



**BOSCH**



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

# Integruota orkaitė

**HNG8764.7**

**[It]** Naudojimo instrukcija

Integruota orkaitė



# Turinys

 <b>Naudojimas pagal paskirtį</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Garai</b> . . . . .	<b>20</b>
 <b>Svarbūs saugos nurodymai</b> . . . . .	<b>5</b>	Triukšmas . . . . .	20
Bendroji informacija . . . . .	5	Kepimas garuose – maisto ruošimas, naudojant garų srauto funkciją . . . . .	20
Mikrobangų krosnelė . . . . .	5	Atšviežinimas . . . . .	21
Garai . . . . .	7	Rauginimo pakopa . . . . .	21
Įsmeigiamas termometras . . . . .	7	Vandens bakelio pripildymas . . . . .	21
Valymo funkcija . . . . .	7	Po kiekvieno darbo su garais režimo . . . . .	22
 <b>Galimos gedimų priežastys</b> . . . . .	<b>8</b>	 <b>Mikrobangų krosnelė</b> . . . . .	<b>23</b>
Bendroji informacija . . . . .	8	Indas . . . . .	23
Mikrobangų krosnelė . . . . .	8	Mikrobangų pakopos . . . . .	24
Garai . . . . .	8	Mikrobangų nustatymas . . . . .	24
 <b>Aplinkosauga</b> . . . . .	<b>9</b>	„Mikrokombi“ nustatymas . . . . .	24
Energijos taupymas . . . . .	9	Džiovinimas . . . . .	25
Ekologiškas utilizavimas . . . . .	9	 <b>Kepsnių termometras</b> . . . . .	<b>25</b>
 <b>Susipažinkite su prietaisu</b> . . . . .	<b>10</b>	Kait. būdai . . . . .	25
Valdymo skydelis . . . . .	10	Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą . . . . .	25
Valdymo elementai . . . . .	10	Numatoma režimo pabaiga . . . . .	26
Ekranas . . . . .	11	Vidaus temperatūros nustatymas . . . . .	26
Eksploatavimo režimai . . . . .	11	Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra . . . . .	27
Kaitinimo būdai . . . . .	12	 <b>Apsauga nuo vaikų</b> . . . . .	<b>27</b>
Garai . . . . .	13	Aktyvinimas ir išaktyvinimas . . . . .	27
Mikrobangos . . . . .	13	 <b>Pagrindiniai nustatymai</b> . . . . .	<b>27</b>
Papildoma informacija . . . . .	13	Pagrindinių nuostatų keitimas . . . . .	27
Kameros funkcijos . . . . .	13	Pagrindinių nuostatų sąrašas . . . . .	28
Vandens bakelis . . . . .	14	Nėra elektros . . . . .	28
 <b>Priedai</b> . . . . .	<b>14</b>	Paros laiko keitimas . . . . .	28
Pristatyti priedai . . . . .	14	 <b>Šabo nustatymas</b> . . . . .	<b>29</b>
Priedų įstūmimas . . . . .	14	Šabo nuostato įjungimas . . . . .	29
Specialūs priedai . . . . .	15	 <b>Home Connect</b> . . . . .	<b>29</b>
 <b>Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą</b> . . . . .	<b>16</b>	Įdiegimas . . . . .	29
Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą . . . . .	16	Nuotolinė paleistis . . . . .	29
Pirmasis paleidimas . . . . .	16	Home Connect nuostatos . . . . .	30
Kameros ir priedų valymas . . . . .	16	Nuotolinė diagnozė . . . . .	30
 <b>Prietaiso valdymas</b> . . . . .	<b>17</b>	Nuoroda dėl duomenų apsaugos . . . . .	30
Prietaiso įjungimas ir išjungimas . . . . .	17	Atitikties deklaracija . . . . .	30
Darbo režimo įjungimas . . . . .	17	 <b>Valymo priemonės</b> . . . . .	<b>31</b>
Darbo režimo nustatymas . . . . .	17	Tinkamos valymo priemonės . . . . .	31
Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas . . . . .	17	Prietaiso švaros palaikymas . . . . .	32
Greitasis įkaitinimas . . . . .	18	 <b>Valymo funkcija</b> . . . . .	<b>32</b>
 <b>Laiko funkcijos</b> . . . . .	<b>18</b>	Pirolizė . . . . .	32
Trukmės nustatymas . . . . .	18	Kalkių šalinimas . . . . .	33
Pabaigos laiko nustatymas . . . . .	19	Džiovinimas . . . . .	34
Laikmačio nustatymas . . . . .	19		

	<b>Rėmai</b> .....	<b>35</b>
	Rėmo iškabinimas ir įkabinimas .....	35
	<b>Prietaiso durelės</b> .....	<b>36</b>
	Durelių dangčio nuėmimas .....	36
	Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas .....	36
	<b>Ką daryti atsiradus sutrikimams?</b> .....	<b>38</b>
	Gedimų šalinimas savarankiškai .....	38
	Ilgiausia eksploataavimo trukmė .....	39
	Kameros lemputės .....	39
	<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> .....	<b>40</b>
	E ir FD numeriai .....	40
	<b>Patiekalai</b> .....	<b>40</b>
	Nuorodos dėl nuostatų .....	40
	Patiekalo pasirinkimas .....	41
	Kepimo jutiklis .....	41
	Patiekalo nustatymas .....	42
	<b>Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje</b> .....	<b>42</b>
	Nenaudokite silikoninių formų .....	42
	Pyragai ir maži kepiniai .....	42
	Duona ir bandelės .....	47
	Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas .....	49
	Apkepai ir suflė .....	51
	Paukštiena .....	53
	Mėsa .....	55
	Žuvis .....	59
	Daržovės ir priedai .....	61
	Desertai .....	63
	Ekonomiškieji kaitinimo būdai .....	64
	Akrilamidas maisto produktuose .....	65
	Lėtas troškinimas .....	66
	Džiovinimas .....	67
	Konservavimas .....	68
	Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą .....	69
	Atitirpinimas .....	69
	Patiekalų pašildymas ir atšviežinimas .....	71
	Laikymas šiltais .....	73
	Bandomieji patiekalai .....	73

## Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

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

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

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 14 psl.

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

## **Svarbūs saugos nurodymai**

### **Bendroji informacija**

#### **Įspėjimas – Gaisro pavojus!**

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

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

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

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

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

#### **Įspėjimas – Pavojus susižaloti!**

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

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

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

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

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

### **Mikrobangų krosnelė**

#### **Įspėjimas – Gaisro pavojus!**

- Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga – galite susižaloti. Negalima džiovinti maisto arba drabužių, šildyti šlepečių, grūdinėmis kultūromis užpildytų pagalvių, kempinių, drėgnų valymo šluosčių ir panašių daiktų. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, įvairiomis grūdinėmis kultūromis užpildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti.

- Maisto produktai gali užsidegti. Niekada nešildykite maisto produktų šilumą palaikančiose pakuotėse. Niekomet nepalikite be priežiūros šildomų produktų plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos. Niekomet nemėginkite nustatyti pernelyg didelio mikrobangų galingumo arba per ilgus veikimo trukmės. Remkitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktais duomenimis. Niekomet nedžiovinkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje. Gana sausų maisto produktų, pvz., duonos, neatitirpinkite ir nešildykite nustatę per didelį mikrobangų galingumą arba ilgą veikimo trukmę.
- Aliejus gali užsidegti. Niekomet nešildykite mikrobangų krosnelėje aliejaus.

### **⚠️ Įspėjimas – Sprogimo pavojus!**

Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti. Niekada nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

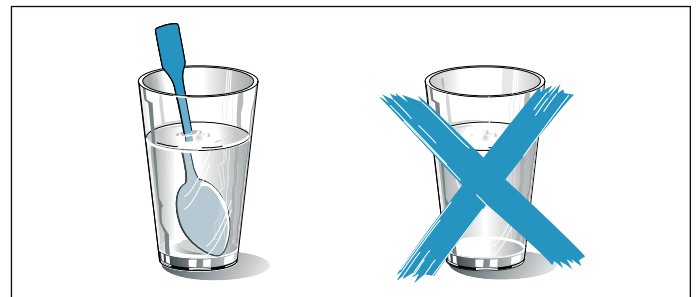
### **⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!**

- Maisto produktai kietu lukštu arba odele gali susprogti šildant ir po šildymo. Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu ir nešildykite kietai virtų kiaušinių. Niekada neruoškite kiaukutinių ir vėžiagyvių. Jei šildote kiaušinieneį arba kiaušinius stikliniame indelyje, iš pradžių pradurkite trynį. Jei maisto produkto lukštas arba odelė yra kietas, pvz., obuolių, pomidorų, bulvių, dešrelių, jie gali įtrūkti. Prieš tai lukštą arba odelę reikia pabadyti.
- Karštis kūdikių maistelyje pasiskirsto netolygiai. Nešildykite vaikų maistelio uždarytuose induose. Visada nuimkite dangtelį arba čiuptuką. Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite. Prieš duodami maistelį kūdikiui, patikrinkite temperatūrą.
- Įkaitę patiekalai atiduoda šilumą. Indas gali įkaisti. Karštus indus arba priedus iš orkaitės visada imkite puodkėlėmis.
- Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės. Patiekalus visada iš orkaitės imkite puodkėlėmis.
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Liepkite pasitraukti vaikams.

- Prietaisui veikiant didžiausia galia mikrobangų režimu, džiovavimo funkcija automatiškai įjungia kaitinimo elementus ir įkatina kamerą. Nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kait. elementų. Laikykite vaikus saugiu atstumu.
- Naudoti prietaisą ne pagal paskirtį pavojinga. Neleistina džiovinti patiekalų ir drabužių, šildyti šlepečių, vaisių kauliukų ar grūdų pagalvių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių daiktų. Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, vaisių kauliukų arba grūdų pagalvės, kempinės, drėgnos šluostės ir panašūs daiktai gali nudeginti.

### **⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!**

- Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsiamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekama dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net dėl nestipraus indo krestelėjimo karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti. Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.



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

- Netinkamas indas gali suskilti. Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylučių. Už šių skylučių paprastai būna ertmės. Dėl į ertmes prasiskverbusių drėgmės indai gali įtrūkti. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.
- Naudojant tik mikrobangų režimą, iš metalo pagaminti indai arba metalinių dalių turintys indai ir talpyklos gali pradėti kibirkščiuoti. Prietaisas suges. Įjungę tik mikrobangų režimą nenaudokite metalinių talpyklų.

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

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

**⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!**

- Netinkamai valant gali būti pažeistas prietaiso paviršius. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Reguliariai valykite prietaisą ir tuoj pat pašalinkite maisto produktų likučius. Kamera, durelių tarpikliai, durelės ir durelių vyriai visada turi būti švarūs.
- Per pažeistas orkaitės dureles arba durelių tarpiklį gali išsiveržti mikrobangų energija. Prietaiso niekada nenaudokite, jei kameros durelės, durelių tarpiklis ar durelių plastikinis rėmas yra pažeisti. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prietaisuose be korpuso dangčių išsiskiria mikrobangų energija. Niekada nenuimkite korpuso dangčių. Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

**Garai****⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!!**

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

**⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!**

Degūs skysčiai kameroje gali užsidegti (susidarius dujoms). Į vandens bakelį nepilkite jokių degių skysčių (pvz., alkoholinių gėrimų). Į vandens bakelį pilkite tik vandenį arba mūsų rekomenduojamą kalkių šalinimo tirpalą.

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

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

**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 kepatant mėsą, kepatant su grilio funkcija ir kepatant kitus patiekalus susidare 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.

## Galimos gedimų priežastys

### Bendroji informacija

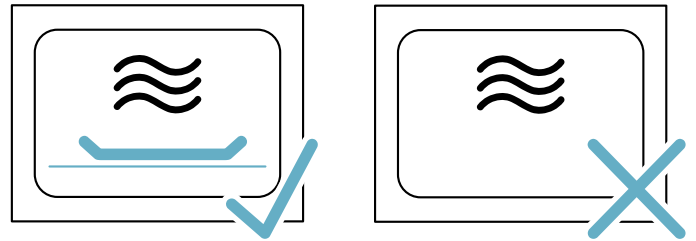
#### Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokia būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Aliuminio folija: aliuminio folija orkaitėje negali liestis prie durelių stiklo. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.
- Silikoninės formos: nenaudokite kepimo formų iš silikono arba savo sudėtyje silikono turinčių daugkartinio kepimo folijų, dangčių ir priedų. Kepimo jutiklis gali sugesti. Galima naudoti silikonu dengtą keipimo popierių.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: baigę ruošti maistą aukštoje temperatūroje, orkaitę palikite atvėsti neatidare durelių. Nieko nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai. Orkaitę atidare dureles išdžiovinkite tik tuomet, jei ruošdami maistą naudojote daug drėgmės.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Orkaitės valiklis: niekada nenaudokite orkaitės valiklio šiltoje kameroje. Gali būti pažeidžiama emalė. Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite visus likučius iš kameros ir nuo prietaiso durelių.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės greitimo baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

### Mikrobangų krosnelė

#### Dėmesio!

- Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.
- Priedų derinimas: grotelių negalima naudoti kartu su universaliuoju padėklu. Šiuos priedus įstūmus vieną virš kito gali susidaryti kibirkščiai. Stumkite tik į skirtingus lygius.
- Tik mikrobangų režimas: įjungus tik mikrobangų režimą negalima naudoti universaliojo padėklo arba kepimo padėklo. Gali pradėti kibirkščiuoti, todėl gali sugesti kamera. Statykite ant pristatytų grotelių arba mikrobangų režimą naudokite kartu su kaitinimo būdu.
- Aliumininiai puodai: į prietaisą nedėkite aliumininių puodų. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- Mikrobangų režimo naudojimas be maisto: naudojant prietaisą be maisto kamera perkaista. Niekomet neįjunkite mikrobangų krosnelės, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą. → "Mikrobangų krosnelė" 23 psl.



- Spragėsių ruošimas įjungus mikrobangų režimą: niekada nenustatykite per didelio mikrobangų galingumo. Rinkitės daugiausiai 600 vatų. Spragėsių pakuotę visada dėkite ant stiklinės lėkštės. Dėl per didelės apkrovos gali suskilti durelių stiklas.

Šis prietaisas atitinka EN 55011 bei CISPR 11 standartus. Tai yra 2 grupės, B klasės gaminys.

Grupė 2 reiškia, kad mikrobangos yra sukuriamos maisto produktams sušildyti. Klasė B reiškia, jog prietaisas yra skirtas naudoti asmeniniame namų ūkyje.

### Garai

#### Dėmesio!

- Kepimo formos: indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garinimu.
- Indai su surūdijusiomis vietomis: nenaudokite indų su surūdijusiomis vietomis. Net dėl mažiausio rūdžių ploto gali prasidėti kameros korozija.
- Lašantis skystis: garindami skylėtajame garinimo padėkle, po juo visada įstumkite universalųjį padėklą arba garinimo padėklą lygiu dugnu. Į jį subėgs lašantis skystis.
- Karštas vanduo vandens bakelyje: karštas vanduo gali pažeisti garinimo sistemą. Į vandens bakelį pilkite tik šaltą vandenį.



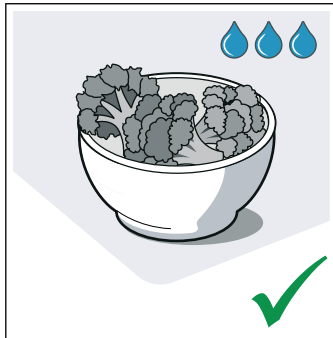
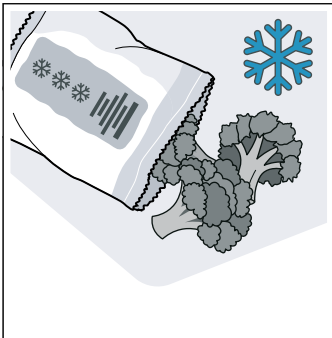
- Emalio pažeidimai: negalima įjungti darbo režimo, jei ant kameros dugno yra vandens. Prieš įjungdami darbo režimą, nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.
- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių įrenginio paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.
- Vandens bakelio valymas: vandens bakelio neplaukite indaplovėje. Antraip sugadinsite vandens bakelį. Vandens bakelį išvalykite minkšta servetėle ir įprastu plovikliu.

## Aplinkosauga

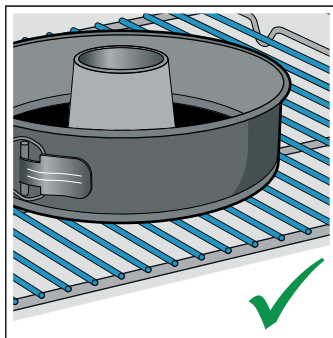
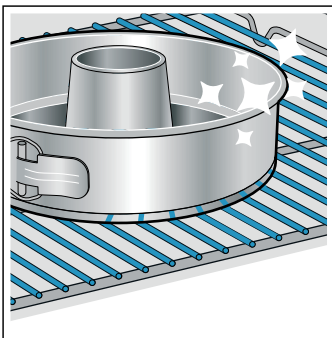
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

### Energijos taupymas

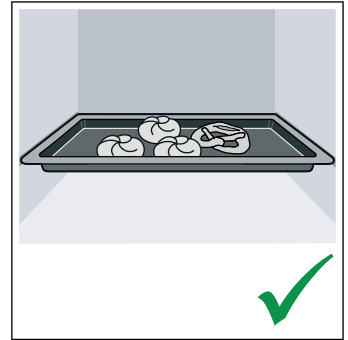
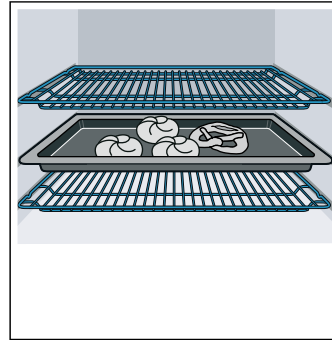
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



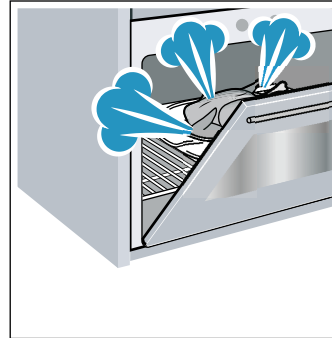
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



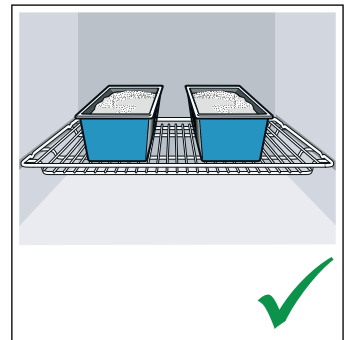
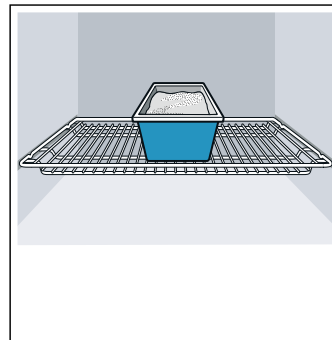
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- Prietaisui veikiant dureles atidarinėkite kuo rečiau.



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



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

### Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

## Susipažinkite su prietaisu

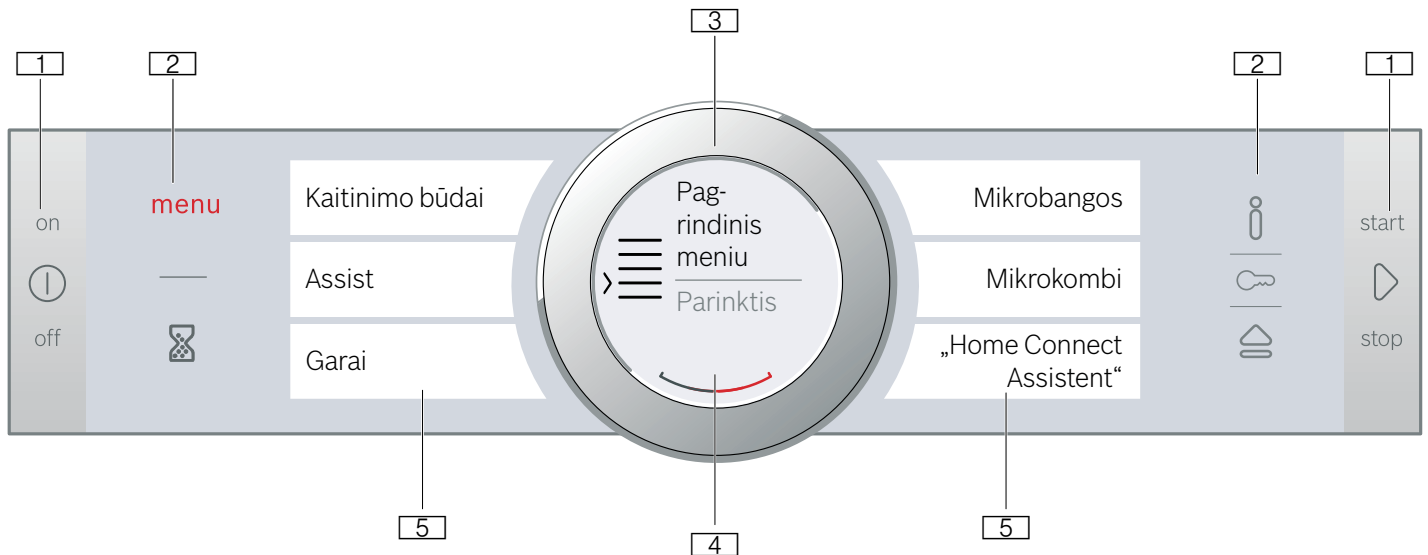
Šiame skyriuje aprašyti indikatoriai ir valdymo elementai. Be to, susipažinsite su įvairiomis savo prietaiso funkcijomis.

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

## Valdymo skydelis

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

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



### 1 Mygtukai

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

### 2 Jutikliniai laukeliai

Po jutikliniais laukeliais įmontuoti jutikliai. Norėdami parinkti funkciją, spustelėkite atitinkamą simbolį.

### 3 Valdymo ratukas

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

### 4 Ekranas

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

### 5 Jutikliniai ekranai




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

## Valdymo elementai

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

### Mygtukai ir jutikliniai laukeliai

Toliau trumpai aprašytos įvairių mygtukų ir jutiklinių laukelių funkcijos.

Simbolis	Reikšmė
<b>Mygtukai</b>	
	„on/off“ Prietaiso įjungimas ir išjungimas
	Įjungiamas ir sustabdomas veikimas arba visiškai nutraukiamas paspaudus ilgai (apie 3 sek.).
<b>Jutikliniai laukeliai</b>	
<b>menu</b>	Meniu Atidaromas darbo režimų meniu.
	Laikmatis Parenkamas laikmatis.
	Informacija Nuorodų peržiūrėjimas.
	Apsauga nuo vaikų Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas spaudžiant ilgai (apie 4 sek.).
	Sklandės atidarymas Vandens bakelio pripildymas arba ištuštinimas

### Valdymo ratukas

Valdymo ratuku galite pakeisti ekrane rodomas nustatymų reikšmes.

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

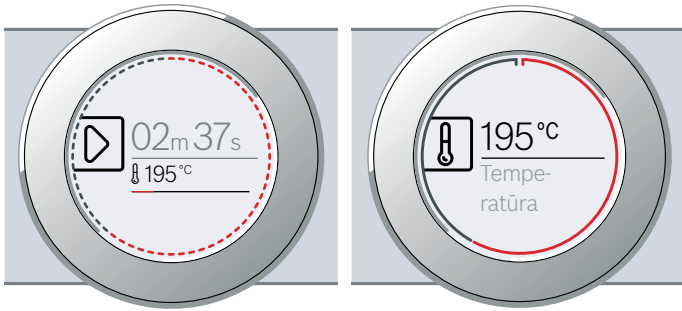
Kai kuriuose parinkčių sąrašuose pasiekus pirmą arba paskutinį įrašą reikia grįžti atgal.

## Ekranas

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

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

Paryškimas	Paryškintą reikšmę galima keisti tiesiogiai, jos prieš tai parinkti nereikia. Įjungus režimą visada būna paryškinta temperatūra arba pakopa. Balta linija yra įkaitinimo lygio linija ir ji pamažu tampa raudona. <b>Pastaba.</b> Naudojant mikrobangų režimą, paryškinta yra trukmė. Įkaitinimo linija nepasirodo.
Padidinimas	Kol valdymo ratuku keičiate paryškintą reikšmę, padidinta būna tik ši reikšmė.



## Ratuko linija

Ekране matysite ratuko liniją.

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

Pradėjus naudoti, ratuko linija vienos sekundės intervalu užsipildo raudona spalva. Praėjus vienai minūtei, segmentai vėl pradeda pildytis nuo pradžios. Jei skaičiuojama trukmė, kas sekundę užgęsta po vieną segmentą.

## Temperatūros rodmuo

Įjungus režimą, ekrane grafiškai rodoma esama kameros temperatūra.

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

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

## Jutikliniai ekranai

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

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

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

Temperatūra

< Kaitin. būdas  
4D karštas oras

## Eksplotavimo režimai

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

Tikslūs aprašymai pateikti atitinkamuose skyriuose.









Darbo režimas	Paskirtis
Kaitinimo būdai → "Prietaiso valdymas" 17 psl.	Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti optimaliai, galite naudoti įvairius, tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus.
Vedlys → "Patiekalai" 40 psl.	Daugeliui patiekalų jau užprogramuotos tinkamos nustatymo reikšmės.
Garai → "Garai" 20 psl.	Kad savo patiekalus galėtumėte paruošti optimaliai, galite naudoti įvairius, tiksliai pritaikytus kaitinimo būdus su garais.
Mikrobangos → "Mikrobangų krosnelė" 23 psl.	Naudodami mikrobangų funkciją, maistą paruošite, pašildysite ir atitirpinsite daug greičiau.
„Mikrokombi“ režimas → "Mikrobangų krosnelė" 23 psl.	Naudojant mikrobangas, šiuo režimu įjungiamas papildomas kaitinimo būdas.
„Home Connect“ pagelbiklis → "Home Connect" 29 psl.	Ši funkcija suteikia galimybę prijungti orkaitę prie mobiliojo galinio prietaiso.
Valymas → "Valymo funkcija" 32 psl.	Valyti galima naudojant įvairias valymo funkcijas: pirolizės, kalkių šalinimo ir džiovinimo.
Pagrindiniai nuostatai → "Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.	Savo prietaiso pagrindinius nuostatus galite keisti pagal pageidavimus.

## Kaitinimo būdai

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

Atskiri kaitinimo būdai pažymėti simboliais, kurie padeda juos atpažinti.

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

Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
 4D karšto oro srautas*	30–275 °C	Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį.
 Viršutinis / apatinis kaitinimas*	30–300 °C	Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
 Ekonomiškasis karšto oro srautas	30–275 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventiliatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 125 °C iki 275 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.
 Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas	30–300 °C	Skirta parinktiems patiekalams švelniai ruošti. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.
 Kepimas griliu ir oro cirkuliacija*	30–300 °C	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
 Didelis grilis	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
 Grilis, maži plotai	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Mažiams kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti bei apkepti. Įkaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
 Picos kepimo režimas	30–275 °C	Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
 Intens. karštis	30–300 °C	Patiekalams, kurių pagrindas turi būti traškus. Karštis tiekiamas iš viršaus, o itin stipriai – iš apačios.
 Lėtas troškinimas	70–120 °C	Apkeptiems, minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir juos tausojant troškinti neuzdenguose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
 Apatinis kaitinimas	30–250 °C	Ruošti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
 Džiovinimas	30–80 °C	Žolelėms, vaisiams ir daržovėms džiovinti.
 Laikymas šiltai*	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
 Indo pašildymas	30–70 °C	Indui pašildyti.



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

## Rekomenduojamos reikšmės

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

## Garai

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

Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
 Atšviežinimas	80–180 °C	Lėkštėse patiekiamiems patiekalams ir kepiniams. Atsargiai pašildomas garuose ruoštas maistas. Dėl tiekiamų garų patiekalai neišsausėja.
 Rauginimo pakopa	30–50 °C	Mielinei ir raugintai tešlai. Tešla pakyla daug greičiau nei patalpos temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.

## Mikrobangos

Toliau pateikta skirtingų naudojimo sričių apžvalga, kad žinotumėte, kaip parinkti tinkamą mikrobangų galingumą.

Mikrobangų galingumas yra pakopos ir ne visuomet atitinka tikslų prietaiso naudojamų vatų skaičių.

Mikrobangų pakopa	Ilgiausia trukmė	Paskirtis
90 vatų	1 valanda 30 minučių	Jautriems patiekalams atitirpinti.
180 vatų	1 valanda 30 minučių	Atitirpinti ir ruošti toliau.
360 vatų	1 valanda 30 minučių	Mėsai ruošti ir jautriems patiekalams pašildyti.
600 vatų	1 valanda 30 minučių	Patiekalams pašildyti ir ruošti.
Maks. vatų	30 minučių	Skysčiams įkaitinti.


### „Mikrokombi“ režimas

Parinktą kaitinimo būdą galite derinti su mikrobangų režimu. Prietaisas kaista ir papildomai įjungiamos mikrobangos. Taip patiekalai paruošiami greičiau.

Tinka mikrobangų galingumas nuo 90 iki 360 vatų.

## Papildoma informacija

Dažniausiai prietaise pateikiamos nuorodos ir papildoma informacija apie šiuo metu vykdomą veiksmą.

Spustelėkite laukelį . Ekrane kelioms sekundėms pasirodys nuoroda. Jei nuorodos tekstas ilgesnis, iki galo peržiūrėsite sukdami valdymo ratuką.


Kai kurios nuorodos pasirodo automatiškai, pvz., įspėjimų arba komandų patvirtinimo.

## Kameros funkcijos

Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą. Pvz., apšviečiamas didelis kameros plotas, o vėsinamasis ventiliatorius saugo prietaisą nuo perkaitimo.

### Prietaiso durelių atidarymas

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

**Pastaba.** Jei parinkę mikrobangų darbo režimą ir uždarę dureles norite režimą tęsti toliau, spustelėkite mygtuką „start/stop“ . Pagrindinius nuostatus galite pakeisti. → *"Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.*

### Kameros apšvietimas

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

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

**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, kad veikiant darbo režimui kameros apšvietimas nebūtų įjungtas. → *"Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.*

### Vėsinamasis ventiliatorius

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

### Dėmesio!

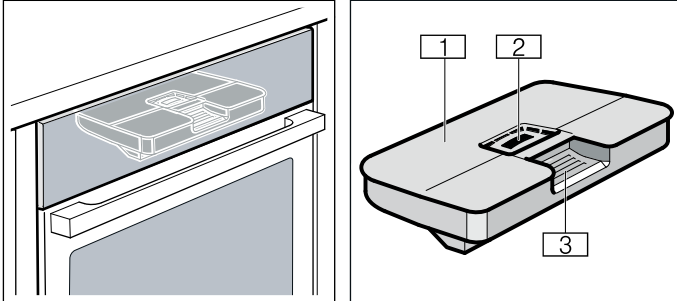
Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

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

**Pastaba.** Vėsinamojo ventiliatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose.  
→ "Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.

## Vandens bakelis

Prietaise naudojamas vandens bakelis. Vandens bakelis yra už sklendės. Jei ruošdami naudosite garus, į vandens bakelį pripilkite vandens. → "Garai" 20 psl.



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

## Priedai

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

### Pristatyti priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

	<p><b>Grotelės</b> Indams, pyragų ir apkepų formoms dėti. Kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti ir šaldytiems pusgaminiams. Groteles galima naudoti veikiant mikrobangų režimui.</p>
	<p><b>Universalusis padėklas</b> Sultingiems pyragams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių.</p>
	<p><b>Kepimo padėklas</b> Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.</p>
	<p><b>Įsmeigiamasis termometras</b> Galima iškepti labai tiksliai. Naudojimo būdas aprašytas atitinkamame skyriuje. → "Kepsnių termometras" 25 psl.</p>

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

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

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

### Mikrobangos

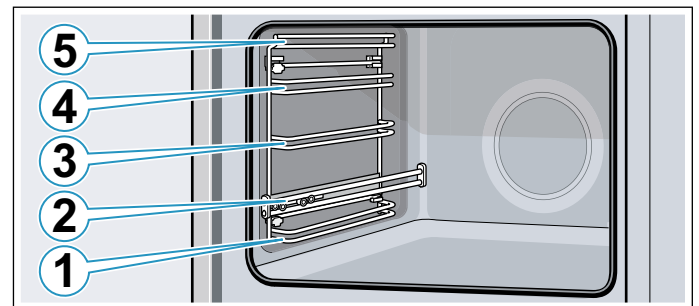
Įjungus tik mikrobangų režimą galima naudoti tik pristatytas groteles. Universalieji padėklai arba kepimo padėklai gali pradėti kibirkščiuoti, todėl gali sugesti kamera.

Derindami su mikrobangomis arba darbo režimu „Patiekalai“, galite naudoti ir universalųjį padėklą, kepimo padėklą ar kitą pristatytą priedą.

### Priedų įstūmimas

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

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

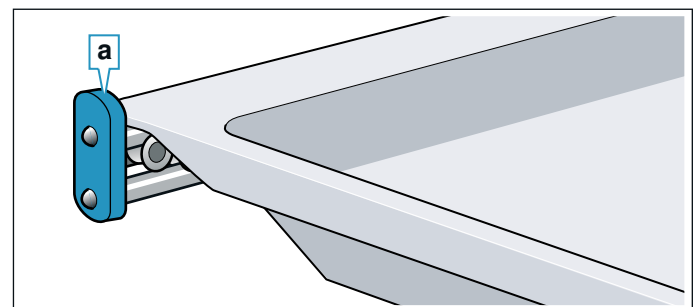


1, 3, 4 ir 5 įstūmimo lygiuose priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

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

Atkreipkite dėmesį, kad priedas prieš liežuvėlją būtų uždėtas ant ištraukiamųjų bėgelių.

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas




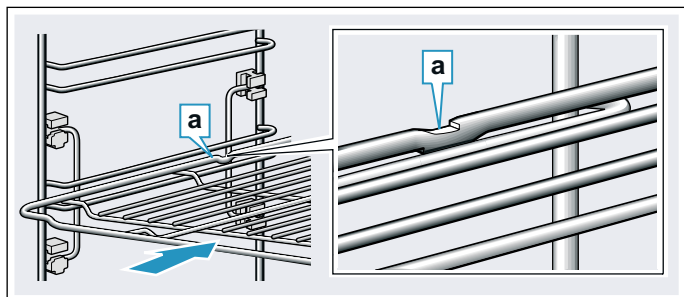
### Pastabos

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

### Užfiksavimo funkcija

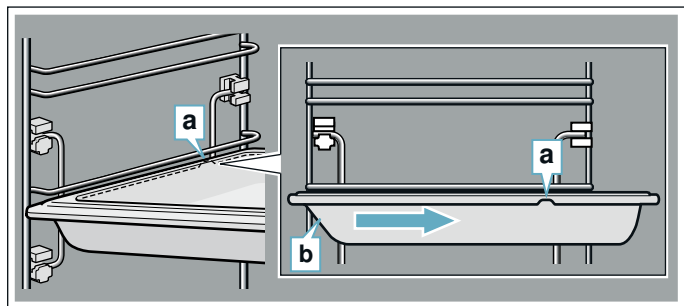
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

Įstumdami grotelės, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Užrašas „microwave“ turi būti priekyje, o išlenkimas turi būti apačioje .



Įstumdami padėklus, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Priedo nusklembtosios dalies **b** priekis turi būti nukreiptas į prietaiso dureles.

Pavyzdys paveikslėlyje: universali kepimo skarda



### Specialūs priedai

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

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

**Pastaba.** Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 40 psl.

#### Specialieji priedai

##### Grotelės

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

##### Universalusis padėklas

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.

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

##### Kepimo padėklas

Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.

##### Įdedamosios grotelės

Mėsai, paukštienai ir žuviai.

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

##### Universalusis padėklas nesvylančia danga

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.

Kepiniai ir kepsniai neprikimba prie universaliojo padėklo.

##### Kepimo padėklas nesvylančia danga

Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.

Kepiniai neprikimba prie kepimo padėklo.

##### Keptuvė profesionalams su įdedamosiomis grotelėmis

Pritaikyta dideliems kiekiams ruošti.

##### Keptuvės profesionalams dangtis

Keptuvę uždengus profesionalams skirtu dangčiu, 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 (5,1 litro)

Troškintiems patiekalams ir apkepams.

Labiausiai tinka darbo režimui „Patiekalai“.

##### Stiklinis dubuo

Dideliems kepsniams, sultingiems pyragams ir apkepams.

##### Stiklinis padėklas

Apkepams, daržovių patiekalams ir kepiniams.

##### Apdailos juostelės

Baldo lentynai ir prietaiso pagrindo plokštei uždengti.

## Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

### Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

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

#### Dėmesio!

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

#### Pastabos

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

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

### Pirmasis paleidimas

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

**Pastaba.** Vietoje šių nuostatų galite bet kada vėl nustatyti pagrindinius nuostatus. → *"Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.*

### Su „Home Connect“

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

1. Spustelėkite tekstinį laukelį „Su „Home Connect““.
2. Vadovaukitės skyriuje „Home Connect“ pateiktomis instrukcijomis. → *"Home Connect" 29 psl.*

#### Prietaise

Prietaise parinkite toliau nurodytus nuostatus:

#### Kalbos nustatymas

Pirmiausia pasirodo kalba. Iš anksto nustatyta vokiečių kalba.

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

#### Paros laiko nustatymas

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


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

#### Vandens kietumo nustatymas

Iš anksto nustatyta vandens kietumo sritis „labai kietas“.

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

Ekrane pasirodo nuoroda, kad pirmojo paleidimo veiksmai yra baigti.


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

### Kameros ir priedų valymas


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


#### Kameros valymas

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

1. Išimkite iš kameros priedą.
2. Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pvz., stiroporo rutuliukų, ir nuplėškite lipnią juostą nuo prietaiso arba jo viduje.
3. Prieš pradėdami kaitinti, lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.
4. Prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“ .
5. Pripildykite vandens bakelį. → *"Vandens bakelio pripildymas" 21 psl.*
6. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą, temperatūrą ir garų tiekimą, paskui įjunkite prietaiso darbo režimą. → *"Kepimas garuose – maisto ruošimas, naudojant garų srauto funkciją" 20 psl.*



Nuostatai	
Kaitinimo būdas	4D karšt. oras  su 03 garų tiekimu (stipr.)
Temperatūra	max.
Trukmė	1 val.

- Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
- Pasibaigus nurodytai trukmei, išjunkite prietaisą jutikliniu mygtuku „on/off“ .
- Palaukite, kol kamera atvės.
- Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
- Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.  
→ "Po kiekvieno darbo su garais režimo" 22 psl.

### Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste arba minkštu šepetiu.

## Prietaiso valdymas

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

### Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Norėdami savo prietaise parinkti nuostatus, pirmiausia turite jį įjungti.

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

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

### Prietaiso įjungimas

Mygtuku „on/off“  įjunkite prietaisą.

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

**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite parinkti, kol darbo režimas turi pasirodyti įjungus prietaisą.  
→ "Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.

### Prietaiso išjungimas


Mygtuku „on/off“  išjungsite prietaisą.

Jei tuo metu įjungta funkcija, ji bus nutraukta.

Ekrane pasirodo paros laikas arba liekamosios šilumos rodmuo.


**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas bus rodomas, ar ne.  
→ "Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.


## Darbo režimo įjungimas

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

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

### Veikimo sustabdymas

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

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


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

## Darbo režimo nustatymas

Įjungus prietaisą pasirodo nustatytas rekomenduojamas darbo režimas.


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

Atlikite nurodytus veiksmus.

- Spustelėkite atitinkamą tekstinį laukelį.  
Ekrane balta spalva pažymėta funkcija.
- Valdymo ratuku pakeiskite paryškintą parinktį.
- Jei reikia, parinkite kitus nuostatus.  
Tam spustelėkite atitinkamą tekstinį laukelį ir valdymo ratuku pakeiskite reikšmę.
- Įjunkite mygtuku „start/stop“ .  
Prietaisas įjungia darbo režimą.

## Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

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

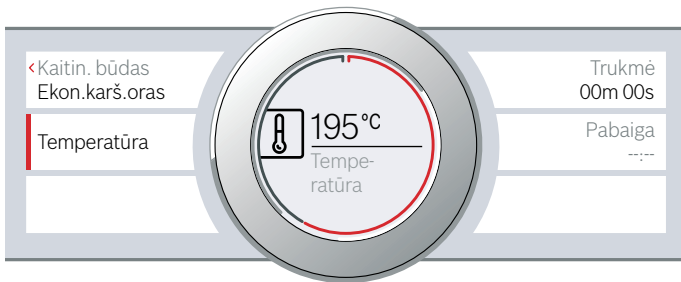
Pavyzdys paveikslėlyje: ekonomiškasis karšto oro srautas  ir 195 °C temperatūra.

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

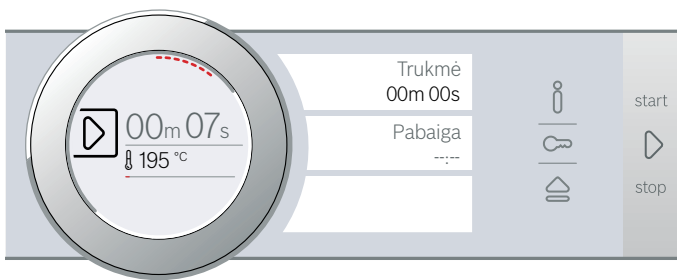


Ekrane balta spalva pažymėta temperatūra.

2. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.



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



Prietaisas pradeda kaisti.

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

**Pastaba.** Savo prietaisui galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką. → *"Laiko funkcijos" 18 psl.*

### Keitimas

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

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

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

### Greitasis įkaitinimas

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

Greitąjį įkaitinimą galima naudoti toliau nurodytiems kaitinimo būdams:

- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Intensyvusis kaitinimas

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

### Nustatymas

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

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Greitasis įkaitinimas“. Tekstiniame laukelyje pasirodo „Įjungti“. Ekrane pasirodo patvirtinimo nuoroda.

Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas ir ekrane pasirodo nuoroda. Tekstiniame laukelyje rodoma „Išjungti“. Patiekalą įdėkite į kamerą.

**Pastaba.** Laiko funkcija „Trukmė“ įsijungia kartu su greitojo įkaitinimo funkcija. Trukmę nustatykite tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.

### Nutraukimas

Norėdami nutraukti greitąjį įkaitinimą, dar kartą spustelėkite tekstinį laukelį „Greitasis įkaitinimas“. Tekstiniame laukelyje rodoma „Išjungti“.

## Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.

Laiko funkcija	Paskirtis
Trukmė	Pasibaigus nustatytai trukmei, prietaisas užbaigia darbo režimą.
Pabaiga	Įveskite trukmę ir pageidaujamą pabaigos laiką. Prietaisas įsijungia automatiškai, todėl darbo režimas bus išjungtas pageidaujamu paros laiku.
Laikmatis	Laikmatis veikia kaip smėlio laikrodis. Jis veikia, neatsižvelgiant į darbo režimą ir kitas laiko funkcijas. Pasibaigus nustatytam laikui prietaisas neįsijungia ir neišsijungia automatiškai.

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

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

**Pastaba.** Signalo skambėjimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → *"Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.*

### Trukmės nustatymas

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

### Nustatymas

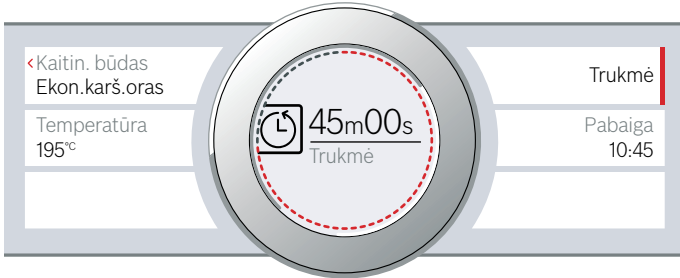
Atsižvelgiant į tai, kuria kryptimi pirmiausia sukate valdymo ratuką, rekomenduojama trukmė keičiama taip: kairėn – 10 minučių, dešinėn – 30 minučių.


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

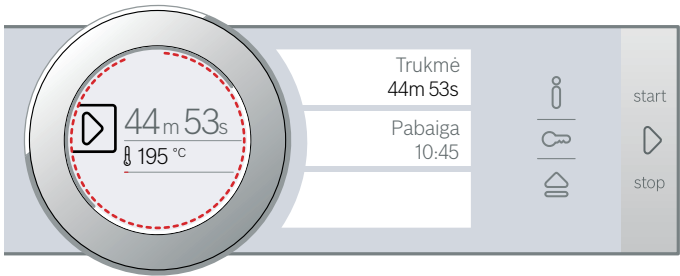
Galima nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes.

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

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





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



Prietaisas pradeda kaisti.

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

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

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

### Keitimas ir nutraukimas

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

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

### Pabaigos laiko nustatymas

Galite perkelti paros laiką, kada turės baigtis nustatyta trukmė. Pavyzdžiui, ryte patiekalą įdėsite į orkaitę ir nustatysite taip, kad jis būtų paruoštas per pietus.

#### Pastabos

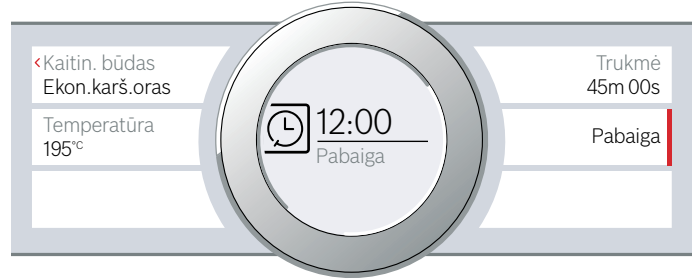
- Atkreipkite dėmesį, kad maisto produktų negalima ilgai laikyti orkaitėje, nes jie gali sugesti.
- Pabaigos laiko negali nustatyti, jei darbo režimas jau pradėjo veikti. Priešingu atveju nebeatitiktų paruošimo rezultatas.


### Nustatymas

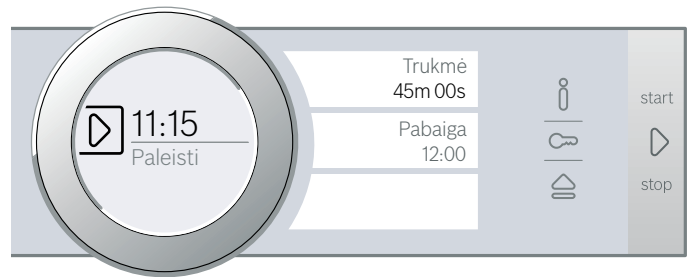
Trukmės pabaigos laiką galima nukelti ilgiausiai 23 valandoms ir 59 minutėms.

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

1. Nustatykite darbo režimą ir temperatūrą arba pakopą.
  2. Nustatykite trukmę.
  3. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį „Pabaiga“.
- Ekране balta spalva pažymėtas apskaičiuotas pabaigos laikas.
4. Valdymo ratuku nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.





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



Prietaise įjungtas laukimo režimas. Prietaisui įsijungus ekране pradeda skaičiuoti trukmė.


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

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

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

### Keitimas ir nutraukimas

Įjungę funkciją, pabaigos laiko keisti nebegalėsite.

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

### Laikmačio nustatymas



Laikmatis veikia kartu su kitais nuostatais. Laikmatį galite nustatyti bet kada, net ir tuomet, kai prietaisas išjungtas. Laikmačiui skirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite, kas skamba – ar laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

## Nustatymas

Laikmačio laikas visada pradedamas skaičiuoti nuo nulio minučių.


Kuo didesnė reikšmė, tuo didesniais žingsniais bus perjungiamas laikas.

Galima nustatyti daugiausia 24 valandas.

1. Spustelėkite laukelį .  
Simbolis šviečia raudonai. Ekrane balta spalva pažymėtas laikmačio laikas.
2. Valdymo rankenėle nustatykite laikmačio laiką.
3. Įjunkite paspausdami laukelį .

**Pastaba.** Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia automatiškai.


Skaičiuojamas laikmačio laikas.

Laikmačio laikas matomas ir išjungus prietaisą. Veikiant darbo režimui, šio režimo nuostatai rodomi pagrindinėje dalyje. Spustelėjus laukelį , kelias sekundes bus rodomas laikmačio laikas.

Pasibaigus laikmačio laikui, pasigirsta signalas ir ekrane pasirodo nuoroda. Simbolis nebešviečia.

**Patarimas.** Jei nustatytas laikmačio laikas yra skirtas prietaiso režimui, naudokite trukmę. Laikas matomas pagrindinėje dalyje ir prietaisas išsijungia automatiškai.

## Keitimas ir nutraukimas

Norėdami pakeisti laikmačio laiką, spustelėkite laukelį . Ekrane balta spalva pažymėtas laikmačio laikas ir jį galima pakeisti valdymo ratuku.

Jei norite nutraukti laikmačio funkciją, atsukite laiką iki nulio. Patvirtinus pakeitimą, simbolis nebešviečia.

## Garai

Įjungus kai kuriuos kaitinimo būdus, ruošiant maistą galima naudoti garų srauto funkciją. Be to, galite naudoti kildinimo pakopos ir atšviežinimo kaitinimo būdus.

### Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

## Triukšmas

### Siurblys

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

### Sklandė

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

## Kepimas garuose – maisto ruošimas, naudojant garų srauto funkciją

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

Ant Jūsų ruošiamo maisto

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

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





## Garų intensyvumas

Galima rinktis skirtingą garų tiekimo intensyvumą:


Intensyvumas	Pakopa
nedidelis	01
vidutinė	02
Labai nešvarūs skalbiniai	03

## Tinkami kaitinimo būdai

Naudodami toliau nurodytus kaitinimo būdus galite prijungti garų tiekimą.

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

## Paleistis

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

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


## Keitimas ir nutraukimas

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

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

**Pastaba.** Darbo režimas veikia be garų tiekimo.

## Atšviežinimas


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

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


### Paleistis

1. Pripildykite vandens bakelį.
2. Spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo darbo režimų parinktys.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Garai“.
4. Spustelėkite tekstinį laukelį „Atšviežinimas“.  
Ekrane paryškinta temperatūra.
5. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
6. Spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“ ir ją nustatykite.

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

7. Ijunkite mygtuku „start/stop“ .  
Prietaisas pradeda kaisti.


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

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


### Keitimas

Nuostatus galite keisti įprastai.

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

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

## Rauginimo pakopa

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


Norėdami parinkti tinkamus nuostatus, paisykite lentelėse pateiktų duomenų. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 42 psl.*

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


### Paleistis

1. Pripildykite vandens bakelį.  
**Pastaba.** Kildinimo pakopą įjunkite tik kamerali visiškai atvėsus (iki patalpos temperatūros).
2. Spustelėkite laukelį **menu**.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Garai“.
4. Spustelėkite tekstinį laukelį „Kildinimo pakopa“.  
Ekrane paryškinta temperatūra.
5. Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą.
6. Spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“ ir ją nustatykite.

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

7. Ijunkite mygtuku „start/stop“ .  
Prietaisas pradeda kaisti.

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

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

### Keitimas

Nuostatus galite keisti įprastai.

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

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

## Vandens bakelio pripildymas

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

Įsitikinkite, kad nustatytas teisingas vandens kietumo laipsnis. → *"Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.*

### **Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!**

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

### **Įspėjimas – Pavojus nudegti!**

Prietaisui veikiant vandens bakelis gali įkaisti. Prietaisui nustojus veikti šiek tiek palaukite, kol vandens bakelis atvės. Išimkite vandens bakelį ir bakelio angos.

### **Dėmesio!**

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.

Nenaudokite destiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.

Naudokite tik šviežią, šaltą vandentiekio vandenį, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be anglarūgštės.

### **Dėmesio!**

Galimi veikimo sutrikimai naudojant filtruotą arba demineralizuotą vandenį.


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

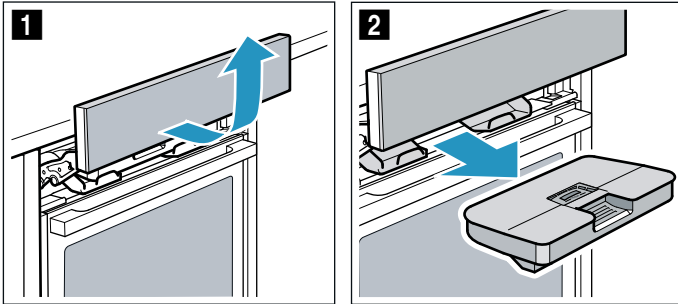
Prireikęs sumaišykite filtruotą arba demineralizuotą vandenį su pripildytu mineraliniu vandeniu be anglarūgštės santykiu 1:1.

### **Pastabos**

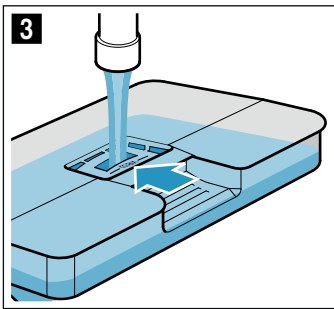
- Jei vanduo yra itin kalkėtas, rekomenduojame naudoti suminkštintą vandenį.
- Jei naudojate suminkštintą vandenį, galite nustatyti vandens kietumo sritį „suminkštintas“.

- Jei naudojate mineralinį vandenį, nustatykite 4 vandens kietumo sritį „labai kietas“.
- Naudojamas mineralinis vanduo turi būti be angliarūgštės.

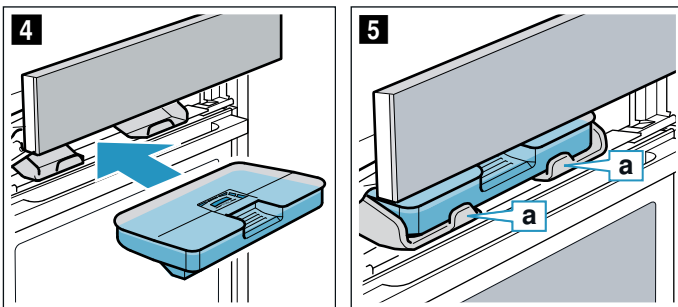
1. Spustelėkite laukelį . Sklendė automatiškai pastumiama į priekį.
2. Sklendę abiem rankomis patraukite į priekį, tada stumkite į viršų, kol užsifiksuos (1 pav.).
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš angos (2 pav.).



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



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



7. Sklendę lėtai pastumkite žemyn, tada spauskite atgal, kol ji visiškai užsidarys. Vandens bakelis pripildytas. Galite jungti kepimo režimus su garų funkcija.

## Vandens bakelio papildymas

### Pastabos

- Darbo režimai su garų srauto funkcija toliau veikia be garų tiekimo.
- Jei veikiant kildinimo pakopai arba atšviežinimo darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas. Pripildykite vandens bakelį.

1. Atidarykite sklendę.

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

## Po kiekvieno darbo su garais režimo

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!


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

### Dėmesio!

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

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

### Pastabos

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

## Vandens bakelio ištuštinimas

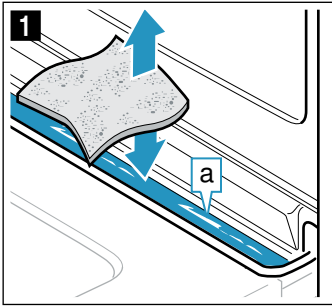
### Dėmesio!

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

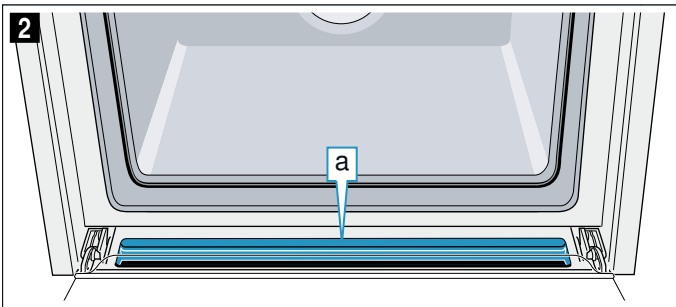
1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį.
3. Atsargiai nuimkite vandens bakelio dangtelį.
4. Ištuštinkite vandens bakelį, išplaukite plovimo priemone ir kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.
5. Visas dalis nusausinkite minkšta servetėle.
6. Nusausinkite dangtelio tarpinę.
7. Išdžiovinkite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

## Lašelių latako džiovinimas

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Atidarykite prietaiso dureles.
3. Lašelių latake **a** esantį vandenį sugerkite kempine ir atsargiai išvalykite (1 pav.).



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



## Džiovinimo įjungimas

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

### Dėmesio!

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

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

## Kameros išsausinimas ranka

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

## Mikrobangų krosnelė

Naudodami mikrobangų funkciją, galite labai greitai maistą paruošti, pašildyti arba atitirpinti. Mikrobangas galite naudoti kaip atskirą funkciją, t. y. atskirai, arba derinti su vienu iš kaitinimo būdų.

Kad mikrobangų režimą naudotumėte optimaliai, paisykite nuorodų dėl indų ir vadovaukitės naudojimo instrukcijos gale pateiktų naudojimo lentelių duomenimis.

## Indas

Ne kiekvieną indą galima naudoti mikrobangų krosnelėje. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms pritaikytus indus, kad patiekalai pašiltų ir nebūtų pažeistas prietaisas.

Tinka karščiui atsparūs stikliniai, stiklo keramikos, porcelianiniai indai arba indai iš karščiui atsparaus plastiko. Šios medžiagos praleidžia mikrobangas. Keraminius indus taip pat galite naudoti, jei jų visas paviršius yra glazūruotas ir nesutrūkinėjęs.

Galite naudoti ir serviravimo indus. Taip sutaupysite laiko, skirto patiekalams į kitus indus perdėti. Auksu ir sidabru puoštus indus naudokite tik tuomet, jei gamintojas nurodė, kad jie pritaikyti mikrobangoms.

Norėdami kepti įjungę derinių režimą, galite naudoti įprastas metalines kepimo formas. Tuomet paruduos ir pyrago apačia.

Kitiems režimams metaliniai indai netinka. Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai uždaruose metaliniuose induose lieka šalti.

### Dėmesio!

Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

## Indo patikrinimas

Niekuomet neįjunkite mikrobangų krosnelės be patiekalų. Vienintelė išimtis – šis trumpalaikis indo išbandymas.

Jei nesate tikri, ar indas tikrai tinka mikrobangų krosnei, atlikite nurodytą bandymą.

1. Į kamerą įstatykite tuščią indą ½–1 minutei ir nustatykite didžiausią galingumą.
2. Retkarčiais tikrinkite kameros temperatūrą. Indas turi likti šaltas arba kambario temperatūros.

Jei jis įkaista arba pradeda kibirkščiuoti, šis indas netinka.

Nutraukite bandymą.

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Liepkite pasitraukti vaikams.

## Pristatytas priedas

Įjungus tik mikrobangų režimą galima naudoti tik pristatytas grotėles. Universalieji padėklai arba kepimo

padėklai gali pradėti kibirkščiuoti, todėl gali sugesti kamera.

Derindami su mikrobangomis arba darbo režimu „Patiekalai“, galite naudoti ir universalųjį padėklą, kepimo padėklą ar kitą pristatytą priedą.

Kartu naudojant mikrobangas geriausia priedą įstumti į 2 lygį, jei nenurodyta kitaip.

## Mikrobangų pakopos

Galite pasirinkti skirtingoms patiekalų rūšims ir ruošimo būdai tinkamą mikrobangų galingumą.


Naudojant mikrobangų režimą visada reikia nustatyti trukmę. Galima parinkti rekomenduojamą trukmę arba ją pakeisti atitinkamoje srityje.

Pakopa	Paskirtis	Ilgiausia trukmė
90 W	jautriems patiekalams atitirpinti	1 val. 30 min.
180 W	produktams atšildyti ir toliau ruošti	1 val. 30 min.
360 W	mėsai ruošti ir jautriems patiekalams pašildyti	1 val. 30 min.
600 W	patiekalams pašildyti ir ruošti	1 val. 30 min.
maks.	skysčiams įkaitinti	30 min.


Aukščiausias nustatymas skirtas kaitinti skysčiams, bet ne šildyti patiekalams. Kad būtų apsaugotas prietaisas, per pirmąsias minutes didžiausia mikrobangų galia palaipsniui sumažinama iki 600 W. Atvėsus ir vėl galima naudoti didžiausią galią.


## Mikrobangų nustatymas

Prieš nustatydami mikrobangas, atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl tinkamų indų.

- Spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo darbo režimų parinktys.
- Spustelėkite tekstinį laukelį „Mikrobangos“.
- Spustelėkite pageidaujamo mikrobangų galingumo tekstinį laukelį. Ekrane balta spalva pažymėta trukmė.
- Valdymo ratuku nustatykite trukmę.
- Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekrane skaičiuojama trukmė. Naudojant mikrobangas įkaitinimo linija nepasirodo. Prietaisas įsijungia.

Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas išjungia darbo režimą. Ekrane pasirodo trukmė „00m 00s“.

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

**Pastaba.** Jei veikiant darbo režimui atidarysite prietaiso dureles, jis bus nutrauktas. Uždarę dureles režimą turite pratęsti spustelėdami „start/stop“  mygtuką. Jei pakeitėte ir pagrindinį nuostatą, atkreipkite dėmesį, kad mikrobangų krosnelė neveiktų be patiekalo. → "Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.

Siekiant išvengti kondensacijos naudojant tik mikrobangų režimą, prietaisas veikia 600 W galia ir automatiškai įjungia kaitinimo elementą. Kamera ir

priedai įkaista. Tai maisto ruošimo rezultatui įtakos neturi.



**Pastaba.** Pagrindiniuose nuostatuose šią funkciją galite išjungti. → "Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.


## Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Prietaisui veikiant didžiausia galia mikrobangų režimu, džiovinimo funkcija automatiškai įjungia kaitinimo elementus ir įkatina kamerą. Nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kait. elementų. Laikykite vaikus saugiu atstumu.

## Keitimas ir nutraukimas

Įjungus visada yra paryškinta trukmė. Trukmę galite tiesiogiai keisti ir patvirtinti valdymo ratuku.






Norėdami pakeisti mikrobangų galingumą, pirmiausia darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“ . Spustelėkite pageidaujamo galingumo tekstinį laukelį ir mygtuku „start/stop“  tęskite darbo režimą. Trukmė bus išsaugota.

Jei norite nutraukti mikrobangų režimą, darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“  ir parinkite kitą darbo režimą.

## „Mikrokombi“ nustatymas


Kai kuriuose darbo režimuose galite papildomai įjungti mikrobangas.

Tinkami kaitinimo būdai yra šie:


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

Įjungę „Mikrokombi“ režimą, galite rinktis 90 vatų, 180 vatų ir 360 vatų mikrobangų galingumą.

Prieš nustatydami „Mikrokombi“ režimą, atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl tinkamų indų.

- Spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo darbo režimų parinktys.
- Spustelėkite tekstinį laukelį „Mikrokombi“.
- Spustelėkite pageidaujamo kaitinimo būdo tekstinį laukelį.
- Spustelėkite pageidaujamo mikrobangų galingumo tekstinį laukelį. Ekrane balta spalva pažymėta temperatūra arba pakopa.
- Valdymo ratuku nustatykite temperatūrą arba pakopą.
- Spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“. Ekrane balta spalva pažymėta trukmė.
- Valdymo ratuku nustatykite trukmę.
- Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekrane skaičiuojama trukmė. Prietaisas įsijungia.

Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas išjungia darbo režimą. Ekrane pasirodo trukmė „00m 00s“.


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




## Keitimas ir nutraukimas

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

Norėdami pakeisti trukmę, spustelėkite tekstinį laukelį „Trukmė“ ir valdymo ratuku pakeiskite reikšmę. Nuostatas bus patvirtintas iš karto.

Norėdami pakeisti kaitinimo būdą arba mikrobangų galingumą, pirmiausia darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“ . Spustelėkite kaitinimo būdo arba mikrobangų galingumo tekstinį laukelį ir pakeiskite duomenis.

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

Jei norite nutraukti „Mikrokombi“ režimą, darbo režimą sustabdykite mygtuku „start/stop“  ir parinkite kitą darbo režimą.

## Džiovinimas



Baigę naudoti išvalykite kamerą, kad ji neliktų drėgna.

### Džiovinimo įjungimas

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

### Dėmesio!

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

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

### Kameros išsausinimas ranka

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








## Kepsnių termometras

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

### Kait. būdai

Ne visuose kaitinimo būduose galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą.

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

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

### Pastabos

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

### Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

### Vidinė kameros temperatūra

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

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

### Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą

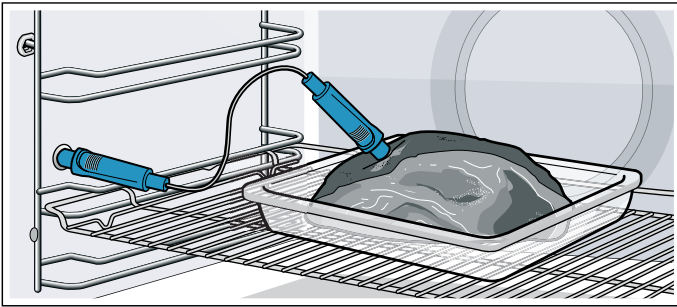
Prieš įdėdami patiekalą į kamerą, į ruošiamą maistą įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą.

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

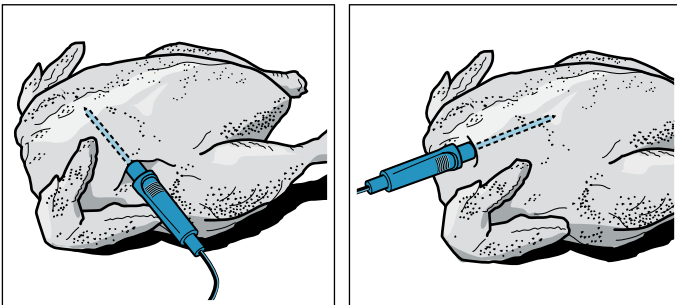
### Dėmesio!

Jei prijungsite mikrobangas, įsmeigiamojo termometro galiukas turi būti įsmeigtas į ruošiamą maistą.

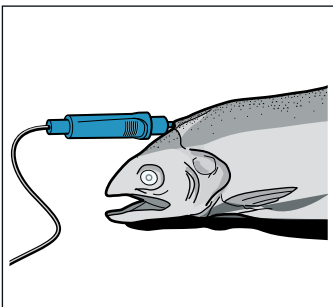
**Mėsa:** jei ruošiate didelius gabalėlius, įsmeigiamąjį termometrą į mėsą iš viršaus įstrižai įsmeikite iki galo. Ruošdami plonesnius gabalėlius, įsmeikite striausioje vietoje.



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



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



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

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

### Dėmesio!


Neprispauskite įsmeigiamojo termometro laido. Nenaudokite indo su dangčiu. 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.

## Numatoma režimo pabaiga

Jei prietaisas yra susietas su „Home Connect“, orkaitė gali numatyti kepinių kepimo pabaigos laiką.

Pirma numatomo laiko vertė prietaiso ekrane ir programėlėje „Home Connect“ parodoma praėjus maždaug 1 minutei. Numatomas laikas nuolat perskaičiuojamas ir atnaujinamas.

Tai, kad rodoma trukmė yra numatomas pabaigos laikas, suprasite


- pagal simbolį  ir ženklą „~“ prieš ekrane rodomą laiko rodmenį;
- pagal ekrane skaičiuojamą trukmę;
- pagal ekrane rodomą raudoną apskritimą, kuris mažėja prieš laikrodžio rodyklę.


Patiekalui iškepus prietaisas išsijungia. Pasigirsta signalas.


## Vidaus temperatūros nustatymas


Įsmeigiamąjį termometrą reikia įstatyti į kameros kairėje pusėje esantį lizdą.

### Kait. būdai

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

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

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

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


### Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

### Keitimas


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

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

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

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

### Nutraukimas

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

### Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra

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


Įvairių duomenų apie kaitinimo būdą ir temperatūrą pateikta naudojimo instrukcijos pabaigoje. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 42 psl.*

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

Maisto produktai	Vidaus temperatūra (°C)
Maltos mėsos kepsnys, visos mėsos rūšys	80-90
Maisto pašildymas, atšviežinimas	65-75


## Apsauga nuo vaikų

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



Valdymo skydelis yra užrakintas ir nieko negalima nustatyti. Galima tik mygtuku „on/off“  išjungti prietaisą.

### Aktyvinimas ir išaktyvinimas

Apsaugą nuo vaikų galite aktyvinti ir išaktyvinti prietaisui esant įjungtam arba išjungtam.

Maždaug 4 sekundes spauskite laukelį .

Ekrane pasirodo patvirtinimo nuoroda.

Kai prietaisas įjungtas, laukelis  šviečia raudonai. Kai prietaisas išjungtas, laukelis  nešviečia.

## Pagrindiniai nustatymai


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

### Pagrindinių nuostatų keitimas

Prietaisas turi būti įjungtas.

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

## Nutraukimas

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

## Pagrindinių nuostatų sąrašas

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

Nuostatas	Parinktis
Kalba	Galima parinkti nurodytas kalbas
Paros laikas	Paros laikas 24 val. formatu
Vandens kietumas	00 (suminkštintas) 01 (minkštas) 02 (vidutinis) 03 (kietas) 04 (labai kietas)*
„Home Connect“	„WiFi“ įjungimas arba išjungimas → "Home Connect" 29 psl.
Gamykliniai nuostatai	Atkurti Neatkurti*
Garsinis signalas	Trumpa trukmė (30 sek.) Vidutinė trukmė (1 min.)* Ilga trukmė (5 min.)
Garsumas	Skalė su 5 pakopomis
Mygtukų tonas	Įjungta. Išjungta* (paspaudus „on/off“  , signalas neišjungiamas)
Ekrano ryškumas	Skalė su 5 pakopomis
Laiko indikatorius	Išjungta Skaitmeninis* Analoginis
Apšvietimas	Veikiant režimui išjungta Veikiant režimui įjungta*
Automatinis tėsimas	Automatiškai netęsti* Uždarius dureles (Netaikoma mikrobangų darbo režimui)
Apsauga nuo vaikų	Tik mygtukų užraktas* Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas
Veikimas įjungus	Pagrindinis meniu Kaitinimo būdai* Mikrobangos „Mikrokombi“ režimas Vedlys Garai
Įspėjimas, mikrobangų krosnelės kepimo padėklas	Rodyti* Nerodyti
Užtemdymas naktį	Išjungta* Įjungta
Logotipas	Rodyti* Nerodyti

Mikrobangų krosnelės džiovinimas	Įjungta* Išjungta
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojama* Trumpiausias
Šabo nuostatas	Įjungta Išjungta*

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

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

## Nėra elektros

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

Jei elektros srovės tiekimas buvo nutrūkęs ilgam, reikės iš naujo parinkti pirmojo paleidimo nuostatus. Į trumpalaikį elektros srovės dingimą prietaisas nesureaguos.

## Paros laiko keitimas

Jei norite pritaikyti paros laiką, pvz., pakeisti iš vasaros į žiemos laiką, pakeiskite pagrindinį nuostatą.

Prietaisas turi būti įjungtas.

- Spustelėkite laukelį **menu**. Ekrane pasirodo darbo režimų parinktis.
- Spustelėkite tekstinį laukelį „Pagrindiniai nuostatai“. Jutikliniame ekrane pasirodo nuostatai.
- Spustelėkite tekstinį laukelį „Paros laikas“. Ekrane pasirodo paros laikas.
- Valdymo ratuku pakeiskite paros laiką.
- Norėdami patvirtinti, spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo užklausa, ar pakeitimai turi būti išsaugoti.
- Spustelėkite tekstinį laukelį „Išsaugoti“. Ekrane pasirodo nuoroda, kad nuostatai buvo išsaugoti.

## Šabo nustatymas

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


### Šabo nuostato įjungimas

Kad galėtumėte naudoti šabo nuostatą, jį turite aktyvinti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.

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

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

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

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



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

Mygtuku „on/off“  išjunkite prietaisą.

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

### Keitimas ir nutraukimas

Įjungę nuostatų keisti nebegalėsite.

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

## Home Connect

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

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

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

### Pastabos

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

### Įdiegimas

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

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

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

### Nuotolinė paleistis

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


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

Nuotolinė paleistis automatiškai išjungama šiais atvejais:

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

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

## Nuotolinės paleisties aktyvinimas


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



## Home Connect nuostatos

„Home Connect“ visada galite nustatyti pagal savo poreikius.

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

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

## Nuotolinė diagnozė

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

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

## Nuoroda dėl duomenų apsaugos

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

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

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

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

## Atitikties deklaracija

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

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



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

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

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

## Valymo priemonės

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

### Tinkamos valymo priemonės

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

#### Dėmesio!

#### Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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

#### Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

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

Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant valdymo skydelio, nedelsdami jį nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebeįvyks pašalinti.
Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančiojo plieno.
Durelių rankenėlė	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlės, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebeįvyks pašalinti.

#### Prietaiso vidus

Emaliuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas arba vanduo su actu Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. <b>Dėmesio!</b> Niekada nenaudokite orkaitės valiklio šiltoje kameroje. Gali būti pažeidžiama emalė. Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite visus likučius iš kameros ir nuo prietaiso durelių.  Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija" 32 psl. <b>Pastaba.</b> Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jei reikia, pašalinkite citrinos sultimis.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
Durelių danga	Iš nerūdijančiojo plieno: naudokite nerūdijančiojo plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. Iš plastiko: valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Valydami nuimkite durelių dangtį.
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančiojo plieno	Nerūdijančiojo plieno valiklis Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Juo galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių.

Rėmai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.
Bėgelių sistema	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!
Priedai	Karštas plovimo šarmas: Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką. Emaluotus priedus galima plauti indaplovėje.
Vandens bakelis	Karštas šarmas Norėdami pašalinti plovimo priemonės likučius, nuvalykite šluoste ir kruopščiai išskalaukite švairu vandeniui. Nusausinkite minkšta šluoste. Išdžiovinkite atidarę dangtelį. Nusausinkite dangtelio tarpinę. Neplaukite indaplovėje!
Įsmeigiamasis termometras	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje!

### Pastabos

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

### 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

Jūsų įrenginyje įdiegta valymo funkcija: „pirolizė“ ir „kalkių šalinimas“. Naudodamiesi pirolizės funkcija lengvai išvalysite kamerą. Įjungę kalkių šalinimo režimą iš garintuvo pašalinsite kalkes.


### Pirolizė

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	vidutinė	maždaug 1 valanda ir 30 minučių
3	intensyvi	maždaug 2 valandos


Kuo daugiau nešvarumų ir kuo jie senesni, tuo aukštesnę valymo pakopą reikėtų parinkti. Kamerą pakanka išvalyti kas du arba tris mėnesius. Jei reikia, galite valyti ir dažniau. Vienam valymo procesui prireiks maždaug 2,5–4,7 kilovatvalandės.

### Pastabos

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

#### **Įspėjimas**

##### **Pavojus 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 kepatų mėsa, kepatų su grilio funkcija ir kepatų 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

#### **Dėmesio!**

Prieš pradėdami valyti, iš prietaiso išimkite vandens bakelį. → "Garai" 20 psl.

Valydami kartu galite išvalyti rėmus ir ištraukiamas dalis. Prieš valydami pašalinkite didžiausius nešvarumus.

Išimkite iš kameros priedus ir indus. Tik taip bus gerai išvalyta visa kamera.



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

Vidinį durų diską valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusausinkite 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.


### **⚠️ 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.

### **Valymo funkcijos nustatymas**


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


Kiekvienos valymo pakopos trukmė yra fiksuota ir jos keisti negalima.


1. Spustelėkite laukelį **menu**. Pasirodo darbo režimų parinktys.
2. Spustelėkite tekstinį laukelį „Valymas“.
3. Spustelėkite tekstinį laukelį „Pirrolizė“.
4. Valdymo ratuku nustatykite valymo pakopą. Pabaigos laikas apskaičiuojamas automatiškai.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“ . Ekrane skaičiuojama trukmė. Veikiant valymo funkcijai įkaitinimo linija nepasirodo.

Valymo funkcija įsijungia.

Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę.

Įjungus greitai užsirakina prietaiso durelės. Ekrane pasirodo nuoroda ir simbolis .

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

Prietaiso dureles galėsite atidaryti tik užgesus užrakto simboliui .



### **Pabaigos laiko perkėlimas**


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

Įjungus prietaise nustatomas laukimo režimas. Pabaigos laiko keisti nebegalima.

### **Keitimas ir nutraukimas**

Įjungę funkciją, valymo pakopos keisti nebegalėsite.

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

Prietaiso durelės užrakintos lieka tol, kol ekrane užgęsta užrakto simbolis .

### **Pasibaigus valymo funkcijai**

Kai kamera atvės, drėgna servetėle iš kameros, nuo rėmų ir iš prietaisų durelių srities išvalykite likusius pelenus.

Nuvalykite ištraukiamuosius bėgelius drėgna servetėle. Paskui ištraukiamuosius bėgelius kelis kartus įstumkite ir ištraukite. Gali pasikeisti nuvalytų ištraukiamųjų bėgelių spalva. Tai neturi jokios įtakos veikimui.

### **Pastabos**

- Valant pasikeičia prietaiso durelių vidinėje pusėje esančio rėmo spalva. Tai įprasta ir neturi nė menkiausios įtakos orkaitės funkcijoms. Spalvos pakitimus galima pašalinti tik nerūdijančiojo plieno valikliu.
- 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.

### **Kalkių šalinimas**

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

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

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

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

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

### **Paleistis**

#### **Dėmesio!**

- Prietaiso pažeidimai: kalkes šalinkite tik mūsų rekomenduojamomis skystomis kalkių šalinimo priemonėmis. Šalinant kalkes poveikio laikas priklauso nuo kalkių šalinimo priemonės. Kitos kalkių šalinimo priemonės gali pažeisti prietaisą. Kalkių šalinimo priemonės užsakymo Nr. 311 680

- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo ar kalkių šalinimo priemonės. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.

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

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

### Pirmasis skalavimo etapas

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

### Antrasis skalavimo etapas

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

### Papildomas valymas

1. Atidarykite sklendę.
2. Ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite.
3. Mygtuku „on/off“ ① išjunkite prietaisą.  
Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl parengtas naudoti.

### Džiovinimas

Baigę naudoti išvalykite kamerą, kad ji neliktų drėgna.

### Džiovinimo įjungimas

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

### Dėmesio!

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

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

### Kameros išsausinimas ranka

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

## Rėmai

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

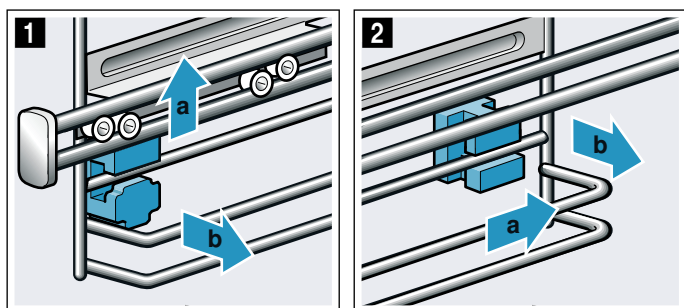
### Rėmo iškabimas ir įkabimas

#### ⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

#### Rėmo iškabimas

1. Rėmą priekyje spustelėkite į viršų **a** ir iškabinkite **b** (**1** pav.).
2. Paskui visą rėmą pastumkite šiek tiek atgal **a** ir išimkite **b** (**2** pav.).

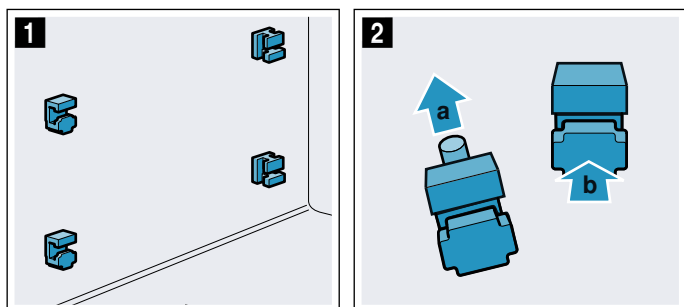


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

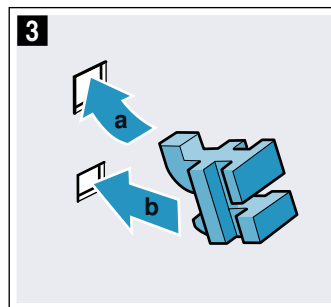
#### Laikiklių įstatymas

Jei išimant rėmą buvo iškritę laikikliai, juos vėl reikia tinkamai įstatyti.

1. Priekiniai ir galiniai laikikliai yra skirtingi (**1** pav.).
2. Priekinį laikiklį kabliuku į viršų įstumkite į apvalią skylę **a**, šiek tiek pakreipkite, įkabinkite apačioje ir nustatykite tiesiai **b** (**2** pav.).



3. Galinio laikiklio kabliuką įkabinkite į viršutinę skylę **a** ir įspauskite į apatinę skylę **b** (**3** pav.).

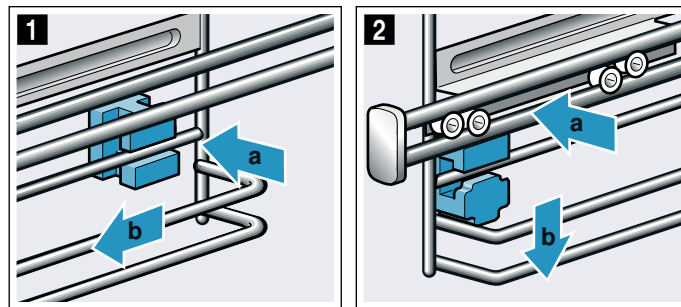


#### Rėmo įkabimas

Įkabindami atkreipkite dėmesį, kad nuosklemba būtų rėmo viršuje.

Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje. Ištraukiamieji bėgeliai turi išsitraukti į priekį.

1. Gale rėmą įkabinkite viršuje ir apačioje **a**, paskui patraukite į priekį **b** (**1** pav.).
2. Paskui įstatykite priekyje **a** ir spustelėkite žemyn **b** (**2** pav.).



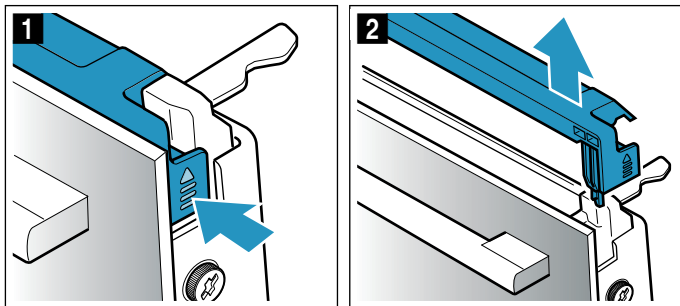
## Prietaiso durelės

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

### Durelių dangčio nuėmimas

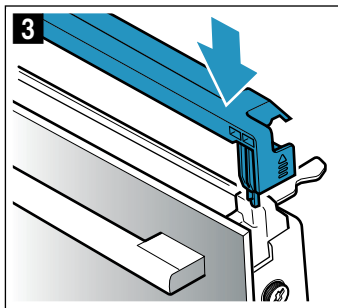
Gali pasikeisti durelių dangtyje esančių nerūdijančiojo plieno intarpų spalva. Norėdami kruopščiai nuvalyti, galite nuimti dangtį.

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



**Pastaba.** Durelių dangtyje esančius nerūdijančiojo plieno intarpus nuvalykite nerūdijančiojo plieno valikliu. Likusias durelių dangčio dalis nuvalykite plovimo šarmu ir minkšta servetėle.

4. Vėl šiek tiek praverkite prietaiso dureles. Uždėkite dangtį ir jį spustelėkite; turite išgirsti, kad užsifiksavo (3 pav.).



5. Uždarykite prietaiso dureles.

### Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

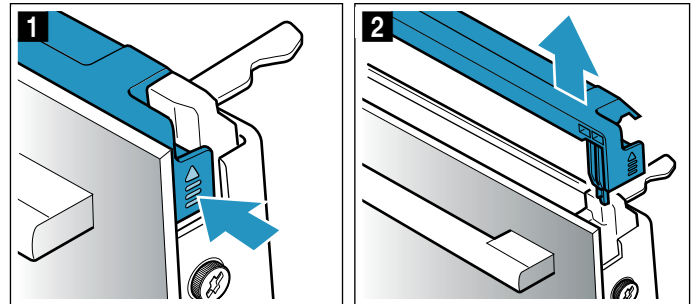
#### Įspėjimas

#### Pavojus susižaloti!

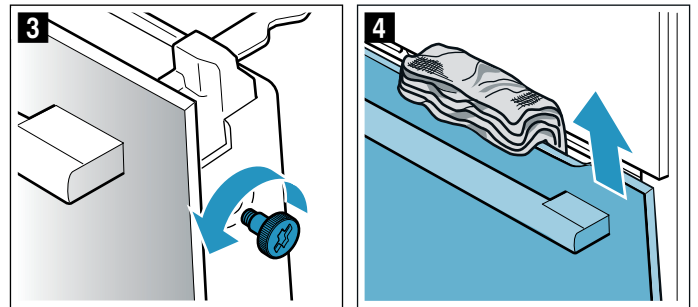
- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios. Mūvėkite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

### Išmontavimas iš prietaiso

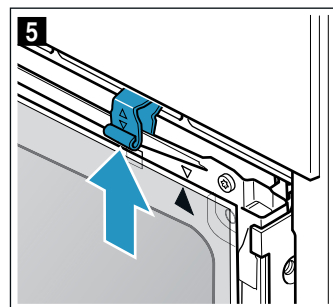
1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spustelėkite dangčio kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Nuimkite dangtį (2 pav.).



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



6. Pasukite aukštyn tarpinio stiklo viršuje esančius du laikiklius, jų nenuimkite (5 pav.). Stiklą prilaikykite viena ranka. Išimkite stiklą.

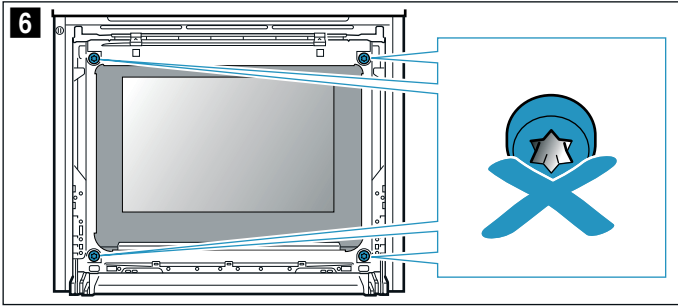


Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

**⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!**

Atsukus varžtus nebus galima užtikrinti, kad prietaisas veiks saugiai. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Niekada neišsukite varžtų.

Neišsukite keturių juodų varžtų (6 pav.).

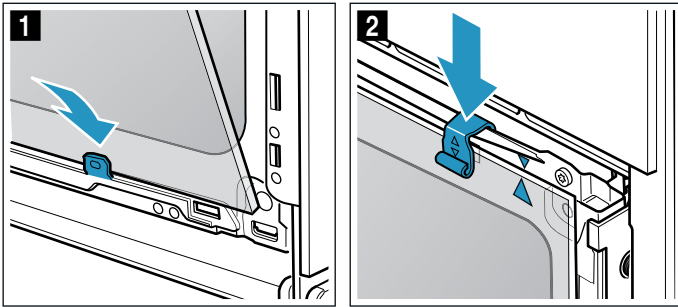
**⚠️ Įspėjimas Pavojus susižaloti!**

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

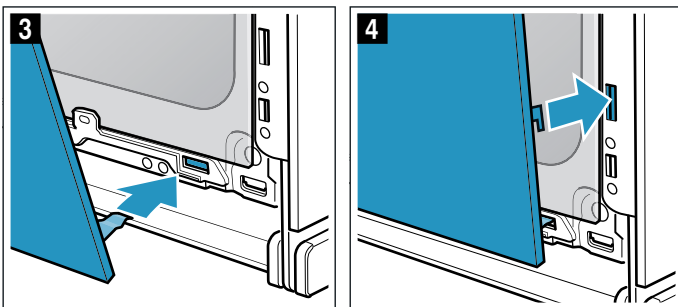
**Įmontavimas į prietaisą**

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

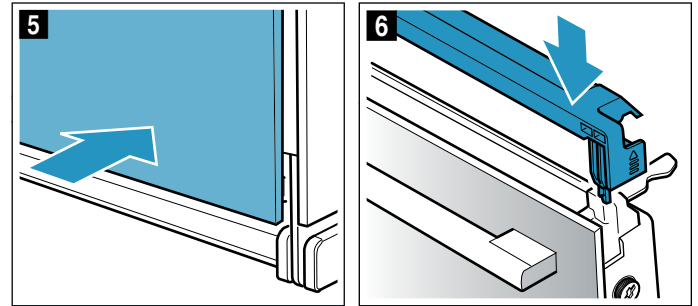
1. Tarpinį stiklą įstatykite į apačioje esančius laikiklius (1 pav.) ir spustelėkite iš viršaus.
2. Abu laikiklius pastumkite žemyn (2 pav.).



3. Įstumkite priekinį stiklą į apačioje esančius laikiklius (3 pav.).
4. Lenkite priekinį stiklą tol, kol abu viršutiniai kabliukai atsidurs prieš angas (4 pav.).



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



9. Uždarykite prietaiso dureles.

**Dėmesio!**

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

## Ką daryti atsiradus sutrikimams?


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

## Gedimų šalinimas savarankiškai

Dažnai prietaiso techninius gedimus galite lengvai pašalinti patys.

Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, naudojimo instrukcijos pabaigoje pateikta daug patarimų ir nuorodų, kaip tai daryti. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 42 psl.*

Trikitis	Galima priežastis	Sprendimas / nurodymai
Neveikia prietaisas.	Sugedo saugiklis. Nėra elektros	Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Ekrane rodoma „Sprache Deutsch“.	Nėra elektros	Iš naujo nustatykite kalbą ir paros laiką.
Kai prietaisas išjungtas, paros laikas nepasirodo.	Pakeistas pagrindinis nuostatas.	Parinkite, kad kaip pagrindinis nuostatas būtų rodomas paros laiko rodmuo.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių.	Prietaiso dureles užrakino apsauga nuo vaikų.	Apsaugą nuo vaikų išaktyvinsite maždaug 4 sekundes paspaudę laukelį  . Užraktą galima išjungti pagrindiniuose nuostatuose.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane šviečia simbolis  .	Prietaiso durelės užrakintos dėl valymo funkcijos.	Palaukite, kol kamera atvės ir užges simbolis  .
Prietaisas nekaista, ekrane šviečia simbolis  .	Pagrindiniuose nuostatuose aktyvintas parodomasis režimas.	Prietaisą trumpam atjunkite prie tinklo (saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį) ir paskui per 3 minutes pagrindiniuose nuostatuose išaktyvinkite parodomąjį režimą.
Valdymo ratukas iškrito iš valdymo skydelio laikiklio.	Valdymo ratukas netikėtai atsifiksavo.	Valdymo ratuką galima nuimti. Valdymo ratuką vėl paprastai uždėkite ant valdymo skydelyje esančio laikiklio ir įspauskite, kad jis užsifikuotų ir vėl būtų galima jį pasukti.
Valdymo ratukas pradėjo sunkiai sukstis.	Po valdymo ratuku susikaupė nešvarumų.	Valdymo ratuką galima nuimti. Norėdami atfiksuoti valdymo ratuką, paprasčiausiai jį ištraukite iš laikiklio. Arba paspauskite valdymo ratuko išorinį kraštą, kad ratukas pakryptų ir būtų lengviau jį suimti. Kruopščiai šarmu ir plovimo servetėle nuvalykite valdymo ratuką ir jo laikiklį ant prietaiso. Nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite jokių aštrių arba šveičiamųjų priemonių. Nemirkykite ir neplaukite indaplovėje. Valdymo ratuko nenuimkite per dažnai, kad laikiklis liktų stabilus.
Vien tik mikrobangų režimu kamera įkaista.	Džiovinimo funkcija įjungta.	Kad vien tik mikrobangų režimu būtų išvengta kondensato, ties 600 W ir maks. pakopomis prietaisas automatiškai papildomai įjungia viršutinį karštį. Tai virimo rezultatui įtakos neturi. Šią funkciją galite išjungti pagrindiniuose nuostatuose. Atsižvelkite į informaciją apie mikrobangų krosnelę. → <i>"Mikrobangų krosnelė" 23 psl.</i>
Jei „Home Connect“ veikia netinkamai,		žr. <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>
Neįsijungia darbo režimas su garais arba kalkių šalinimas, arba šie darbo režimai nepratęjami	Tuščias vandens bakelis. Atidaryta sklendė. Kalkių šalinimo funkcija blokuoja darbo režimus su garais. Sugedo jutiklis.	Pripildykite vandens bakelį. Uždarykite sklendę. Pašalinkite kalkes. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti	Šalinant kalkes nutrūko srovės tiekimas arba prietaisas išsijungė.	Vėl įjungę prietaisą išskalaukite du kartus.
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis	Nustatyta per žema vandens kietumo sritis	Pašalinkite kalkes. Patikrinkite nustatytą vandens kietumo sritį ir prireikus ją pakeiskite.
Mirksi mygtukai	Tai yra normalu, jei už valdymo skydelio susikaupė kondensato.	Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.
Naudojant garų srauto funkciją paruoštas patiekalas yra per drėgnas arba per sausas.	Parinktas netinkamas garų intensyvumas.	Parinkite didesnį arba mažesnį garų intensyvumą.

Pasirodo pranešimas „Pripildyti vandens bakelį“, nors vandens bakelis pripildytas.	Atidaryta sklendė.	Uždarykite sklendę.
	Vandens bakelis neužsifiksavo.	Užfiksuokite vandens bakelį. → "Garai" 20 psl.
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys, vandens bakelis bus nesandarus.	Užsakykite naują vandens bakelį.
Neatsidaro sklendė, norint išimti bakelį	Neįkištas kištukas.	Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.
	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
	Sugedo laukelio  jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. Jei reikia, ištuštinkite vandens bakelį: atidarykite prietaiso dureles, dešinėje ir kairėje pusėje suimkite po sklendę ir ją ištraukite.
Garinant girdisi „plekšėjimas“.	Šalčio / šilumos efektas ruošiant užšaldytus produktus, susidarant vandens garams.	Negalima pašalinti.
Prietaisas neįsijungia ir ekrane pasirodo „Kamera per karšta“.	Kamera per karšta, kad būtų galima ruošti parinktą patiekalą arba įjungti kaitinimo būdą.	Palaukite, kol kamera atvės, ir vėl ją įjunkite.


**⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!**

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

**⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

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

**Ekrane rodomi klaidų pranešimai**

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

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

**Ilgiausia eksploataavimo trukmė**


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

Ilgiausia eksploataavimo trukmė priklauso nuo atitinkamų darbo režimo nuostatų.

**Pasiekta ilgiausia eksploataavimo trukmė**

Ekrane pasirodo nuoroda, kad pasiekta ilgiausia eksploataavimo trukmė.

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

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

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

**Kameros lemputės**

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

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

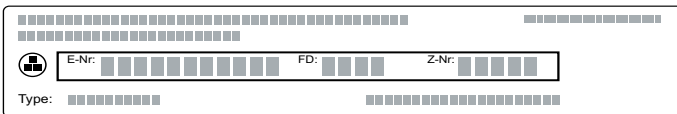
## Klientų aptarnavimo tarnyba

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

### E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.

Kai kuriuose prietaisuose su garų funkcija, gaminio lentelę rasite už skydelio.



Kad prireikus netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

E Nr.	FD Nr.
-------	--------

Klientų aptarnavimo tarnyba 

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

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

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

## Patiekalai

Darbo režimu „Vedlys“ galite ruošti įvairius patiekalus. Prietaisas savarankiškai parenka optimalius nuostatus.

Norint paruošti tinkamai, gaminant tam tikrus patiekalus kamera negali būti per karšta. Jei temperatūra per aukšta, ekrane pasirodo nuoroda. Palaukite, kol kamera atvės, ir įjunkite iš naujo.

### Nuorodos dėl nuostatų

- Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produktų kokybės ir indo dydžio bei rūšies. Norėdami pasiekti optimalų paruošimo rezultatą, naudokite neprikaištingos kokybės maisto produktus ir šaldytuvo temperatūros mėsą. Jei ruošiate užšaldytus patiekalus, naudokite tik iš šaldiklio išimtus maisto produktus.
- Ruošiant kai kuriuos patiekalus rekomenduojama temperatūra, kaitinimo būdas ir ruošimo trukmė. Temperatūrą ir ruošimo trukmę galite pakeisti pagal savo poreikius.
- Gali būti nurodyta įvesti kai kurių patiekalų svorį. Visada nurodykite bendrą svorį, nebent prietaisas pateikia kitokią komandą. Prietaisas automatiškai parinks laiko ir temperatūros nuostatus. Negalima nustatyti svorio, kuris neatitinka nurodyto svorio diapazono.
- Kepdami patiekalus, kuriems temperatūrą parenka prietaisas, gali būti nustatyta iki 300 °C temperatūra. Atkreipkite dėmesį, kad tuomet turite naudoti pakankamai karščiui atsparų indą.
- Pateikiamos nuorodos, pvz., dėl indo, įstūmimo lygio ar skysčio kiekio ruošiant mėsą. Ruošiant kai kuriuos patiekalus, gali reikėti juos apversti arba pamaišyti. Ši informacija pateikiama ekrane įjungus režimą. Reikiamu laiku pasigirs signalas.
- Naudojimo instrukcijos gale pateikta nuorodų dėl tinkamų indų ir maisto ruošimo patarimų. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 42 psl.

### Mikrobangos

Ruošiant kai kuriuos patiekalus automatiškai aktyvinamos mikrobangos. Naudojant mikrobangų režimą ruošimo trukmė tampa beveik perpus trumpesnė. Prietaisas nurodo, kad reikia naudoti mikrobangoms pritaikytą indą. Skyriuje „Mikrobangos“ pateikta nuorodų dėl tinkamų indų. → "Mikrobangų krosnelė" 23 psl.

### Funkcijos su garais

Ruošiant kai kuriuos patiekalus automatiškai aktyvinama garų funkcija. Bendrosios nuorodos dėl garų funkcijos pateiktos atitinkamame skyriuje. → "Garai" 20 psl.

### Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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



## Įsmeigiamas termometras

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite naudoti įsmeigiamąjį termometrą. Kai įsmeigiamąjį termometrą prijungsite prie prietaiso, galėsite ruošti tik tuos patiekalus, kuriems galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą. Galite pakeisti kameros ir vidaus temperatūrą. → "Kepsnių termometras" 25 psl.

## Patiekalo pasirinkimas

Naudojama vienoda patiekalų skirstymo struktūra:


- Kategorija
- Maistas
- Patiekalas

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

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

Kategorijos	Maistas
Atšviežinimas, pašildymas	Daržovės
	Menui
	Kepiniai
	Garnyrai
Maisto atitirpinimas	Duona, bandelės
	Pyragai
	Mėsa, paukštiena
	Žuvis

## Kepimo jutiklis


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

### Numatoma režimo pabaiga

Jei prietaisas yra susietas su „Home Connect“, orkaitė gali numatyti kepimo pabaigos laiką.

Pirma numatomo laiko vertė prietaiso ekrane ir programėlėje „Home Connect“ parodoma praėjus maždaug 1 minutei. Numatomas laikas nuolat perskaičiuojamas ir atnaujinamas.

Tai, kad rodoma trukmė yra numatomas pabaigos laikas, suprasite

- pagal simbolį  ir ženklą „~“ prieš ekrane rodomą laiko rodmenį;
- pagal ekrane skaičiuojamą trukmę;
- pagal ekrane rodomą raudoną apskritimą, kuris mažėja prieš laikrodžio rodyklę.

Kepiniui iškepus prietaisas išsijungia. Pasigirsta signalas.

Kepinių kategorijų parinkčių sąrašas

Kategorija	Patiekalai	Patiekalai
Pyragai, duona, pica	Pyragai	Pyragas kepimo formoje
		Pyragas ant padėklo
	Maži kepiniai	Plokščias trapios tešlos pyragas / plokščias pyragas
Sluoks. tešlos kepiniai		
Apskritos akytos bandelės		
Duona, bandelės	Duona, bandelės	Mielinės tešlos kepiniai
		Bandelės
		Duona
Pikantiškas pyragas, pica, pyragas su įdaru	Pikantiškas pyragas, pica, pyragas su įdaru	Neraugintos duonos papločiai
		Pikantiškas pyragas, pyragas su įdaru
		Pica
		Plokšč. trapios tešlos pyragas

Kepimo jutiklis kontroliuoja kepimo procesą. Jums nereikia pasirinkti jokių papildomų nuostatų. Kepimo jutiklio režimą galima įjungti tik orkaitei atvėsus.

Visų kitų kepinių kategorijų kepimo jutiklis nekontroliuoja. Jums rekomenduojama išbandyta nuostata ir galimybės ją pritaikyti.


Kepimo jutiklis yra aktyvintas, kol ekrane rodoma „Neatidaryti durelių“. Neatidarykite prietaiso durelių, kitaip nuostatų parinkimo procesas bus nutrauktas. Prietaise yra papildomo ruošimo funkcija. Prietaisas kaista toliau, o Jūs galite pritaikyti rekomenduojamą trukmę. Eigą turite stebėti patys.

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo. Nenaudokite silikoninių kepimo formų arba kepimo formų, kurių sudėtyje yra silikono. Gali sugesti kepimo jutiklis.

## Patiekalo nustatymas


Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą.

Atskirus lygmenis galite atverti valdymo ratuku.

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


Prietaisas pradeda kaisti.

Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista.

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

## Ruošimas toliau

Pasibaigus trukmei, kai kuriuos patiekalus galite ruošti toliau, jei paruošimo rezultatas Jūsų netenkina.

Ekrane pasirodo užklausa, ar norite ruošti toliau. Jei norite ruošti toliau, spustelėkite tekstinį laukelį „Ruošti toliau“. Trukmė rekomenduojama, tačiau ją galite pakeisti. Įjunkite mygtuku „start/stop“ .

**Pastaba.** Tolesnio ruošimo laikas neribojamas.

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

Mygtuku „on/off“  išjunkite prietaisą.

## Pabaigos laiko perkėlimas



Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite pabaigos laiką nukelti. Prieš įjungdami spustelėkite tekstinį laukelį

„Pabaigos laikas“ ir valdymo ratuku nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.

Įjungus prietaise nustatomas laukimo režimas. Pabaigos laiko keisti nebegalima.

## Keitimas ir nutraukimas

Įjungę nuostatų keisti nebegalėsite.

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

## Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima ruošti ir kokius nuostatus jiems parinkti. Mes Jums parodome, koks kaitinimo būdas ir temperatūra geriausiai tinka Jūsų patiekalui. Pateiksime informacijos apie tinkamiausius priedus ir lygius, kuriuose jie turi būti naudojami. Taip pat pateiksime patarimų dėl indų ir maisto ruošimo.

**Pastaba.** Ruošiant maisto produktus kameroje gali susikaupti daug vandens garų. Jūsų prietaisas tausoja energiją ir jį naudojant labai mažai šilumos išleidžiama į išorę. Dėl didelio temperatūrų skirtumo tarp prietaiso vidaus ir prietaiso išorinių dalių, ant durelių, valdymo skydelio ar greta esančių baldų priekinių paviršių gali susikaupti kondensato. Tai yra įprastas, fizikiniu požiūriu būdingas reiškinys. Kondensato galima išvengti įkaitinus kamerą arba atsargiai atidarius dureles. Naudojant garų srauto funkciją pageidaujama, kad kameroje susidarytų didelis vandens garų kiekis. Kai baigsite garinti, kamerai atvėsus ją išvalykite.

## Nenaudokite silikoninių formų.

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

## Dėmesio!

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

Išimtyms:

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

## Pyragai ir maži kepiniai

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

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

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

### **Kepinių kepimas mikrobangomis**

Jei kepdami norite naudoti mikrobangas, ruošimo laikas bus daug trumpesnis.

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų.  
→ *"Mikrobangų krosnelė" 23 psl.*

Ijungę derinių režimą galite naudoti įprastas metalines kepimo formas. Jei tarp kepimo formos ir grotelių kyla kibirkščiai, patikrinkite, ar formos išorė yra švari. Formą padėkite kitoje grotelių vietoje. Jei tai nepadeda, kepkite toliau išjungę mikrobangų režimą. Kepimo trukmė bus ilgesnė.

Jei kepsite plastikinėse, keraminėse ar stiklinėse formose, kepimo laikas bus trumpesnis nei nurodyta nustatymo lentelėse. Pyrago apačia mažai paruduoja.

Jei kepat naudojamos mikrobangos, galima kepti tik viename lygyje.

### **Kepimas naudojant garų srauto funkciją**

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

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

### **Įstūmimo lygiai**

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

### **Kepimas viename lygyje**

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

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

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

### **Kepimas keliuose lygiuose**

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas trijuose lygiuose:

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

Kepimas keturiuose lygiuose:

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

ketvirtosios grotelės: 1 lygis

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

### **Priedai**

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

### **Grotelės**

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### **Universalusis padėklas arba kepimo padėklas**

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

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

### **Kepimo formos**

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

### **Kepimo popierius**

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

### **Rekomenduojamos nustatymo reikšmės**

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

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





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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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



















Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Pyragai formose</b>							
Plaktos tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	-	-	50-70
Plaktos tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		160-180	90	-	30-40
Plaktos tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-160	-	1	50-70
Plaktos tešlos pyragas, papr., 2 lygmenys	Vainiko / kekso kepimo forma	3+1		140-150	-	-	60-80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	-	-	60-80
Vaisinis pyragas iš plaktos tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	2		160-180	-	-	40-60
Vaisinis pyragas iš plaktos tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	2		160-180	90	-	35-45
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	3		160-180	-	-	20-30
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	2		150-160	-	1	25-35
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	3		190-210	-	-	50-60
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	1		220-240	-	-	25-35
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	3		200-220	-	1	30-40
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	2		150-170	-	-	50-70
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	2		150-160	-	1	60-70
Mielinis pyragas išardomoje formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Mielinis pyragas išardomoje formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	2		150-170*	-	-	20-30
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	2		150-160	-	1	20-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
<b>Pyragas ant padėklo</b>							
Sluoksniuoti plakotos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	-	20-40

\* Iš anksto įkaitinti.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3		160-170	-	1	30-40
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	-	-	30-50
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3		180-200	-	-	25-30
Smėlinės tešlos pyragas su sausais priedais, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		160-170	-	-	35-45
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		160-180	-	-	55-75
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	3		200-210	-	-	50-60
Mielinis pyragas su sausais priedais	Universalusis padėklas	3		160-180*	-	-	15-25
Mielinis pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	3		150-160	-	1	20-30
Mielinis pyragas su sausais priedais, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	-	20-30
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		180-200	-	-	30-40
Mielinis pyragas su sultingais priedais, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	-	45-60
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2		160-170	-	-	25-35
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2		150-160	-	3	30-40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-190*	-	-	15-20
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-200*	-	1	10-15
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Kepimo padėklas	2		150-170	-	-	45-60
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	3		140-150	-	2	80-90
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	2		170-180	-	-	50-60
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	3		180-190	-	2	50-60
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		200-220	-	-	35-45
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		180-200	-	1	35-45
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		200-220	90	-	20-25

**Maži kepiniai**

Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160**	-	-	20-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150**	-	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150**	-	-	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		140**	-	-	35-45
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		170-190	-	-	15-20
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		150-160	-	1	25-35
Keksiukai, 2 lygiai	Keksiukų padėklas	3+1		160-180*	-	-	15-30
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	-	25-40
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	2	25-35
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	-	25-40

\* Iš anksto įkaitinti.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		170-190*	-	-	20-35
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220*	-	1	15-25
Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		170-190*	-	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, plokšti, 4 lygmenys	4 grotelės	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220	-	-	30-40
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220*	-	1	25-35
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		190-210	-	-	35-45
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	-	20-30
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	1	25-35

### Sausainiai

Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150**	-	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150**	-	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		140-150**	-	-	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-160	-	-	15-30
Sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		140-160	-	-	15-30
Sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Baltymų kremas	Kepimo padėklas	3		80-90*	-	-	120-150
Baltymų kremas, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		80-90*	-	-	120-180
Baltymų sausainiai	Kepimo padėklas	3		90-110	-	-	20-40
Baltymų sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepinio padėklas	3+1		90-110	-	-	25-45
Baltymų sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		90-110	-	-	30-45

\* Iš anksto įkaitinti.

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

### Kepimo patarimai

Norite nustatyti, ar pyragas jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelėkite pyragą aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.
Pyragas sukrito.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Arba galite nustatyti 10 °C žemesnę temperatūrą ir pailginti kepinio laiką. Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas.
Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusį pyragą atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą kepkite universaliajame padėkle.
Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Pyragas išėjo per sausas.	Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepinio laiką.
Visas pyragas per šviesus.	Jei ištūmimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepinio trukmę.

Pyrago viršus per šviesus, o apačia – per tamsi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Pyrago viršus per tamsus, o apačia – per šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
Formoje arba keturkampiam padėkle kepamo pyrago galas yra per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.
Visas pyragas per tamsus.	Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepimo laiką.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių 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 4D karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
Pyragas atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami pyragus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovėsiais ir dėkite viršutinį sluoksnį.
Pyragas neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusį pyragą dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsiima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite formą ir uždenkite ją šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovėsiais.

## Duona ir bandelės

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

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

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

### Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

### Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

### Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

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

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

### Kepimas dviejuose lygiuose

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

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

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

### Priedai

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

### Grotelės

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

### Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

### Kepimo popierius

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

### Užšaldyti produktai

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

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje įvairioms duonomis ir bandelėms nurodyti optimalūs kaitinimo būdai. Temperatūra ir kepimo

trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

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

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

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

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






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

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

### Dėmesio!
















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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Duona</b>						
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		250-270	-	20-25
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		220-230	3	20-30
<b>Bandelės</b>						
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	3		180-200	-	10-15
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	3		200-220	2	10-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		170-190*	-	15-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		150-170	3	25-35
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170*	-	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180-200	-	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		200-220	2	20-30
* Iš anksto įkaitinti.						



Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Prancūziškasis batonas, apkeptas atvėsintas	Universalusis padėklas	3		180-200	-	20-30
Prancūziškasis batonas, apkeptas atvėsintas	Kepimo padėklas	3		200-220	1	10-20
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	2		150-160*	-	10-20
<b>Bandelės, šaldytos</b>						
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	3		180-200	-	10-15
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	3		180-200	1	15-25
Bavariški riestainiai, tešlos ruošiniai	Universalusis padėklas	3		180-200	-	20-25
Bavariški riestainiai, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	3		210-230	1	18-25
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Universalusis padėklas	3		170-190	-	30-35
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	3		180-200	1	20-25
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	2		160-170	-	10-20
<b>Skrebutis</b>						
Apkepinti skrebutį, 4 vnt.	Grotelės	3		190-210	-	10-15
Apkepinti skrebutį, 12 vnt.	Grotelės	3		230-250	-	10-15
Apskrudinti skrebutį (neįkaitinti)	Grotelės	5		3	-	3-5

\* Iš anksto įkaitinti.

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

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

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

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

### Kepinių kepimas mikrobangomis

Jei keptami norite naudoti mikrobangas, ruošimo laikas bus daug trumpesnis.

Ijungę derinių režimą galite naudoti įprastas metalines kepimo formas. Jei tarp kepimo formos ir grotelių kyla kibirkščių, patikrinkite, ar formos išorė yra švari. Formą padėkite kitoje grotelių vietoje. Jei tai nepadeda, kepkite toliau išjungę mikrobangų režimą. Kepimo trukmė bus ilgesnė.

Jei kepsite plastikinėse, keraminėse ar stiklinėse formose, kepimo laikas bus trumpesnis nei nurodyta nustatymo lentelėse. Pikantiško pyrago apačia mažai paruduoja.

Jei kepti naudojamos mikrobangos, galima kepti tik viename lygyje.

### Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

### Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

### Kepimas viename lygyje

Keptami viename lygyje naudokite toliau pateiktus ištūmimo lygius:

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

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

### Kepimas keliuose lygiuose

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas keturiuose lygiuose:

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

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

### Priedai

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

### Grotelės

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Picą su daug priedų kepkite universaliajame padėkle.

### Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

### Kepimo popierius

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

### Užšaldyti produktai

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

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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





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

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

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










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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
<b>Pica</b>							
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	3		200-220	-	-	25-35
Pica, šviežia, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		180-200	-	-	35-45
Pica, šviežia, plonapadė	Picos padėklas	2		250-270	-	-	20-25
Pica, šviežia, plonapadė	Picos padėklas	2		220-230	-	-	20-30
Pica, atvėsusi	Grotelės	3		190-210	-	-	10-15
<b>Pica, šaldyta</b>							
Pica, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		190-210	-	-	15-20
Pica, plonapadė, 1 vnt.	Universalusis padėklas	2		210-230	90	-	10-20
Pica, plonapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	-	-	20-25
Pica, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		180-200	-	-	20-25
* iš anksto įkaitinti							

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Pica, storapadė, 1 vnt.	Universalusis padėklas	2		180-200	90	-	15-25
Pica, storapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	-	-	20-30
Pica ant prancūz. batono	Grotelės	3		200-220	-	-	15-20
Prancūziškas batonas, 2 vnt.	Universalusis padėklas	2		180-200	90	-	10-20
Mažos picos	Universalusis padėklas	3		180-200	-	-	15-20
Maža pica, 9 vnt.	Universalusis padėklas	2		210-230	90	-	10-20
Mažos picos, 7 cm Ø, 4 lygiai	4 grotelės	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30

### Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru

Pikantiškas pyragas formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Pikantiškas pyragas formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Pikantiškas pyragas formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Apkepas su įdaru	„Tarte“ forma, juodas padėklas	1		190-210	-	-	40-50
Apkepas su įdaru	„Tarte“ forma, juodas padėklas	3		190-210	-	-	30-40
Plokšč. trapios tešlos pyragas	Universalusis padėklas	3		280-300*	-	-	10-18
Plokšč. trapios tešlos pyragas	Universalusis padėklas	2		200-220*	-	2	15-25
Pyragas su įdaru	Apkepo forma	2		190-200	-	-	30-45
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	3		180-190	-	-	30-45
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	2		170-190	-	2	30-40
Burekas	Universalusis padėklas	3		200-210	-	-	30-40

\* iš anksto įkaitinti

## Apkepai ir suflė

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

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

### Ruošimas naudojant mikrobangas

Jei ruošite tik mikrobangomis arba jas derinsite su kitu režimu, ruošimo laikas bus daug trumpesnis.

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų.  
→ "Mikrobangų krosnelė" 23 psl.

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie bus paruošti greičiau ir tolygiau.

### Įstūmimo lygiai

Naudokite nurodytus įstūmimo lygius.

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

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

Ruošdami suflė naudokite garų srauto funkciją. Vandens vonelės nereikės.

Patiekalus ruošiant vienu metu galima sutaupyti iki 45 procentų elektros energijos. Formas kameroje padėkite vieną šalia kitos.

### Priedai

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

### Grotelės

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

### Universalusis padėklas

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

### Indas

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

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje įvairiems apkepams ir suflė nurodyti optimalūs kaitinimo būdai. Temperatūra ir ruošimo trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. Apkepo paruošimo būseną priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant

žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.





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

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

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
















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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų	Apkepo forma	2		200-220	-	-	30-50
Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų	Apkepo forma	2		150-170	-	2	40-50
Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų	Apkepo forma	2		150-170	360	-	20-30
Apkepas, saldus	Apkepo forma	2		170-190	-	-	40-60
Apkepas, saldus	Apkepo forma	2		150-170	360	-	20-30
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	2		160-180	-	-	50-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	2		170-180	-	2	35-45
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	2		180-200	360	-	20-30
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Grotelės	2		190-210	-	-	30-35
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Indas be dangčio	2		180-190	-	2	40-50
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Indas be dangčio	2		200-210	180	-	20-25
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160-190	-	-	50-70
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		170-190	-	3	60-70
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		170-190	360	-	20-25
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio, 2 lygmenys	Apkepo forma	3+1		150-170	-	-	60-80
Suflė	Apkepo forma	2		160-180*	-	-	35-45
Suflė	Apkepo forma	2		170-180	-	2	30-40
Suflė	Porcijų lėkštės	2		170-190	-	-	65-75

\* Iš anksto įkaitinti.

## Paukštiena

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

### Kepimas ant grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

Groteles į nurodytą įstūmimo lygį įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Papildomai į žemesnį įstūmimo lygį įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

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

### Kepimas inde

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

### Indas be dangčio

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

### Indas su dangčiu

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

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

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

### Mėsos kepimas naudojant mikrobangas

Paukštieną galite puikiai paruošti, jei prijungsite mikrobangas. Taip ruošimo laikas bus daug trumpesnis.

Jei kepat papildomai naudojamos mikrobangos, ruošimo trukmė priklauso nuo bendro svorio, priešingai nei naudojant įprastą režimą.

**Patarimas.** Jei ruošite kitokį kiekį nei nurodyta nustatymo lentelėse, taikykite pagrindinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė ruošimo trukmė.

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Metalinės kepimo formos ir moliniai troškintuvai naudojami tik kepat be

mikrobangų režimo. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 23 psl.*

### Mėsos kepimas garų srauto funkcija

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

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

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

### Kepimas griliu

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

Groteles į nurodytą įstūmimo lygį įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Papildomai į žemesnį įstūmimo lygį (bent 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 kepat gabalėlius vartykite specialiomis grilio žnyplėmis. Jei į mėsą įbesite šakutę, ji neteks sulčių ir taps sausa.

### Pastabos

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

### Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → *"Kepsnių termometras" 25 psl.*

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Lentelėje pateikti paukštienos ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris. Jei norite kepti sunkesnę paukštieną, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepat kelis gabalėlius,

norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausiojo gabalėlio svorį. Atskiri gabalėliai turėtų būti maždaug vienodo dydžio.

Galioja tokia taisyklė: kuo sunkesnė paukštiena, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.

Paukštieną apverskite prabėgus maždaug 1/2–2/3 nurodyto laiko.

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






#### Patarimai

- Kepdami antį arba žąsį, odą po sparnais subadykite. Taip ištekės riebalai.
- Įpjaustykite anties krūtinėlės odą. Anties krūtinėlės apverstai nereikia.
- Apversdami paukštieną atkreipkite dėmesį, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės pusė, o po to – odos pusė.

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





















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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:









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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Viščiukas</b>							
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		200-220	-	-	60-70
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		200-220	-	2	60-70
Viščiukas, 1 kg	Indas su dangčiu	2		230-250	360	-	25-35
Vištienos krūtinėlės filė, po 150 g (kepti griliu)	Grotelės	4		3*	-	-	15-20
Vištienos krūtinėlės filė, 2 vnt. po 150 g (kepti griliu)	Indas be dangčio	2		190-210	180	-	25-30
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	3		220-230	-	-	30-35
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	3		200-220	-	2	30-45
Mažos viščiuko dalys, 4 vnt. po 250 g	Indas be dangčio	2		190-210	360	-	20-30
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universalusis padėklas	3		190-210	-	-	20-25
Vištienos lazdelės, gabaliukai, šaldyti, 250 g	Universalusis padėklas	2		190-210	360	-	10-15
Višta, 1,5 kg	Grotelės	2		200-220	-	-	70-90
Višta, 1,5 kg	Grotelės	2		180-200	-	2	65-75
Višta, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
<b>Antis ir žąsis</b>							
Antis, 2 kg	Grotelės	2		180-200	-	-	90-110
Antis, 2 kg	Grotelės	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Antis, 2 kg	Grotelės	2		170-190	180	-	60-80
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	3		230-250	-	-	25-30
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	3		220-240	-	2	25-30
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		160-180	-	-	120-150

\* 5 min pakaitinti.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		170-190	180	-	80-90
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	2		210-230	-	-	40-50
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	3		190-200	-	2	45-55
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	2		170-190	180	-	30-40

### Kalakutas

Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		180-200	-	-	70-90
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		170-190	180	-	60-80
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	-	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	2		180-200	-	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	2		170-180	-	2	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Indas su dangčiu	2		210-230	360	-	45-50

\* 5 min pakaitinti.

## Mėsa

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

### Kepimas ir troškinimas

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

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

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

### Kepimas ant grotelių

Kepant mėsą ant grotelių, visos pusės tampa labai traškios.

Atsižvelgdami į mėsos dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki 1/2 litro vandens. Į jį lašės riebalai ir kepsnio sultys. Iš šių kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera liks švari.

Groteles į nurodytą ištūmimo lygį įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Papildomai į žemesnį ištūmimo lygį įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

### Kepimas ir troškinimas inde

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

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

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

Kepdami liesą mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Ruošiant stikliniame inde, skysčio nuo dugno turėtų būti maždaug 1/2 cm.

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

### Indas be dangčio

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

## Indas su dangčiu

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

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

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

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

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

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

## Mėsos kepimas naudojant mikrobangas

Tam tikrus patiekalus galite kepti papildomai įjungę mikrobangas. Taip ruošimo laikas bus daug trumpesnis.

Jei kepat papildomai naudojamos mikrobangos, ruošimo trukmė priklauso nuo bendro svorio, priešingai nei naudojant įprastą režimą.

**Patarimas.** Jei ruošite kitokį kiekį nei nurodyta nustatymo lentelėse, taikykite pagrindinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė ruošimo trukmė.

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Metalinės kepimo formos ir moliniai troškintuvai naudojami tik kepat be mikrobangų režimo. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 23 psl.*

## Dėmesio!

Jei norite naudoti kepimo rankovę, jos negalite užspausti metaliniais spaustukais. Naudokite virtuvinę virvelę. Ruošdami vyniotinius, nenaudokite jokių metalinių iešmų. Dėl jų gali susidaryti kibirkščiai.

## Mėsos kepimas ir troškinimas garų srauto funkcija

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

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

Kepsnių vartyti nereikia.

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

## Kepimas griliu

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

Groteles į nurodytą įstūmimo lygį įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Papildomai į žemesnį įstūmimo lygį (bent 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 kepat gabalėlius vartykite specialiomis grilio žnyplėmis. Jei į mėsą įbesite šakutę, ji neteks sulčių ir taps sausa.

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

## Pastabos

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

## Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → *"Kepsnių termometras" 25 psl.*

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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






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

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

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




















Naudoti kaitinimo būdai:







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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Kiauliena</b>							
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	-	-	110-130
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	-	1	110-130
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		220-240	360	-	55-65
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Grotelės	2		190-200	-	-	130-140
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		220-230	-	-	70-80
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	80-90
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		230-240	90	-	50-60
Kiaulienos filė, 400 g	Grotelės	3		220-230	-	-	20-25
Kiaulienos filė, 400 g	Indas be dangčio	3		210-220*	-	1	25-30
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens)	Indas su dangčiu	2		210-230	-	-	70-90
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	2		160-170	-	1	70-80
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	2		-	360	-	40-50
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	5		2	-	-	16-20
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio (įkaitinti 5 min)	Grotelės	5		3*	-	-	8-12

### Jautiena

Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	2		210-220	-	-	40-50
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	50-60
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	90	-	30-40
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200-220	-	-	130-160
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg****	Indas be dangčio	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	2		220-230	-	-	60-70

\* Iš anksto įkaitinti.

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

\*\*\* Nevartyti.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	65-80
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		240-260	180	-	30-40
Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas (iš anksto neįkaitinti)	Grotelės	3		3	-	-	15-20
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		3	-	-	25-30

### Veršiena

Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas be dangčio	2		160-170	-	-	100-120
Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	90-110
Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas su dangčiu	2		200-210	90	-	70-80
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		200-210	-	-	100-120
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	100-120
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40

### Ėriena

Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-190	-	-	50-80
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	80-90
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Ėrienos nugarinė, su kaulais***	Grotelės	2		180-190	-	-	40-50
Ėrienos nugarinė, su kaulais***	Indas be dangčio	3		200-210*	-	1	25-30
Ėrienos nugarinė su kaulu, 1 kg***	Indas be dangčio	2		190-210	90	-	30-40
Ėrienos muštinis	Grotelės	3		3	-	-	12-16

### Dešrelės

Kepamosios dešrelės	Grotelės	4		3	-	-	10-15
---------------------	----------	---	--	---	---	---	-------

### Mėsos patiekalai

Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	-	60-70
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	70-80
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg + 20 ml vandens	Indas be dangčio	2		170-190	360	-	30-40

\* Iš anksto įkaitinti.

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

\*\*\* Nevartyti.

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

### Kepimo ir troškinimo patarimai

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

Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą naudokite didesnį kepimo indą arba, jei reikės, įpilkite mažiau skysčio.
Troškinant mėsa pridega.	Dangtis turi tikti kepimo indui ir gerai užsidaryti. Sumažinkite temperatūrą ir troškindami įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys neiškepė.	Įpjaustykite kepsnį. Kepimo inde paruoškite padažą ir sudėkite į jį mėsos puseles. Baikite kepti mėsą tik mikrobangų režimu.

## Žuvis

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

Visos žuvies vartyti nereikia. Įkiškite į kamerą visą žuvį plaukimo padėtyje, nugaros peleku į viršų. Į žuvies pilvą įkišta įpjauta bulvė arba mažas karščiui atsparus indas užtikrina stabilią žuvies padėtį.

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

### Kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

Groteles į nurodytą įstūmimo lygį įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Papildomai į žemesnį įstūmimo lygį (bent per vieną pakopą) įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

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

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

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

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

### Pastabos

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

### Kepimas ir garinimas inde

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

### Indas be dangčio

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

### Indas su dangčiu

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

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

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

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

### Garinimas naudojant mikrobangas

Žuvį galite garinti ir įjungę mikrobangas.

Naudokite mikrobangoms pritaiktą indą su dangčiu arba indą uždenkite lėkšte ar specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų.

→ *"Mikrobangų krosnelė" 23 psl.*

Patiekalas išlaiko savo skonį, todėl nebūtina barstyti daug druskos ar prieskonių. Ruošdami visą žuvį, įpilkite nuo vieno iki trijų valgomųjų šaukštų vandens arba citrinos sulčių.

Baigę ruošti žuvį, ją palaikykite dar 2–3 minutes, kad susivienodintų temperatūra.

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie bus paruošti greičiau ir tolygiau.

### Mėsos kepimas garų srauto funkcija

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

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

Žuvies vartyti nereikia.

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

### 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" 25 psl.*

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodyti mėsos patiekalams ruošti optimalūs kaitinimo būdai. Temperatūra ir ruošimo trukmė

priklauso nuo maisto produktų kiekio, savybių ir temperatūros. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

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

Lentelėje pateikti žuvies ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris. Jei norite kepti sunkesnę žuvį, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepatė kelias žuvis, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausios svorį. Žuvis turėtų būti maždaug vienodo dydžio.






Galioja tokia taisyklė: kuo didesnė žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.

Jei žuvis yra ne plaukimo padėtyje, ją apverskite praėjus maždaug 1/2–2/3 nustatyto laiko.

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














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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / keptuvo pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
<b>Žuvis</b>							
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		170-190	-	-	20-30
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universalusis padėklas	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	3		2	90	-	15-20
Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	2		170-190	-	-	30-40
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas be dangčio	2		230-250	360	-	30-40
Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
<b>Žuvies filė</b>							
Žuvies filė, natūrali, kepta griliu	Grotelės	4		1*	-	-	15-25
Žuvies filė, natūrali, troškinta, 400 g	Indas su dangčiu	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
<b>Žuvies kotletai</b>							
Žuvies kotletai, 3 cm storio	Grotelės	4		3	-	-	10-20
<b>Žuvis, šaldyta</b>							
Žuvis, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Žuvies filė, natūrali	Indas su dangčiu	2		210-230	-	-	20-30
Žuvies filė, natūrali, 400 g	Indas su dangčiu	2		-	600	-	10-15

\* iš anksto įkaitinti

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / keptuvo pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Žuvies filė, apkepta	Grotelės	2		200-220	-	-	45-60
Žuvies filė, apkepta	Indas be dangčio	2		200-220	-	1	35-45
Žuvies filė, apkepta, 400 g	Indas be dangčio	2		3	360	-	15-20
Žuvies piršteliai (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	3		200-220	-	-	20-30
<b>Žuvies patiekalai</b>							
Žuvies paštetas, 1000 g	Pašteto forma	2		-	360	-	20-25
* iš anksto įkaitinti							
** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 ištūmimo lygį							

## Daržovės ir priedai

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

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

## Ruošimas derinant su mikrobangomis

Jei ruošdami maistą norite papildomai naudoti mikrobangas, visada naudokite mikrobangoms pritaikytą indą su dangčiu. Jei neturite tinkamo dangčio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų.

Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau.

Javiniai produktai troškinimo metu puoja. Visiems grūdų produktams, ir, pvz., ryžiams, naudokite aukštą indą su dangčiu.

Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Tuomet reikės mažiau druskos ir pipirų.

Jei ruošiamam patiekalo kiekiui nuostatų duomenys nepateikti, ruošimo trukmę sutrumpinkite arba pailginkite, vadovaudamiesi šia pagrindine taisykle: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė trukmė.

Ruošiamą patiekalą pamaišykite arba apverskite du arba tris kartus. Sušilusius patiekalus dar palaikykite dvi ar tris minutes, kad susivienodintų temperatūra.

Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali smarkiai įkaisti net ir naudojant tik mikrobangų režimą.

## Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

## Ruošimas viename lygyje

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

## Ruošimas dviejuose lygiuose

Naudokite 4D karšto oro srautą. Produktai vienu metu įstumtuose padėkluose nebūtinai turi būti paruošti tuo pačiu metu:

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

## Priedai

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

## Grotelės

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

## Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

## Kepimo popierius

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






## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodytas laikas sutrumpės keliomis minutėmis.





















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

Naudoti kaitinimo būdai:






-  4D karšto oro srautas
-  Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
-  Didelis grilis
-  Picos kepimo režimas
-  Mikrobangos

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Daržovės, šviežios</b>							
Daržovės, šviežios, 250 g*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	6-10
Daržovės, šviežios, 500 g*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	10-15
<b>Daržovės, šaldytos</b>							
Špinatai, 450 g*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	11-16
Daržovių mišinys, 250 g + 25 ml vandens*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	8-12
Daržovių mišinys, 500 g + 25 ml vandens*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	13-18
<b>Daržovių patiekalai</b>							
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	5		3	-	-	10-15
<b>Bulvės</b>							
Keptos bulvės, perpjautos pusiau	Universalusis padėklas	3		160-180	-	-	45-60
Keptos bulvės, perpjautos pusiau	Universalusis padėklas	3		180-190	-	1	40-50
Keptos bulvės, perpjautos pusiau, 1 kg	Universalusis padėklas	3		200-220	360	-	15-20
Bulvės su lupenomis, visos, 250 g*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	6-11
Virtos bulvės, ketvirčiai, 500 g*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	12-15
<b>Gaminiai iš bulvių, šaldyti</b>							
Bulviniai blynai	Universalusis padėklas	3		200-220	-	-	25-35
Bulvių krepšeliai, įdaryti	Universalusis padėklas	3		190-210	-	-	20-30
Bulvių maltinukai	Universalusis padėklas	3		200-220	-	-	25-35
Gruzdintos bulvytės	Universalusis padėklas	3		190-210	-	-	25-35
Gruzdintos bulvytės, 500 g	Universalusis padėklas	3		250-270	180	-	15-20
Gruzdintos bulvytės, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	-	-	30-40
<b>Ryžiai</b>							
Ilgagrūdžiai ryžiai, 250 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Rudieji ryžiai, 250 g + 650 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Daugiaryžis, 250 g + 900 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

\* Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
<b>Grūdai</b>							
Kuskusas, 250 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600	-	6-8
Soros, neskaldytos, 250 g + 600 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600 180	-	8-10 5-10
Kukurūzų miltų košė / kukurūzų kruopos, 125 g + 500 ml vandens*	Indas su dangčiu	1		-	600	-	6-8
Perlinės kruopos, 250 g + 750 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600 180	-	11-13 15-20
<b>Kiaušinis</b>							
Kiaušinienė iš 2 kiaušinių	Indas su dangčiu	2		-	360	-	6-8
* Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus.							

## Desertai

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą ir įvairiausių desertus.

Norėdami ruošti mikrobangomis, visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 23 psl.*

Jei indą statysite ant grotelių, jas turite įstumti įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimo į apačią.

### Jogurto paruošimas

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

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

### Pudingo ruošimas iš pudingo miltelių

Pudingo miltelius sumaišykite su pienu ir cukrumi, kaip nurodyta ant pakuotės, ir supilkite į mikrobangoms tinkamą puodą. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Pieniui pradėjus kilti, smarkiai pamaišykite. Tai pakartokite du arba tris kartus.

### Ryžių košės su pienu ruošimas

1. Pasverkite ryžius ir įpilkite 4 kartus daugiau pieno.
2. Ryžius ir pieną supilkite į aukštą, mikrobangoms tinkamą puodą.
3. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.
4. Pieniui pradėjus kilti, smarkiai pamaišykite ir sumažinkite mikrobangų galingumą, kaip nurodyta lentelėje.

Toliau virdami dažnai maišykite.

### Kompotas

Pasverkite į mikrobangoms tinkamą puodą sudėtus vaisius ir kiekvienam 100 g įpilkite vieną valgomąjį šaukštą vandens. Pagal skonį įberkite cukraus ir prieskonių. Uždenkite puodą dangčiu ir nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Ruošdami pamaišykite du arba tris kartus.

### Kukurūzų spraginimas mikrobangomis

Naudokite karščiui atsparų, žemą stiklinį indą, pvz., apkepo formos dangtį. Nenaudokite porceliano arba labai išgaubtos lėkštės.

Spragėsių maišelį ant indo padėkite pažymėta puse į apačią. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje. Atsižvelgiant į gaminį ir jo kiekį, gali prireikti pritaikyti laiką.



Kad spragėsiai nepridegtų, spragėsių maišelį po 1 ½ minutės išimkite ir pakratykite. Baigę ruošti išvalykite kamerą.






### Įspėjimas – Pavojus nusidenginti!

Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės. Patiekalus visada iš orkaitės imkite puodkėlimis.

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Rauginimo pakopa
-  Mikrobangos

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / kildinimo pakopa	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min.
Pudingo ruošimas iš pudingo miltelių*	Indas su dangčiu	2		-	600	5-8
Jogurtas	Porcijų lėkštės	Kameros dugnas		35-40	-	300-360
Ryžių košė su pienu, 125 g + 500 ml pieno*	Indas su dangčiu	2		-	600	10
					180	20-25
Vaisių kompotas, 500 g	Indas su dangčiu	2		-	600	9-12
Kukurūzų spraginimas mikrobangomis, 1 maišelyje 100 g**	Indas be dangčio	2		-	600	4-6

\* Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus

\*\* Neatidarytą maišelį dėti ant indo

## Ekonomiškieji kaitinimo būdai

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

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

Patiekalus įdėkite į šaltą, tuščią kamerą. Ekonomiškojo karšto oro srauto režimu pasirinkite 125–275 °C temperatūrą, o ekonomiškojo viršutinio / apatinio kaitinimo režimu – 150–250 °C temperatūrą. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos. Ruoškite tik viename lygyje.

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

### Priedai

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

### Grotelės

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

## Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

### Kepimo formos ir indai

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

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

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

### Kepimo popierius



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




## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Ekonomiškas karšto oro srautas
-  Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Pyragas kepimo formoje</b>					
Plakto tešlos pyragas formoje	Vainiko / kekso kepimo forma	2		140-160	60-80
Torto pagrindas iš plakto tešlos	Torto pagrindo forma	2		150-170	20-30
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	2		150-170	20-30



Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Mielinė boba	Kekso forma	2		150-170	50-70

**Pyragas ant padėklo**

Plaktos tešlos pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	3		150-170	25-40
Trapios tešlos pyragas su sausu įdaru	Kepimo padėklas	3		170-180	25-35
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-190	15-20
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	3		160-170	25-35
Mielinis pyragas su sausu įdaru	Kepimo padėklas	3		160-180	15-20

**Maži kepiniai**

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

**Duona ir bandelės**

Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Keturkampė forma	2		200-210	35-45
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		250-275	15-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		170-190	15-20
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180-200	20-30

**Mėsa**

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

**Žuvis**

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

**Akrilamidas maisto produktuose**

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

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

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

Bendroji informacija	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Parinkite kuo trumpesnę ruošimo trukmę.</li> <li>■ Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos.</li> <li>■ Dideliuose, storuose gabaluose yra mažiau akrilamido.</li> </ul>
Kepimas	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 200 °C. Karšto oro srautas, maks. 180 °C.

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

## Lėtas troškinimas

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

Lėto troškimo režimas puikiai tinka jautriems gabalėliams (pvz., minkštiems jautienos, veršienos, kiaulienos, ėrienos ir paukšties 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 mėsa galima ilgai laikyti šiltai. Ruošiant mėsos vartyti nereikia. Prietaiso durelės turi būti uždarytos, kad būtų išlaikytas vienodas ruošimo klimatas.

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

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

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

## Indas

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

Indą be dangčio visada dėkite ant 2 lygio grotelių.

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


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










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

## Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Lėtas troškinimas

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

\* Iš anksto įkaitinti.

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min
<b>Veršiena</b>						
Veršienos kepsnys, 4–5 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6-8	80*	80-140
Veršienos kepsnys, 7–10 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6-8	80*	140-200
Veršienos filė, visa, 800 g	Indas be dangčio	2		4-6	80*	70-120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		4	80*	30-50

**Ėriena**

Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2		4	80*	30-45
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepta, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	2		6-8	95*	120-180

\* Iš anksto įkaitinti.

**Patarimai ilgai troškinant**

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

**Džiovinimas**

Jūsų prietaise yra kaitinimo būdas „Maisto džiovinimas“, kuriuo galite puikiai išdžiovinti vaisius, daržoves ir prieskonines žoleles. Taip konservuojant aromatinės medžiagos išsaugomos ištraukiant vandenį.

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

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

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

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

Norėdami džiovinti, naudokite toliau nurodytus ištūmimo lygius:

- 1 grotelės: 3 lygis
- 2 grotelės: 3 ir 1 lygiai
- 3 grotelės: 5, 3 ir 1 lygiai
- 4 grotelės: 5, 3, 2 ir 1 lygiai

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

**Rekomenduojamos nustatymo reikšmės**

Lentelėje pateikti skirtingų maisto produktų džiovinimo nuostatai. Temperatūra ir trukmė priklauso džiovinamo produkto rūšies, drėgnumo, išnokimo ir storio. Kuo ilgiau džiovinsite, tuo geriau džiovinamas produktas bus konservuotas. Kuo ploniau supjaustysite, tuo greičiau išdžius ir tuo aromatingesnis liks džiovinamas produktas. Todėl nurodytos nustatymo sritys.

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

Naudotas kaitinimo būdas:

- Maisto džiovinimas

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, valandomis
Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g)	1–2 grotelės	-		80	3-6
Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g)	3–4 grotelės	-		80	6-8
Kaulavaisiai (slyvos)	1–2 grotelės	-		80	4-8
Kaulavaisiai (slyvos)	3–4 grotelės	-		80	8-10

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, valandomis
Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos	1–2 grotelės	-	☒	80	6-8
Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos	3–4 grotelės	-	☒	80	6-8
Grybų griežinėliai	1–2 grotelės	-	☒	60	4-7
Grybų griežinėliai	3–4 grotelės	-	☒	60	7-9
Žolelės, nuvalytos	1–2 grotelės	-	☒	60	1-3
Žolelės, nuvalytos	3–4 grotelės	-	☒	60	3-6

## Konservavimas

Savo prietaisu galite konservuoti vaisius ir daržoves.

### ⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

### Stiklainiai

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

Vienam konservavimo etapui naudokite tik vienodo dydžio užsukamuosius stiklainius, kuriuose sudėti vienodi maisto produktai. Kameroje telpa daugiausia šeši 1/2, 1 arba 1 1/2 litro talpos užsukamieji stiklainiai. Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Kameroje kaistantys užsukamieji stiklainiai negali liestis.

### Vaisių ir daržovių paruošimas

Naudokite tik nepriekaištingos kokybės vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

Atsižvelgdami į vaisių ir daržovių rūšį, juos nuskuskite, išimkite sėklalaidžius ir susmulkinkite, paskui į uždaromuosius stiklainius jų įdėkite tiek, kad nuo viršaus liktų maždaug 2 cm.

### Vaisiai

Ant uždaromuosiuose stiklainiuose sudėtų vaisių užpilkite karšto cukraus tirpalo be putų (maždaug 400 ml vienam 1 litro stiklainiui). Vienam litrui vandens:

- maždaug 250 g cukraus, jei vaisiai saldūs,
- maždaug 500 g, jei vaisiai rūgštūs.

### Daržovės

Ant uždaromuosiuose stiklainiuose sudėtų daržovių užpilkite karšto virinto vandens.

Nušluostykite stiklainių krašteliuos, kad jie būtų švarūs. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį. Uždarykite stiklainius spaustukais. Stiklainius ant universaliojo padėklo statykite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje. Į universalųjį padėklą įpilkite 500 ml karšto vandens (maždaug 80 °C). Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

### Konservavimo pabaiga

#### Vaisiai

Po tam tikro laiko reguliariai pradeda kilti burbuliukai. Išjunkite prietaisą, kai užsukamuosiuose stiklainiuose pasirodo burbuliukai. Po nurodyto papildomo šildymo laiko išimkite iš kameros stiklainius.

#### Daržovės

Po tam tikro laiko reguliariai pradeda kilti burbuliukai. Kai visuose uždaromuosiuose stiklainiuose pasirodo burbuliukai, sumažinkite temperatūrą iki 120 °C ir, kaip nurodyta lentelėje, palikite toliau virsnoti uždarytoje kameroje. Praėjus nurodytam laikui išjunkite prietaisą ir, kaip nurodyta lentelėje, dar kelias minutes palaikykite liekamojoje šilumoje.

Baigę konservuoti išimkite iš kameros stiklainius ir pastatykite juos ant švaraus rankšluosčio. Nestatykite karštų stiklainių ant šalto arba šlapio pagrindo, nes jie gali sprogti. Uždaromuosius stiklainius uždengkite, kad apsaugotumėte nuo skersvėjo. Spaustukus nuimkite tik stiklainiams atvėsus.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Nustatymo lentelėje nurodytos vaisių ir daržovių konservavimo laiko reikšmės yra tik orientacinės. Laikas gali priklausyti nuo patalpos temperatūros, stiklainių skaičiaus, stiklainių turinio kiekio, šilumos ir kokybės. Duomenys galioja 1 litro apvaliems stiklainiams. Prieš perjungdami arba išjungdami, patikrinkite, ar stiklainiuose kyla burbuliukai. Burbuliukai pradeda kilti maždaug po 30–60 minučių.

Naudotas kaitinimo būdas:

- ☒ 4D karšto oro srautas

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Konservavimas	Daržovės, pvz., morkos	1	☒	160-170	iki virsnojimo: 30-40
				120	nuo virsnojimo: 30-40
				-	Liekamoji šiluma: 30

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Daržovės, pvz., agurkai	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		160-170	iki virsnojimo: 30-40
				-	Liekamoji šiluma: 30
Kaulavaisiai, pvz., vyšnios, slyvos	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		160-170	iki virsnojimo: 30-40
				-	Liekamoji šiluma: 35
Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		160-170	iki virsnojimo: 30-40
				-	Liekamoji šiluma: 25

## Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą

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

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

### Tešlos rauginimas

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

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

### Kepinių ruošinių kildinimas

Puodą įdėkite lentelėje nurodytame ištūmimo lygyje.

Prieš pradėdami kepti, išsausinkite kamerą.

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

- Rauginimo pakopa

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
<b>Mielinė tešla, saldi</b>					
Pvz., tešlos gabalėliai	Dubuo	2		35-40	30-45
	Universalusis padėklas	2		35-40	10-20
riebi tešla, pvz., itališkas šventinis pyragas „Panettone“	Dubuo	2		40-45	40-90
	Forma ant grotelių	2		40-45	30-60
<b>Mielinė tešla, pikantiška</b>					
Pvz., pica	Dubuo	2		35-40	20-30
	Universalusis padėklas	2		35-40	10-15
<b>Duonos tešla</b>					
Balta duona	Dubuo	2		35-40	30-40
	Universalusis padėklas	2		35-40	15-25
Rugių ir kviečių miltų duona	Dubuo	2		35-40	25-40
	Universalusis padėklas	2		35-40	10-20
Bandelės	Dubuo	2		35-40	30-40
	Universalusis padėklas	3		35-40	15-25

## Atitirpinimas

Šaldytiems vaisiams, daržovėms, paukštienai, mėsai, žuviai ir kepinams atitirpinti naudokite mikrobangų darbo režimą.

Užšaldytus maisto produktus išimkite iš pakuotės, įdėkite į mikrobangoms tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → "Mikrobangų krosnelė" 23 psl.

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią.

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

### Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodyti laiko duomenys yra orientacinės reikšmės. Jos priklauso nuo maisto produktų kokybės, užšaldymo temperatūros (-18 °C) ir savybių. Nurodyti laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnę laiką,

paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį. Geriausia atitirpinti keliais etapais. Lentelėje šie etapai nurodyti paėiliui.

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














Patiekalus reikia reguliariai apversti arba pamaišyti vieną arba du kartus. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau. Produktus kartkartėmis padalykite arba iš kameros išimkite jau atitirpusius gabalėlius.

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


**Patarimas.** Jei naudojate kitokį kiekį nei nurodyta nustatymo lentelėje, taikykite pagrindinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė trukmė.

Naudotas kaitinimo būdas:


-  Mikrobangos

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
<b>Duona, bandelės</b>						
Duona, 500 g	Indas be dangčio	2		-	180	3
					90	10-15
Bandelės	Grotelės	2		140-160	90	2-4
<b>Pyragai</b>						
Pyragas, sultingas, 500 g	Indas be dangčio	2		-	180	2
					90	10-15
Pyragas, sausas, 750 g	Indas be dangčio	2		-	90	10-15
<b>Mėsa ir paukštiena</b>						
Viščiukas, visas, 1,2 kg*	Indas be dangčio	2		-	180	10
					90	10-15
Paukštienos dalys, 250 g*	Indas be dangčio	2		-	180	10
					90	10-15
Antis, 2 kg*	Indas be dangčio	2		-	180	10
					90	40-50
Mėsa, visa, pvz., kepsnys (žalia mėsa), 800 g*	Indas be dangčio	2		-	180	15
					90	10-15
Mėsa, visa, pvz., kepsnys (žalia mėsa), 1 kg*	Indas be dangčio	2		-	180	15
					90	20-30
Mėsa, visa, pvz., kepsnys (žalia mėsa), 1,5 kg*	Indas be dangčio	2		-	180	15
					90	25-35
Mėsa, gabalėliais arba griežinėliais, pvz., guliašas (žalia mėsa), 500 g*	Indas be dangčio	2		-	180	8
					90	5-10
Maišytas faršas, 200 g*	Indas be dangčio	2		-	90	8-15
					180	5
Maišytas faršas, 500 g*	Indas be dangčio	2		-	180	10-15
					90	10-15
Maišytas faršas, 1000 g*	Indas be dangčio	2		-	180	10
					90	20-30
<b>Žuvis</b>						
Žuvis, visa, 300 g*	Indas be dangčio	2		-	180	3
					90	10-15
Žuvies filė, 400 g*	Indas be dangčio	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Vaisiai, daržovės</b>						
Uogos, 300 g	Indas be dangčio	2		-	180	5-10

\* Apversti prabėgus 1/2 laiko.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
Daržovės, 600 g	Indas be dangčio	2		-	180	10
					90	8-13

**Kiti patiekalai**

Sviesto tirpinimas, 125 g	Indas be dangčio	2		-	90	7-9
---------------------------	------------------	---	-----------------------------------------------------------------------------------	---	----	-----

\* Apversti prabėgus 1/2 laiko.

**Patiekalų pašildymas ir atšviežinimas**

Jūsų prietaise yra įvairių patiekalų šildymo ir atšviežinimo funkcijų. Naudojant mikrobangas labai greitai pašildomi gėrimai ir patiekalai. Jei atšviežinant įjungiamas garų srautas, patiekalai pašildomi juos tausojant ir atrodo lyg ką tik paruošti.

**Patiekalų šildymas mikrobangomis**

Naudodami mikrobangų funkciją galite pašildyti patiekalus arba juos palaipsniui atitirpinti ir paskui pašildyti.

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangoms tinkančiuose induose patiekalai bus paruošti greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai sušyla per skirtingą laiką.

Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Nereikėtų maisto produktų dėti vieno ant kito.

Patiekalus uždenkite dangčiu. Tuomet jie bus paruošti geriau. Jei neturite tinkamo dangčio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

Ruošiamus patiekalus pamaišykite du ar tris kartus arba apverskite. Sušilusius patiekalus dar palaikykite 1–2 minutes, kad susivienodintų temperatūra.

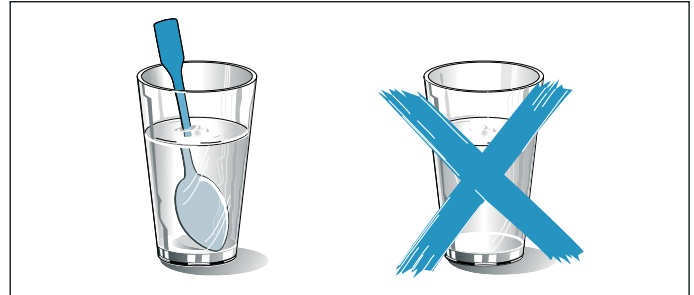
Jei norite pašildyti kūdikių maistėlį, buteliuką be čiulptuko ir be dangtelio pastatykite ant grotelių. Pašildę stipriai pakratykite arba pamaišykite ir būtinai patikrinkite temperatūrą.

Patiekalai atiduoda šilumą indui. Indas gali smarkiai įkaisti net ir naudojant tik mikrobangų režimą.

**Patarimas.** Jei naudojate kitokį kiekį nei nurodyta nustatymo lentelėje, taikykite pagrindinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė trukmė.

**⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!**

Kai kurių kaitinamų skysčių virimas uždelsiamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekama dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net dėl nestipraus indo krestelėjimo karštas skystis gali greitai užvirti ir pradėti tikėti. Kaitindami visada į indą įdėkite šaukštą. Tuomet virimas nebus uždelsiamas.

**Dėmesio!**

Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

**Atšviežinimas**

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

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

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

Neuždenkite atšviežinamo maisto.

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

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

**Rekomenduojamos nustatymo reikšmės**

Lentelėje pateiktos įvairių gėrimų ir patiekalų šildymo mikrobangomis ir atšviežinimo garų srautu nustatymo reikšmės. Nurodytas laikas yra tik orientacinis. Jis priklauso nuo indo, maisto produktų kokybės, temperatūros ir savybių. Nurodyti laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

Lentelėje pateiktos reikšmės galioja patiekalus įdedant į nekaitintą kamerą.

Jei Jūsų patiekalui reikšmės nenurodytos, orientuokitės pagal lentelėje nurodytus panašius patiekalus.























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

Baigę ruošti išvalykite kamerą.

Naudoti kaitinimo būdai:

■  Atšviežinimas

■  Mikrobangos

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
<b>Gėrimų šildymas</b>						
200 ml (gerai išmaišyti)	Indas be dangčio	2		-	max	1-3
400 ml (gerai išmaišyti)	Indas be dangčio	2		-	max	2-6
<b>Kūdikių maistelio šildymas</b>						
Pieno buteliukai, 150 ml (gerai išmaišyti)	Indas be dangčio	2		-	360	1-3
<b>Daržovės, atvėsintos</b>						
250 g	Indas be dangčio	2		120-130	-	5-15
250 g	Indas su dangčiu	2		-	600	3-8
1 kg	Indas be dangčio	2		120-130	-	15-25
<b>Daržovės, šaldytos</b>						
Palaidos, 250 g	Indas su dangčiu	2		-	600	8-12
Špinatai su grietinėle, šaldyti gabale, 450 g (per tą laiką 1–2 kartus pamaišyti)	Indas su dangčiu	2		-	600	11-16
<b>Patiekalai, atvėsinti</b>						
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas be dangčio	2		120-130	-	15-25
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas su dangčiu	2		-	600	4-8
Sriuba, troškiny, 400 ml	Indas be dangčio	2		120-130	-	10-25
Sriuba, troškiny, 400 ml (gerai išmaišyti)	Indas su dangčiu	2		-	600	5-7
Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas be dangčio	2		120-130	-	8-25
Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas su dangčiu	2		-	600	5-10
Apkepai, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		120-140	-	10-25
Apkepai, 400 g, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		-	600	5-10
Pica, kepta	Grotelės	2		170-180*	-	5-15
<b>Patiekalai, šaldyti</b>						
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas su dangčiu	2		-	600	11-15
Sriuba, troškiny, 200 ml (gerai išmaišyti)	Indas su dangčiu	2		-	600	6-8
Garnyras, 500 g, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas su dangčiu	2		-	600	7-15
Apkepai, 400 g, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		180-200	180	20-25
<b>Kepiniai</b>						
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	2		150-160*	-	10-20

\* Iš anksto įkaitinti.



Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
Pyragėliai („Vol au vents“)	Grotelės	2		180*	-	4-10

**Kepiniai, šaldyti**

Pica, kepta	Grotelės	2		170-180*	-	5-15
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	2		160-170*	-	10-20

\* Iš anksto įkaitinti.

**Laikymas šiltai**

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

Neuždenkite maisto.

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

Nustatę skirtingas ruošimo garuose pakopas, galite šiltai laikyti toliau nurodytą maistą:

- 1 pakopa: kepsniai ir trumpai ruošti patiekalai
- 2 pakopa: apkepai ir priedai
- 3 pakopa: troškiniai ir sriubos

**Bandomieji patiekalai**

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

Pagal EN 60350-1:2013 arba IEC 60350-1:2011 standartus ir pagal EN 60705:2012, IEC 60705:2010 standartus.

**Kepimas**

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

Ištūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

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

Ištūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

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

- kepimo padėklas: 1 lygis

**Dengtas obuolių pyragas**

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

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

Pyragai atidaromose formose iš baltos skardos: įjungę viršutinį / apatinį kaitinimą kepkite viename lygyje.

Naudokite universalųjį padėklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite atidaromąją formą.





**Drėgnas biskvitas**

Drėgnas biskvitas dviejuose lygmenyse: atidaromąsias formas ant grotelių išdėstykite vieną virš kitos.

**Pastabos**

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

Naudoti kaitinimo būdai:




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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
------------	-----------------	----------------	-----------------	-----------------	-------------------	--------------

**Kepimas**

Švirksčiu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	25-40
Švirksčiu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	25-40
Forminiai sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150*	-	30-40

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

\*\* Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Forminiai sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	5+3+1		130-140*	-	35-55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160*	-	20-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150*	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150*	-	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	5+3+1		140*	-	35-45
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Drėgnas biskvitas, 2 lygmenys	Išardoma forma, Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
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	2		170-180	-	75-95
Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys	2 juodos kepimo formos, Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

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

\*\* Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos

### Kepimas griliu

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

Naudotas kaitinimo būdas:

- Didelis grilis

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Keptuvo pakopa	Trukmė, min.
------------	---------	----------------	-----------------	----------------	--------------

### Kepimas keptuvu

Paskrudintos duonos pakepinimas*	Grotelės	5		3	3-5
Jautienos mėsainis, 12 vnt.**	Grotelės	4		3	25-30

\* Neįkaitinti

\*\* Apversti praėjus 2/3 viso laiko

### Ruošimas naudojant mikrobangas

Norėdami ruošti mikrobangomis, visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → "Mikrobangų krosnelė" 23 psl.

Jei indą statysite ant grotelių, jas turite įstumti įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią.

**Pastaba.** Norėdami patikrinti vien tik mikrobangų režimu, pagrindiniuose nuostatuose išjunkite džiovavimo funkciją. → "Pagrindiniai nustatymai" 27 psl.




Naudoti kaitinimo būdai:

- 4D karšto oro srautas
- Kepimas griliu ir oro cirkuliacija
- Mikrobangos




Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Galingumas MW, vatais	Trukmė, min.
Mėsa	Indas be dangčio	2		-	180	5
					90	10-15

### Gaminimas mikrobangomis

\* Apversti praėjus 2/3 viso laiko

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Galingumas MW, vatais	Trukmė, min.
Pienas su kiaušiniai	Indas be dangčio	2		-	360	20
					180	20-25
Biskvitas	Indas be dangčio	2		-	600	7-9
Maltos mėsos kepsnys	Indas be dangčio	2		-	600	22-27

**Gaminimas papildomai prijungus mikrobangas**

Bulvių apkepėlė	Indas be dangčio	2		170-190	360	25-30
Pyragai	Indas be dangčio	2		180-200	180	18-23
Viščiukas*	Grotelės	2		200-220	360	25-35

\* Apversti praėjus 2/3 viso laiko



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001542418

000423