



BOSCH

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



Stacionari viryklė

HL.79Y3.0U

[It] Naudojimo instrukcija

Stacionari viryklė

Turiny

	Naudojimas pagal paskirtį	5
	Svarbūs saugos nurodymai	5
	Halogeninė lemputė	7
	Valymo funkcija	7
	Įsmeigiamas termometras	7
	Galimos gedimų priežastys	8
	Kaitlentė	8
	Orkaitės pažeidimai	8
	Cokolinio stalčiaus pažeidimai	8
	Aplinkosauga	9
	Energijos taupymas	9
	Energijos taupymo patarimai	9
	Ekologiškas utilizavimas	9
	Indukcinis virimas	10
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai ..	10
	Indai	10
	Pastatymas ir prijungimas	11
	Elektros tiekimo prijungimas	11
	Prietaiso išmontavimas	11
	Greta esantys baldai	11
	Tvirtinimas prie sienos	11
	Durų fiksatoriai	11
	Priemonės, į kurias reikia atkreipti dėmesį transportuojant	12
	Susipažinkite su prietaisu	13
	Bendroji informacija	13
	Virimo zona	13
	Valdymo skydelis	14
	Kamera	16
	Priedai	17
	Pristatyti priedai	17
	Priedų įstūmimas	17
	Specialieji priedai	17
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	18
	Pirmasis paleidimas	18
	Kameros ir priedų valymas	18
	Prietaiso valdymas	19
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	19
	Kaitvietės nustatymas	19
	Maisto ruošimo rekomendacijos	19
	Kombinuotosios zonos funkcija	22
	Nuorodos dėl maisto ruošimo indų	22
	Įjungimas	22
	Išjungimas	22
	Perkėlimo („Move“) funkcija	22
	Indų naudojimo patarimai	22
	Įjungimas	22
	Išjungimas	23
	Laiko funkcijos	23
	Ruošimo laiko programavimas	23
	Virtuvinis laikmatis	24
	Funkcija „PowerBoost“	24
	Įjungimas	24
	Išjungimas	24
	Apsauga nuo vaikų	25
	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas ..	25
	Automatinė apsauga nuo vaikų	25
	Apsauga valant	25
	Automatinis apsauginis išjungimas	26
	Pagrindiniai nustatymai	26
	Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	27
	Energijos sąnaudų rodmuo	28
	Maisto ruošimo indo bandymas	28
	Galios valdiklis	29
	Prietaiso valdymas	29
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	29
	Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas	29
	Greitasis įkaitinimas	30
	Laiko funkcijos	30
	Trukmės nustatymas	30
	Pabaigos laiko nustatymas	31
	Laikmačio nustatymas	31
	Paros laiko nustatymas	32
	Kepsnių termometras	32
	Kaitinimo būdai	32
	Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą ..	32
	Vidaus temperatūros nustatymas	33
	Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra	33

	Apsauga nuo vaikų	34
	Aktyvinimas ir išaktyvinimas	34
	Pagrindiniai nustatymai	34
	Pagrindinių nuostatų sąrašas	34
	Pagrindinių nuostatų keitimas	35
	Šabo nustatymas	35
	Šabo nuostato įjungimas	35
	Valymas	36
	Valymo priemonės	36
	Prietaiso švaros palaikymas	38
	Valymo funkcija	38
	Prieš įjungiant valymo funkciją	38
	Valymo funkcijos nuostatas	39
	Pasibaigus valymo funkcijai	39
	Pagalbinė valymo programa	39
	Pagalbinės valymo programos nustatymas	39
	Kameros valymas baigus naudoti	39
	Rėmai	40
	Rėmelio išmontavimas ir montavimas	40
	Prietaiso durelės	40
	Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas	40
	Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	41
	Papildoma durelių apsauga	42
	Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	42
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	44
	Gedimų šalinimas savarankiškai	44
	Ilgiausia eksploatavimo trukmė	45
	Viršutinėje orkaitės dalyje esančios lemputės keitimas .	45
	Klientų aptarnavimo tarnyba	46
	E ir FD numeris	46
	Programos	46
	Indas	46
	Patiekalo paruošimas	46
	Programos	47
	Programos nustatymas	48

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje 49

Bendrieji nurodymai	49
Pyragai ir sausainiai	50
Saldūs ir bulvių apkepai	53
Paukštiena, mėsa ir žuvis	54
Daržovės ir priedai	56
Jogurtas	57
Akrilamidas maisto produktuose	57
Ilgas troškinimas	57
Džiovinimas	58
Konservavimas	59
Tešlos kildinimas	59
Atitirpinimas	60
Laikymas šiltai	60
Bandomieji patiekalai	60

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.

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 privačiame namų ūkyje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Viralo negalima palikti be priežiūros. Verdant trumpai, viralą reikia visą laiką stebėti. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

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

Šis prietaisas nepritaikytas naudoti su išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.

Nenaudokite jokių netinkamų apsauginių įrenginių ar vaikų apsaugos grotelių. Dėl jų gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

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.

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimulatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin atsargiais naudodami veikiančias indukcinės kaitlentės arba prie jų artindamiesi. Pasiteiraukite savo gydytojo arba prietaiso gamintojo, kad įsitikintumėte, ar jis atitinka galiojančias normas ir kad gautumėte informacijos apie galimus nesuderinamumus.

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 17 psl.

Svarbūs saugos nurodymai

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.
- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepmo popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepmo forma. Tik reikalingame plote patieskite kepmo popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.
- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas labai įkaista, degios medžiagos gali lengvai užsiliepsnoti. Po orkaitės arba šalia jos nelaikykite ir nenaudokite jokių degių daiktų (pvz., aerozolio balionėlių, valomųjų priemonių). Orkaitėje arba ant orkaitės nelaikykite jokių degių daiktų.
- Cokolinio stalčiaus paviršiai gali labai įkaisti. Šiame stalčiuje laikykite tik orkaitės priedus. Cokoliniame stalčiuje nelaikykite užsidegančių ir degių daiktų.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

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.
- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.
- Eksploatuojant prietaisą, jo paviršiai įkaista. Nesilieskite prie karštų paviršių. Neleiskite arti prietaiso būti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Eksploatuojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

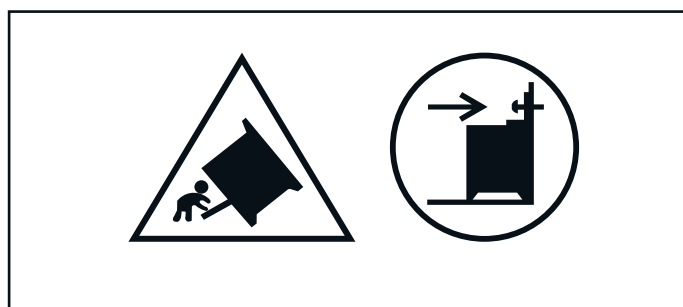
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garų gali nesimatyti. Atidarydami nestovėkite labai arti prietaiso. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. 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.
- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

- Jei prietaisas ant cokolio nepritvirtinamas, jis gali nuslysti. Prietaisą būtina stipriai pritvirtinti prie cokolio.
- Susidūrimas su atviromis prietaiso durimis gali baigtis asmens sužalojimu. Naudojant prietaiso durelės turi veikti ir būti uždarytos.

⚠ Įspėjimas – Pavojus, kad pakryps!



Įspėjimas. Kad prietaisas nepakryptų, reikia įmontuoti apsaugą nuo pakrypimo. Prašome perskaityti montavimo instrukcijas.

⚠ 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.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Išjungiant prietaisą iš elektros tinklo, jungtys gali išlikti įtampingos. Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas.

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

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

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Valymo funkcija**⚠ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!**

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų. Neplaukite priedų kartu.

⚠ Įspėjimas – Pavojus sutrikdyti sveikatą!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Įsmeigiamas termometras**⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

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

Galimos gedimų priežastys

Kaitlentė

Dėmesio!

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Niekada nestatykite ant kaitlenčių tuščių indų. Dėl to gali atsirasti gedimų.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatorių zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.

Pažeidimai	Priežastis	Priemonės
Dėmės	Išbėgę maisto produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis.	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus indų dugnas subraižys kaitlentę.	Patikrinkite maisto ruošimo indą.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
	Puodų trintis.	Stumdami pakelkite puodus ir keptuves.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Orkaitės pažeidimai

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 nusitępa, 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" 36 psl.

- Nukritus ant kaitlentės kietiems arba aštriems daiktams, ji gali būti sugadinta.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai prisilydo prie įkaitusių kaitviečių. Ant kaitlentės nerekomenduojama naudoti apsauginės plėvelės.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

- 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, uždaryd 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.
- Kepimas: kepimo padėklą arba universalią skardą kepimo metu nedėkite aukščiau negu 3 lygį. Dėl didelio karščio jie gali deformuotis, o išimant pažeisti orkaitės emalį. 4 ir 5 lygyje kepinkite tik ant grotelių.

Cokolinio stalčiaus pažeidimai

Dėmesio!

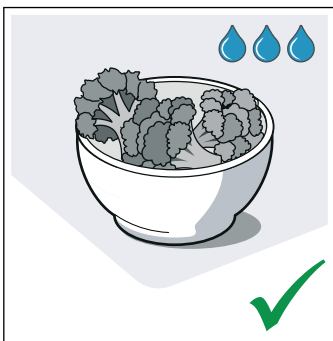
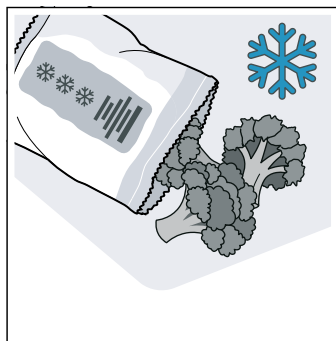
Į cokolinį stalčių nedėkite karštų daiktų. Jį galite pažeisti.

Aplinkosauga

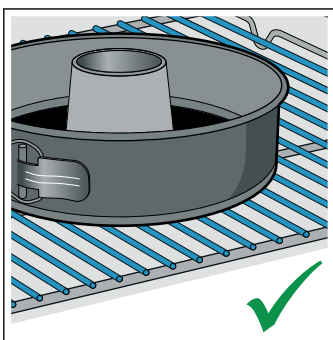
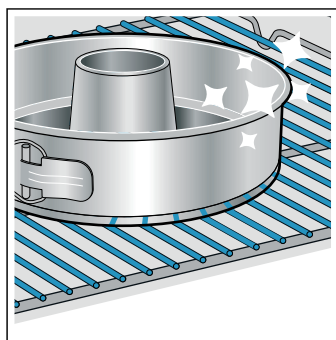
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomišką. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

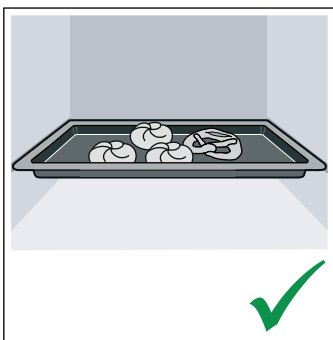
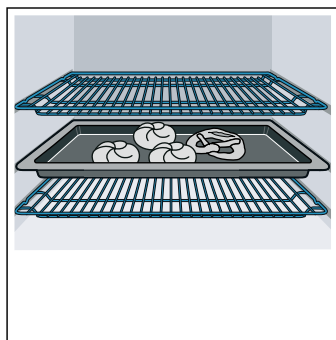
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



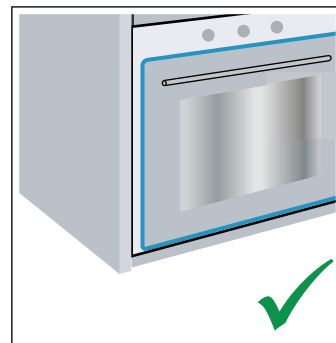
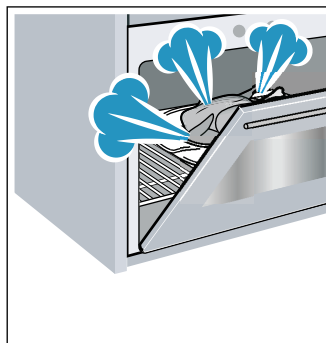
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



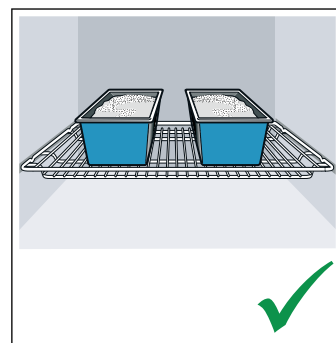
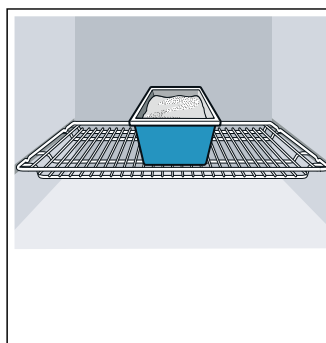
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- Prietaisui veikiant dureles atidarinkite 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 liekamąjį šilumą.

Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam puodui visuomet naudokite tinkamą dangtį. Jei maistas ruošiamas be dangčio, sunaudojama daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad galėtumėte viską matyti jo nenukėlę.
- Naudokite indus plokščiu dugnu. Jei dugnas neplokščias, sunaudojama daugiau energijos.
- Indų dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Dėmesio: indų gamintojai paprastai nurodo viršutinės indo dalies skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei apatinės indo dalies skersmuo.
- Virdami mažus kiekius naudokite nedidelius indus. Jei indas didelis, maisto kiekis jame mažas, eikvojama daugiau energijos.
- Virdami naudokite mažiau vandens. Taip taupoma energija ir išsaugomi visi daržovėse esantys vitaminai bei mineralai.
- Virimui palaikyti pasirinkite žemiausią galingumo lygį. Naudojant per aukštą galingumo lygį eikvojama energija.

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.

Indukcinis virimas

Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

Maisto ruošimas naudojant indukcijos funkciją labai skiriasi nuo įprasto maisto ruošimo, kai karštis susidaro tiesiog maisto ruošimo inde. Yra daug privalumų, kurie nurodyti toliau.

- Verdant ir kepat maistą sutaupoma laiko.
- Sutaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbėgę patiekalai pridega ne taip greitai.
- Užtikrinama šilumos kontrolė ir saugumas; atlikus kiekvieną valdymo veiksmą kaitlentė padidina arba sumažina tiekiamos šilumos kiekį. Nuėmus indą nuo kaitvietės su indukcijos funkcija, iš karto nutraukiamas šilumos tiekimas, nors kaitvietė prieš tai nebuvo išjungta.

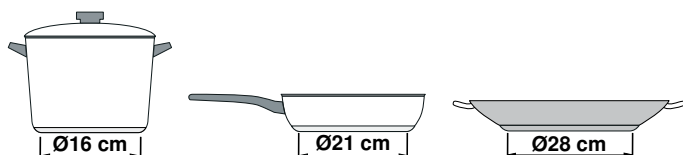
Indai

Jei pasirenkate indukcinę funkciją, naudokite tik feromagnetinį indą, pavyzdžiui:

- indą iš emaliuoto plieno;
- indą iš ketaus;
- indukcinėms kaitlentėms skirtą specialų indą iš nerūdijančio plieno.

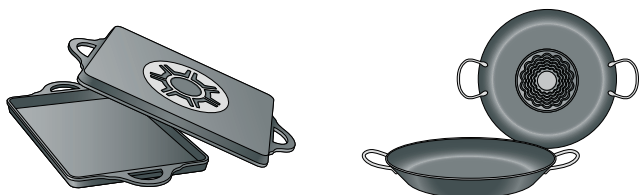
Norėdami patikrinti, ar indas pritaikytas indukciniai funkcijai, perskaitykite skyrių → *"Maisto ruošimo indo bandymas"*.

Kad maistas būtų paruoštas tinkamai, puodo dugno feromagnetinė sritis turi atitikti kaitvietės dydį. Jei kaitvietė neatpažįsta ant jos uždėto indo, pabandykite jį uždėti ant mažesnio skersmens kaitvietės.

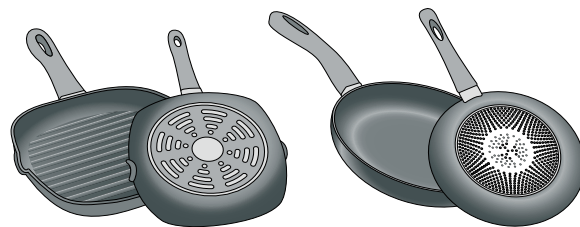


Yra ir indukciniai indai, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

- Jei tik dalis maisto ruošimo indo dugno yra feromagnetinė, įkai tik feromagnetinė dalis. Todėl šiluma gali pasiskirstyti netolygiai. Neferomagnetinių sričių temperatūra gali būti per žema maistui ruošti.



- Jei dalis indo dugno pagaminta iš aliuminio, feromagnetinis plotas dar labiau sumažės. Indas gali neįkaisti arba jis gali būti visiškai neatpažintas.



Netinkami indai

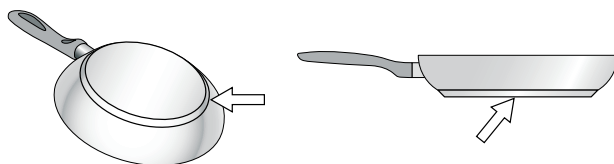
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- paprasto plono plieno
- stiklo
- molio
- vario
- aliuminio

Indo dugno savybės

Indo dugno savybės gali turėti įtakos maisto paruošimo rezultatui. Naudokite puodus ir keptuves, kurių medžiaga gali tolygiai paskirstyti šilumą, pvz., puodus sluoksniuotu dugnu iš nerūdijančio plieno, tuomet sutaupysite laiko ir elektros energijos.

Naudokite indus plokščiu dugnu, nes nelygus indo dugnas kliudo tiekti šilumą.



Nėra indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždėsite puodo, arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos ar yra netinkamo dydžio, mirksės įtampos lygis, matomas kaitvietės indikatoriuje. Uždėkite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

Nekaitinkite tuščių indų ir nenaudokite indų su plonu dugnu. Kaitimo zonos paviršiuje yra įrengta vidinė apsaugos sistema, tačiau tuščias puodas gali įkaisti taip greitai, kad funkcija „Automatinis išsijungimas“ nespės sureaguoti ir bus pasiekta labai aukšta temperatūra. Puodo dugnas gali netgi išsilydyti ir pažeisti plokštės stiklą. Tokiu atveju nelieskite indo ir išjunkite kaitvietę. Jei kaitviete atvėsus ji neveikia, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

Puodo atpažinimas

Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

Pastatymas ir prijungimas

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!

Jūsų prietaisas pristatomas su maitinimo kabeliu, kuris skirtas jungimui prie maitinimo tinklo.

Niekada nebandykite nuo prietaiso nuimti kabelio arba pakeisti jį kitu (su kištuku ar be kištuko), nebent kabelis yra pažeistas!

Dėmesio!

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



Įspėjimas – Kyla pavojus gyvybei!

Prisilietus prie įtampingųjų dalių gali išsiskirti 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.

Für den Installateur

- Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.
- Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

- Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

Prietaiso išmontavimas

Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.



Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus !

Išjungiant prietaisą iš elektros tinklo, jungtys gali išlikti įtampingos. Prietaisą gali prijungti tik įgaliotasis specialistas.

Greta esantys baldai

Netoliese esantys baldai turi būti pagaminti iš nedegios medžiagos. Netoliese esantys baldai turi būti atsparūs mažiausiai 90 °C temperatūrai.

Tvirtinimas prie sienos

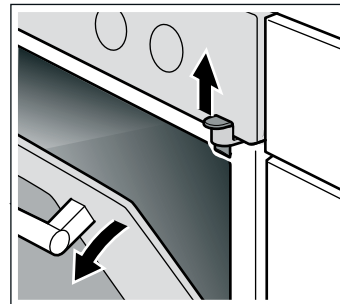
Kad viryklė nepakryptų, ją tam tikru kampu turite pritvirtinti prie sienos. Atkreipkite dėmesį į tvirtinimą prie sienos skirtą montavimo instrukciją.

Durų fiksatorius

Kad vaikai neįkištų rankų į karštą orkaitę, ant orkaitės durelių yra pritvirtintas fiksatorius. Jis yra virš orkaitės durelių.

Orkaitės durelių atidarymas

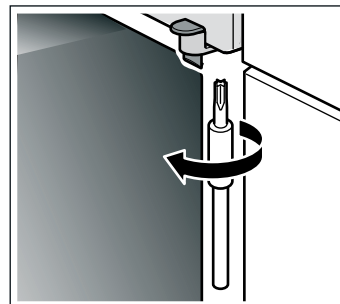
Paspauskite į viršų fiksatorių (A pav.).



Durų fiksatoriaus nuėmimas

Jei durų fiksatoriaus nebereikia arba jei jis yra nešvarus:

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Išsukite varžtą ir išimkite durelių fiksatorių (B pav.).



3. Uždarykite orkaitės dureles.

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 rodyklės ant pakuotės.

Jei nebėra originalios pakuotės

Prietaisą supakuokite į saugią pakuotę, kad nepažeistumėte transportuodami.

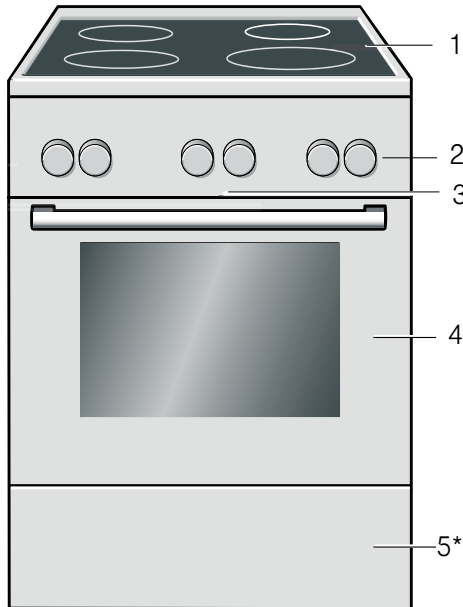
Prietaisą transportuokite vertikalioje padėtyje. Nelaikykite prietaiso už durelių rankenos arba galinės pusės jungčių, nes jas galite pažeisti. Ant prietaiso nedėkite sunkių prietaisų.

Susipažinkite su prietaisu

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

Bendroji informacija

Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.



Paaiškinimai

- | | |
|----|----------------------------|
| 1 | Kaitlentė** |
| 2 | Valdymo skydelis** |
| 3 | Vėsinamasis ventiliatorius |
| 4 | Orkaitės durelės** |
| 5* | Apatinis stalčius** |

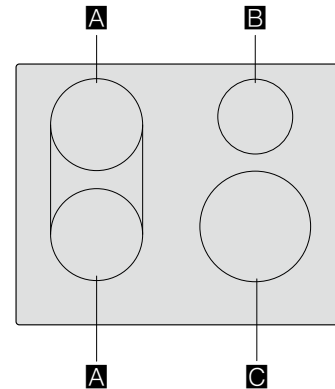
* Pasirinktinai (gali būti tik kai kuriuose prietaisuose).

** Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti.

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

Virimo zona

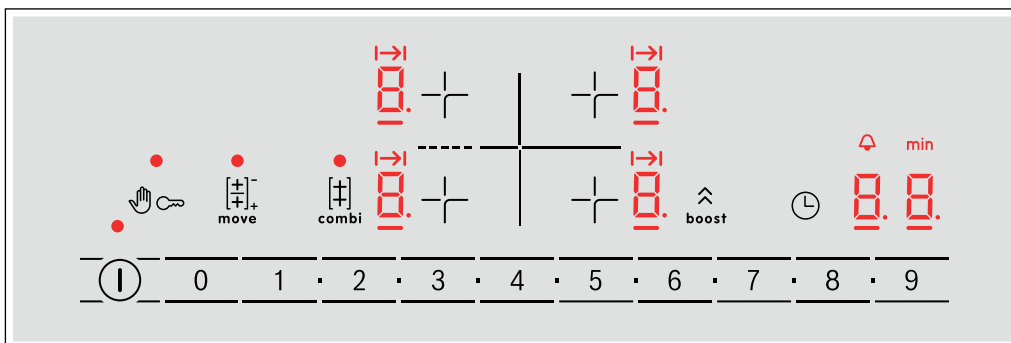
Čia pateikiama valdymo lauko apžvalga. Konstrukcija priklauso nuo atitinkamo prietaiso modelio.



			g*	b*
A	Ø 18		1.800 W	3.100 W
	Ø 18 + 18		3.600 W	
B	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
C	Ø 21		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Valdymo skydelis



Valdymo sritis	
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
+	Kaitvietės parinktis
0 1 2 ... 8 9	Nustatymo sritis
⏸	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti
🔑	Apsauga nuo vaikų
combi	Kombinuotosios zonos funkcija
move	Perkėlimo („Move“) funkcija
boost	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcijos
⌚	Laikmačio funkcija

Rodmenys	
0	Eksplotavimo būseną
1-9	Kaitinimo pakopos
00	Laikmačio funkcija

Maisto ruošimo zonos		
○	Įprasta maisto ruošimo zona	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indus
⊗	Kombinuotoji maisto ruošimo zona	Žr. skyrių → „Kombinuotosios zonos funkcija“ arba → „Perkėlimo („Move“) funkcija“
Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdai pritaikytus maisto ruošimo indus, žr. skyrių → „Indukcinis virimas“		

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai kaitvietei įmontuotas liekamosios šilumos indikatorius. Jis rodo, kad kaitvietė dar yra karšta. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, neliaskite kaitvietės.

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmenys:

- rodmuo **H**: temperatūra aukšta;
- rodmuo **h**: temperatūra žema.

Jei ruošdami maistą nuo kaitvietės nuimsite indą, pakaitomis pradės blyksėti liekamosios šilumos rodmuo ir parinktas kaitinimo lygis.

Išjungus kaitvietę švies liekamosios šilumos rodmuo. Išjungus kaitlentę liekamosios šilumos rodmuo švies tol, kol kaitvietė atvės.

Valdymo skydelis

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, kai kurios detalės gali neatitikti.

Perjungimo rankenėlės

Išjungimo padėtyje esančias perjungimo rankenėles galima įleisti. Jei norite įleisti arba ištraukti, spustelėkite rankenėlę.

Rodmenys	
H/h	Liekamoji šiluma
b	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
I→I	Ruošimo laiko nustatymas
⌚	Trumpalaikis laikmatis
min	Laiko rodmuo

Valdymo paviršius

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė kenkia jų veikimui.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie rodmenų ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Kaitvietės

Mygtukai ir ekranas

Mygtukais galite nustatyti įvairias papildomas prietaiso funkcijas. Ekrane rodomos vertės.

Simbolis	Reikšmė
⌚	Laiko funkcijos Kelis kartus spustelėję pasirinkite paros laiką ⌚, laikmatį ⌚, trukmę ⌚ ir pabaigos laiką ⌚.

–	Minus	Nustatytų verčių mažinimas.
+	Plius	Nustatytų verčių didinimas.
	Orkaitės apšvietimas	Orkaitės apšvietimo įjungimas ir išjungimas.
	Greitasis įkaitinimas	Orkaitės greitojo įkaitinimo paleidimas arba nutraukimas.
	Apsauga nuo vaikų	Užblokuoti ir atblokuoti orkaitės funkcijų valdymo skydelyje.

Kaitinimo būdai ir funkcijos

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdus arba kitas funkcijas.

Ekranas

Ekране rodoma orkaitės temperatūra, nustatyta naudojant temperatūros pasirinkimo jungiklį.

Taip pat galite peržiūrėti laiko funkcijos nustatymus. Esamą pradėtą skaičiuoti vertę galite matyti pagrindinėje dalyje. Norėdami naudoti atskiras laiko funkcijas, kelis kartus spustelėkite mygtuką . Atitinkamo simbolio apačioje arba viršuje esanti raudona juosta parodo, kokia vertė nustatyta pagrindinėje dalyje.

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

Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
3D karšto oro srautas	30–275 °C	Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventilatorius orkaitėje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
Švelnus karšto oro srautas	125–275 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius 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	30–275 °C	Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
Apatinis kaitinimas	30–300 °C	Ruošti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
Laikymas šiltai	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
Atitirpinimas	30–60 °C	Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausojant.
Ilgas troškinimas	70–120 °C	Apkeptus, minkštus mėsos gabalėlius lėtai ir juos tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
Didysis grilis	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
Kepimas griliu ir oro cirkuliacija	30–300 °C	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
Viršutinis / apatinis kaitinimas	30–300 °C	Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.

Pastaba. Prietaisas kiekvienam kaitinimo būdai nurodo rekomenduojamą temperatūrą arba pakopą. Šiuos duomenis galite patvirtinti arba keisti nurodytose srityse.

Kitos funkcijos

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

Funkcija	Paskirtis
	Programos Daugeliui patiekalų prietaise jau užprogramuotos tinkamos nustatymo reikšmės.
	Pirolizė Valymo funkcija „Pirolizė“ beveik savarankiškai išvalo orkaitę. → "Valymo funkcija" 38 psl.

Temperatūra

Orkaitės kameros temperatūra nustatoma temperatūros parinkties rankenėle. Taip pat galima pasirinkti, pavyzdžiui, grilį ir valymo pakopą.

Ekrane pasirodo jo nuostatai.

Pastabos

- Iki 100 °C temperatūra nustatoma 1 laipsnio tikslumu, o aukščiau nustatoma 5 laipsnių tikslumu.
- Kai nustatyta 3 kaitinimo pakopa, po maždaug 20 minučių prietaisas temperatūrą sumažina iki 1 kaitinimo pakopos.

Temperatūros rodmuo

Po ekranu esanti linija kaistant orkaitę iš kairės į dešinę užsipildo raudonai.

Kai veikiant įkaitinimo funkcijai pasiekiamas optimalus laikas patiekalams įdėti, raudona linija tampa ištisinė.



Liekamoji šiluma

Kai prietaisas išjungtas, temperatūros rodmuo rodo orkaitės liekamąją šilumą. Kuo mažesnė bus temperatūra, tuo mažiau bus užpildytas rodmuo.

Pastabos

- Temperatūros rodmuo rodomas tik tiems kaitinimo būdams, kuriems nustatyta temperatūra. Parinkus grilio lygį, ji iš karto tampa raudona.
- Jeigu įjungus orkaitę per stipriai įkaista, kai kurių kaitinimo režimų metu ekrane pasirodo . Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis visiškai atvės. Paskui vėl įjunkite darbo režimą.
- Dėl terminės inercijos parodyta temperatūros reikšmė gali šiek tiek skirtis nuo tikrosios orkaitės 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.

Orkaitės apšvietimas

Orkaitės apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Pasibaigus režimui, apšvietimas išsijungia.

Orkaitės apšvietimo mygtuku įjungus apšvietimą lemputė įžiebiamą 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.

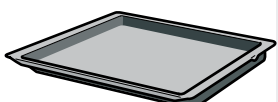
Kad išjungus kamerą ji greičiau atauštų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

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.
	Kepimo padėklas Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.
	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.
	Įsmeigiamasis termometras Galima iškepti labai tiksliai. Naudojimo būdas aprašytas atitinkamame skyriuje. → "Kepsnių termometras" 32 psl.

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

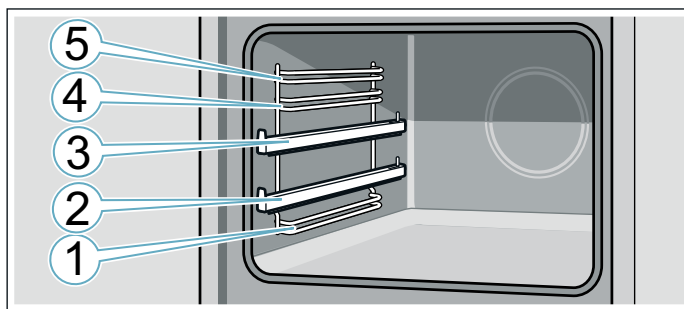
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnybose, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

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

Priedų įstūmimas

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

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

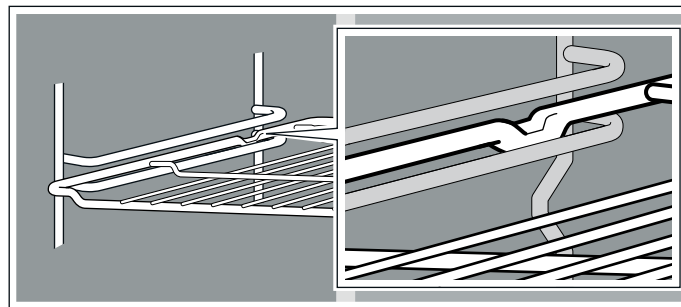


Priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės ir jis nepakryps. Iš šių ištraukiamų lentynų galėsite ištraukti daugiau priedų.

Priklausomai nuo prietaiso įrangos, ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja, kai yra ištraukiami iki galo. Taip galima lengvai uždėti priedus. Norėdami atblokuoti ištraukiamuosius bėgelius, šiek tiek spausdami stumkite juos atgal į kamerą.

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.

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" 46 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 sulčių.

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.

Pirmasis paleidimas

Prijungus elektros srovės tiekimą, ekrane pasirodo paros laikas. Nustatykite esamą paros laiką.

Paros laiko nustatymas

Atkreipkite dėmesį, kad funkcijų parinktį rankenėlė turi būti nulinėje padėtyje.

Paros laikas rodomas nuo „12.00 val.“.

1. Mygtuku **—** arba **+** nustatykite laiką.
 2. Norėdami patvirtinti, spustelėkite mygtuką .
- Ekrane bus parodytas esamas paros laikas.

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 pakuočių 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" 19 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

Šiame skyriuje taip pat pateikta informacijos, kaip nustatyti kaitvietę. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas: palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Šviečia indikatorius prie pagrindinio jungiklio ir kaitviečių rodmenys ②. Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: lieskite simbolį ①, kol užges indikatorius. Visos kaitvietės išjungtos. Liekamosios šilumos indikatoriai šviečia, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.
- Išjungus kaitlentę nuostatai dar išsaugomi 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl įjungsitės kaitlentę, ji įsijungs su pirmiau nustatytais nuostatais.
- Didžiausia kaitlentės galia priklauso nuo tinklo jungties rūšies. Kad ši didžiausia reikšmė nebūtų viršyta, kaitlentė turimą galią automatiškai paskirsto įjungtomis kaitvietėms.
Kol veikia galios valdymo funkcija „Power Management“, vienos kaitvietės galia laikinai gali nesiekti nustatytosios reikšmės.

Kaitvietės nustatymas

Simboliais nuo 1 iki 9 nustatykite pageidaujamą kaitinimo lygį.

1 kaitinimo lygis = mažiausias lygis

9 kaitinimo lygis = didžiausias lygis

Kiekviena kaitinimo pakopa turi tarpinę padėtį. Šis tarpinis lygis nustatymo srityje pažymėtas simboliu ■.

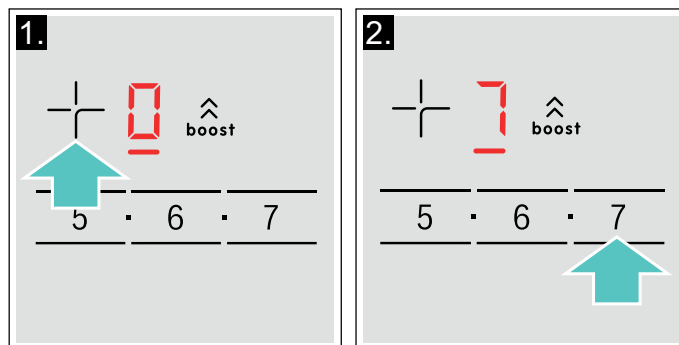
Pastabos

- Siekiant apsaugoti jautrias prietaiso dalis nuo perkaitimo arba elektros perkrovos, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.
- Siekiant išvengti prietaiso keliamo triukšmo, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite norimos kaitvietės simbolį +.
- Šviečia simbolis ②, o po juo įsižiebia simbolis +.
2. Po to nustatymo srityje parinkite norimą kaitinimo lygį.



Kaitinimo lygis nustatytas.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir paskui nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.

Kaitvietės išjungimas

Pasirinkite kaitvietę ir programavimo zonoje nustatykite ②. Kaitvietė išsijungia ir pasirodo likutinės šilumos indikatorius.

Pastabos

- Jei ant viryklės kaitvietės nėra indo, pasirinktas galingumo lygis mirksi. Praėjus tam tikram laikui, kaitvietė išsijungia.
- Jei ant viryklės kaitvietės uždėtas indas prieš įjungiant kaitlentę, tai automatiškai bus nustatyta per 20 sekundžių nuspaudus pagrindinį jungiklį, o viryklės kaitvietė bus pasirinkta automatiškai. Pasirinkus per 20 tolesnių sekundžių reikia pasirinkti galingumo lygį, nes priešingu atveju kaitvietė neįsijungs.
Uždėjus daugiau nei vieną indą ir įjungus kaitlentę, bus aptiktas tik vienas iš jų.

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, prirėkus pamaišykite.
- Norėdami pakaitinti, nustatykite 8–9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš puodo pradėjus skverbtis garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygį. Geram paruošimo rezultatui pasiekti nebūtina, kad skverbtųsi garai.
- Baigę ruošti nenuimkite dangčio, kol nesiruošiate tiekti ant stalo.
- Ruošdami greitpuodyje laikykitės gamintojo nurodymų.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalų ruošimo laiką.
- Kad maistas būtų sveikesnis, reikėtų vengti rūkstančio aliejaus.
- Norėdami apskrudinti patiekalą, apkepinkite jį dėdami mažas porcijas.
- Ruošiant maisto ruošimo indas gali labai įkaisti. Rekomenduojame naudoti puodkėlę.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, pateikta skyriuje → "Aplinkosauga".

Maisto ruošimo lentelė

Lentelėje nurodyta, koks kaitinimo lygis labiausiai tinka maistui ruošti. Ruošimo trukmė priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio, storio ir kokybės.

	Kaitinimo pa- kopa	Ruošimo lai- kas (min.)
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Troškinys, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas*	1. - 2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje*	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užšaldytas	3 - 4	35 - 55
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Bulvių kukuliai*	4. - 5.	20 - 30
Žuvis*	4 - 5	10 - 15
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškinys	3. - 4.	120 - 180
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3. - 4.	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60

* Neuždengus dangčiu.

** Daug kartų apverskite.

***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

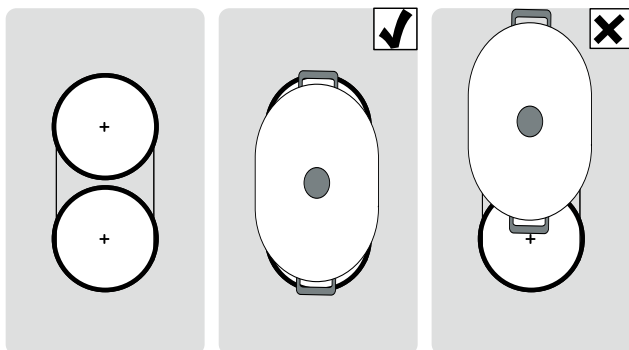
	Kaitinimo pa- kopa	Ruošimo lai- kas (min.)
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, užšaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose**	6 - 7	8 - 12
Didkepsnis (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukštiesenos krūtinėlė (2 cm storio)**	5 - 6	10 - 20
Paukštiesenos krūtinėlė, užšaldyta**	5 - 6	10 - 30
Kukuliai (3 cm storio)**	4. - 5.	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)**	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Norvegiški omarai, krevetės	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6. - 7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.		

Kombinuotosios zonos funkcija

Parinkus šią funkciją galima kartu įjungti abi kairiąsias vienodo dydžio kaitvietes. Tuomet abiem kaitvietėms nustatomas vienodas kaitinimo lygis. Ši funkcija labai tinka pailgiems maisto ruošimo indams.

Nuorodos dėl maisto ruošimo indų

Norėdami pasiekti optimalių rezultatų, abiejų kaitviečių srityje naudokite tinkamą ovalų maisto ruošimo indą. Maisto ruošimo indą uždėkite ant kaitvietės centro.



Jei maisto ruošimo indą statote tik ant vienos iš dviejų kaitviečių, jį galite perstumti ir ant antrosios. Šiuo atveju bus išsaugotas nustatytas kaitinimo lygis ir parinkti nuostatai.

Įjungimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Parinkite vieną iš dviejų „CombiZone“ funkcijai priklausančių kaitviečių ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Pradeda šviesti rodmuo ●. Apatinės kaitvietės indikatoriuje pasirodo kaitinimo lygis. Funkcija aktyvinta.

Kaitinimo pakopos keitimas

Parinkite vieną iš dviejų kombinuotosios zonos kaitviečių ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Išjungimas

Parinkite vieną iš kaitviečių, kuriai galima naudoti šią funkciją, ir palieskite simbolį .

Funkcija išaktyvinta. Abi kaitvietės toliau veikia kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

Perkėlimo („Move“) funkcija

Parinkus šią funkciją galima kartu įjungti abi kairiąsias vienodo dydžio kaitvietes ir joms nustatyti skirtingus kaitinimo lygius. Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

priekinė kaitvietė – 9 kaitinimo lygis

galinė kaitvietė – kaitinimo lygis 1.

Kiekvienai kaitvietei galima parinkti skirtingus kaitinimo lygius.

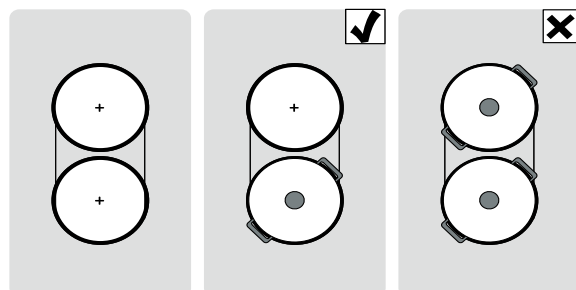
Pastabos

- Maisto ruošimo indą dėkite tik ant vienos iš dviejų kaitviečių. Funkcija nebus aktyvinta, jei ant abiejų kaitviečių uždėtas vienas maisto ruošimo indas.
- Kaitvietės, ant kurios maisto ruošimo indas neuždėtas, indikatorius šviečia silpniau. Indikatorius bus aktyvintas, kai ant šios kaitvietės uždėsite indą ir jis bus atpažintas.
- Jei funkcija jau aktyvinta ir ant laisvosios kaitvietės uždėsite antrą maisto ruošimo indą, indikatorius toliau švies silpniau. Kaitvietė nebus aktyvinta. Kaitvietė bus aktyvinta nuėmus pirmąjį maisto ruošimo indą.

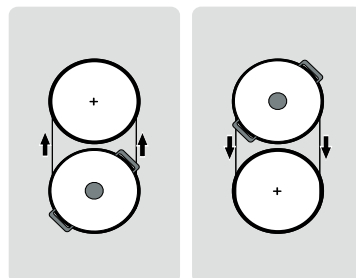
Indų naudojimo patarimai

Siekiant užtikrinti gerą šilumos aptikimą ir paskirstymą, rekomenduojama pastatyti indą tiksliai centre:

Naudokite tik vieną maisto ruošimo indą, kuris uždengtų tik vieną kaitvietę.



Maisto ruošimo indo perkėlimas nuo vienos kaitvietės ant kitos



Įjungimas

Naudojamos dvi kaitvietės, kurioms nustatytas skirtingas kaitinimo lygis.

1. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių, kuriai galima naudoti „Move“ funkciją.
2. Palieskite simbolį . Pradeda šviesti rodmuo ●.

Dviejų kaitviečių indikatoriuose pasirodo kaitinimo lygiai.

Funkcija aktyvinta.

Pastabos

- Kaitvietės, ant kurios yra maisto ruošimo indas, indikatorius šviečia ryškiau.
- Vis dar parinktos kaitvietės indikatoriuje šviečia rodmuo _.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių, kuriai galima naudoti „Move“ funkciją ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Pastaba. Jei funkcija išaktyvinama, grąžinami anksčiau nustatyti kaitinimo lygiai.

Išjungimas

Palieskite simbolį .

Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Jei vienai iš dviejų kaitviečių nustatyta , funkcija išaktyvinama per 10 sekundes.

Laiko funkcijos

Kaitlentėje yra dvi skirtingos laikmačio funkcijos.

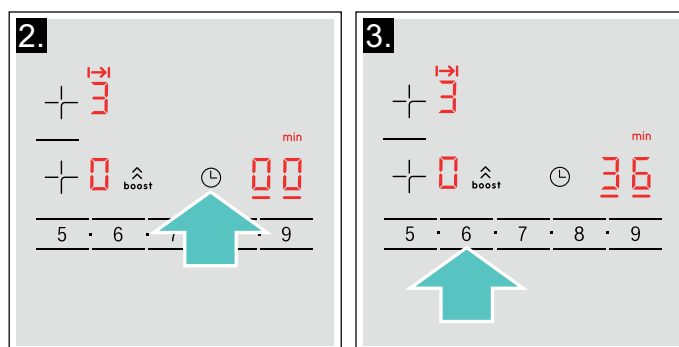
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis

Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Kaitvietės indikatoriuje šviečia . Laikmačio indikatoriuje šviečia .
3. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.



Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Pastabos

- Visoms kaitvietėms galima automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai kaitviete nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Informacijos apie automatinį ruošimo laiko programavimą pateikta skyriuje → „Pagrindiniai nustatymai“.
- Jei kombinuotajai kaitviete parinkta „Combi-Zone“ (kombinuotosios zonos) arba „Move“ (perkėlimo) funkcija, abiem kaitvietėms nustatomas vienodas laikas.

Laiko keitimas arba atšaukimas

Pasirinkite kaitvietę ir po to paspauskite simbolį .

Programavimo zonoje pakeiskite laiką arba nustatykite ties , jeigu norite atšaukti laiką.

Laikui pasibaigus

Kaitvietė išsijungia. Pasigirsta įspėjamasis signalas. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje įsijungia  ir šviečia 10 sekundžių.

Paspaudus simbolį , nurodymai ir garso signalas išsijungia.

Pastabos

- Norėdami nustatyti trumpesnį nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą reikšmę, visada pirmiausia palieskite **0**.
- Jei ruošimo laikas buvo nustatytas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatoriuje visada pasirodo parinktos kaitvietės laiko duomenys.

- Norėdami sužinoti likusį ruošimo laiką, parinkite atitinkamą kaitvietę.
- Galite nustatyti daugiausia **99** minučių ruošimo laiką.

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.

Jo veikimas nepriklauso nuo nustatytų kaitviečių ir kitų nuostatų. Ši funkcija kaitvietės automatiškai neišjungia.

Nustatymas

1. Kelis kartus palieskite simbolį , kol pradės šviesti rodmuo . Laikmačio indikatoriuje šviečia **00**.
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką. Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Kelis kartus palieskite simbolį , kol pradės šviesti rodmuo .

Nustatymo srityje pakeiskite laiką arba nustatykite **00**, kad būtų ištrintas užprogramuotas laikas.

Pasibaigus laikui

Pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje pasirodo **00** ir įsižiebia rodmuo . Rodmenys užgęsta po 10 sekundžių.

Palietus simbolį  užgęsta rodmenys ir nutyla signalas.



Funkcija „PowerBoost“

Ijungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkais greičiau nei naudojant kaitinimo lygį **9**.

Šią funkciją visoms kaitvietėms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita kaitvietė. Antraip kaitinimo lygių indikatoriuje mirksi **b** ir **9**.

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Indikatoriuje šviečia **b**.

Funkcija aktyvinta.

Pastabos

- Jei kaitvietė įjungiama aktyvius galios didinimo funkciją „PowerBoost“, kaitinimo lygių indikatoriuje mirksi **b** ir **9**; paskui bus automatiškai nustatytas kaitinimo lygis **9**. Galios didinimo funkcija „PowerBoost“ išaktyvinama.
- Kombinuotosios zonos srityje galios didinimo funkciją „PowerBoost“ galima nustatyti tik tada, kai dvi kaitvietės bus naudojamos nepriklausomai viena nuo kitos.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Rodmuo **b** užgęsta ir vėl perjungiama kaitvietės kaitinimo pakopa **9**.

Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

Apsauga nuo vaikų

Apsaugos nuo vaikų funkcija skirta tam, kad vaikai neįjungtų kaitlentės.

Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Aktyvinimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Simbolis  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išaktyvinimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Atblokuota.

Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją apsauga nuo vaikų įsijungia automatiškai visada, kai išjungiama kaitlentė.

Ijungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, perskaitykite skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Apsauga valant

Jei valysite, kai kaitlentė įjungta, gali pasikeisti nuostatai. Kad taip nenutiktų, kaitlentėje yra funkcija, kuria galima užblokuoti valdymo skydelį, norint jį nuvalyti.

Ijungimas: palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Valdymo zona užblokuojama 35 sekundžių. Galite valyti valdymo skydelio paviršių nebijodami, kad pasikeis nuostatai.

Išaktyvinimas: valdymo skydelis bus atblokuotas po 35 sekundžių. Norėdami funkciją atšaukti anksčiau, palieskite simbolį .

Pastabos

- Po aktyvinimo prabėgus 30 sekundžių pasigirsta signalas. Jis įspėja, kad funkcija greit išsijungs.
- Valymo blokuotė neužblokuoja pagrindinio jungiklio. Galite bet kada išjungti kaitlentę.

Automatinis apsauginis išjungimas

Jei viena iš kaitviečių veikia ilgai ir nebuvo pakeistas nė vienas nuostatas, aktyvinama automatinė apsauginio išjungimo funkcija.

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatoriuje pakaitomis mirksi **F**, **B** ir liekamosios šilumos indikatorius **h** arba **H**.

Palietus bet kurį simbolį indikatorius išsijungia. Dabar galima iš naujo nustatyti kaitvietę.

Automatinės apsauginio išjungimo funkcijos aktyvinimo laikas priklauso nuo nustatyto kaitinimo lygio (įsijungimo laikas nuo 1 iki 10 valandų).

Pagrindiniai nustatymai

Rodmuo	Funkcija
c 1	Apsauga nuo vaikų 0 Rankiniu būdu*. 1 Automatiškai. 2 Funkcija išaktyvinta.
c 2	Signalai 0 Patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. 1 Įjungtas tik klaidų signalas. 2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 Įjungti visi signalai.*
c 3	Energijos sąnaudų rodymas 0 Išaktyvinta.* 1 Aktyvinta.
c 5	Automatinis ruošimo laiko programavimas 00 Išjungta.* 0 1-99 Laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Laikmačio funkcijos signalo trukmė 1 10 sekundžių.* 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.
c 7	Galios valdymo funkcija. Kaitlentės pilnutinės galios ribojimas Galiojančius nustatymus lemia didžiausia kaitlentės galia. 0 Išjungta. Didžiausia kaitlentės galia. * 1 1000 W – mažiausia galia. 1. 1500 W ... 3 rekomenduojama 3000 W esant 13 amperų. 3. rekomenduojama 3500 W esant 16 amperų. 4 4000 W 4. rekomenduojama 4500 W esant 20 amperų. ... 9 arba 9. Didžiausia kaitlentės galia.
c 9	Maisto ruošimo zonos parinkimo laikas 0 Neribotai: paskutinė nustatyta maisto ruošimo zona lieka parinkta.* 1 Ribotai: maisto ruošimo zona lieka parinkta tik kelias sekundes.

c 12	Maisto ruošimo indo ir paruošimo rezultato tikrinimas
0	Netinka
1	Neoptimalu
2	Tinka

c 23	Automatinis valdymas esant ribotai galiai
0	Išjungta: rodomas galios apribojimas pagal galios valdymo funkciją.*
1	Ijungta: galios apribojimas pagal galios valdymo funkciją nerodomas.

c 0	Numatytųjų nuostatų atkūrimas
0	Individualūs nuostatai.*
1	Atkurkite gamyklinius nuostatus.

*Gamyklinis nuostatas

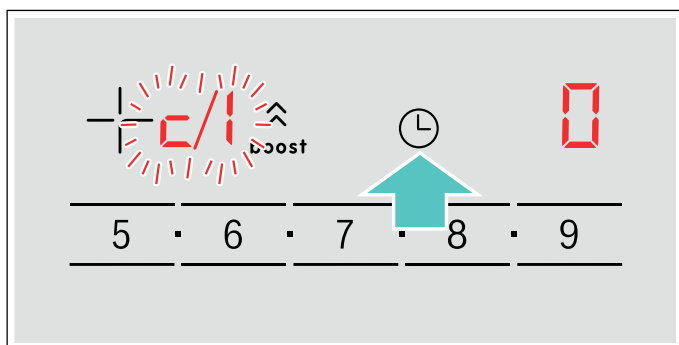
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus

Kaitlentė turi būti išjungta.

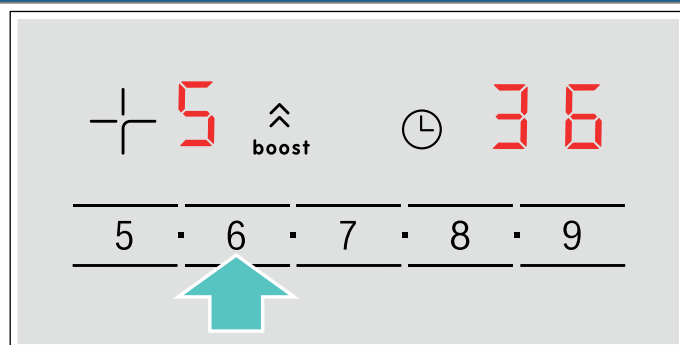
1. Ijunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes.
Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo sritį, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

Informacija apie gaminį	Rodmuo
Klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI)	01
Pagaminimo numeris	Fd
Pagaminimo numeris 1	95
Pagaminimo numeris 2	05

3. Dar kartą palietę simbolį  perjungsitės pagrindinius nuostatus.
Indikatoriuose pakaitomis blyksi **c** ir **1**, o **0** įsižiebia kaip pradinis nuostatas.



4. Vėl lieskite simbolį , kol pasirodys norima funkcija.
5. Paskui nustatymo srityje parinkite norimą nuostatą.



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

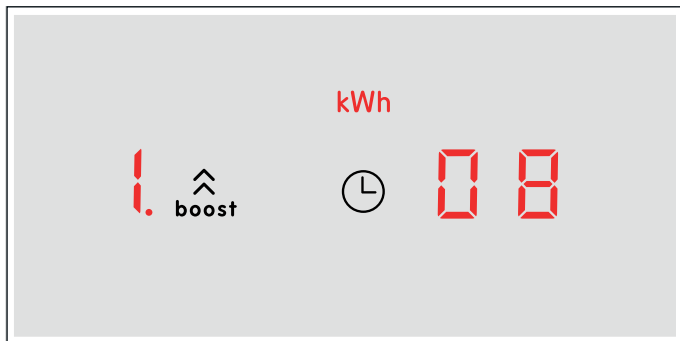
Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

Ši funkcija rodo, kiek energijos per paskutinį maisto ruošimą suvartojo ši kaitlentė.

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kWh.

Paveikslėlyje pateiktame pavyzdyje nurodyta, kad suvartota **1.08 kWh**.



Kaip įjungti šią funkciją, skaitykite skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Maisto ruošimo indo bandymas

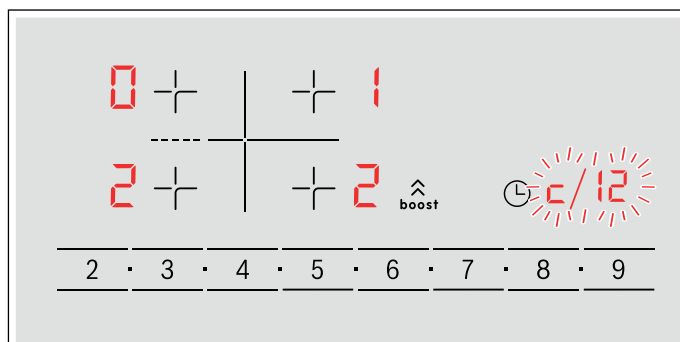
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

Pateiktas rezultatas yra tik atskaitinė reikšmė ir ji priklauso nuo maisto ruošimo indo ir naudojamos kaitvietės.

1. Į šaltą puodą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka puodo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą **c 12**.
3. Palieskite nustatymo sritį. Kaitvietės indikatoriuje mirksi **—**.

Funkcija buvo aktyvinta.

Kaitvietės indikatoriuje po 20 sekundžių pasirodo kokybės ir maisto ruošimo proceso spartumo rezultatas.



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

Rezultatas	
0	Maisto ruošimo indas netinka kaitviete, todėl ji nekaista.*
1	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau ir maisto ruošimo procesas nevyks optimaliai.*
2	Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

* Jei yra dar mažesnė kaitvietė, dar kartą patikrinkite maisto ruošimo indą uždėję ant mažesnės kaitvietės.

Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

Pastabos

- Jei naudojama kaitvietė yra daug mažesnė nei maisto ruošimo indo skersmuo, vadinasi, kais tik puodo centras, o maistas nebus paruoštas taip, kaip pageidaujate.
- Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".
- Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir padėtį pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Galios valdiklis

Naudojant „Power-Manager“ funkciją, galima reguliuoti bendrą kaitlentės galią.

Kaitlentė nustatyta gamykloje. Naudojant „Power-Manager“ funkciją, pagal atitinkamus elektros instaliavimo reikalavimus galima keisti vertę.

Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršyta, kaitlentė turimą galią automatiškai paskirsto įjungtoms kaitvietėms.

Kol veikia „Power-Manager“ funkcija, vienos kaitvietės galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kai įjungiama kaitvietė ir pasiekama ribinė galios vertė, kaitinimo pakopų indikatoriuje trumpam užsidega . Prietaisas automatiškai reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios pakopą.

Daugiau informacijos apie bendrą kaitlentės galios keitimą nurodyta skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*

Prietaiso valdymas

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

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

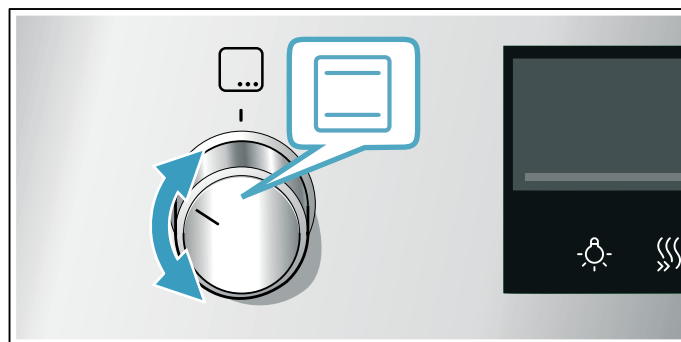
Įjungti ir išjungti prietaisą galite funkcijų pasirinkimo rankenėle. Prietaisas įsijungs vos tik pasuksite rankenėlę iš nulinės padėties. Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę visada sukite į nulinę padėtį.

Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

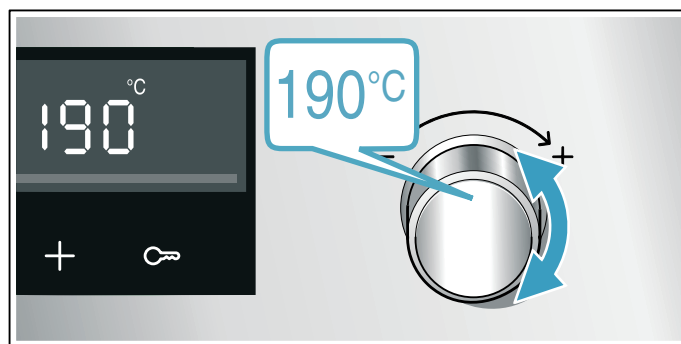
Prietaisą galite lengvai reguliuoti funkcijų ir temperatūros parinkties rankenėle. Informaciją apie tai, kuris kaitinimo būdas geriausiai tinka konkrečiam patiekalui, rasite šio vadovo pradžioje.

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

1. Funkcijų pasirinkimo priemone 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.

Pastaba. Savo prietaisui galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką. → *"Laiko funkcijos" 23 psl.*

Keitimas

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

Jeigu pakeisite kaitinimo būdą, temperatūra pasikeis atitinkamai pagal nustatytąją vertę.

Greitasis įkaitinimas

Naudodami greitojo įkaitinimo funkciją galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

Tinkami kaitinimo būdai yra šie:

-  3D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik temperatūroms virš 100 °C.

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

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Spustelėkite mygtuką .

Ekrane pasirodo simbolis ».

Po kelių sekundžių orkaitė pradeda kaisti.

Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas ir įsižiebia simbolis ».

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, ir neturi įtakos prietaiso veikimui.
 Paros laikas	Kai nebus jokios veikiančios funkcijos, prietaiso ekrane matysite laiką.

Nustatę kaitinimo būdą, peržiūrėti laiką galėsite paspaudę mygtuką . Nustatę laiką galėsite peržiūrėti pabaigos laiką. Laikmatį galite nustatyti bet kuriuo metu.

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

Pastaba. Signalo skambėjimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 26 psl.

Trukmės nustatymas

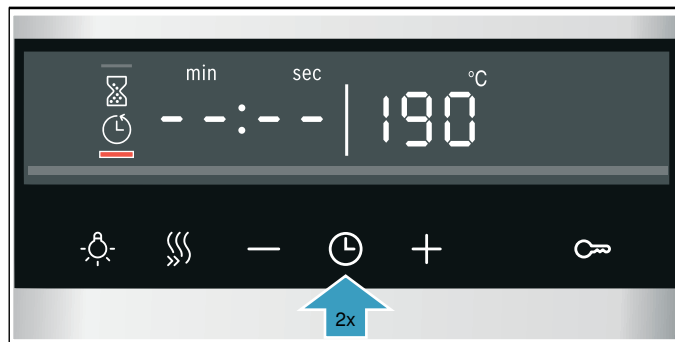
Prietaise galite nustatyti patiekalo ruošimo trukmę. Tuomet ruošimo laikas nebus viršytas ir jums nereikės atsitraukti nuo darbų, kad išjungtumėte darbo režimą.

Galima nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes. Iki vienos valandos trukmė keičiama vienos minutės intervalu, o paskui – 5 minučių intervalais.

Atsižvelgiant į tai, kurį mygtuką spaudžiate pirmiausia, rekomenduojama trukmė keičiama taip: 10 minučių mygtuku  ir 30 minučių mygtuku .

Pavyzdys paveikslėlyje: trukmė 45 minutės.

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą arba pakopą.
2. Dukart spustelėkite mygtuką . Ekrane parodyta trukmė .



3. Mygtuku  arba  nustatykite trukmę.



Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

Kai tik signalas išsijungs, mygtuku **+** galite dar kartą nustatyti trukmę.

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

Keitimas ir nutraukimas

Trukmę galite pakeisti bet kuriuo metu paspaudę mygtuką **–** arba **+**. Po kelių sekundžių pakeitimas priimamas.

Norėdami atšaukti trukmę ir nustatyti ją į nulį, spustelėkite mygtuką **–**. Prietaisas toliau kaista.

Laiko funkcijos iškvietimas

Jei nustatytos laiko funkcijos, ekrane šviečia atitinkami simboliai. Simbolis, kurio laikas šiuo metu rodomas, įsižiebia.

Norėdami gauti skirtingas laiko funkcijos reikšmes, palieskite mygtuką **⌚**, kol įsižiebs norimas simbolis.

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.

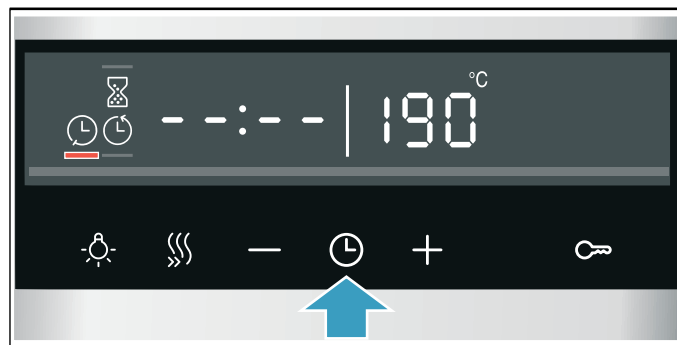
Pastabos

- Atkreipkite dėmesį, kad maisto produktų negalima ilgai laikyti orkaitėje, nes jie gali sugesti.
- Pabaigos laiko negalima nustatyti, jei darbo režimas jau pradėjo veikti. Priešingu atveju paruošimo rezultatas būtų netinkamas.
- Kaitinimo būdams su grilio funkcija pabaigos laiko nustatyti negalima.

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

Pavyzdys paveikslėlyje: yra 10.30 val., nustatyta 45 minučių trukmė, patiekalas turi būti paruoštas 12.30 val.

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą arba pakopą.
2. Dukart paspauskite mygtuką **⌚** ir mygtuku **–** arba **+** nustatykite trukmę.
3. Dar kartą paspauskite mygtuką **⌚**. Ekrane parodytas pabaigos laikas **⌚**.



4. Mygtuku **+** arba **–** nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.



Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina nuostatus. Ekrane parodytas pabaigos laikas. Prietaisui įsijungus ekrane pradeda skaičiuoti trukmė.

Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

Kai tik signalas išsijungs, mygtuku **+** galite dar kartą nustatyti trukmę.

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

Keitimas ir nutraukimas

Mygtuku **–** arba **+** galite pakeisti pabaigos laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas perimamas. Jei pradėta skaičiuoti trukmė, pabaigos laiko pakeisti nebegalima. Priešingu atveju nebeatitiktų paruošimo rezultatas.

Norėdami atšaukti pabaigos laiką ir nustatyti jį iš naujo, t. y. prie esamo laiko pridėti pridėti trukmę, spustelėkite mygtuką **–**. Prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.

Laiko funkcijos iškvietimas

Jei nustatytos laiko funkcijos, ekrane šviečia atitinkami simboliai. Simbolis, kurio laikas šiuo metu rodomas, įsižiebia.

Norėdami gauti skirtingas laiko funkcijos reikšmes, palieskite mygtuką **⌚**, kol įsižiebs norimas simbolis.

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.

Galima nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes. Laikmačio laiką iki 10 minučių galima nustatyti 30 sekundžių intervalais. Taigi, kuo didesnė reikšmė, tuo didesniais intervalais bus perjungiamas laikas.

Atsižvelgiant į tai, kurį mygtuką spaudžiate pirmiausia, rekomenduojama laikmatį keisti taip:

5 minučių mygtuku **–** ir 10 minučių mygtuku **+**.

1. Spauskite mygtuką , kol įsižiebs laikmačio simbolis .
2. Mygtuku **–** arba **+** nustatykite laikmačio laiką. Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia.

Patarimas. Jei nustatytas laikmačio laikas yra skirtas prietaiso režimui, naudokite trukmę. Prietaisas išsijungia automatiškai.

Laikmačio laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo laikmačio nulinė trukmė.

Laikmatį galite išjungti paspaudę bet kurį mygtuką.

Keitimas ir nutraukimas

Mygtuku **–** arba **+** galite bet kuriuo metu pakeisti laikmačio laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas patvirtinamas.

Norėdami atšaukti laikmačio laiką ir nustatyti jį į nulį, spustelėkite mygtuką **–**. Laikmatis išjungtas.

Laiko funkcijos iškvietimas

Jei nustatytos laiko funkcijos, ekrane šviečia atitinkami simboliai. Simbolis, kurio laikas šiuo metu rodomas, įsižiebia.

Norėdami gauti skirtingas laiko funkcijos reikšmes, palieskite mygtuką , kol įsižiebs norimas simbolis.

Paros laiko nustatymas

Prijungus srovės tiekimą arba jam nutrūkus, ekrane mirksi paros laikas. Nustatykite paros laiką.

Funkcijų parinkties rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį.

1. Mygtuku **–** arba **+** nustatykite paros laiką. Paros laikas nustoja blyksėti.
 2. Patvirtinkite mygtuku .
- Prietaisas perima nustatytą paros laiką.

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas bus rodomas ekrane, ar ne. → "Pagrindiniai nustatymai" 26 psl.

Paros laiko keitimas

Jei reikia, galite pakeisti laiką, pvz., iš vasaros į žiemos. Šiam tikslui spauskite išjungto prietaiso mygtuką , kol įsižiebs paros laiko simbolis, ir mygtuku **–** arba **+** pakeiskite laiką.

Kepsnių termometras

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

Kaitinimo būdai

Ne visuose kaitinimo būduose galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą.

Tinkami kaitinimo būdai yra šie:

-  3D karšto oro srautas
-  Lengvas karštas oras
-  picos kepimo režimu
-  Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas

Pastaba. Jeigu įsmeigę termometrą pasirinksite netinkamą kaitinimo būdą, išgirsite signalą.

Temperatūra

Įsmeigiamasis termometras matuoja maisto produkto vidaus temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C. Ekrane nustatykite norimą vidaus temperatūrą.

Kameros temperatūra nustatoma temperatūros pasirinkimo rankenėle. Kad įsmeigiamasis termometras nebūtų pažeistas, temperatūra neturi viršyti 250 °C.

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 mėsą įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą.

Naudokite tik komplekte esantį įsmeigiamąjį termometrą. Jį, kaip papildomą dalį, galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.

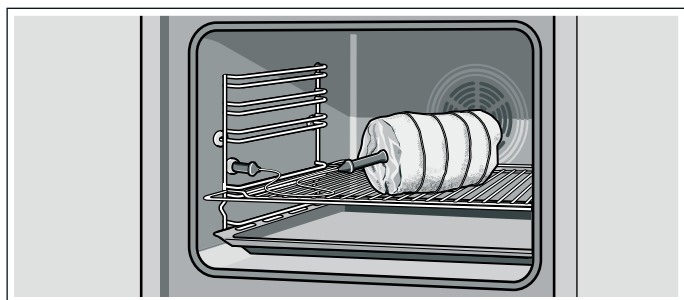
Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Užfiksavimas

Įsmeigiamąjį termometrą įsmeikite į storiausią vietą. Atkreipkite dėmesį, kad antgalio galas turi būti maždaug mėsos gabalo centre. Jis negali būti riebaluose ir negali liesti indo arba kaulų.

Padėkite mėsą (geriausiai įdėtą į indą) ant grotelių vidurio.



Dėmesio!

Neprispauskite 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.

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.

Vidaus temperatūros nustatymas

Savo patiekalą su įsmeigtu termometru įdėję į maisto ruošimo kamerą, galite jį nustatyti.

1. Įsmeigiamąjį termometrą įstatykite į kameros kairėje pusėje esantį lizdą ir uždarykite kameros dureles. Neprispauskite kabelio!
2. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
Ekrane rodomas simbolis , o šalia kameros temperatūros rodoma vidaus temperatūra.
3. Mygtukais **–** arba **+** nustatykite vidaus temperatūrą. Rekomenduojama abiejų mygtukų vertė yra 60 °C.
4. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite kameros temperatūrą.
Temperatūra negali būti aukštesnė už 250 °C.
Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

Vidaus temperatūros rodmuo ekrane padalytas į dvi dalis. Kairėje rodoma esama mėsos patiekalo vidaus temperatūra, dešinėje – nustatytoji, pvz., 15/75 °C. Esama temperatūra kairėje rodoma tik nuo 10 °C.

Pasiekus nustatytą patiekalo vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas. Prietaisas nustoja kaisti. Ekrane rodoma esama vidaus temperatūra atitinka nustatytąją, pvz., 75 °C/75 °C.

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite iki nulinės padėties ir išjunkite prietaisą. Įsmeigiamąjį termometrą ištraukite iš lizdo kameroje.

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Keitimas ir sustabdymas

Mygtuku **–** arba **+** bet kada galite pakeisti vidaus temperatūrą. Po kelių sekundžių patvirtinamas keitimas.

Jei norite sustabdyti procesą, ištraukite termometrą iš lizdo ir iš ruošiamo patiekalo. Prietaisas kaista toliau be vidaus temperatūros.

Kaitinimo režimą ir kameros temperatūrą galite bet kada pakeisti atitinkama rankenėle. Nustatyta vidaus temperatūra išlieka.

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" 49 psl.*

Maisto produktai	Vidaus temperatūra, °C
Kiauliena	
Kiaulienos sprandinė	85-90
Kiaulienos filė, vidutiniškai iškepta	62-70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta	72-80
Jautiena	
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, angliš-kai	45-52
Jautienos filė arba jautienos pjausnys, viduti-niškai iškeptas	55-62
Jautienos pjausnys arba jautienos pjausnys, perkeptas	65-75
Veršiena	
Veršienos kepsnys arba mentė, liesa	75-80
Veršienos kepsnys, mentė	75-80
Veršienos karka	85-90
Ėriena	
Ėriuko koja, vid. iškepta	60-65
Ėriuko koja, gerai iškepta	70-80
Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškepta	55-60

Apsauga nuo vaikų

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

Pastabos

- Pagrindinių nuostatų sąrašė galite nustatyti, ar galima įjungti apsaugos nuo vaikų funkciją. → "Pagrindiniai nustatymai" 26 psl.
- Galimai prijungtai kaitlentei orkaitės apsaugos nuo vaikų funkcija netaikoma.

Aktyvinimas ir išaktyvinimas

Norint aktyvuoti apsaugos nuo vaikų funkciją, funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nulinėje padėtyje.

Spauskite mygtuką  apie 4 sekundes.

Ekrane pasirodo simbolis. Apsauga nuo vaikų aktyvinta.

Pastaba. Nustačius laikmačio laiką , pradedamas skaičiuoti laikas. Kol veikia apsaugos nuo vaikų funkcija, negalėsite pakeisti laikmačio laiko.

Jei norite išjungti, maždaug 4 sekundes laikykite nuspaudę mygtuką , kol ekrane atsiras simbolis.

Pagrindiniai nustatymai

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

Pagrindinių nuostatų sąrašas

Priklausomai nuo jūsų prietaiso, ne visos pagrindinės nuostatos gali būti prieinamos.

Pagrindinė nuostata	Parinktis
c01 Signalo trukmė pasibaigus nustatytam laikui arba žadintuvo laikui	1 = apytiksliai 10 sekundžių 2 = apytiksliai 30 sekundžių* 3 = apytiksliai 2 minutes
c02 Laukimo laikas, kol bus perimta nuostata	1 = apytiksliai 3 sekundės* 2 = apytiksliai 6 sekundės 3 = apytiksliai 10 sekundžių
c03 Mygtukų tonas spaudžiant mygtuką	0 = išjungta 1 = įjungta*
c04 Ekrano apšvietimo ryškumas	1 = tamsus 2 = vidutiniškai* 3 = šviesus
c05 Paros laiko rodymas	0 = Išjungti paros laiko rodymą 1 = Rodyti paros laiką*
c06 Galima aktyvuoti apsaugos nuo vaikų funkciją	0 = ne 1 = taip* 2 = taip, su durų užraktu**
c07 Orkaitės apšvietimas veikimo metu	0 = ne 1 = taip*
c08 Aušinimo ventiliatorių inercinio veikimo laikas	1 = trumpai 2 = vidutiniškai* 3 = ilgai 4 = labai ilgai
c09 Įmontuoti teleskopiniai bėgeliai**	0 = ne* (naudojant rėmą ir 1-gubus bėgelius) 1 = taip (naudojant 2-gubus ir 3-gubus bėgelius)
c10 Šabo nuostatas yra	0 = ne* 1 = taip
c12 Visoms reikšmėms grąžinti gamyklinius nuostatus	0 = ne* 1 = taip

* Gamyklinis nuostatas (gamykliniai nuostatai priklauso nuo prietaiso tipo)

** Prieinama ne visiems prietaisų tipams.

Pastaba. Jei Jūsų prietaise yra funkcija „Home Connect“, jos nuostatas rasite savo prietaiso pagrindinių nuostatų pabaigoje. „Home Connect“ nuostatos prasideda simboliu **HC**.

Pagrindinių nuostatų keitimas

Funkcijų parinkties rankenėlė turi būti nulinėje padėtyje.

1. Spauskite mygtuką  apie 4 sekundes. Ekrane pasirodo pirmoji pagrindinė nuostata, pavyzdžiui, .
 2. Jei reikia, nuostatą pakeiskite temperatūros nustatymo rankenėle.
 3. Mygtuku **+** galite pereiti prie kitos pagrindinės nuostatos.
 4. Mygtuku **–** arba **+** galite pereiti per visas pagrindines nuostatas ir, jei reikės, pakeisti jas temperatūros nustatymo rankenėle.
 5. Kai baigę norėsite patvirtinti, dar kartą maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką .
- Aktyvinamos visos pagrindinės nuostatos.

Pagrindines nuostatas galite vėl bet kada pakeisti.

Pastaba. Nutrūkus maitinimui, pagrindinių nuostatų pakeitimai išsaugomi.



Šabo nustatymas

Parinkę šabo nuostatą, galite nustatyti daugiausia 70 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" 26 psl.*

Prietaisas naudoja viršutinio / apatinio kaitinimo režimą. Galima nustatyti temperatūrą nuo 85 °C iki 140 °C. Nuo 24 iki 72 valandų trukmę galite didinti pusvalandžio intervalais.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties programa . Ekrane pasirodo **Sabb**.
2. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite temperatūrą.
3. Dukart spustelėkite mygtuką . Ekrane parodyta trukmė .
4. Mygtuku **+** arba **–** nustatykite trukmę.

Pastaba. Pabaigos laiko nukelti negalima.

Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Prietaisas nebekaista. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

Išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Keitimas ir nutraukimas

Ijungę nuostatų keisti nebegalėsite.

Jei norite nutraukti šabo nuostatą, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Valymas

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

Valymo priemonės

Kad netinkamomis valymo priemonėmis nepažeistumėte skirtingų paviršių, laikykitės šių nurodymų.

Valant kaitlentę

- Negalima naudoti neskiestų ploviklių arba indaplovėms skirtų ploviklių,
- šveitimo kempinių,
- stiprių valiklių, pavyzdžiui, orkaitėms skirtų valiklių arba dėmių šalinimo priemonių,
- aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų srove valančių prietaisų.
- Neplaukite atskirų dalių indaplovėje.

Valant orkaitę

- Negalima naudoti aštrių arba šveičiamųjų valiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra alkoholio,
- šveitimo kempinių,
- aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų srove valančių prietaisų.
- Neplaukite atskirų dalių indaplovėje.

Prieš pirmą kartą naudodami naujas kempines, visada jas gerai išplaukite.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Sritis	Valymo priemonės
Nerūdijančio plieno paviršiai* (priklausomai nuo įrenginio tipo)	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle. Nerūdijančio plieno paviršius visada šluostykite lygiagrečiai pagal natūralią struktūrą. Kitaip galite subraižyti paviršių. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse įsigysite specialių valiklių nerūdijančiajam plienui. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Emaliuoti, lakuoti, plastikiniai ir ekrano paviršiai* (priklausomai nuo įrenginio tipo)	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.
Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle. Nevalykite stiklo valikliais arba stiklo grandikliais.

* Pasirinktinai (Tinka kai kuriems prietaisams. Tai priklauso nuo prietaiso tipo).

Sritis	Valymo priemonės
Viršutinis stiklinis gaubtas* (priklausomai nuo įrenginio tipo)	Stiklų valiklis: Valykite minkšta servetėle. Viršutinį stiklinį dangtelį galima išimti ir išvalyti. Prašome perskaityti skyrių „ Viršutinis stiklinis dangtelis “!
Sukamosios rankenėlės Nenuimkite!	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle.
Kaitlentės rėmas	Karštas plovimo šarmas Valymui nenaudokite stiklo grandiklio, citrinos rūgšties arba acto.
Dujinė kaitlentė ir puodų laikiklis* (priklausomai nuo įrenginio tipo)	Karštas šarmas. Nepilkite per daug vandens, nes jis per degiklio apatinės dalis gali patekti į prietaiso vidų. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius. Galite nuimti puodų laikiklį. Puodų laikiklis iš ketaus* Neplaukite indaplovėje.
Dujų degiklis* (priklausomai nuo įrenginio tipo)	Nuimkite degiklių galvutes ir dangtelius, nuplaukite juos šiltu muiluotu vandeniu. Neplaukite indaplovėje. Dujų išleidžiamosios angos niekada negali būti užsikūsiusios. Uždegimo žvakės: mažas minkštas šepetėlis. Dujų degiklis veikia tik tuomet, kai uždegimo žvakės yra sausos. Kruopščiai nusauskite visas dalis. Vėl uždėdami atkreipkite dėmesį, kad jos būtų tinkamoje padėtyje. Degiklių dangteliai padengti juodu emaliu. Ilgainiui jų spalva pasikeičia. Tai neturi jokios įtakos veikimui.
Elektrinė kaitvietė* (priklausomai nuo įrenginio tipo)	Šveičiamosios priemonės arba valomosios kempinės: Trumpam pakaitinkite viryklę, kad išdžiūtų. Bėgant laikui drėgnos plokštės pradeda rūdyti. Paskui užtepkite priežiūros priemonės. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius.
Viryklės žiedas* (priklausomai nuo įrenginio tipo)	Metalinių paviršių valymo priemone nuvalykite viryklės žiedą nuo geltonų–mėlynų apnašų. Nenaudokite jokių šveičiamųjų arba aštrių kempinių.
Stiklo keramikos kaitlentė* (priklausomai nuo įrenginio tipo)	Priežiūra: stiklo keramikos priežiūros ir apsaugos priemonės Valymas: stiklo keramikai skirtos valymo priemonės. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus. ⚠ Stiklo grandiklis dideliems nešvarumams šveisti: Ištraukite ir išvalykite galiuku. Atsargiai, antgalis yra labai aštrus. Pavojus susižeisti. Išvalę pritvirtinkite jį atgal. Nedelsiant pakeiskite pažeistus antgalius.

* Pasirinktinai (Tinka kai kuriems prietaisams. Tai priklauso nuo prietaiso tipo).

Sritis	Valymo priemonės
Dujinė kaitlentė* (priklausomai nuo įrenginio tipo)	Priežiūra: stiklo priežiūros ir apsaugos priemonės Valymas: stiklui skirtos valymo priemonės. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus. ⚠ Stiklo grandiklis dideliems nešvarumams šveisti: Ištraukite ir išvalykite galiuką. Atsargiai, antgalis yra labai aštrus. Pavojus susižeisti. Išvalę pritvirtinkite jį atgal. Nedelsiant pakeiskite pažeistus antgalius.
Stiklas	Stiklų valiklis: Valykite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo gremžtuko. Išimkite dureles, jei norite patogiau jas išvalyti. Prašome perskaityti skyrių „ Orkaitės durelių įkabinimas ir nukabinimas “!
Durės su apsauga nuo vaikų* (priklausomai nuo įrenginio tipo)	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle. Jei prie orkaitės durelių yra primontuotas apsaugos nuo vaikų užraktas, prieš valant jį reikia nuimti. Labai nešvarus apsaugos nuo vaikų užraktas nebeveikia tinkamai.
Tarpiklis Nenuimkite!	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.
Kamera	Karštas 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 nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. ⚠ Savaimine išsivalančių paviršių valymui niekada nenaudokite orkaitės valiklio. Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų. Jeigu jūsų orkaitė turi savaiminio išsivalymo funkciją, rekomenduojama naudoti tik ją. → „Valymo funkcija“ 38 psl. Pastaba. Baltos spalvos nuosėdos gali atsirasti nuo maisto likučių. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos prietaiso veikimui. Jei reikia, tokius maisto likučius galite pašalinti citrinų sultimis.
Orkaitės lempučių stiklinis dangtelis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle.
* Pasirinktinai (Tinka kai kuriems prietaisams. Tai priklauso nuo prietaiso tipo).	

Sritis	Valymo priemonės
Rėmas	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Norėdami išvalyti, rėmą galite išimti. Prašome perskaityti skyrių „ Rėmo išėmimas ir įstatymas “! Teleskopiniai bėgeliai* (priklausomai nuo įrenginio tipo) Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Nemirkykite, plaukite indaplovėje arba įjungę savaiminio valymosi funkciją. Taip galite pažeisti rėmą ir sutrikdyti jo funkciją.
Priedai	Karštas plovimo šarmas Pamirkykite ir nuvalykite plovimo skudurėliu arba šepetėliu. Aliumininis kepimo padėklas*: (priklausomai nuo įrenginio tipo) Nusauskinkite minkšta šluoste. Neplaukite indaplovėje. Niekada nenaudokite orkaitės skirtų valiklių. Kad nesubraižytumėte, metalinių paviršių niekada nevalykite peiliu arba panašiu aštriu daiktu. Valymui nenaudokite agresyvių valiklių, paviršius braižančių kempinių ir šurkščių valymo šluosčių. Kitaip galite subraižyti paviršių. Sukamasis iešmas* (priklausomai nuo įrenginio tipo) Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje. Įsmeigiamasis termometras* (priklausomai nuo įrenginio tipo) Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje.
Apatinis stalčius* (priklausomai nuo įrenginio tipo)	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle.
* Pasirinktinai (Tinka kai kuriems prietaisams. Tai priklauso nuo prietaiso tipo).	

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 šurkščios. 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.



Valymo funkcija

Kamerą išvalysite, įjungę valymo funkciją „Pirolizė“.

Galite rinktis vieną iš trijų valymo pakopų.

Pakopa	Išvalymo lygis	Trukmė
1	trumpa	maždaug 1 valanda ir 15 minučių
2	vidutinis	maždaug 1 valanda ir 30 minučių
3	intensyvus	maždaug 2 valandos

Kuo daugiau nešvarumų ir kuo jie senesni, tuo aukštesnę valymo pakopą reikėtų parinkti. Kamerą pakanka išvalyti kas du arba tris mėnesius. Jei reikia, galite valyti ir dažniau. Valymo procesui prireiks apytiksliai 2,5–4,8 kilovatvalandžių.

Pastabos

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



Įspėjimas

Pavojus nudegti!

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



Įspėjimas

Pavojus sutrikdyti sveikatą!

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

Prieš įjungiant valymo funkciją

Kamera turi būti tuščia. Iš jos išimkite priedus, indus ir rėmą. Informacijos apie tai, kaip atkabinti rėmą, rasite atitinkamame skyriuje. → "Rėmai" 40 psl.

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

Vidinį durų diską valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nsausinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.



Įspėjimas

Gali kilti gaisras!

- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės pašalinkite didelius nešvarumus. Neplaukite priedų kartu.

- Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.

Valymo funkcijos nuostatas

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

Kiekvienos valymo pakopos trukmė yra fiksuota ir jos keisti negalima.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite pirolizę .
2. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite valymo pakopą.
Ekrane pasirodo kiekvienos pakopos trukmė.
Po kelių sekundžių įsijungs valymo funkcija. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę.

Ijungus greitai užsirasina prietaiso durelės. Ekrane pasirodo simbolis .

Pasibaigus valymo funkcijai pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo nulinė trukmė. Išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Prietaiso dureles galėsite atidaryti tik tada, kai orkaitė pakankamai atvėsta ir užgesus užrakto simboliui .

Pabaigos laiko perkėlimas

Pabaigos laiką galite nukelti. Vor dem Start auf Taste  tippen, bis im Display das Endesymbol markiert ist. Mit Taste  das Ende auf später verschieben.

Ijungus prietaise nustatomas laukimo režimas.

Keitimas ir nutraukimas

Ijungę funkciją, valymo pakopos keisti nebegalėsite.

Die Endezeit kann geändert werden, solange das Gerät in Warteposition ist.

Jei norite nutraukti valymo funkciją, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Die Gerätetür bleibt ggf. solange verriegelt, bis der Garraum ausreichend abgekühlt ist und das Verriegelungssymbol im Display erlischt.

Pasibaigus valymo funkcijai

Leiskite kamrai atvėsti. Drėgna servetėlė iš kameros ir prietaisų durelių srities išvalykite likusius pelenus.

Dar kartą užkabinkite rėmą.

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

Pagalbinė valymo programa

Pagalbinė valymo programa – greitas būdas išvalyti kamerą tarp maisto ruošimų. Pagalbinė valymo programa suminkština nešvarumus garindama plovimo tirpalą. Paskui juos galėsite lengvai išvalyti.

Pagalbinės valymo programos nustatymas

Sąlyga: kamera turi būti visiškai atvėsusi.

Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karšti vandens garai. Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

1. Iš kameros išimkite priedus.
2. 0,4 litro vandens sumaišykite su vienu lašeliu ploviklio ir išpilkite ant kameros dugno. Nenaudokite distiliuoto vandens.
3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą **Apatinis kaitinimas** .
4. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite 80 °C.
5. Spausdykite mygtuką , kol ekrane bus pažymėta .
6. Mygtuku  arba  nustatykite 4 trukmę.
Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
Trukmei pasibaigus suveikia signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
7. Išjunkite prietaisą ir apie 20 minučių palaukite, kol visiškai atvės.

Kameros valymas baigus naudoti

Dėmesio!

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti. Pasibaigus pagalbinei valymo programai išvalykite kamerą ir palaukite, kol ji visiškai atvės.

Sąlyga: kamera visiškai atvėsusi.

1. Atidarykite prietaiso dureles ir vandens likučius iššluostykite drėgmę sugeriančia šluoste.
2. Kameros lygius paviršius valykite šluoste arba minkštu šepetėliu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus pašalinkite nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite actu suvilgyta šluoste. Tada nuplaukite švariu vandeniu ir kruopščiai nusausinkite minkšta šluoste, taip pat po durelių sandarikliu.
4. Kai kamera gerai išvalyta, atlikite šiuos veiksmus:
 - Kad kamera išdžiūtų, apie 1 valandą palikite prietaiso dureles pusiau praviras (apie 30°).
 - Kad kamera išdžiūtų greičiau, pravėrę prietaiso dureles apie 5 minutes pakaitinkite nustatę **3D karštas oras**  ir 50 °C.

Rėmai

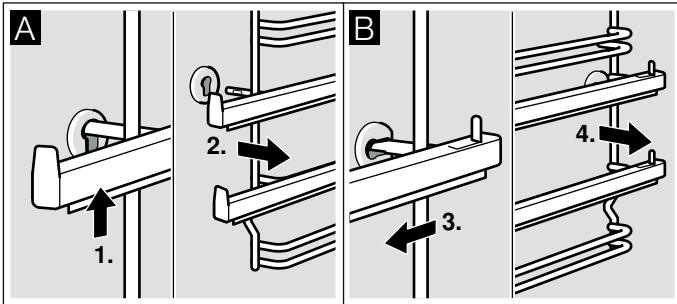
Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip iškabinti ir valyti rėmą.

Rėmelio išmontavimas ir montavimas

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

Rėmo iškabimas

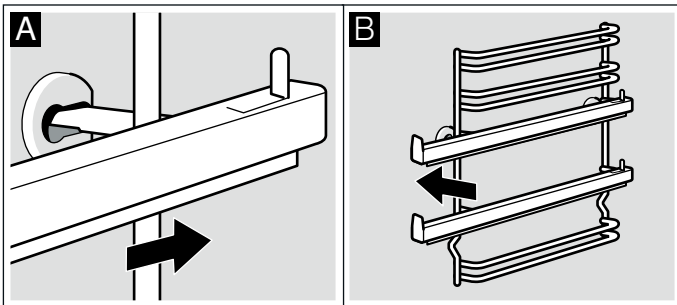
1. Pakelkite rėmą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rėmą
4. ir išimkite (B pav.).



Nuvalykite rėmą plovikliu ir kempinėle. Jei nešvarumai tvirtai prikibę, valykite šepečiu.

Rėmo įkabimas

1. Iš pradžių įstatykite rėmą į galinę angą ir šiek tiek spustelėkite į šoną (A pav.).
2. Po to įstatykite į priekinę angą (B pav.).



Tuomet rėmas prisitaiko dešinėje arba kairėje pusėje. Atkreipkite dėmesį, kad 1 ir 2 lygiai turi būti apačioje, o 3, 4 ir 5 lygiai – viršuje, kaip parodyta B paveikslėlyje. Ištraukiamieji bėgeliai turi išsitraukti į priekį.

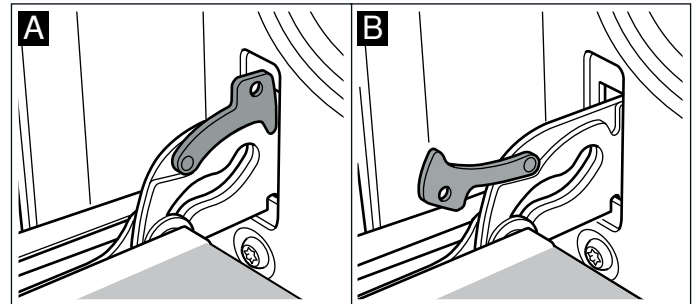
Prietaiso durelės

Jei 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.

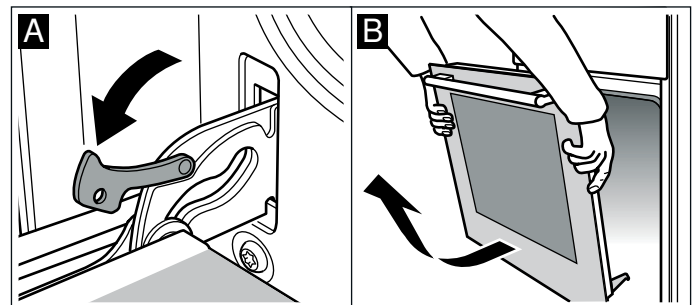


⚠️ Įspėjimas – Pavojaus susižaloti!

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

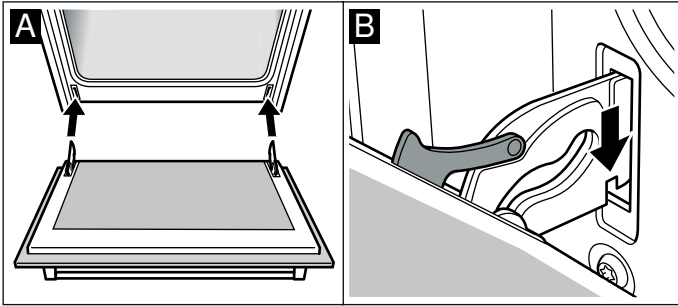
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



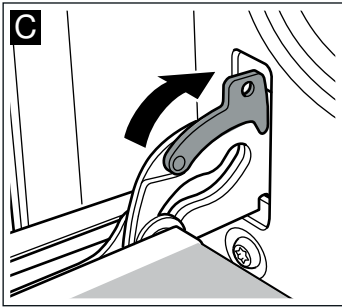
Durelių pakabinimas

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 užsifiksuoti abiejose pusėse (B pav.).



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



⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

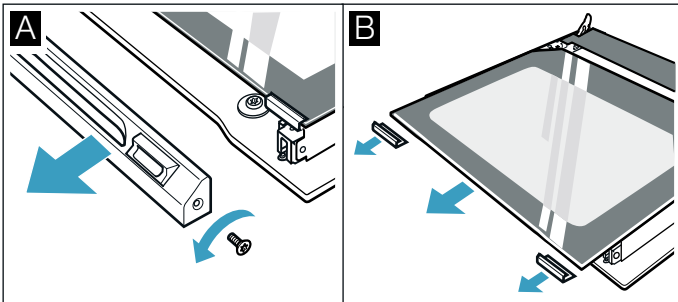
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti stiklus, juos išmontuokite iš orkaitės durelių.

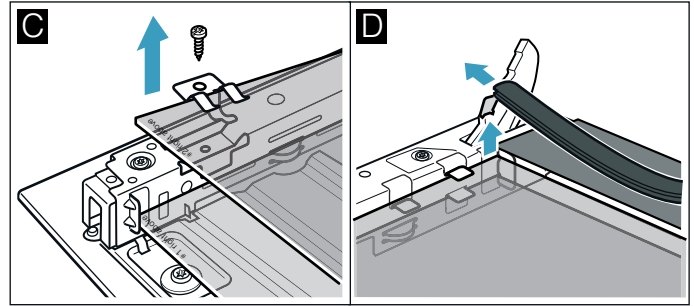
Kai išmontuojate vidinius stiklus, įsidėmėkite, kokia eilės tvarka juos išimate. Norėdami stiklus įmontuoti tinkama eilės tvarka, vadovaukitės ant kiekvieno stiklo nurodytais numeriais. Pirmiausia įdėkite stiklą Nr. 1.

Išmontavimas

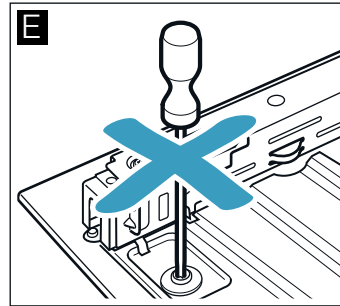
1. Atkabinkite orkaitės dureles ir rankena žemyn paguldykite ant rankšluosčio.
2. Atsukite ištraukiamojo stalčiaus viršuje esantį gaubtą. Atlaisvinkite kairėje ir dešinėje esančius varžtus (A pav.).
3. Pakelkite viršutinį stiklą, ištraukite jį ir nuimkite du mažus tarpiklius (B pav.).



4. Nuimkite dešinėje ir kairėje esančias laikančiąsias apkalbas. Pakelkite stiklą ir nuo jo nuimkite žnyples (C pav.).
5. Nuimkite po stiklu esantį tarpiklį (D pav.) Tarpiklį patraukite ir nuimkite per viršų. Išimkite stiklą.



6. Apatinį stiklą traukite į viršų pakreipę įstrižai.
7. NENUIMKITE varžtų, esančių dešiniajame ir kairiajame lakšto dalies krašte (E pav.).



Stiklus nuvalykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

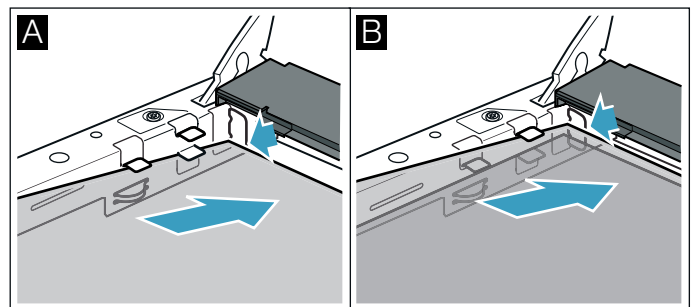
⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

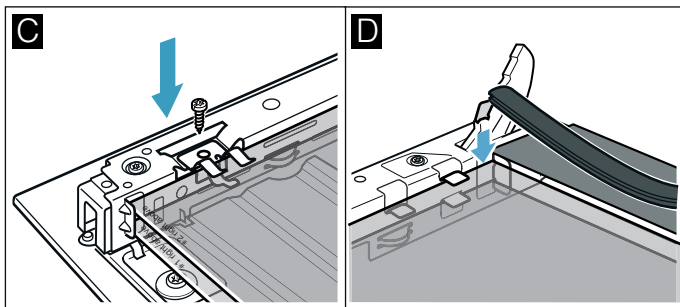
Įmontavimas

Kai įmontuojate stiklus, pasirūpinkite, kad abiejų stiklų kairėje apačioje esantis užrašas „right above“ nebūtų apverstas aukštyn.

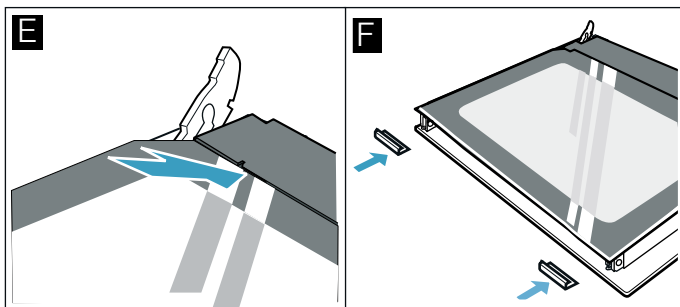
1. Apatinį stiklą, kurio kampas yra Nr. 1, stumkite skersai žemyn (A pav.).
2. Vidurinį stiklą, kurio kampas yra Nr. 2, stumkite į vidų (B pav.).



3. Apkalbas uždėkite ant stiklo kairėje ir dešinėje pusėje ir taip išlygiuokite, kad spyruoklės būtų virš varžto angos. Priveržkite laikiklius (C pav.).
4. Po stiklu įdėkite tarpiklius (D pav.).



5. Viršutinį stiklą laikykite už abiejų laikiklių ir skersai stumkite žemyn. Įsitikinkite, kad tarpiklis neslystų atgal (E pav.).
6. Abu mažus tarpiklius vėl uždėkite ant stiklo kairėje ir dešinėje pusėje (F pav.).



7. Uždėkite ir prisukite dangtį.

Naudojimas

Kodėl negaliu įjungti kaitlentės ir kodėl šviečia apsaugos nuo vaikų funkcijos simbolis?

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Apsauga nuo vaikų".

Kodėl mirksi rodmenys ir skamba signalas?

Nuo valdymo skydelio nuvalykite skysčius ir maisto likučius. Nuimkite visus ant valdymo skydelio esančius daiktus.

Signalo išaktyvinimo instrukcija pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Garsai

Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes, naudojant kaitlentę gali sklisti garsai. Tai yra normalu, nes taip veikia indukcinė technologija ir tai nėra gedimas.

Galimi garsai

Tyliai zirzia transformatorius

Garsas girdimas, kai maistas ruošiamas nustačius aukštesnį kaitinimo lygį. Triukšmas dingsta arba nutyla sumažinus kaitinimo lygį.

Tylus švilpimas

Pasigirsta ištuštėjus maisto ruošimo indui. Triukšmas dingsta į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba sudėjus maisto produktus.

Spragsėjimas

Šis garsas girdimas naudojant maisto ruošimo puodus iš skirtingų, viena virš kitos esančių medžiagų arba kartu naudojant skirtingo dydžio ir skirtingų medžiagų indus. Garso stiprumas priklauso nuo patiekalo kiekio ir ruošimo būdo.

Skardus švilpimas

Girdima, kai dviem kaitvietėms kartu nustatytas didžiausias kaitinimo lygis. Švilpimas nutyla arba prityla sumažinus kaitinimo lygį.

Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia kaitlentei įkaitus iki aukštos temperatūros. Jei išjungus kaitlentę temperatūra dar yra aukšta, ventiliatorius gali veikti toliau.

8. Orkaitės durelių kabinimas.

Orkaitės dureles naudokite tik tuomet, kai tvarkingai stiklai tvarkingai sumontuoti.

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.



Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Maisto ruošimo indai

Kokie maisto ruošimo indai labiausiai tinka indukciniai kaitlentė?

Informacijos apie indukciniai funkcijai labiausiai tinkančius maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → *"Indukcinis virimas"*.

Kodėl kaitvietė neįkaista ir mirksi kaitinimo lygis?

Kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta.

Įsitikinkite, kad kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, yra įjungta.

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukciniai funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas yra pritaikytas indukciniai funkcijai ir uždėtas ant kaitvietės, geriausiai tinkančios maisto ruošimo indui. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"*, → *"Kombinuotosios zonos funkcija"* ir → *"Perkėlimo („Move“) funkcija"*.

Kodėl maisto ruošimo indas įkaista labai lėtai arba įkaista nepakankamai, nors nustatytas aukštas kaitinimo lygis?

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukciniai funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas yra pritaikytas indukciniai funkcijai ir uždėtas ant kaitvietės, geriausiai tinkančios maisto ruošimo indui.

Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"*, → *"Kombinuotosios zonos funkcija"* ir → *"Perkėlimo („Move“) funkcija"*.

Valymas

Kaip valyti kaitlentę?

Geriausia valyti specialia stiklo keramikos valymo priemone. Rekomenduojame nenaudoti jokių aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių, indų ploviklių (koncentratų) arba šveičiamųjų šluosčių.

Daugiau informacijos apie kaitlentės valymą ir priežiūrą pateikta skyriuje → *"Valymas"*.

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

Gedimo priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo

tarnybą, vadovaudamiesi lentelėmis pabandykite gedimą pašalinti patys.

Rodmuo	Galima priežastis	Klaidos šalinimas
nėra	Nutrūko elektros tiekimas. Prietaisas buvo prijungtas ne pagal sujungimo schemą. Elektronikos gedimas.	Prijungdami kitus elektros prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas. Įsitikinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą. Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybai.
Rodmenys mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Kaitviečių indikatoriuose mirksi rodmuo — .	Atsirado elektronikos sutrikimas.	Norėdami patvirtinti sutrikimą, valdymo skydelį trumpai uždenkite ranka.
F2	Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
F5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Elektronika gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite maistą ruošti toliau.
F1/F6	Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės ir vėl įjunkite kaitvietę.
F8	Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių.
E9000 E90 10	Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone.	Susisieki su savo el. energijos tiekėju.
U400	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad buvo prijungta pagal sujungimo schemą.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo pulto.

Pastabos

- Jei indikatoriuje pasirodo **E**, turite paspausti ir laikyti atitinkamos kaitinimo zonos jutiklinį laukelį, kad galėtumėte pažiūrėti sutrikimo kodą.
- Jei lentelėje nerandate sutrikimo kodo, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, palaukite 30 sekundžių ir vėl prijunkite. Jei rodmuo pasirodo vėl, susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų sutrikimo kodą.
- Įvykus klaidai, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.

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 virtuvę" 49 psl.

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Neveikia prietaisas.	Sugedo saugiklis. Nėra elektros	Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Ekrane mirksi paros laikas.	Nutrūko el. srovės tiekimas.	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Negalima nustatyti prietaiso parametro. Ekrane šviečia rakto simbolis arba SAFE .	Aktyvi apsauga nuo vaikų.	Apsaugą nuo vaikų išaktyvinsite maždaug 4 sekundes paspaudę mygtuką su rakto simboliu.

Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių. Ekrane šviečia rakto simbolis.	Prietaiso durelės užrakino apsauga nuo vaikų.	Apsaugą nuo vaikų išaktyvinsite maždaug 4 sekundes paspaudę mygtuką su rakto simboliu. Užraktą galima išjungti pagrindiniuose nuostatuose.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių. Ekrane šviečia rakto simbolis  .	Prietaiso durelės užrakintos dėl valymo funkcijos.	Palaukite, kol kamera atvės ir užges rakto simbolis  .
Ijungus darbo režimą, ekrane blyksi h .	Prietaisas dar nepakankamai atvėso.	Išjunkite prietaisą, palaukite, kol jis atvės, ir iš naujo įjunkite darbo režimą.
Prietaisas nekaista. Ekrane mirksi dvitaškis. Bei manchen Geräten erscheint zusätzlich ein  im Display.	Aktyvintas parodomasis režimas.	Prietaisą trumpam atjunkite nuo tinklo (saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį) ir paskui per apytiksliai 5 minutes pagrindiniuose nuostatuose c i3 arba cb nustatykite vertę  ir išaktyvinkite parodomąjį režimą. → "Pagrindiniai nustatymai" 26 psl.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Ekrane rodomi klaidų pranešimai

Jei ekrane pasirodo klaidos pranešimas su „E“, pvz., **E05-32**, paspauskite mygtuką . Tokiu būdu atmetate klaidos pranešimą. Jei reikia, iš naujo nustatykite paros laiką.

Jei tai buvo vienkartinis gedimas, prietaisą galite naudoti įprastai. Jei klaidos pranešimas pasirodo iš naujo, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą ir nurodykite visą klaidos pranešimą bei prietaiso E numerį. → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 46 psl.

Ilgiausia eksploataavimo trukmė

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

Ilgiausia eksploataavimo trukmė priklauso nuo įvairių prietaiso nustatymų.

Pasiekta ilgiausia eksploataavimo trukmė

Ekrane pasirodo **F8**.

Į nulinę padėtį pasukite funkcijų pasirinkimo jungiklį. Jei reikia, galite nustatyti iš naujo.

Patarimas. Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų tuomet, kai to nepageidaujate, pvz., nustatę

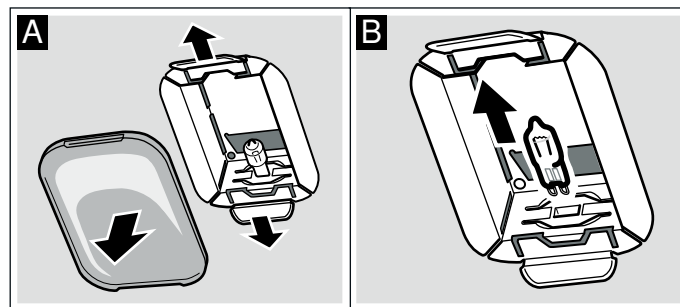
labai ilgą ruošimo laiką. Prietaisas kaista, kol pasibaigia nustatyta trukmė.

Viršutinėje orkaitės dalyje esančios lemputės keitimas

Perdegusią orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Naudojamos temperatūrai atsparios 230 V halogeninės lemputės (25 vatų), kurių galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje. Halogeninę lemputę suimkite sausa servetėle. Tuomet nesutrupinės lemputės naudojimo trukmė. Naudokite tik nurodytas lemputes.

 **Įspėjimas – Elektros srovės smūgio pavojus!**
Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

1. Į šaltą orkaitę įdėkite indų šluostę, kad būtų galima išvengti pažeidimų.
2. Nuimkite stiklinį gaubtą. Tam nykščiu į šoną pastumkite metalines plokšteles (A pav.).
3. Ištraukite lemputę – nesukite (B pav.). Įstatykite naują lemputę, atkreipkite dėmesį į kaiščių padėtį. Stipriai įstumkite lemputę.



4. Vėl uždėkite stiklinį gaubtą. Pridėkite vienoje pusėje, o kitoje pusėje stipriai spustelėkite. Stiklas užsifiksuoja.
5. Išimkite indų šluostę ir vėl įjunkite saugiklį.

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

Programos

Naudojant programas labai paprasta ruošti maistą. Pasirinkite programą ir prietaisas parenka optimaliausias nuostatas.

Norint paruošti tinkamai, kamera negali būti per karšta. Palaukite, kol orkaitės kamera atvės, ir tik tada įjunkite programą.

Indas

Atkreipkite dėmesį į gamintojo nuorodas ant maisto ruošimo indo.

Tinkami indai:

Naudokite karščiui iki 300 °C temperatūrai atsparų indą.

Tam geriausiai tinka indai, pagaminti iš stiklo arba stiklo keramikos. Grilis veikia per stiklinį dangtį ir kepimo metu patiekalas pasidengia traškia plutele.

Keptuvai iš nerūdijančio plieno tinka tik iš dalies. Blizgus paviršius labai stipriai atspindi intensyvių karštį. Patiekalas mažiau paruduoja ir mėsos kepimas užtrunka trumpiau. Naudojami nerūdijančio plieno keptuvę programos pabaigoje nuimkite dangtį. Nustatius grilio pakopą nuo 3 iki 8, mėsa iškeps per 10 minučių.

Jeigu kepatė ant emaliuoto plieno ketaus arba lieto aliuminio paviršiaus, apatinė mėsos dalis iškeps smarkiau. Įpilkite truputį daugiau skysčio.

Patarimas. Jei kepimo padažas yra per šviesus arba per tamsus, kitą kartą įpilkite daugiau arba mažiau mišinio.

Netinkami indai:

Netinka indai iš šviesaus, blizgaus aliuminio, neglazūruoto molio ir iš plastiko ar indai su plastikinėmis rankenomis.

Indų dydis:

Kepsnys turi užimti du trečdalius kepimo indo dugno. Tokiu atveju kepsnys gražiau apskrus.

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

Patiekalo paruošimas

Gaminimui naudokite užšaldytą maistą tiesiai iš šaldiklio. Mėsos patiekalams naudokite tik šviežius maisto produktus, geriausia šaldytuvo temperatūros.

Patarimas. Labai liesa mėsa bus sultingesnė, jei ant jos uždėsite lašinių griežinėlių.

Pasverkite patiekalą. Svorio Jums reikės nustatymui. Visada nustatykite šiek tiek didesnę svorį.

Indą padėkite ant grotelių. Visada statykite į neįkaitintą kamerą.

Programos

Kai kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje ir uždarytoje kameroje dar 10 minučių. Taip geriau pasiskirstys mėsos sultys.

Pastaba. Svorio sritis apribota sąmoningai. Didelių matmenų patiekalams dažnai nerandama atitinkamo dydžio indų, todėl paruošimo rezultatas gali tenkinti mažiau.

Programa		Maisto produk- tai	Indas	Svorio ka- tegorija (kg)	Įpilti skysčio	Kepi- mo ly- gis	Nustaty- mo svoris	Nuorodos
01	Pica, plonapadė	šaldyta, pusgami- nis	Universalusis padėklas su kepimo popie- riumi	0,28-0,4	ne	3	Bendrasis svoris	Dėti į šaltą orkaitę. Dėl antros picos skaitykite instrukciją ant pakuotės.
02	Pica, storapadė	šaldyta, pusgami- nis	Universalusis padėklas su kepimo popie- riumi	0,28-0,6	ne	3	Bendrasis svoris	Dėti į šaltą orkaitę. Dėl antros picos skaitykite instrukciją ant pakuotės
03	Lakštiniai	šaldyti	Originalioje pakuotėje	0,3-1,2	ne	3	Bendrasis svoris	-
04	Gruzdintos bul- vytės	šaldyti	Universalusis padėklas su kepimo popie- riumi	0,2-0,75	ne	3	Bendrasis svoris	Sudėkite jas vieną šalia kitos ant universalaus padėklo.
05	Šaldytos bande- lės	šaldyta, pusgami- nis	Universalusis padėklas su kepimo popie- riumi	0,1-0,8	ne	3	Bendrasis svoris	-
06	Bulvių apkepas	-	Apkepo forma be dangčio	0,5-3,0	ne	2	Bendrasis svoris	-
07	Makaronų apke- pas	su apvirtais maka- ronais	Apkepo forma be dangčio	0,4-3,0	ne	2	Bendrasis svoris	-
08	Orkaitėje kepa- tos bulvės, nepjaust.	nenuluptos, kra- kmolingos bulvės	Universalusis padėklas	0,3-1,5	ne	3	Bendrasis svoris	-
09	Troškinyš, su daržovėmis	vegetariškas	aukštesnis kepa- tuvas su dang- čiu	0,5-2,5	pagal receptą	2	Bendrasis svoris	Daržovės, kurių kepimo laikas yra ilgesnis (pvz., morkas), supjaustykite smulkesniais gabaliukais nei daržovės, kurių kepimo laikas yra trum- pesnis (pvz., pomidorus)
10	Mėsos troškinyš	-	aukštesnis kepa- tuvas su dang- čiu	0,5-3,0	pagal receptą	2	Bendrasis svoris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
11	Guliašas	Supjaustyta jau- tiena ar kiauliena su daržovėmis	aukštesnis kepa- tuvas su dang- čiu	0,5-2,5	pagal receptą	2	Bendrasis svoris	Apačioje dėkite mėsą, ant viršaus sudėkite daržo- ves. Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
12	Žuvis, visa	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,3-1,5	Uždenkite keptuvą dangčiu	2	Žuvies svoris	-
13	Viščiukas, neįda- rytas	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas su sti- kliniu dangčiu	0,6-2,5	ne	2	Viščiuko svoris	į indą dėkite krūtinėlę į viršų
14	Vištienos gaba- liukai	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,1-0,8	Uždenkite keptuvą dangčiu	2	Sunkiau- sios dalies svoris	-
15	Kalakuto krūti- nėlė	visa, su priesko- niais	Keptuvas su sti- kliniu dangčiu	0,5-2,5	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Kalakuto krūtinėlės svoris	-

Programa		Maisto produk- tai	Indas	Svorio ka- tegorija (kg)	Įpilti skysčio	Kepi- mo ly- gis	Nustaty- mo svoris	Nuorodos
16	Antis, be įdaro	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	1,0-4,5	ne	2	Anties svo- ris	-
17	Žąsis, be įdaro	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	2,5-3,5	ne	2	Žąsies svoris	-
18	Trošk. jautien. kepsnys	pvz., nugarinė, mentė, rutuliukai arba kepta mari- nuota mėsa	Keptuvas su dangčiu	0,5-2,5	indą su mėsa beveik užpildyti skysčiu (pvz., sultiniu, vandeniu)	2	Mėsos svoris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
19	Jautienos pjau- snys, vidutiniškai iškeptas	paruošta, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	0,5-2,5	ne	2	Mėsos svoris	Mėsos nereikia iš anksto apkepti, dėkite rieba- line puse į viršų
20	Jautienos vynio- tiniai	įdaryti daržovė- mis arba mėsa	Keptuvas su dangčiu	0,5-2,5	Vyniotiniai, pvz., sulti- nyje arba vandenyje	2	Pasver- kite visus įdarytus vyniotinius	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
21	Maltos mėsos kepsnys, šviežias	Maltiniai iš jautie- nos, kiaulienos arba ėrienos	Keptuvas su dangčiu	0,5-2,5	ne	2	Kepsnio svoris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
22	Ėriuko koja, vidu- tiniškai iškepta	be kaulų, su pries- koniais	Keptuvas su dangčiu	0,5-2,5	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
23	Ėriuko koja, patroškinta	be kaulų, su pries- koniais	Keptuvas su dangčiu	0,5-2,5	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
24	Veršienos keps- nys, su raumeni- mis	pvz., nugarinė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	0,5-3,0	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
25	Veršienos keps- nys, liesas	pvz., filė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	0,5-2,5	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
26	Stirnos koja	be kaulų, sūdyta	Keptuvas su dangčiu	0,5-2,0	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	-
27	Triušis, visas	paruoštas, viduje su prieskoniais	Keptuvas su sti- kliniu dangčiu	1,0-2,5	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	-
28	Kepta kiaulie- nos sprandinė	be kaulų, su pries- koniais	Keptuvas su sti- kliniu dangčiu	0,5-3,0	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti
29	Kiaulienos kepsnys, apskru- dintas	pvz., mentė, su prieskoniais ir įpjauta odele	Keptuvas su sti- kliniu dangčiu	0,5-3,0	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	mėsą dėkite riebaline puse į viršų, odelę gerai pasūdykite
30	Kepta kiaulie- nos nugarinė	su prieskoniais	Keptuvas su sti- kliniu dangčiu	0,5-2,5	Uždenkite keptuvą dangčiu, galite pridėti iki 250 g daržovių	2	Mėsos svoris	Mėsos nebūtina iš anksto apkepti

Programos nustatymas

Prietaisas parenka optimalų kaitinimo būdą bei laiko ir temperatūros nuostatą. Jums tereikia nustatyti svorį. Svoris nustatomas tik tam tikroje svorio srityje.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties programa .
2. Mygtuku **+** arba **-** nustatykite norimą programą.
3. Temperatūros pasirinkimo rankenėlę nustatykite patiekalo svorį.

Po kelių sekundžių programa įsijungia. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Pasibaigus programai pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo nulinė trukmė.

Jei esate patenkinti gaminimo rezultatu, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Programų trukmė

Galite patikrinti nustatytą programos trukmę. Norėdami įjungti spauskite mygtuką , kol ekrane įsižiebs trukmės simbolis. Dar kartą paspauskite mygtuką , kol bus rodoma programa arba svoris.

Negalite keisti programų numatytosios trukmės.

Papildomas ruošimas

Kai tik programa ir signalas išsijungs, mygtuku **+** galite dar kartą nustatyti trukmę. Prietaisas kaitinamas naudojant anksčiau parinktą programą.

Pastaba. Tolesnio ruošimo laikas neribojamas.

Jei esate patenkinti gaminimo rezultatu, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Pabaigos laiko perkėlimas

Ruošdami kai kurių programų galite pabaigos laiką nukelti. Norėdami įjungti spauskite mygtuką , kol ekrane užsidegs pabaigos simbolis. Mygtuku **+** nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.

Ijungus prietaise nustatomas laukimo režimas.

Keitimas ir nutraukimas

Ijungę funkciją, programos numerio ir svorio keisti nebegalėsite.

Pabaigos laiką galite keisti, kol prietaise įjungtas laukimo režimas.

Jei norite nutraukti programą, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.



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.

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 kamerai ir kaitinimo būdams. Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

Patiekalus įdėkite į šaltą ir tuščią kamerą. 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:

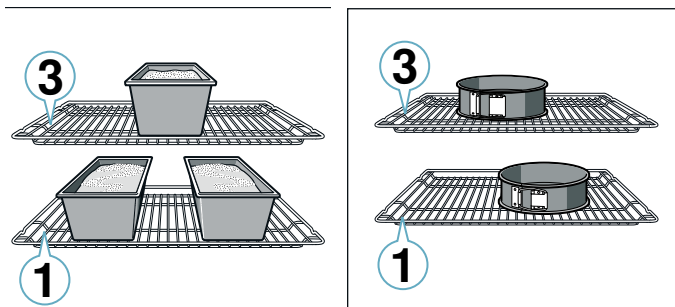
- 2 lygis, aukšti kepiniai arba forma ant grotelių
- 3 lygis, plokšti kepiniai arba kepimo padėklas

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.

Pyragai kepimo formose

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo 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

Priedai

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

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai. → "Priedai" 17 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.

Užšaldyti produktai

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

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

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.
„Tarte“ tipo pyragas	Atviro pyrago forma	1		200-240	25-50
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Keksas	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 plaktos 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
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 universalusis 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.
Švirkštu formuojami kepiniai	Universalusis padėklas	3		140-150*	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150*	30-45
Švirkštu 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

* Iš anksto įkaitinti

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
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 universaliajame padėkle.
Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Kepinys per sausas.	Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.
Visas kepinys per šviesus.	Jei ištūmimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepimo 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 kepimo laiką.
Formoje arba pailgoje formoje kepamo 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 kepimo laiką.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierį visada tinkamai apkarkykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas. Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio.
Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame.	Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite 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 kepinis 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 neišsiima, 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 ištūmimo 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, sklįs 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 veidrodis, 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

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

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

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

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

Druska 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.
→ "Kepsnių termometras" 32 psl.

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 kepte 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	Įstūmimo 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 sprandi- nės, 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 pako- pa	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 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 mažesnę kepimo indą ir, jei reikės, įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą naudokite didesnę kepimo indą arba, jei reikės, įpilkite mažiau skysčio.
Troškinant mėsa pridega.	Dangtis turi tiktį kepimo indui ir gerai užsidaryti. Sumažinkite temperatūrą ir troškindami įpilkite daugiau skysčio.

Daržovės ir priedai

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

Laikykites lentelėje pateiktų duomenų.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo 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	Ištūmimo 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.
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.

Ilgas troškinimas

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

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

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

Naudokite tik šviežią ir higieniškai paruoštą mėsą be kaulų. Pašalinkite visas sausgysles ir riebius kraštus. Lėtai troškinant tirpstantys riebalai suteikia nemalonaus

prieskonio. Galite naudoti ir prieskoniais paskanintą arba marinuotą mėsą. Nenaudokite atitirpintos mėsos.

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

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

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 troškinimo patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.
Šį režimą įjunkite tik kamrai 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 troškinimo režimą.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Anties krūtinėlė, po 300 g	Indas be dangčio	2		6-8	95*	60-70
Vištienos krūtinėlės filė, po 200 g, gerai iškeptas	Indas be dangčio	2		4	120*	80-110
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 6,5–8,5 cm storio, 1 kg, iškeptas	Indas be dangčio	2		6-8	120*	140-180
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5–6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6-8	85*	150-210
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2		4-6	85*	75-100
Jautienos kumpis, 6–7 cm storio, 1,5 kg, iškeptas	Indas be dangčio	2		6-8	100*	160-220
Jautienos filė, 4–6 cm storio, 1 kg	Indas be dangčio	2		6-8	85*	90-150
Jautienos muštiniš, 5–6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6-8	85*	150-210
Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		4	80*	50-90
Veršienos išpjova, 7–10 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6-8	85*	250-310
Veršienos filė, visa	Indas be dangčio	2		4-6	85*	100-160
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		4	80*	50-70
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2		4	85*	30-70
Ėriuko koja be kaulų, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	2		6-8	95*	100-160

* iš anksto įkaitinti

Patarimai ilgai troškinant

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

Džiovinimas

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 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 džiovavimo 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 kraštus, 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, kalmaropės, 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 išstipinkite užpylę šiek tiek acto ir nuvalykite švriu 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.	35-40	25-30
	Kepimo padėklas	2		2.	35-40	10-20
Mielinė tešla, sunki ir riebi	Dubuo	2		1.	35-40	60-75
	Karščiui atsparus indas	2		2.	35-40	45-60

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	Kaitinimo būdas	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 raištelis lieka išjungta

Laikymas šiltais

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

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

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

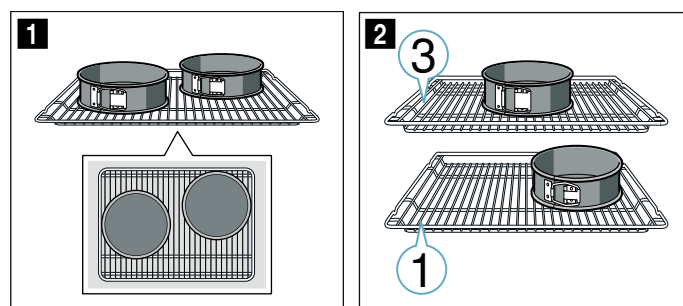
Įstūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

- 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	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Švirkštu formuojami kepiniai	Universali kepimo skarda	3		140-150*	20-30
Švirkštu formuojami kepiniai	Universali kepimo skarda	3		140-150*	20-30
Forminiai sausainiai, 2 lygmenys	Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas	3+1		140-150*	20-35
Forminiai sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	5+3+1		130-140*	25-40
Maži sausainiai	Universali kepimo skarda	3		150*	25-35
Maži sausainiai	Universali kepimo skarda	3		150*	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas	3+1		150*	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	5+3+1		140*	35-45
Formuojami tortai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Formuojami tortai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		170	30-40
Formuojami tortai 2 lygmenys	2 išardomosios formos Ø 26 cm	3+1		150-160**	30-45
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, Ø 20 cm	3		160-180	75-85
Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys	2 juodos kepimo formos, Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Kaitinti 5 min., nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

** Įkaitinti, nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos

Kepimas griliu

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas 10 min pakaitinti	Grotelės	5		3	0,2-1,5
Jautienos mėsainis, 12 vnt. * Neįkaitinti	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 page.



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



9001463473

010315(D)