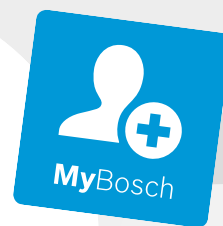




BOSCH

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



Stacionari viryklė

HL.79Y3.1U

[It]

Naudotojo vadovas

Turinys

1	Sauga.....	2
2	Daiktinės žalos išvengimas.....	6
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	7
4	Tinkamas maisto ruošimo indas.....	8
5	Pastatymas ir prijungimas.....	9
6	Susipažinimas	10
7	Priedai.....	14
8	Prieš pradedant naudoti pirmą kartą	15
9	Kaitviečių valdymas.....	16
10	CombiZone	17
11	Laiko funkcijos.....	17
12	PowerBoost	18
13	Apsauga nuo vaikų	18
14	Pagrindinės nuostatos	18
15	Maisto ruošimo indo bandymas.....	19
16	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	19
17	Greitasis įkaitinimas	20
18	Laiko funkcijos.....	20
19	Įsmeigiamasis termometras	22
20	Programos.....	23
21	Apsauga nuo vaikų	26
22	Šabo nuostata	26
23	Pagrindinės nuostatos	26
24	Valymas ir priežiūra	27
25	Pirolizė.....	30
26	Pagalbinė valymo programa	31
27	Rėmas	31
28	Prietaiso durelės	32
29	Sutrikimų šalinimas	35
30	Transportavimas ir atliekų tvarkymas	38
31	Klientų aptarnavimo tarnyba.....	38
32	Viskas pavyks	38



1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Naudojimas pagal paskirtį

Kad prietaisu galėtumėte naudotis saugiai ir tinkamai, atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl naudojimo paskirties.

Šioje instrukcijoje pateikti paveikslėliai yra skirti informuoti.

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Prietaisą naudokite tik taip, kaip nurodyta toliau:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- ne daugiau kaip 4000 m aukštyje virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- mažuose laivuose ir transporto priemonėse;
- kaip patalpų šildytuvą.
- su išoriniu laikmačiu arba nuotoliniu valdymu.

Prietaiso negalite naudoti su laikmačiu arba jį valdyti nuotolinio valdymo pultu.

Jei Jūs nešiojate aktyvintą implantuotą medicininį prietaisą (pvz., širdies stimuliatorių arba defibriliatorių), pasiteiraukite savo gydytojo, ar jis atitinka 1990 m. birželio 20 d. Europos Bendrijų direktyvą 90/385/EEB bei EN 45502-2-1 ir EN 45502-2-2 standartus, ar jis buvo parinktas, implantuotas ir užprogramuotas pagal VDE-AR-E 2750-10 standartą. Jei šios prielaidos įvykdytos ir naudojami nemetaliniai maisto ruošimo įrankiai ir maisto ruošimo indai su nemetalinėmis rankenomis, naudojant šią indukcinę kaitlentę pagal paskirtį jokių pavojų nekyla.

Priedą į kamerą visada stumkite tinkama puse.

1.2 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo

naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.3 Saugus naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- ▶ Po prietaisu arba šalia jo niekada nelaikykite ir nenaudokite degių daiktų, pvz., aerosolio balionėlių arba valymo priemonių.

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

- ▶ Ant ruošimo paviršiaus ar greta jo niekada nedėkite degių daiktų.
- ▶ Ant ruošimo paviršiaus niekada nelaikykite jokių daiktų.

Be priežiūros ant viryklės palikti taukuose ar aliejuje ruošiamą maistą pavojinga – gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir taukų be priežiūros.
- ▶ Niekada nebandykite ugnies gesinti vandeniui. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangalu.

Dėl kaitlentės uždangų gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti.

- ▶ Įkaitindami ir ruošdami maistą niekada nedėkite kepimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų.
- ▶ Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepimo forma.

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsilipti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- ▶ Pradėjus skliti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galimai įsiplieskusi liepsna.

Maisto produktai gali užsidegti.

- ▶ Reikia stebėti maisto ruošimo procesą. Trumpai ruošiamą maistą reikia nuolat stebėti.

Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos neb galima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti.

- ▶ Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojant įkaista ir prietaisas, ir greta jo esančios dalys, ypač kaitlentės rėmas, jei jis yra.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

- ▶ Niekada nedėkite ant kaitlentės metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Priedai ir indai labai įkaista.

- ▶ Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

Alkoholio garai karštoje orkaitėje gali užsidegti.

- ▶ Patiekalams naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius.

- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ Psl. 38

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.

Apgadinta el. tinklo prijungimo kabelio izoliacija kelia pavojų.

- ▶ Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.
- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesiliestų prie aštrių smaigalių ar briaunų.
- ▶ Elektros kabelio jokių būdu nesulenkite, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos.

Atjungus prietaisą nuo elektros tinklo, jungtyse gali likti likutinės įtampos.

- ▶ Prietaisą gali prijungti tik specialistas.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles judantys lankstai gali prispausti.

- ▶ Nelieskite lankstų srities.

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilinti.

- ▶ Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

Atsitrenkus į atidarytas prietaiso dureles galima susižaloti.

- ▶ Naudojant ir baigus naudoti prietaiso durelės turi būti uždarytos.

Jei maistas ruošiamas indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir maisto ruošimo indas gali sutrūkti.

- ▶ Maisto ruošimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno.
- ▶ Naudokite tik karščiui atsparų maisto ruošimo indą.

Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsijauti.

- ▶ Nenaudokite prietaiso, jei jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Pasiekiamos dalys prietaisui veikiant įkaista.

- ▶ Niekada nelieskite karštų dalių.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagas ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

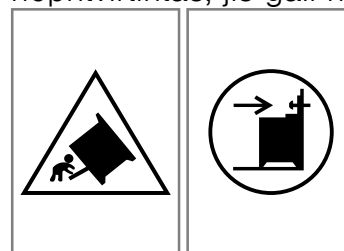
- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Apvirtimo pavojus!

Jei prietaisas pastatytas ant apatinės dalies ir nepritvirtintas, jis gali nuslysti.



- ▶ Pritvirtinkite prietaisą prie apatinės dalies.
- ▶ Įspėjimas: kad prietaisas nepakryptų, pritvirtinkite kompensacinį elementą.
- ▶ Kaip sumontuoti, žr. instrukcijose.

1.4 Stalčius apačioje

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Apatinio stalčiaus paviršiai gali labai įkaisti.

- ▶ Apatiniame stalčiuje laikykite tik orkaitės priedus.
- ▶ Apatiniame stalčiuje nelaikykite jokių lengvai užsiliepsnojančių ir degių daiktų.

1.5 Halogeninė lemputė

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Kameros lemputės smarkiai įkaista. Pavojus nusideginti išlieka ir išjungus.

- ▶ Nelieskite stiklinio dangčio.
- ▶ Valydami stenkitės neliesti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekiama įtampa.

- ▶ Siekdami išvengti elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
- ▶ Be to, iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.

1.6 Valymo funkcija

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

- ▶ Ant kameros durelių rankenos niekada nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių.
- ▶ Prietaiso priekinė pusė turi būti laisva.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

- ▶ Sandariklio nešveiskite ir neišimkite!
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Rimtos žalos sveikatai pavojus!**

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingi garai.

- ▶ Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų.
- ▶ Niekada nevalykite priedų kartu.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!**

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepančią mėsą, grilio patiekalus ir konditerinius kepinius susidarę likučiai. Tuo metu išsiskiria garai, galintys dirginti gleivinę.

- ▶ Veikiant valymo funkcijai intensyviai vėdinkite virtuvę.
- ▶ Patalpoje nebūkite ilgai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad netoliese nebūtų vaikų ir gyvūnų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.

- ▶ Neatidarykite prietaiso durelių.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

⚠ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

- ▶ Nelieskite prietaiso durelių.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

1.7 Įsmeigiamasis termometras

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- ▶ Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

2 Daiktinės žalos išvengimas

2.1 Orkaitės sritis

Naudodami orkaitę atkreipkite dėmesį į atitinkamas nuorodas.

DĖMESIO!

Aukštesnėje nei 50 °C temperatūroje dėl daiktų, sudėtų ant kameros dugno, pradeda kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.

- ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite jokių priedų, kepimo popieriaus ar folijos.
- ▶ Indą ant kameros dugno galite dėti tik nustatę žemesnę nei 50 °C temperatūrą.

Prie durelių stiklo prigludusi aliuminio folija gali negrįžtamai pakeisti stiklo spalvą.

- ▶ Stebėkite, kad aliuminio folija kameroje nesiliestų prie durelių stiklo.

Karštoje kameroje dėl vandens atsiranda vandens garų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.
- ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite indo su vandeniu.

Dėl ilgalaikės drėgmės kamera ima rūdyti.

- ▶ Baigę naudoti išsausinkite kamerą.
- ▶ Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje.
- ▶ Nelaikykite kameroje maisto.

Jei prietaisas paliekamas atvėsti atidarius dureles, po tam tikro laiko gali būti pažeidžiamos šalia esančių baldų priekinės dalys.

- ▶ Jei maistą ruošėte aukštoje temperatūroje, palikite atvėsti neatidarę durelių.
- ▶ Saugokite, kad nieko neprispaustumėte prietaiso durelėmis.
- ▶ Atviromis prietaiso durelėmis kamerą džiovinkite tik tuomet, jei buvote nustatę didelį drėgmės kiekį.

Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmių, kurių nebeįmanoma pašalinti.

- ▶ Jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, ne pridėkite jų į kepimo padėklą per daug.
- ▶ Jei įmanoma, naudokite gilesnes universalias kepimo skardas.

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

- ▶ Niekada nepilkite orkaitės valiklio į šiltą kamerą.
- ▶ Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite iš kameros ir nuo prietaiso durelių visus likučius.

Labai užsiteršus sandarikliui, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės.

- ▶ Sandarikliai visada turi būti švarūs.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

Prietaiso durelės gali būti pažeistos ant jų sėdantis ar dedant daiktus.

- ▶ Nieko nedėkite ant prietaiso durelių ir ant jų nesėskite.

- ▶ Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.

Tam tikruose modeliuose uždarant prietaiso dureles priedas gali subraižyti durelių stiklą.

- ▶ Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo.

Jei prietaisą nešate ar traukiate už dangčio rankenos, ji gali nulūžti ir sugadinti lankstus. Dangčio rankena pritaikyta tik prietaiso svoriui.

- ▶ Neneškite ir netraukite prietaiso už dangčio rankenos.

Kepant griliu dėl aukštos temperatūros gali pakisti kepimo padėklo arba universalios kepimo skardos forma, o tuomet kyla grėsmė padėklą ar skardą ištraukiant pažeisti emalį.

- ▶ Kepdami griliu kepimo padėklo arba universalios kepimo skardos nedėkite aukščiau nei 3 įstūmimo lygyje.
- ▶ Aukščiau nei 3 įstūmimo lygyje griliu maistą kepkite tiesiog ant įdedamųjų grotelių.

2.2 Kaitlentė

Prietaisą naudodami atkreipkite dėmesį į atitinkamas nuorodas.

Kaip išvengti materialinės žalos

Čia rasite informacijos apie dažniausias žalos priežastis ir patarimų, kaip galite jų išvengti.

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Maisto ruošimas jo neprižiūrint.	Stebėkite ruošimo procesą.
Dėmės, gilūs pažeidimai	Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su dideliu cukraus kiekiu.	Nedelsdami nuvalykite stiklo grandikliu.
Dėmės, gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Sugadintas maisto ruošimo indas, maisto ruošimo indas su išsilydžiusiu emaliu arba su variniu ar aliumininiu dugnu.	Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą.
Dėmės, spalvos pakitimai	Netinkami valymo metodai.	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones ir valykite tik atvėsusią kaitlentę.
Gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Įtrenkimai arba maisto ruošimo indo, maisto ruošimo priedo arba kitų kietų ar aštrių daiktų nukritimas.	Ruošdami maistą stenkitės nesutrenkti stiklo ir neužmesti ant kaitlentės daiktų.

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Įbrėžimai, spalvos pa- kitimai	Šiurkštus maisto ruošimo indo dugnas arba maisto ruošimo indo perstūmimas ant kaitlentės.	Patikrinkite indus. Norėdami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą.
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis.	Kaitlentės nenaudokite kaip darbatalio, nedėkite ant jos daiktų.
Prietaiso pažeidimai	Maisto ruošimas šaltame maisto ruošimo inde.	Niekada nenaudokite sušalusių indų.
Maisto ruošimo indo arba prietaiso pažeidimai	Virimas be turinio.	Ant karštos maisto ruošimo zonos niekada nedėkite ir nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
Stiklo pažeidimai	Išsilydžiusi medžiaga ant karštos maisto ruošimo zonos arba karštas puodo dangtis ant stiklo.	Ant kaitlentės nedėkite kepimo popieriaus ar aliuminio plėvelės ir jokių plastikinių indų ar puodų dangčių.
Perkaitimas	Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rėmo.	Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo.

2.3 Stalčiaus sritis

Naudodami stalčių atkreipkite dėmesį į atitinkamas nuorodas.

DĖMESIO!

Į apatinį stalčių nedėkite karštų daiktų. Galite pažeisti apatinį stalčių.

- ▶ Į apatinį stalčių nedėkite karštų daiktų.

Į apatinį stalčių nedėkite orkaitės priedų, aukštesnių už apatinį stalčių. Kitaip galite pažeisti prietaisą.

- ▶ Į apatinį stalčių nedėkite orkaitės priedų, aukštesnių už apatinį stalčių.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

Prietaisą įkaitinkite tik tuomet, jei tai nurodyta recepte arba nustatymo rekomendacijose.

- Jei prietaiso nekaitinsite, sutaupysite iki 20 % elektros energijos.

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas.

- Tokios kepimo formos ypač gerai įkaista.

Prietaisui veikiant dureles atidarykite kuo rečiau.

- Tuomet nepasikeis kameros temperatūra ir nereikės prietaiso kaitinti papildomai.

Kelis patiekalus ruoškite paeiliui arba vienu metu.

- Kamera bus įkaitusi po pirmojo kepimo. Taip sutrumpės kito kepimo pyrago kepimo trukmė.

Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug

10 minučių iki pabaigos išjunkite prietaisą.

- Liekamosios šilumos pakaks patiekalui paruošti iki galo.

Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

- Nereikalingų priedų kaitinti nereikėtų.

Prieš kepdami šaldytus patiekalus, juos atitirpinkite.

- Sutaupysite elektros energijos, kurios reikia patiekalui atitirpinti.

Pastaba.

Prietaisas vartoja:

- veikdamas su įjungtu ekranu – maks. 1 W;
- veikdamas su išjungtu ekranu – maks. 0,5 W.

Energijos taupymas

Jei paisysite šių nuorodų, Jūsų prietaisas vartos mažiau elektros.

Parinkite puodo dydį atitinkančią virimo zoną. Maisto ruošimo indą uždėkite centruotai.

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

Patarimas. Indų gamintojai dažnai nurodo išorinį puodo skersmenį. Jis dažnai būna didesnis už dugno skersmenį.

- Dėl netinkamų maisto ruošimo indų arba ne visiškai uždengtų virimo zonų vartojasi daug energijos.

Puodus uždenkite tinkamu dangčiu.

- Kai verdate be dangčio, prietaisui reikia gerokai daugiau energijos.

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakeliate dangtį, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangtį.

- Pro stiklinį dangtį galite pasižiūrėti į puodą, neatkeldami dangčio.

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

- Dideliems, mažai pripildytiems maisto ruošimo indams įkaitinti suvartojama daugiau energijos.

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

- Kuo daugiau vandens maisto ruošimo inde, tuo daugiau energijos reikia jam sušildyti.

Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygį.

- Nustatę per didelę tolesnio virimo pakopą, be reikalo naudosite per daug energijos.

4 Tinkamas maisto ruošimo indas

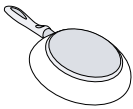
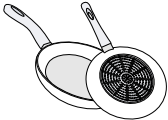
Indukciniam maisto ruošimo būdai tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto

ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

Kad maisto ruošimo indas būtų tinkamai atpažįstamas, atsižvelkite į jo dydį ir medžiagą. Visų maisto ruošimo indų dugnas turi būti visiškai lygus ir plokščias. Įjungę Maisto ruošimo indo bandymas galite patikrinti, ar jūsų maisto ruošimo indas tinkamas. Daugiau informacijos rasite

→ "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 19.

Maisto ruošimo indas	Medžiagos	Savybės
Rekomenduojamas maisto ruošimo indas	Nerūdijančiojo plieno maisto ruošimo indas su kelių sluoksnių dugnu, gerai paskirstantis šilumą.	Šis maisto ruošimo indas tolygiai paskirsto šilumą, greitai įkaista ir yra atpažįstamas.
	Feromagnetinis maisto ruošimo indas iš emaliuoto plieno, ketaus arba specialus indukcinis indas iš nerūdijančiojo plieno.	Šis maisto ruošimo indas greitai įkaista ir yra atpažįstamas.
Tinka	Ne visas dugnas feromagnetinis.	Jei feromagnetinės srities skersmuo yra mažesnis nei maisto ruošimo indo dugnas, kaista tik feromagnetinis plotas. Šiluma paskirsto netolygiai.
 	Maisto ruošimo indo dugnas su tam tikru aliuminio kiekiu.	Tai sumažina feromagnetinį plotą, todėl maisto ruošimo indui perduodama mažiau energijos. Šie indai gali būti atpažįstami netinkamai arba visiškai neatpažįstami, todėl kais nepakankamai.
Netinka	Maisto ruošimo indas iš įprasto plono plieno, stiklo, molio, vario ar aliuminio.	

Pastabos

- Tarp kaitlentės ir maisto ruošimo indo nedėkite jokių pritaikymo plokščių.

- Nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo ir nenaudokite maisto ruošimo indo plonu dugnu, nes jis gali labai įkaisti.

5 Pastatymas ir prijungimas

Čia sužinosite, kur ir kaip geriausia statyti Jūsų prietaisą. Taip pat sužinosite, kaip prijungti prietaisą prie elektros tinklo.

5.1 Elektros jungties prijungimas

Elektros jungtį turi prijungti sertifikuotas specialistas. Laikykitės elektros energijos tiekėjo pateiktų taisyklių.

- Jūsų prietaisas pristatomas su maitinimo kabeliu, skirtu jungti prie elektros tinklo. Niekada nebandykite atjungti pažeisto kabelio nuo prietaiso arba kabelį su kištuku ar be jo keisti kitu.
- Siekiant išvengti rizikos, pažeistą šio prietaiso jungimo prie tinklo kabelį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.
- Jei prietaisas prijungiamas netinkamai, jam sugedus garantija nebus teikiama.

Informacija apie elektros jungties prijungimą montuotojui:

- Jei sumontavus kištukas nėra lengvai pasiekiamoje vietoje, siekiant įvykdyti specialius saugumo reikalavimus įrengimo vietoje turi būti visų polių atjungimo įtaisas su ne mažesniu kaip 3 mm pločiu tarp kontaktų. Prijungiant kištuku šio įtaiso nereikia, jei naudotojas gali pasiekti kištuką.
- Elektros prietaisų sauga: viryklė yra I apsaugos klasei priskiriamas prietaisas ir gali būti naudojama tik su apsauginio laido jungtimi.
- Prietaisą prijunkite H 05 VV-F tipo arba panašios kokybės kabeliu.

Svarbi informacija apie elektros jungties prijungimą

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus nurodymus ir įsitikinkite, kad:

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Prisilietus prie įtampingųjų dalių gali ištikti elektros smūgis.

- ▶ Elektros tinklo kištuką lieskite tik sausomis rankomis.
- ▶ Niekada netraukite elektros tinklo kištuko iš kištukinio lizdo prietaisui veikiant.
- ▶ Maitinimo laidą visada traukite tik už kištuko. Niekada netraukite už laido, nes galite jį sugadinti.
- tinklo kištukas tinka kištukiniam lizdui;
- tinklo kištukas visada pasiekiamas;
- laido skerspjūvis yra tinkamas;
- maitinimo laidas nesulenktas, nesuspaustas, nepažeistas ir neperpjautas;
- jei prireiktų, tinklo maitinimo laidą gali keisti tik kvalifikuotas elektrikas. Atsarginį maitinimo laidą galima įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje;
- nenaudojate jokių daugiašakių kištukų, daugiašakių jungiklių ir ilgiklių;
- įžeminimo sistema įrengta pagal instrukciją;
- jei naudojamas apsauginis nuotėkio srovės jungiklis, jis pažymėtas  ženklu. Tik šis ženklas garantuoja, kad tenkinami šiuo metu galiojantys reikalavimai;
- maitinimo laidas nesiliečia su šilumos šaltiniais.

5.2 Prietaiso pastatymas

Prietaisą statykite ant lygaus pagrindo.

Niekada nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių ar baldų durelių. Prietaisas gali perkaisti.

Greta esantys baldai

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

Tvirtinimas prie sienos

Kad prietaisas nepakryptų, jį komplekte esančiais kam-painiais reikia pritvirtinti prie sienos. Norėdami pritvirtinti prietaisą prie sienos, vadovaukitės montavimo instrukcija.

5.3 Prietaiso išmontavimas

Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Atjungus prietaisą nuo elektros tinklo, jungtyse gali likti likutinės įtamos.

- ▶ Prietaisą gali prijungti tik specialistas.

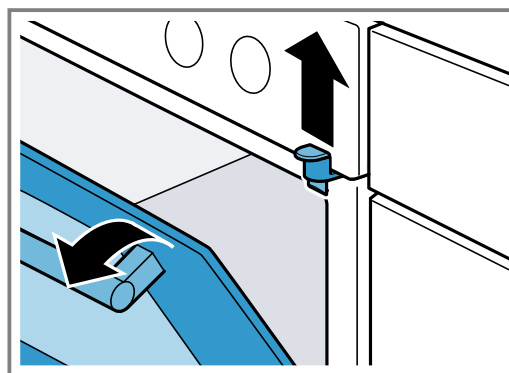
5.4 Durelių fiksatorius

Kad prie karštos orkaitės neprisiliestų vaikai, durelėse įrengtas fiksatorius. Durelių fiksatorius pritvirtintas virš orkaitės durelių.

Pastaba. Kai durelių fiksatoriaus nebereikia arba durelių fiksatorius yra užterštas.

Prietaiso durelių atidarymas

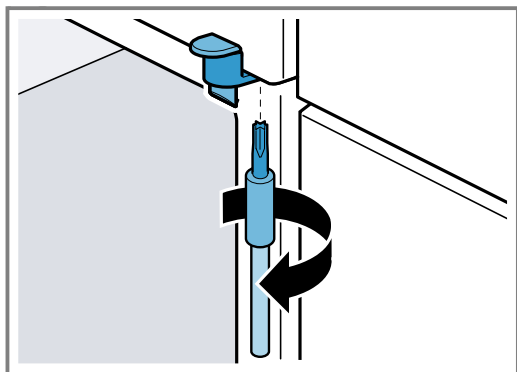
- ▶ Pastumkite fiksatorių į viršų.



Durelių fiksatoriaus nuėmimas

1. Atidarykite orkaitės dureles.
→ "Prietaiso durelių atidarymas", Psl. 9

2. Išsukite varžtą ir nuimkite durelių fiksatorių.



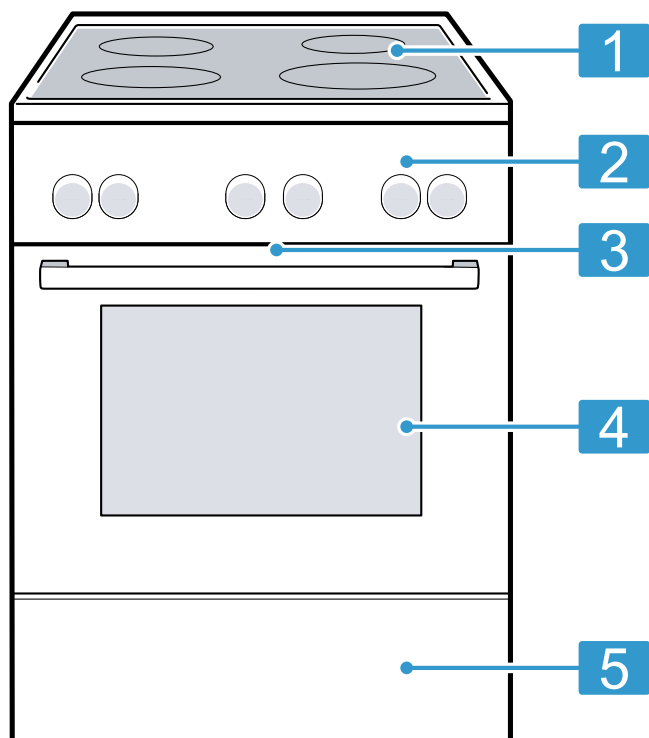
3. Uždarykite prietaiso dureles.

6 Susipažinimas

6.1 Jūsų prietaisas

Čia rasite visų savo prietaiso sudedamųjų dalių apžvalgą.

Pastaba. Priklausomai nuo prietaiso tipo, paveikslėlyje smulkmenos, pvz., spalva ir forma, gali skirtis.



Paiškinimas

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Kaitlentė |
| 2 | Valdymo laukeliai |
| 3 | Aušinimo ventiliatorius ¹ |
| 4 | Prietaiso durelės |
| 5 | Apatinis stalčius ¹ |

¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos

6.2 Valdymo laukeliai

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną.

Valdymo elementai

Valdymo elementais Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną.

Valdymo elementas	Paiškinimas
Mygtukai ir ekranas	Mygtukai – tai lietimui jautrūs plotai. Norėdami pasirinkti funkciją, švelniai palieskite atitinkamą laukelį. Ekrane rodomi aktyvintų funkcijų ir laiko funkcijų simboliai. → "Mygtukai ir ekranas", Psl. 11

Valdymo elementas	Paiškinimas
Funkcijų pasirinkimo rankenėlė	Funkcijų pasirinkimo rankenėlė nustatysite kaitinimo būdus ir kitas funkcijas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę galite iš nulinės padėties pasukti į dešinę ir kairę puses. Kai kurių tipų prietaisuose funkcijų pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, nulinėje padėtyje paspauskite funkcijų pasirinkimo rankenėlę. → "Kaitinimo būdai ir funkcijos", Psl. 11

Valdymo elementas	Paiškinimas
Temperatūros pasirinkimo rankenėlė	Temperatūros pasirinkimo rankenėlė nustatysite kaitinimo būdo temperatūrą ir pasirinksite kitų funkcijų nuostatas. Temperatūros pasirinkimo rankenėlę galite sukuti į kairę arba į dešinę. Ji neturi nulinės padėties. Kai kurių tipų prietaisuose temperatūros pasirinkimo rankenėlę galima įleisti. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, paspauskite temperatūros pasirinkimo rankenėlę. → "Temperatūros ir pakopų nustatymas", Psl. 12
Kaitviečių jungiklis	4 jungikliais nustatysite atskirų kaitviečių galią. Virš kiekvieno jungiklio esantis simbolis rodo, kurią kaitvietę tuo metu nustatote.

Mygtukai ir ekranas

Mygtukais galite nustatyti įvairias savo prietaiso funkcijas. Nuostatas matysite ekrane.

Kai funkcija aktyvi, ekrane įsižiebia atitinkamas simbolis. mirksi tol, kol keičiate paros laiką.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
	Apsauga nuo vaikų	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba pasyvinimas.
	Laiko funkcijos	Pasirenkamas laikas , žadintuvas , trukmė ir pabaigos laikas . Norėdami pasirinkti atskiras laiko funkcijas, kelis kartus paspauskite . Atitinkamo simbolio viršuje arba apačioje esanti raudona juosta nurodo, kokios funkcijos nuostata rodoma ekrane.
	Orkaitės lemputė	Kameros apšvietimo įjungimas ir išjungimas.
	Minusas	Nustatomųjų verčių mažinimas.
	Pliusas	Nustatomųjų verčių didinimas.
	Greitasis įkaitinimas	Greitas kameros įkaitinimas be priedų.

Kaitinimo būdai ir funkcijos

Tam, kad savo patiekalams visada galėtumėte pasirinkti tinkamą kaitinimo būdą, nurodysime skirtumus ir naudojimo sritis.

Jums pasirinkus kaitinimo būdą, prietaisas rekomenduoja tinkamą temperatūrą arba pakopą. Galite vertes patvirtinti arba keisti nurodytame diapazone.

Simbolis	Kaitinimo būdas ir temperatūros sritis	Paskirtis ir veikimo būdas
	3D karšto oro srautas 30 - 275 °C	Mėsai arba kepiniams, kepamiems viename arba keliuose lygiuose. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.

Simbolis	Kaitinimo būdas ir temperatūros sritis	Paskirtis ir veikimo būdas
	Švelnus karšto oro srautas 125 - 275 °C	Pasirinkti patiekalai neįkaitinus prietaiso ir juos tausoiant ruošiami viename lygyje. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvaliojo kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Ruošdami patiekalus garuose prietaiso dureles laikykite uždarytas. Šis kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliacijos režimu ir energijos efektyvumo klasei nustatyti.
	Picos kepimo režimas 30 - 275 °C	Picai ar patiekalams, kuriems reikia didelės kaitros iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir apvalusis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Apatinis kaitinimo elementas 30 - 300 °C	Patiekalams baigti kepti arba ruošti vandens vonelėje. Kaitinama iš apačios.
	Laikymas šiltai 60 - 100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Atitirpinimas 30 - 60 °C	Užšaldytam maistui atitirpinti jį tausoiant.
	Lėtas troškinimas 70 - 120 °C	Apkeptiems minkštiems mėsos gabalėliams lėtai ir tausoiant ruošti neuždengus dangčiu. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai paskirstomas iš viršaus ir iš apačios.
	Didysis grilis Grilio režimo lygiai: 1 = silpnas 2 = vidutinis 3 = galingas	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti. Patiekalams apkepti. Kaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija 30 - 300 °C	Paukštienai, visai žuviai ar dideliems mėsos gabalams kepti. Pakaitomis įsijungia ir išsijungia grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 30 - 300 °C	Kepiniams arba mėsai, įprastai kepamiems viename lygyje. Šis kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas siekiant, kad energijos sąnaudos būtų įprastos.

Kitos funkcijos

Čia rasite kitų savo prietaiso funkcijų apžvalgą.

Simbolis	Funkcija	Naudojimas
	Programos	Užprogramuotų nustatytųjų verčių naudojimas įvairiems patiekalams. → "Programos", Psl. 23
	Pirolizė	Nustatoma valymo funkcija, kuri beveik savarankiškai išvalo kamerą. → "Pirolizė", Psl. 30

Temperatūros ir pakopų nustatymas

Kaitinimo būdams ir funkcijoms galima pasirinkti įvairias nuostatas.

Nuostatos rodomos ekrane.

Iki 100 °C temperatūra nustatoma 1 laipsnio padalomis, aukštesnė temperatūra – 5 laipsnių padalomis.

Pastaba. Kai nustatytas 3 grilio režimo lygis, po maždaug 20 minučių prietaisas temperatūrą sumažina iki 1 grilio režimo lygio.

Įkaitinimo indikatorius

Prietaisas rodo, kad jis kaista.

Po ekranu esanti linija vis labiau kaistant kamerai iš kairės į dešinę užsipildo raudonai.

Kai veikiant įkaitinimo funkcijai pasiekiamas optimalus laikas dėti patiekalus, raudona linija tampa ištisinė.

Liekamosios šilumos indikatorius

Kai prietaisą išjungs, linija ekrane rodys kameros liekamą šilumą. Kuo labiau kris kameros temperatūra, tuo mažiau bus užpildyta linija.

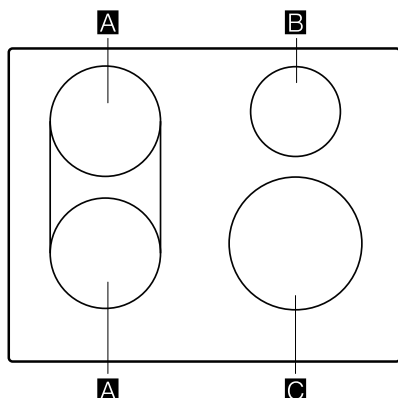
Pastabos

- Įkaitinimo indikatorius rodomas tik naudojant tuos kaitinimo būdus, kuriems nustatyta temperatūra. Pavyzdžiui, pasirinkus grilio pakopą įkaitinimo indikatorius užsipildo iš karto.
- Jei įjungus režimą kamera įkaista per daug, naudojant kai kuriuos kaitinimo būdus ekrane pasirodo **h**. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Paskui vėl įjunkite darbo režimą.
- Dėl terminės inercijos rodoma temperatūros vertė gali šiek tiek skirtis nuo faktinės temperatūros orkaitėje.

Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skirtumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir iškepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

Maisto ruošimo zonų paskirstymas

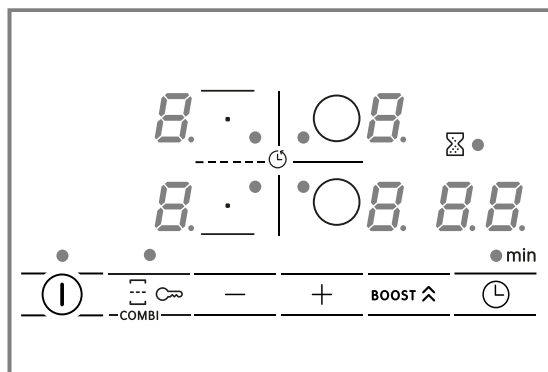


Nurodyta galia išmatuota naudojant standartinius puodus, aprašytus IEC/EN 60335-2-6 standarte. Galia gali priklausyti nuo maisto ruošimo indo dydžio ir jo medžiagos.

Maisto ruošimo zona	Dydis	Didžiausia galia	
A	Ø 18 cm	9 galios lygis	1800 W
	8 8	PowerBoost	3100 W
	18 x 18 cm 8	9 galios lygis	3600 W
B	Ø 14,5 cm	9 galios lygis	1400 W
		PowerBoost	2200 W
C	Ø 21 cm	9 galios lygis	2200 W
		PowerBoost	3700 W

Valdymo skydelis

Kai kurios detalės, pavyzdžiui, spalva ir forma, gali neatitikti paveikslėlio.



Jutikliniai laukeliai

Jutiklis	Funkcija
①	Pagrindinis jungiklis
○/∞	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas

Jutiklis	Funkcija
☰	CombiZone
—/+	Nuostatų parinktis
BOOST ^	PowerBoost
⌚	Laiko funkcijos
∞	Apsauga nuo vaikų

Rodmenys

Indikatorius	Funkcija
□	Darbinė būseną
1-9	Kaitinimo lygiai
H/h	Liekamoji šiluma
b	PowerBoost
88	Laiko funkcijos

Jutikliniai laukeliai ir rodmenys

Palietus atitinkamą simbolį, aktyvinama reikiama funkcija.

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

Maisto ruošimo zona

Prieš pradėdami ruošti maistą patikrinkite, ar maisto ruošimo indo dydis tinka maisto ruošimo zonai, ant kurios norite ruošti maistą:

Sritis	Kaitvietės tipas
○	Vienguba maisto ruošimo zona
8	Kombinuotoji kaitvietė. Daugiau informacijos rasite → "CombiZone", Psl. 17.

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje yra kiekvienai maisto ruošimo zonai skirtas liekamosios šilumos indikatorius. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite maisto ruošimo zonos.

Indikatorius	Vertė
H	Maisto ruošimo zona karšta.
h	Maisto ruošimo zona šilta.

6.3 Kamera

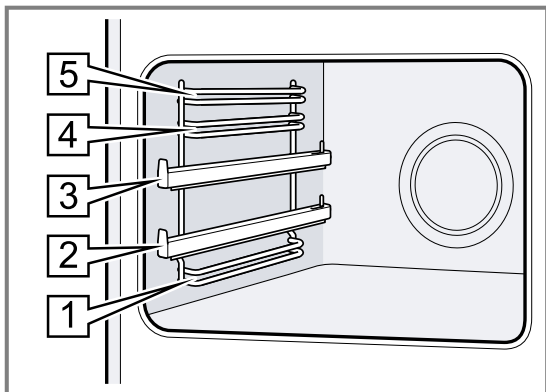
Naudojant kameros funkcijas lengviau eksploatuoti prietaisą.

Rėmas

Į kameros rėmą įvairiuose lygiuose galima įstumti priedus.

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

Pvz., norėdami išvalyti, galite rėmą iškabinti.
→ "Rėmas", Psl. 31



Apšvietimas

Orkaitės lemputė apšviečia kamerą. Apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Režimui pasibaigus, apšvietimas išsijungia. Orkaitės lemputės mygtuku galite įjungti apšvietimą neįjungę kaitinimo režimo.

Aušinimo ventiliatorius

Aušinimo ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pagal prietaiso temperatūrą. Šiltas oras išeina pro dureles.

DĖMESIO!

Neuždenkite ventiliacijos angos virš prietaiso durelių. Prietaisas perkais.

► Neuždenkite ventiliacijos angos.

Kad baigus naudoti prietaisas greičiau atvėstų, aušinimo ventiliatorius dar kurį laiką veikia.

Prietaiso durelės

Jei prietaisui veikiant atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas bus tęsiamas.

Vandens kondensatas

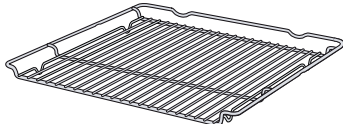
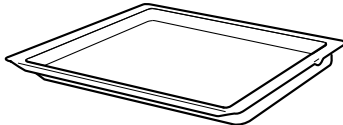
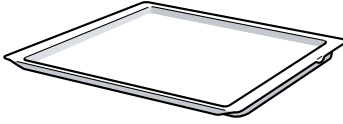
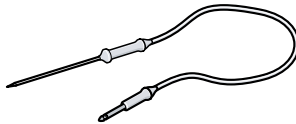
Ruošiant garuose, kameroje ir ant prietaiso durelių gali susikaupti vandens kondensato. Vandens kondensatas yra normalus reiškinys ir neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Baigę ruošti garuose nuvalykite vandens kondensatą.

7 Priedai

Naudokite originalius priedus. Jie yra pritaikyti Jūsų prietaisui.

Pastaba. Priedai dėl karščio gali deformuotis. Deformacija neturi jokios įtakos veikimui. Priedui atvėsus deformacija išnyksta.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

Priedai		Paskirtis
Grotelės		■ Kepimo formos ■ Apkepo formos ■ Indas ■ Mėsa, pvz., kepsnys arba grilyje kepami gabalėliai ■ Užšaldyti patiekalai
Universali kepimo skarda		■ Sultingi pyragai ■ Sausainiai ■ Duona ■ Dideli kepsniai ■ Užšaldyti patiekalai ■ Lašantiems skysčiams, pvz., riebalams keptant grilyje ant grotelių, surinkti.
Kepimo padėklas		■ Padėkle kepamas pyragas ■ Paprastas biskvitas
Įsmeigiamasis termometras		Tikslusis kepimas arba ruošimas garuose.

7.1 Priedo naudojimas

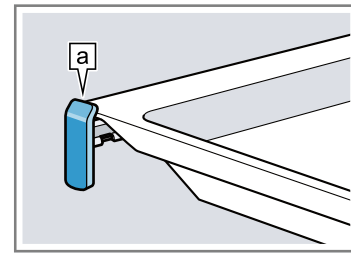
Priedą į kamerą stumkite tinkama puse. Tik tuomet galėsite priedą ištraukti maždaug iki pusės jam nepakrypstant.

1. Priedą stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Grotelės	Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlinkiu žemyn  .
Padėklas P vz., universalio ke-pimo skar-da arba ke-pimo padė-klas	Įstumkite padėklą įstrižuoju kraštu link prietaiso durelių.

2. Norėdami dėti priedą įstūmimo lygiuose su ištraukiamaisiais bėgeliais, ištraukite ištraukiamuosius bėgelius.

Grotelės arba padėklas Įdėkite priedą taip, kad jo kraštas būtų už liežuvėlio  ant ištraukiamojo bėgelio.



Pastaba. Visiškai ištraukti ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja. Ištraukiamuosius bėgelius įstumkite atgal į kamerą šiek tiek juos spausdami.

3. Įstumkite priedą iki galo taip, kad jis nesiliestų prie prietaiso durelių.

Pastaba. Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.

7.2 Kiti priedai

Kitų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

Didelį prietaiso įrangos asortimentą rasite internete arba mūsų brošiūrose:

www.bosch-home.com

Priedai priklauso nuo prietaiso modelio. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). Apie Jūsų prietaisui tinkančius priedus teiraukitės interneto parduotuvėje arba klientų aptarnavimo tarnyboje.

8 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Nustatykite parametrus, reikalingus pirmajam paleidimui. Išvalykite prietaisą ir priedus.

8.1 Pirmasis paleidimas

Kad galėtumėte naudoti savo prietaisą, turite pasirinkti pirmojo paleidimo nuostatas.

Paros laiko nustatymas

Prijungus prietaisą arba nutrūkus elektros tiekimui ekrane mirksi paros laikas. Paros laikas rodomas nuo „12:00“. Nustatykite faktinį paros laiką.

Reikalavimas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį .

1. Liesdami  arba  nustatykite paros laiką.
 2. Paspauskite .
- ✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.

Patarimas. Pagrindinėse nuostatose → Psl. 18 galite nustatyti, ar prietaisą išjungus paros laikas turi būti rodomas ekrane, ar ne.

8.2 Prietaiso valymas prieš naudojant pirmą kartą

Prieš pirmą kartą ruošdami patiekalus prietaise, išvalykite kamerą ir priedus.

1. Iš kameros išimkite priedus ir pakuotės likučius, pavyzdžiui, putų putplasčio rutuliukus.
2. Prieš įjungdami kaitinimą, lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta drėgna šluoste.
3. Prietaisui kaistant vėdinkite patalpą.
4. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
→ "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 19

Kaitinimo būdas	3D karštas oras 
-----------------	---

Temperatūra	Maks.
-------------	-------

Trukmė	1 val.
--------	--------

5. Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą.
6. Palaukite, kol kamera atvės.
7. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
8. Priedus nuvalykite plovimo šarmo tirpalu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.

9 Kaitviečių valdymas

Čia sužinosite svarbiausius dalykus apie kaitviečių valdymą.

9.1 Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

- ▶ Kaitlentė įjungama ir išjungama pagrindiniu jungikliu .
- Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 20 sek., kaitlentė išsijungia automatiškai.

ReStart

- ▶ Jei prietaisą vėl įjungsite per 4 sekundes po išjungimo, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytais nuostatomis.

9.2 Maisto ruošimo zonų nustatymas

Norėdami pasirinkti leidžiamą galios pakopą, palieskite **+** arba **—**.

Kiekviena galios pakopa turi tarpinę pakopą. Ji pažymėta taškeliu.

Galios pakopa	
	Mažiausias galios lygis
	Didžiausias galios lygis

Pastabos

- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsisaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.
- Siekiant išvengti prietaiso triukšmo, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

Maisto ruošimo zonos ir galios pakopos pasirinkimas

1. Norėdami pasirinkti maisto ruošimo zoną, paspauskite .
 2. Per 10 sekundžių pasirinkite norimą galios pakopą:
 - Spustelėdami **+** atverkite galios pakopą .
 - Spustelėdami **—** atverkite galios pakopą .
- ✓ Galios pakopa nustatyta.

Pastaba. Jei ant maisto ruošimo zonos neuždėtas joks maisto ruošimo indas arba indas yra netinkamas, pasirinktas galios lygis mirksi. Po tam tikro laiko maisto ruošimo zona išsijungia.

QuickStart

- ▶ Jei maisto ruošimo indą ant kaitlentės uždėsite prieš ją įjungdami, įjungus jis bus atpažintas ir automatiškai pasirenkama atitinkama maisto ruošimo zona. Per 20 sekundžių pasirinkite norimą galios pakopą, kitaip kaitlentė išsijungs.

Galios pakopos keitimas ir maisto ruošimo zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spausdykite **+** arba **—**, kol pasirodys pageidaujama galios pakopa. Norėdami išjungti maisto ruošimo zoną, nustatykite .

Greitas maisto ruošimo zonos išjungimas

3 sekundes lieskite maisto ruošimo zonos simbolį. Maisto ruošimo zona išsijungia.

9.3 Ruošimo patarimai

Lentelėje nurodyta, kuri galios pakopa () geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė () priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės. Norėdami įkaitinti, nustatykite 8–9 galios pakopą.

		 min
Lydymas		
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Virtos dešrelės ¹	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant		
Bulvių kukuliai ¹	4. - 5.	20 - 30
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2. - 3.	15 - 30
Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
Makaronai ¹	6 - 7	6 - 10
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Troškinių ruošimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas	3 - 4	50 - 60
Troškinimas ar kepimas naudojant mažai riebalų ¹		
Pjausnys, natūralus arba apviliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Kepsnys, 3 cm storio	7 - 8	8 - 12
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio ²	5 - 6	10 - 20
Mėsainis, 2 cm storio ²	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apibarstyta džiovėsiiais	6 - 7	8 - 20
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Omletas, kepamas paeiliui	3. - 4.	3 - 10
Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis ¹		

¹ Be dangčio

² Dažnai apverskite

	☰☷	⌚ min
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Daržovės, grybai, apibarstyti džiovintais, su alaus tešlos arba tempuros plutele	6 - 7	-
¹ Be dangčio		
² Dažnai apverskite		

	☰☷	⌚ min
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-
¹ Be dangčio		
² Dažnai apverskite		

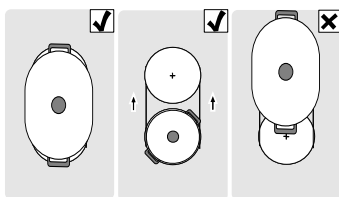
10 CombiZone

Naudodami šią funkciją galite ruošti maistą kartu įjungę abi maisto ruošimo zonas ir abiem zonoms nustatyti vienodą kaitinimo lygį. Ši funkcija labiausiai tinka maistą ruošiant pailgame inde.

Funkcija taip pat suteikia Jums galimybę maistą ruošti inde, kuris uždengia vieną maisto ruošimo zoną ir kurį galite perkelti iš vienos zonos į kitą, kad būtų patogiau. Šiuo atveju abiejose zonose taip pat išlaikomas toks pat kaitinimo lygis ir tos pačios nuostatos.

Maisto ruošimo indo uždėjimas:

Naudokite tik tokį maisto ruošimo indą, kuris tinka maisto ruošimo zonai.



10.1 CombiZone aktyvinimas

1. Pasirinkite vieną iš maisto ruošimo zonų ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Spustelėkite ☰☷.
- ✓ Šviečia ●, o abiejų maisto ruošimo zonų indikatoriuose rodomas kaitinimo lygis.

10.2 CombiZone pasyvinimas

- ▶ Palieskite ☰☷.
- ✓ Abi maisto ruošimo zonos toliau veikia kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos.

11 Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis

11.1 Išjungimo laikmatis

Galima užprogramuoti ruošimo vieną kaitvietę laiką ir automatinį jos išjungimą pasibaigus nustatytam laikui.

Ruošimo laiko programavimas

1. Spustelėkite ⌚.
- ✓ Šviečia maisto ruošimo zonos indikatorius ●.
2. Paspausdami + arba – pasirinkite ruošimo trukmę.
- ✓ Laikas pradedamas skaičiuoti.

Pastabos

- Visoms maisto ruošimo zonoms galite automatiškai nustatyti vienodą ruošimo trukmę. Daugiau informacijos rasite → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 18.
- Jei naudodami kombinuotąją maisto ruošimo zoną pasirenkate funkciją „CombiZone“, tuomet abiem maisto ruošimo zonoms nustatomas vienodas laikas.

Ruošimo laiko keitimas arba ištrynimasis

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite ⌚.
3. Norėdami pakeisti ruošimo laiką, paspauskite + ar – arba nustatykite 00.

11.2 Laikmatis

Galima aktyvinti laikmačio veikimą nuo 0 iki 99 minučių. Šios funkcijos veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Jis neišjungia kaitviečių automatiškai.

Virtuvinio laikmačio nustatymas

1. Pasirinkite kaitvietę ir du kartus spustelėkite ⌚.
- ✓ Šalia ☒ šviečia ●.
2. Paspausdami + arba – pasirinkite norimą laiką.
- ✓ Skaičiuojamas laikas.

Laikmačio laiko keitimas arba ištrynimasis

1. Kelis kartus palieskite ⌚, kol šalia ☒ pradės šviesti indikatorius ●.
2. Norėdami pakeisti ruošimo laiką, paspauskite + ar – arba nustatykite 00.

12 PowerBoost

Didesnis vandens kiekis įkaitinamas greičiau nei nustatytus 9 kaitinimo lygi.

Šią funkciją visoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama jokia kita maisto ruošimo zona.

Antraip kaitinimo lygių indikatoriauje mirksi 6 ir 9. Norėdami įjungti arba išjungti, paspauskite **BOOST** .

Pastaba. Kombinuotosios zonos srityje funkciją galite aktyvinti tik tada, kai dvi maisto ruošimo zonos bus naudojamos kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos.

13 Apsauga nuo vaikų

Kaitlentėje įrengta apsauga nuo vaikų. Apsaugos nuo vaikų funkcija užtikrina, kad kaitlentės neįjungtų vaikai. Kad galėtumėte įjungti funkciją, išjunkite kaitlentę. Įjungžiama arba išjungžiama 4 sekundes spaudžiant .

Jei norite, kad apsauga nuo vaikų būtų automatiškai aktyvinama kiekvieną kartą įjungus kaitlentę, daugiau informacijos ieškokite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 18.

14 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

14.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
 1	Apsauga nuo vaikų	0 – rankinė. ¹ 1 Automatinė. 2 – išjungta.
 2	Garso signalai	0 – patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. 1 – jungtas tik klaidų signalas. 2 – įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 – įjungti visi signalai ¹ .
 5	Automatinis išjungimas	00 – įspėjamasis garso signalas išjungiamas. ¹ 01-99 – laikas iki automatinio išjungimo.
 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	1 – 10 sekundžių ¹ 2 – 30 sekundžių 3 – 1 minutė
 7	Galios ribojimas Suteikia galimybę apriboti bendrą kaitlentės galią, jei to reikia, atsižvelgiant į elektros instaliacijos reikalavimus. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios. Tikslūs duomenis rasite specifikacijų lentelėje. Kai funkcija yra aktyvi ir kaitlentė pasiekia nustatytą galios ribą, rodomas  ir negalite pasirinkti didesnio kaitinimo lygio.	0 – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia ¹ . 1 – 1000 W. Mažiausia galia. 1. – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Rekomenduojama esant 13 amperų. 3. – 3500 W. Rekomenduojama esant 16 amperų. 4 – 4000 W. 4. – 4500 W. Rekomenduojama esant 20 amperų. ... 9 – Didžiausia kaitlentės galia.
 9	Maisto ruošimo zonos pasirinkimo laikas	0 – neribojama: galite nustatyti paskutinę pasirinktą maisto ruošimo zoną jos nesirinkdami iš naujo. ¹ 1 – ribojama: paskutinį kartą pasirinktą maisto ruošimo zoną galite nustatyti per 10 sekundžių nuo pasirinkimo. Vėliau maisto ruošimo zoną prieš nustatydami turėsite pasirinkti iš naujo.
 1 2	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.	0 – netinka. 1 – neoptimalu. 2 – tinka.

¹ Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
	Automatinis valdymas esant ribotai galiai	– Pasyvinta: galios apribojimas pagal galios valdymo funkciją nerodomas, aktyvinta išskyrus . ¹ – Įjungta: visada rodomas galios ribojimas.
	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	– individualios nuostatos ¹ . – gamyklinės nuostatos.

¹ Gamyklinė nuostata

14.2 Apie pagrindines nuostatas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

- Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite .
- Per 10 sekundžių 4 sekundes lieskite simboliui .

Informacija apie gaminį	Indikatorius
Klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių sąrašas (KAT)	
Gamybos numeris	
Gaminimo numeris 1	
Gaminimo numeris 2	

- ✓ Pirmi keturi rodmenys suteikia informaciją apie gaminį. Palieskite arba , kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

- Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite .
- ✓ ir šviečia pakaitomis, o šviečia kaip pradinė nuostata.
- Simboliui vis lieskite tol, kol ekrane pasirodys norima nuostata.
- Su arba nustatykite norimą vertę.
- 4 sekundes lieskite .
- ✓ Nuostatos išsaugotos.

14.3 Pagrindinių nuostatų išjungimas

- ▶ Norėdami išjungti pagrindines nuostatas ir išjungti kaitlentę, palieskite .

15 Maisto ruošimo indo bandymas

Maisto ruošimo indo kokybė turi didelę įtaką maisto ruošimo proceso spartai ir rezultatui. Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.

Prieš tikrindami įsitikinkite, kad maisto ruošimo indo dugno skersmuo atitinka naudojamos maisto ruošimo zonos skersmenį.

Pasiekama įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 18

15.1 Maisto ruošimo indo patikrinimo veiksmai

- Į kambario temperatūros maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonos, kurios skersmuo labiausiai atitinka puodo dugno dydį, vidurio.
- Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite .
- Spustelėkite arba . Maisto ruošimo zonose mirksi indikatorius .
- ✓ Funkcija aktyvinta.
- ✓ Po 20 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

15.2 Rezultato tikrinimas

Pagal toliau pateiktą lentelę galite patikrinti maisto ruošimo proceso kokybės ir spartos rezultatą:

Rezultatas	
	Maisto ruošimo indas netinka šiai maisto ruošimo zonai, todėl jis nekaista. ¹
	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau, negu numatyta, maisto ruošimo procesas nevyksta sklandžiai. ¹
	Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

¹ Jei yra mažesnė maisto ruošimo zona, išbandykite indą ant jos.

Norėdami aktyvinti funkciją, palieskite arba .

16 Svarbiausia informacija apie valdymą

16.1 Prietaiso įjungimas

- ▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus nulinę .
- ✓ Prietaisas įjungtas.

16.2 Prietaiso išjungimas

- ▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į nulinę padėtį .
- ✓ Prietaisas išjungtas.

16.3 Kaitinimo būdai ir temperatūra

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.
2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.
 - ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.
 - ✓ Atsižvelgiant į prietaiso tipą, nustačius kai kuriuos kaitinimo būdus ir temperatūrą nuo 200 °C, greitojo įkaitinimo funkcija  įsijungia automatiškai.
3. Kai patiekalas baigiamas ruošti, išjunkite prietaisą.

Patarimai

- Savo patiekalui tinkamiausią kaitinimo būdą rasite kaitinimo būdų apraše.

- Prietaise galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką.
→ "Laiko funkcijos", Psl. 20

Kaitinimo būdo keitimas

Kaitinimo būdą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą kaitinimo būdą.

Temperatūros keitimas

Temperatūrą galite bet kada pakeisti.

- ▶ Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite norimą temperatūrą.

17 Greitasis įkaitinimas

Norėdami taupyti laiką, nustatę aukštesnę nei 100 °C temperatūrą galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę pasirinkę greitojo įkaitinimo funkciją.

Greitojo įkaitinimo funkciją galima naudoti šiems kaitinimo būdams:

- 3D karštas oras 
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 

17.1 Greitojo įkaitinimo nustatymas

Kad patiekalas būtų ruošiamas kuo tolygiau, jį į kamerą dėkite tik pasibaigus greitajam įkaitinimui.

Pastaba. Trukmę nustatykite tik pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui.

1. Nustatykite tinkamą kaitinimo būdą ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.
Nustačius aukštesnę nei 200 °C temperatūrą, greitasis įkaitinimas įsijungia automatiškai.
2. Jei greitojo įkaitinimo funkcija neįsijungia automatiškai, paspauskite mygtuką .
- ✓ Ekrane rodoma .
- ✓ Po kelių sekundžių įjungiamas greitasis įkaitinimas.
- ✓ Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui pasigirsta signalas ir ekrane užgesa simbolis .
3. Įdėkite maistą į kamerą.

Greitojo įkaitinimo nutraukimas

- ▶ Paspauskite mygtuką .
- ✓ Simbolis  ekrane užgesa.

18 Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų, kuriomis galite valdyti veikimą.

18.1 Laiko funkcijų apžvalga

Įvairias laiko funkcijas pasirinkite mygtuku .

Laiko funkcija	Naudojimas
Laikmatis 	Laikmatį ir darbo režimą galima nustatyti atskirai. Tai neturės įtakos prietaiso veikimui.
Trukmė 	Jei nustatėte režimo trukmę, jai pasibaigus automatiškai išjungiamas prietaiso kaitinimas.
Pabaiga 	Galite nustatyti paros laiką, kada režimas turi išsijungti. Prietaisas įsijungia automatiškai, kad darbo režimas baigtųsi pageidaujamu paros laiku.
Paros laikas 	Nustatykite paros laiką.

18.2 Laikmačio nustatymas

Laikmatis ir darbo režimas veikia atskirai. Daugiausia 23 valandų ir 59 minučių trukmę laikmatyje galite nustatyti ir kai prietaisas įjungtas, ir kai išjungtas. Laik-

mačiui priskirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasi-
te, kas skamba – laikmatis ar trukmės pabaigos signa-
las.

1. Spaudykite , kol ekrane bus pažymėta .
2. Laikmačio laiką nustatykite mygtuku — arba +.

Mygtukas	Rekomenduojama vertė
—	5 min.
+	10 min.

Laikmačio laiką iki 10 minučių galima nustatyti 30 sekundžių intervalais. Vėliau, vertei didėjant, trukmė perjungiama didesniais intervalais.

- ✓ Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia ir pradėdamas skaičiuoti laikmačio laikas.
- ✓ Laikmačio laikui pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinis laikmačio rodmuo.
- 3. Pasibaigus laikmačio laikui atlikite šiuos veiksmus:
 - Paspauskite bet kurį mygtuką, kad laikmatis išsijungtų.

Laikmačio laiko keitimas

Laikmačio laiką galima bet kada pakeisti.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta .

- ▶ Laikmačio laiką keiskite mygtuku — arba +.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Laikmačio veikimo nutraukimas

Laikmačio laiką galima bet kada sustabdyti.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☒.

- ▶ Mygtuku — nustatykite nulinį laikmačio laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir ☒ užgesa.

18.3 Trukmės nustatymas

Galima nustatyti daugiausia 23 valandų ir 59 minučių veikimo trukmę.

Reikalavimas. Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.

1. Spausdykite ☹, kol ekrane bus pažymėta ☹.
2. Mygtuku — arba + nustatykite trukmę.

Papildoma programa	Rekomenduojama vertė
—	10 min.
+	30 min.

Kol pasiekama viena valanda, trukmę keičiama vienos minutės intervalu, paskui – 5 minučių intervalais.

- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
- 3. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - Jei norite dar kartą nustatyti trukmę, paspauskite mygtuką +.
 - Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prietaisą.

Trukmės keitimas

Trukmę galima bet kada pakeisti.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Trukmę keiskite mygtuku — arba +.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Trukmės skaičiavimo nutraukimas

Trukmės skaičiavimą galima bet kada sustabdyti.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Mygtuku — nustatykite, kad būtų rodoma nulinė trukmės vertė.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir toliau kaista neskaičiuodamas trukmės.

18.4 Pabaigos laiko nustatymas

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

Pastabos

- Kaitinimo būdams su grilio funkcija pabaigos laiko nustatyti negalima.

- Kad patiekalas būtų gaminamas optimaliai, įsijungus režimui nenukelkite pabaigos laiko.
- Kad maisto produktai nesugestų, nelaikykite jų kameroje per ilgai.

Reikalavimai

- Nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra arba pakopa.
- Trukmė nustatyta.
- 1. Spausdykite ☹, kol ekrane bus pažymėta ☹.
- 2. Paspauskite mygtuką — arba +.
- ✓ Ekrane rodomas apskaičiuotas pabaigos laikas.
- 3. Mygtuku — arba + nukelkite pabaigos laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą, o ekrane rodomas nustatytas pabaigos laikas.
- ✓ Kai pasiekiamas apskaičiuotas įjungimo laikas, prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
- 4. Trukmei pasibaigus galima atlikti šiuos veiksmus:
 - Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
 - Jei norite trukmę nustatyti dar kartą, paspauskite mygtuką +.
 - Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prietaisą.

Pabaigos laiko keitimas

Kad patiekalas būtų pagamintas tinkamai, nustatytą pabaigos laiką galima keisti tik tol, kol neįsijungė režimas ir nepradėta skaičiuoti trukmė.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Mygtuku — arba + nukelkite pabaigos laiką.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą.

Pabaigos laiko nutraukimas

Galite bet kada ištrinti nustatytą pabaigos laiką.

Reikalavimas. Ekrane pažymėta ☹.

- ▶ Mygtuku — iš naujo nustatykite dabartinį paros laiką ir apskaičiuotą nustatytą trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina pakeitimą ir pradeda kaisti. Skaičiuojama trukmė.

18.5 Paros laiko nustatymas

Prijungus prietaisą arba nutrūkus elektros tiekimui ekrane mirksi paros laikas. Paros laikas rodomas nuo „12:00“. Nustatykite faktinį paros laiką.

Reikalavimas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį 0.

1. Liesdami — arba + nustatykite paros laiką.
2. Paspauskite ☹.
- ✓ Ekrane rodomas nustatytas paros laikas.

Patarimas. Pagrindinėse nuostatose → *Ps1. 18* galite nustatyti, ar prietaisą išjungus paros laikas turi būti rodomas ekrane, ar ne.

19 Įsmeigiamasis termometras

Patiekalą tiksliai pagaminsite į gaminamą maistą įsmeigę įsmeigiamąjį termometrą ir prietaise nustatę vidaus temperatūrą. Gaminamam maistui pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, prietaisas automatiškai nustoja kaisti.

19.1 Tinkami kaitinimo būdai naudojant įsmeigiamąjį termometrą

Naudojant įsmeigiamąjį termometrą galima rinktis tik tam tikrus kaitinimo būdus.

Tinkami kaitinimo būdai:

- 3D karštas oras 
- Lengvas karšto oro srautas 
- Picos kepimo režimas 
- Kepimas griliu su oro recirkuliacijos funkcija 
- Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas 

Pastaba. Jei įsmeigę įsmeigiamąjį termometrą pasirinksite netinkamą kaitinimo būdą, išgirsite signalą.

19.2 Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas

Naudokite pristatytą įsmeigiamąjį termometrą arba užsisakykite tinkamą įsmeigiamąjį termometrą iš mūsų klientų aptarnavimo tarnybos.

ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Naudojant netinkamą įsmeigiamąjį termometrą gali būti pažeista izoliacija.

- Naudokite tik šiam prietaisui skirtą įsmeigiamąjį termometrą.

DĖMESIO!

Antraip įsmeigiamasis termometras gali sugesti.

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

1. Įsmeigiamąjį termometrą įstrižai smeikite į storiausią mėsos vietą.
Įsitikinkite, kad įsmeigiamojo termometro viršūnė į mėsa įsmeigta tinkamoje padėtyje:
 - Viršūnė turi beveik siekti gaminamo maisto vidurį.
 - Viršūnė negali būti įsmeigta į riebalus.
 - Viršūnė negali liestis prie indo ir kaulo.
2. Gaminamą maistą su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėkite į kamerą.
Gaminamą maistą, geriausia – įdėtą į indą, pastatykite ant grotelių vidurio.
3. Įsmeigiamojo termometro jungtį prijunkite prie lizdo kameros kairėje pusėje.

Pastabos

- Jei įsmeigiamąjį termometrą ištrauksite veikiant režimui, bus atkurtos visos nuostatos.
- Jei norite apversti gaminamą maistą, įsmeigiamojo termometro neištraukite. Apvertę patikrinkite, ar įsmeigiamasis termometras įsmeigtas tinkamoje gaminamo maisto vietoje.

19.3 Įsmeigiamojo termometro nustatymas

Įsmeigiamasis termometras matuoja gaminamo maisto vidaus temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C.

Reikalavimai

- Gaminamas maistas su įsmeigtu įsmeigiamuoju termometru įdėtas į kamerą.
 - Įsmeigiamasis termometras prijungtas kameroje.
1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.
 - ✓ Ekrane šviečia , šalia kameros temperatūros rodomas vidaus temperatūros rodmuo.
 2. Mygtuku — arba + nustatykite vidaus temperatūrą.
 3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite kameros temperatūrą.
Kameros temperatūrą nustatykite bent 10 °C aukštesnę nei vidaus temperatūra.
Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C.
 - ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.
 - ✓ Kairėje pasirodo faktinė gaminamo maisto vidaus temperatūra, dešinėje – nustatytoji, pvz., 15 °C | 75 °C. Faktinė vidaus temperatūra pradeda rodyti tik maistui įkaitus iki 10 °C.
 - ✓ Kai pasiekama gaminamo maisto vidaus temperatūra, pasigirsta signalas, o ekrane rodoma faktinė vidaus temperatūra atitinka nustatytąją vidaus temperatūrą, pvz., 75 °C | 75 °C.
 4.  **ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**
Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras labai įkaista.
 - Karštą priedą ir įsmeigiamąjį termometrą iš kameros visada imkite puodkėlėmis.

Kai vidaus temperatūra pasiekta, atlikite šiuos veiksmus:

- Išjunkite prietaisą.
- Įsmeigiamąjį termometrą atjunkite nuo lizdo kameroje.
- Ištraukite įsmeigiamąjį termometrą iš gaminamo maisto ir išimkite iš kameros.

19.4 Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra

Čia rasite įvairių maisto produktų vidaus temperatūros orientacines vertes. Orientacinės vertės priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių. Nenaudokite šaldytų maisto produktų.

Maistas	Vidaus temperatūra, °C
Kiaulienos sprandinė	85–90
Kiaulienos filė, vidutiniškai iškepta	62–70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta	72–80
Jautienos filė arba jautienos pjautinė pagal anglišką receptą	45–52
Jautienos filė arba jautienos pjautinė, vidutiniškai iškepta	55–62
Jautienos filė arba jautienos pjautinė, gerai iškepta	65–75
Veršienos kepsnys arba mentė, liesa	75–80

Maistas	Vidaus temperatūra, °C
Veršienos kepsnys, mentė	75–80
Veršienos karka	85–90
Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta	60–65

Maistas	Vidaus temperatūra, °C
Ėriuko koja, gerai iškepta	70–80
Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškepta	55–60

20 Programos

Naudojant programas prietaisas padės pagaminti įvairius patiekalus ir automatiškai parinks optimalias nuostatas.

20.1 Programoms tinkami indai

Naudokite karščiui atsparų indą, tinkantį iki 300 °C temperatūrai.

Tam geriausiai tinka indai, pagaminti iš stiklo arba stiklo keramikos. Kepsnys turi užimti apie 2/3 indo dugno.

Netinka indai iš šių medžiagų:

- šviesus blizgus aliuminis,
- neglazūruotas molis,
- plastikas arba plastikinės grotelės.

20.2 Programų lentelė

Programų numeriai priskirti tam tikriems patiekalams.

Nr.	Patiekalas	Indas	Svorio ribos Derinamasis svoris	Įpilkite skysčio	Įstūtimo lygis	Nuorodos
01	Pica, plonapadė šaldytas pusgaminis	Universali kepimo skarda su kepimo popieriumi	0,28–0,4 kg Bendras svoris	ne	3	Norėdami kepti antrą picą, skaitykite instrukciją ant pakuotės.
02	Pica, storapadė šaldytas pusgaminis	Universali kepimo skarda su kepimo popieriumi	0,28–0,6 kg Bendras svoris	ne	3	Norėdami kepti antrą picą, skaitykite instrukciją ant pakuotės.
03	Lakštiniai šaldytas gaminys	Originalioje pakuotėje	0,3–1,2 kg Bendras svoris	ne	3	-
04	Gruzdintos bulvytės šaldytas gaminys	Universali kepimo skarda su kepimo popieriumi	0,2–0,75 kg Bendras svoris	ne	3	Sudėkite šalia ant universalios kepimo skardos
05	Bandelės šaldytas pusgaminis	Universali kepimo skarda su kepimo popieriumi	0,1–0,8 kg Bendras svoris	ne	3	-
06	Bulvių apkepas	Apkepo forma be dangčio	0,5–3,0 kg Bendras svoris	ne	2	-
07	Makaronų apkepas su apvirtais makaronais	Apkepo forma be dangčio	0,4–3,0 kg Bendras svoris	ne	2	-
08	Orkaitėje keptos bulvės, nepjaustytos neluotos krakmolingos bulvės	Universali kepimo skarda	0,3–1,5 kg Bendras svoris	ne	3	-
09	Troškinys su daržovėmis vegetariškas patiekalas	Aukštas keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Bendras svoris	pagal receptą	2	Daržoves, kurių kepimo trukmė ilgesnė, pvz., morkas, supjaustykite smulkesniais gabaliukais nei daržoves, kurių kepimo trukmė trumpesnė, pvz., pomidorus.
10	Mėsos troškinys	Aukštas keptuvas su dangčiu	0,5–3,0 kg Bendras svoris	pagal receptą	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.

Nr.	Patiekalas	Indas	Svorio ribos Derinamasis svoris	Įpilkite skysčio	Įstūmimo lygis	Nuorodos
11	Guliašas Supjaustyta jautiena ar kiauliena su daržovėmis	Aukštas keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Bendras svoris	pagal receptą	2	Apačioje dėkite mėsą, ant viršaus sudėkite daržoves. Mėsos nereikia iš anksto apkepinėti.
12	Žuvis, visa paruošta gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,3–1,5 kg Žuvies svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną.	2	-
13	Viščiukas, neįdarytas paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,6–2,5 kg Viščiuko svoris	ne	2	Į indą dėkite krūtinėlę į viršų.
14	Vištienos gabaliukai paruošti gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,1–0,8 kg Sunkiausios dalies svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną.	2	-
15	Kalakuto krūtinėlė visa, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–2,5 kg Kalakuto svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	-
16	Antis, neįdaryta paruošta gaminti, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	1,0–2,7 kg Anties svoris	ne	2	-
17	Žąsis, neįdaryta paruošta gaminti, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	2,5–3,5 kg Žąsies svoris	ne	2	-
18	Troškintas jautienos kepsnys pvz., nugarinė, mentė, išpjova arba kepta marinuota mėsa	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Beveik visa mėsa turi būti užpilta skysčiu.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepinėti.
19	Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas be dangčio	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	ne	2	Į indą dėkite riebiąją pusę į viršų. Mėsos nereikia iš anksto apkepinėti.
20	Jautienos vyniotiniai įdaryti daržovėmis arba mėsa	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Visų įdarytų vyniotinių svoris	Vyniotiniai turi būti beveik apsemti, pvz., sultinio ar vandens.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepinėti.
21	Maltos mėsos kepsnys, šviežias Maltos mėsos kepsnys iš jautienos, kiaulienos arba ėrienos	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Kepsnio svoris	ne	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepinėti.
22	Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepinėti.
23	Ėriuko koja, gerai iškepta be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepinėti.

Nr.	Patiekalas	Indas	Svorio ribos Derinamasis svoris	Įpilkite skysčio	Įstūmimo lygis	Nuorodos
24	Veršienos kepsnys, įvairūs variantai pvz., nugarinė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	0,5–3,0 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
25	Veršienos kepsnys, liesas pvz., filė arba kumpis	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
26	Stirnos koja be kaulo, sūdyta	Keptuvas su dangčiu	0,5–2,0 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	-
27	Triušis, visas paruoštas gaminti, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	1,0–2,5 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	-
28	Kiaulienos sprandinės kepsnys be kaulo, su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–3,0 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.
29	Kiaulienos kepsnys su oda pvz., mentė, su prieskoniais ir įpjauta odele	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–3,0 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsą į indą dėkite riebiaja puse į viršų, odele gerai pasūdykite.
30	Ėrienos filė, kepta su prieskoniais	Keptuvas su stikliniu dangčiu	0,5–2,5 kg Mėsos svoris	Užpildykite visą keptuvo dugną, galite pridėti iki 250 g daržovių.	2	Mėsos nereikia iš anksto apkepti.

20.3 Patiekalo paruošimas programai

Naudokite tik šviežius, geriausia – šaldytuvo temperatūros maisto produktus. Gamindami užšaldytą maistą naudokite tiesiai iš šaldiklio išimtus produktus.

1. Pasverkite maistą.
Maisto svorio reikia tam, kad būtų galima jį tinkamai nustatyti programoje.
2. Sudėkite maistą į indą.
3. Padėkite indą ant grotelių.
Indą visada dėkite į neįkaitintą kamerą.

20.4 Programos nustatymas

Prietaisas parenka optimalų kaitinimo būdą, temperatūrą ir trukmę. Jums tereikia nustatyti svorį.

Pastabos

- Galite nustatyti tik numatytos ribos neviršijantį svorį.
 - Programą įjungę, jos ir svorio keisti nebegalėsite.
1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite .
 2. Mygtuku — arba + nustatykite norimą programą.
 3. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite savo patiekalo svorį. Visada nustatykite šiek tiek didesnę svorį.
 - Norėdami sužinoti programos trukmę, paspauskite . Trukmės keisti negalite.
 - Kai kurių programų pabaigos laiką galite nukelti paspausdami .
- "Pabaigos laiko nustatymas", Psl. 21

- ✓ Po kelių sekundžių programa įsijungia ir pradeda skaičiuoti trukmę.
- ✓ Programai pasibaigus pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
- 4. Programai pasibaigus atlikite šiuos veiksmus:

- Jei norite išjungti signalą anksčiau, paspauskite bet kurį mygtuką.
- Jei norite nustatyti papildomo gaminimo trukmę, paspauskite **+**. Prietaisas kaitinamas naudojant anksčiau pasirinktą programą.
- Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prietaisą.

21 Apsauga nuo vaikų

Užrakinkite prietaisą, kad vaikai netyčia jo neįjungtų ar nepakeistų nuostatų.

Pastaba. Galimybę nustatyti apsaugą nuo vaikų galima aktyvinti pagrindinėse nuostatose → *PsI. 18.*

21.1 Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir pasyvinimas

Reikalavimas. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį 0.

- ▶ Norėdami aktyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir palaikykite mygtuką , kol ekrane pasirodys .
- Norėdami pasyvinti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir palaikykite mygtuką , kol ekrane užges .

22 Šabo nuostata

Pasirinkdami šabo nuostatą galite nustatyti ilgesnę nei 70 valandų trukmę. Nustačius viršutinį / apatinį kaitinimo elementą, patiekalai šiltai laikomi 85–140 °C temperatūroje; prietaiso įjungti ir išjungti nereikia.

22.1 Šabo nuostatos įjungimas

Pastabos

- Jei veikiant režimui atidarysite prietaiso dureles, prietaisas režimo nenutrauks.
- Įjungę nebegalėsite keisti šabo nuostatos ar šios funkcijos nutraukti.
- Negalėsite nukelti šabo nuostatos pabaigos.

Reikalavimas. Šabo nuostata turi būti aktyvinta pagrindinėse nuostatose.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite .
- ✓ Ekrane rodoma **SAB**.
2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite aukščiausią temperatūrą.
3. Spausdami **+** arba **–** nustatykite trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Kai trukmė pasibaigia, rodomas nulinės trukmės rodmuo.
4. Išjunkite prietaisą.

23 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

23.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Čia Jums pateikta visų pagrindinių nuostatų ir gamyklinių nuostatų apžvalga. Pagrindinės nuostatos priklauso nuo Jūsų prietaiso įrangos.

Indikatorius	Pagrindinė nuostata	Parinktis
 1	Signalų trukmė pasibaigus nustatytam laikui arba žadintuvo laikui	1 = 10 sekundžių 2 = 30 sekundės ¹ 3 = 2 minutės
 2	Laukimo laikas, kol bus perimta nuostata	1 = 3 sekundės ¹ 2 = 6 sekundės 3 = 10 sekundžių
 3	Signalas spaudžiant mygtuką	0 = išjungta 1 = įjungta ¹

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

² Priklausomai nuo prietaiso įrangos

Indikatorius	Pagrindinė nuostata	Parinktis
c 04	Ekrano apšvietimo ryškumas	1 = tamsus 2 = vidutinis ¹ 3 = ryškus
c 05	Nustatoma apsauga nuo vaikų → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 26	0 = ne 1 = taip ¹ 2 = taip, su durelių užraktu
c 07	Kameros apšvietimas naudojant	0 = ne 1 = taip ¹
c 08	Aušinimo ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	1 = trumpas 2 = vidutinis ¹ 3 = ilgas 4 = labai ilgas
c 09	Įmontuoti teleskopiniai bėgeliai ²	0 = ne ¹ (naudojant rėmus ir viengubus ištraukiamuosius bėgelius) 1 = taip (naudojant dvigubus ir trigubus ištraukiamuosius bėgelius)
c 10	Šabo nuostata yra → "Šabo nuostata", Psl. 26	0 = ne ¹ 1 = taip
c 12	Automatinis greitis įkaitinimas nuo 200 °C ²	0 = ne 1 = taip ¹
c 13	Atkurti visų verčių gamyklinės nuostatos	0 = ne ¹ 1 = taip

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

² Priklausomai nuo prietaiso įrangos

23.2 Pagrindinių nuostatų keitimas

Reikalavimas. Prietaisas išjungtas.

1. Maždaug 4 sekundes laikykite nuspaustą mygtuką ☺.
- ✓ Ekrane pasirodo pirmoji pagrindinė nuostata, pavyzdžiui, **c01 2**.
2. Jei reikia, nuostatą pakeiskite temperatūros pasirinkimo rankenėle.
3. Mygtuku — arba + perjunkite kitą pagrindinę nuostatą.

4. Norėdami išsaugoti pakeitimus, apie 4 sekundes spauskite ☺.

Pastaba. Nutrūkus elektros tiekimui, pakeistos pagrindinės nuostatos išsaugomos.

23.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

24 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

24.1 Valymo priemonės

Kad nebūtų pažeisti skirtingi prietaiso paviršiai, nenaudokite jokių netinkamų valymo priemonių.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalkykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės pažeidžia prietaiso paviršius.

- ▶ Nenaudokite jokių agresyvių ar šveičiamųjų valymo priemonių.
- ▶ Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio.
- ▶ Nenaudokite kietų šveičiamųjų pagalvėlių ar valymo kempinių.
- ▶ Nenaudokite jokių specialių valiklių, kai prietaisas dar šiltas.

Kameros valiklio įpylus į šiltą kamerą pažeidžiamas emalis.

- ▶ Nepilkite orkaičių valiklio į šiltą kamerą.
- ▶ Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite iš kameros ir nuo prietaiso durelių visus likučius.

Naujose kempinėse yra gamybos priemonių likučių.

- ▶ Naujas kempinines šluostes prieš naudodami kruopščiai išplaukite.

Tinkamos valymo priemonės

Naudokite tik tokias valymo priemones, kurios tinka konkrečioms prietaiso paviršiams.

Vadovaukitės prietaiso valymo instrukcija.
→ "Prietaiso valymas", Psl. 29

Prietaisas

Paviršius	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Nerūdijantysis plienas	- Karštas ploviklio tirpalas - Speciali nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonė šiltiems paviršiams	Siekdami išvengti korozijos, nuo nerūdijančiojo plieno paviršių iškart pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Užtepkite ploną nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonės sluoksnį.
Emalis, plastikas, lakuoti ir ekrano paviršiai pvz., valdymo skydelis	Karštas ploviklio tirpalas	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio.
Mygtukai	Karštas ploviklio tirpalas	Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskite minkšta servetėle. Neišimkite ir nešveiskite.
Stiklo keramikos kaitlentė	Stiklo keramikos valiklis	Laikykitės valymo nurodymų, pateiktų ant valiklio pakuotės. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
Apatinis stalčius	Karštas ploviklio tirpalas	Nuvalykite plovimo servetėle.

Prietaiso durelės

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Durelių stiklai	Karštas ploviklio tirpalas	Nenaudokite stiklo grandiklio ir nerūdijančiojo plieno spiralės. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus. → "Prietaiso durelės", Psl. 32
Durelių skydelis	- Iš nerūdijančiojo plieno: Nerūdijančiojo plieno valiklis - Iš plastiko: Karštas ploviklio tirpalas	Nenaudokite stiklo valiklio arba stiklo grandiklio. Patarimas. Jei norite išvalyti kruopščiai, nuimkite viršutinį durelių skydelį. → "Prietaiso durelės", Psl. 32
Durelių rankena	Karštas ploviklio tirpalas	Kad prilipę nešvarumai nesukietėtų, iškart pašalinkite kalkių šalinimo priemonę nuo durelių rankenos.
Durelių sandariklis	Karštas ploviklio tirpalas	Neišimkite ir nešveiskite.
Durelių fiksatorius	Karštas ploviklio tirpalas	Nuvalykite plovimo servetėle. Norėdami išvalyti, išmontuokite apsaugą nuo vaikų. → "Durelių fiksatorius", Psl. 9

Kamera

Sritis	Tinkamos valymo priemonės	Patarimai
Emaliuoti paviršiai	▪ Karštas ploviklio tirpalas ▪ Acto tirpalas ▪ Orkaičių valiklis	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Išvalę kamerą palikite prietaiso dureles atviras, kad kamera išdžiūtų. Patarimas. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Pirolizė", Psl. 30 Pastabos ▪ Labai aukštoje temperatūroje emalis gali sudegti, todėl gali atsirasti nedidelių spalvos pakitimų. Tai neturi įtakos prietaiso veikimui. ▪ Plonų kepimo padėklų kraštų neįmanoma visiškai padengti emaliu, todėl jie gali būti šiurkštūs. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos. ▪ Maisto produktų likučiai ant emaliuotų paviršių palieka baltas apnašas. Šios apnašos sveikatai nekenkia. Tai neturi įtakos prietaiso veikimui. Apnašas pašalinkite citrinų sultimis.
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	▪ Karštas ploviklio tirpalas	Jei orkaitė labai nešvari, naudokite orkaičių valiklį.
Rėmas	▪ Karštas ploviklio tirpalas	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Patarimas. Norėdami išvalyti rėmą, iškabinkite jį. → "Rėmas", Psl. 31
Ištraukiamųjų bėgelių sistema	▪ Karštas ploviklio tirpalas	Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu. Kad nenuvalytumėte tepalo, ištraukiamuosius bėgelius valykite jų neištraukę. Neplaukite indaplovėje. Patarimas. Norėdami išvalyti ištraukiamųjų bėgelių sistemą, iškabinkite ją. → "Rėmas", Psl. 31
Priedai	▪ Karštas ploviklio tirpalas ▪ Orkaičių valiklis	Stipriai prilipusius nešvarumus pamirkykite ir nuvalykite šepetėliu ar nerūdijančiojo plieno spirale. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje.
Įsmeigiamasis termometras	▪ Karštas ploviklio tirpalas	Didelius nešvarumus nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje.

24.2 Prietaiso valymas

Kad nepažeistumėte prietaiso, valykite jį tik taip, kaip nurodyta, ir tik tinkamomis valymo priemonėmis.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Likę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys gali užsidegti.

- ▶ Prieš naudodami iš orkaitės, nuo kaitinimo elementų ir priedų pašalinkite stambiausius nešvarumus.

Reikalavimas. Perskaitykite valymo priemonių naudojimo nurodymus.

→ "Valymo priemonės", Psl. 27

1. Prietaisą valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle.
 - Kai kuriems paviršiams galima naudoti ir kitas valymo priemones.
 → "Tinkamos valymo priemonės", Psl. 28
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

24.3 Valdymo elementų valymas**⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Valydami neištraukite valdymo rankenėlės.
- ▶ Nenaudokite drėgnų valymo šluosčių.

1. Perskaitykite valymo priemonės naudojimo instrukciją.
2. Valykite karštu ploviklio tirpalu ir sudrėkinta šluoste.
3. Nusausinkite minkšta šluoste.

24.4 Galimos dėmės

Norėdami išvengti dėmių, nuvalykite kaitlentę drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite šluoste.

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Kalkių ir vandens likučiai	Kaitlentę valykite tik atvėsusią. Naudokite tinkamą stiklo keramikos kaitlenčių valiklį.
Dėmės	Cukrus, ryžių krakmolai arba plastikas	Nuvalykite iš karto. Naudokite stiklo gremžtuką.

24.5 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę valykite po kiekvieno naudojimo.

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti šalta.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemone.

Atkreipkite dėmesį į valymo nurodymus, pateiktus ant pakuotės.

Patarimas. Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.

24.6 Kaitlentės rėmo valymas

Jei baigus naudoti ant kaitlentės rėmo yra nešvarumų ar dėmių, nuvalykite juos.

Pastaba. Nenaudokite stiklo grandiklių.

1. Kaitlentės rėmą valykite karštu šarmu ir minkšta šluoste.
Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
2. Nusausinkite minkšta šluoste.

Pirolizė

Pirolizės valymo funkcija beveik savarankiškai išvalo kamerą.

Kamerą valymo funkcija valykite kas 2–3 mėnesius. Jei reikia, valymo funkciją galima naudoti dažniau. Veikiant valymo funkcijai suvartojama maždaug 2,5–4,8 kilovatvalandės elektros.

25.1 Prietaiso paruošimas valymo funkcijai

Kruopščiai paruoškite prietaisą, nes tik tuomet jis bus išvalomas tinkamai.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti.

- ▶ Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų.
- ▶ Pradėjus sklisti dūmams reikia išjungti prietaisą arba ištraukti iš elektros lizdo kištuką ir kol kas neatidaryti durelių, kad užgestų galimai įsiplieskusi liepsna.

Veikiant valymo funkcijai prietaiso išorė labai įkaista.

- ▶ Ant kameros durelių rankenos niekada nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių.
- ▶ Prietaiso priekinė pusė turi būti laisva.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys.

- ▶ Prieš įjungdami valymo funkciją, visada iš kameros pašalinkite didelių nešvarumų.
- ▶ Niekada kartu nevalykite priedų.

Jei pažeistas durelių sandariklis, per dureles sklinda didelis karštis.

- ▶ Sandariklio nešveiskite ir neišimkite!
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei sandariklis pažeistas arba jo nėra.

1. Išimkite iš kameros priedus ir indus.
2. Iškabinkite ir išimkite iš kameros rėmą.
3. Iš kameros pašalinkite didesnius nešvarumus.
→ "Rėmas", Psl. 31
4. Prietaiso durelių vidinę dalį ir kameros kraštus durelių sandariklio srityje nuvalykite šarmo tirpalu ir minkšta servetėle.
Neišimkite ir nešveiskite durelių sandariklio.
Prilipusius nešvarumus nuo durelių vidinio stiklo nuvalykite orkaitę valikliu.
5. Ištuštinkite kamerą. Kamera turi būti tuščia.

25.2 Valymo funkcijos nustatymas

Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

⚠️ Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista.

- ▶ Nelieskite prietaiso durelių.
 - ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
- Veikiant valymo funkcijai kamera labai įkaista.
- ▶ Neatidarykite prietaiso durelių.
 - ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Žalos sveikatai pavojus!

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepančios mėsos, grilio patiekalus ir konditerinius kepinus susidarę likučiai. Tuo metu išsiskiria garai, galintys dirginti gleivinę.

- ▶ Veikiant valymo funkcijai intensyviai vėdinkite virtuvę.
- ▶ Patalpoje nebūkite ilgai.
- ▶ Pasirūpinkite, kad netoliese nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Pastaba. Veikiant valymo funkcijai orkaitės lemputė nešviečia.

Reikalavimas. Paruoškite prietaisą valymo funkcijai.
→ Psl. 30

1. Pirolizę  nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenėle.
2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite valymo funkciją.

Valymo pakopa	Valymo lygis	Trukmė valandomis
1	Lengvas	apie 1:15
2	Vidutinis	apie 1:30
3	Intensyvus	apie 2:00

Norėdami išvalyti stipriai prilipusius ar senus nešvarumus, nustatykite didesnę valymo pakopą. Trukmės keisti negalima.

- ✓ Praėjus kelioms sekundėms įsijungia valymo funkcija ir skaičiuojama trukmė.
- ✓ Dėl Jūsų saugumo kamrai įkaitus iki tam tikros temperatūros prietaiso durelės užsirakina. Indikatoriuje pasirodo .
- ✓ Pasibaigus valymo funkcijai pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.

3. Išjunkite prietaisą.
Prietaisui pakankamai atvėsus prietaiso durelės atsirakina ir užgesa.
4. Prietaisas parengtas naudoti. → Psl. 31

25.3 Prietaiso paruošimas naudoti pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.

2. Drėgna servetėlė iš kameros ir prietaiso durelių srities išvalykite likusius pelenus.
3. Baltas apnašas pašalinkite citrinų sultimis.
Pastaba. Baltų apnašų ant emaliuotų paviršių gali atsirasti dėl didelių nešvarumų. Šie maisto produktų likučiai nekenksmingi. Apnašos netrukdo prietaisui veikti.
4. Įkabinkite rėmą.
→ "Rėmas", Psl. 31

26 Pagalbinė valymo programa

Pagalbinė valymo programa – greitas būdas išvalyti kamerą tarp maisto ruošimų. Pagalbinė valymo programa, garindama plovimo šarmą, suminkština nešvarumus. Taip tampa lengviau pašalinti nešvarumus.

26.1 Pagalbinės valymo programos nustatymas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karštų vandens garų.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.

Reikalavimas. Orkaitė turi būti visiškai atvėsusi.

1. Išimkite iš kameros priedus.
 2. Į 0,4 litro vandens įmaišykite vieną lašelį ploviklio ir išpilkite ant kameros dugno.
Nenaudokite distiliuoto vandens.
 3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą **Apatinis kaitinimo elementas** .
 4. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite 80 °C.
 5. Spausdykite , kol ekrane bus pažymėta .
 6. Mygtuku — arba + nustatykite 4 minučių trukmę.
- ✓ Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti ir skaičiuojama trukmė.

- ✓ Pasibaigus trukmei pasigirsta signalas, o ekrane rodomas nulinės trukmės rodmuo.
7. Išjunkite prietaisą ir apie 20 minučių palaukite, kol atvės.

26.2 Kameros valymas baigus naudoti

DĖMESIO!

Jei kamera per ilgai lieka drėgna, prasideda korozija.

- ▶ Pasibaigus pagalbinei valymo programai išvalykite ir kruopščiai išsausinkite kamerą.

Reikalavimas. Kamera atvėsusi.

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

27 Rėmas

Norėdami kruopščiai išvalyti rėmą ir kamerą, rėmą galite iškabinti.

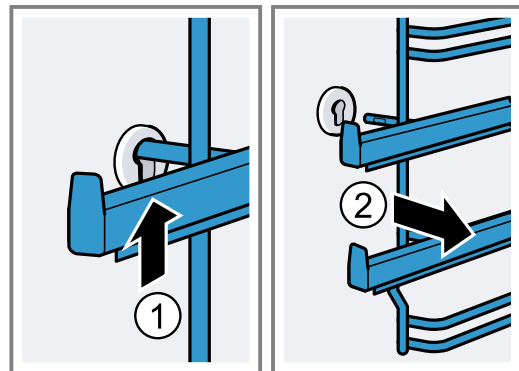
27.1 Rėmo iškabimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

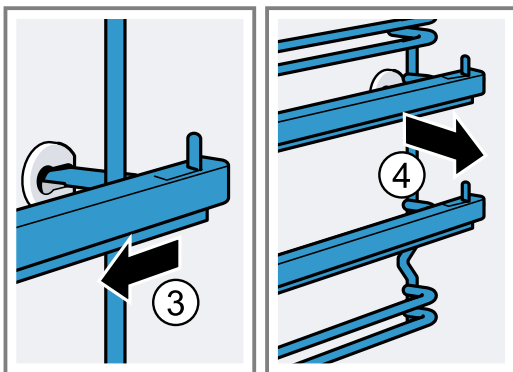
Rėmai gali būti labai karšti.

- ▶ Niekada nelieskite karštų rėmų.
- ▶ Palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.

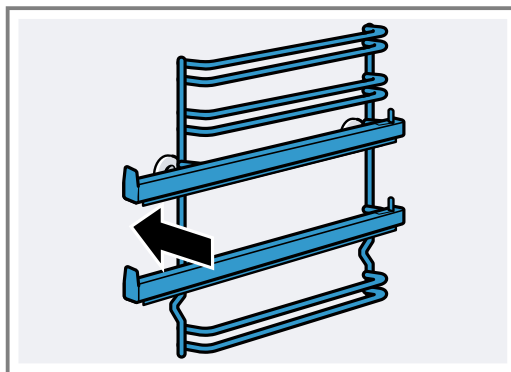
1. Rėmą priekyje kilstelėkite ir iškabinkite.



2. Tuomet visą rėmą pastumkite pirmyn ir išimkite.

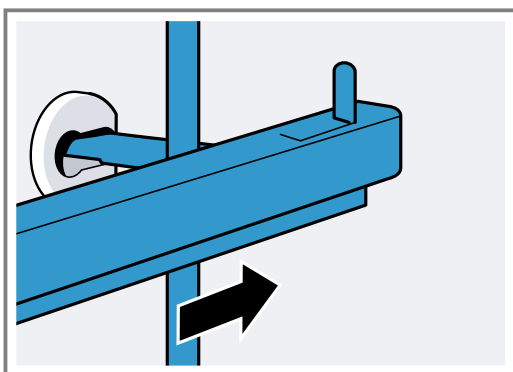


2. tada įkabinkite į priekinę įvorę.



27.2 Rėmo įkabinimas

1. Rėmą pirmiausia įstatykite į galinę įvorę, šiek tiek paspauskite atgal,



Išlygiuokite rėmą dešinėje ir kairėje pusėse. 1 ir 2 įstūmimo lygiai yra apačioje, o 3, 4 ir 5 įstūmimo lygiai – viršuje. Ištraukite ištraukiamuosius bėgelius keldami juos į viršų.

28 Prietaiso durelės

Įprastai pakanka nuvalyti prietaiso durelių išorinę pusę. Prietaiso durelių išorei ir vidui labai užsiteršus galite prietaiso dureles išimti, kad galėtumėte jas išvalyti.

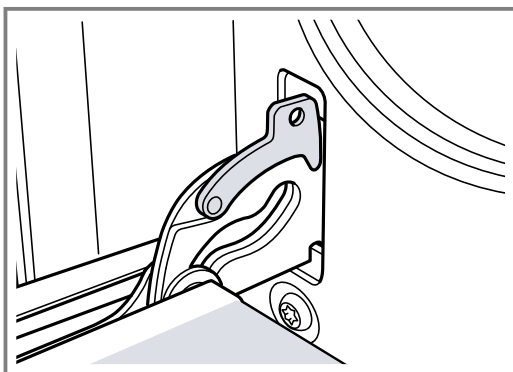
28.1 Durelių lankstai

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga.

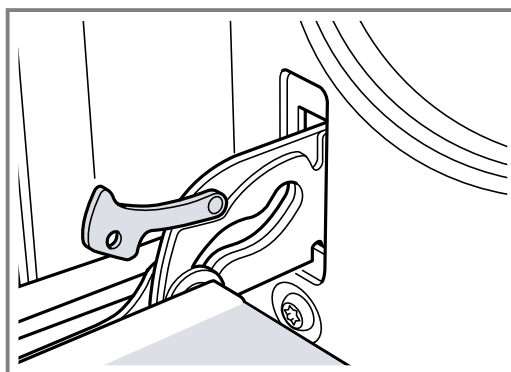
- Atidarydami prietaiso dureles įsitikinkite, kad fiksavimo svirtis visiškai uždaryta arba visiškai atidaryta.

1. Kiekvienas orkaitės durelių lankstas yra su blokavimo svirtimi. Kai blokavimo svirtys užverstos, orkaitės durelės yra užfiksuotos.



Jų negalima iškabinti.

2. Kai blokavimo svirtys atverčiamos norint atkabinti orkaitės dureles, lankstai užfiksuojami.

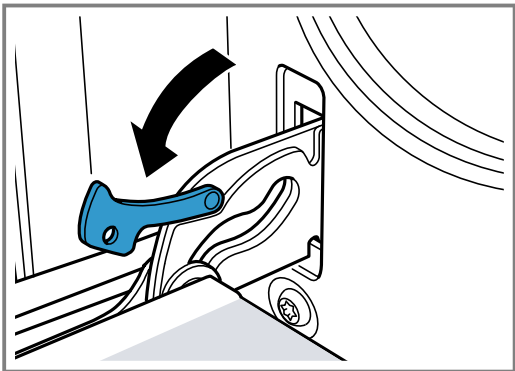


Lankstai negali užsilenkti.

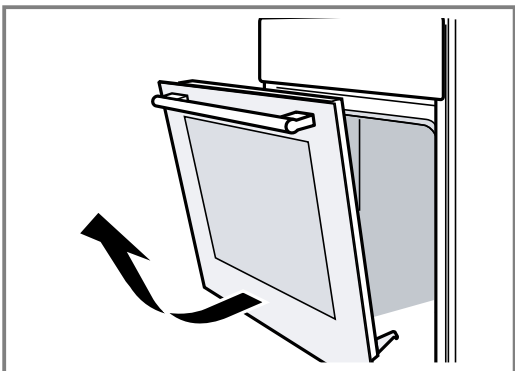
28.2 Prietaiso durelių iškabinimas

1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.

- Atlenkite kairiojo ir dešiniojo lankstų blokavimo svirtis.



- Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėse. Dar šiek tiek priverkite ir ištraukite.



28.3 Durelių stiklų išmontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

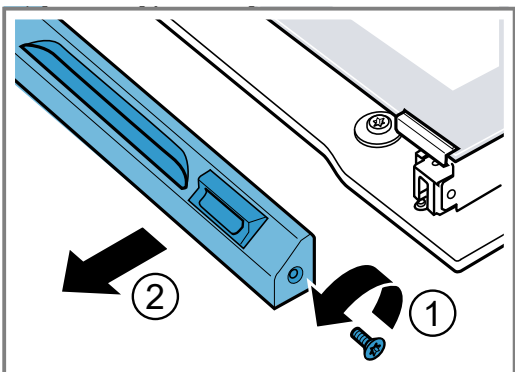
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiais šveičiamaisiais valikliais ar aštriu metaliniu grandikliu, nes galite subraižyti paviršių.

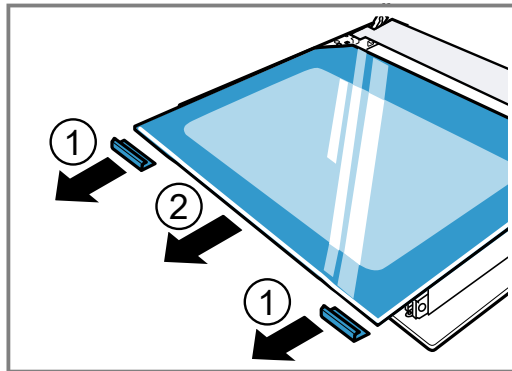
Prietaiso durelių komponentai gali būti aštrūs.

- Mūvėkite apsaugines pirštines.

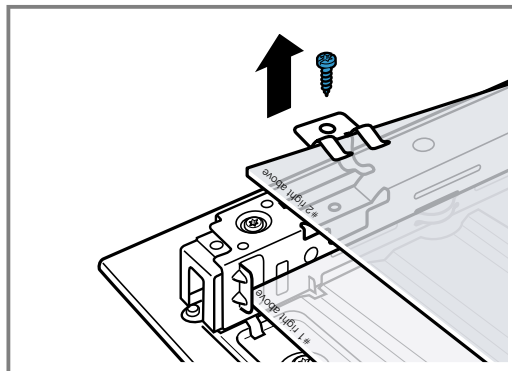
- Iškabinkite orkaitės dureles.
→ "Prietaiso durelių iškabimas", Psl. 32
- Rankena žemyn paguldykite ant šluostės.
- Viršutinėje orkaitės durelių srityje atsukite varžtus dangčio dešinėje ir kairėje pusėse. Ištraukite ir nuimkite dangtį.



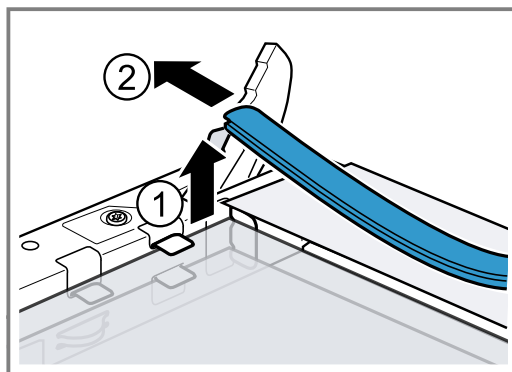
- Išimkite du mažus tarpiklius. Pakelkite ir ištraukite viršutinį stiklą.



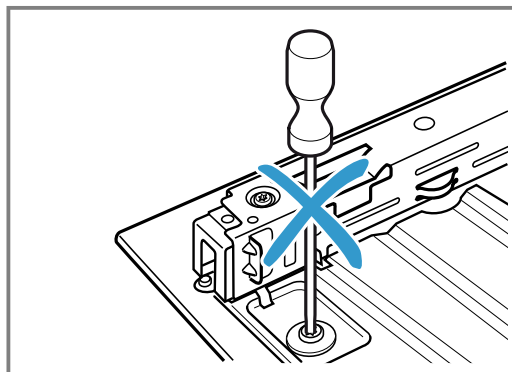
- Dešinėje ir kairėje prisukite laikančiąsias apkabas. Pakelkite stiklą ir nuo jo nuimkite žnyples.



- Išimkite po stiklu esantį tarpiklį. Jį patraukite ir išimkite per viršų. Išimkite stiklą.



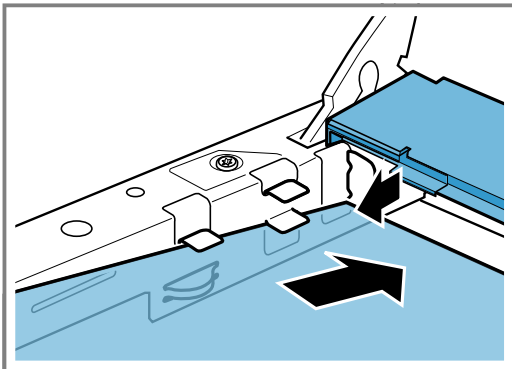
- Apatinį stiklą traukite į viršų pakreipę įstrižai.
- Niekada neišsukite varžtų, esančių dešiniajame ir kairiajame lakšto dalies kraštuose.



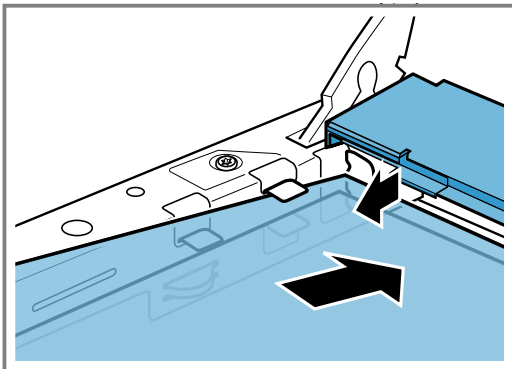
28.4 Durelių stiklų montavimas

Montuodami įsitikinkite, kad abiejų stiklų kairėje apačioje esantis užrašas „right above“ nėra apverstas.

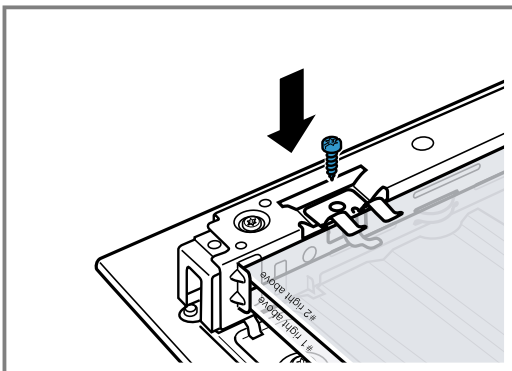
1. Apatinį stiklą, kurio kampas pažymėtas Nr. 1, stumkite skersai žemyn.



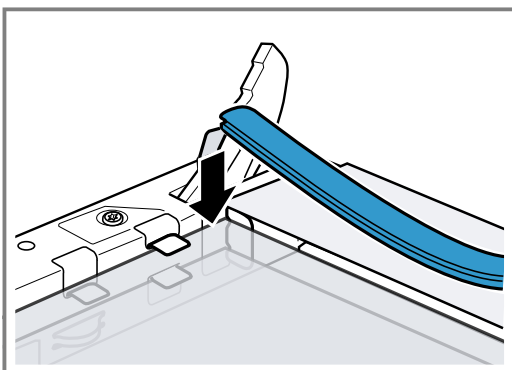
2. Vidurinį stiklą, kurio kampas pažymėtas Nr. 2, stumkite į vidų.



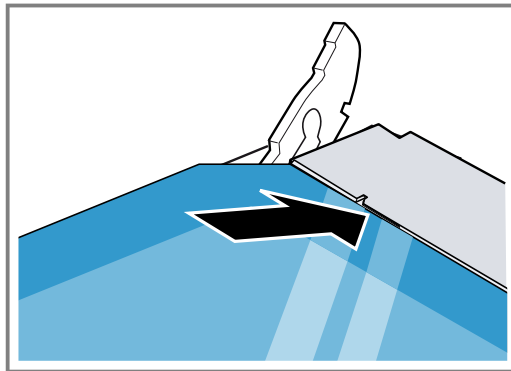
3. Apkabas uždėkite ant stiklo kairėje ir dešinėje pusėse ir išlygiuokite, kad spyruoklės būtų virš varžto angos. Priveržkite apkabas.



4. Po stiklu įdėkite tarpiklį.

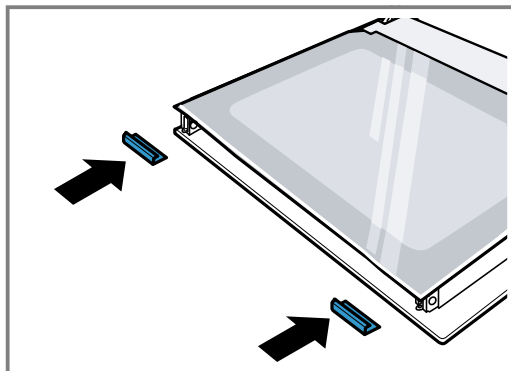


5. Viršutinį stiklą laikydami už abiejų laikiklių, skersai stumkite į vidų.



Įsitikinkite, kad tarpiklis neslysta atgal.

6. Abu mažus tarpiklius vėl uždėkite ant stiklo kairėje ir dešinėje pusėse.



7. Uždėkite ir prisukite dangtį.

8. Įkabinkite orkaitės dureles.

→ "Prietaiso durelių įkabinimas", Psl. 34

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

28.5 Prietaiso durelių įkabinimas

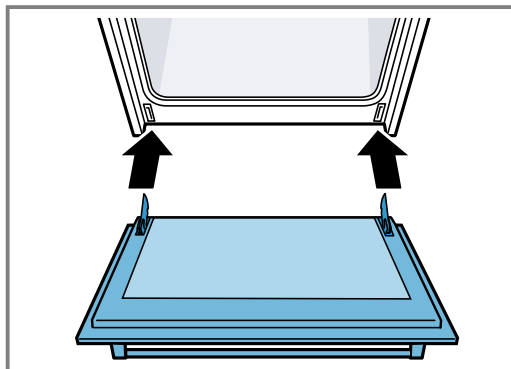
Orkaitės dureles įkabinkite atvirkštine tvarka.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

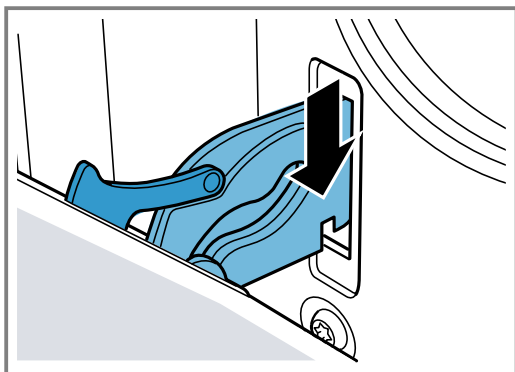
Orkaitės durelės gali netikėtai iškristi arba gali staiga užsilenkti lankstas.

- Šiuo atveju nelaikykite lanksto. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

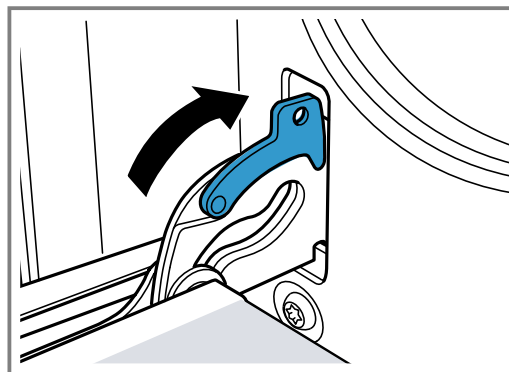
1. Įkabindami orkaitės dureles atkreipkite dėmesį, kad abu lankstai būtų stumiami tiesiai į angą.



2. Lanksto įpjova turi užsifikuoti abiejose pusėse.



3. Vėl uždarykite abi blokavimo svirtis.



4. Uždarykite prietaiso dureles.

28.6 Papildoma durelių apsauga

Yra papildomi apsauginiai įtaisai, skirti apsaugoti nuo prisilietimo prie orkaitės durelių. Jei namuose yra vaikų, pritvirtinkite šiuos apsauginius įtaisus. Šį specialųjį priedą 11023590 galite užsisakyti iš klientų aptarnavimo skyriaus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Ilgai ruošiant orkaitės durelės gali labai įkaisti.

- ▶ Veikiant orkaitei stebėkite, kad maži vaikai prie jos nesiartintų.

29 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite nereikalingų išlaidų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis at-sarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti.

- ▶ Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

29.1 Veikimo sutrikimai

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo laido jungiklis nėra įkištas. ▶ Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Sugedo saugiklis. ▶ Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį.
	Nutrūko elektros tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar patalpoje veikia apšvietimas ir kit prietaisai.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Prietaisas nekaista, ekrane mirksi dvitaškis ir pasirodo d .	Aktyvintas demonstracinis režimas. - Trumpam atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo saugiklį dėžutėje išjungdami saugiklį ir vėl prijunkite. - Pasyvinkite demonstracinį režimą per 5 minutes pakeisdami paskutinę pagrindinę nuostatą (priklauso nuo prietaiso tipo c 1 3 arba c 1 4) į vertę 0. → "<i>Pagrindinės nuostatos</i>", Psl. 18
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, o ekrane šviečia ∞ .	Prietaiso dureles užrakina apsaugos nuo vaikų funkcija. Apsaugą nuo vaikų pasyvinkite paspausdami ∞. → "<i>Apsauga nuo vaikų</i>", Psl. 26
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, o ekrane šviečia ⏻ .	Prietaiso dureles užrakina valymo funkcija. Palaukite, kol prietaisas atvės ir ekrane užges ⏻. → "<i>Pirolizė</i>", Psl. 30
Ekrane mirksi paros laikas.	Nutrūko elektros tiekimas. Iš naujo nustatykite paros laiką. → "<i>Paros laiko nustatymas</i>", Psl. 21
Kai prietaisas išjungtas, paros laikas ekrane nerodomas.	Pakeista pagrindinė nuostata. Pakeiskite paros laiko pagrindinę nuostatą. → "<i>Pagrindinės nuostatos</i>", Psl. 18
Ekrane šviečia ∞ ir nepavyksta nustatyti prietaiso.	Aktyvinta apsaugos nuo vaikų funkcija. Pasyvinkite apsaugą nuo vaikų mygtuku ∞.
Ekrane mirksi h , o prietaisas neįsijungia.	Kamera per karšta pasirinktam režimui. - Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. - Paleiskite režimą iš naujo.
Ekrane rodoma F 8 .	Pasiekta ilgiausia veikimo trukmė. Siekiant išvengti nepageidaujamo nuolatinio veikimo, nekeičiant nuostatų prietaisas po kelių valandų automatiškai išjungia kaitinimą. Išjunkite prietaisą. Jei reikia, nustatykite iš naujo. Patarimas. Nustatykite trukmę, kad prietaisas neišsijungtų tuomet, kai to nepageidaujate, pvz., nustačius labai ilgą ruošimo laiką. → "<i>Laiko funkcijos</i>", Psl. 20
Ekrane rodomas pranešimas su E , pvz., E05-32 .	Sutriko elektroninės sistemos veikimas - Paspauskite ⊖. - Jei reikia, iš naujo nustatykite paros laiką. - Jei triktis buvo atsitiktinė, klaidos pranešimas užgęsta. - Jei klaidos pranešimas pasirodo dar kartą, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba. Nurodykite tikslų klaidos pranešimą ir visą savo prietaiso E numerį. → "<i>Klientų aptarnavimo tarnyba</i>", Psl. 38

29.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	Nutrūko elektros srovės tiekimas. - Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. - Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą. Sutriko elektroninės sistemos veikimas - Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Maisto ruošimo zonų indikatoriuose mirksi rodmuo „–“.	Elektroninėje sistemoje įvyko triktis. Norėdami patvirtinti triktį, trumpam uždenkite valdymo skydelį ranka.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
<i>F2, F4</i>	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
<i>F5</i> + galios lygis ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesa. Galite maistą ruošti toliau.
<i>F5</i> ir garso signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą.
<i>F1/F6</i>	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. ▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.
<i>F8</i>	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ▶ Aktyvinta automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Norėdami išjungti indikatorius, palieskite bet kurį simbolį; tuomet galite vėl nustatyti maisto ruošimo zoną.
<i>E 9000/E9010</i>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ▶ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.

29.3 Įspėjamieji nurodymai

Pastabos

- Jei indikatoriuose pasirodo *E*, turite paspausti ir palaikyti atitinkamos maisto ruošimo zonos jutiklį, kol bus parodytas trikties kodas.
- Jei trikties kodo lentelėje nerandate, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, 30 sekundžių palaukite ir vėl prijunkite. Jei rodmuo rodomas vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų trikties kodą.
- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsisaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

29.4 Normalūs prietaiso garsai

Indukcinis prietaisas kartais gali skleisti garsus, pavyzdžiui, zirsnių, šnypštų, tarškėčių, skleisti panašų į ventiliatoriaus ūžesį, ritmiškus garsus arba vibruoti.

29.5 Orkaitės lemputės keitimas

Sugedus kameros apšvietimui pakeiskite orkaitės lemputę.

Pastaba. Karščiui atsparių 230 V, 25 vatų halogeninių lempučių įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje. Naudokite tik šias lemputes. Naujas halogenines lemputes imkite tik švaria sausa servetėle. Tuomet lemputės tarnavimo laikas bus ilgesnis.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Kai naudojamas, prietaisas ir prie jo besiliečiančios dalys įkaista.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

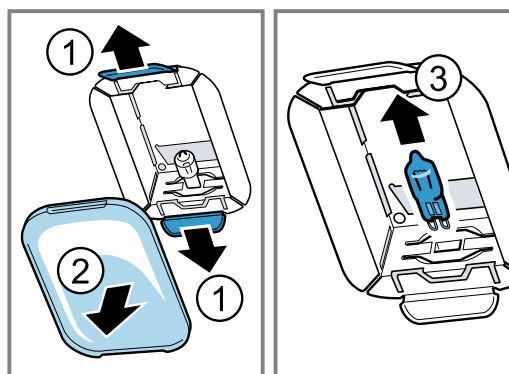
⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę lemputės lizdo kontaktams tiekiama įtampa.

- ▶ Siekdami išvengti elektros smūgio, prieš keisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
- ▶ Be to, iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklį dėžutėje išjunkite saugiklį.

Reikalavimai

- Prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.
 - Kamera atvėsusi.
 - Turite naują halogeninę lemputę, kuria galite pakeisti senąją.
1. Kad nepažeistumėte kameros, paklokite indų šluostę.
 2. Nuimkite stiklinį dangtelį. Tam nykščiu į šoną pastumkite metalines plokšteles (A pav.).
 3. Ištraukite halogeninę lemputę jos nesukdami.



4. Įstatykite naują halogeninę lemputę ir stipriai įspauskite į lizdą. Atkreipkite dėmesį į kaiščių padėtį.
5. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, stikliniame dangtelyje gali būti sandarinimo žiedas. Įdėkite sandarinimo žiedą.
6. Prisukite stiklinį dangtelį. Vienoje pusėje įstatykite, o kitoje pusėje stipriai spustelėkite.
- ✓ Stiklas užsifiksuoja.
7. Išimkite iš kameros indų šluostę.
8. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.

30 Transportavimas ir atliekų tvarkymas

Čia sužinosite, kaip prietaisą paruošti transportuoti. Be to, sužinosite, kaip elgtis su nebereikalingais senais prietaisais.

30.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

- Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.
Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdavimo tvarką.

30.2 Prietaiso transportavimas

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

1. Visas judančias dalis pritvirtinkite prietaise arba ant jo lipniaja juosta, kurią paskui galėtumėte pašalinti be pėdsakų.
2. Siekdami apsaugoti prietaisą nuo pažeidimų, visas priedų dalis, pavyzdžiui, kepimo padėklus, su plonu kartonu ant briaunų įstumkite į atitinkamus skyrius.
3. Kad būtų išvengta smūgių į vidinį durelių stiklą, tarp priekinės ir galinės dalių įdėkite kartono ar panašios medžiagos.
4. Pritvirtinkite dureles, o viršutinį dangtį, jei jis yra, lipniaja juosta pritvirtinkite prie prietaiso šonų.

Jei nebeturite originalios pakuotės

1. Kad pakankamai apsaugotumėte prietaisą nuo pažeidimų transportuojant, supakuokite jį į saugią pakuotę.
2. Prietaisą transportuokite statmenoje padėtyje.
3. Nelaikykite prietaiso už durelių rankenos arba galinės pusės jungčių, nes galite jas pažeisti.
4. Ant prietaiso nedėkite jokių sunkių daiktų.

31 Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei turite klausimų, kaip naudoti prietaisą, Jums nepavyksta savarankiškai pašalinti prietaiso sutrikimo arba reikia atlikti prietaiso remonto darbus, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Pastaba. Kol taikoma gamintojo garantija, klientų aptarnavimo tarnybos paslaugos yra nemokamos.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje. Šiame gaminyje yra G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai.

31.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.

Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

32 Viskas pavyks

Čia nurodomos skirtingiems patiekalams tinkamos nuostatos, geriausi priedai ir indai. Rekomendacijos yra optimaliai pritaikytos Jūsų prietaisui.

32.1 Atlikite šiuos veiksmus

Pastaba.

Jei prietaisą naudojate pirmą kartą, atkreipkite dėmesį į šią svarbią informaciją:

- → "Sauga", Psl. 2
- → "Energijos taupymas", Psl. 7

- → "Daiktinės žalos išvengimas", Psl. 6

1. Iš patiekalų apžvalgos pasirinkite tinkamus patiekalus.

Pastabos

- Jūsų prietaise yra užprogramuota tam tikrų patiekalų nuostatų. Jei norite vadovautis prietaiso rekomendacijomis, naudokite automatinės programos.

- Jei nerandate patiekalo, kurį norite ruošti, ar naudojimo būdo, kurį pageidaujate taikyti, rinkitės panašų patiekalą.
- 2. Iš kameros išimkite priedus.
- 3. Pasirinkite tinkamą indą ir priedą.
Naudokite rekomenduojamose nuostatose nurodytą indą ir priedą.
- 4. Prietaisą įkaitinkite tik tuomet, jei tai nurodyta recepte arba rekomenduojamose nuostatose.
- 5. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
- 6. **⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!**
Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.
 - ▶ Prietaiso dureles atidarykite atsargiai.
 - ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi saugiu atstumu.
 Kai patiekalas baigiamas gaminti, išjunkite prietaisą.

32.2 Kondensato susidarymas

Čia sužinosite, kaip susidaro kondensatas, kaip išvengti žalos ir sumažinti susidarancio kondensato kiekį. Ruošiant maisto produktus kameroje, joje gali susikaupiti daug vandens garų. Kadangi Jūsų prietaisas tausoja energiją, į išorę išleidžiama labai mažai šilumos. Dėl didelių temperatūros skirtumų tarp prietaiso vidaus ir išorinių dalių ant prietaiso durelių, valdymo skydelio ar greta esančių baldų priekinių paviršių gali susikaupiti kondensato. Kondensato susidarymas – įprastas fizikinis reiškinys. Norėdami išvengti prietaiso pažeidimų, nuvalykite kondensatą. Prietaisą pakaitinus kondensato sumažės.

32.3 Pravartu žinoti

Ruošdami maistą atkreipkite dėmesį į toliau pateiktą informaciją.

- Temperatūra ir trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. Todėl nurodomi nuostatų diapazonai. Pirmą kartą rinkitės mažesnes vertes, o kitą kartą, jei reikės, nustatykite didesnes. Nustačius aukštesnę temperatūrą ruošimo trukmė nesutrumpės. Iškeps tik patiekalo paviršius, o vidus liks žalias.
- Nustatomosios vertės galioja maistą dedant į neįkaitintą kamerą. Galite sutaupyti iki 20 % energijos. Dažniausiai įkaitinti nereikia. Jei vis dėlto norite įkaitinti, nurodyta kepimo trukmė keliomis minutėmis sutrumpės. Ruošiant tam tikrą maistą prietaisą įkaitinti būtina. Priedus į kamerą dėkite tik pasibaigus įkaitinimo trukmei.
- Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus. Tuomet ruošimo rezultatas bus optimalus ir sutaupysite iki 20 % elektros energijos.
- Švelnus karšto oro srautas yra pažangus kaitinimo būdas, skirtas mėsai, žuviai ir kepiniams švelniai ruošti. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas palaipsniui ruošiamas naudojant liekamąją šilumą. Todėl ruošiamas maistas lieka sultingesnis ir mažiau parunda. Galimybė sutaupyti elektros energijos priklauso nuo ruošimo būdo ir maisto produktų. Jei veikiant įkaitinimo funk-

cijai ar tuo metu, kai ruošiamas maistas, anksčiau laiko atidarysite prietaiso dureles, elektros energijos nesutaupysite.

Švelnus karšto oro srautas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.

- Naudokite tik originalius priedus. Originalūs priedai yra optimaliai pritaikyti kamerai ir kaitinimo būdams. Turėkite omenyje, kad priedus į kamerą visada reikia įstumti tinkamai.

Kepimo popierius

Naudokite tik pasirinktai temperatūrai tinkamą kepimo popierių. Kepimo popierių tinkamai apkarpykite.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti.

- ▶ Įkaitindami ir ruošdami maistą niekada nedėkite kepimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų.
- ▶ Kepimo popierių visada supjaustykite pagal matmenis ir prispauskite indu arba kepimo forma.

32.4 Kepimo nuorodos

Kai ketinate kepti, visada įstumkite į nurodytą lygį.

Kepimas viename lygyje	Lygis
Kylantys tešlos gaminiai / kepiniai arba forma ant grotelių	2
Plokšti tešlos gaminiai / kepiniai arba kepimo padėklas	2–3
Kepimas keliuose lygiuose	Lygis
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklas	1
Formos ant grotelių:	Lygis
pirmos grotelės	3
antros grotelės	1
Kepimas trijuose lygiuose	Lygis
Kepimo padėklai	5
Universali kepimo skarda	3
Kepimo padėklai	1

Pastabos

- Kepdami keliuose lygiuose nustatykite karšto oro srautą. Maistas vienu metu įstumtuose padėkluose nebūtinai turi būti paruoštas tuo pačiu metu. Tokiais atvejais paruoštą maistą galite išimti, o likusį toliau ruošti kepimo padėkle. Jei reikia, galite pakeisti kepimo padėklų padėtį ir kryptį.
- Formas į kamerą dėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos. Patiekalus ruošiant vienu metu galima sutaupyti elektros energijos.
- Kad rezultatas būtų optimalus, rekomenduojama naudoti tamsias metalines kepimo formas.

32.5 Pyragai ir sausainiai

Pyragams ir sausainiams rekomenduojamos nuostatos. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl lentelėse nurodyti diapazonai. Pirmiausia nustatykite mažiausią trukmę. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę trukmę. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiau parus.

Kepimo patarimai

Kad iškeptumėte tinkamai, parengėme patarimų.

Tema	Patarimas
Pyragas turi iškilti tolygiai.	- Riebalais tepkite tik atidarnosios formos dugną. - Iškepę pyragą atsargiai apibrėžkite peiliu ir atlaisvinkite jį kepimo formoje.

Tema	Patarimas
Jei kebate mažus kepinus, saugokite, kad jie nepriliptų vienas prie kito.	Nuo vieno kepinio iki kito palikite mažiausiai 2 cm atstumą. Tada pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Įsitikinkite, kad pyragas iškepė.	Aukščiausioje pyrago vietoje įsmeikite medinį pagaliuką. Jei tešla nelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.
Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės pagal kepimo lentelėse nurodytą pa-našų kepinį.
Naudokite silikonines, stiklines, plastikines arba keramines kepimo formas.	- Forma turi būti atspari iki 250 °C karščiui. - Šiose formose pyragai mažiau parunda.

Rekomenduojamos nuostatos

Pyragas kepimo formoje

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	Vainiko arba kekso kepimo forma	2		160–180	50–60
Plaktos tešlos pyragas, paprastas, 2 lygiai	Vainiko arba kekso kepimo forma	3+1		140–160	60–80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Vainiko arba kekso kepimo forma	2		150–170	60–80
Torto pagrindas iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	3		160–180	30–40
Vaisinis arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–180	70–90
Austriškas obuolių pyragas	Atviro pyrago forma	1		200–240	25–50
Sluoksniuotas tortas	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		160–180	25–35
Plaktos tešlos pyragas	Kekso forma	2		150–170	60–80
Biskvitinis tortas, iš 3 kiaušinių	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		160–170	30–40
Biskvitinis tortas, iš 6 kiaušinių	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		160–170	35–45

Padėkle kepamas pyragas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Sluoksniuotas plaktos tešlos pyragas	Universali kepimo skarda	3		160–180	20–45
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–160	30–55
Trapios tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Universali kepimo skarda	2		170–190	25–35

¹ Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Trapios tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		160–170	35–45
Trapios tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universali kepimo skarda	2		160–180	60–90
Mielinis pyragas su sausu įdaru	Universali kepimo skarda	3		170–180	25–35
Mielinis pyragas su sausu įdaru, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		150–170	20–30
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universali kepimo skarda	3		160–180	30–50
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		150–170	40–65
Mielinė pynutė, mielinis žiedas	Universali kepimo skarda	2		160–170	35–40
Biskvitinis vyniotinis	Universali kepimo skarda	2		170–190 ¹	15–20
Austriškas obuolių pyragas, saldus	Universali kepimo skarda	2		190–210	55–65
Austriškas obuolių pyragas, šaldytas	Universali kepimo skarda	3		180–200	35–45

¹ Įkaitinti prietaisą.

Mieliniai kepiniai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Apskritos akytosios bandelės	Apskritų akytųjų bandelių skarda ant groelių	2		170–190	20–40
Apskritos akytosios bandelės, 2 lygiai	Apskritų akytųjų bandelių skarda ant groelių	3+1		160–170	30–40
Maži kepiniai	Universali kepimo skarda	3		150–170	25–35
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		150–170	25–40
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Universali kepimo skarda	3		180–200	20–30
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		180–200	25–35
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1		170–190	30–45

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Plikytos tešlos kepiniai, pvz., plikyti pyragaičiai su kremu „Profiterole“, plikyti pyragaičiai	Universali kepimo skarda	3		190–210	35–50
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygiai, pvz., plikyti pyragaičiai su kremu „Profiterole“, plikyti pyragaičiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		190–210	35–45

Sausainiai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Forminiai sausainiai	Universali kepimo skarda	3		140–150 ¹	30–40
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		140–150 ¹	30–45
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1		130–140 ¹	40–55
Sausainiai	Universali kepimo skarda	3		140–160	20–30
Sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		130–150	25–35
Sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1		130–150	30–40
Baltymų kremas	Universali kepimo skarda	3		80–100	100–150
Baltymų kremas, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		90–100	100–150
Kokosiniai sausainėliai	Universali kepimo skarda	2		100–120	30–40
Kokosiniai sausainėliai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		100–120	35–45
Kokosiniai sausainėliai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1		100–120	40–50
Forminiai sausainiai	Universali kepimo skarda	3		180–200	25–35

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

Patarimai, kaip kepti kitą kartą

Jei iškepti nepavyksta, toliau rasite kelis patarimus.

Tema	Patarimas
Pyragas sukrito.	- Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas. - Naudokite mažiau vandens. - Arba: - Sumažinkite kepimo temperatūrą 10 °C ir padidinkite kepimo trukmę.
Pyragas per sausas.	Padidinkite kepimo temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo trukmę.
Visas pyragas per šviesus.	- Patikrinkite įstūmimo lygį ir priedus. - Padidinkite kepimo temperatūrą 10 °C. - Arba: - Padidinkite kepimo trukmę.
Pyrago viršus per šviesus, o apačia per tamsi.	Ištumkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Pyrago viršus per tamsus, o apačia per šviesi.	- Ištumkite pyragą vienu lygiu žemiau. - Sumažinkite kepimo temperatūrą ir padidinkite kepimo trukmę.
Kepinys parunda netolygiai.	- Sumažinkite kepimo temperatūrą. - Tinkamai apkarpykite kepimo popierių. - Padėkite kepimo formą per vidurį. - Mažus kepinus formuokite vienodo dydžio ir storio.

Rekomenduojamos nuostatos**Duona ir bandelės**

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Duona, 750 g, stačiakampėje formoje ir padinė	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		180–200	50–60
Duona, 1000 g, stačiakampėje formoje ir padinė	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		200–220	35–50

¹ Ruošti reikia ant prietaisui skirto kepimo padėklo.

² Įkaitinti prietaisą.

Tema	Patarimas
Pyrago išorė atrodo iškepusi, o vidus dar žalias.	- Sumažinkite kepimo temperatūrą ir padidinkite kepimo trukmę. - Pilkite mažiau vandens. Pyragas su sultingais priedais: - Apkepkite pagrindą. - Apkeptą pagrindą pabarstykite migdolais arba maltais džiovintais. - Ant pagrindo dėkite viršutinį sluoksnį.
Pyragas neatlimpa nuo formos.	- Iškepę pyragą palaukite 5–10 minučių, kol atvės. - Pyrago kraštą atsargiai atlaisvinkite peiliu. - Apverskite pyragą dar kartą ir kepimo formą kelis kartus uždenkite drėgnu šaltu rankšluosčiu. - Kitą kartą kepdami patepkite kepimo formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovintais.

32.6 Duona ir bandelės

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

DĖMESIO!

Karštoje kameroje dėl vandens atsiranda vandens garų. Temperatūros pokytis gali padaryti žalos.

- ▶ Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą.
- ▶ Ant kameros dugno niekada nedėkite indo su vandeniu.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Duona, 1.500 g, stačiakampėje formoje ir padinė	Universali kepimo skarda arba Keturkampė forma	2		180–200	60–70
Neraugintos duonos papločiai	Universali kepimo skarda	3		240–250	25–30
Neraugintos duonos papločiai, šaldyti ¹	Universali kepimo skarda	2		200–220 ²	10–25
Bandelės, saldžios, šviežios	Universali kepimo skarda	3		170–180 ²	20–30
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		160–180 ²	15–25
Bandelės, šviežios	Universali kepimo skarda	3		200–220	20–30
Skrebučiai su priedais, 4 vnt.	Grotelės	3		200–220	15–20
Skrebučiai su priedais, 12 vnt.	Grotelės	3		220–240	15–25

¹ Ruošti reikia ant prietaisui skirto kepimo padėklo.
² Įkaitinti prietaisą.

32.7 Pica, kišas ir pikantiškas pyragas

Čia rasite informacijos apie picą, kišą ir pikantišką pyragą.

Rekomenduojamos nuostatos

Pica, kišas ir pikantiškas pyragas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Pica, šviežia	Universali kepimo skarda	3		170–190	20–30
Pica, šviežia, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		160–180	35–45
Pica, šviežia, plonapadė	Universali kepimo skarda	2		250–270 ¹	20–30
Pica, atvėsinta	Universali kepimo skarda	1		180–200 ¹	10–15
Pica, šaldyta, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	2		190–210	15–20
Pica, šaldyta, plonapadė, 2 vnt.	Universali kepimo skarda + Grotelės	3+1		190–210	20–25
Pica, šaldyta, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		180–200	20–25
Pica, šaldyta, storapadė, 2 vnt.	Universali kepimo skarda + Grotelės	3+1		170–190	20–30
Mažos picos, šaldytos	Universali kepimo skarda	3		190–210	10–20

¹ Įkaitinti prietaisą.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Pikantiškas pyragas formoje	Išardomoji forma, 28 cm skersmens	2		170–190	40–50
Pyragas su įdaru, plokščias pyragas	Atviro pyrago forma	2		190–210	35–45
Pyragas su įdaru	Apkepo forma	2		170–190	55–65
Įdaryti pyragėliai (empanados)	Universali kepimo skarda	3		180–190	35–45
Burekas	Universali kepimo skarda	3		190–210	25–35

¹ Įkaitinti prietaisą.

32.8 Saldieji ir bulvių apkepai

Apkepo paruošimo būseną priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio.

Saldiesiems ir bulvių apkepams naudokite platų plokščią indą. Siaurame aukštame inde patiekalai keps ilgiau ir gali sudegti jų viršus.

Galite kepti formose arba universalioje kepimo skardoje.

- Formos ant grotelių: 2 lygis

- Universali kepimo skarda: 2 lygis

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Karštą stiklinį dangtį padėjus ant drėgno arba šalto pagrindo, stiklas gali įskilti.

- Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo.

Rekomenduojamos nuostatos

Saldieji ir bulvių apkepai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Apkepas, pikantiškas, šviežias, su troškintais priedais	Apkepo forma	2		200–220	30–60
Saldusis apkepas	Apkepo forma	2		180–200	50–60
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		150–170	60–80
Bulvių apkepas iš žalių bulvių, 4 cm aukščio, 2 lygiai	Apkepo forma	3+1		150–160	70–80

32.9 Paukštiena, mėsa ir žuvis

Lentelėje pateikti paukštienos, mėsos ir žuvies ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris.

Jei ruošiate patiekalus, kurie yra didesni ar sunkesni už nurodytus rekomenduojamose nuostatose, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepatė keles gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę įveskite sunkiausio gabalėlio svorį. Gabalėliai turi būti maždaug vienodo dydžio.

Mėsos kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

Ant grotelių labiausiai tinka kepti didelį paukštį arba kelis gabalėlius

- Atsižvelgdami į kepamo patiekalo dydį ir rūšį, į universalų kepimo skardą įpilkite iki 1/2 litro vandens. Iš surinktų kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir mažiau užsiterš kamera.
- Įjungus grilio režimą prietaiso durelės turi būti uždarytos. Niekada nekepkite griliu atidarę prietaiso dureles.

- Griliu kepamus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai vienu lygiu žemiau įstumkite universalų kepimo skardą nusklembtąja dalimi į prietaiso durelių pusę. Į ją sulašės riebalai.

Kepimas inde

Jei patiekalą ruošiate inde, bus patogiau išimti jį iš kameros ir patiekti tiesiog inde. Ruošiant inde su dangčiu, kamera liks švaresnė.

Bendroji informacija apie kepimą inde

- Naudokite karščiui atsparų orkaitę tinkamą indą.
- Padėkite indą ant grotelių.
- Iš pradžių patikrinkite, ar indas telpa į kamerą.
- Geriausiai tinka indai iš stiklo.
- Blizgūs keptuvai iš nerūdijančiojo plieno ar aliuminio tinka tik iš dalies. Jie kaip veidrodis atspindi šilumą. Maistas ruošiamas lėčiau ir mažiau apskrunda. Atitinkamai padidinkite temperatūrą ir ruošimo trukmę.
- Vadovaukitės gamintojo pateiktomis nuorodomis dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

- Naudokite aukštą kepimo formą.
- Padėkite indą ant grotelių.
- Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalią kepimo skardą.

Indas su dangčiu

- Naudokite tinkamą indą su gerai užsidarančiu dangčiu.
- Padėkite indą ant grotelių.
- Traški gali būti net ir keptuve su dangčiu paruošta mėsa, paukštiena ir žuvis. Tam naudokite keptuvą su stikliniu dangčiu. Pasirinkite aukštesnę temperatūrą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Karštą stiklinį dangtį padėjus ant drėgno arba šalto pagrindo, stiklas gali įskilti.

- ▶ Karštą stiklinį indą statykite ant sauso pagrindo.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!

Kai baigus ruošti nukeliamas indo dangtis, gali prasišverbtį labai karštų garų. Esant tam tikrai temperatūrai garai gali būti nematomi.

- ▶ Pakelkite dangtį taip, kad karštų garų srautas nebūtų nukreiptas į kūną.
- ▶ Pasirūpinkite, kad vaikai būtų saugiu atstumu.

Kepimo paprastai ir griliu nuorodos

Nustatomosios vertės galioja paruoštą neįdarytą šaldytuvo temperatūros paukštieną, mėsą ar žuvį dedant į neįkaitintą kamerą.

- Kuo didesnio svorio paukštiena, mėsa ar žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir didesnė ruošimo trukmė.
- Paukštieną, mėsą ir žuvį apverskite prabėgus maždaug 1/2–2/3 nurodyto laiko.
- Įpilkite į indą su paukštiena šiek tiek skysčio. Skysčio į indą pilkite tiek, kad dugnas būtų padengtas maždaug 1–2 cm.
- Apversdami paukštieną turėkite omenyje, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės arba odos pusė.
- Griliu kepamus gabalėlius vartykite specialiomis grilio žnyplėmis. Jei į mėsą įbesite šakutę, ji neteks sulčių ir išsausės.
- Didkepsnius druska pabarstykite tik po to, kai jie iškeps. Druska iš mėsos ištraukia vandenį.

Patarimai, kaip ruošti paukštieną, mėsą ir žuvį

Ruošdami paukštieną, mėsą ir žuvį, atkreipkite dėmesį į pateiktas nuorodas.

Paukštiena

- Kepdami antį arba žąsį, odą po sparnais subadykite. Tuomet ištekės riebalai.
- Įpjaustykite anties krūtinėlės odą. Anties krūtinėlės apversti nereikia.
- Paukštiena bus traški ir apskrudusi, jei baigiantis kepimo trukmei ją patepsite sviestu, sūdytu vandeniu arba apelsinų sultimis.

Mėsa

- Jei norite, liesą mėsą patepkite riebalais arba ant jos išdėliokite lašinių griežinėlių.
- Kepdami liesą mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Ruošiant stikliniame inde, skysčio nuo dugno turėtų būti maždaug 1/2 cm.

- Odą supjaustykite kryžmai. Jei norėsite apversti kepsnį, atminkite, kad pirmiausia oda turi būti apačioje.
- Kai kepsnys iškepa, jį reikėtų palikti išjungtoje ir uždarytoje kameroje dar 10 minučių. Tuomet geriau pasiskirstys mėsos sultys. Jei norite, kepsnį galite suvynioti į aliuminio foliją. Laikymo trukmė į nurodytą rekomenduojamą ruošimo trukmę neįtraukta.
- Kepti ir troškinti inde daug patogiau. Inde esantį kepsnį paprasčiau išimti iš kameros, be to, inde galima iš karto paruošti padažą.
- Skysčio kiekis priklauso nuo mėsos rūšies, indo medžiagos ir nuo to, ar naudojamas dangtis. Jei mėsą ruošiate emaliuotame arba tamsaus metalo keptuve, reikės šiek tiek daugiau skysčio nei ruošiant stikliniame inde.
- Kepant iš kepimo indo skystis išgaruoja. Prireikus atsargiai įpilkite karšto skysčio.
- Atstumas nuo mėsos iki dangčio turi būti mažiausiai 3 cm. Mėsa gali pakilti.
- Prieš troškindami mėsą šiek tiek apkepkite. Kad būtų galima gaminti padažą, įpilkite vandens, vyno, acto ar kito skysčio. Skysčio nuo indo dugno turi būti maždaug 1–2 cm.

Žuvis

- Visos žuvies apversti nereikia.
- Į kamerą visą žuvį dėkite plaukimo padėtyje, nugaros peleku į viršų.
- Į žuvies pilvą įkišta įpjauta bulvė arba mažas karščiui atsparus indas užtikrina stabilų žuvies padėtį.
- Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš pelekas.
- Jei ruošite su garais, į indą įpilkite du arba tris valgomuosius šaukštus skysčio ir truputį citrinų sulčių arba acto.

Kepimo ir troškinimo patarimai

Vadovaudamiesi šiais patarimais, maistą iškepsite ir ištroškinsite puikiai.

Tema	Patarimas
Liesai mėsai neleiskite išdžiūti.	■ Liesą mėsą patepkite riebalais arba ant jos pridėliokite lašinių griežinėlių.
Jei norite kepti kepsnį su oda, ruoškite, kaip aprašyta toliau.	■ Kryžmai įpjaukite odą. ■ Pirmiausia kepkite kepsnio pusę su oda.

Tema	Patarimas
Kamera turi likti kuo švaresnė.	▪ Kepkite keptuve su dangčiu, nustatę aukštą temperatūrą. Arba: ▪ Naudokite grilio padėklą. Jei reikia, grilio padėklą galite įsigyti kaip specialųjį priedą.

Tema	Patarimas
Mėsa turi likti karšta ir sultinga, pvz., ruošiant jautienos pjautinį.	▪ Kai kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje uždarytoje kameroje dar 10 minučių. Tuomet geriau pasiskirstys mėsos sultys. Laikymo trukmė į nurodytą rekomenduojamą ruošimo trukmę neįtraukta. ▪ Paruoštą maistą suvyniokite į aliuminio foliją.

Rekomenduojamos nuostatos

Paukštiena

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Viščiukas, 1,3 kg, neįdarytas	Indas be dangčio	2		200–220	60–70
Mažos viščiukų dalys, po 250 g	Indas be dangčio	3		220–230	30–35
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universali kepimo skarda	3		190–210	20–25
Antis, neįdaryta, 2 kg	Indas be dangčio	2		190–210	100–110
Ančių krūtinėlės, po 300 g, vidutiniškai iškeptos	Indas be dangčio	3		240–260	30–40
Žąsis, be įdaro, 3 kg	Indas be dangčio	2		170–190	120–140
Žąsų blauzdelės, po 350 g	Indas be dangčio	3		220–240	40–50
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Indas be dangčio	2		180–200	80–100
Kalakuto krūtinėlė, be kaulo, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240–260	80–100
Kalakuto šlaunis, su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	2		180–200	90–100

Mėsa

Maistas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Kiaulienos kepsnys be odos, pvz., sprandinė, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180–200	140–160
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	1		170–190	190–200
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		190–210	130–140
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	4		3	20–25 ¹
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	3		210–220	45–55
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200–220	100–120 ²
Jautienos pjautinys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		200–220	60–70
Mėsainis, 3–4 cm	Grotelės	4		3 ³	25–30 ¹
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180–200	120–140
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		210–230	130–150
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170–190	70–80 ⁴

¹ Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.

² Ruošimo pradžioje į indą įpilkite vandens, min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje.

³ Apsversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

⁴ Patiekalo nevartykite. Įpilkite vandens, kad apsemtų dugną.

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Ėrienos nugarinė su kaulu, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180–190	45–55 ⁴
Kepamosios dešrelės	Grotelės	3		3	20–25 ¹
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		170–180	70–80

¹ Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.

² Ruošimo pradžioje į indą įpilkite vandens, min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje.

³ Apversti patiekalą praėjus 2/3 viso laiko.

⁴ Patiekalo nevartykite. Įpilkite vandens, kad apsemtų dugną.

Žuvis

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		2	20–25 ¹
Žuvis, kepta griliu, visa, 1 kg, pvz., aukaspalvis sparas	Grotelės	2		180–200	45–50 ¹
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	2		170–190	50–60 ¹
Žuvies filė / kotletas, apkepinta griliu, 2–3 cm storio	Grotelės	3		2	20–25 ¹

¹ Universalią kepimo skardą įstumkite po grotelėmis.

Patarimai, kaip kepti mėsą kitą kartą

Jei iškepti nepavyko, kitą kartą naudokitės toliau pateiktais patarimais.

Tema	Patarimas
Kepsnys per tamsus, o jo plutelė vietomis sudegusi.	■ Pasirinkite žemesnę temperatūrą. ■ Sumažinkite mėsos kepimo trukmę.
Kepsnys per sausas.	■ Pasirinkite žemesnę temperatūrą. ■ Sumažinkite mėsos kepimo trukmę.
Kepsnio plutelė per plona.	■ Padidinkite temperatūrą. - Arba: ■ Pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.

Tema	Patarimas
Kepsnio sultys pridegė.	■ Rinkitės mažesnę indą. ■ Kepdami įpilkite daugiau vandens.
Kepsnio sultys per šviesios ir pernelyg vandeningos.	■ Kad išgaruotų daugiau skysčio, naudokite didesnę indą. ■ Kepdami mėsą pilkite mažiau skysčio.
Troškinama mėsa pridega.	■ Patikrinkite, ar dangtis tinka kepimo indui, ar gerai užsidaro. ■ Sumažinkite temperatūrą. ■ Troškindami įpilkite skysčio.

32.10 Daržovės ir garnyras

Čia rasite informacijos, kaip ruošti daržoves, kurias galite valgyti kaip garnyrą.

Rekomenduojamos nuostatos

Daržovės ir garnyras

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Griliu kepamos daržovės	Universali kepimo skarda	5		3	10–20
Keptos bulvės, puselėmis	Universali kepimo skarda	3		190–210	25–35
Bulvių produktai, šaldyti, pvz., gruzdintos bulvytės, kroketai, įdaryti virtiniai, bulviniai blynai	Universali kepimo skarda	3		200–220	25–35
Gruzdintos bulvytės, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1		190–210	30–40

32.11 Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

Jogurto paruošimas

1. Iš kameros išimkite priedą ir rėmą.
2. 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C ir paskui palikite atvėsti iki 40 °C. Jei naudojate UAT pieną, pakanka įkaitinti iki 40 °C.

3. Į pieną įmaišykite 30 g jogurto.
4. Supilstykite masę į mažus indelius, pvz., su dangteliais.
5. Uždenkite indelius plėvele, pvz., palaikančia šviežumą.
6. Pastatykite indelius ant kameros dugno.
7. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
8. Paruoštą jogurtą laikykite šaldytuve.

Rekomenduojamos nuostatos

Jogurtas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas / funkcija	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Jogurtas	Puodelis / stiklinė	Kameros dugnas		–	4–5 valandos

32.12 Kaip sumažinti akrilamido pavojų ruošiant maistą

Akrilamidas kenkia sveikatai ir susidaro dideliame karštyje ruošiant grūdinius ir bulvių patiekalus.

Patiekalas	Patarimas
Bendroji informacija	■ Pasirinkite kuo mažesnę ruošimo trukmę. ■ Maistą ruoškite tol, kol jis taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos. ■ Ruoškite didelį, storą maisto produkto gabalą. Jame bus mažiau akrilamido.

Patiekalas	Patarimas
Kepimas	■ Nustatykite viršutinį / apatinį kaitinimo elementą ir maks. 200 °C temperatūrą. ■ Nustatykite maks. 180 °C karšto oro srauto režimo temperatūrą.
Sausainiai	■ Kepinius ir sausinius patepkite kiaušinių plakiniu arba kiaušinių baltymu. Tai mažina akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės	■ Bulvytes tolygiai vienu sluoksniu pasiskirstykite ant padėklo. ■ Viename padėkle gruzdinkite mažiausiai 400 g, kad gruzdintos bulvytės neišsausėtų.

32.13 Lėtas troškinimas

Lėtas troškinimas – tai lėtas maisto ruošimas žemoje temperatūroje. Todėl lėtas troškinimas vadinamas ruošimu žemoje temperatūroje.

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

Pastaba. Lėtai ruošą mėsa galima laikyti šiltai, todėl galite laisvai planuoti meniu. Ruošiant garuose mėsos vartyti nereikia.

Lėtas patiekalų troškinimas

1. Naudokite tik šviežią, higieniškai paruoštą mėsa be kaulo.
 - Nenaudokite atitirpintos mėsos.
 - Kadangi lėtai troškinant riebalai suteikia labai nemalonų poskonį, kruopščiai pašalinkite sausgysles ir riebius kraštus.
 - Galite naudoti ir prieskoniais paskanintą arba marinuotą mėsa.

2. Pastatykite indą ant kameros 2 lygio grotelių. Naudokite plokščią indą, pvz., serviravimo padėklą iš porceliano arba stiklo.
3. Šį režimą įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus.
4. Kamrą ir indą pakaitinkite apie 15 minučių.
5. Ant kaitvietės mėsa iš visų pusių, taip pat iš galo, apkepinkite nustatę aukštą temperatūrą.
6. Paskui mėsa iš karto įdėkite į pašildytą indą ir pašaukite į kamrą.
7. Prietaiso durelės turi būti uždarytos, kad būtų palaikomas vienodas klimatas.
8. Pasibaigus lėto troškimo laikui išimkite mėsa iš kameros. Mėsa galite pjaustyti iš karto. Jos palaikyti nereikia. Dėl ypatingo troškimo metodo mėsa atrodys rožinės spalvos. Mėsa nėra neparuošta arba nepakankamai paruošta.

Pastabos

- Naudojant lėto troškimo kaitinimo būdą negalima nukelti pabaigos laiko.
- Lėto troškimo temperatūra ir ruošimo trukmė priklauso nuo mėsos gabalo dydžio, storio ir kokybės. Todėl nurodomi nuostatų diapazonai.

Rekomenduojamos nuostatos

Lėtas troškinimas

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

¹ Įkaitinti prietaisą.

Lėto troškinimo patarimai

Čia pateikiama patarimų, kaip tinkamai paruošti maistą lėtai troškinant.

Tema	Priemonė
Jei norite lėtai troškinti anties krūtinėlę, ruoškite, kaip aprašyta toliau:	■ Įdėkite anties krūtinėlę į šaltą keptuvę. ■ Pirmiausia apkepkit pusę su oda. ■ Lėtai troškinkite anties krūtinėlę. ■ Pasibaigus lėto troškinimo režimui dar 3–5 minutes kepkite griliu, kad anties krūtinėlė taptų traški.
Jei norite lėtai troškinti mėsą patiekti kuo karštesnę, vadovaukitės toliau pateiktu aprašymu.	■ Pašildykite serviravimo lėkštę. ■ Paruoštus padažus patiekite kuo karštesnius.

32.14 Džiovinimas

Karšto oro srautu galite puikiai džiovinoti maisto produktus. Taip konservuojant ištraukiamas vanduo ir išsaugomos aromatinės medžiagos. Temperatūra ir trukmė priklauso nuo džiovinamo produkto rūšies, drėgmės, brandos ir storio. Kuo ilgiau džiovinosite, tuo geriau džiovinamas patiekalas bus kon-

servuotas. Kuo plonesniais gabalėliais supjaustysite, tuo greičiau išdžius ir tuo aromatingesnis bus džiovinamas produktas. Todėl nurodomi nuostatų diapazonai.

Paruošimas džiovinti

1. Naudokite tik nepriekaištingos kokybės vaisius, daržoves, žoleles; visus produktus kruopščiai nuplaukite. Ant grotelių patieskite kepimo popieriaus arba pergamentinio popieriaus. Palaukite, kol vaisiai nuvarvės, ir nusauskite.
2. Jei reikia, supjaustykite vaisius vienodo dydžio gabalėliais arba plonais griežinėliais. Nenuļptus vaisius dėkite ant luobelės, nupjautu paviršiumi į viršų. Atkreipkite dėmesį, kad nei vaisių, nei grybų ant grotelių negalima dėti vieno ant kito.
3. Daržoves nuvalykite, tada nuplikykite. Palaukite, kol nuo nuplikytų daržovių nuvarvės vanduo, ir jas tolygiai sudėkite ant grotelių.
4. Nusauskite žoleles su stiebeliais. Žoleles mažais kuokšteliais tolygiai išdėstykite ant grotelių.
5. Labai sultingus vaisius ir daržoves kelis kartus apverskite. Baigtus džiovinti produktus nedelsdami nuimkite nuo popieriaus.

Rekomenduojamos nuostatos**Džiovinimas**

Lentelėje nurodytos skirtingų maisto produktų džiovinimo nuostatos. Jei norite džiovinti kitokius maisto produktus, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų produktą.

Pastaba.

Džiovininkite toliau nurodytuose lygiuose:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Sėklavaisiai, pvz., obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g	Grotelės	3 3+1		80	4–8 valandos
Šakniavaisiai, pvz., morkos, nušveistos, nuplikytos	Grotelės	3 3+1		80	4–7 valandos
Grybų griežinėliai	Grotelės	3 3+1		80	5–8 valandos
Žolelės, nuvalytos	Grotelės	3 3+1		60	2–5 valandos

32.15 Konservavimas

Vaisius ir daržoves galima konservuoti įkaitinant ir sandariai uždarant stiklainiuose.

- Naudokite tik karščiui atsparius, švarius ir nepažeistus užsukamuosius stiklainius, guminius žiedus ir spaustukus.
- Naudokite tik aukštos kokybės vaisius ir daržoves.
- Naudokite vienodo dydžio stiklainius ir juose konservuokite vienodus maisto produktus.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai konservuojant vienkartiniai stiklainiai gali sprogti.

- ▶ Laikykitės nurodytų nustatomųjų verčių.
- ▶ Naudokite švarius ir nepažeistus vienkartinius stiklainius.
- ▶ Vienu metu konservuokite daugiausia šešis 1/2 arba 1 litro talpos stiklainius. Nenaudokite didesnių stiklainių.

Vaisių arba daržovių paruošimas konservuoti

1. Vaisius ir daržoves kruopščiai nuplaukite.
2. Vaisius ir daržoves paruoškite, pvz., nuvalykite, išimkite kauliukus ir susmulkinkite.
3. Pripildykite stiklainį palikdami maždaug 2 cm nuo viršutinio krašto.
4. Į stiklainius įpilkite karšto skysčio.
Į vieno litro stiklainį pilama apie 400 ml skysčio.
Vaisiams: cukraus tirpalas be putų
– Saldiems vaisiams maždaug 250 g cukraus
– Rūgštiems vaisiams maždaug 500 g cukraus
Jei marinuojate daržoves:
– virintas vanduo
5. Nušluostykite stiklainių krašteliu. Jie turi būti švarūs.
6. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį.
7. Uždarykite stiklainius spaustukais.

Vaisių arba daržovių konservavimas

1. Į 2 įstūmimo lygį įstumkite universalų kepimo skardą.
2. Paruoštus stiklainius ant universalios kepimo skardos statykite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje.

3. Į universalų kepimo skardą įpilkite 500 ml karšto, maždaug 80 °C vandens.
4. Nustatykite prietaise rekomenduojamas nustatymo vertes.
✓ Maždaug po 40–50 minučių trumpais atstumais ima kilti burbuliukai. Stiklainio turinys burbuliuoja.
5. Vaisiai
– Kai visuose stiklainiuose kyla burbuliukai, išjunkite prietaisą.
– Praėjus nurodytam papildomo kaitinimo laikui išimkite stiklainius iš kameros.
6. Daržovės
– Kai visuose stiklainiuose kyla burbuliukai, sumažinkite temperatūrą iki 120 °C.
– Praėjus nurodytam papildomo kaitinimo laikui išjunkite prietaisą ir išimkite stiklainius iš kameros.
7. **DĖMESIO!**
Dėl didelio temperatūros skirtumo stiklainiai gali sušalti.
▶ Nestatykite stiklainių ant šalto ar drėgno pagrindo.
▶ Saugokite stiklainius nuo skersvėjo.
Pastatykite stiklainius ant švaraus rankšluosčio ir uždenkite.
8. Stiklainiams atvėsus nuimkite spaustuvus.

Rekomenduojamos nuostatos

Konservavimas

Lentelėje nurodytos vaisių ir daržovių konservavimo laiko vertės yra skirtos tik orientuotis. Laikas gali priklausyti nuo patalpos temperatūros, stiklainių skaičiaus, stiklainių turinio kiekio, šilumos ir kokybės. Duomenys galioja 1 litro apvažiems stiklainiams.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Daržovės, burokėliai:	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	☐	1. 170–180 2. 120–140 3. –	1. Iki užvirimo 2. Nuo užvirimo: 35 3. Papildoma šiluma: 30
Daržovės, pvz., agurkai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	☐	1. 170–180 2. –	1. Iki užvirimo 2. Papildoma šiluma: 35
Daržovės, pvz., briuseliniai kopūstai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	☐	1. 170–180 2. 120–140 3. –	1. Iki užvirimo 2. Nuo užvirimo: 45 3. Papildoma šiluma: 30
Daržovės, pvz., pupelės, kalmaropės, lapiniai kopūstai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	☐	1. 170–180 2. 120–140 3. –	1. Iki užvirimo 2. Nuo užvirimo: 60 3. Papildoma šiluma: 30
Daržovės, pvz., žirneliai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	☐	1. 170–180 2. 120–140 3. –	1. Iki užvirimo 2. Nuo užvirimo: 70 3. Papildoma šiluma: 30
Kaulavaisiai, pvz., vyšnios, abrikosai, persikai, vynuogės, agrastai, slyvos	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	☐	1. 170–180 2. –	1. Iki užvirimo 2. Papildoma šiluma: 30
Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės, serbentai	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	☐	1. 170–180 2. –	1. Iki virimo: 30–40 2. Papildoma šiluma: 25
Vaisių piurė, pvz., obuolių, kriaušių ir slyvų	1 litro užsukamieji stiklainiai	2	☐	1. 170–180 2. –	1. Iki virimo: 30–40 2. Papildoma šiluma: 35

32.16 Tešlos kildinimas

Mielinė tešla prietaise pakils greičiau nei kambario temperatūroje.

Tešlos kildinimas

Mielinę tešlą visada kildinkite 2 etapais: iš pradžių visą tešlą (tešlos rauginimas), o antrą kartą – kepimo formoje (kepinio ruošinio kildinimas).

1. Tešlą įdėkite į karščiui atsparų dubenį.

2. Pastatykite puodą ant grotelių.
3. Nustatykite prietaisą pagal rekomenduojamas nuostatas.
Šį režimą įjunkite tik kamerali visiškai atvėsus.
4. Vykstant rūgimo procesui neatidarykite prietaiso durelių, kad nepasišalintų drėgmė.
5. Paruoškite tešlą ir suformuotą ruošinį įdėkite kepti.
6. Įstumkite tešlą į nurodytą lygį.

Patarimas. Jei norite įkaitinti, nekildinkite kepinio ruošinio prietaise.

Rekomenduojamos nuostatos

Tešlos kildinimas

Temperatūra ir trukmė priklauso nuo priedų rūšies ir kiekio. Todėl lentelėje pateiktos vertės yra orientacinės.

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Mielinė tešla, neriebi	1. Dubuo	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 25–30
	2. Universali kepimo skarda	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 10–20
Mielinė tešla, sunki ir riebi	1. Dubuo	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 60–75
	2. Universali kepimo skarda	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 45–60

¹ Prietaisą pakaitinti iš anksto 5 minutes.

32.17 Atitirpinimas

Atitirpinimo funkcija tinka šaldytiems vaisiams, daržovėms ir kepiniams atitirpinti. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve. Netinka kremų ir grietiniams tortams.

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

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

Pastaba. Plokščiomis porcijomis užšaldyti gabalėliai atitirps greičiau nei užšaldytas didelis gabalas.

- Maisto produktus išimkite iš pakuotės, įdėkite į tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių.
- Patiekalus reguliariai apverskite arba vieną ar du kartus pamaišykite. Didelius gabalus apverskite dažniau. Jei reikia, produktus padalykite arba iš prietaiso išimkite jau atitirpusius gabalėlius.
- Atitirpusį maistą dar 10–30 minučių palaikykite išjungtame prietaise, kad susivienodintų temperatūra.

Rekomenduojamos nuostatos

Atitirpinimas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Kepiniai, pyragai ir duona, vaisiai, daržovės, žuvies produktai	Grotelės	2 3+1		–	–

32.18 Laikymas šiltai

Įjungę laikymo šiltai funkciją, paruoštą maistą galite išlaikyti šiltą. Tuomet nesusidarys kondensato ir nereikės valyti kameros.

Paruoštų patiekalų šiltai laikyti negalima ilgiau nei dvi valandas. Atkreipkite dėmesį, kad kai kuris maistas laikant šiltai ruošiamas toliau. Jei reikia, maistą uždenkite dangčiu.

32.19 Bandomieji patiekalai

Šios apžvalgos parengtos bandymų institutams, kad jiems būtų lengviau patikrinti prietaisą pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas

Kepdami bandomuosius patiekalus atkreipkite dėmesį į pateiktą informaciją.

Bendrosios nuorodos

- Nustatomosios vertės galioja maistą dedant į neįkaitintą kamerą.

- Atkreipkite dėmesį, ar lentelėse nurodyta įkaitinti. Nustatomosios vertės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Pirmiausia kepkite pasirinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.

Įstūmimo lygiai

Įstūmimo lygiai kepat viename lygyje:

- Universali kepimo skarda/ kepimo padėklas: 3 lygis
- Formos ant grotelių: 2 lygis

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

Įstūmimo lygiai kepat dviejuose lygiuose:

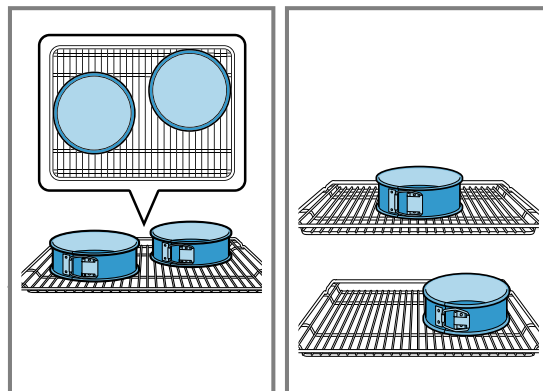
- Universali kepimo skarda: 3 lygis
Kepimo padėklas: 1 lygis
- Formos ant grotelių:
pirmos grotelės: 3 lygis
antros grotelės: 1 lygis

Įstūmimo lygiai kepat trijuose lygiuose:

- Kepimo padėklas: 5 lygis
Universali kepimo skarda: 3 lygis
Kepimo padėklas: 1 lygis

Kepimas dviejuose atidaromosiose formose:

Jei Jūsų prietaise galima ruošti keliuose lygiuose, formas į kamerą dėkite vieną šalia kitos arba pakaitomis vieną virš kitos.



Rekomenduojamos nuostatos

Kepimas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Forminiai sausainiai	Universali kepimo skarda	3	☐	140–150	30–40
Forminiai sausainiai	Universali kepimo skarda	3	☑	140–150	30–40
Forminiai sausainiai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1	☑	140–150 ¹	30–45
Forminiai sausainiai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1	☑	130–140 ¹	40–55
Pyragėliai	Universali kepimo skarda	3	☐	150 ¹	25–35
Pyragėliai	Universali kepimo skarda	3	☑	150 ¹	25–35
Pyragėliai, 2 lygiai	Universali kepimo skarda + Kepimo padėklas	3+1	☑	150 ¹	25–35
Pyragėliai, 3 lygiai	2x Kepimo padėklas + Universali kepimo skarda	5+3+1	☑	140 ¹	35–45
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2	☐	160–170 ²	30–40

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

² Įkaitinkite prietaisą. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, minutės
Drėgnas biskvitas	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	2		170	30–40
Drėgnas biskvitas, 2 lygiai	Išardomoji forma, 26 cm skersmens	3+1		150-160 ²	30–45

¹ Prietaisą kaitinkite 5 minutes. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

² Įkaitinkite prietaisą. Prietaisuose su greitojo įkaitinimo funkcija nenaudokite šios funkcijos norėdami įkaitinti.

Kepimas griliu

Maistas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	5		3	0,2–1,5



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



900166965 (020209)

It