



BOSCH

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



Integruota orkaitė

HBF010BR2S

[It] Naudojimo instrukcija

Integruota orkaitė

Turiny

	Naudojimas pagal paskirtį	4
	Svarbūs saugos nurodymai	4
	Bendroji informacija	4
	Halogeninė lemputė	5
	Galimos gedimų priežastys	5
	Bendroji informacija	5
	Pastatymas ir prijungimas	6
	Elektros tiekimo prijungimas	6
	Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant	6
	Aplinkosauga	7
	Energijos taupymas	7
	Ekologiškas utilizavimas	7
	Susipažinkite su prietaisu	8
	Valdymo skydelis	8
	Kaitinimo būdai ir funkcijos	8
	Temperatūra	9
	Kamera	9
	Priedai	10
	Pristatyti priedai	10
	Priedų įstūmimas	10
	Specialieji priedai	10
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	11
	Kameros ir priedų valymas	11
	Prietaiso valdymas	12
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	12
	Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas	12
	Greitasis įkaitinimas	12
	Valymas	13
	Tinkamos valymo priemonės	13
	Prietaiso švaros palaikymas	14
	Rėmai	14
	Rėmelio išmontavimas ir montavimas	14
	Prietaiso durelės	15
	Orkaitės durelių atkabinimas ir pakabinimas	15
	Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	15
	Papildoma durelių apsauga	16
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	16
	Gedimų šalinimas savarankiškai	16
	Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas	16

	Klientų aptarnavimo tarnyba	17
	E ir FD numeris	17
	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	18
	Bendrieji nurodymai	18
	Pyragai ir sausainiai	19
	Saldūs ir bulvių apkepai	22
	Paukštiena, mėsa ir žuvis	22
	Daržovės ir priedai	25
	Jogurtas	25
	Akrilamidas maisto produktuose	25
	Džiovinimas	26
	Konservavimas	26
	Tešlos kildinimas	27
	Atitirpinimas	27
	Bandomieji patiekalai	28

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

Šioje instrukcijoje patiekiamos iliustracijos yra orientacinio pobūdžio.

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų 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" 10 psl.

Svarbūs saugos nurodymai

Bendroji informacija

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti. Prieš naudojimą iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų išvalykite stambiausius nešvarumus.
- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite 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 uždariant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.
- Susidūrimas su atviromis prietaiso durimis gali baigtis asmens sužalojimu. Naudojant prietaiso durelės turi veikti ir būti uždarytos.

⚠️ 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.

Halogeninė lemputė**⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!**

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

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

** Galimos gedimų priežastys****Bendroji informacija****Dėmesio!**

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Aliuminio folija: aliuminio folija orkaitėje negali liestis prie durelių stiklo. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Atvėsėjimas atidarius prietaiso dureles: baigę ruošti maistą aukštoje temperatūroje, orkaitę palikite atvėsti neatidaryd durelių. Niekada nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai. Orkaitę atidaryd dureles išdžiovinkite tik tuomet, jei ruošdami maistą naudojote daug drėgmės.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra. → "Valymas" 13 psl.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždariant 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.

Pastatymas ir prijungimas

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durų. Gali perkaisti.

Elektros tiekimo prijungimas

Prijungti prietaisą gali tik kvalifikuotas aptarnaujantis personalas. Būtina griežtai laikytis elektros energijos tiekėjo taisyklių.

Jei prietaisą prijungsite netinkamai, padarius žalos garantija nebus suteikta.

Dėmesio!

Jei prijungimo prie tinklo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.

- Atliekant bet kokius montavimo darbus, nuo prietaiso turi būti atjungtas įtampos tiekimas.
- Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir jį galima jungti tik prie įžeminto kištukinio lizdo.
- Maitinimo laidas turi būti bent H05 V V-F 3G tipo ir 1,5 mm².

Įspėjimas – Kyla pavojus gyvybei!

Prisilietus prie įtampingųjų dalių gali ištikti elektros smūgis.

- Elektros tinklo kištuką liesti galite tik sausomis rankomis.
- Maitinimo laidą visada traukite tik už kištuko. Niekada netraukite už laido, nes galite jį sugadinti.
- Niekada neištraukite elektros tinklo kištuko prietaisui dirbant.

Atkreipkite dėmesį į tolesnes nuorodas ir užtikrinkite, kad:

Pastabos

- tinklo kištukas tinka kištukiniam lizdui.
- laido skerspjūvis yra tinkamas.
- įžeminimo sistema įmontuota pagal instrukciją.
- tinklo maitinimo laidą pakeis (jei reikės) tik kvalifikuotas elektrikas. Atsarginį tinklo laidą įsigysite klientų aptarnavimo servise.
- nenaudojami daugiakontakčiai kištukai / movos ir ilgintuvai.
- jei naudojamas apsauginis nuotėkio srovės jungiklis, jis būtų būtinai pažymėtas  ženklu. Tik šis ženklas garantuoja, kad tenkinami šiuo metu galiojantys reikalavimai.
- tinklo kištukas pasiekiamas bet kada.
- maitinimo laidas nesulenkiamas, nesuspaudžiamas, nepakeičiamas arba neperpjaunamas,
- maitinimo laidas nesiliečia su šilumos šaltiniais.

Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant

Visas judančias dalis pritvirtinkite prietaise arba ant jo lipnia juosta, kurią paskui būtų galima pašalinti nepaliekant pėdsakų. Visas priedų dalis (pvz., kepimo padėklą) su plonu kartonu ant briaunų įstumkite į atitinkamus skyrius, kad nebūtų pažeistas prietaisas. Kartono arba ką nors panašaus įterpkite tarp priekinės ir galinės dalies, kad būtų išvengta smūgių į vidinę stiklinių durelių pusę. Pritvirtinkite duris ir, jei yra, viršutinį dangtį lipnia juosta prie prietaiso šonų.

Išsaugokite originalią prietaiso pakuotę. Prietaisą transportuokite tik originalioje pakuotėje. Atsižvelkite į transportavimo rodykles ant pakuotės.

Jei nebėra originalios pakuotės

Prietaisą supakuokite į saugią pakuotę, kad nepažeistumėte transportuodami.

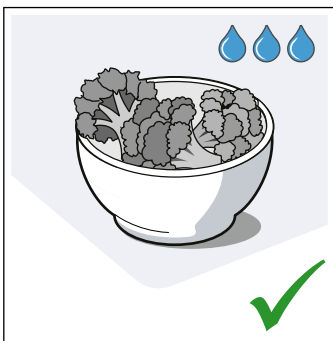
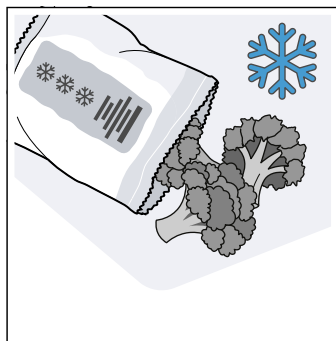
Prietaisą transportuokite vertikaloje padėtyje. Nelaikykite prietaiso už durelių rankenos arba galinės pusės jungčių, nes jas galite pažeisti. Ant prietaiso nedėkite sunkių prietaisų.

Aplinkosauga

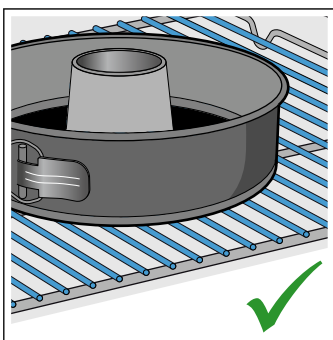
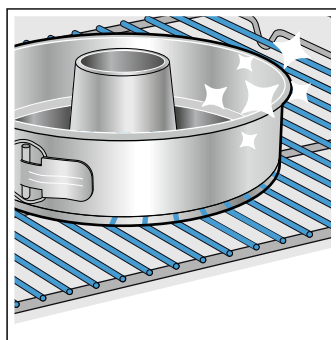
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

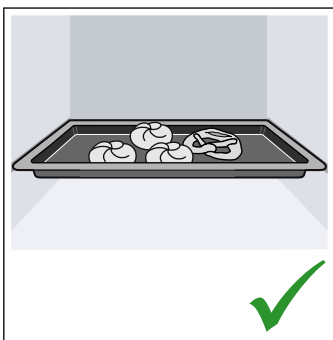
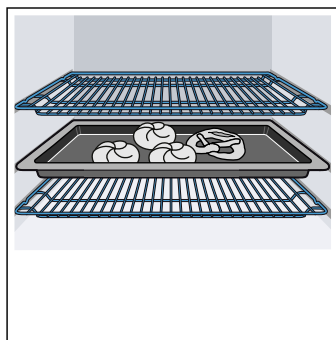
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



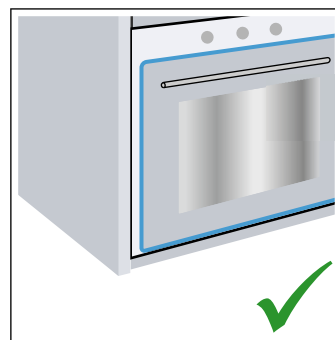
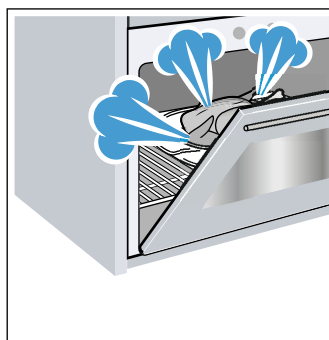
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



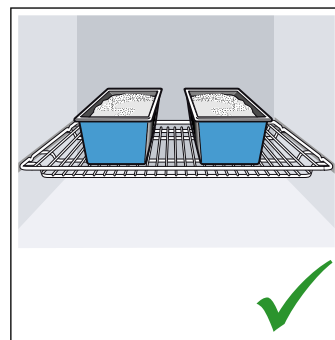
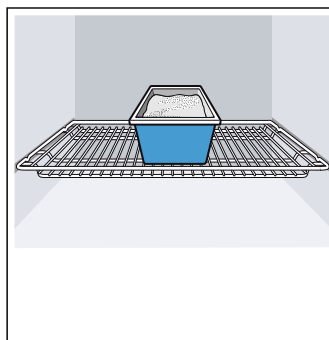
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- 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.

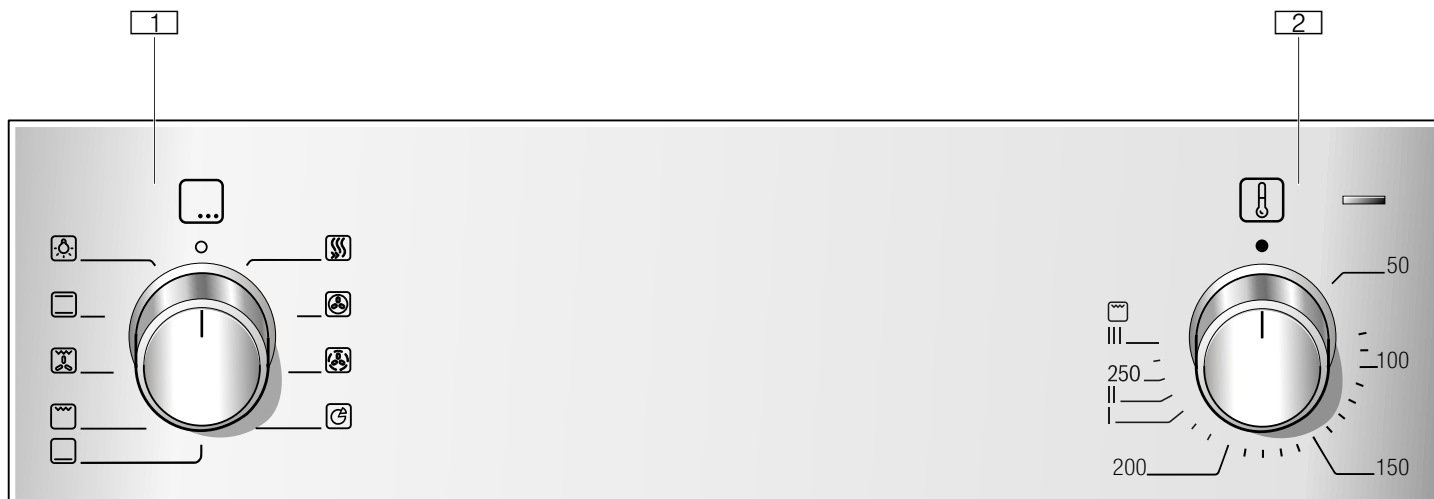
Susipažinkite su prietaisu

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 skydeliu galite nustatyti įvairias prietaiso funkcijas. Toliau pateikta valdymo skydelio ir valdymo elementų išdėstymo apžvalga.



- 1 Funkcijų parinkties rankenėlė**
Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą arba kitas funkcijas. Funkcijų parinkties rankenėlę galite iš nulinės padėties pasukti į kairę arba dešinę.

- 2 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė**
Temperatūros parinkties rankenėle galima nustatyti kaitinimo temperatūrą arba pasirinkti kitų funkcijų nuostatas. Temperatūros parinkties rankenėlę galite iš nulinės padėties pasukti tik į dešinę, iki stabdiklio. Nesukite toliau už jo.

Pastaba. Kai kuriuose prietaisuose jungiklio rankenėlės yra nuleidžiamos. Norėdami užfiksuoti ir atlaisvinti, nulinėje padėtyje spustelėkite jungiklio rankenėlę.

Kaitinimo būdai ir funkcijos

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdus arba kitas funkcijas.

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

Kaitinimo būdas	Paskirtis
 3D karšto oro srautas	Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
 Švelnusis karšto oro srautas	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventiliatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.
 Picos kepimo režimas	Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
 Apatinis kaitinimas	Ruošti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
 Didysis grilis	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Visas paviršius po grilio kaitinimo elementu įkaista.

	Kepimas griliu ir oro cirkuliacija	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Viršutinis / apatinis kaitinimas	Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.

Kitos funkcijos

Naujos orkaitės siūlos jums papildomas funkcijas, žemiau pateikiame trumpą jų aprašą.

Funkcija	Paskirtis
	Greitas įkaitinimas
	Kameros apšvietimas

Temperatūra

Orkaitės kameros temperatūra nustatoma temperatūros parinkties rankenėle. Vėliau pasirenkamos kitų funkcijų pakopos.

Kai nustatyta aukštesnė nei 250 °C temperatūra, po maždaug 10 minučių prietaisas temperatūrą sumažina maždaug iki 240 °C. Jeigu jūsų prietaise yra kaitinimo iš viršaus / kaitinimo iš apačios kaitinimo būdai, tuomet temperatūra nesumažinama.

Padėtis	Reikšmė
●	Nulinė padėtis
50-275	Temperatūros diapazonas
1, 2, 3 arba I, II, III	Grilio režimo pakopos

Prietaisas nekaista.

Reguliuojama temperatūra orkaitėje (°C).

Reguliuojamos pakopos didelio ploto  ir mažo ploto griliui  (priklausomai nuo prietaiso tipo).

1 pakopa = silpnai

2 pakopa = vidutiniškai

3 pakopa = stipriai

Temperatūros rodmuo

Kai prietaisas kaista, virš temperatūros pasirinkimo jungiklio šviečia indikatorius lemputė. Kaitinimo paūzių metu ji užgesa.

Veikiant įkaitinimo funkcijai optimalus laikas patiekalams įdėti yra tada, kai pirmą kartą užsidega indikacinė lemputė.

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

Kamera

Naudojant įvairias 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 toliau veiks.

Kameros apšvietimas

Kameros apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Baigus eksploatavimą funkcijų pasirinkimo rankenėle, kameros apšvietimas išsijungia.

Kameros apšvietimo jungiklio nustačius lemputė įžiebiama neįjungus kaitinimo. Ši funkcija bus naudinga, pvz., prietaisui valyti.

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 atvėstų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

Priedai

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

Pristatytieji priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

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

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

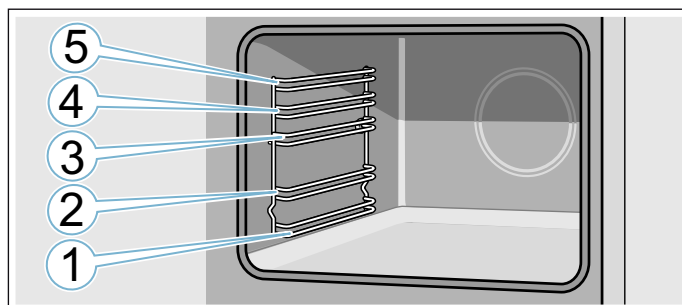
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete.

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

Priedų įstūmimas

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

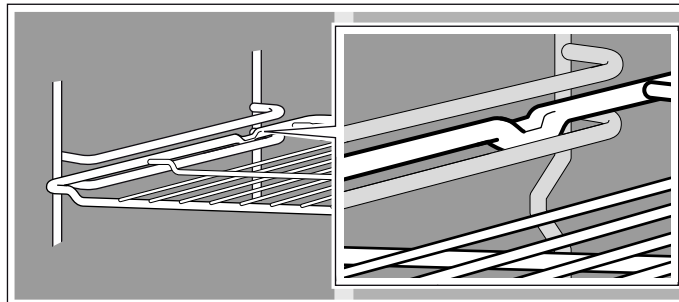
Kai kurių prietaisų kameros aukščiausias įstūmimo lygis yra pažymėtas grilio simboliu.



Priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės ir jis nepakryps.

Įstumdami į kamerą stebėkite, kad priedo išlenkimas būtų gale. Tik tada jis užsifiksuos.



Pastabos

- Kepimo padėklą laikykite abiem rankomis už šonų ir stumkite lygiagrečiai į rėmą. Nejudinkite įdėto kepimo padėklo pirmyn ir atgal. Priešingu atveju kepimo padėklą gali būti sudėtinga įdėti. Galite pažeisti emaliuotus paviršius.
- Atkreipkite dėmesį, kad priedus į kamerą visada įstumtumėte tinkamai.
- Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo, kad jis neliestų prietaiso durelių.
- Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

Specialieji priedai

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

[vairioms 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" 17 psl.

Specialieji priedai

Grotelės

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

Kepimo padėklas

Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.

Universalusis padėklas

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.

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

Įdedamosios grotelės

Mėsai, paukštienai ir žuviai.

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

Keptuvė profesionalams

Pritaikyta dideliems kiekiams ruošti. Idealiai tinka, pvz., musakai 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 tyškalių. Galima naudoti tik universaliajame padėkle.

Kepimo akmuo

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

Kepimo akmuo turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.

Stiklinis keptuvas

Troškintiems patiekalams ir apkepams.

Stiklinis padėklas

Apkepams, daržovių patiekalams ir kepiniams.

1-gubų bėgelių sistema

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

2-gubų bėgelių sistema

Ištraukiamuosius bėgelius naudodami 2 ir 3 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.



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

Kameros ir priedų valymas

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

Orkaitės valymas

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

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

Parinkite nurodytus nuostatus. Tolesniame skyriuje aprašyta, kaip nustatyti kaitinimo būdą ir temperatūrą. → *"Prietaiso valdymas" 12 psl.*

Nuostatai

Kaitinimo būdas	3D karšto oro srautas
Temperatūra	maksimalus
Trukmė	1 valanda

Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą.

Orkaitei atvėsus, lygius paviršius nuvalykite muiluotu vandeniu ir šluoste.

Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.



Prietaiso valdymas

Su valdymo elementais ir jų funkcijomis jau susipažinote. Toliau Jums paaiškinsime, kaip nustatyti prietaisą.

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

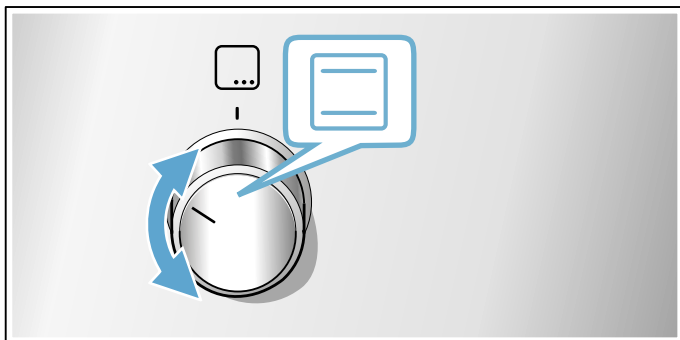
Įjungti ir išjungti prietaisą galite funkcijų pasirinkimo rankenėle. Prietaisas įsijungs vos tik pasuksite rankenėlę iš nulinės padėties. Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę visada sukite į nulinę padėtį.

Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

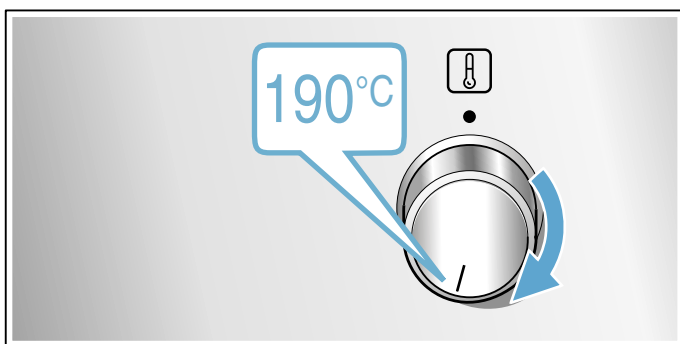
Prietaisą galite lengvai reguliuoti funkcijų ir temperatūros parinkties rankenėle. Informaciją apie tai, kuris kaitinimo būdas geriausiai tinka konkrečiam patiekalui, rasite šio vadovo pradžioje.

Pavyzdys paveikslėlyje: viršutinis / apatinis kaitinimas
 nustačius 190 °C.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.



2. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.



Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

Jei patiekalas paruoštas, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Keitimas

Bet kuriuo metu galite keisti kaitinimo būdą ir temperatūrą atitinkamu pasirinkimo jungikliu.

Greitas įkaitinimas

Naudodami greitojo įkaitinimo funkciją galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

Tada geriausia naudoti:

-  3D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik temperatūroms, aukštesnėms nei 100 °C.

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

1. Funkcijų parinkties rankenėlę nustatykite ties .
2. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite temperatūrą.

Po kelių sekundžių orkaitė pradeda kaisti.

Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas. Patiekalą įdėkite į kamerą.

Valymas

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

Tinkamos valymo priemonės

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

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

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

Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančio plieno.
Durelių rankenėlė	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jeigu kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlės, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.

Prietaiso vidus

Emaliuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas arba vanduo su actu Nuplaukite plovimo servetėle ir 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. Jeigu reikia, pašalinkite citrinos sultimis.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jeigu orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
Durelių tarpiklis Nenuimkite!	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.
Durelių danga	Iš nerūdijančio plieno: naudokite nerūdijančio plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių. Iš plastiko: valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusauskinkite minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Valydami nuimkite durelių dangtį.
Rėmai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.
Bėgelių sistema	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!

Priedai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką.
---------	--

Pastabos

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

Prietaiso švaros palaikymas

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

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

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

Patarimai

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

Rėmai

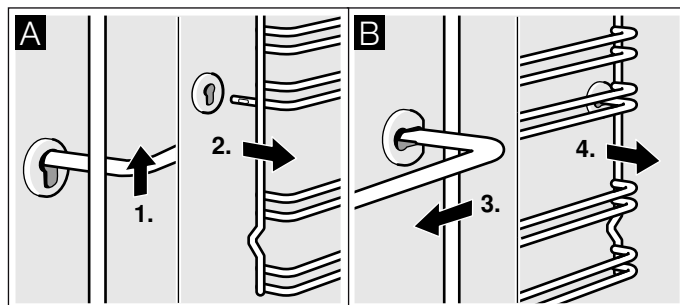
Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip iškabinti ir valyti rėmą.

Rėmelio išmontavimas ir montavimas

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

Rėmo iškabimas

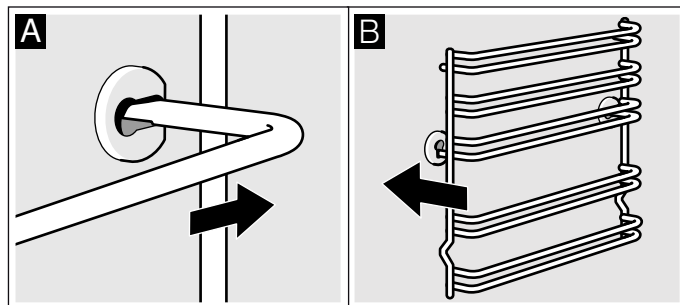
1. Pakelkite rėmą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rėmą
4. ir išimkite (B pav.).



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

Rėmo montavimas

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



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

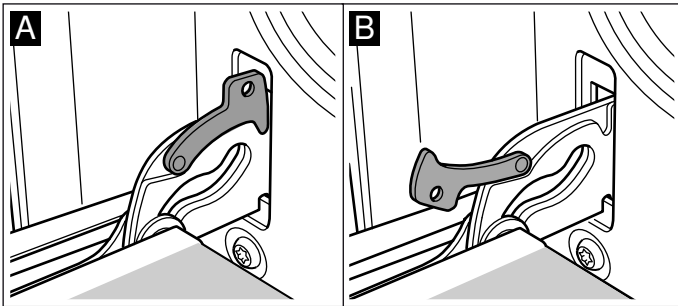
Prietaiso durelės

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

Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas

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

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

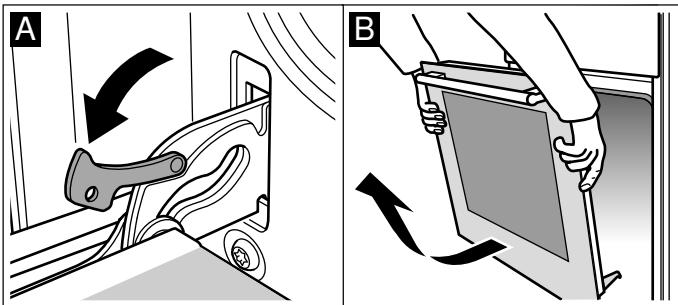


Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

Durelių atkabimas

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

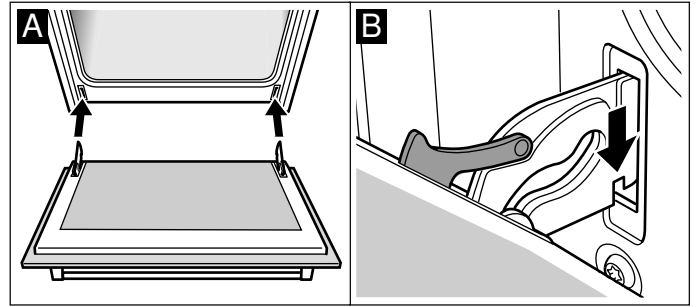


Durelių pakabinimas

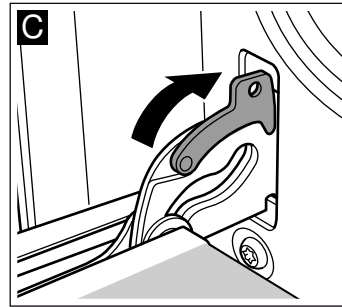
Orkaitės dureles vėl pakabinkite atvirkštine eilės tvarka.

1. Pakabindami orkaitės dureles, atkreipkite dėmesį į tai, kad abu lankstai būtų įvesti tiesiai į angą (A pav.).

2. Lanksto įpjova turi užsifikuoti abiejose pusėse (B pav.).



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



Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

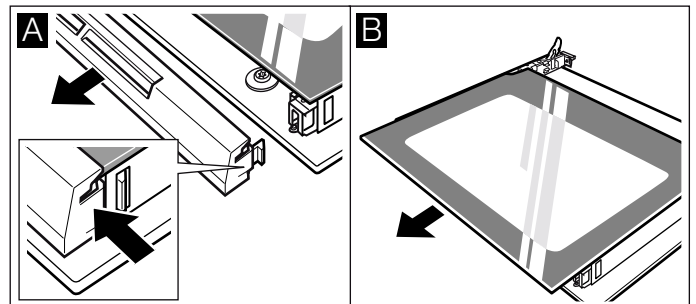
Jeį netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, neikiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

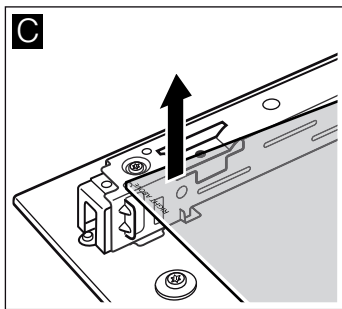
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

Išmontavimas

1. Atkabinkite orkaitės dureles ir rankena žemyn paguldykite ant rankšluosčio.
2. Nuimkite orkaitės durelių viršuje esantį dangtį. Tam kairėje ir dešinėje pusėje pirštais įspauskite ąseles (A pav.).
3. Pakelkite ir ištraukite viršutinį stiklą (B pav.).



4. Pakelkite ir ištraukite stiklą (C pav.).



Stiklus valykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

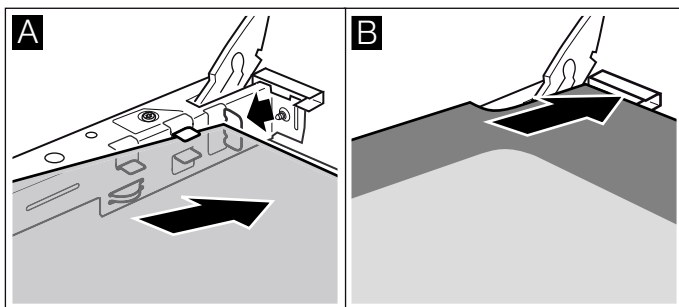
⚠ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

Įmontavimas

Įmontuodami atkreipkite dėmesį, kad kairėje pusėje apačioje esantis užrašas „right above“ būtų apverstas aukštyn.

1. Pakreipkite stiklą ir stumkite į vidų (A pav.).
2. Viršutinį stiklą įstrižai įstumkite į abu laikiklius. Lygus paviršius turi likti išorėje. (B pav.).



3. Uždėkite dangtį ir prispauskite.
4. Pakabinkite orkaitės dureles.

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

Papildoma durelių apsauga

Gaminant maisto produktus, kurių ruošimo laikas ilgesnis, orkaitės durys gali pasiekti labai aukštą temperatūrą.

Kai naudojate orkaitę, prižiūrėkit mažus vaikus ir laikykite juos atokiau nuo orkaitės.

Papildomi apsauginiai įtaisai yra skirti apsaugoti nuo kontakto su orkaitės durelėmis. Jei prie orkaitės gali būti vaikų, pritvirtinkite šiuos apsauginius įtaisus.

Šį specialų priedą (11023590) galite užsisakyti iš klientų aptarnavimo skyriaus.

? 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" 18 psl.*

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Neveikia prietaisas.	Sugedo saugiklis.	Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas

Sugedusią kameros lemputę reikia pakeisti. Naudojamos temperatūrai atsparios 230 V, 25 vatų halogeninės lemputės, kurių galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje.

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

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

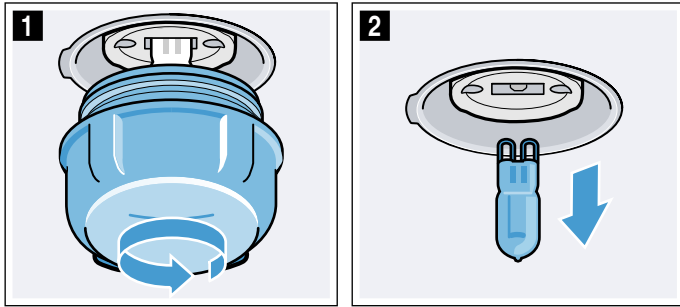
Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

1. Į šaltą kamerą įdėkite indų šluostę, kad jos nepažeistumėte.

2. Stiklinį gaubtelį atsuksite sukdami kairėn (**1** pav.).
3. Ištraukite lemputę – nesukite (**2** pav.). Įstatykite naują lemputę, atkreipkite dėmesį į kaiščių padėtį. Stipriai įstumkite lemputę.



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



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 numeris

Skambindami nurodykite gaminio numerį (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.), kad būtų galima suteikti kvalifikuotą pagalbą. Duomenų lentelę su numeriais rasite orkaitės durelių šone. Čia galite įrašyti savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį, kad greitai prireikus nereikėtų ilgai ieškoti.

E Nr.	FD Nr.

Klientų aptarnavimo tarnyba ☎	
-------------------------------	--

Atkreipkite dėmesį, kad už techninės priežiūros tarnybos techniko atvykimą ir gedimo dėl netinkamo valdymo pašalinimą reikės sumokėti 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.

Dēl 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.

Bendrieji nurodymai

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodytas optimalus įvairių patiekalų kaitinimo būdas. Temperatūra ir trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnę vertę. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite aukštesnę temperatūrą.

Pastaba. Nustačius aukštesnę temperatūrą ruošimo laikas nesutrumpės. Iškeptų tik patiekalo išorė, tačiau vidus liks žalias.

Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Taip Jūs galite taupyti elektros energiją. 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 ruošti pagal savo receptą, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų patiekalą. Papildomos informacijos rasite patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.

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

Kaitinimo būdas „Švelnusis karšto oro srautas“

Švelnusis karšto oro srautas yra pažangus kaitinimo būdas, skirtas švelniam mėsos, žuvies ir kepinų ruošimui. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas yra palaipsniui ruošiamas naudojant liekamąją šilumą. Taip jis lieka sultingesnis ir mažiau paruduoja. Atsižvelgiant į ruošimo būdą ir maisto produktus, galima sutaupyti energijos. Jei vykstant maisto ruošimui anksčiau laiko atidarysite prietaiso dureles arba dėl pakaitinimo pradings šis efektas.

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra optimaliai pritaikyti kamrai ir kaitinimo būdams. Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

Patiekalus įdėkite į šaltą ir tuščią kamerą. Pasirinkite temperatūrą nuo 120 °C iki 230 °C. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos. Ruoškite tik viename lygyje.

Toks kaitinimo būdas „Švelnusis karšto oro srautas“ naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

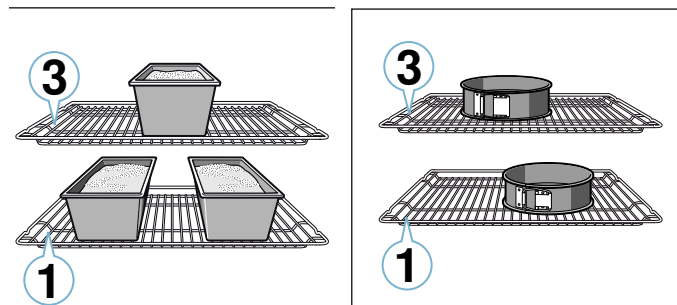
- 2 lygis, aukšti kepiniai arba forma ant grotelių
- 3 lygis, plokšti kepiniai arba kepimo padėklas

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite kaitinimo būdą su karšto oro srautu. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.

Kepimas dviejuose lygiuose:

- Universalusis padėklas, 3 lygis
Kepimo padėklas, 1 lygis
- Formos ant grotelių
pirmosios grotelės, 3 lygis
antrosios grotelės, 1 lygis



Kepimas trijuose lygiuose:

- Kepimo padėklas, 5 lygis
Universalusis padėklas, 3 lygis
Kepimo padėklas, 1 lygis

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

Priedai

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

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai. → "Priedai" 10 psl.

kepimo popierius

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

Pyragai ir sausainiai

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.

Kepimo formos

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

Baltos skardos, keraminės ir stiklinės formose maistas kepa ilgiau, o kepiniai paruduoja netolygiai.

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

Pyragai kepimo formose

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		160-180	50-60
Plakto tešlos pyragas, papr., 2 lygiai	Vainiko / kekso kepimo forma	3+1		140-160	60-80
Plakto tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	60-80
Torto pag. iš plakto tešlos	Torto pagrindo forma	3		160-180	30-40
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-180	70-90
„Tarte“ tipo pyragas	Atviro pyrago forma	1		200-240	25-50
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kekšas	Kekso forma	2		150-170	60-80
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Pyragai ant padėklo

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sluoksniuoti plakto tešlos pyragai	Universalusis padėklas	3		160-180	20-45
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	30-55
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Universalusis padėklas	2		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	2		160-180	60-90
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		170-180	25-35
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		160-180	30-50
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	40-65

* 10 minučių pakaitinti

Užšaldyti produktai

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

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

Duona ir bandelės

Dėmesio!

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

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.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Universalusis padėklas	2		160-170	35-40
Biskvitinis vyniotinis	Universalusis padėklas	2		170-190*	15-20
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	2		190-210	55-65
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		180-200	35-45

* 10 minučių pakaitinti

Maži kepiniai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Apskritos akytos bandelės	Keksiukų padėklas	2		170-190	20-40
Keksiukai, 2 lygiai	Keksiukų padėklai	3+1		160-170	30-40
Mieliniai kepiniai	Universalusis padėklas	3		150-170	25-35
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	25-40
Sluoks. tešlos kepiniai	Universalusis padėklas	3		180-200	20-30
Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		180-200	25-35
Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	5+3+1		170-190	30-45
Plikytos tešlos kepiniai	Universalusis padėklas	3		190-210	35-50
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	35-45

Sausainiai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Švirksčiu formuojami kepiniai	Universalusis padėklas	3		140-150*	30-40
Švirksčiu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150*	30-45
Švirksčiu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	5+3+1		130-140*	40-55
Sausainiai	Universalusis padėklas	3		140-160	20-30
Sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		130-150	25-35
Sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	5+3+1		130-150	30-40
Baltymų kremas	Universalusis padėklas	3		80-100	100-150
Baltymų kremas, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-100*	100-150
Baltymų sausainiai	Universalusis padėklas	2		100-120	30-40
Baltymų sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		100-120	35-45
Baltymų sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	5+3+1		100-120	40-50

* Iš anksto įkaitinti

Duona ir bandelės

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Duona, 750 g (keturkampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		-	180-200	50-60
Duona, 1000 g (keturkampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		-	200-220	35-50
Duona, 1500 g (keturkampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		-	180-200	60-70
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		-	240-250	25-30
Bandelės, saldžios, šviežios	Universalusis padėklas	3		-	170-180*	20-30
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		-	160-180*	15-25
Bandelės, šviežios	Universalusis padėklas	3		-	200-220	20-30
Apkepinti skrebutį, 4 vnt.	Grotelės	3		-	200-220	15-20
Apkepinti skrebutį, 12 vnt.	Grotelės	3		-	220-240	15-25

* Iš anksto įkaitinti

Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Pica, šviežia	Universalusis padėklas	3		170-190	20-30
Pica, šviežia, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		160-180	35-45
Pica, šviežia, plonapadė	Universalusis padėklas	2		250-270*	20-30
Pica, atvėsusi	Universalusis padėklas	1		180-200*	10-15
Pica, šaldyta, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	2		190-210	15-20
Pica, šaldyta, plonapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	20-25
Užšaldyta pica, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		180-200	20-25
Užšaldyta pica, storapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		170-190	20-30
Maža pica	Universalusis padėklas	3		190-210	10-20
Pikantiškas pyragas formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Apkepas su įdaru	Atviro pyrago forma	2		190-210	35-45
„Tarte“ tipo pyragas	Apkepo forma	2		170-190	55-65
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	3		180-190	35-45
Burekas	Universalusis padėklas	2		220-240	30-40

* Iš anksto įkaitinti

Kepimo patarimai

Norite nustatyti, ar kepinys jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelėkite kepinį aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, kepinys iškepęs.
Kepinys sukrinta.	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.
Kepinys iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusį kepinį atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą kepkite universaliojo padėkle.
Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskruti.
Kepinys per sausas.	Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.

Visas kepinys per šviesus.	Jei įstūmimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepinio trukmę.
Kepinio viršus per šviesus, o apačia – per tamsi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Kepinio viršus per tamsus, o apačia – per šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir pailginkite kepinio laiką.
Formoje arba pailgoje formoje kepimo kepinio galas per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.
Visas kepinys per tamsus.	Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepinio laiką.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepinio popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarkykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepinio forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angą. 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 karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
Kepinys atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami kepinus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovintais ir dėkite viršutinį sluoksnį.
Kepinys neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusį kepinį dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite kepinį ir formą kelis kartus uždenkite šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovintais.

Saldūs ir bulvių apkepai

Jūsų prietaise yra daug įvairiausių kaitinimo būdų, skirtų kepimui. Nustatymų lentelėse pateikti optimalūs įvairių patiekalų ruošimo nustatymai.

Apkepo gaminimo būseną priklauso nuo indo dydžio ir apkepo įstūmimo lygio.

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

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Patiekalus galite ruošti viename lygyje, jei kepatė formose arba universaliuosiuose padėkluose.

- Formos ant grotelių: 2 lygis
- Universalusis padėklas, 3 lygis

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		200-220	30-60
Saldus apkepas	Apkepo forma	2		180-200	50-60
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		150-170	60-80
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio, 2 lygmenys	Apkepo forma	3+1		150-160	70-80

Paukštiena, mėsa ir žuvis

Jūsų prietaise yra daug skirtingų kaitinimo būdų, skirtų paukštienai, mėsai ir žuviai ruošti. Nustatymų lentelėse pateikti optimalūs kai kurių patiekalų nustatymai.

Kepimas ant grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

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

Papildomai įstumkite universalųjį padėklą į 1 lygį. Į jį subėgs mėsos sultys ir kamera liks švaresnė.

Atsižvelgdami į kepinio dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki 1/2 litro vandens. Į ją subėgs lašantis skystis. Iš

šių kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera liks švaresnė.

Kepimas inde

⚠ Įspėjimas – Skylantis stiklas gali sužeisti!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

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

Blizgūs keptuvai iš nerūdijančiojo plieno arba aliuminio šilumą atspindi kaip veidrodį, todėl juos galima naudoti tik tam tikromis sąlygomis. Paukštiena, mėsa ir 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 paukštieną, mėsą ir 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.

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

Kepimas griliu

Ijungus 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 mėsą pabarstykite tik po to, kai ji 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.
- Kepdami nedėkite kepimo padėklo ar universalios kepimo skardos aukščiau 3 įstūmimo lygio. Dėl didelio karščio jie gali deformuotis ir išimant pažeisti orkaitės vidų.

Įsmeigiamasis termometras

Atsižvelgiant į prietaiso įrangą, gali būti pridėtas 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.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Nustatymo reikšmės galioja neįdarytą, kepti paruoštą ir šaldytuvo temperatūros paukštieną, mėsą ar žuvį dedant į neįkaitintą kamerą.

Lentelėje pateikti paukštienos, mėsos ir žuvies ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris. Jei norite kepti sunkesnę paukštieną, mėsą arba žuvį bet

kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepatė kelis gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausiojo gabalėlio svorį. Atskiri gabalėliai turėtų būti maždaug vienodo dydžio.

Kuo sunkesnė paukštiena, mėsa arba žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.

Paukštieną, mėsą ir žuvį apverskite prabėgus maždaug $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ nurodyto laiko.

Paukštiena

Kepdami antį arba žąsį, odą po sparneliais subadykite. Taip ištekes riebalai.

Įpjaukite anties krūtinėlės odą. Anties krūtinėlės apversti nereikia.

Įpilkite į indą su paukštiena šiek tiek skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per 1–2 cm.

Apversdami paukštieną atkreipkite dėmesį, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės arba odos pusė.

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

Mėsa

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

Kepdami liesą mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Ruošiant stikliniame inde, skysčio nuo dugno turėtų būti maždaug $\frac{1}{2}$ cm.

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.

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

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.

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

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.

Žuvis

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.

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

Paukštiena

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Viščiukas, 1,3 kg	Grotelės	2		200-220	60-70
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	3		220-230	30-35
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universalusis padėklas	3		190-210	20-25
Antis, 2 kg	Grotelės	2		190-210	100-110
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g	Grotelės	3		240-260	30-40
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		170-190	120-140
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	3		220-240	40-50
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		180-200	80-100
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	2		180-200	90-100

Mėsa

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		-	180-200	140-160
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	1		-	170-190	190-200
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	190-210	130-140
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	4		-	3	20-25**
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	3		-	210-220	45-55
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	200-220	100-120
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	200-220	60-70
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		-	3	25-30**
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	180-200	120-140
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	210-230	130-150
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		-	170-190	70-80*
Ėrienos nugarinė su kaulu, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Grotelės	2		-	180-190	45-55*/**
Kepamosios dešrelės	Grotelės	3		-	3	20-25**
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		-	170-180	70-80

* Nevartyti

** Universalųjį padėklą įstumti į 1 ištūmimo lygį

Žuvis

Žuvis	Svoris	Priedai ir indai	Aukštis	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C), grilio pakopa	Trukmė (min.)
Žuvis, visa	maždaug po 300g	Grotelės	2		2	20-25
	1,0 kg	Grotelės	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grotelės	2		170-190	50-60
Žuvies kotletai, 3 cm storio		Grotelės	3		2	20-25

Kepimo ir troškinimo patarimai

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

Daržovės ir priedai

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	5		3	10-20
Keptos bulvės, perpjaautos pusiau	Universalusis padėklas	3		160-180	45-60
Bulvių produktai, šaldyti, pvz., gruzdintos bulvytės, krocketai, įdaryti virtiniai, bulviniai blynai	Universalusis padėklas	3		200-220	25-35
Gruzdintos bulvytės, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	30-40

Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

Iš kameros išimkite priedus ir rėmą. Kamera turi būti tuščia.

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

2. Įmaišykite 30 g (maždaug 1 valgomąjį šaukštą) jogurto (šaldytuvo temperatūros).
3. Supilstykite į puodelius arba mažas taures ir uždenkite dangčiu.
4. Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta lentelėje.
5. Paruošę jogurtą įdėkite į šaldytuvą ir palaikykite, kol atauš.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė
Jogurtas	Puodelis / stiklinė	Kameros dugnas		-	4-5h

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	■ Parinkite kuo trumpesnę ruošimo trukmę. ■ Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos. ■ Dideliuose, storuose gabaluose yra mažiau akrilamido.
Kepimas	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 200 °C. Karšto oro srautas, maks. 180 °C.

Patarimai, kaip ruošti, kad akrilamido būtų mažai	
Sausainiai	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 190 °C. Karšto oro srautas, maks. 170 °C. Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės	Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Padėkle kepkite mažiausiai 400–600 g, kad bulvytės neišsausėtų ir būtų traškos.

Džiovinimas

Karšto oro srautu galite puikiai džiovinti. Taip konservuojant aromatines medžiagas 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 gerai nusausinkite.

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

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

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

Norėdami džiovinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

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

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

Lentelėje pateikti skirtingų maisto produktų džiovinimo nuostatai. Temperatūra ir trukmė priklauso džiovinamo patiekalo rūšies, drėgnumo, išnokimo ir storio. Kuo ilgiau džiovinsite, tuo geriau džiovinamas patiekalas bus konservuotas. Kuo ploniau supjaustysite patiekalą, tuo greičiau jis išdžius ir bus išsaugotas aromatas. Todėl nurodytos nustatymo sritys.

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

Vaisiai, daržovės ir žolelės	Priedai	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, valandomis
Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g)	1–2 grotelės		80	4-8
Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos	1–2 grotelės		80	4-7
Grybų griežinėliai	1–2 grotelės		80	5-8
Žolelės, nuvalytos	1–2 grotelės		60	2-5

Konservavimas

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

Dėmesio!

Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Naudokite tik nepriekaištingus vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

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

Paruošimas

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

Į orkaitę nestatykite daugiau kaip šešių stiklainių.

Nustatymas

1. Universalųjį padėklą įstumkite į 2 lygį. Stiklainius išdėstykite taip, kad jie tarpusavyje nesiliestų.
2. ½ litro vandens (apie 80 °C) įpilkite į universalųjį padėklą.
3. Uždarykite orkaitės dureles.
4. Nustatykite apatinio kaitinimo režimą
5. Nustatykite 170–180 °C temperatūrą.

Konservavimas

Vaisiai

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

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

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

Daržovės

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

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

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

Stiklainių išėmimas

Baigę konservuoti išimkite iš orkaitės stiklainius.

Dėmesio!

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

Tešlos kildinimas

Jūsų 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

Tešlą įdėkite į karščiui atsparų dubenį ir pastatykite ant grotelių. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

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

Naudojant susikaupia kondensato ir aprasoja durelių stiklas. Pasibaigus rauginimui išvalykite kamerą. Kalkių likučius ištrpinkite užpylę šiek tiek acto ir nuvalykite švairiu vandeniu.

Kepinių ruošinių kildinimas

Puodą įdėkite lentelėje nurodytame įstūmimo lygyje.

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

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė tešla, lengva	Dubuo	2		1.	-*	25-30
	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		2.	-*	10-20
Mielinė tešla, sunki ir riebi	Dubuo	2		1.	-*	60-75
	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		2.	-*	45-60

* įjungus įkaitinti iki 50 °C

Atitirpinimas

Atitirpinimo kaitinimo būdas tinka šaldytiems vaisiams, daržovėms ir kepinams atitirpinti. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve. Netinka kremo ir grietinės tortams.

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

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

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

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

Patiekalus reikia reguliariai apversti arba pamaišyti vieną arba du kartus. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau. Jei reikia, produktus padalinkite arba iš prietaiso išimkite jau atitirpusius gabalėlius.

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

Šaldyti produktai	Priedai	Aukštis	Kaitini- mo bū- das	Temperatūra
Pvz., tortai su grietinės ir sviesto kremu, šokolado arba cukraus glajumi, vaisiai, viščiukas, dešra ir mėsa, duona ir bandelės, pyragas ir kiti kepiniai	Grotelės	2		Temperatūros parinkties ran- kenėlė lieka išjungta

Bandomieji patiekalai

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

Pagal EN 60350-1.

Kepimas

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

Įstūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

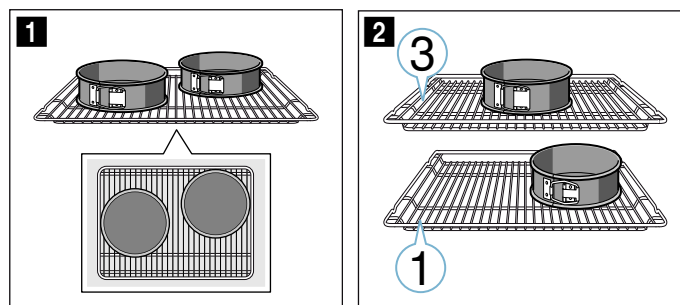
- Universalusis padėklas, 3 lygis
- Kepimo padėklas, 1 lygis
- Formos ant grotelių
- pirmosios grotelės, 3 lygis
- antrosios grotelės, 1 lygis

Įstūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

- Kepimo padėklas, 5 lygis
- Universalusis padėklas, 3 lygis
- Kepimo padėklas: 1 lygis

Kepimas dviejuose atidaromosiose formose:

- viename lygyje (1 pav.)
- dviejuose lygiuose (2 pav.)



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.

Kepimas griliu

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

Kepimas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitini- mo bū- das	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Švirkštu formuojami kepiniai	Universalusis padėklas	3		140-150*	25-35
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padė- klas	3+1		140-150*	30-45
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	5+3+1		130-140*	35-50
Maži sausainiai	Universalusis padėklas	3		160-170*	20-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padė- klas	3+1		140-160*	30-40
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	5+3+1		130-150*	35-55
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm Ø	2		160-170*	30-40
Drėgnas biskvitas, 2 lygmenys	Išardoma forma, 26 cm Ø	3+1		150-160*	35-50
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	2		170-190	80-100
Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	3+1		170-190	70-90

* Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos

Kepimas griliu

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas 10 min pakaitinti	Grotelės	5		3	0,2-1,5
Jautienos mėsainis, 12 vnt. * Nejkaitinti	Grotelės	4		3	25-30*
* apversti praėjus 2/3 viso laiko					



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



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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001452695

210399