



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



# Integruota orkaitė

**HSG856XC6**

**[It]** Naudojimo instrukcija

Integruota orkaitė



# Turinys

|                                                                                    |                                                                        |           |                                                                                     |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|    | <b>Naudojimas pagal paskirtį</b> .....                                 | <b>4</b>  | „Sous-Vide“ ruoš. metodas.....                                                      | 19                                   |
|    | <b>Svarbūs saugos nurodymai</b> .....                                  | <b>5</b>  | Vandens bakelio pripildymas.....                                                    | 19                                   |
|                                                                                    | Bendroji informacija.....                                              | 5         | Po kiekvieno darbo su garais režimo.....                                            | 20                                   |
|                                                                                    | Garai.....                                                             | 5         |    | <b>Laiko funkcijos</b> .....         |
|                                                                                    | Įsmeigiamas termometras.....                                           | 6         | Trukmės nustatymas.....                                                             | 21                                   |
|                                                                                    | Valymo funkcija.....                                                   | 6         | Pabaigos laiko nustatymas.....                                                      | 22                                   |
|    | <b>Galimos gedimų priežastys</b> .....                                 | <b>6</b>  | Laikmačio nustatymas.....                                                           | 22                                   |
|                                                                                    | Bendroji informacija.....                                              | 6         |    | <b>Kepsnių termometras</b> .....     |
|                                                                                    | Garai.....                                                             | 6         | Kait. būdai.....                                                                    | 23                                   |
|    | <b>Aplinkosauga</b> .....                                              | <b>7</b>  | Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą.....                           | 23                                   |
|                                                                                    | Energijos taupymas.....                                                | 7         | Vidaus temperatūros nustatymas.....                                                 | 24                                   |
|                                                                                    | Ekologiškas utilizavimas.....                                          | 7         | Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra.....                                     | 24                                   |
|    | <b>Susipažinkite su prietaisu</b> .....                                | <b>8</b>  |    | <b>Apsauga nuo vaikų</b> .....       |
|                                                                                    | Valdymo skydelis.....                                                  | 8         | Aktyvinimas ir išaktyvinimas.....                                                   | 25                                   |
|                                                                                    | Valdymo elementai.....                                                 | 8         |    | <b>Pagrindiniai nustatymai</b> ..... |
|                                                                                    | Ekranas.....                                                           | 9         | Pagrindinių nuostatų keitimas.....                                                  | 25                                   |
|                                                                                    | Darbo režimai.....                                                     | 9         | Pagrindinių nuostatų sąrašas.....                                                   | 25                                   |
|                                                                                    | Kaitinimo būdai.....                                                   | 10        | Nėra elektros.....                                                                  | 26                                   |
|                                                                                    | Garai.....                                                             | 11        | Paros laiko keitimas.....                                                           | 26                                   |
|                                                                                    | Papildoma informacija.....                                             | 11        |  | <b>Šabo nustatymas</b> .....         |
|                                                                                    | Kameros funkcijos.....                                                 | 11        | Šabo nuostato įjungimas.....                                                        | 26                                   |
|                                                                                    | Vandens bakelis.....                                                   | 11        |  | <b>Home Connect</b> .....            |
|  | <b>Priedai</b> .....                                                   | <b>12</b> | Įdiegimas.....                                                                      | 27                                   |
|                                                                                    | Pristatyti priedai.....                                                | 12        | Nuotolinė paleistis.....                                                            | 27                                   |
|                                                                                    | Priedų įstūmimas.....                                                  | 12        | Home Connect nuostatos.....                                                         | 27                                   |
|                                                                                    | Specialūs priedai.....                                                 | 13        | Nuotolinė diagnostė.....                                                            | 28                                   |
|  | <b>Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą</b> .....                       | <b>14</b> | Nuoroda dėl duomenų apsaugos.....                                                   | 28                                   |
|                                                                                    | Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą.....                               | 14        | Atitikties deklaracija.....                                                         | 28                                   |
|                                                                                    | Pirmasis paleidimas.....                                               | 14        |  | <b>Valymo priemonės</b> .....        |
|                                                                                    | Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas.....                         | 14        | Tinkamos valymo priemonės.....                                                      | 28                                   |
|                                                                                    | Priedų valymas.....                                                    | 15        | Kameros paviršiai.....                                                              | 29                                   |
|  | <b>Prietaiso valdymas</b> .....                                        | <b>15</b> | Prietaiso švaros palaikymas.....                                                    | 30                                   |
|                                                                                    | Prietaiso įjungimas ir išjungimas.....                                 | 15        |  | <b>Valymo funkcija</b> .....         |
|                                                                                    | Darbo režimo įjungimas.....                                            | 15        | „EcoClean“.....                                                                     | 30                                   |
|                                                                                    | Darbo režimo nustatymas.....                                           | 15        | Kalkių šalinimas.....                                                               | 31                                   |
|                                                                                    | Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas.....                         | 16        |  | <b>Rėmai</b> .....                   |
|                                                                                    | Greitasis įkaitinimas.....                                             | 16        | Rėmo iškabinimas ir įkabinimas.....                                                 | 32                                   |
|  | <b>Garai</b> .....                                                     | <b>17</b> |  | <b>Prietaiso durelės</b> .....       |
|                                                                                    | Triukšmas.....                                                         | 17        | Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas.....                                    | 32                                   |
|                                                                                    | Ruošimas garuose.....                                                  | 17        | Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas.....                                    | 33                                   |
|                                                                                    | Kepimas garuose – maisto ruošimas, naudojant garų srauto funkciją..... | 17        |                                                                                     |                                      |
|                                                                                    | Atšviežinimas.....                                                     | 18        |                                                                                     |                                      |
|                                                                                    | Rauginimo pakopa.....                                                  | 18        |                                                                                     |                                      |
|                                                                                    | Atitirpinimas.....                                                     | 18        |                                                                                     |                                      |

|                                                                                  |                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Ką daryti atsiradus sutrikimams? . . . . .</b>                | <b>35</b> |
|                                                                                  | Gedimų šalinimas savarankiškai . . . . .                         | 35        |
|                                                                                  | Ilgiausia eksploatavimo trukmė . . . . .                         | 36        |
|                                                                                  | Kameros lemputės . . . . .                                       | 36        |
|  | <b>Klientų aptarnavimo tarnyba. . . . .</b>                      | <b>37</b> |
|                                                                                  | E ir FD numeriai . . . . .                                       | 37        |
|  | <b>Patiekalai . . . . .</b>                                      | <b>37</b> |
|                                                                                  | Nuorodos dėl nuostatų. . . . .                                   | 37        |
|                                                                                  | Patiekalo pasirinkimas . . . . .                                 | 38        |
|                                                                                  | Kepimo jutiklis . . . . .                                        | 38        |
|                                                                                  | Patiekalo nustatymas . . . . .                                   | 39        |
|  | <b>Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje . . . . .</b>             | <b>39</b> |
|                                                                                  | Nenaudokite silikoninių formų. . . . .                           | 39        |
|                                                                                  | Pyragai ir maži kepiniai . . . . .                               | 39        |
|                                                                                  | Duona ir bandelės . . . . .                                      | 44        |
|                                                                                  | Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas . . . . . | 46        |
|                                                                                  | Apkepai ir suflė . . . . .                                       | 48        |
|                                                                                  | Paukštiena . . . . .                                             | 49        |
|                                                                                  | Mėsa . . . . .                                                   | 51        |
|                                                                                  | Žuvis . . . . .                                                  | 54        |
|                                                                                  | Daržovės, garnyras ir kiaušiniai . . . . .                       | 56        |
|                                                                                  | Desertai . . . . .                                               | 59        |
|                                                                                  | Viso meniu ruošimas . . . . .                                    | 59        |
|                                                                                  | Ekonomiškieji kaitinimo būdai . . . . .                          | 60        |
|                                                                                  | Akrilamidas maisto produktuose . . . . .                         | 61        |
|                                                                                  | Lėtas troškinimas . . . . .                                      | 62        |
|                                                                                  | Džiovinimas . . . . .                                            | 63        |
|                                                                                  | Konservavimas ir sulčių nusunkimas . . . . .                     | 64        |
|                                                                                  | Buteliukų dezinfekavimas ir higiena . . . . .                    | 65        |
|                                                                                  | Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą . . . . .           | 65        |
|                                                                                  | Atitirpinimas . . . . .                                          | 66        |
|                                                                                  | „Sous-Vide“ ruoš. metodas . . . . .                              | 66        |
|                                                                                  | Atšviežinimas . . . . .                                          | 70        |
|                                                                                  | Laikymas šiltai . . . . .                                        | 70        |
|                                                                                  | Bandomieji patiekalai . . . . .                                  | 71        |

## Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

Šis prietaisas pritaikytas 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.

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

## **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 kepsimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepsimo forma. Tik reikalingame plote patieskite kepsimo 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.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios. Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

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

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

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

### **Garai**

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

- Toliau eksploatuojant prietaisą, vandens bakelyje esantis vanduo gali smarkiai įkaisti. Po kiekvieno prietaiso naudojimo garų režimu ištuštinkite vandens bakelį.
- Kameroje susikaupia karštų garų. Jei eksploatuodami prietaisą naudojate garų režimą, nesilieskite prie kameros.
- Išimant priedą gali išsiliesti 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.

## **Įsmeigiamas termometras**

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

Naudojant netinkamą kepsnių termometrą gali būti pažeista izoliacija. Naudokite tik šiam prietaisui skirtą kepsnių termometrą.

## **Valymo funkcija**

### **Įspėjimas – Pavojus nudegti!**

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

## **Galimos gedimų priežastys**

### **Bendroji informacija**

#### **Dėmesio!**

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo joku 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.
- Silikoninės formos: nenaudokite kepimo formų iš silikono arba savo sudėtyje silikono turinčių daugkartinio kepimo folijų, dangčių ir priedų. Kepimo jutiklis gali sugesti. Galima naudoti silikonu dengtą keipimo popierių.
- 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.

- Atvėsėjimas atidarius prietaiso dureles: baigę ruošti maistą aukštoje temperatūroje, orkaitę palikite atvėsti neatidarę durelių. Niekada nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai. Orkaitę atidarę dureles išdžiovinkite tik tuomet, jei ruošdami maistą naudojote daug drėgmės.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Orkaitės valiklis: niekada nenaudokite orkaitės valiklio šiltoje kameroje. Gali būti pažeidžiama emalė. Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite visus likučius iš kameros ir nuo prietaiso durelių.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.
- 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!**

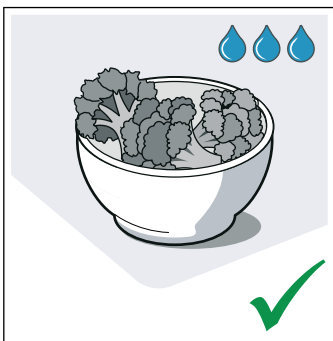
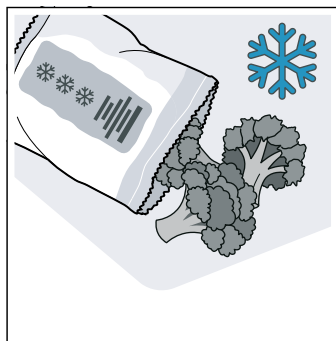
- Kepimo formos: indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garinimu.
- Indai su surūdijusiomis vietomis: nenaudokite indų su surūdijusiomis vietomis. Net dėl mažiausio rūdžių ploto gali prasidėti kameros korozija.
- Lašantis 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 garinimo sistemą. 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

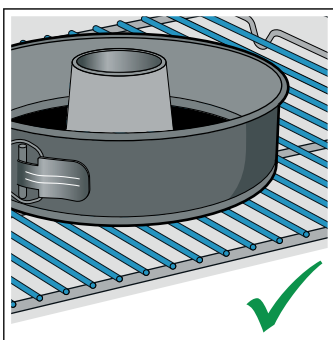
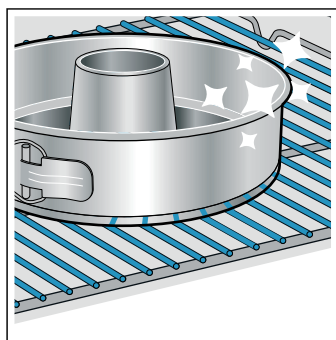
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

### Energijos taupymas

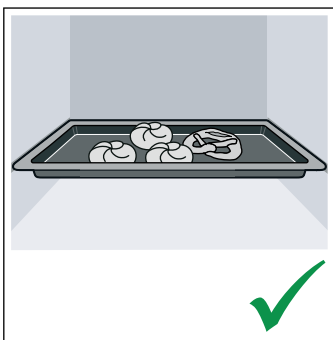
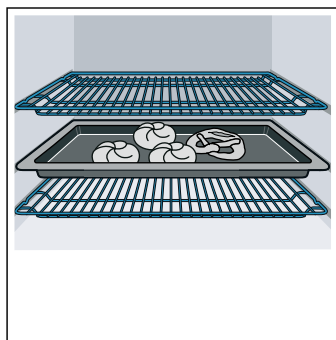
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



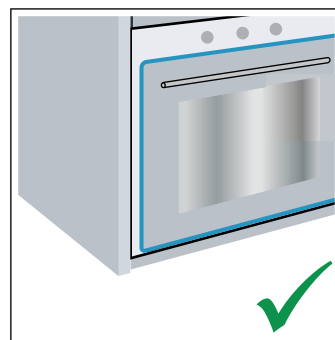
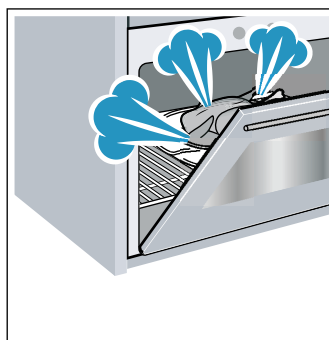
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



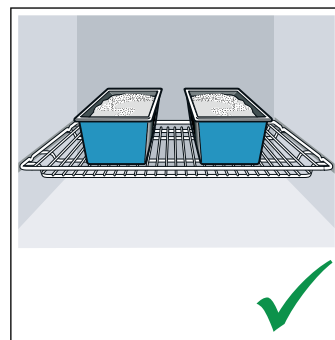
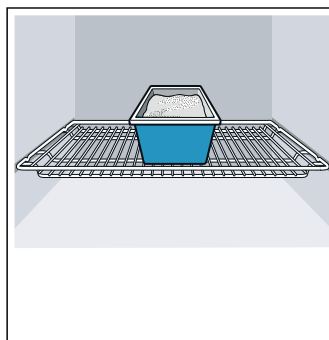
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- 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 liekamą 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

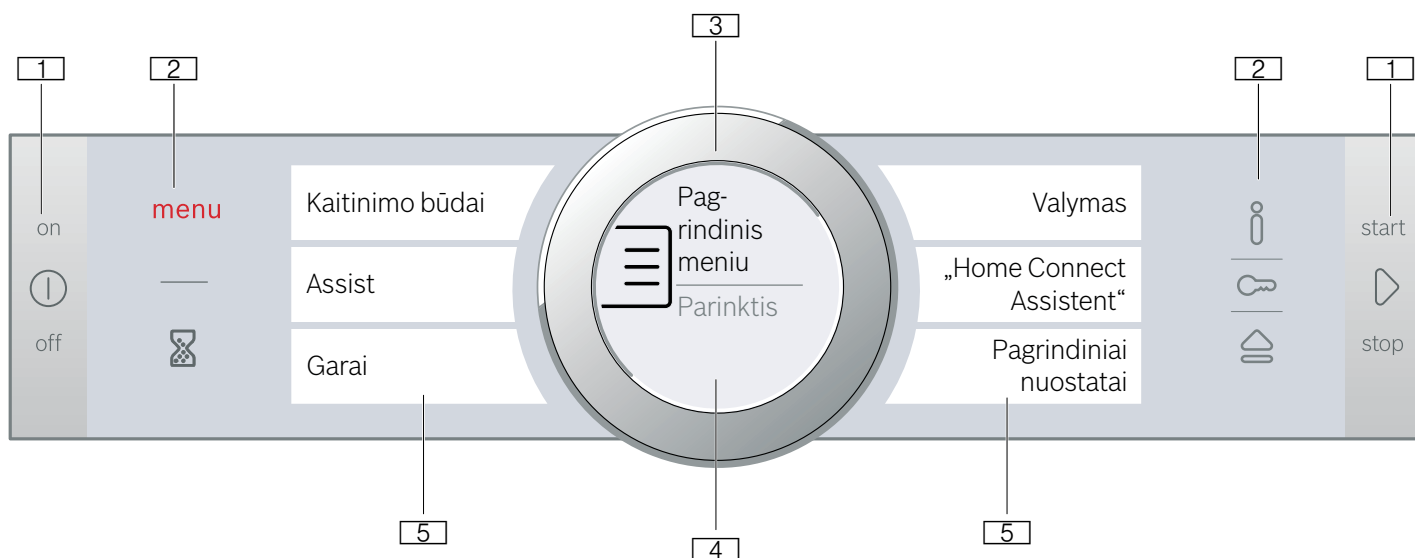
Šiame skyriuje aprašyti indikatoriai ir valdymo elementai. Be to, susipažinsite su įvairiomis savo prietaiso funkcijomis.

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

### 4 Ekranas

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

### 5 Jutikliniai ekranai

Jutikliniuose ekranuose matysite, kokias galimybes galite rinktis. Galimybės parenkamos tiesiog spustelint atitinkamą tekstinį laukelį. Tekstiniai laukeliai keičiasi, atsižvelgiant į parinktį.

## Valdymo elementai

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

### Mygtukai ir jutikliniai laukeliai

Toliau trumpai aprašytos įvairių mygtukų ir jutiklinių laukelių funkcijos.

| Simbolis                     | Reikšmė                                                                                                |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mygtukai</b>              |                                                                                                        |
| ⓘ                            | „on/off“ Prietaiso įjungimas ir išjungimas                                                             |
| ▶                            | start/stop Įjungimas ir sustabdomas veikimas arba visiškai nutraukiamas paspaudus ilgai (apie 3 sek.). |
| <b>Jutikliniai laukeliai</b> |                                                                                                        |
| 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 ištušinimas                                       |

### Valdymo ratukas

Valdymo ratuku galite pakeisti ekrane rodomas nustatymų reikšmes.

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

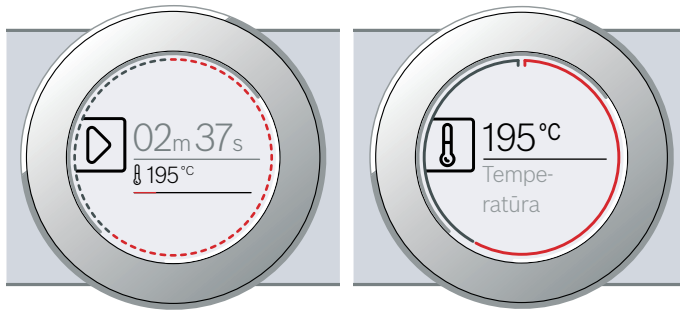
Kai kuriuose parinkčių sąrašuose pasiekus pirmą arba paskutinį įrašą reikia grįžti atgal.

## 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.

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



## Ratuko linija

Ekrane matysite ratuko liniją.

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

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

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

## Jutikliniai ekranai

Jutikliniai ekranai kartu yra rodmenų laukas ir valdymo elementas. Juose rodoma, kokias funkcijas parinkti 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.

Temperatūra

< Kaitin. būdas  
4D karštas oras

## Darbo režimai

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

Tikslūs aprašymai pateikti atitinkamuose skyriuose.

Laukelio **menu** atidarysite darbo režimų meniu.

| Darbo režimas                                                 | Paskirtis                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaitinimo būdai<br>→ "Prietaiso valdymas" 15 psl.             | Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti optimaliai, galite naudoti įvairius, tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus.           |
| Vedlys<br>→ "Patiekalai" 37 psl.                              | Daugeliui patiekalų jau užprogramuotos tinkamos nustatymo reikšmės.                                                          |
| Garai<br>→ "Garai" 17 psl.                                    | Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti optimaliai, galite naudoti įvairius, tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus su garais. |
| Valymas<br>→ "Valymo funkcija" 30 psl.                        | Valyti galima įvairiomis valymo funkcijomis: „EcoClean“, kalkių šalinimo ir džiovavimo funkcijomis.                          |
| „Home Connect“ pagalbiklis<br>→ "Home Connect" 27 psl.        | Ši funkcija suteikia galimybę prijungti orkaitę prie mobiliojo galinio prietaiso.                                            |
| Pagrindiniai nuostatai<br>→ "Pagrindiniai nustatymai" 25 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.

Atskiri kaitinimo būdai pažymėti simboliais, kurie padeda juos atpažinti.

Kai nustatyta aukštesnė nei 275 °C temperatūra ir 3 grilio kaitinimo pakopa, po maždaug 40 minučių prietaisas temperatūrą sumažina maždaug iki 275 °C ir 1 grilio kaitinimo pakopos.

| Kaitinimo būdas                                                                                                                 | Temperatūra                                                               | Paskirtis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  4D karšto oro srautas*                         | 30–250 °C                                                                 | Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.                                                                                                                                                                                                          |
|  Viršutinis / apatinis kaitinimas*              | 30–250 °C                                                                 | Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.                                                                                                                                                                                                                                    |
|  Ekonomiškasis karšto oro srautas               | 30–250 °C                                                                 | Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 125 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti. |
|  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 ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.                                                                                                                                                                                      |
|  Didelis grilis                               | Grilio režimo pakopos:<br>1 – silpnai<br>2 – vidutiniškai<br>3 – stipriai | Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.                                                                                                                                                                                                                   |
|  Grilis, maži plotai                          | Grilio režimo pakopos:<br>1 – silpnai<br>2 – vidutiniškai<br>3 – stipriai | Mažiams 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. Įkaista 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 būdai 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 nuplikiyti.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  Atšviežinimas           | 80–180 °C   | Lėkštėse tiekiamiems patiekalams ir kepiniams.<br>Atsargiai pašildomas garuose ruoštas maistas. Dėl tiekiamų garų patiekalai neišsausėja.                                                                                                                                                                                    |
|  Rauginimo pakopa        | 30–50 °C    | Mielinei ir raugintai tešlai.<br>Tešla pakyla daug greičiau nei patalpos temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.                                                                                                                                                                                                        |
|  Atitirpinimas           | 30–60 °C    | Daržovėms, mėsai, žuviai ir vaisiams.<br>Dėl drėgmės šiluma atsargiai perduodama maistui. Patiekalai neišdžiūva ir nepakeičia formos.                                                                                                                                                                                        |
|  „Sous-Vide“ ruoš. būdas | 50–95 °C    | Maisto ruošimas „vakuume“, nustačius žemą 50–95 °C ir 100 % garų tiekimą: tinka mėsai, žuviai, daržovėms ir desertams ruošti.<br>Maistas sudedamas į specialų, karščiui atsparų maisto ruošimo maišelį, kuris sandariai užlydomas vakuumavimo aparatu. Apsauginiame apvalkale išlieka maistingosios ir aromatinės medžiagos. |

## 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" 25 psl.*

### Vėsinamasis ventiliatorius

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

### Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

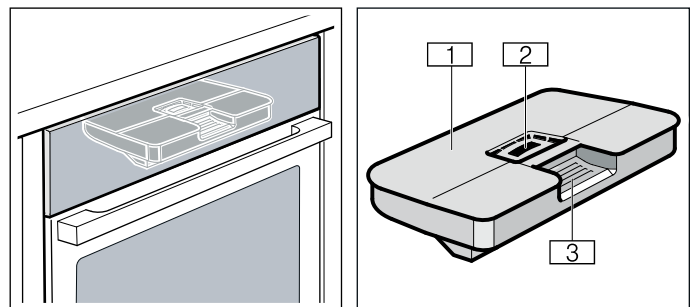
Kad išjungus kamerą ji greičiau atšauktų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

**Pastaba.** Vėsinamojo ventiliatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose.

→ *"Pagrindiniai nustatymai" 25 psl.*

## Vandens bakelis

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



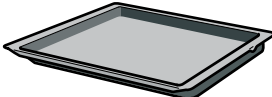
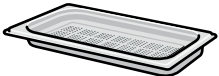
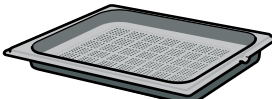
-  Bakelio dangtelis
-  Atidarymas, norint pripildyti
-  Rankenėlė vandens bakeliui išimti ir įstumti

## Priedai

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

### Pristatytieji priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Grotelės</b><br>Indams, pyragų ir apkepų formoms dėti. Kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti ir šaldytiems pusgaminiams.                                                                                                                                                                 |
|    | <b>Kepimo padėklas</b><br>Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.                                                                                                                                                                                                               |
|    | <b>Universalusis padėklas</b><br>Sultingiems pyragams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.<br>Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių. Įjungus darbo režimą su garais į jį gali subėgti lašantis vanduo. |
|  | <b>Skylėtasis garinimo padėklas, S dydis</b><br>Daržovėms garinti, uogų sultims sunkti ir atitirpinti.                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Neskielėtasis garinimo padėklas, S dydis</b><br>Ryžiams, ankštiniams daržovėms ir grūdams garinti.                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis</b><br>Dideliems maisto kiekiams garinti.                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Įsmeigiamasis termometras</b><br>Galima iškepti labai tiksliai.<br>Naudojimo būdas aprašytas atitinkamame skyriuje. → "Kepsnių termometras" 23 psl.                                                                                                                                         |

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.

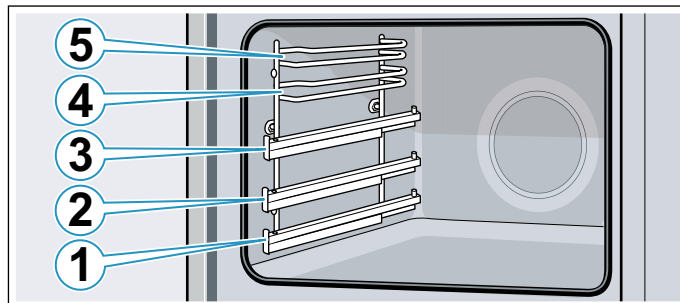
**Pastaba.** Garinimo padėklus galite naudoti visuose darbo režimuose su garais. Jei nustatote kaitinimo būdus, kuriems naudojama aukšta temperatūra, išimkite garinimo padėklą iš kameros. Dėl aukštos temperatūros

gali visam laikui pasikeisti garinimo padėklo spalva ir forma.

### Priedų įstūmimas

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

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

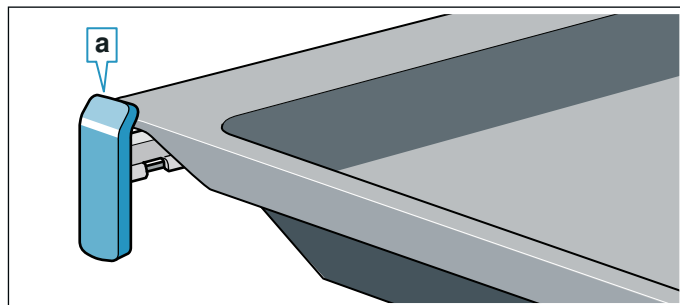


4 ir 5 įstūmimo lygiuose priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis nepakryps. Naudojant 1, 2 arba 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami daugiau.

Atkreipkite dėmesį, kad priedas prieš liežuvelį **a** būtų uždėtas ant ištraukiamųjų bėgelių.

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



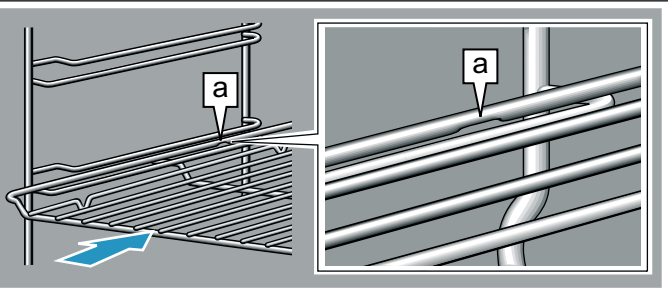
Visiškai ištraukti ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja. Taip galima lengvai uždėti priedus. Norėdami atblokuoti ištraukiamuosius bėgelius šiek tiek spausdami stumkite juos atgal į kamerą.

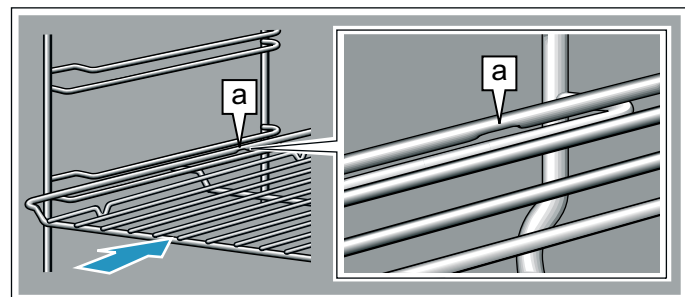
### Pastabos

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

### Užfiksavimo funkcija

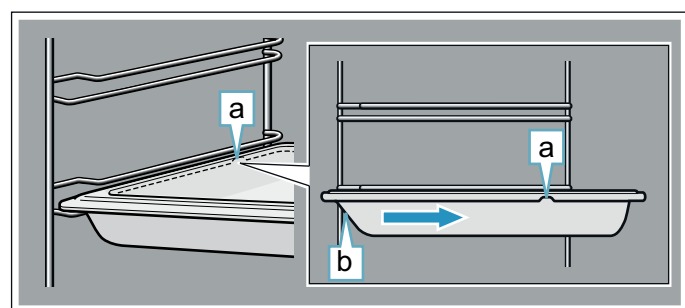
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

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

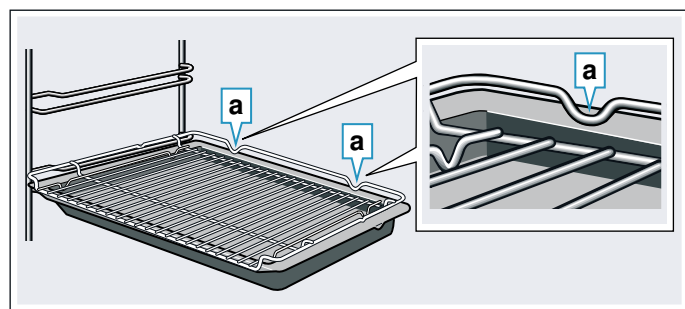


## Priedų derinimas

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, groteles 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" 37 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 kepatė grilio režimu tiesiog ant grotelių.

#### Kepimo padėklas

Padėkle keunami 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 keunami 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, ji tampa keptuvu profesionalams.

#### Picos padėklas

Picai ir dideliems apvaliems pyragams.

#### Grilio padėklas

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

#### Kepimo akmuo

Namuose kepaui 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.

#### Neskylietasis garinimo padėklas, S dydis

Ryžiams, ankštinėms daržovėms ir grūdams garinti.

#### Neskylietasis 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 2 lygyje galėsite daugiau ištraukti priedus ir jie neapvirs.

#### 3-gubų bėgelių sistema

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

#### Apdailos juostelės

Baldo lentynai ir prietaiso pagrindo plokštei uždengti.

## Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

### Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

Kad prietaisas galėtų priminti apie artėjančią 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     |

| Vandens kietumo diapazonas | Nuostata       |
|----------------------------|----------------|
| 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" 25 psl.*

#### Su „Home Connect“

Pirmuosius nuostatus galite parinkti prietaise arba mobiliajame prietaise naudodami savo „Home Connect“ programėlę.

1. Spustelėkite tekstinį laukelį „Su „Home Connect““.
2. Vadovaukitės skyriuje „Home Connect“ pateiktomis instrukcijomis. → *"Home Connect" 27 psl.*

#### Prietaise

Prietaise parinkite toliau nurodytus nuostatus:

#### 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.

- Iš kameros išimkite pakuotės likučius, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukus.
- Prieš pradėdami kalibruoti, lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.

### Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas

#### Pastabos

- Kalibravimą galima pradėti tik atvėrus kamerai (iki patalpos temperatūros).
  - Kalibruodami neatidarykite prietaiso durelių. Kitaip kalibravimas bus nutrauktas.
- Prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“ ①.
  - Pripildykite vandens bakelį. → *"Vandens bakelio pripildymas" 19 psl.*
  - 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                                                                                  |

- 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.

- Nusausinkite kameros dugną.
- 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                                                                                                |

- Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
- Pasibaigus nurodytai trukmei, išjunkite priet. darbo rež.. Mygtuku „on/off“ ① išjunkite prietaisą.
- Palaukite, kol kamera atvės.
- Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
- 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 elektr. srovei arba išjungus iš tinklo. Kalibravimo kartoti nereikia.

### Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste arba minkštu šepetiu.



## Prietaiso valdymas

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

### Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Norėdami savo prietaise parinkti nuostatus, pirmiausia turite jį įjungti.

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

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

#### Prietaiso įjungimas

Mygtuku „on/off“ ① 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" 25 psl.*

#### Prietaiso išjungimas

Mygtuku „on/off“ ① išjungsit prietaisą.

Jei tuo metu įjungta funkcija, ji bus nutraukta.

Ekrane pasirodo paros laikas arba liekamosios šilumos rodmuo.

**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas bus rodomas, ar ne. → *"Pagrindiniai nustatymai" 25 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 vėsinaamasis 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.

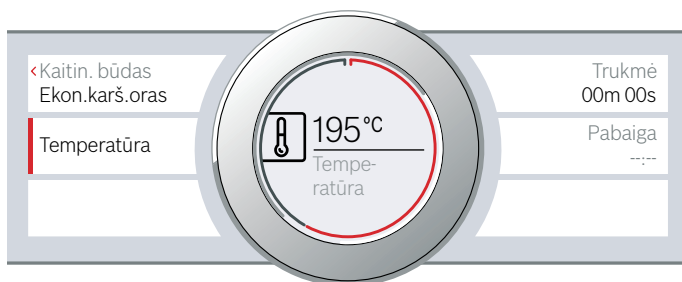
Pavyzdys paveikslėlyje: ekonomiškasis karšto oro srautas  ir 195 °C temperatūra.

1. Spustelėkite pageidaujamo kaitinimo būdo tekstinį laukelį. Jei reikia, parinkčių sąrašą peržiūrėkite valdymo ratuku.

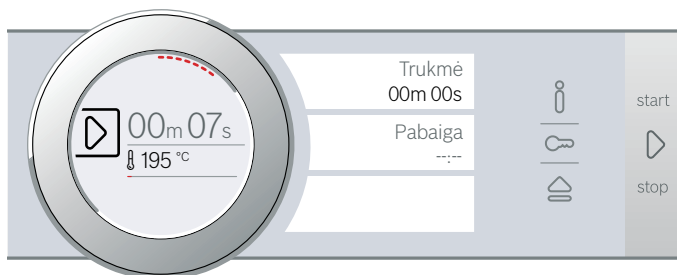


Ekrane balta spalva pažymėta temperatūra.

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“.



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

### **Įspėjimas – Pavojaus 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

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

### Sklendė

Atidarius sklendę girdisi gurgėjimas arba klaksėjimas. Toks triukšmas girdisi ištraukiant sklendę. Tai yra įprasti eksploataavimo 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 kamrai 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" 39 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

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

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

### 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" 39 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 kamerali 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“ .

## „Sous-Vide“ ruoš. metodas

„Sous-Vide“ yra gaminimo žemoje temperatūroje būdas, kurio metu 50-95°C temperatūroje, kai garų tiekimas yra 100%, ruošiami vakuumuoti maisto produktai. Naudojant „Sous-vide“ ruošimo būdą, galima ruošti mėsą, žuvį, daržoves ir desertus.

Maistas sudedamas į specialų, karščiui atsparų maisto ruošimo maišelį, kuris sandariai užlydomas vakuumavimo aparatu. Apsauginiame apvalkale išlieka maistingosios ir aromatinės medžiagos.

### Pastabos

- Jei veikiant „Sous-Vide“ darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.
- Ruošiant maistą „Sous-Vide“ būdu, ant kameros dugno susidaro daugiau kondensato, nei naudojant kitus kaitinimo būdus.

### Paleistis

#### Dėmesio!

##### Baldų sugadinimo pavojus

Gamindami „Sous-vide“ būdu naudokite tik vieną vandens bakelį. Antrojo vandens bakelio nenaudokite, nes priešingu atveju ant kameros dugno prisirinks daug vandens. Iš kameros gali pradėti bėgti vanduo.

1. Pripildykite vandens bakelį.
2. Spustelėkite laukelį **menu**.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Garai“.
4. Spustelėkite tekstinį laukelį „Sous-vide“.
5. Ekrane paryškinta temperatūra.
6. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
7. Spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“, kad nustatytumėte trukmę.

**Pastaba.** Parinkus kaitinimo būdus su garais, visada reikia nustatyti trukmę.

7. Įjunkite mygtuku „start/stop“ **▷**. Prietaisas pradeda kaisti.

#### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

Ant vakuumo maišelio ruošiant renkasi karštas vanduo. Atsargiai pakelkite vakuumo maišelį puodkėle, kad į universaliąją skardą arba ruošimo garuose indą nubėgtų karštas vanduo. Tada laikydami puodkėle atsargiai išimkite vakuumo maišelį.

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 pripildykite vandens.

Įsitikinkite, kad nustatytas teisingas vandens kietumo laipsnis. → *"Pagrindiniai nustatymai" 25 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, suminkštiną vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.

### Dėmesio!

Galimi veikimo sutrikimai naudojant filtruotą arba demineralizuotą vandenį.

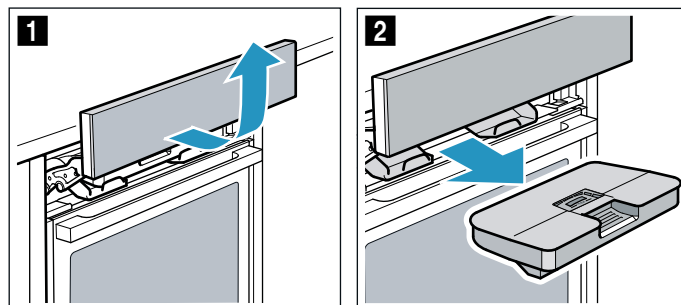
Nepaisant pripildyto vandens bako prietaisas reikalauja papildyti arba naudojimas su garais nutraukiamas maždaug po 2 minučių.

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

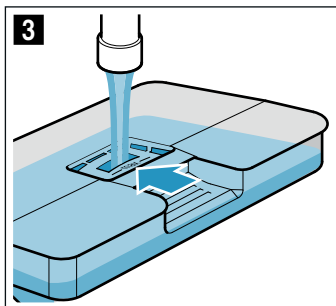
### Pastabos

- Jei vanduo yra itin kalkėtas, rekomenduojame naudoti suminkštiną vandenį.
- Jei naudojate suminkštiną 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.

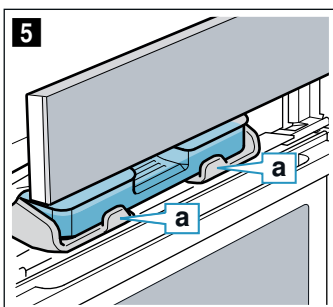
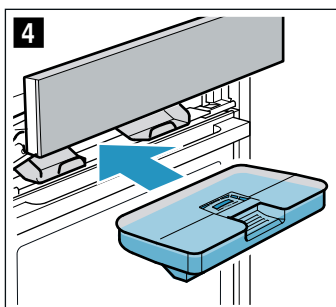
1. Spustelėkite laukelį **☰**. Sklendė automatiškai pastumiama į priekį.
2. Sklendę abiem rankomis patraukite į priekį, tada stumkite į viršų, kol užsifiksuos (**1** pav.).
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš angos (**2** pav.).



4. Prispauskite dangtelį išilgai tarpinės, kad iš vandens bakelio negalėtų išbėgti vanduo.
5. Į vandens bakelį iki žymos „max“ įpilkite šalto vandens (3 pav.).



6. Įstatykite pripildytą vandens bakelį (4 pav.). Atkreipkite dėmesį, kad vandens bakelis užsifiksuotų už abiejų laikiklių a (5 pav.).



7. Sklendę lėtai pastumkite žemyn, tada spauskite atgal, kol ji visiškai užsidarys. Vandens bakelis pripildytas. Galite jungti 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!

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

#### Dėmesio!

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

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

#### Pastabos

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

### Vandens bakelio ištuštinimas

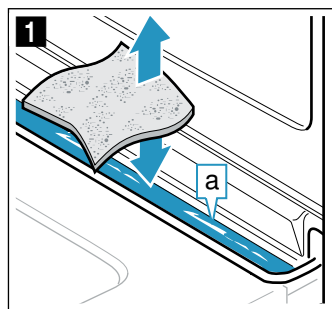
#### Dėmesio!

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

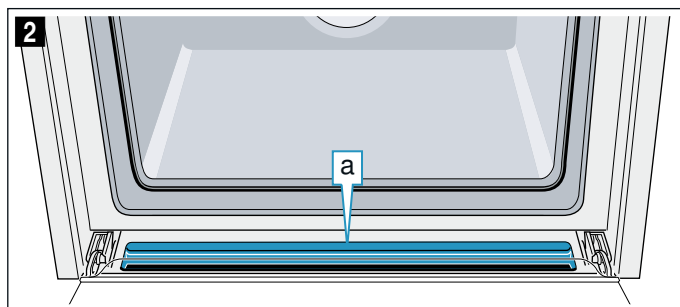
1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį.
3. Atsargiai nuimkite vandens bakelio dangtelį.
4. Ištuštinkite vandens bakelį, išplaukite plovimo priemone ir kruopščiai išskalaukite švriu vandeniu.
5. Visas dalis nusausinkite minkšta servetėle.
6. Nusausinkite dangtelio tarpinę.
7. Išdžiovinkite 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. Lašelį latake a esantį vandenį sugerkite kempine ir atsargiai išvalykite (1 pav.).



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



## Džiovinimo įjungimas

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

### 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 nusauskite kameros dugną.
3. Jei reikia, prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“ ①.
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“ ▷.  
Įjungiamas džiovinimo funkcija ir praėjus 10 minučių išjungiamas 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. Nusauskite 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 neišsijungia 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" 25 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

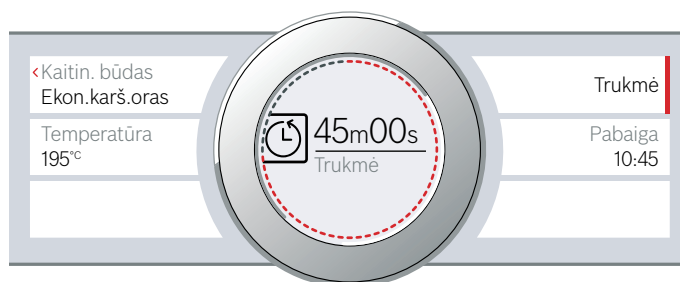
Atsižvelgiant į tai, kuria kryptimi pirmiausia sukate valdymo ratuką, rekomenduojama trukmė keičiama taip: kairėn – 10 minučių, dešinėn – 30 minučių.

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

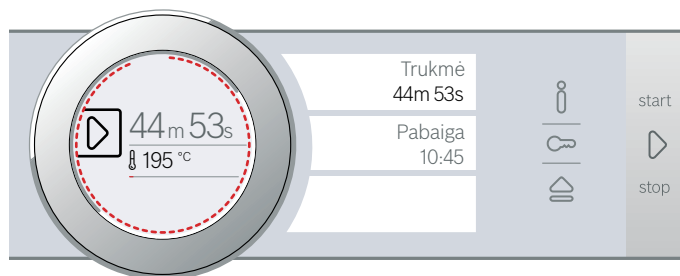
Galima nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes.

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“ ▷.  
Skaiciuojama 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“ ①.

### 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

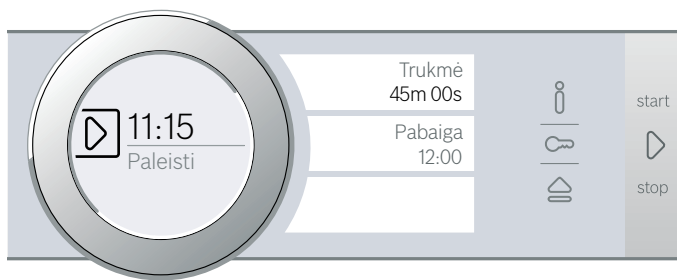
Trukmės pabaigos laiką galima nukelti ilgiausiai 23 valandoms ir 59 minutėms.

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 pradeda 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.

## Kepsnių termometras

Naudojant įsmeigiamąjį termometrą galima iškepti labai tiksliai. Termometras išmatuoja maisto produkto vidaus temperatūrą. Kai pasiekama nustatyta temperatūra, prietaisas išsijungia automatiškai.

### Kait. būdai

Ne visuose kaitinimo būduose galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą.

Jei kameroje prijungėte įsmeigiamąjį termometrą, galite naudoti tik toliau nurodytus kaitinimo būdus.

|                                                                                 |                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|  | 4D karšto oro srautas                        |
|  | Viršutinis / apatinis kaitinimas             |
|  | Ekonomiškas karšto oro srautas               |
|  | Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas |
|  | Kepimas griliu ir oro cirkuliacija           |
|  | Picos kep. rež.                              |
|  | Garinimas                                    |
|  | Atšviežinimas                                |

### Pastabos

- Įsmeigiamasis termometras matuoja maisto produkto vidaus temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C.
- Naudokite tik pridėtą įsmeigiamąjį termometrą. Jį, kaip papildomą dalį, galite užsisakyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Įsmeigiamąjį termometrą visada išimkite iš kameros, kai ją išjungiute. Niekada jo nelaikykite kameros viduje.



### Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą kepsnių termometrą gali būti pažeista izoliacija. Naudokite tik šiam prietaisui skirtą kepsnių termometrą.

### Vidinė kameros temperatūra

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

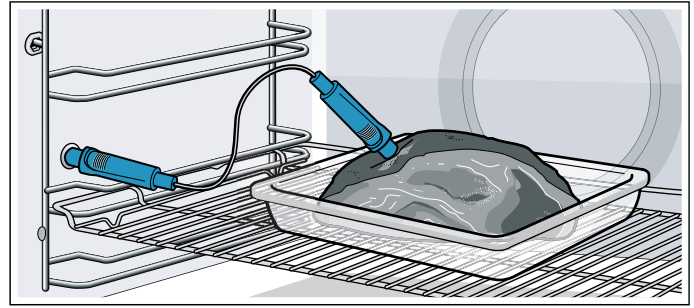
Nustatyta kameros vidaus temperatūra turi būti mažiausiai 10 °C aukštesnė už nustatytą vidinę temperatūrą.

### Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą

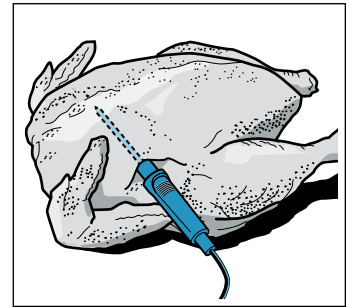
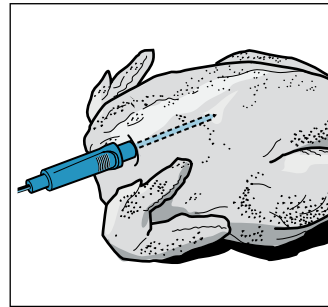
Prieš įdėdami patiekalą į kamerą, į ruošiamą maistą įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą.

Įsmeigiamasis termometras turi tris matavimo taškus. Atkreipkite dėmesį, kad vidurinis matavimo taškas būtų įsmeigtas į ruošiamą maistą.

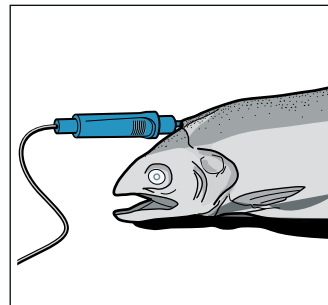
**Mėsa:** jei ruošiate didelius gabalėlius, įsmeigiamąjį termometrą į mėsą iš viršaus įstrižai įsmeikite iki galo. Ruošdami plonesnius gabalėlius, įsmeikite storiausioje vietoje.



**Paukštiena:** įsmeigiamąjį termometrą įsmeikite iki galo į storiąsą paukštienos krūtinėlės vietą. Atsižvelgiant į paukštienos savybes, įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą skersai arba išilgai. Paskui apsuokite paukštį ir uždėkite ant grotelių krūtinėlė į apačią.



**Žuvis:** įsmeigiamąjį termometrą iki galo įsmeikite už galvos, viduriniojo kaulo kryptimi. Į žuvį įstatykite per pusę perpjautą bulvę ir padėkite visą žuvį ant grotelių plaukiojimo padėtyje.



**Ruošiamo maisto apvertimas:** jei norite apversti ruošiamą maistą, įsmeigiamojo termometro neištraukite. Apvertę patikrinkite, ar įsmeigiamasis termometras įsmeigtas tinkamoje ruošiamo maisto vietoje.

Jei įsmeigiamąjį termometrą ištrauksite veikiant režimui, bus atkurti visi nuostatai ir juos reikės nustatyti iš naujo.

### Dėmesio!

Nepripaustkite įsmeigiamojo termometro laido. Kad įsmeigiamasis termometras nebūtų pažeistas dėl per didelio karščio, tarp grilio kaitinimo elemento ir įsmeigiamojo termometro turi likti kelių centimetrų atstumas. Ruošiama mėsa gali pakilti.

## Vidaus temperatūros nustatymas

Įsmeigiamąjį termometrą reikia įstatyti į kameros kairėje pusėje esantį lizdą.

### Kait. būdai

1. Spustelėkite pageidaujamo kaitinimo būdo tekstinį laukelį.  
Ekrane balta spalva pažymėta kameros temperatūros rekomenduojama reikšmė.
2. Valdymo ratuku nustatykite kameros temperatūrą.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Vidaus temperatūra“.  
Ekrane balta spalva pažymėta vidaus temperatūros rekomenduojama reikšmė.
4. Valdymo ratuku nustatykite vidaus temperatūrą.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“ .  
Ekrane rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia.  
Prietaisas pradeda kaisti.

### Garinimas

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Garai“.
3. Spustelėkite pageidaujamo kaitinimo būdo tekstinį laukelį.  
Ekrane balta spalva pažymėta kameros temperatūros rekomenduojama reikšmė.
4. Valdymo ratuku nustatykite kameros temperatūrą.
5. Spustelėkite tekstinį laukelį „Vidaus temperatūra“.  
Ekrane balta spalva pažymėta vidaus temperatūros rekomenduojama reikšmė.
6. Valdymo ratuku nustatykite vidaus temperatūrą.
7. Įjunkite mygtuku „start/stop“ .  
Ekrane rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia.  
Prietaisas pradeda kaisti.

### Vedlys

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Vedlys“.
3. Spustelėkite pageidaujamos kategorijos tekstinį laukelį.
4. Spustelėkite pageidaujamo maisto tekstinį laukelį.
5. Spustelėkite pageidaujamo patiekalo tekstinį laukelį.
6. Jei reikia, spustelėkite tekstinį laukelį „Pritaikyti“.  
Valdymo ratuku pritaikykite kameros temperatūrą arba  
Spustelėkite tekstinį laukelį „Vidaus temperatūra“.  
Valdymo ratuku pritaikykite vidaus temperatūrą.
7. Įjunkite mygtuku „start/stop“ .  
Ekrane rodoma, kiek laiko šis režimas jau veikia.  
Prietaisas pradeda kaisti.

Ekrane balta spalva pažymėta vidaus temperatūra, kairėje rodoma esama temperatūra, dešinėje – nustatyta temperatūra, pvz., „ 15 | 80°C“. Įkaitinimo linija taip pat rodo vidaus temperatūrą.

Kai pasiekiamas ruošiamo maisto reikiama vidaus temperatūra, pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane esama vidaus temperatūra atitinka nustatytąją, pvz., „ 80 | 80°C“. Laiko skaičiavimas sustabdomas.

Išjunkite prietaisą mygtuku „on/off“  ir ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš lizdo.

### Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras smarkiai įkaista. Karštus priedus ir įsmeigiamąjį termometrą iš kameros visada išimkite puodkėlėmis.

## Keitimas

Įjungus bus paryškinta vidaus temperatūra. Pasukus valdymo ratuką, vidaus temperatūra bus pakeista ir patvirtinta.

Jei norite pakeisti kameros temperatūrą, pirmiausia spustelėkite tekstinį laukelį „Temperatūra“.

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

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

## Nutraukimas

Jei norite nutraukti, ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš lizdo ir iš mėsos. Darbo režimą be įsmeigiamojo termometro galėsite tęsti paspaudę mygtuką „start/stop“ .

## Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra

Nenaudokite šaldytų maisto produktų. Lentelėje pateikti duomenys yra orientacinės reikšmės. Jos priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.

Įvairių duomenų apie kaitinimo būdą ir temperatūrą pateikta naudojimo instrukcijos pabaigoje. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 39 psl.*

| Maisto produktai                                              | Vidaus temperatūra (°C) |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Paukštiena</b>                                             |                         |
| Viščiukas                                                     | 80-85                   |
| Vištienos krūtinėlė                                           | 75-80                   |
| Antis                                                         | 80-85                   |
| Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta                        | 55-60                   |
| Kalakutas                                                     | 80-85                   |
| Kalakuto krūtinėlė                                            | 80-85                   |
| Žąsis                                                         | 80-90                   |
| <b>Kiauliena</b>                                              |                         |
| Kiaulienos sprandinė                                          | 85-90                   |
| Kiaulės filė, vidutiniškai iškepta                            | 62-70                   |
| Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta                            | 72-80                   |
| <b>Jautiena</b>                                               |                         |
| Jautienos pjausnys arba jautienos filė, angliš-kai            | 45-52                   |
| Jautienos pjausnys arba jautienos filė, viduti-niškai iškepta | 55-62                   |
| Jautienos pjausnys arba jautienos pjausnys, perkeptas         | 65-75                   |
| <b>Veršiena</b>                                               |                         |
| Veršienos kepsnys arba mentė, liesa                           | 75-80                   |
| Veršienos kepsnys, mentė                                      | 75-80                   |
| Karka                                                         | 85-90                   |
| <b>Ėriena</b>                                                 |                         |
| Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta                             | 60-65                   |

| Maisto produktai                        | Vidaus temperatūra (°C) |
|-----------------------------------------|-------------------------|
| Ėriuko koja, gerai iškepta              | 70-80                   |
| Ėriuko nugarinė, vidutiniškai iškepta   | 55-60                   |
| <b>Žuvis</b>                            |                         |
| Visa žuvis                              | 65-70                   |
| Žuvies filė                             | 60-65                   |
| <b>Kiti patiekalai</b>                  |                         |
| Maltos mėsos kepsnys, visos mėsos rūšys | 80-90                   |
| Maisto pašildymas, atšviežinimas        | 65-75                   |

## 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 perversi 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)<br>01 (minkštas)<br>02 (vidutinis)<br>03 (kietas)<br>04 (labai kietas)*                                                                |
| „Home Connect“                           | „WiFi“ įjungimas arba išjungimas<br>→ „Home Connect“ 27 psl.                                                                                              |
| Gamykliniai nuostatai                    | Atkurti<br>Neatkurti*                                                                                                                                     |
| Garsinis signalas                        | Trumpa trukmė (30 sek.)<br>Vidutinė trukmė (1 min.)*<br>Ilga trukmė (5 min.)                                                                              |
| Garsumas                                 | 01–05 pakopos                                                                                                                                             |
| Mygtukų tonas                            | Įjungta.<br>Išjungta* (paspaudus „on/off“  , signalas neišjungiamas) |
| Ekrano ryškumas                          | Skalė su 5 pakopomis                                                                                                                                      |
| Paros laiko indikatorius                 | Išjungta<br>Skaitmeninis<br>Analoginis                                                                                                                    |
| Apšvietimas                              | Veikiant režimui išjungta<br>Veikiant režimui įjungta*                                                                                                    |
| Veikimas įjungus                         | Pagrindinis meniu<br>Kaitinimo būdai*<br>Garai<br>Vedlys                                                                                                  |
| Užtemdymas naktį                         | Išjungta*<br>Įjungta                                                                                                                                      |
| Logotipas                                | Rodyti*<br>Nerodyti                                                                                                                                       |
| Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas | Rekomenduojama*<br>Trumpiausias                                                                                                                           |

|                                                                              |                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bėgelių sistema                                                              | Neįrengta* (naudojant rėmą ir 1-gubus bėgelius)<br>Įrengta (naudojant 2-gubus ir 3-gubus bėgelius) |
| Šabo nuostatas                                                               | Ijungta<br>Išjungta*                                                                               |
| * 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 ilgą laiką, reikės iš naujo parinkti pirmojo paleidimo nuostatus. Į trumpalaikį elektros srovės dingimą prietaisas nureaguos.

## 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“ 25 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.

## Home Connect

Šis prietaisas palaiko „Wi-Fi“ ir gali būti valdomas nuotoliniu būdu mobiliuoju įrenginiu.

Jei prietaisas neprijungtas prie namų tinklo, jis veikia taip pat kaip orkaitė be tinklo jungties ir gali būti valdomas naudojantis ekranu.

Galimybė naudotis „Home Connect“ funkcija priklauso nuo „Home Connect“ paslaugos prieinamumo jūsų šalyje. „Home Connect“ paslauga teikiama ne visose šalyse. Daugiau informacijos žr. adresu [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Pastabos

- Būtinai laikykitės šiame naudojimo vadove pateiktų saugos instrukcijų; jų laikytis būtina ir tada, kai esate ne namuose ir valdote prietaisą per programėlę „Home Connect“. Taip pat vadovaukitės programėlėje „Home Connect“ pateiktomis instrukcijomis. → *„Svarbūs saugos nurodymai“ 5 psl.*
- Pirmenybė visada teikiama prietaiso valdymui naudojantis pačiu prietaisu. Šiuo metu neįmanoma valdyti prietaiso naudojantis programėle „Home Connect“.

### Įdiegimas

Norėdami „Home Connect“ įdiegti savo prietaise, jums reikės:

- prie maitinimo tinklo prijungto ir įjungto prietaiso,
- išmaniojo telefono arba planšetės su įdiegta naujausia „iOS“ arba „Android“ operacinės sistemos versija,
- „Home Connect“ programėlės,
- komplektacijoje esančios „Home Connect“ įrengimo instrukcijos,
- orkaitės, pastatytos Jūsų namų tinklo WLAN signalo pasiekiamumo zonoje.

Programėlė Jus ves per visą registracijos procesą. Laikykitės programėlėje esančių instrukcijų.

### Nuotolinė paleistis

Kad savo prietaisą galėtumėte paleisti ir valdyti naudodami „Home Connect“ programėlę, turi būti aktyvinta nuotolinė paleistis. Jei nuotolinė paleistis išaktyvinta, „Home Connect“ programėlėje gali būti rodomos tik prietaiso darbinės būsenos ir galima atlikti prietaiso nuostatus.

**Pastaba.** Nepamirškite, kad tam tikrus darbo režimus galite įjungti tik orkaitėje.

Nuotolinė paleistis automatiškai išjungiama šiais atvejais:

- jeigu orkaitės dureles atidarote praėjus 15 minučių nuo nuotolinės paleisties aktyvinimo;
- jeigu orkaitės dureles atidarote po 15 minučių nuo darbo režimo pabaigos.

Įjungus orkaitę prietaisu, nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Taip galima keisti mobiliojo galutinio prietaiso nuostatus arba paleisti naują programą.

### Nuotolinės paleisties aktyvinimas

1. Spustelėkite laukelį **menu**.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Nuotolinė paleistis“. Ekrane pasirodo .



### Home Connect nuostatos

„Home Connect“ visada galite nustatyti pagal savo poreikius.

**Pastaba.** „Home Connect“ nuostatus rasite savo prietaiso pagrindiniuose nuostatuose. Kokie nuostatai rodomi ekrane, priklauso nuo to, ar įdiegta „Home Connect“ ir ar prietaisas prijungtas prie namų tinklo.

| Pagrindinis nuostatas                                                                                     | Galimi nuostatai                        | Paaiškinimas                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| „WiFi“                                                                                                    | Įjungimas / išjungimas                  | Galite įjungti ir išjungti radijo modulį. Kai aktyvintas „Wi-Fi“, Jūs galite naudoti „Home Connect“ funkcijas. Kai prietaisas įjungtas į tinklą, kad galėtų veikti reikalinga maks. 2 W.       |
| Tinklas                                                                                                   | Susieti su tinklu / atjungti nuo tinklo | Tinklo jungti įjunkite arba išjunkite pagal poreikius (pvz., per atostogas). Išjungus tinklo informacija išlieka. Įjungę palaukite kelias sekundes, kol prietaisas vėl prisijungs prie tinklo. |
| Susieti su programėle                                                                                     |                                         | Pradėkite programėlės ir prietaiso sujungimo procesą.                                                                                                                                          |
| Nuotolinis valdymas                                                                                       | įj. / išj.                              | Su „Home Connect“, programėle galėsite naudoti prietaiso funkcijas. Kai ji išaktyvinta, programėlėje rodomos tik prietaiso darbinės būsenos.                                                   |
| Prietaiso informacija  |                                         | Ekrane rodomas tinklas ir prietaiso informacija.                                                                                                                                               |

## Nuotolinė diagnostikė

Naudodamasi nuotolinės diagnostikos sistema, klientų aptarnavimo tarnyba gali pasiekti Jūsų prietaisą, jei kreipėtės į ją su tokiu pageidavimu, prietaisas yra susietas su „Home Connect“ serveriu ir šalyje, kurioje naudojate prietaisą, teikiama nuotolinės diagnostikos paslauga.

**Pastaba.** Daugiau informacijos ir nuorodas dėl nuotolinės diagnostikos prieinamumo Jūsų šalyje rasite vietinės interneto svetainės [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com) techninės priežiūros ir pagalbos srityje.

## Nuoroda dėl duomenų apsaugos

Jūsų prietaisui pirmą kartą užmezgus ryšį su prie interneto prijungtu WLAN kompiuteriniu tinklu, Jūsų prietaisas Home Connect serveriui perduoda tokių kategorijų duomenis (pradinė registracija):

- unikaliojo prietaiso žymą (kuria sudaro prietaiso kodas ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasme);
- aktualią Jūsų namų prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios atstatos į gamyklines nuostatas būseną.

Per šią pradinę registraciją parengiama naudotis Home Connect funkcijomis. Ją reikia atlikti tik pirmą kartą norint jomis naudotis.

**Pastaba.** Atkreipkite dėmesį, kad Home Connect funkcijas galima naudoti tik kartu su Home Connect programėle. Informaciją apie duomenų apsaugą galite pasižiūrėti Home Connect programėlėje.

## Atitikties deklaracija

Robert Bosch Hausgeräte GmbH patvirtina, kad prietaisas su funkcija „Home Connect“ atitinka esminius reikalavimus ir kitas susijusias Direktyvos 2014/53/ES nuostatas.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) Jūsų prietaiso gaminio puslapyje prie papildomų dokumentų.



2,4 GHz juosta: 100 mW maks.  
5 GHz juosta: 100 mW maks.

|  |    |    |    |    |    |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
|  | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
|  | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
|  | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR |    |

5 GHz WLAN (Wi-Fi): skirta naudoti tik vidaus patalpose



## 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,
- aukšto slėgio 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<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.<br>Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija.<br>Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų nerūdijančiajam plienui, tinkančių šiltemis paviršiams valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį. |
| Plastikas                               | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.<br>Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Lakuoti paviršiai                       | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

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

**Prietaiso vidus**

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emaliuoti ir savaime išsivalantys paviršiai | Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl kameros paviršių, pateiktas po lentele.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Kameros apšvietimo stiklinis dangtis        | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle.<br>Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.                                                                                                                                                                                               |
| Durelių tarpiklis Nenuimkite!               | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle.<br>Netrinkite.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Durelių danga                               | Iš nerūdijančio plieno:<br>naudokite nerūdijančio plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių.<br>Iš plastiko:<br>valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusauskinkite minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.<br>Valydami nuimkite durelių dangtį. |
| Rėmai                                       | Karštas plovimo šarmas<br>Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bėgelių sistema                             | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.<br>Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!                                                                                                                                                     |
| Priedai                                     | Karštas šarmas<br>Sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepetėliu.<br>Ant nerūdijančio plieno paviršių susikaupusius nešvarumus, kuriuose yra krakmolo (pvz., ryžius), nuvalykite vandeniu su actu.                                                                                                                                       |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vandens bakelis           | Karštas šarmas<br>Norėdami pašalinti plovimo priemonės likučius, nuvalykite šluoste ir kruopščiai išskalaukite švari vandeniu.<br>Nusauskinkite minkšta šluoste. Išdžiovinkite atidarę dangtelį. Nusauskinkite dangtelio tarpinę.<br>Neplaukite indaplovėje! |
| Įsmeigiamasis termometras | Karštas plovimo šarmas<br>Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.<br>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, dugnas ir šoninės sienelės išsivalo savaime. Ši savybė atpažįstama pagal šiurkštų paviršių.

Kameros dugnas dengtas emaliu ir jo paviršius yra lygus.

**Emaliuotų paviršių valymas**

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

Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką arba orkaitės 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 sluoksniu sugeria kepant tykstančius riebalų pusrus ir juos suskaido.

Jei savaime išsivalantys paviršiai nebegali tinkamai nusivalyti ir atsiranda tamsių dėmių, šiuos paviršius galite nuvalyti įjungę valymo funkciją. Atkreipkite dėmesį

j atitinkamuose skyriuose pateiktus duomenis.

→ "Valymo funkcija" 30 psl.

### Dėmesio!

Savaime išsivalančių paviršių nevalykite orkaitės valikliu. Paviršiai bus pažeisti. Jei ant šių paviršių patektų orkaitės 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 kėpsnių 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 universalajame padėkle.
- Kepkite tinkamame inde, pvz., keptuve.

## Valymo funkcija

Jūsų prietaise yra darbo režimai „EcoClean“ ir „Kalkių šalinimas“. Kameros savaime išsivalantys paviršiai išvalomi įjungus valymo funkciją „EcoClean“. Įjungus darbo režimą „Kalkių šalinimas“ iš garintuvo pašalinamos kalkės.

### „EcoClean“

Kameros savaime išsivalantys paviršiai išvalomi įjungus darbo režimą „Valymo funkcija“.

Savaime išsivalantys paviršiai (galinė sienelė, viršus ir šoninės sienelės) padengti akytu, matiniu keraminiu sluoksniu. Kepant kepinis, mėsą ir veikiant griliui, šis sluoksnis sugeria kepatų tykstančius riebalų purslus ir juos suskaido. Jei paviršių nebegalite tinkamai nuvalyti ir atsiranda tamsių dėmių, šiuos paviršius galite nuvalyti įjungę valymo funkciją.

**Pastaba.** Prietaisas užfiksuoja naudojimo būdą. Prietaisas nurodo, kada rekomenduojama valyti. Rekomendacijos nuoroda rodoma tol, kol iki galo atliekama valymo funkcija.

Jei šios komandos neįvykdysite, gali būti pažeisti savaime išsivalantys paviršiai.

Jei prietaisas smarkiai užsiteršia daug anksčiau ir ant galinės sienelės atsiranda tamsių dėmių, nelaukite, kol bus pateikta rekomendacija išvalyti. Kuo dažniau naudosite valymo funkciją, nuo ilgiau savaime išsivalantys paviršiai galės išsivalyti savaime. Prietaiso valymo funkciją galite naudoti bet kada, kai reikia.

## Prieš įjungiant valymo funkciją

Iš kameros išimkite rėmą, bėgelius, priedus ir indus.

### Kameros dugno ir prietaiso vidinių durelių valymas

Nuo kameros dugno, prietaiso vidinių durelių ir kameros apšvietimo nuvalykite didžiausius nešvarumus. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.

### Dėmesio!

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

### ⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

## Valymo funkcijos nustatymas

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

Valymo funkcija trunka 1 valandą. Šios trukmės keisti negalima.

1. Spustelėkite laukelį **menu**.  
Pasirodo darbo režimų parinktys.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Valymas“.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „EcoClean“.
4. Įjunkite mygtuku „start/stop“ .  
Ekrane skaičiuojama trukmė. Veikiant valymo funkcijai įkaitinimo linija nepasirodo.  
Valymo funkcija įsijungia.

Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę.

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

## Pabaigos laiko perkėlimas

Pabaigos laiką galite nukelti. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį „Pabaigos laikas“ ir valdymo ratuku nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.

Įjungus prietaise nustatomas laukimo režimas. Pabaigos laiko keisti nebegalima.

## Nutraukimas

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

**Pastaba.** Veikimo valandų skaitiklio rodmenys nebus nustatyti iš naujo. Ekrane toliau bus rodoma komanda įjungti valymo funkciją.

## Pasibaigus valymo funkcijai

Kamerai atvėsus, jei reikia, drėgna šluoste iššluostykite orkaitės viduje likusius pelenus.

**Pastaba.** Eksploatuojant ir veikiant valymo funkcijai, 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.

## 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“ ①.
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“ ① 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.

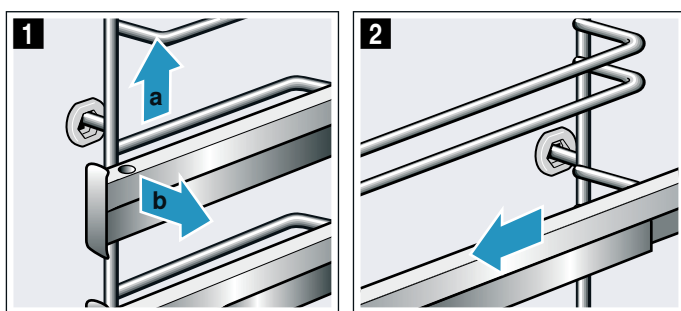
### Rėmo iškabimas ir įkabimas

#### ⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

#### Rėmo iškabimas

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

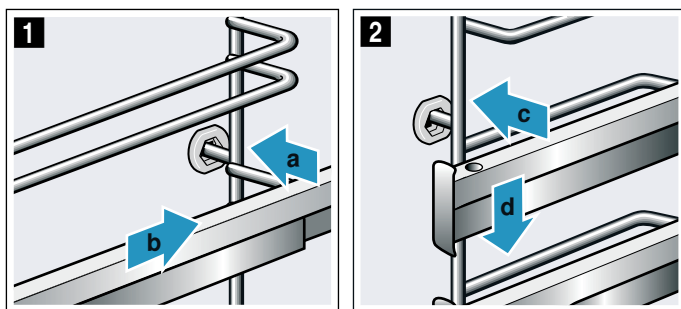


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

#### Rėmo įkabimas

Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje. Ištraukiamieji bėgeliai turi išsitraukti 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 valyti prietaiso dureles.

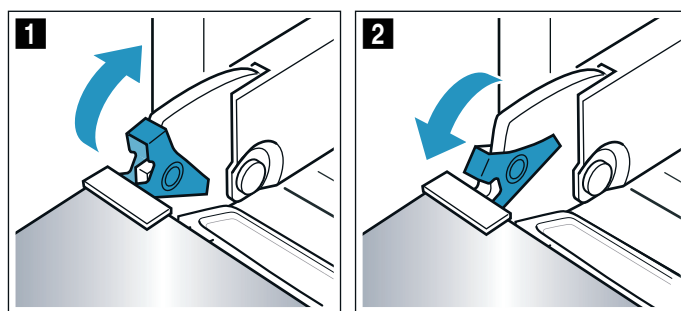
### Prietaiso durelių iškabimas ir įkabimas

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

Kiekvienas prietaiso durelių lankstas yra su blokavimo svirtimi.

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

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



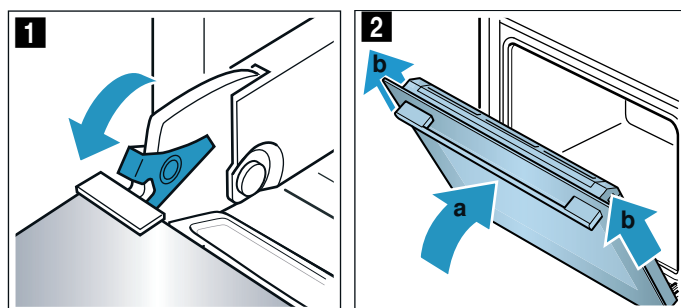
#### ⚠ Įspėjimas

##### Pavojus susižeisti!

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

#### Prietaiso durelių iškabimas

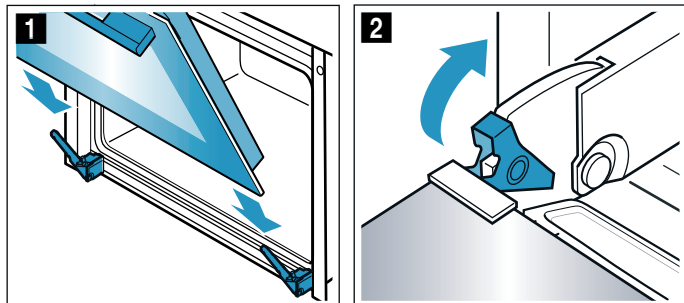
1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Uždarykite prietaiso dureles iki galo **a**. Abiem rankomis suimkite kairėje ir dešinėje **b** ir ištraukite keldami į viršų (2 pav.).



### Prietaiso durelių įkabinimas

Prietaiso dureles vėl įkabinkite atvirkštine eilės tvarka.

1. Įkabindami prietaiso dureles, atkreipkite dėmesį, kad abu lankstai būtų įstumti tiesiai į angą (1 pav.). Prietaiso dureles įstumkite iki galo.
2. Visiškai atidarykite prietaiso dureles. Vėl užlenkite abi blokavimo svirtis (2 pav.).



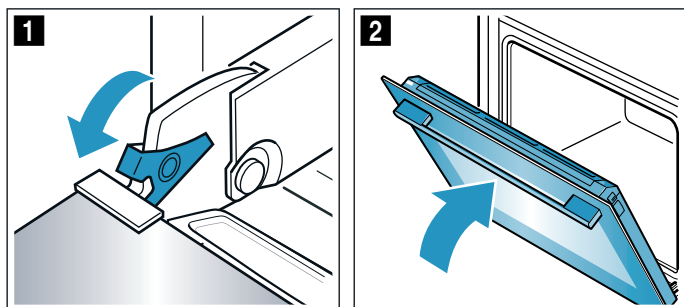
3. Uždarykite kameros dureles.

### Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite iš prietaiso durelių stiklus išimti. Jei reikia, pavyzdžiui, kai prietaisas įmontuotas aukščiau, galite iškabinti visas dureles ir padėti ant lygaus pagrindo.

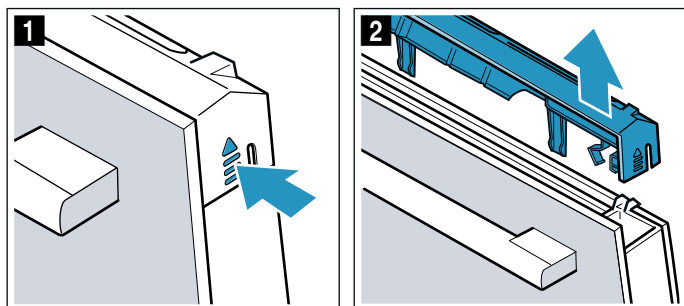
#### Prietaiso durelių užfiksavimas

1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Uždarykite prietaiso dureles iki galo (2 pav.).

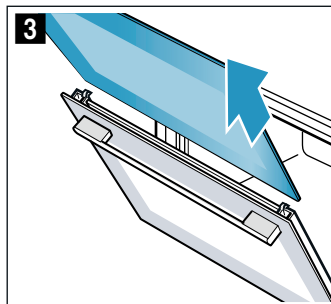


#### Stiklų išmontavimas

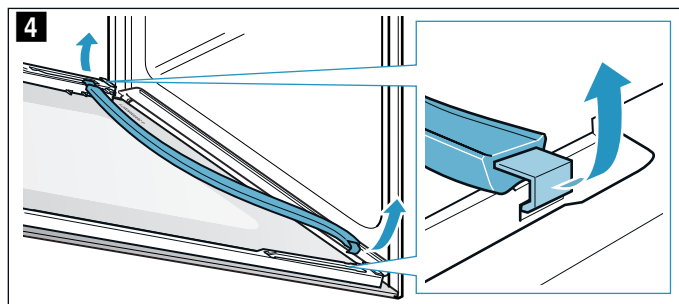
1. Spustelėkite dangčio kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
2. Nuimkite dangtį (2 pav.).



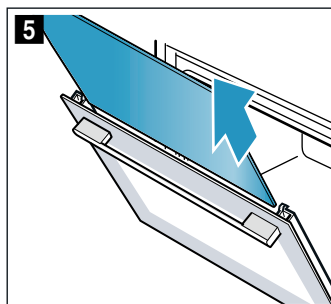
3. Vidinį stiklą išimkite (3 pav.) ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.



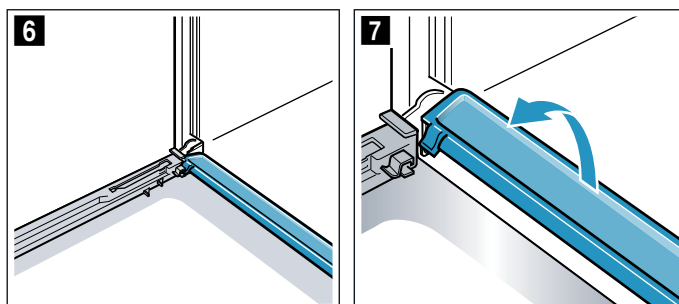
4. Abejose pusėse iškabinkite sandariklį ir išimkite (4 pav.).



5. Tarpinį stiklą išimkite (5 pav.) ir atsargiai padėkite ant lygaus paviršiaus.



6. Norėdami išvalyti, kondensato juostelę galite išimti. Tam turite visiškai atversti prietaiso dureles (6 pav.).
7. Atlenkite kondensato juostelę į viršų ir ištraukite (7 pav.).



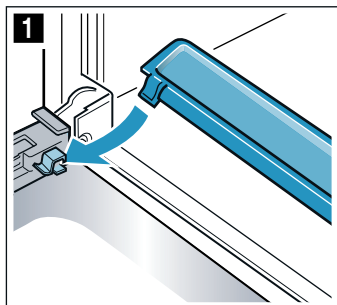
Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste. Nuvalykite kondensato juostelę šluoste ir karštu ploviklio šarmu.

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

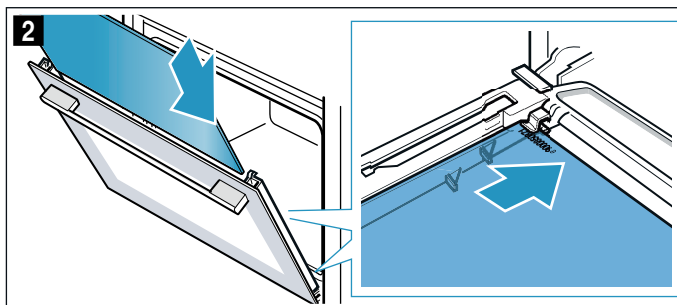
- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždariant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios. Mūvėkite apsaugines pirštines.

## **Stiklų įmontavimas**

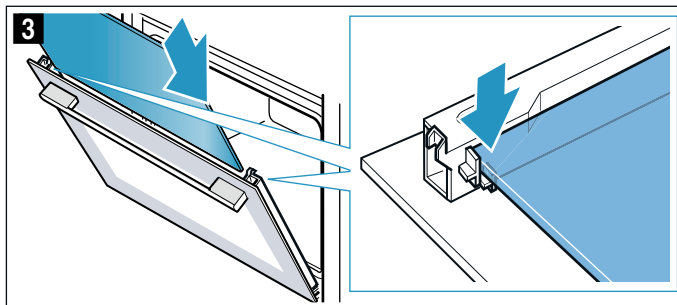
1. Visiškai atverkite prietaiso dureles ir vėl įstatykite kondensato juostelę. Juostelę įstumkite įstrižai ir pasukite žemyn (**1** pav.).



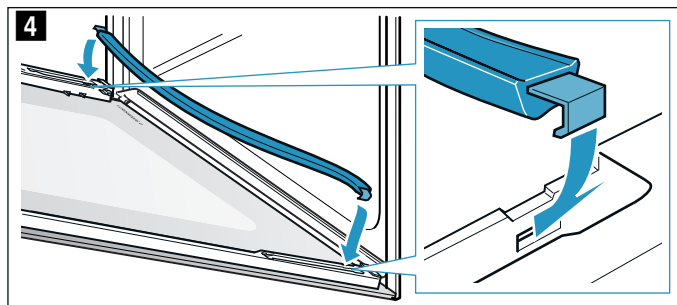
2. Įstumkite tarpinį stiklą ir stebėkite, kad stiklas laikiklio apačioje būtų tinkamai įstumtas (**2** pav.).



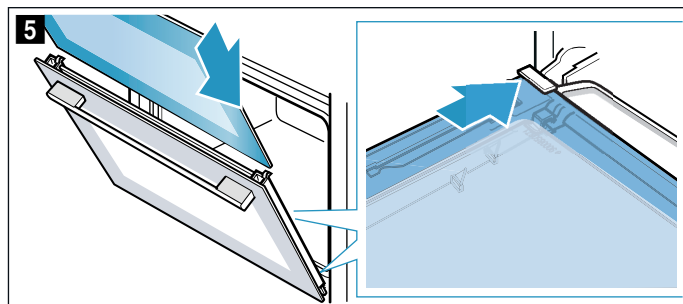
3. Tarpinį stiklą spustelėkite iš viršaus (**3** pav.).



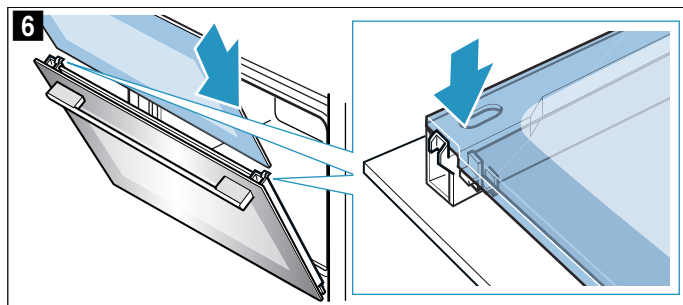
4. Vėl kairėje ir dešinėje įkabinkite sandariklį (**4** pav.).



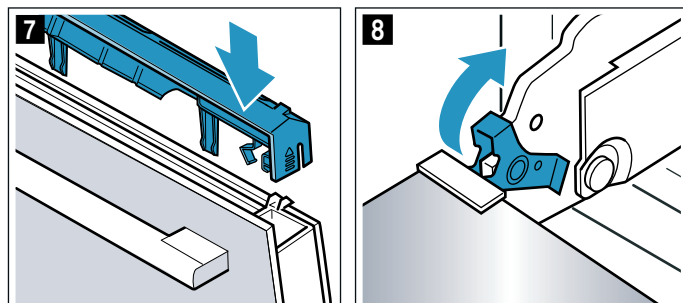
5. Įstumkite vidinį stiklą. Įstumdami atkreipkite dėmesį į tai, kad spindinti stiklo pusė būtų išorėje, o išpjova kairėje ir dešinėje viršuje. Stiklas apačioje turi būti tinkamai įstatytas į laikiklį (pav. **5**).



6. Viršuje spustelėkite vidinį stiklą (**6** pav.).



7. Uždėkite dangtį ir jį spustelėkite; turite išgirsti, kad užsifiksavo (**7** pav.).
8. Vėl iki galo atverkite prietaiso dureles.
9. Užlenkite abi fiksavimo svirtis kairėje ir dešinėje pusėse (**8** pav.).



10. 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" 39 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 [Z].                                             | 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 karštą“.                                | Kamera per karštą, kad būtų galima ruošti parinktą patiekalą arba įjungti kaitinimo būdą. | Palaukite, kol kamera atvės, ir vėl ją įjunkite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Valdymo ratukas iškrito iš valdymo skydelio laikiklio.                                        | Valdymo ratukas netikėtai atsifiksavo.                                                    | Valdymo ratuką galima nuimti. Valdymo ratuką vėl paprastai uždėkite ant valdymo skydelyje esančio laikiklio ir įspauskite, kad jis užsifikuotų ir vėl būtų galima jį pasukti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Valdymo ratukas pradėjo sunkiai sukstis.                                                      | Po valdymo ratuku susikaupė nešvarumų.                                                    | Valdymo ratuką galima nuimti. Norėdami atfiksuoti valdymo ratuką, paprasčiausiai jį ištraukite iš laikiklio. Arba paspauskite valdymo ratuko išorinį kraštą, kad ratukas pakryptų ir būtų lengviau jį suimti.<br>Kruopščiai šarmu ir plovimo servetėle nuvalykite valdymo ratuką ir jo laikiklį ant prietaiso. Nausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite jokių aštrių arba šveičiamųjų priemonių. Nemirkykite ir neplaukite indaplovėje.<br>Valdymo ratuko nenuimkite per dažnai, kad laikiklis liktų stabilus. |
| Jeigu „Home Connect“ veikia netinkamai,                                                       |                                                                                           | žr. <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Neįsijungia darbo režimas su garais arba kalkių šalinimas, arba šie darbo režimai nepratęsimi | Tuščias vandens bakelis.                                                                  | Pripildykite vandens bakelį.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                               | Atidaryta sklendė.                                                                        | Uždarykite sklendę.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                               | Kalkių šalinimo funkcija blokuoja darbo režimus su garais.                                | Pašalinkite kalkes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                               | Sugedo jutiklis.                                                                          | Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti                                                    | Šalinant kalkes nutrūko srovės tiekimas arba prietaisas išsijungė.                        | Vėl įjungę prietaisą išskalaukite du kartus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis          | Nustatyta per žema vandens kietumo sritis                                                 | Pašalinkite kalkes.<br>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 didesnę arba mažesnę garų intensyvumą.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                    |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pasirodo pranešimas „Pripildyti vandens bakelį“, nors vandens bakelis pripildytas. | Atidaryta sklendė.                                                                                                       | Uždarykite sklendę.                                                                                                                                                                    |
|                                                                                    | Vandens bakelis neužsifiksavo.                                                                                           | Užfiksuokite vandens bakelį.<br>→ "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                                           | Neįkištas kištukas.                                                                                                      | Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.                                                                                                                                             |
|                                                                                    | Nėra elektros                                                                                                            | Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.                                                                                                                                      |
|                                                                                    | Sugedo saugiklis                                                                                                         | Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.                                                                                                                      |
|                                                                                    | Sugedo laukelio  jutiklis.              | Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.<br>Jei reikia, ištuštinkite vandens bakelį: atidarykite prietaiso dureles, dešinėje ir kairėje pusėje suimkite po sklendę 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.                                                                                                                                                                    |

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

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

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

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

### **Ekrane rodomi klaidų pranešimai**

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

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

## **Ilgiausia eksploataavimo trukmė**

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

Ilgiausia eksploataavimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų.

### **Pasiekta ilgiausia eksploataavimo trukmė**

Ekrane pasirodo nuoroda, kad pasiekta ilgiausia eksploataavimo trukmė.

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

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

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

## **Kameros lemputės**

Jūsų prietaiso kamerasi 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. Lempučių gaubto nuimti negalima.

## Klientų aptarnavimo tarnyba

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

### E ir FD numeriai

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

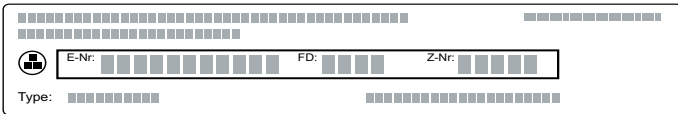


Diagram showing the layout of the product label with fields for E-Nr., FD, Z-Nr., and Type.

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 sąrašė.

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

## Patiekalai

Darbo režimu „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 nuoroda dėl tinkamų indų ir maisto ruošimo patarimų. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 39 psl.

### Funkcijos su garais

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

### Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

### Įsmeigiamas termometras

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite naudoti įsmeigiamą termometrą. Kai įsmeigiamą termometrą prijungsite prie prietaiso, galėsite ruošti tik tuos patiekalus, kuriems galima naudoti įsmeigiamą termometrą. Galite pakeisti kameros ir vidaus temperatūrą. → "Kepinių termometras" 23 psl.

## 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          | Patiekalai                                              |
|----------------------|---------------------------------------------------------|
| Pyragai, duona, pica | Pyragai                                                 |
|                      | Maži kepiniai                                           |
|                      | Sausainiai                                              |
|                      | Duona                                                   |
|                      | Bandelės                                                |
|                      | Pikantiškas pyragas, pica, pyragas su įdaru             |
| Apkepai, suflė       | Apkepas, pikantiškas, šviežias, su troškintais priedais |
|                      | Lakštiniai, švieži                                      |
|                      | Bulvių apkepas, su žaliais priedais, 4 cm aukščio       |
|                      | Saldus apkepas, šviežias                                |
|                      | Suflė porcijų lėkštėse                                  |
| Šaldyti produktai    | Pica                                                    |
|                      | Bandelės                                                |
|                      | Apkepai                                                 |
|                      | Bulvių produktai                                        |
|                      | Paukštiena, žuvis                                       |
|                      | Daržovės                                                |
| Paukštiena           | Viščiukas                                               |
|                      | Antis, žąsis                                            |
|                      | Kalakutas                                               |
| Mėsa                 | Kiauliena                                               |
|                      | Jautiena                                                |
|                      | Veršiena                                                |
|                      | Ėriena                                                  |
|                      | Žvėriena                                                |
|                      | Mėsos patiekalai                                        |
|                      | Žuvis, visa                                             |
| Žuvis                | Žuvies filė                                             |
|                      | Žuvies kotletai                                         |
|                      | Žuvies patiekalai                                       |
|                      | Jūrų gėrybės                                            |
|                      | Daržovės                                                |
| Priedai, daržovės    | Bulvės                                                  |
|                      | Ryžiai                                                  |
|                      | Grūdai                                                  |
|                      | Ankštinės daržovės                                      |
|                      | Makaronai, kukuliai                                     |
|                      | Kiaušiniai                                              |

| Kategorijos                                    | Patiekalai               |
|------------------------------------------------|--------------------------|
| Desertai, kompotas                             | „Crème caramel“          |
|                                                | Virtinukai su slyvomis   |
|                                                | Jogurtas stiklinėse      |
|                                                | Ryžių košė su pienu      |
|                                                | Vaisių kompotas          |
| Konservavimas, sulčių sunkimas, dezinfekavimas | Konservavimas            |
|                                                | Sulčių sunkimas          |
|                                                | Buteliukų dezinfekavimas |
| Atšviežinimas, pašildymas                      | Daržovės                 |
|                                                | Menu                     |
|                                                | Kepiniai                 |
|                                                | Garnyrai                 |
| Maisto atitirpinimas                           | Vaisiai, daržovės        |

## Kepimo jutiklis

Jūsų prietaise yra kepimo jutiklis. Jis aktyvinamas automatiškai, kai aktyvinamas atitinkamas kepinys, esantis toliau nurodytose parinkčių sąrašo kategorijose. Jei kepimo jutiklis aktyvintas, ekrane rodomas simbolis .

| Kategorija           | Maistas                                     | Patiekalai                                           |
|----------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Pyragai, duona, pica | Pyragai                                     | Pyragas, kep. form.                                  |
|                      |                                             | Pyragai ant padėklo                                  |
|                      |                                             | Plokščias trapios tešlos pyragas / plokščias pyragas |
|                      | Maži kepiniai                               | Sluoks. tešlos kepiniai                              |
|                      |                                             | Keksiukai                                            |
|                      |                                             | Mielinės tešlos kepiniai                             |
| Šaldyti produktai    | Pikantiškas pyragas, pica, pyragas su įdaru | Pikantiškas pyragas, pyragas su įdaru                |
|                      |                                             | Pica                                                 |
|                      |                                             | Plokšč. trapios tešlos pyr.                          |
| Šaldyti produktai    | Bulvių produktai                            | Bulvių produktai                                     |

Prietaisas pradeda kontroliuoti pats. Tada prietaisas visiškai automatiškai reguliuoja kepimo procesą. Jums nereikia atlikti jokių kitų nuostatų. Kepiniui iškepęs prietaisas išsijungia pats. Pasigirsta signalas. Trukmė maždaug atitinka kepinio recepte pateiktus duomenis ir nėra rodoma. Kepimo jutiklio režimą galima įjungti tik atvėsus orkaitei.

Kitų kepinų kategorijų kepimo jutiklis nekontroliuoja. Jums rekomenduojamas išbandytas nuostatas ir galimybės jį pritaikyti.

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo. Nenaudokite silikoninių kepimo formų arba silikono savo sudėtyje turinčių priedų. Gali sugesti kepimo jutiklis.

Kepimo jutiklis yra aktyvintas, kol ekrane rodoma „Neatidaryti durelių“. Neatidarykite prietaiso durelių, kitaip nuostatų parinkimas bus nutrauktas. Prietaise yra papildomo ruošimo funkcija. Prietaisas kaista toliau ir

Jūs galite pritaikyti rekomenduojamą laiką. Eigą turite stebėti patys.

## 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 mygtuką „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 mygtuką „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.

## Nenaudokite silikoninių formų.

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

## Dėmesio!

Nenaudokite kepimo formų iš silikono arba savo sudėtyje silikonų turinčių daugkartinio kepimo folijų, dangčių ir priedų. Kepimo jutiklis gali sugesti. Gali sugesti net ir nenaudojamas kepimo jutiklis.

Išimtys:

- Galima naudoti silikonu dengtą keipimo popierių.
- Jei komplekte yra įsmeigiamasis termometras, jį galima naudoti.

## Pyragai ir maži kepiniai

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

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

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

## Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

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

## Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

### Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

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

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

### Kepimas keliuose lygiuose

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas trijuose lygiuose:

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

Kepimas keturiuose lygiuose:

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

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

## Priedai

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

### Grotelės

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

### Universalusis padėklas arba kepmo padėklas

Universalųjį padėklą arba kepmo 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 kepmo formos iš metalo.

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

Jeį kepdami norite naudoti garų srauto funkciją, kepmo formos turi būti atsparios karščiui ir garams.

## Kepimo popierius

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

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje visiems kepiniams nurodytas optimalus kaitinimo būdas. Temperatūra ir kepmo 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 kepmo laikas nesutrumpės. Iškeps tik pyragų ar mažų kepinų išorę, tačiau vidus liks žalias.

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

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

Jeį norite kepti pagal savo receptą, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų kepinį. Papildomos informacijos rasite kepmo 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 kepmo režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

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

\* Iš anksto įkaitinti.

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

| Patiekalas                                             | Priedai / indas                 | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|-------------------|-------------|
| Plaktos tešlos pyragas, plonas                         | Vainiko / kekso kepimo forma    | 2              |                 | 150-170         | -                 | 60-80       |
| Vaisinis pyragas iš plaktos tešlos, plonas             | Apskrita kekso / išardoma forma | 2              |                 | 160-180         | -                 | 40-60       |
| Torto pag. iš plaktos tešlos                           | Torto pagrindo forma            | 3              |                 | 160-180         | -                 | 20-30       |
| Torto pag. iš plaktos tešlos                           | Torto pagrindo forma            | 2              |                 | 150-160         | 1                 | 25-35       |
| Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu | Išardoma forma, Ø 26 cm         | 2              |                 | 170-190         | -                 | 60-80       |
| Šveicariškas apkepas                                   | Picos padėklas                  | 3              |                 | 170-190         | -                 | 45-55       |
| „Tarte“ tipo pyragas                                   | „Tarte“ forma, juodas padėklas  | 3              |                 | 190-210         | -                 | 25-40       |
| „Tarte“ tipo pyragas                                   | „Tarte“ forma, juodas padėklas  | 3              |                 | 200-220         | 1                 | 30-40       |
| Mielinė boba                                           | Apskrita kekso forma            | 2              |                 | 150-170         | -                 | 50-70       |
| Mielinė boba                                           | Apskrita kekso forma            | 2              |                 | 150-160         | 1                 | 60-70       |
| Mielinis pyragas                                       | Išardoma forma, Ø 28 cm         | 2              |                 | 160-170         | -                 | 20-30       |
| Mielinis pyragas                                       | Išardoma forma, Ø 28 cm         | 2              |                 | 150-160         | 2                 | 25-35       |
| Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai                    | Torto pagrindo forma            | 3              |                 | 150-170*        | -                 | 20-30       |
| Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai                    | Torto pagrindo forma            | 2              |                 | 150-160         | 1                 | 20-35       |
| Biskvito tortas, 3 kiaušiniai                          | Išardoma forma, Ø 26 cm         | 2              |                 | 160-170*        | -                 | 25-35       |
| Biskvito tortas, 3 kiaušiniai                          | Išardoma forma, Ø 26 cm         | 2              |                 | 150-160         | 1                 | 10          |
|                                                        |                                 |                |                 |                 | -                 | 20-30       |
| Biskvito tortas, 6 kiaušiniai                          | Išardoma forma, Ø 28 cm         | 2              |                 | 150-170*        | -                 | 30-50       |
| Biskvito tortas, 6 kiaušiniai                          | Išardoma forma, Ø 28 cm         | 2              |                 | 150-160         | 1                 | 10          |
|                                                        |                                 |                |                 |                 | -                 | 25-35       |

**Pyragas ant padėklo**

|                                                        |                                           |     |  |          |   |       |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----|--|----------|---|-------|
| Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai                    | Kepimo padėklas                           | 3   |  | 160-180  | - | 20-40 |
| Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai                    | Kepimo padėklas                           | 3   |  | 160-170  | 1 | 30-40 |
| Plaktos tešlos pyragai, 2 lygmenys                     | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 140-160  | - | 30-50 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu             | Kepimo padėklas                           | 3   |  | 170-190  | - | 25-35 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 160-170  | - | 35-45 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu          | Universalusis padėklas                    | 3   |  | 160-180  | - | 55-65 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu          | Universalusis padėklas                    | 3   |  | 150-170  | - | 55-85 |
| Šveicariškas apkepas                                   | Universalusis padėklas                    | 3   |  | 170-190  | - | 45-55 |
| Mielinis pyragas su sausu sluoksniu                    | Universalusis padėklas                    | 3   |  | 160-180* | - | 10-15 |
| Mielinis pyragas su sausu sluoksniu                    | Kepimo padėklas                           | 3   |  | 150-160  | 1 | 20-30 |
| Mielinis pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys        | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 150-170  | - | 20-30 |
| Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu                 | Universalusis padėklas                    | 3   |  | 180-200  | - | 30-40 |
| Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys     | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 150-170  | - | 45-60 |
| Mielinė pynė, mielinis žiedas                          | Kepimo padėklas                           | 2   |  | 160-170  | - | 25-35 |
| Mielinė pynė, mielinis žiedas                          | Kepimo padėklas                           | 2   |  | 150-160  | 2 | 25-35 |
| Biskvitinis vyniotinis                                 | Kepimo padėklas                           | 3   |  | 180-200* | - | 8-15  |

\* Iš anksto įkaitinti.

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

| Patiekalas                       | Priedai / indas        | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|----------------------------------|------------------------|----------------|-----------------|-----------------|-------------------|-------------|
| Biskvitinis vyniotinis           | Kepimo padėklas        | 3              |                 | 180-200*        | 1                 | 10-15       |
| Kalėdų pyragas iš 500 g miltų    | Kepimo padėklas        | 2              |                 | 150-170         | -                 | 45-60       |
| Kalėdų pyragas iš 500 g miltų    | Universalusis padėklas | 3              |                 | 140-150         | 2                 | 80-90       |
| Sluoks. tešlos pyragas, saldus   | Universalusis padėklas | 2              |                 | 170-180         | -                 | 50-60       |
| Sluoks. tešlos pyragas, saldus   | Universalusis padėklas | 3              |                 | 180-190         | 2                 | 50-60       |
| Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas | Universalusis padėklas | 3              |                 | 200-220         | -                 | 35-45       |
| Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas | Universalusis padėklas | 3              |                 | 180-200         | 1                 | 35-45       |

### Maži kepiniai

|                                              |                                           |         |  |          |   |       |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------|---------|--|----------|---|-------|
| Maži pyragaičiai                             | Kepimo padėklas                           | 3       |  | 160**    | - | 25-35 |
| Maži pyragaičiai                             | Kepimo padėklas                           | 3       |  | 150**    | - | 25-35 |
| Maži pyragaičiai, 2 lygmenys                 | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1     |  | 150**    | - | 25-35 |
| Maži pyragaičiai, 3 lygmenys                 | Kepimo padėklai ir universalusis padėklas | 5+3+1   |  | 140**    | - | 35-45 |
| Keksiukai                                    | Keksiukų padėklas                         | 3       |  | 170-190  | - | 15-20 |
| Keksiukai                                    | Keksiukų padėklas                         | 3       |  | 150-160  | 1 | 25-35 |
| Keksiukai, 2 lygiai                          | Keksiukų padėklai                         | 3+1     |  | 160-180* | - | 15-30 |
| Maži mieliniai kepiniai                      | Kepimo padėklas                           | 3       |  | 160-180  | - | 25-35 |
| Maži mieliniai kepiniai                      | Kepimo padėklas                           | 3       |  | 150-170  | - | 25-35 |
| Maži mieliniai kepiniai                      | Kepimo padėklas                           | 3       |  | 160-180  | 2 | 25-35 |
| Maži mieliniai kepiniai, 2 lygmenys          | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1     |  | 150-170  | - | 25-40 |
| Sluoks. tešlos kepiniai                      | Kepimo padėklas                           | 3       |  | 170-190* | - | 20-35 |
| Sluoks. tešlos kepiniai                      | Kepimo padėklas                           | 3       |  | 200-220* | 1 | 15-25 |
| Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys          | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1     |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygmenys          | Kepimo padėklai ir universalusis padėklas | 5+3+1   |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Sluoks. tešlos kepiniai, plokšti, 4 lygmenys | 4 grotelės                                | 5+3+2+1 |  | 180-200* | - | 20-35 |
| Plikytos tešlos kepiniai                     | Kepimo padėklas                           | 3       |  | 200-220  | - | 30-40 |
| Plikytos tešlos kepiniai                     | Kepimo padėklas                           | 3       |  | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygmenys         | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1     |  | 190-210  | - | 35-45 |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai                | Kepimo padėklas                           | 3       |  | 160-180  | - | 20-30 |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai                | Kepimo padėklas                           | 3       |  | 160-180  | 1 | 25-35 |

### Sausainiai

|                                          |                                           |       |  |           |   |       |
|------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|--|-----------|---|-------|
| Švirkštu formuojami kepiniai             | Kepimo padėklas                           | 3     |  | 140-150** | - | 25-40 |
| Švirkštu formuojami kepiniai             | Kepimo padėklas                           | 3     |  | 140-150** | - | 25-40 |
| Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1   |  | 140-150** | - | 30-40 |
| Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys | Kepimo padėklai ir universalusis padėklas | 5+3+1 |  | 130-140** | - | 35-55 |
| Sausainiai                               | Kepimo padėklas                           | 3     |  | 140-160   | - | 15-30 |
| Sausainiai, 2 lygmenys                   | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1   |  | 140-160   | - | 15-30 |

\* Iš anksto įkaitinti.

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

| Patiekalas                     | Priedai / indas                           | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|--------------------------------|-------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|-------------------|-------------|
| Sausainiai, 3 lygmenys         | Kepimo padėklai ir universalusis padėklas | 5+3+1          |                 | 140-160         | -                 | 15-30       |
| Baltymų kremas                 | Kepimo padėklas                           | 3              |                 | 90-100*         | -                 | 100-130     |
| Baltymų kremas, 2 lygmenys     | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1            |                 | 90-100*         | -                 | 100-150     |
| Baltymų sausainiai             | Kepimo padėklas                           | 3              |                 | 90-110          | -                 | 20-40       |
| Baltymų sausainiai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1            |                 | 90-110          | -                 | 25-45       |

\* Iš anksto įkaitinti.

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

## Kepimo patarimai

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

## Duona ir bandelės

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

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

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra optimaliai pritaikyti 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 toliau pateiktus įstūmimo lygius:

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

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

### Kepimas dviejuose lygiuose

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

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

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

### Priedai

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

### Grotelės

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

### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

### Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

### Kepimo popierius

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

### Užšaldyti produktai

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

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

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

**Dėmesio!**

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

-  Didelis grilis
-  Picos kepimo režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

| Patiekalas                                                       | Priedai                                      | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                     | Temperatūra, °C / grilio pakopa | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|-------------|
| <b>Duona</b>                                                     |                                              |                |                                                                                     |                                 |                   |             |
| Balta duona, 750 g                                               | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2              |    | 210-220*                        | -                 | 10-15       |
|                                                                  |                                              |                |                                                                                     | 180-190                         | -                 | 25-35       |
| Balta duona, 750 g                                               | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2              |    | 210-220                         | 3                 | 10-15       |
|                                                                  |                                              |                |                                                                                     | 180-190                         | -                 | 25-35       |
| Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg                             | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2              |    | 210-220*                        | -                 | 10-15       |
|                                                                  |                                              |                |                                                                                     | 180-190                         | -                 | 40-50       |
| Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg                             | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2              |    | 210-220                         | 3                 | 10-15       |
|                                                                  |                                              |                |                                                                                     | 180-190                         | -                 | 45-55       |
| Rupių miltų duona, 1 kg                                          | Universalusis padėklas                       | 2              |    | 210-220*                        | -                 | 10-15       |
|                                                                  |                                              |                |                                                                                     | 180-190                         | -                 | 40-50       |
| Rupių miltų duona, 1 kg                                          | Universalusis padėklas                       | 2              |   | 210-220                         | 3                 | 10-15       |
|                                                                  |                                              |                |                                                                                     | 180-190                         | -                 | 40-50       |
| Neraugintos duonos papločiai                                     | Universalusis padėklas                       | 3              |  | 230-250                         | -                 | 20-30       |
| Neraugintos duonos papločiai                                     | Universalusis padėklas                       | 3              |  | 220-230                         | 3                 | 20-30       |
| <b>Bandelės</b>                                                  |                                              |                |                                                                                     |                                 |                   |             |
| Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti | Universalusis padėklas                       | 3              |  | 180-200                         | -                 | 10-15       |
| Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti | Kepimo padėklas                              | 3              |  | 200-220                         | 2                 | 10-20       |
| Bandelės, saldžios, šviežios                                     | Kepimo padėklas                              | 3              |  | 170-190*                        | -                 | 15-20       |
| Bandelės, saldžios, šviežios                                     | Kepimo padėklas                              | 3              |  | 150-170                         | 3                 | 25-35       |
| Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai                           | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas    | 3+1            |  | 150-170*                        | -                 | 20-30       |
| Bandelės, šviežios                                               | Kepimo padėklas                              | 3              |  | 180-200                         | -                 | 20-30       |
| Bandelės, šviežios                                               | Kepimo padėklas                              | 3              |  | 200-220                         | 2                 | 20-30       |
| Prancūziškasis batonas, apkeptas atvėsintas                      | Universalusis padėklas                       | 3              |  | 180-200                         | -                 | 20-30       |
| Prancūziškasis batonas, apkeptas atvėsintas                      | Kepimo padėklas                              | 3              |  | 200-220                         | 1                 | 10-20       |
| Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti                      | Grotelės                                     | 2              |  | 150-160*                        | -                 | 10-20       |
| <b>Bandelės, šaldytos</b>                                        |                                              |                |                                                                                     |                                 |                   |             |
| Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti | Universalusis padėklas                       | 3              |  | 180-200                         | -                 | 10-15       |
| Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti | Kepimo padėklas                              | 3              |  | 180-200                         | 1                 | 15-25       |
| Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai                          | Universalusis padėklas                       | 3              |  | 180-200                         | -                 | 20-25       |
| Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai                          | Kepimo padėklas                              | 3              |  | 210-230                         | 1                 | 18-25       |

\* Iš anksto įkaitinti.

| Patiekalas                                  | Priedai                | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                    | Temperatūra, °C / grilio pakopa | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|---------------------------------------------|------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|-------------|
| Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai      | Universalusis padėklas | 3              |  | 170-190                         | -                 | 30-35       |
| Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai      | Kepimo padėklas        | 3              |  | 180-200                         | 1                 | 20-25       |
| Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti | Grotelės               | 2              |  | 160-170                         | -                 | 10-20       |
| <b>Skrebutis</b>                            |                        |                |                                                                                    |                                 |                   |             |
| Apkepinti skrebutį, 4 vnt.                  | Grotelės               | 3              |  | 190-210                         | -                 | 10-15       |
| Apkepinti skrebutį, 12 vnt.                 | Grotelės               | 3              |  | 230-250                         | -                 | 10-15       |
| Apskrudinti skrebutį (neįkaitinti)          | Grotelės               | 5              |  | 3                               | -                 | 4-6         |
| * Iš anksto įkaitinti.                      |                        |                |                                                                                    |                                 |                   |             |

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

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

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

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

### Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

### Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

### Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus ištūmimo lygius:

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

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

### Kepimas keliuose lygiuose

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas keturiuose lygiuose:

- 4 grotelės, išklotos kepinio popieriumi
- pirmosios grotelės: 5 lygis
- antrosios grotelės: 3 lygis
- trečiosios grotelės: 2 lygis

ketvirtosios grotelės: 1 lygis

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

### Priedai

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

### Grotelės

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

### Universalusis padėklas arba kepinio padėklas

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

Picą su daug priedų kepkite universaliajame padėkle.

### Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepinio formos iš metalo.

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

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

### Kepimo popierius

Naudokite tik parinktai temperatūrai tinkantį kepinio 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 kepinio 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 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

| Patiekalas                                     | Priedai                                   | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                      | Temperatūra, °C | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------|
| <b>Pica</b>                                    |                                           |                |                                                                                      |                 |                   |             |
| Pica, šviežia                                  | Kepimo padėklas                           | 3              |    | 200-220         | -                 | 25-35       |
| Pica, šviežia, 2 lygmenys                      | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1            |    | 180-200         | -                 | 35-45       |
| Pica, šviežia, plonapadė                       | Picos padėklas                            | 2              |    | 220-230         | -                 | 20-30       |
| Pica, atvėsusi                                 | Grotelės                                  | 3              |    | 190-210         | -                 | 10-15       |
| <b>Pica, šaldyta</b>                           |                                           |                |                                                                                      |                 |                   |             |
| Pica, plonapadė, 1 vnt.                        | Grotelės                                  | 3              |   | 190-210         | -                 | 15-20       |
| Pica, plonapadė, 2 vnt.                        | Universalusis padėklas + grotelės         | 3+1            |  | 190-210         | -                 | 20-25       |
| Pica, storapadė, 1 vnt.                        | Grotelės                                  | 3              |  | 180-200         | -                 | 20-25       |
| Pica, storapadė, 2 vnt.                        | Universalusis padėklas + grotelės         | 3+1            |  | 190-210         | -                 | 20-30       |
| Pica ant prancūz. batono                       | Grotelės                                  | 3              |  | 200-220         | -                 | 15-20       |
| Maža pica                                      | Universalusis padėklas                    | 3              |  | 180-200         | -                 | 15-20       |
| Mažos picos, 7 cm Ø, 4 lygiai                  | 4 grotelės                                | 5+3+2+1        |  | 180-200*        | -                 | 20-30       |
| <b>Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru</b> |                                           |                |                                                                                      |                 |                   |             |
| Pikantiškas pyragas formoje                    | Išardoma forma, Ø 28 cm                   | 2              |  | 170-190         | -                 | 55-65       |
| Pikantiškas pyragas formoje                    | Išardoma forma, Ø 28 cm                   | 2              |  | 170-190         | 1                 | 60-70       |
| Apkepas su įdaru                               | „Tarte“ forma, juodas padėklas            | 3              |  | 190-210         | -                 | 30-40       |
| Plokšč. trapios tešlos pyragas                 | Universalusis padėklas                    | 3              |  | 240-250*        | -                 | 10-18       |
| Plokšč. trapios tešlos pyragas                 | Universalusis padėklas                    | 2              |  | 200-220*        | 2                 | 15-25       |
| Perlenktas pyragas                             | Apkepo forma                              | 2              |  | 190-200         | -                 | 30-45       |
| Įdaryti pyragėliai (empanada)                  | Universalusis padėklas                    | 3              |  | 180-190         | -                 | 30-45       |
| Įdaryti pyragėliai (empanada)                  | Universalusis padėklas                    | 2              |  | 170-190         | 2                 | 30-40       |
| Burekas                                        | Universalusis padėklas                    | 1              |  | 200-220*        | -                 | 20-30       |
| * Iš anksto įkaitinti.                         |                                           |                |                                                                                      |                 |                   |             |

## Apkepai ir suflė

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

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

### Įstūmimo lygiai

Naudokite nurodytus įstūmimo lygius.

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

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

Ruošdami suflė naudokite garų funkciją. Vandens vonelės nereikės. Mažas formules 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 būseną priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

**Pastaba.** Nustačius aukštesnę temperatūrą ruošimo laikas nesutrumpės. Iškeptą 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 = mažas
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

| Patiekalas                                             | Priedai / indas  | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|--------------------------------------------------------|------------------|----------------|-----------------|-----------------|-------------------|-------------|
| Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų               | Apkepo forma     | 2              |                 | 200-220         | -                 | 30-50       |
| Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų               | Apkepo forma     | 2              |                 | 150-170         | 2                 | 40-50       |
| Saldus apkepas                                         | Apkepo forma     | 2              |                 | 170-190         | -                 | 40-60       |
| Lakštiniai, švieži, 1 kg                               | Apkepo forma     | 2              |                 | 160-180         | -                 | 50-60       |
| Lakštiniai, švieži, 1 kg                               | Apkepo forma     | 2              |                 | 170-180         | 2                 | 35-45       |
| Lakštiniai, šaldyti, 400 g                             | Grotelės         | 2              |                 | 190-210         | -                 | 30-35       |
| Lakštiniai, šaldyti, 400 g                             | Indas be dangčio | 2              |                 | 180-190         | 2                 | 40-50       |
| Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio             | Apkepo forma     | 2              |                 | 160-190         | -                 | 50-70       |
| Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio             | Apkepo forma     | 2              |                 | 160-170         | 3                 | 50-60       |
| Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio, 2 lygmenys | Apkepo forma     | 3+1            |                 | 150-170         | -                 | 60-80       |

\* Iš anksto įkaitinti.

| Patiekalas | Priedai / indas  | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                    | Temperatūra, °C | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|------------|------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------|
| Suflė      | Apkepo forma     | 2              |  | 160-180*        | -                 | 35-45       |
| Suflė      | Apkepo forma     | 2              |  | 170-180         | 2                 | 30-40       |
| Suflė      | Porcijų formelės | 3              |  | 100             | -                 | 40-45       |

\* Iš anksto 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 ištūmimo 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, sklįs 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 kepus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai į žemesnį ištūmimo lygį (ne mažiau kaip per vieną pakopą) įstumkite universalųjį padėklą, nusklemtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę. Čia subėgs lašantys riebalai.

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

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

### Pastabos

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

### Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → "Kepsnių termometras" 23 psl.

## 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 sunkiausio 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  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  nurodyto laiko.

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

## Patarimai

- Kepdami antį arba žąsį, odą po sparnais subadykite. Taip ištekės riebalai.
- Įpjaukite 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          | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C / grilio pakopa | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|-------------------------------------------|--------------------------|----------------|-----------------|---------------------------------|-------------------|-------------|
| <b>Viščiukas</b>                          |                          |                |                 |                                 |                   |             |
| Viščiukas, 1 kg                           | Grotelės                 | 2              |                 | 200-220                         | -                 | 60-70       |
| Viščiukas, 1 kg                           | Grotelės                 | 2              |                 | 190-210                         | 2                 | 50-60       |
| Vištienos krūtinėlės filė, po 150 g       | Grotelės                 | 4              |                 | 3*                              | -                 | 15-20       |
| Vištienos krūtinėlės filė (garinti)       | Garinimo padėklas        | 3              |                 | 100                             | -                 | 15-25       |
| Mažos viščiuko dalys, po 250 g            | Grotelės                 | 3              |                 | 220-230                         | -                 | 30-35       |
| Mažos viščiuko dalys, po 250 g            | Grotelės                 | 3              |                 | 200-220                         | 2                 | 30-45       |
| Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti | Universali kepimo skarda | 3              |                 | 190-210                         | -                 | 20-25       |
| Nupenėta višta, 1,5 kg                    | Grotelės                 | 2              |                 | 200-220                         | -                 | 70-90       |
| Nupenėta višta, 1,5 kg                    | Grotelės                 | 2              |                 | 180-200                         | 2                 | 65-75       |
| <b>Antis ir žąsis</b>                     |                          |                |                 |                                 |                   |             |
| Antis, neįdaryta, 2 kg                    | Grotelės                 | 1              |                 | 180-200                         | -                 | 90-110      |
| Antis, įdaryta, 2 kg                      | Grotelės                 | 2              |                 | 150-160                         | 2                 | 70-90       |
|                                           |                          |                |                 | 180-190                         | -                 | 30-40       |
| Anties krūtinėlė, po 300 g                | Grotelės                 | 3              |                 | 230-250                         | -                 | 25-30       |
| Anties krūtinėlė, po 300 g                | Grotelės                 | 3              |                 | 220-240                         | 2                 | 25-30       |
| Žąsis, 3 kg                               | Grotelės                 | 2              |                 | 160-180                         | -                 | 120-150     |
| Žąsis, 3 kg                               | Grotelės                 | 2              |                 | 130-140                         | 2                 | 110-120     |
|                                           |                          |                |                 | 150-160                         | 2                 | 20-30       |
|                                           |                          |                |                 | 170-180                         | -                 | 30-40       |
| Žąsies šlaunelės, po 350 g                | Grotelės                 | 2              |                 | 210-230                         | -                 | 40-50       |
| Žąsies šlaunelės, po 350 g                | Grotelės                 | 3              |                 | 190-200                         | 2                 | 45-55       |
| * 5 min pakaitinti.                       |                          |                |                 |                                 |                   |             |

| Patiekalas                         | Priedai / indas  | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                   | Temperatūra, °C / grilio pakopa | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|------------------------------------|------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|-------------|
| <b>Kalakutas</b>                   |                  |                |                                                                                   |                                 |                   |             |
| Mažas kalakutas, 2,5 kg            | Grotelės         | 2              |  | 180-200                         | -                 | 70-90       |
| Mažas kalakutas, 2,5 kg            | Grotelės         | 2              |  | 140-150                         | 2                 | 70-80       |
|                                    |                  |                |  | 170-180                         | -                 | 20-30       |
| Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg | Indas su dangčiu | 2              |  | 240-250                         | -                 | 80-100      |
| Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg  | Grotelės         | 2              |  | 180-200                         | -                 | 80-100      |
| Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg  | Grotelės         | 2              |  | 170-180                         | 2                 | 80-100      |
| * 5 min pakaitinti.                |                  |                |                                                                                   |                                 |                   |             |

## Mėsa

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

### Kepimas ir troškinimas

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

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

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

### Kepimas ant grotelių

Kepant mėsą ant grotelių, visos pusės tampa labai traškos.

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 ištūmimo lygį. Atkreipkite dėmesį, kad grotelės būtų tinkamai uždėtos ant universaliojo padėklo.

→ "Priedai" 12 psl.

### Kepimas ir troškinimas inde

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

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

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

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

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

## Pastabos

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

## Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → "Kepsnių termometras" 23 psl.

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

| Patiekalas                                               | Priedai / indas  | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C / grilio pakopa | Garų intensyvumas | Trukmė, min. |
|----------------------------------------------------------|------------------|----------------|-----------------|---------------------------------|-------------------|--------------|
| <b>Kiauliena</b>                                         |                  |                |                 |                                 |                   |              |
| Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2              |                 | 180-190                         | -                 | 110-130      |
| Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2              |                 | 180-190                         | 1                 | 110-130      |
| Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg             | Grotelės         | 2              |                 | 190-200                         | -                 | 130-140      |

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Pirmiausia į indą įpilti maždaug 200 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį.

\*\*\* Nevartyti.

\*\* Pirmiausia į indą įpilti maždaug 100 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį.

| Patiekalas                                                    | Priedai / indas  | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C / grilio pakopa | Garų intensyvumas | Trukmė, min. |
|---------------------------------------------------------------|------------------|----------------|-----------------|---------------------------------|-------------------|--------------|
| Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg                  | Indas be dangčio | 2              |                 | 100                             | -                 | 25-30        |
|                                                               |                  |                |                 | 170-180                         | 1                 | 60-75        |
|                                                               |                  |                |                 | 200-210                         | -                 | 20-25        |
| Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg                           | Indas be dangčio | 2              |                 | 220-230                         | -                 | 70-80        |
| Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg                           | Indas be dangčio | 2              |                 | 170-180                         | 1                 | 80-90        |
| Kiaulienos filė, 400 g                                        | Grotelės         | 3              |                 | 220-230                         | -                 | 20-25        |
| Kiaulienos filė, 400 g                                        | Indas be dangčio | 3              |                 | 210-220*                        | 1                 | 25-30        |
| Kiaulienos filė, 400 g                                        | Garinimo indas   | 3              |                 | 100                             | -                 | 18-20        |
| Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens)     | Indas su dangčiu | 2              |                 | 210-230                         | -                 | 70-90        |
| Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg                                | Indas be dangčio | 2              |                 | 160-170                         | 1                 | 70-80        |
| Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio                            | Grotelės         | 5              |                 | 2                               | -                 | 16-20        |
| Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio (įkaitinti 5 min.) | Grotelės         | 5              |                 | 3*                              | -                 | 8-12         |

**Jautiena**

|                                                                        |                  |   |  |         |   |         |
|------------------------------------------------------------------------|------------------|---|--|---------|---|---------|
| Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg                             | Grotelės         | 2 |  | 210-220 | - | 40-50   |
| Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg                             | Indas be dangčio | 2 |  | 190-200 | 1 | 50-60   |
| Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg                                   | Indas su dangčiu | 2 |  | 200-220 | - | 130-160 |
| Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg****                               | Indas be dangčio | 2 |  | 150     | 3 | 30      |
|                                                                        |                  |   |  | 130     | 2 | 120-150 |
| Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg                      | Grotelės         | 2 |  | 220-230 | - | 60-70   |
| Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg                      | Indas be dangčio | 2 |  | 190-200 | 1 | 65-80   |
| Virta jautiena, 1,5 kg**                                               | Indas be dangčio | 2 |  | 95      | - | 120-150 |
| Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas (iš anksto neįkaitinti) | Grotelės         | 3 |  | 3       | - | 15-20   |
| Mėsainis, 3-4 cm aukščio                                               | Grotelės         | 4 |  | 3       | - | 25-30   |

**Veršiena**

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

**Ėriena**

|                                                       |                  |   |  |          |   |       |
|-------------------------------------------------------|------------------|---|--|----------|---|-------|
| Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 |  | 170-190  | - | 50-80 |
| Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 |  | 170-180  | 1 | 80-90 |
| Ėrienos nugarinė su kaulu***                          | Grotelės         | 2 |  | 180-190  | - | 40-50 |
| Ėrienos nugarinė su kaulu***                          | Indas be dangčio | 3 |  | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Ėrienos muštinis                                      | Grotelės         | 3 |  | 3        | - | 12-16 |

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Pirmiausia į indą įpilti maždaug 200 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį.

\*\*\* Nevartyti.

\*\* Pirmiausia į indą įpilti maždaug 100 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį.

| Patiekalas          | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C / grilio pakopa | Garų intensyvumas | Trukmė, min. |
|---------------------|-----------------|----------------|-----------------|---------------------------------|-------------------|--------------|
| <b>Dešrelės</b>     |                 |                |                 |                                 |                   |              |
| Kepamosios dešrelės | Grotelės        | 4              |                 | 3                               | -                 | 10-15        |
| Vienos dešrelės     | Garinimo indas  | 3              |                 | 80                              | -                 | 14-20        |
| Baltosios dešrelės  | Garinimo indas  | 3              |                 | 80                              | -                 | 12-20        |

**Mėsos patiekalai**

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

\* Iš anksto įkaitinti.

\*\* Pirmiausia į indą įpilti maždaug 200 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį.

\*\*\* Nevartyti.

\*\* Pirmiausia į indą įpilti maždaug 100 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį.

**Kepimo ir troškinimo patarimai**

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kamera tampa labai nešvari.                                                           | Patiekalą ruoškite keptuve su dangčiu ir nustatę aukštą temperatūrą arba naudokite grilio padėklą. Patiekalas geriausiai bus paruoštas grilio padėkle. Grilio padėklą galite įsigyti kaip specialųjį priedą. |
| Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi ir (arba) kepsnys yra per sausas. | Patikrinkite ištūmimo lygį ir temperatūrą. Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, sutrumpinkite kepimo trukmę.                                                                           |
| Plutelė per plona.                                                                    | Padidinkite temperatūrą arba pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.                                                                                                                               |
| Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas.                                        | Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą ir, jei reikės, įpilkite daugiau skysčio.                                                                                                                           |
| Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.                  | Kitą kartą naudokite didesnį kepimo indą arba, jei reikės, įpilkite mažiau skysčio.                                                                                                                          |
| Troškinant mėsa pridega.                                                              | Dangtis turi 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 kepus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai į žemesnį ištūmimo lygį (bent per vieną pakopą) įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

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

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

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

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

**Pastabos**

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

**Kepimas ir garinimas inde**

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

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

Blizgūs keptuvai iš 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 kepinimas 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.

**Įsmeigiamasis termometras**

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų

papildomų duomenų. → "Kepsnių termometras" 23 psl.

**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 žemesnės reikšmės. 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 sunkiausios 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 1/2–2/3 nustatyto laiko.

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Didelis grilis
- 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 |
|----------------------------------------------------|------------------------|----------------|-----------------|---------------------------------|-------------------|-------------|
| <b>Žuvis</b>                                       |                        |                |                 |                                 |                   |             |
| Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis   | Grotelės               | 2              |                 | 170-190                         | -                 | 20-30       |
| Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis          | Universalusis padėklas | 2              |                 | 170-180                         | 1                 | 15-20       |
|                                                    |                        |                |                 | 160-170                         | -                 | 5-10        |
| Žuvis, ruošta garuose, visa, 300 g, pvz., upėtakis | Garinimo padėklas      | 3              |                 | 80-90                           | -                 | 15-25       |

\* Iš anksto įkaitinti.

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

| Patiekalas                                                    | Priedai / indas        | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                    | Temperatūra, °C / grilio pakopa | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|---------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|-------------|
| Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša               | Grotelės               | 2              |  | 170-190                         | -                 | 30-40       |
| Žuvis, ruošta garuose, visa, 1,5 kg, pvz., menkė              | Garinimo padėklas      | 3              |  | 80-90                           | -                 | 35-50       |
| <b>Žuvies filė</b>                                            |                        |                |                                                                                    |                                 |                   |             |
| Žuvies filė, natūrali, kepta griliu                           | Grotelės               | 4              |  | 1*                              | -                 | 15-25       |
| Žuvies filė, natūrali, ruošta garuose                         | Garinimo padėklas      | 3              |  | 80-100                          | -                 | 10-16       |
| <b>Žuvies kotletai</b>                                        |                        |                |                                                                                    |                                 |                   |             |
| Žuvies kotletai, 3 cm storio**                                | Grotelės               | 4              |  | 3                               | -                 | 10-20       |
| <b>Žuvis, šaldyta</b>                                         |                        |                |                                                                                    |                                 |                   |             |
| Žuvis, visa, 300 g, pvz., upėtakis                            | Garinimo padėklas      | 3+1            |  | 80-100                          | -                 | 20-25       |
| Žuvies filė, natūrali                                         | Indas su dangčiu       | 2              |  | 210-230                         | -                 | 20-30       |
| Žuvies filė, apkepta                                          | Grotelės               | 2              |  | 200-220                         | -                 | 45-60       |
| Žuvies filė, apkepta                                          | Indas be dangčio       | 2              |  | 200-220                         | 1                 | 35-45       |
| Žuvies piršteliai (kartkartėmis apversti)                     | Universalusis padėklas | 3              |  | 200-220                         | -                 | 20-30       |
| <b>Žuvies patiekalai</b>                                      |                        |                |                                                                                    |                                 |                   |             |
| Žuvis dubenyje                                                | Pašteto forma          | 2              |  | 70-80                           | -                 | 45-80       |
| * Iš anksto įkaitinti.                                        |                        |                |                                                                                    |                                 |                   |             |
| ** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 ištūmimo 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 ištūmimo 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 (arba) nes skylėtasis: 5 lygis
- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 3 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 ištūmimo 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
- 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 |
|-----------------------------------------------------|-------------------|----------------|-----------------|---------------------------------|-------------------|-------------|
| <b>Daržovės, šviežios</b>                           |                   |                |                 |                                 |                   |             |
| Artišokai, nesmulkinti, garinimas                   | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 30-35       |
| Žiedinis kopūstas, visas, garinimas                 | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 25-35       |
| Troškinti smulk. brokolius                          | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 7-8         |
| Garuose virti žal. pupas                            | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 18-25       |
| Morkų griežinėliai, garinti                         | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 10-20       |
| Kaliaropių griežinėliai, garinti                    | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 20-25       |
| Garinti porų žiedus                                 | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 8-10        |
| Garinti kukurūzų burbuoles                          | Pašteto forma     | 3              |                 | 100                             | -                 | 30-40       |
| Burokėliai, nesmulkinti, garinti                    | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 43-50       |
| Raudonojo gūžinio kopūsto juostelės, garinti        | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 30-35       |
| Baltosios šparaginės pupelės, nesmulkintos, garinti | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 7-15        |
| Špinatai, garinti                                   | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 2-3         |
| Cukinių griežinėliai, garinti                       | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 3-4         |
| <b>Daržovės, šaldytos</b>                           |                   |                |                 |                                 |                   |             |
| Špinatai                                            | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 10-25       |
| Žied. kopūstas                                      | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 5-8         |
| Žaliosios pupos                                     | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 6-10        |
| Brokoliai                                           | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 6-10        |
| Žirniai                                             | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 2-15        |
| Morkos                                              | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 4-6         |
| Briuseliniai kopūstai                               | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 8-12        |
| Daržovių mišinys, 1 kg                              | Garinimo padėklas | 3              |                 | 100                             | -                 | 10-15       |

| Patiekalas                                      | Priedai / indas                           | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                      | Temperatūra, °C / grilio pakopa | Garų intensyvumas | Trukmė, min |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|-------------|
| <b>Daržovių patiekalai</b>                      |                                           |                |                                                                                      |                                 |                   |             |
| Griliu keptos daržovės                          | Universalusis padėklas                    | 5              |    | 3                               | -                 | 10-15       |
| Daržovių apkepas, garinti                       | Porcijų formelės                          | 2              |    | 100                             | -                 | 50-70       |
| <b>Bulvės</b>                                   |                                           |                |                                                                                      |                                 |                   |             |
| Keptos bulvės, perpjaautos pusiau               | Universalusis padėklas                    | 3              |    | 160-180                         | -                 | 45-60       |
| Keptos bulvės, perpjaautos pusiau               | Universalusis padėklas                    | 3              |    | 180-190                         | 1                 | 40-50       |
| Bulvės su lupenomis, visos                      | Garinimo padėklas                         | 3              |    | 100                             | -                 | 35-45       |
| Virtos bulvės, ketvirčiai                       | Garinimo padėklas                         | 3              |    | 100                             | -                 | 20-25       |
| Kukuliai                                        | Garinimo padėklas                         | 3              |    | 95                              | -                 | 20-25       |
| <b>Gaminiai iš bulvių, šaldyti</b>              |                                           |                |                                                                                      |                                 |                   |             |
| Bulviniai blynai                                | Universalusis padėklas                    | 3              |    | 200-220                         | -                 | 25-35       |
| Bulvių krepšeliai, įdaryti                      | Universalusis padėklas                    | 3              |    | 190-210                         | -                 | 20-30       |
| Bulvių maltinukai                               | Universalusis padėklas                    | 3              |    | 200-220                         | -                 | 25-35       |
| Gruzdintos bulvytės                             | Universalusis padėklas                    | 3              |    | 190-210                         | -                 | 25-35       |
| Gruzdintos bulvytės, 2 lygmenys                 | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1            |    | 190-210                         | -                 | 30-40       |
| <b>Ryžiai</b>                                   |                                           |                |                                                                                      |                                 |                   |             |
| „Basmati“ ryžiai, 1:1,5                         | Žemas indas                               | 3              |   | 100                             | -                 | 20-30       |
| Ilgagrūdžiai ryžiai, 1:1,5                      | Žemas indas                               | 3              |  | 100                             | -                 | 20-30       |
| Rudieji ryžiai, 1:1,5                           | Žemas indas                               | 3              |  | 100                             | -                 | 35-45       |
| „Parboiled“ ryžiai, 1:1,5                       | Žemas indas                               | 3              |  | 100                             | -                 | 15-20       |
| Daugiaryžis, 1:2                                | Žemas indas                               | 3              |  | 100                             | -                 | 25-35       |
| <b>Grūdai</b>                                   |                                           |                |                                                                                      |                                 |                   |             |
| Kuskusas, 1:1                                   | Žemas indas                               | 3              |  | 100                             | -                 | 6-10        |
| Sorų grūdai, neskaldyti, 1:2,5                  | Žemas indas                               | 3              |  | 100                             | -                 | 25-35       |
| Kukurūzų miltų košė / kukurūzų kruopos, 1:5     | Žemas indas                               | 3              |  | 100                             | -                 | 7-10        |
| Miežiai, 1:3                                    | Žemas indas                               | 3              |  | 80-100                          | -                 | 20-45       |
| Lęšiai, 1:2                                     | Žemas indas                               | 3              |  | 100                             | -                 | 35-50       |
| Baltosios pupelės, baltosios, išbrinkintos; 1:2 | Garinimo padėklas                         | 3              |  | 100                             | -                 | 65-75       |
| Manų kruopų kukuliai                            | Garinimo padėklas                         | 3              |  | 95                              | -                 | 6-10        |
| <b>Kiaušinis</b>                                |                                           |                |                                                                                      |                                 |                   |             |
| Kiaušinienė iš 2 kiaušinių                      | Indas be dangčio                          | 2              |  | 80                              | -                 | 14-16       |
| Kiaušiniai, kietai virti                        | Garinimo padėklas                         | 3              |  | 100                             | -                 | 10-12       |
| Kiaušiniai, minkštai virti                      | Garinimo padėklas                         | 3              |  | 100                             | -                 | 5-8         |

## Desertai

Savo prietaisu galite patys labai paprastai paruošti įvairiausių 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 universalajame padėkle.
3. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.
4. Baigę ruošti pamaišykite.  
Likęs pienas greičiau susigers.

| Patiekalas                   | Priedai                | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                       | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|------------------------------|------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| Krembrulė                    | Porcijų formelės       | 3              |  | 85              | 20-30       |
| „Crème caramel“              | Porcijų formelės       | 3              |  | 85              | 25-35       |
| Garinės bandelės             | Universalusis padėklas | 3              |  | 100             | 20-30       |
| Jogurtas                     | Porcijų formelės       | Kameros dugnas |  | 35-40           | 300-360     |
| Ryžių košė su pienu, 1:2,5   | Universalusis padėklas | 3              |  | 100             | 35-45       |
| Vaisių kompotas, 1/3 vandens | Universalusis padėklas | 3              |  | 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
- universaliją kepimo skardą visada įstumkite 1 lygyje

## Kompotas

Pasverkite vaisius ir įpilkite maždaug 1/3 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 iškilis. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

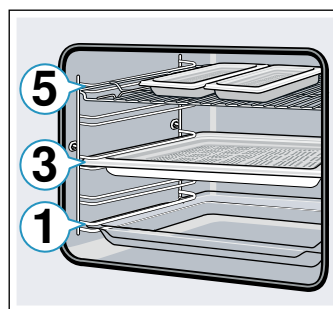
Naudoti kaitinimo būdai:

-  Garinimas
-  Rauginimo pakopa

### Priedų įstūmimo lygiai

Priedus visada įstumkite nurodyta eilės tvarka:

- 5 lygis: grotelės su garinimo indu, S dydis
- 3 lygis: garinimo indas, XL dydis
- 1 lygis: universalusis padėklas



## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

■  Garinimas

Naudotas kaitinimo būdas:

| Patiekalas                | Priedas / indas                        | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                     | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---------------------------|----------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| Užšaldyta lašišos filė    | garinimo indas be skylių, S dydis      | 5              |  | 100             | 20           |
| Brokoliai                 | garinimo indas su skylutėmis, XL dydis | 3              |  | 100             | 9            |
| Virtos bulvės, ketvirčiai | garinimo indas su skylutėmis, S dydis  | 5              |  | 100             | 25           |

## Ekonomiškieji kaitinimo būdai

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

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra optimaliai pritaikyti 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 „Ekonomiškas karšto oro srautas“ naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti. Toks kaitinimo būdas „Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas“ naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.

### Priedai

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

### Grotelės

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

## Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

### Kepimo formos ir indai

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

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

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

### Kepimo popierius

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

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Ekonomiškas karšto oro srautas
-  Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas

| Patiekalas                          | Priedai / indas              | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                       | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|-------------------------------------|------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| <b>Pyragai formose</b>              |                              |                |                                                                                       |                 |             |
| Plakto tešlos pyragas formoje       | Vainiko / kekso kepimo forma | 2              |  | 140-160         | 60-80       |
| Torto pag. iš plakto tešlos         | Torto pagrindo forma         | 2              |  | 150-170         | 20-30       |
| Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai | Torto pagrindo forma         | 2              |  | 150-170         | 20-30       |
| Biskvito tortas, 3 kiaušiniai       | Išardoma forma, Ø 26 cm      | 2              |  | 160-170         | 25-40       |
| Biskvito tortas, 6 kiaušiniai       | Išardoma forma, Ø 28 cm      | 2              |  | 150-160         | 50-60       |
| Mielinė boba                        | Kekso forma                  | 2              |  | 150-170         | 50-70       |

### Pyragas ant padėklo

|                                            |                 |   |                                                                                       |         |       |
|--------------------------------------------|-----------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Plakto tešlos pyragas su sausais priedais  | Kepimo padėklas | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu | Kepimo padėklas | 3 |  | 170-180 | 25-35 |

| Patiekalas                          | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                     | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|-------------------------------------|-----------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| Biskvitinis vyniotinis              | Kepimo padėklas | 3              |  | 180-190         | 15-20       |
| Mielinė pyšnė, mielinis žiedas      | Kepimo padėklas | 3              |  | 160-170         | 25-35       |
| Mielinis pyragas su sausu sluoksniu | Kepimo padėklas | 3              |  | 160-180         | 15-20       |

**Maži kepiniai**

|                              |                   |   |                                                                                     |         |       |
|------------------------------|-------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Apskritos akytos bandelės    | Keksiukų padėklas | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Maži pyragaičiai             | Kepimo padėklas   | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Sluoks. tešlos kepiniai      | Kepimo padėklas   | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Plikytos tešlos kepiniai     | Kepimo padėklas   | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Sausainiai                   | Kepimo padėklas   | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Švirkštu formuojami kepiniai | Kepimo padėklas   | 3 |  | 140-150 | 30-45 |
| Mieliniai kepiniai           | Kepimo padėklas   | 3 |  | 160-180 | 25-35 |

**Duona ir bandelės**

|                                      |                        |   |                                                                                     |         |       |
|--------------------------------------|------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg | Keturkampė forma       | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Neraugintos duonos papločiai         | Universalusis padėklas | 3 |  | 240-250 | 20-25 |
| Bandelės, saldžios, šviežios         | Kepimo padėklas        | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Bandelės, šviežios                   | Kepimo padėklas        | 3 |  | 180-200 | 20-30 |

**Mėsa**

|                                                          |                  |   |                                                                                       |         |         |
|----------------------------------------------------------|------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 |    | 180-190 | 120-140 |
| Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg                     | Indas su dangčiu | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Veršienos kepsnys, 1,5 kg                                | Indas be dangčio | 2 |  | 170-180 | 110-130 |

**Žuvis**

|                                               |                  |   |                                                                                       |         |       |
|-----------------------------------------------|------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis | Indas su dangčiu | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša  | Indas su dangčiu | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Žuvies filė, natūrali, troškinta              | Indas su dangčiu | 2 |  | 190-210 | 15-25 |

**Akrilamidas maisto produktuose**

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

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

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

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

## Lėtas troškinimas

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

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

Privalumas: Jūs galite laisvai planuoti meniu, nes ilgai troškiną mėsa 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 mėsa be kaulų. Pašalinkite visas sausgysles ir riebius kraštus. Lėtai troškinant tirpstantys riebalai suteikia nemalonaus prieskonio. Galite naudoti ir prieskoniais paskanintą arba marinuotą mėsa. Nenaudokite atitirpintos mėsos.

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

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

## Indas

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

Indą be dangčio visada dėkite ant 2 lygio grotelių.

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

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

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

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

■ □ Lėtas troškinimas

| Patiekalas                                                        | Indas            | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Apkepinimo trukmė, min. | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|-------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|-----------------|-------------------------|-----------------|-------------|
| <b>Paukštiena</b>                                                 |                  |                |                 |                         |                 |             |
| Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g                  | Indas be dangčio | 2              | □               | 6-8                     | 90*             | 45-60       |
| Vištienos krūtinėlės filė, po 200 g, gerai iškepta                | Indas be dangčio | 2              | □               | 4                       | 120*            | 45-60       |
| Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg, gerai iškepta                 | Indas be dangčio | 2              | □               | 6-8                     | 120*            | 110-130     |
| <b>Kiauliena</b>                                                  |                  |                |                 |                         |                 |             |
| Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5–6 cm storio, 1,5 kg                | Indas be dangčio | 2              | □               | 6-8                     | 80*             | 130-180     |
| Kiaulienos filė, visa                                             | Indas be dangčio | 2              | □               | 4-6                     | 80*             | 45-70       |
| <b>Jautiena</b>                                                   |                  |                |                 |                         |                 |             |
| Jautienos kepsnys (kumpis), 6–7 cm storio, 1,5 kg, gerai iškeptas | Indas be dangčio | 2              | □               | 6-8                     | 100*            | 150-180     |
| Jautienos filė, 1 kg                                              | Indas be dangčio | 2              | □               | 4-6                     | 80*             | 90-120      |
| Jautienos muštiniš, 5–6 cm storio                                 | Indas be dangčio | 2              | □               | 6-8                     | 80*             | 120-180     |
| Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio           | Indas be dangčio | 2              | □               | 4                       | 80*             | 30-60       |
| <b>Veršiena</b>                                                   |                  |                |                 |                         |                 |             |
| Veršienos kepsnys, 4–5 cm storio, 1,5 kg                          | Indas be dangčio | 2              | □               | 6-8                     | 80*             | 80-140      |
| Veršienos kepsnys, 7–10 cm storio, 1,5 kg                         | Indas be dangčio | 2              | □               | 6-8                     | 80*             | 140-200     |
| Veršienos filė, visa, 800 g                                       | Indas be dangčio | 2              | □               | 4-6                     | 80*             | 70-120      |

\* Iš anksto įkaitinti.

| Patiekalas                                                | Indas            | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                   | Apkepinimo trukmė, min. | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|-----------------------------------------------------------|------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|-------------|
| Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio                 | Indas be dangčio | 2              |  | 4                       | 80*             | 30-50       |
| <b>Ėriena</b>                                             |                  |                |                                                                                   |                         |                 |             |
| Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g                   | Indas be dangčio | 2              |  | 4                       | 80*             | 30-45       |
| Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepta, 1 kg, surišta | Indas be dangčio | 2              |  | 6-8                     | 95*             | 120-180     |
| * Iš anksto įkaitinti.                                    |                  |                |                                                                                   |                         |                 |             |

### Patarimai ilgai troškinant

|                                                                    |                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anties krūtinėlės lėtas troškinimas.                               | Į keptuvę įdėkite šaltą anties krūtinėlę ir pirmiausia apkepkite pusę su oda. Pasibaigus lėto troškimo 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 puikiai džiovinti. Taip konservuojant aromatinės medžiagos išsaugomos ištraukiant vandenį.

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

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.

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

Norėdami džiovinti, naudokite toliau nurodytus ištūmimo lygius:

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

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje pateikti skirtingų maisto produktų džiovavimo nuostatai. Temperatūra ir trukmė priklauso 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      | Kaitinimo būdas                                                                       | Temperatūra, °C | Trukmė, valandomis |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|
| Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g) | 1–2 grotelės |  | 80              | 5-9                |
| Kaulavaisiai (slyvos)                                             | 1–2 grotelės |  | 80              | 8-10               |
| Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos                    | 1–2 grotelės |  | 80              | 5-8                |
| Grybų griežinėliai                                                | 1–2 grotelės |  | 60              | 6-9                |
| Žolelės, nuvalytos                                                | 1–2 grotelės |  | 60              | 2-6                |

## Konservavimas ir sulčių nusunkimas

Savo prietaisu taip pat galite konservuoti ir sunkti sultis.

### Konservavimas

Savo prietaisu galite konservuoti vaisius ir daržoves.

#### Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

#### Stiklainiai

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

**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 sėklalzdžius 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. 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                            | Priedai / indas                 | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                       | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|---------------------------------------|---------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| <b>Konservavimas</b>                  |                                 |                |                                                                                       |                 |             |
| Daržovės, pvz., morkos                | 1 litro užsukamieji stiklainiai | 2              |  | 100             | 30-120      |
| Kaulavaisiai, pvz., vyšnios, slyvos   | 1 litro užsukamieji stiklainiai | 2              |  | 100             | 25-30       |
| Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės | 1 litro užsukamieji stiklainiai | 2              |  | 100             | 25-30       |
| <b>Nusunkti sultis</b>                |                                 |                |                                                                                       |                 |             |
| Avietės                               | XL dydžio garinimo padėklas     | 3              |  | 100             | 30-45       |
| Serbentai                             | XL dydžio garinimo padėklas     | 3              |  | 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 šepetiu. 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 nusauskinkite 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. |
|--------------------------------------------------|-----------------------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| <b>Higiena</b>                                   |                             |                |                 |                 |              |
| Uogienės arba konservavimo stiklainių parengimas | XL dydžio garinimo padėklas | 2              |                 | 100             | 10-15        |
| Papildomas uogienės stiklainių apdorojimas       | XL dydžio garinimo padėklas | 2              |                 | 100             | 15-20        |
| Švarių indų dezinfekavimas*                      | XL dydžio garinimo padėklas | 2              |                 | 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 kamrai visiškai atvėsus.

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

### Tešlos rauginimas

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

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

### Kepinių ruošinių kildinimas

Puodą įdėkite lentelėje nurodytame 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                                       | Priedai / indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Etapas                      | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|--------------------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------------------|-----------------|-------------|
| <b>Mielinė tešla, saldi</b>                      |                 |                |                 |                             |                 |             |
| Pvz., tešlos gabalėliai                          | Dubuo           | 2              |                 | Tešlos rauginimas           | 35-40           | 30-45       |
|                                                  | Kepimo padėklas | 2              |                 | Kepinių ruošinių kildinimas | 35-40           | 10-20       |
| Riebi tešla, pvz., itališkas pyragas „Panettone“ | Dubuo           | 2              |                 | Tešlos rauginimas           | 40-45           | 40-90       |
|                                                  | Kepimo padėklas | 2              |                 | Kepinių ruošinių kildinimas | 40-45           | 30-60       |
| <b>Mielinė tešla, pikantiška</b>                 |                 |                |                 |                             |                 |             |
| Pvz., pica                                       | Dubuo           | 2              |                 | Tešlos rauginimas           | 35-40           | 20-30       |
|                                                  | Kepimo padėklas | 2              |                 | Kepinių ruošinių kildinimas | 35-40           | 10-15       |

| Patiekalas                   | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                    | Etapas                      | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|------------------------------|-----------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------|
| <b>Duonos tešla</b>          |                 |                |                                                                                    |                             |                 |             |
| Balta duona                  | Dubuo           | 2              |  | Tešlos rauginimas           | 35-40           | 30-40       |
|                              | Kepimo padėklas | 2              |  | Kepinių ruošinių kildinimas | 35-40           | 15-25       |
| Rugių ir kviečių miltų duona | Dubuo           | 2              |  | Tešlos rauginimas           | 35-40           | 25-40       |
|                              | Kepimo padėklas | 2              |  | Kepinių ruošinių kildinimas | 35-40           | 10-20       |
| Bandelės                     | Dubuo           | 2              |  | Tešlos rauginimas           | 35-40           | 30-40       |
|                              | Kepimo padėklas | 3              |  | Kepinių ruošinių kildinimas | 35-40           | 15-25       |

## Atitirpinimas

Garų funkcija tinka užšaldytiems vaisiams ir daržovėms atitirpinti. Norėdami atitirpinti kepinus, 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 trumpesnę 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           | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                       | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|---------------------------|-------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| <b>Duona, bandelės</b>    |                   |                |                                                                                       |                 |             |
| Duona ir bandelės bendrai | Kepimo padėklas   | 2              |  | 50              | 40-70       |
| <b>Pyragai</b>            |                   |                |                                                                                       |                 |             |
| Pyragas, sultingas        | Kepimo padėklas   | 2              |  | 50              | 70-90       |
| Pyragas, sausas           | Kepimo padėklas   | 2              |  | 60              | 60-75       |
| <b>Vaisiai, daržovės</b>  |                   |                |                                                                                       |                 |             |
| Uogos                     | Garinimo padėklas | 3              |  | 30-40           | 10-15       |
| Daržovės                  | Garinimo padėklas | 3              |  | 40-50           | 15-50       |

## „Sous-Vide“ ruoš. metodas

„Sous-vide“ maisto ruošimo būdas – tai ruošimas „vakuume“, nustačius žemą 50–95 °C ir 100 % garų tiekimą.

Naudojant „Sous-vide“ ruošimo būdą maistas tausojamas ir juo galima ruošti mėsą, žuvį, daržoves ir desertus. Maistas sudedamas į specialų, karščiui atsparų vakuumavimo maišelį, kuris sandariai užlydomas vakuumavimo aparatu.

Apsauginiame vakuumavimo maišelio apvalkale išlieka maistingosios ir aromatinės medžiagos. Naudojant žemą temperatūrą ir tiesioginį šilumos perdavimą,

kontroliuojamai pasiekiamas bet koks maisto paruošimo laipsnis. Patiekalų pertroškinti beveik neįmanoma.

## Porcijos

Atkreipkite dėmesį į nustatymų lentelėje nurodytus kiekius ir gabalėlių dydžius. Jei ruošiate didesnius kiekius ir gabalėlius, reikia atitinkamai pritaikyti ruošimo laiką. Prietaise galima ruošti daugiausiai 2 kg maisto „Sous-Vide“ būdu.

Nurodytas žuvies, mėsos ir paukštienos kiekis atitinka nuo vienos iki dviejų porcijų. Ties daržovėmis ir desertais nurodytas keturiems asmenims skirtas kiekis.

**Ištūmimo lygmenys**

Galima ruošti daugiausia dviejuose lygmenyse. Universaliją kepimo skardą lašančiam kondensatui surinkti visada įstumkite 1 lygyje. Groteles atitinkamai uždėkite ant jos.

**Higiena****⚠️ Įspėjimas – Rizika sveikatai!**

„Sous-vide“ būdu maistas ruošiamas žemoje temperatūroje. Būtinai atkreipkite dėmesį, kad reikia laikytis toliau nurodytų naudojimo ir higienos nuorodų.

- Naudokite tik šviežius, geriausios ir nepriekaištingos kokybės maisto produktus.
- Plaukite ir dezinfekuokite rankas. Naudokite vienkartinės pirštines arba maisto / grilio žnyples.
- Higienos požiūriu kritinius maisto produktus, pvz., paukštieną, kiaušinius ir žuvį, ruoškite labai atidžiai.
- Daržoves ir vaisius visada kruopščiai nuplaukite ir (arba) nuvalykite.
- Paviršiai ir pjaustymo lentelės visada turi būti švarūs. Skirtingiems maisto produktams naudokite skirtingas pjaustymo lenteles.
- Atkreipkite dėmesį, kad produktas iki ruošimo visada turi būti užšaldytas. Šaldymo procesą galima trumpam nutraukti, norint paruošti maisto produktą, paskui, uždėjus plėvelę, iki maisto ruošimo toliau reikia laikyti šaldytuve. Paruoštus patiekalus laikykite daugiausiai 24 valandas.
- Maistas turi būti suvartotas iš karto. Paruoštas maistas turi būti suvartotas iš karto ir jo negalima laikyti ilgai, net šaldytuve. Jo negalima pašildyti iš naujo.

**Patarimas.** Kadangi ant beveik visų maisto produktų paviršių yra bakterijų, galite jas sunaikinti vakuumuotą ir dar nepagamintą patiekalą panardindami daugiausiai 3 sekundėms į verdantį vandenį. Taip Jūsų sudedamosiose dalyse nebus bakterijų ir higienos požiūriu jos bus tinkamiausiai paruoštos gaminti „Sous-vide“ būdu. Tada vakuomo maišelį įdėkite į kamerą, kad paruoštumėte patiekalą „Sous-vide“ būdu.

**Vakuomo maišeliai**

Ruošdami „Sous-vide“ būdu naudokite tik šiam būdu skirtus, karščiui atsparius vakuomo maišelius.

Vakuomo maišelį galima naudoti tik vieną kartą. Nenaudokite jo daug kartų.

Neruoškite maisto maišeliuose, kuriuose jis buvo įdėtas parduotuvėje (pvz., žuvies porcijos). Šie maišeliai nėra pritaikyti „Sous-vide“ ruošimo būdui.

**Vakuumavimas**

Maistą vakuumuokite vakuumavimo kameroje, kuriose sudaromas 99 % vakuumas. Tik tuomet šiluma perduodama tolygiai ir maistas paruošiamas tinkamai.

**Pastaba.** Norėdami pripildyti vakuomo maišelį atlenkite 3-4 cm pločio maišelio kraštą ir įstatykite jį į indą, pvz., į dozavimo indą.

Prieš pradėdami ruošti patikrinkite, ar maišelyje tikrai yra vakuumas. Patikrinkite pagal toliau pateiktus punktus:

- Vakuomo maišelyje nėra oro / jo yra labai mažai.
- Užlydymo siūlė yra visiškai užlydyta.

- Vakuomo maišelyje nėra skylių. Nenaudokite vidaus temperatūros jutiklio.
- Mėsos arba žuvies gabalėlių nedėkite vieno ant kito.
- Jei įmanoma, daržovės ir desertai vakuumuojami kuo plokščiau.
- Tam, kad siūlė visiškai užsilydytų, yra svarbu, kad vakuomo maišelio kraštas siūlės srityje nebūtų sudrėkęs nuo maisto produktų likučių.

Jei kyla abejonų, ruošiamą maistą sudėkite į naują maišelį ir jį užlydykite.

Maisto produktus vakuume galima laikyti daugiausia vieną dieną ir paskui būtina paruošti. Tik tuomet bus galima užtikrinti, kad iš maisto produkto (pvz., iš daržovių) nepasisalins dujos, kurios perduoda šilumą, arba dėl vakuomo slėgio nepasikeis maisto struktūra ir jo ruošimo būdas.

**Maisto produktų kokybė**

Paruošimo rezultato kokybė 100 % procentų priklauso nuo įsigytos prekės savybių. Naudokite tik šviežius ir geriausios kokybės maisto produktus. Tik tuomet maistas bus paruoštas tinkamai ir skaniai.

**Paruošimas**

Ruošiant vakuume kvapai nesklinda. Atkreipkite dėmesį, kad dedant įprastą kiekį aromatinių medžiagų, pvz., prieskonių, žolelių ir česnakų, skonis bus daug intensyvesnis. Pirmą kartą dėkite pusę įprastai naudojamo prieskonių kiekio.

Naudojant aukštos kokybės prekę, dažniausiai į vakuomo maišelį pakanka įdėti nedidelį gabalėlį sviesto, šiek tiek druskos ir pipirų. Dažniausiai intensyvaus skonio suteikia natūralus maisto produkto aromatas.

Šios sudedamosios dalys įtakoja patiekalo ruošimą

- druska ir cukrus sutrumpina ruošimo laiką
- dėl rūgšties turinčių maisto produktų, pvz., citrinos arba acto, patiekalai būna kietesni
- alkoholis ir česnakas patiekalams suteikia nemalonių papildomą skonį

Vakuume sudėto maisto ant grotelių nedėkite vieno virš kito arba labai arti vienas kito. Maisto produktai turėtų nesiliesti, kad šiluma būtų paskirstyta tolygiai.

Universaliją kepimo skardą visada įstumkite 1 lygyje, kad būtų surenkamas lašantis kondensatas.

**Dėmesio!****Baldų sugadinimo pavojus**

Gamindami „Sous-vide“ būdu naudokite tik vieną vandens bakelį. Antro vandens bakelio nenaudokite, nes priešingu atveju ant kameros dugno prisirinks daug vandens. Iš kameros gali pradėti bėgti vanduo.

Maisto produktų, kurie pateikti nustatymų lentelėje, ruošimo laikas nurodytas atsižvelgiant į vandens bakelio skleidžiamų garų plotą.

Paprastai, jei vandens bakelis pilnas vandens, priklausomai nuo temperatūros galioja šis maksimalus ruošimo laikas:

| Temperatūra, °C | Maks. trukmė, min |
|-----------------|-------------------|
| 50              | 270               |
| 60              | 210               |
| 70              | 150               |

| Temperatūra, °C | Maks. trukmė, min |
|-----------------|-------------------|
| 80              | 120               |
| 90              | 90                |

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

Ant vakuumo maišelio ruošimo metu renkasi karštas vanduo. Atsargiai pakelkite vakuumo maišelį puodkėle, kad į universaliąją skardą arba ruošimo garuose indą nubėgtų karštas vanduo. Tada laikydami puodkėle atsargiai išimkite vakuumo maišelį.

Baigę gaminti pirmiausiai leiskite kamerai atvėsti, o tada ant kameros dugno esantį vandenį surinkite kempine.

Vakuumo maišelį nusauskinkite, įdėkite į švarų indą ir perkirpkite žirkklėmis. Visą ruošiamą maistą ir susikaupusį skystį išpilkite į indą. Iš šių sulčių arba marinato galėsite paruošti padažą.

### Baigus ruošti maistą „Sous-vide“ būdu, maistą galite papildomai apdoroti, kaip aprašyta toliau.

**Mėsa:** kiekvieną pusę kelias sekundes apkepinkite labai karštoje keptuvėje. Maistas įgaus gražią plutelę ir skleis skrudėsių aromatą, tačiau nebus pertroškintas.

Svarbu: prieš pildami ant mėsos karštą aliejų, pirmiausia mėsą nusauskinkite virtuviniu rankšluosčiu, kad netikėtų riebalai.

**Daržovės:** trumpai apkepkitę keptuvėje, kad jos apskrustų. Maistą be vargo galima paragauti arba maišyti su kitais priedais.

**Žuvis:** paskaninkite prieskoniais ir apliekite karštu sviestu.

Jei ruošiant „Sous-vide“ būdu maisto produktas nebuvo paruoštas iki reikiamo lygio, galite apkepti ilgiau.

Maistą tiekite pašildytose lėkštėse ir, jei įmanoma, užpilkite karšto padažo arba sviesto, nes „Sous-vide“ būdu ruošama pakankamai žemoje temperatūroje.

| Maisto produktai                                                                   | Priedai                           | Kaitinimo būdas                                                                     | Temperatūra, °C | Ruošimo laikas, min. | Patarimas / pastaba                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mėsa                                                                               |                                   |                                                                                     |                 |                      |                                                                                                                        |
| Veršienos kepsnys, vidutiniškai iškepęs, 2 cm storio                               | Grotelės + universalusis padėklas |    | 60              | 80                   | Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto ir rozmarinų.                                                                        |
| Jautienos kepsnys (kumpis, nugarinė ir t. t.), angliškas, 2–3 cm storio            | Grotelės + universalusis padėklas |   | 58              | 90                   |                                                                                                                        |
| Jautienos kepsnys (kumpis, nugarinė ir t. t.), vidutiniškai iškepęs, 2–3 cm storio | Grotelės + universalusis padėklas |  | 62              | 80                   |                                                                                                                        |
| Jautienos nugarinė, visa, paruošta angliškai, 3–4 cm storio                        | Grotelės + universalusis padėklas |  | 58              | 100                  |                                                                                                                        |
| Jautienos nugarinė, visa, vidutiniškai iškepusi, 3–4 cm storio                     | Grotelės + universalusis padėklas |  | 62              | 90                   |                                                                                                                        |
| Kiaulienos griežinėliai (po 80 g)                                                  | Grotelės + universalusis padėklas |  | 63              | 75                   | Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto ir šviežių bazilikų.                                                                 |
| Ėrienos nugarinė be kaulo                                                          | Grotelės + universalusis padėklas |  | 58              | 50                   | Į vakuumo maišelį įberkite šiek tiek druskos, įdėkite sviesto ir čiobrelių.                                            |
| Paukštiena                                                                         |                                   |                                                                                     |                 |                      |                                                                                                                        |
| Anties krūtinėlė (po 350 g)                                                        | Grotelės + universalusis padėklas |  | 62              | 70                   | Riebalų sluoksnį įpjaukite, mėsos pusę pabarstykite pipirais ir druska, o į vakuumo maišelį įdėkite apelsino žievelės. |
| Vištos krūtinėlė (po 250 g)                                                        | Grotelės + universalusis padėklas |  | 65              | 60                   | Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, šiek tiek druskos ir čiobrelių.                                                     |
| Žuvis                                                                              |                                   |                                                                                     |                 |                      |                                                                                                                        |
| Menkė (po 140 g)                                                                   | Grotelės + universalusis padėklas |  | 58              | 25                   | Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto ir įberkite šiek tiek druskos.                                                       |
| Baltasis paltusas / paprastasis otas (po 150 g)                                    | Grotelės + universalusis padėklas |  | 58              | 30                   |                                                                                                                        |
| Sterkas (po 140 g)                                                                 | Grotelės + universalusis padėklas |  | 60              | 20                   |                                                                                                                        |
| Daržovės                                                                           |                                   |                                                                                     |                 |                      |                                                                                                                        |
| Žiedinis kopūstas (500 g)                                                          | Grotelės + universalusis padėklas |  | 85              | 40 - 50              | Į vakuumo maišelį įpilkite truputį vandens, įdėkite sviesto, įberkite druskos ir muskato.                              |

| Maisto produktai                                               | Priedai                           | Kaitinimo būdas                                                                     | Temperatūra, °C | Ruošimo laikas, min. | Patarimas / pastaba                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pievagrybiai, supjaustyti ketvirčiais (500 g)                  | Grotelės + universalusis padėklas |    | 85              | 20–25                | Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, įberkite rozmarino, šiek tiek česnako ir druskos.                                                                      |
| Salotinės trūkažolės, perpjaautos pusiau (4–6 vnt.)            | Grotelės + universalusis padėklas |    | 85              | 40–45                | Į vakuumo maišelį įpilkite apelsinų sulčių, įberkite cukraus, druskos, įdėkite sviesto ir čiobrelių.                                                      |
| Žalieji smidrai, nesmulkinti (600 g)                           | Grotelės + universalusis padėklas |    | 85              | 20–30                | Jie išliks žali, jei prieš vakuumuodami nuplikysite.<br>Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, įberkite druskos, šiek tiek cukraus ir pipirų.                 |
| Morkos, griežinėliais, 0,5 cm (600 g)                          | Grotelės + universalusis padėklas |    | 90              | 70–80                | Į vakuumo maišelį įpilkite apelsinų sulčių, įberkite kario ir įdėkite sviesto.                                                                            |
| Bulvės, nuluptos ir supjaustytos į keturias dalis (800 g)      | Grotelės + universalusis padėklas |    | 95              | 35–45                | Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto ir įberkite druskos.<br>Tinka naudoti toliau, pvz., salotoms.                                                           |
| Vyšniniai pomidorai, nepjaustyti arba perpjauti pusiau (500 g) | Grotelės + universalusis padėklas |    | 58              | 25–35                | Sumaišykite raudonuosius ir geltonuosius vyšninius pomidorus.<br>Į vakuumo maišelį įpilkite alyvuogių aliejaus, įberkite druskos ir cukraus.              |
| Moliūgas, supjaustytas 2 x 2 cm dydžio gabalėliais (600 g)     | Grotelės + universalusis padėklas |    | 90              | 25–35                | Ruošimo laikas priklauso nuo moliūgo rūšies.                                                                                                              |
| Cukinijos, 1 cm griežinėliais (600 g)                          | Grotelės + universalusis padėklas |    | 85              | 25–30                | Į vakuumo maišelį įpilkite alyvuogių aliejaus, įberkite druskos ir čiobrelių.                                                                             |
| Žirnių ankštys, visos (500 g)                                  | Grotelės + universalusis padėklas |  | 85              | 5–10                 | Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto ir įberkite druskos.                                                                                                    |
| <b>Desertai</b>                                                |                                   |                                                                                     |                 |                      |                                                                                                                                                           |
| Ananasas, 1,5 cm griežinėliais (400 g)                         | Grotelės + universalusis padėklas |  | 85              | 70–80                | Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, medaus ir vanilės.                                                                                                     |
| Obuoliai, nulupti, 0,5 cm griežinėliais (2–4 vnt.)             | Grotelės + universalusis padėklas |  | 85              | 15–25                | Į vakuumo maišelį įpilkite karamelinio padažo.<br>Ruošimo laikas priklauso nuo obuolių rūšies.                                                            |
| Bananai, nepjaustyti (2–4 vnt.)                                | Grotelės + universalusis padėklas |  | 65              | 20–25                | Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, medaus ir vanilės lazdelių.                                                                                            |
| Kriaušė, nulupta, riekelėmis (2–4 vnt.)                        | Grotelės + universalusis padėklas |  | 85              | 25–35                | Pasaldinkite medumi arba cukrumi.                                                                                                                         |
| Kinkanai, perpjauti pusiau (12–16 vnt.)                        | Grotelės + universalusis padėklas |  | 85              | 75–80                | Nuplaukite karštu vandeniu, perpjaukite per pusę ir išimkite sėklas.<br>Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, vanilės lazdelių, medaus ir abrikosų uogienės. |
| Vanilinis padažas (0,5 l)                                      | Grotelės + universalusis padėklas |  | 80              | 15–25                | Sumaišykite 0,5 l pieno, 1 kiaušinių, 3 kiaušinių trynius, 80 g cukraus, vienos vanilės ankšties sėklytes ir supilkite į vakuumo maišelį.                 |

## Atšviežinimas

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

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

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

Neuždenkite atšviežinamo maisto.

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

Veikiant darbo režimui neatidarykite prietaiso durelių, kitaip 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                                          | Priedai / indas  | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                       | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|-----------------------------------------------------|------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| <b>Daržovės, šaldytos</b>                           |                  |                |                                                                                       |                 |             |
| 1 kg                                                | Indas be dangčio | 2              |    | 120-130         | 15-25       |
| 250 g                                               | Indas be dangčio | 2              |    | 120-130         | 5-15        |
| <b>Patiekalai, šaldyti</b>                          |                  |                |                                                                                       |                 |             |
| Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija            | Indas be dangčio | 2              |  | 120-130         | 15-25       |
| Sriuba, troškiny, 400 ml                            | Indas be dangčio | 2              |  | 120-130         | 10-25       |
| Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai | Indas be dangčio | 2              |  | 120-130         | 8-25        |
| Apkepai, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas           | Indas be dangčio | 2              |  | 120-140         | 10-25       |
| Pica, kepta                                         | Grotelės         | 2              |  | 170-180*        | 5-15        |
| <b>Kepiniai</b>                                     |                  |                |                                                                                       |                 |             |
| Bandelės, prancūziškas batonas, keptas              | Grotelės         | 2              |  | 150-160*        | 10-20       |
| Pyragėliai (Vol au vents)                           | Grotelės         | 2              |  | 180*            | 4-10        |
| <b>Kepiniai, šaldyti</b>                            |                  |                |                                                                                       |                 |             |
| Pica, kepta                                         | Grotelės         | 2              |  | 170-180*        | 5-15        |
| Bandelės, prancūziškas batonas, keptas              | Grotelės         | 2              |  | 160-170*        | 10-20       |

\* Iš anksto įkaitinti.

## Laikymas šiltai

Ilgungę 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

## Bandomeiji 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.

Ištūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

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

Ištūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

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

### Dengtas obuolių pyragas

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

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

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

### Pastabos

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

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

\* Kaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

\*\* Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

## Garinimas

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

Įstūmimo lygiai, kai garuose ruošama viename lygmenyje (naudokite daugiausia 2,5 kg)

- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 3 lygis

Įstūmimo lygiai, kai garuose ruošama dviejuose lygmenyse (viename lygmenyje naudokite daugiausia 1,8 kg)

- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 5 lygis
- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 3 lygis

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Garinimas

| Patiekalas                        | Priedai                                                | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas                                                                     | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| <b>Garinimas</b>                  |                                                        |                |                                                                                     |                 |             |
| Žirniai, šaldyti, du indeliai     | 2 XL dydžio garinimo padėklai + universalusis padėklas | 5+3+1          |  | 100             | **          |
| Brokoliai, švieži, 300 g          | XL dydžio garinimo padėklas                            | 3              |  | 100*            | 7-8***      |
| Brokoliai, švieži, vienas indelis | XL dydžio garinimo padėklas                            | 3              |  | 100*            | 7-8***      |

\* Iš anksto įkaitinti.

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

\*\*\* Atskaitinio bandinio ir pagrindinio bandinio gatavimo 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 |
|----------------------------------|----------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| <b>Kepimas griliu</b>            |          |                |                                                                                       |               |             |
| Paskrudintos duonos pakepinimas* | Grotelės | 5              |  | 3             | 4-6         |
| Jautienos mėsainis, 12 vnt.**    | Grotelės | 4              |  | 3             | 25-30       |

\* Neįkaitinti.

\*\* Apversti praėjus 2/3 viso laiko.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



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





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001421957

991216