčio	1		120-130	15-25
250 g	Indas be dangčio	1		120-130	5-15

* Įkaitinti.

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Patiekalai, šaldyti					
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas be dangčio	1		120-130	15-25
Sriuba, troškinys, 400 ml	Indas be dangčio	1		120-130	10-25
Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas be dangčio	1		120-130	8-25
Apkepai, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	1		120-140	10-25
Pica, kepta	Grotelės	1		170-180*	5-15
Kepiniai					
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	1		150-160*	10-20
Pyragėliai (Vol au vents)	Grotelės	1		180*	4-10
Kepiniai, šaldyti					
Pica, kepta	Grotelės	1		170-180*	5-15
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	1		160-170*	10-20

* Įkaitinti.

Laikymas šiltai

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

Neuždenkite maisto.

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

Nustatę skirtingas ruošimo garuose pakopas, galite šiltai laikyti toliau nurodytą maistą:
- 1 pakopa: kepsniai ir trumpai ruošti patiekalai
- 2 pakopa: apkepai ir priedai
- 3 pakopa: troškiniai ir sriubos

Bandomieji patiekalai

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

Pagal EN 60350-1.

Kepimas

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

Įstūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:
- universalusis padėklas: 3 lygis
  kepimo padėklas: 1 lygis

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:
- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Picos kepimo režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Kepimas						
Švirkštu formuojami sausainiai	Kepimo padėklas	1		150-160*	-	25-40
Švirkštu formuojami sausainiai	Kepimo padėklas	1		140-150*	-	25-35
Švirkštu formuojami sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		140-150*	-	30-40
Maži sausainiai	Kepimo padėklas	1		160*	-	25-35
Maži sausainiai	Kepimo padėklas	1		150*	-	25-35
Maži sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		150*	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Atidaromoji forma, 26 cm Ø	1		160-170**	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Atidaromoji forma, 26 cm Ø	1		160-170**	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Atidaromoji forma, 26 cm Ø	1		150-160	1	10
					-	20-30
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	1		180-200	-	60-70
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	1		170-180	-	60-80

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

Garinimas

Po XL dydžio skylėtuoju garinimo padėklu įstumkite universaliąją kepimo skardą, jei taip nurodyta lentelėje. Į ją subėgs lašantis skystis.

Įstūmimo lygiai, kai garuose ruošiama viename lygmenyje (naudokite daugiausia 2,5 kg)
- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 2 lygis

Įstūmimo lygiai, kai garuose ruošiama dviejuose lygmenyse (viename lygmenyje naudokite daugiausia 1,8 kg)
- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 3 lygis
- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 2 lygis

Naudotas kaitinimo būdas:
- Garinimas

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Garinimas					
Žirniai, šaldyti, du indeliai po 1,8 kg	2 XL dydžio garinimo padėklai + universalusis padėklas	3+2+1		100	3-15**
Brokoliai, švieži, 300 g	XL dydžio garinimo padėklas	2		100*	6-7***
Brokoliai, švieži, vienas indelis	XL dydžio garinimo padėklas	2		100*	6-7***

* Iš anksto įkaitinti.

** Tikrinimas baigtas, kai šalčiausioje vietoje pasiekiama 85 °C temperatūra (žr. IEC 60350-1).

*** Atskaitinio bandinio ir pagrindinio bandinio gatavumo laipsnį palyginti galima tada, kai atskaitinis bandinys (paruoštas, kaip aprašyta IEC 60350-1) kaitinamas 5 minutes.

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.
Kepimas griliu					
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	3		3	3-6
Mėsainiai, 12 vnt.*	Grotelės	2		3	25-35

* Apversti praėjus 2/3 viso laiko.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001412612
980806