



INTEGRUOTA ORKAITĖ

[It] NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

C17MS22G0

Turinys

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|  | Naudojimas pagal paskirtį | 4 |  | Mikrobangų krosnelė | 18 |
|  | Svarbūs saugos nurodymai | 5 | Indas | 18 | |
| | Bendroji informacija | 5 | Mikrobangų pakopos | 19 | |
| | Mikrobangų krosnelė | 5 | Mikrobangų nustatymas | 19 | |
| | Valymo funkcija | 7 | Mikrobangų kombinuotojo režimo nustatymas | 20 | |
|  | Galimos gedimų priežastys | 8 |  | Kepsnių termometras | 20 |
| | Bendroji informacija | 8 | Tinkami kaitinimo būdai | 20 | |
| | Mikrobangų krosnelė | 8 | Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą | 20 | |
|  | Aplinkosauga | 9 | Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą | 21 | |
| | Energijos taupymas | 9 | Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas | 21 | |
| | Ekologiškas utilizavimas | 9 | Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra | 22 | |
|  | Susipažinkite su prietaisu | 10 |  | Šabo nustatymas | 22 |
| | Valdymo skydelis | 10 | Paleisti šabo funkciją | 22 | |
| | Valdymo elementai | 10 | Šabo funkcijos nutraukimas | 22 | |
| | Pagrindinis meniu | 10 |  | Home Connect | 23 |
| | Kaitinimo būdų meniu | 11 | Įdiegimas | 23 | |
| | Kameros funkcijos | 12 | Nuotolinė paleistis | 23 | |
|  | Priedai | 12 | Home Connect nuostatos | 23 | |
| | Pristatyti priedai | 12 | Nuotolinė diagnozė | 24 | |
| | Priedų įstūmimas | 13 | Nuoroda dėl duomenų apsaugos | 24 | |
| | Specialieji priedai | 13 | Atitikties deklaracija | 24 | |
|  | Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą | 14 |  | Valymo priemonės | 24 |
| | Pirmasis paleidimas | 14 | Tinkamos valymo priemonės | 24 | |
| | Kameros valymas | 14 | Prietaiso švaros palaikymas | 25 | |
| | Priedų valymas | 14 |  | Valymo funkcija | 26 |
|  | Prietaiso valdymas | 14 | Savaiminis valymasis | 26 | |
| | Prietaiso įjungimas ir išjungimas | 14 | „EasyClean“ | 27 | |
| | Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą | 15 |  | Rėmai | 28 |
| | Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas | 15 | Rėmo iškabinimas ir įkabinimas | 28 | |
| | Greitas prietaiso įkaitinimas | 15 |  | Prietaiso duralės | 29 |
|  | Laiko funkcijos | 16 | Durelių dangčio nuėmimas | 29 | |
| | Laiko funkcijos rodymas arba paslėpimas | 16 | Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas | 29 | |
| | Žadintuvo nustatymas | 16 |  | Ką daryti atsiradus sutrikimams? | 31 |
| | Trukmės nustatymas | 16 | Gedimų lentelė | 31 | |
| | Režimas po tam tikro laiko – „Pabaigos laikas“ | 16 | Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė | 31 | |
| | Nuostatų patikrinimas, keitimas arba ištrynimasis | 16 | Kameros lemputės | 32 | |
|  | Apsauga nuo vaikų | 17 |  | Klientų aptarnavimo tarnyba | 32 |
| | Automatinė apsauga nuo vaikų | 17 | E ir FD numeriai | 32 | |
| | Vienkartinė apsauga nuo vaikų | 17 | | | |
|  | Pagrindiniai nustatymai | 17 | | | |
| | Mano profilio keitimas | 17 | | | |
| | Pagrindinių nuostatų sąrašas | 17 | | | |
| | Nustatyti parankinės parinkties | 18 | | | |

| | | |
|----------|--|-----------|
| P | Programos | 32 |
| | Nuorodos dėl nuostatų | 32 |
| | Įsmeigiamas termometras | 32 |
| | Patiekalo pasirinkimas | 33 |
| | Programos nustatymas | 33 |
| A | Kepimo pagalbinė programa | 33 |
| | Nuorodos dėl nuostatų | 33 |
| | Patiekalo pasirinkimas | 33 |
| | Maisto parinktis ir nustatymas | 34 |
| D | Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje | 34 |
| | Silikoninės formos | 34 |
| | Pyragai ir maži kepiniai | 34 |
| | Duona ir bandelės | 38 |
| | Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas . | 40 |
| | Apkepai ir suflė | 41 |
| | Paukštiena | 42 |
| | Mėsa | 44 |
| | Žuvis | 47 |
| | Daržovės ir priedai | 49 |
| | Desertai | 51 |
| | Ekonomiškieji kaitinimo būdai | 52 |
| | Akrilamidas maisto produktuose | 54 |
| | Lėtas troškinimas | 54 |
| | Džiovinimas | 55 |
| | Konservavimas | 56 |
| | Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą | 57 |
| | Atitirpinimas | 57 |
| | Patiekalų šildymas mikrobangomis | 59 |
| | Laikymas šiltai | 60 |
| | Bandomieji patiekalai | 60 |

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.neff-international.com** ir interneto parduotuvėje: **www.neff-eshop.com**

Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

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

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

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 12 psl.

Svarbūs saugos nurodymai

Bendroji informacija

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

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

Mikrobangų krosnelė

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

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

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

⚠️ Įspėjimas – Sprogimo pavojus!

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

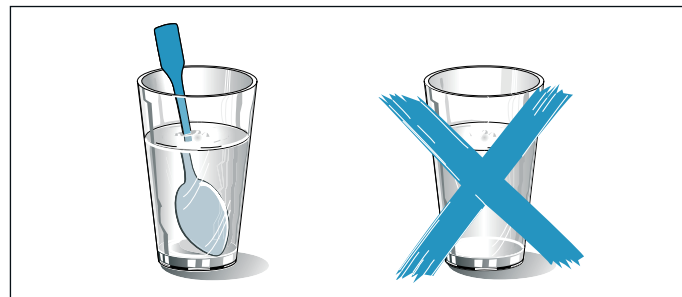
⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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



⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

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

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

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus sutrikdyti sveikatą!

Naudojant valymo funkciją, kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros, kad sudegtų kepat mėsa, kepat su grilio funkcija ir kepat kitus patiekalus susidarę likučiai. Tuo metu išsiskiria garai, kurie gali dirginti gleivinę. Valymo funkcijos metu užtikrinkite gerą

virtuvės vėdinimą. Nebūkite ilgesnį laiką patalpoje. Netoliese neturi būti vaikų ir gyvūnų. Laikykitės nurodymų net ir naudodami režimą po tam tikro laiko, kai atidedamas pabaigos laikas.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Galimos gedimų priežastys

Bendroji informacija

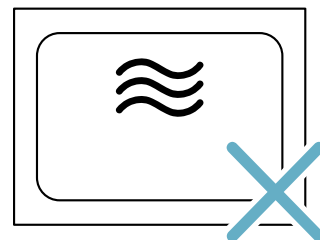
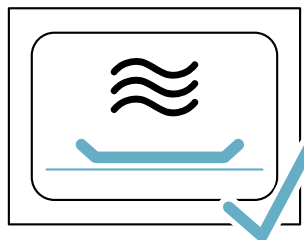
Dėmesio!

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

Mikrobangų krosnelė

Dėmesio!

- Kibirkščių susidarymas: metalas – pvz., šaukštelis stiklinėje – turi būti maždaug 2 cm nuo kameros sienelių ir durelių vidinės pusės. Kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.
- Priedų derinimas: grotelių negalima naudoti kartu su universaliuoju padėklu. Šiuos priedus įstūmus vieną virš kito gali susidaryti kibirkščiai. Stumkite tik į skirtingus lygius.
- Tik mikrobangų režimas: įjungus tik mikrobangų režimą negalima naudoti universaliojo padėklo arba kepimo padėklo. Gali pradėti kibirkščiuoti, todėl gali sugesti kamera. Statykite ant pristatytų grotelių arba mikrobangų režimą naudokite kartu su kaitinimo būdu.
- Aliumininiai puodai: į prietaisą nedėkite aliumininių puodų. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.
- Mikrobangų režimo naudojimas be maisto: naudojant prietaisą be maisto kamera perkaista. Niekomet neįjunkite mikrobangų krosnelės, kai kameroje nėra maisto. Tai netaikoma, jei norite atlikti trumpalaikį indų bandymą. → "Mikrobangų krosnelė" 18 psl.



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

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

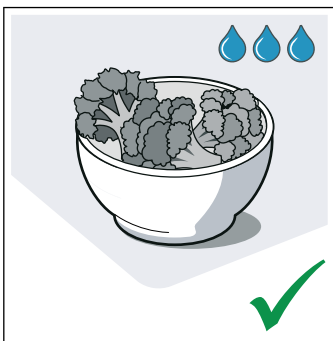
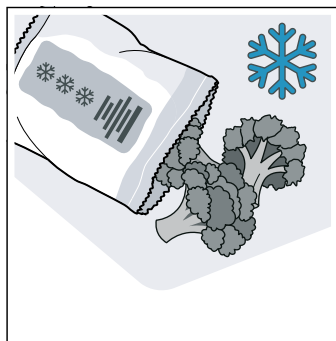
Grupė 2 reiškia, kad mikrobangos yra sukuriamos maisto produktams sušildyti. Klasė B reiškia, jog prietaisas yra skirtas naudoti asmeniniame namų ūkyje.

Aplinkosauga

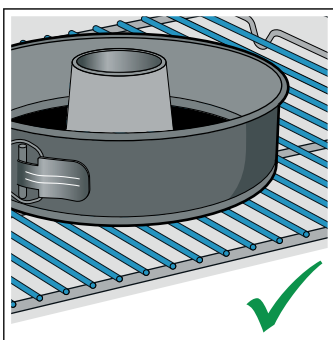
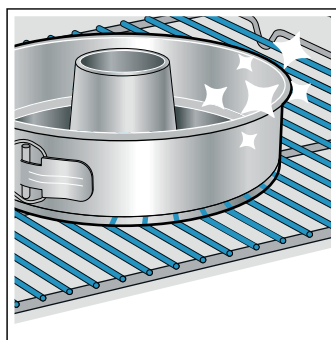
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

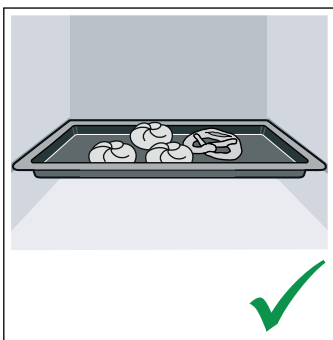
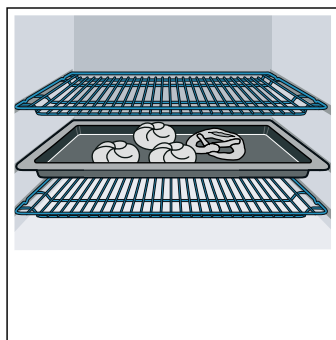
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



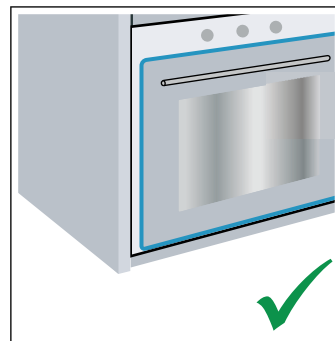
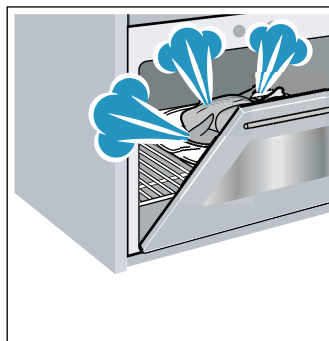
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



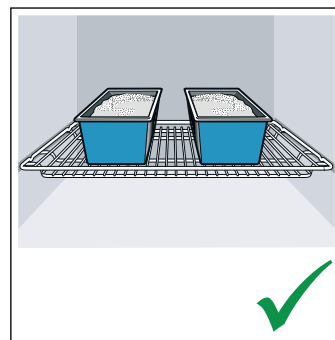
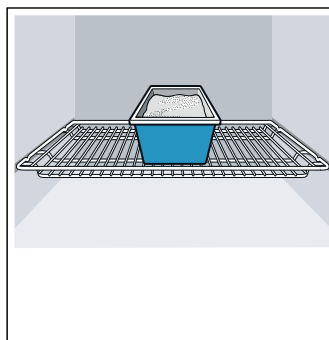
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- Prietaisui veikiant dureles atidarinėkite kuo rečiau.



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



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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

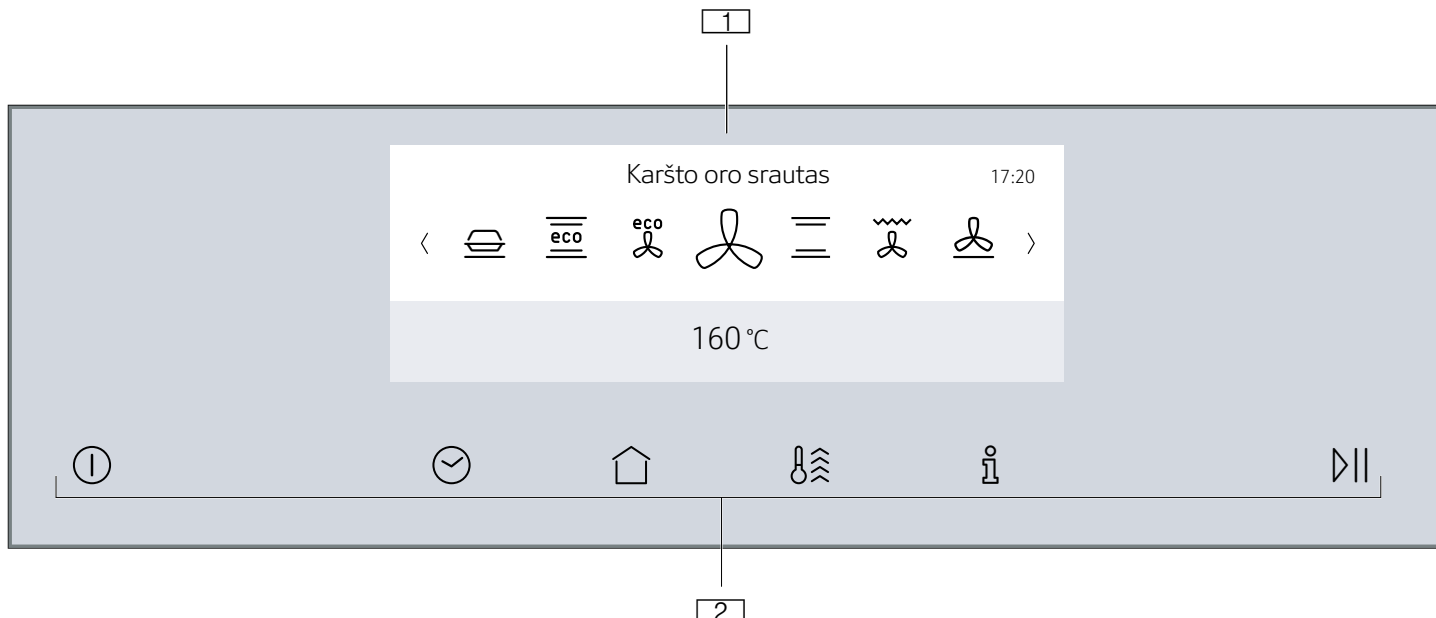
Susipažinkite su prietaisu

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

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

Valdymo skydelis

Valdymo skydeliu, naudodami „FullTouch“ TFT ekraną galite nustatyti įvairias prietaiso funkcijas. „FullTouch“ TFT ekrane bus rodomi parinkti nuostatai.



1 „FullTouch“ TFT ekranas

2 Jutikliniai mygtukai

▶▶ Paleidimas / stabdymas Darbo režimo įjungimas arba sustabdymas → "Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą" 15 psl.

Valdymo elementai

Valdymo elementais savo prietaisą galėsite nustatyti paprastai ir tiesiogiai.

Jutikliniai mygtukai

Po jutikliniais mygtukais įmontuoti jutikliai. Norėdami parinkti funkciją, palieskite atitinkamą jutiklinį mygtuką.

| Jutiklinis mygtukas | Paskirtis |
|-------------------------|--|
| ① įj. / išj. | Prietaiso įjungimas arba išjungimas → "Prietaiso įjungimas ir išjungimas" 14 psl. |
| 🏠 Pagrindinis meniu | Veikimo režimų arba nuostatų pasirinkimas → "Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą" 15 psl. |
| 🕒 Laiko funkcijos | Nustatykite laikmatis, trukmė arba režimas po tam tikro laiko į „Baigta“ → "Laiko funkcijos" 16 psl. |
| 🛡️ Apsauga nuo vaikų | Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba išaktyvinimas → "Apsauga nuo vaikų" 17 psl. |
| ℹ️ Informacija | Rodyti papildomą informaciją Esamos temperatūros rodymas → "Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą" 15 psl. |
| ⚡ Greitasis įkaitinimas | Greitojo įkaitinimo aktyvinimas arba išaktyvinimas → "Greitas prietaiso įkaitinimas" 15 psl. |

„FullTouch“ TFT ekranas

„FullTouch“ TFT ekrane pereikite per rodomas eilutes ir pasirinkite nustatymus.





Norėdami atlikti nustatymą, ekrane pirštu palieskite atitinkamą vietą. Sritis aplink paliestą vietą paryškinama. Šios ekrano srityje pirštu braukite kairėn arba dešinėn, kol bus padidintas norimas nustatymas.





| Kryptis | Paskirtis |
|------------------|------------------------------------|
| Naršyti į kairę | Ekrane pirštu braukite dešinėn |
| Naršyti į dešinę | Ekrane pirštu braukite kairėn |
| Naršyti aukštyn | Palieskite viršutinę ekrano eilutę |
| Naršyti žemyn | Palieskite apatinę ekrano eilutę |

Pagrindinis meniu

Norėdami atidaryti pagrindinį meniu, palieskite lietimui jautrų mygtuką 🏠.

| Meniu | Paskirtis |
|-------|---|
| 🔧 | Kaitinimo būdai Pasirinkite norimą patiekalo kaitinimo būdą ir temperatūrą → "Prietaiso įjungimas ir išjungimas" 14 psl. |
| 📶 | Mikrobangos Naudodami mikrobangų funkciją, maistą paruošite, pašildysite ir atitirpinsite daug greičiau. → "Mikrobangų krosnelė" 18 psl. |

| | |
|--|---|
|  | Mikrobangų derinimas Naudojant mikrobangas, šiuo režimu įjungiamas papildomas kaitinimo būdas. → "Mikrobangų krosnelė" 18 psl. |
|  | Kepimo pagalbinė programa Nustatymų patarimai kepimui → "Kepimo pagalbinė programa" 33 psl. |
|  | Programos su mikrobangomis Patiekalus galite ruošti naudodami mikrobangas. → "Programos" 32 psl. |
|  | Mano profilis Prietaiso nustatymų atskiras pritaikymas → "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl. |


| | |
|---|---|
|  | „Home Connect“ pagelbiklis Prietaiso prijungimas prie galutinio įrenginio → "Home Connect" 23 psl. |
|  | Džiovinimas Įjunkite „EasyClean“ po kiekvieno darbo režimo su mikrobangomis |
|  | „EasyClean“ Lengvesnis kameros valymas nuo nešvarumų → "Valymo funkcija" 26 psl. |
|  | Pirolinis savaiminis valymas Kameros valymas. → "Valymo funkcija" 26 psl. |

Kaitinimo būdų meniu

Jūsų prietaise yra įvairių kaitinimo būdų. Įjungus prietaisą pirmiausia įsijungia kaitinimo būdų meniu.

Kai nustatyta aukštesnė nei 275 °C temperatūra, po maždaug 40 minučių prietaisas temperatūrą sumažina maždaug iki 275 °C.

| Kaitinimo būdas | Temperatūra | Paskirtis |
|--|--|---|
|  | Karšto oro srautas 30–275 °C | Kepiniams kepti ir troškinti viename arba keliuose lygiuose. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. |
|  | Viršutinis / apatinis kaitinimas 50–275 °C | Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. |
|  | Termogrilis 50–250 °C | Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą. |
|  | Picos kepimo režimas 50–275 °C | Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje. |
|  | Didelis grilis 50–290 °C | Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu. |
|  | Mažas grilis 50–290 °C | Mažiams kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti bei apkepti. Įkaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu. |
|  | Apatinis kaitinimas 50–250 °C | Troškinti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios. |
|  | Ilgas troškinimas 70–120 °C | Apkeptus, minkštus mėsos gabalėlius lėtai ir juos tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios. |
|  | Kildinimo pakopa 35–55 °C | Mielinei ir raugintai tešlai kildinti bei jogurtui brandinti. Tešla pakyla greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja. |
|  | Indo pašildymas 30–70 °C | Indui pašildyti. |
|  | Laikymas šiltai 60–100 °C | Paruoštam maistui šiltai laikyti. |
|  | Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas 50–275 °C | Skirta parinktiems patiekalams švelniai ruošti. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu. |

| | | | |
|--|---------------------------------------|------------------|---|
|  | <p>Ekonomiškas karšto oro srautas</p> | <p>30–275 °C</p> | <p>Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 125 °C iki 275 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.</p> |
|--|---------------------------------------|------------------|---|

Kameros funkcijos

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

Prietaiso durelių atidarymas

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

Kameros apšvietimas

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

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

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, kad veikiant darbo režimui kameros apšvietimas nebūtų įjungtas. → "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.

Vėsinamasis ventilatorius

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

Dėmesio!

Neuždenkite ventilacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

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

Pastaba. Vėsinamojo ventiliatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.

Priedai

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

Pristatyti priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

| | |
|--|---|
|  | <p>Grotelės Indams, pyragų ir apkepų formoms dėti. Kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti ir šaldytiems pusgaminiams. Groteles galima naudoti veikiant mikrobangų režimui.</p> |
|  | <p>Universalusis padėklas Sultingiems pyragams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių.</p> |
|  | <p>Kepimo padėklas Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.</p> |
|  | <p>Įsmeigiamasis termometras Galima iškepti labai tiksliai. Naudojimo būdas aprašytas atitinkamame skyriuje. → "Kepsnių termometras" 20 psl.</p> |

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

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

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

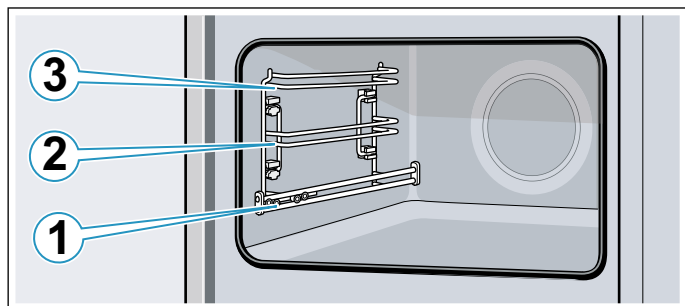
Mikrobangos

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

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

Priedų įstūmimas

Kameroje yra 3 įstūmimo lygiai. Jie skaičiuojami iš apačios į viršų.

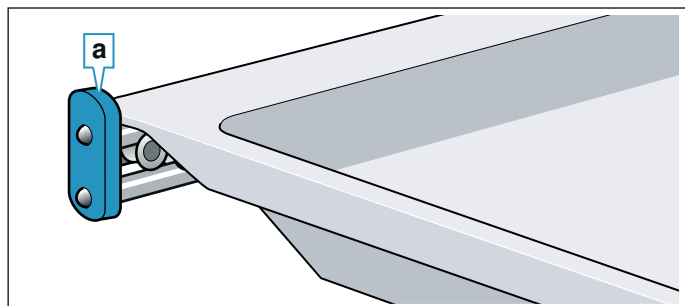


2 ir 3 įstūmimo lygiuose priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

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

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

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



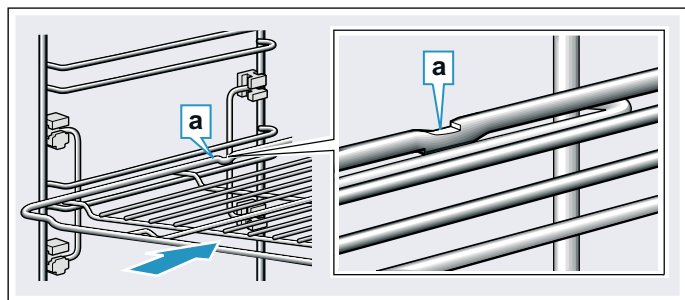
Pastabos

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

Užfiksavimo funkcija

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

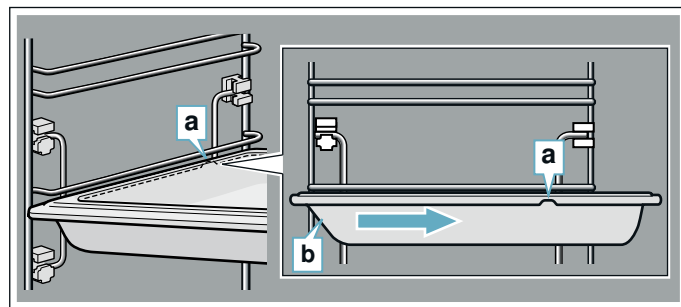
Įstumdami groteles, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Užrašas „microwave“ turi būti priekyje, o išlenkimas turi būti apačioje ~.



Įstumdami padėklus, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn.

Priedo nusklembtosios dalies **b** priekis turi būti nukreiptas į prietaiso dureles.

Pavyzdys paveikslėlyje: universali kepimo skarda



Specialieji priedai

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

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

Pastaba. Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 32 psl.

| Priedai |
|---|
| Kepimo grotelės |
| Kepimo padėklas |
| Universalusis padėklas |
| Kepimo padėklas, nesvylančia danga |
| Universalusis padėklas, nesvylančia danga |
| Kepimo skarda |
| Keptuvė profesionalams |
| Keptuvės profesionalams dangtis |
| Picos padėklas |
| Grilio padėklas |
| Keramikinė plytelė |
| Stiklinis keptuvas (5,1 litro) |
| Stiklinis padėklas |
| Garų rinkinys orkaitėms |
| Dekoratyvinė juostelė |

Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

Pirmasis paleidimas

Kai tik prietaisas bus prijungtas prie maitinimo šaltinio, ekrane bus rodomas pirmasis nustatymas „Kalba“.

Kalbos nustatymas

1. Palieskite apatinę eilutę.
2. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą kalbą.
3. Palieskite viršutinę eilutę.

Paros laiko nustatymas

1. Palieskite „Paros laikas“.
2. Palieskite apatinę eilutę.
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte esamą valandą.
4. Palieskite „Minutės“.
5. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte esamą minutę.
6. Palieskite simbolį ☒, kad pritaikytumėte nustatymą.

Datos nustatymas

1. Palieskite „Data“.
2. Palieskite apatinę eilutę.
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte esamą dieną.
4. Palieskite „Mėnuo“.
5. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte esamą mėnesį.
6. Palieskite „Metai“.
7. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte esamus metus.
8. Palieskite simbolį ☒, kad pritaikytumėte nustatymą.
9. Palieskite simbolį ☒, kad užbaigtumėte pirmąjį paleidimą.
Pirmasis paleidimas baigtas.

Pastabos

- Vietoje šių nuostatų galite bet kada nustatyti pagrindinius nuostatus. → *"Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.*
- Prijungus el. srovės tiekimą arba vėl atsiradus el. srovei, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai.


„Home Connect“ nustatymas

1. Spustelėkite „Home Connect“.
 2. Spustelėkite „Toliau“.
- Pastaba.** Daugiau instrukcijų žr. skyriuje → *"Home Connect" 23 psl.*

Kameros valymas

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

1. Išimkite iš kameros priedą.
2. Iš kameros išimkite pakuotės likučius, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukus.
3. Prieš įjungdami kaitinimą, lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.
4. Įjunkite prietaisą jutikliniu mygtuku ①.
5. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą ir temperatūrą, tadą įjunkite prietaisą. → *"Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą" 15 psl.*

| Nuostatai | |
|-----------------|--|
| Kaitinimo būdas | karšto oro srautas  |
| Temperatūra | max. |
| Trukmė | 1 val. |

6. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
7. Pasibaigus nurodytai trukmei, išjunkite prietaisą jutikliniu mygtuku ①.
8. Palaukite, kol kamera atvės.
9. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.

Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuplaukite šarmu ir plovimo servetėle arba minkštu šepetėliu.



Prietaiso valdymas

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

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti arba išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką ①.

Išjungus prietaisą ekrane rodoma, ar liekamoji šiluma kameroje yra aukšta ar žema.



| Ekranas | Temperatūra |
|----------------------|----------------------|
| Aukšta likusi šiluma | didesnė nei 120°C |
| Žema likusi šiluma | nuo 60 °C iki 120 °C |

Pastabos

- Tam tikri rodmenys ir nuorodos ekrane, pvz., kameros liekamosios šilumos, matomi ir išjungus prietaisą.
- Pasibaigus prietaiso veikimo režimui, vėsina masis ventiliatorius lieka veikti, kol kameroje lieka kiek įmanoma žemesnė temperatūra.
- Išjunkite prietaisą, jei jo nenaudojate. Prietaisas išsijungia automatiškai, jei ilgai neparenkami jokie nuostatai.

Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą


Pavyzdys: karšto oro srautas  su 170 °C


1. Palieskite jutiklinį mygtuką , kad prietaisas įsijungtų.
Pateksite tiesiai į meniu „Kaitinimo būdai“ .



2. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte kaitinimo būdą.
3. Palieskite apatinę eilutę.
4. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte temperatūrą.



5. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką , kad paleistumėte prietaisą.
Ekrane rodoma įkaitinimo sija ir veikimo laikas.

Pastaba. Jei po prietaiso įjungimo norite pereiti tiesiai į pagrindinį meniu , tai padaryti galite perskaitę nurodymus „PAgrindiniai nustatymai“ skyriaus skiltyje „Naudojimas įjungus“.

Rekomenduojamos reikšmės

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


Įkaitinimo sija

Kai tik kaitinimo būdas pradeda veikti, ekrane atsiranda įkaitinimo sija. Įkaitinimo sija rodo kameroje kylančią temperatūrą.

Veikimo laikas



Paleidus kaitinimo būdą pradeda skaičiuoti veikimo laikas. Veikimo metu prietaiso veikimo laikas yra ilgas. Galite patikrinti, kiek laiko jau veikia darbo režimas.

Esamos temperatūros rodymas

Norėdami ekrane matyti esamą temperatūrą, palieskite lietimui jautrų mygtuką .



Esama temperatūra rodoma trumpai ir tik įkaitinimo metu.

Papildoma informacija

Jei šviečia jutiklinis mygtukas , ekrane rodoma informacija. Spustelėkite lietimui jautrų mygtuką . Informacija rodoma kelias sekundes.

Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas


Pakeiskite prietaiso darbo režimą

1. Lietimui jautriu mygtuku  sustabdykite režimą.
2. Eilutėje palieskite nustatymą kurį norite pakeisti.
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pakeistumėte nustatymą.
4. Lietimui jautriu mygtuku  įjunkite režimo pakeitimą.

Pastabos

- Nutraukus darbo režimą vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.
- Pakeitus temperatūrą toliau skaičiuojamas pratęstas veikimo laikas. Pakeitus kaitinimo režimą veikimo laikas pradedamas skaičiuoti nuo nulio.



Prietaiso darbo režimo nutraukimas

Spauskite jutiklinį mygtuką , kol bus nutrauktas prietaiso veikimas.



Pastaba. Veikimo režimų, tokiu kaip valymo funkcija, nutraukti negalima.

Greitas prietaiso įkaitinimas






Su greitojo įkaitinimo funkcija galima sutrumpinti įkaitinimo laiką.

| Funkcija | Kaitinimo būdas | Patiekalą įdėkite į kamerą |
|-----------------------|--|----------------------------|
| Greitasis įkaitinimas | Karšto oro srautas  Viršutinis / apatinis kaitinimas  | po pašildymo |

Pastabos




- Jei užsidegė jutiklinis mygtukas , aktyvinamą greitojo įkaitinimo funkciją.
- Norėdami laikinai išjungti greitojo įkaitinimo funkciją, palieskite jutiklinį mygtuką .

Greitojo įkaitinimo aktyvinimas

1. Nustatykite karšto oro srautą  ir temperatūrą.
Pastaba. Nustatykite temperatūrą virš 100 °C, kad prietaisas greitai įkaistų.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką , kad paleistumėte prietaisą.
3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką , kad aktyvintumėte greitąjį įkaitinimą.
Ekrane pasirodo simbolis .
4. Greitojo įkaitinimo funkcija išsijungia automatiškai, kai pasiekama nustatyta temperatūra. Ekrane užsidega simbolis . Įdėkite patiekalą į kamerą.


Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.

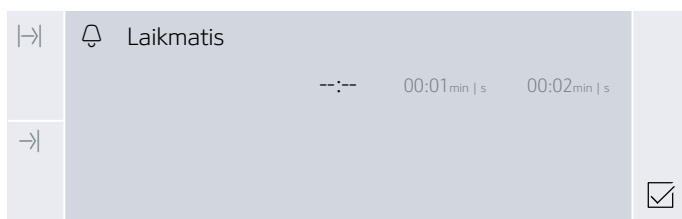
| Laiko funkcija | Paskirtis |
|---|--|
|  Laikmatis | Laikmatis veikia kaip smėlio laikrodis. Prietaisas automatiškai neišsijungia. |
|  Trukmė | Pasibaigus nustatytai trukmei, prietaisas automatiškai išjungiamas. |
|  Bus baigta | Praėjus nustatytai trukmei ir pabaigos laikui prietaisas automatiškai įjungiamas ir išjungiamas. |

Pastaba. Jeigu nustato laiko funkciją, nustatant didesnę vertę didėja laiko intervalas. Pavyzdys: Trukmę iki 1 valandos galite nustatyti minučių tikslumu, virš valandos laikas nustatomas 5 minučių intervalu.

Laiko funkcijos rodymas arba paslėpimas


Norėdami įjungti arba išjungti laiko funkcijos rodymą, palieskite lietimui jautrų mygtuką .


Pastaba. Po tam tikro laiko, rodomos laiko funkcijos yra automatiškai pritemdamos. Jeigu jau esate nustatę trukmę, ji patvirtinama.






Žadintuvo nustatymas

Laikmatį galima nustatyti su įjungtu ir išjungtu prietaisu.

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Ekrane bus rodoma laiko funkcija.
2. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte trukmę.


Pastaba. Įjungę prietaisą iš pradžių palieskite „ laikmatis“ ir tada braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte trukmę.



3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Ekrane pasirodo simbolis .


Pastaba. Pasibaigus nustatytam laikui pasigirsta signalas. Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką .

Trukmės nustatymas

Pasibaigus nustatytai trukmei, prietaisas automatiškai išjungiamas. Šią funkciją galima naudoti tik kartu su vienu kaitinimo būdu.

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
2. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.

3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Ekrane bus rodoma laiko funkcija.
4. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte trukmę.
5. Palieskite lietimui jautrų mygtuką , kad pradėtumėte trukmės nustatymą.

Pasibaigus nustatytai trukmei, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti. Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką .





Režimas po tam tikro laiko – „Pabaigos laikas“


Prietaisas įsijungia ir išsijungia automatiškai iš anksto parinktu pabaigos laiku. Šiam tikslui nustatykite trukmę ir nustatykite veikimo režimo pabaigą.

Režimą po tam tikro laiko galima naudoti tik kartu su vienu kaitinimo būdu.


Pastabos

- Atkreipkite dėmesį, kad maisto produktų negalima ilgai laikyti orkaitėje, nes jie gali sugesti.
- Ne visus kaitinimo būdus galima paleisti naudojant režimą po tam tikro laiko.

1. Įdėkite patiekalą į kamerą ant tinkamo priedo ir uždarykite prietaiso duris.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
3. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
4. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Ekrane bus rodoma laiko funkcija.
5. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte trukmę.
6. Palieskite „ baigta“.
7. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte pabaigos laiką.
8. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Prietaisas laukia, kol ateis nustatytas laikas veikimo režimui paleisti.

Pasiekus pabaigos laiką, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti. Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką .


Nuostatų patikrinimas, keitimas arba ištrinimas



1. Spustelėkite laukelį . Ekrane bus rodoma laiko funkcija.
2. Palieskite laiko funkciją.
3. Jei reikia, norėdami pakeisti nustatymus, jutikliniame ekrane braukite kairėn ir dešinėn. Norėdami nutraukti laiko funkciją, nustatykite „- - : - -“. Nuostatas bus automatiškai patvirtintas.

Apsauga nuo vaikų

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

Jūsų prietaise yra įrengti du skirtingi užraktai.





| Blokuotė | Ijungimas/Išjungimas |
|-------------------------------|--|
| Automatinė apsauga nuo vaikų | Per meniu „Mano profilis“ → „Pagrindiniai nustatymai“ 17 psl. |
| Vienkartinė apsauga nuo vaikų | Jutiklinių mygtukų  |

Pastaba. Aktyvinus apsaugą nuo vaikų, valdymo laukelis užrakinamas. Išskyrus jutiklinius mygtukus  ir . Galite bet kuriuo metu išaktyvinti apsaugą nuo vaikų.



Automatinė apsauga nuo vaikų

Valdymo skydelis užrakinamas, prietaiso negalima įjungti. Norėdami įjungti, išaktyvinkite automatinę apsaugą nuo vaikų. Po veikimo režimo valdymo skydelis bus automatiškai užrakintas.





Ijungimas


1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
 2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
 3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Mano profilis“.
 4. Palieskite apatinę eilutę.
 5. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Automatinė apsauga nuo vaikų“.
 6. Palieskite apatinę eilutę.
 7. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Aktyvinta“.
 8. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
 9. Spustelėkite „Išsaugoti“.
- Nuostatai bus išsaugoti. Automatinė apsauga nuo vaikų aktyvinta. Išjungus ekrane užsidega simbolis .

Nutraukimas

1. Laikykite nuspaudę jutiklinį mygtuką  kol ekrane atsiras „Apsauga nuo vaikų išaktyvinta“.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
3. Įjunkite pageidaujama prietaiso režimą.

Išjungimas





1. Laikykite nuspaudę jutiklinį mygtuką  kol ekrane atsiras „Apsauga nuo vaikų išaktyvinta“.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
4. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Mano profilis“.
5. Palieskite apatinę eilutę.
6. Palieskite viršutinę eilutę.
7. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Automatinė apsauga nuo vaikų“.
8. Palieskite apatinę eilutę.
9. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Išaktyvinta“.
10. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .

11. Spustelėkite „Išsaugoti“.
12. „Automatinė apsauga nuo vaikų“ išaktyvinta.
12. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .


Vienkartinė apsauga nuo vaikų

Valdymo skydelis užrakinamas, prietaiso negalima įjungti. Norėdami įjungti, išaktyvinkite vienkartinę apsaugą nuo vaikų. Išjungus maitinimą, valdymo skydelis nebėra užrakintas.





Aktyvinimas ir išaktyvinimas

1. Laikykite nuspaudę jutiklinį mygtuką  kol ekrane atsiras „Apsauga nuo vaikų aktyvinta“.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką  kol ekrane atsiras „Apsauga nuo vaikų išaktyvinta“.
2. Laikykite nuspaudę jutiklinį mygtuką  kol ekrane atsiras „Apsauga nuo vaikų išaktyvinta“.
2. Laikykite nuspaudę jutiklinį mygtuką  kol ekrane atsiras „Apsauga nuo vaikų išaktyvinta“.


Pagrindiniai nustatymai

Kad savo prietaisą galėtumėte valdyti optimaliai ir nekiltų sunkumų, galite parinkti įvairius nuostatus. Šiuos nuostatus prireikus galėsite pakeisti skiltyje „Mano profilis“ .

Mano profilio keitimas

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Mano profilis“ .
4. Palieskite apatinę eilutę.
5. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą nustatymą.
6. Palieskite apatinę eilutę.
7. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą nustatymą.
8. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
9. Spustelėkite „Išsaugoti“.

Pagrindinių nuostatų sąrašas

| Nuostata | Parinktis |
|-----------------|---|
| Kalba | Pasirinkti kalbą |
| Paros laikas | Esamo paros laiko nustatymas |
| Data | Esamos datos nustatymas |
| Parankiniai | Nurodykite kaitinimo būdus, kurie bus rodomos kaitinimo būdų meniu |
| Garso signalas | Trumpa trukmė |
| | Vidutinė trukmė |
| | Ilgą trukmę |
| Mygtukų tonas | Išjungta (išskyrus: jutiklinio mygtuko  tonas lieka) |
| | Ijungta |
| Ekrano ryškumas | Nustatoma viena iš 5 pakopų |

| | |
|--|--|
| Laiko indikatorius | Skaitmeninis Išjungta |
| Apšvietimas | Veikiant režimui įjungta Veikiant režimui išjungta |
| Apsauga nuo vaikų* | Tik mygtukų blokatorius Durelių užrakcinimas ir mygtukų užraktas |
| Automatinis tėsimas | Uždarius duris. Netęsti. |
| Automatinė apsauga nuo vaikų | Išaktyvinta Aktyvinta |
| Veikimas įjungus | Pagrindinis meniu Kaitinimo būdai Mikrobangos Mikrobangų derinimo režimas Kepimo pagalbinė programa Programa su mikrobangomis |
| Užtemdymas naktį | Išjungta Įjungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas) |
| Įspėjimas Mikrobangų krosnelės kepimo padėklas | Rodmenys Nerodyti |
| Prekės ženklo logotipas | Rodmenys Nerodyti |
| Mikrob. džiovinimas | Įjungta Išjungta |
| Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas | Rekomenduojamas Minimalus |
| „Home Connect“ | WiFi įjungimas arba išjungimas → „Home Connect“ 23 psl. Prijungimo per „Home Connect“ nustatymai |
| Gamyklinės nuostatos | Atkurti |
| *) Šie pagrindiniai nustatymai nėra pasirenkami pagal prietaiso tipą | |

Nustatyti parankinės parinkty

Galite nurodyti, kurie kaitinimo būdai bus rodomi kaitinimo būdų meniu.

Pastaba. Kaitinimo būdų meniu visada rodomi „Karšto oro sutas“, „Termogrilis“ ir „Didysis grilis“ kaitinimo būdai. Jų rodymo negalima išjungti.

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Mano profilis“.
4. Palieskite apatinę eilutę.
5. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Parankinės parinkty“.
6. Palieskite apatinę eilutę.
7. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą kaitinimo būdą.
8. Palieskite „Aktyvinta“ arba „Išaktyvinta“.

9. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ③.
10. Spustelėkite „Išsaugoti“.



Mikrobangų krosnelė

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

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

Indas

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

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

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

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

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

Dėmesio!

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

Indo patikrinimas

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

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

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

Jei jis įkaista arba pradeda kibirkščiuoti, šis indas netinka.

Nutraukite bandymą.



Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Pristatytas priedas

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

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

Kartu naudojant mikrobangas geriausia priedą įstumti į 1 lygį, jei nenurodyta kitaip.

Mikrobangų pakopos

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

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

| Pakopos | Patiekalai | Ilgiausia trukmė |
|---------|---|------------------|
| 90 W | jautriems patiekalams atitirpinti | 1 val. 30 min. |
| 180 W | produktams atšildyti ir toliau ruošti | 1 val. 30 min. |
| 360 W | mėsai ruošti ir jautriems patiekalams pašildyti | 1 val. 30 min. |
| 600 W | patiekalams pašildyti ir ruošti | 1 val. 30 min. |
| „max“ | skysčiams įkaitinti | 30 min. |

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

Mikrobangų nustatymas

Kad ruošiant mikrobangomis maistas būtų paruoštas optimaliai, grotelės visada įstumkite į 1 įstūmimo lygį.

Pastaba. Jei dažnai naudojate mikrobangų funkciją, galite pakeisti mikrobangų pagrindinius nustatymus „Naudojimas įjungus“.

1. Palieskite jutiklinį mygtuką ①, kad prietaisas įsijungtų.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Rodomas pagrindinis meniu.
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Mikrobangos“ . Spustelėkite „Toliau“.
4. Rekomenduojami mikrobangų galingumai ir trukmė.
5. Palietę pasirinkite mikrobangų galingumą.
6. Palieskite laukelį „Trukmė“ ir braukite kairėn arba dešinėn, kad nustatytumėte trukmę.
7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką , kad paleistumėte prietaisą.
8. Lietimui jautrus mygtukas užsidega raudonai, pradeda mirksėti įkaitinimo sija. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Siekiant išvengti kondensacijos naudojant tik mikrobangų režimą, prietaisas veikia 600 W galia ir automatiškai įjungia kaitinimo elementą. Kamera ir priedai įkaista. Tai maisto ruošimo rezultatui įtakos neturi.

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose šią funkciją galite išjungti. → „Pagrindiniai nustatymai“ 17 psl.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Trukmės keitimas

Bet kuriuo metu palietę likusią trukmę veikimo metu galite pakeisti trukmę. Palieskite simbolį , kad pritaikytumėte nustatymą.

Mikrobangų galingumo keitimas

1. Palieskite jutiklinį mygtuką ir dar kartą nustatykite mikrobangų galingumą ir trukmę.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką , kad paleistumėte prietaisą.

Laikas baigėsi

Pasiekus pabaigos laiką, pasigirsta signalas ir mikrobangų režimas automatiškai nustoja veikti. Ekrane rodoma „I→I baigta“.

Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklinį mygtuką .

Jei norite iš naujo paleisti mikrobangų režimą, palieskite jutiklinį mygtuką .

Jei ne, jutikliniu mygtuku ① išjunkite prietaisą.

Veikimo sustabdymas

Palieskite jutiklinį mygtuką : orkaitei įjungiamas pauzės režimas. Dar kartą palietus jutiklinį mygtuką veikimo režimas vėl įjungiamas.

Atidarykite prietaiso dureles: veikimas sustabdomas. Uždarę dureles, palieskite jutiklinį mygtuką . Prietaisas veikia toliau.

Pastaba. Jei pakeitėte ir pagrindinį nuostatą, atkreipkite dėmesį, kad mikrobangų krosnelė neveiktų be patiekalo. → 17 psl.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Veikimo nutraukimas

Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.



Džiovinimo įjungimas

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

Dėmesio!

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

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.





2. Iš kameros iš karto išvalykite didelius nešvarumus ir nusauskite kameros dugną minkšta kempine.
3. Palieskite jutiklinį mygtuką ①, kad prietaisas įsijungtų.
4. Norėdami matyti veikimo režimus, paspauskite laukelį .
5. Jutikliniame ekrane braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Džiovinimas {{{“.
6. Palieskite apatinę eilutę. Rodoma trukmė. Jos keisti negalima.
7. Palieskite apatinę eilutę.
8. Spustelėkite laukelį . Įjungiama džiovinimo funkcija ir praėjus 10 minučių išjungiama automatiškai.
9. Atidarykite prietaiso dureles ir palikite atidarytas 1–2 minutes, kad iš kameros išgaruotų drėgmė.

Mikrobangų kombinuotojo režimo nustatymas

Tik vieną kaitinimo būdą galima derinti su mikrobangomis. Galima nustatyti mikrobangų galingumą 90W, 180W arba 360W.

Galimi kaitinimo būdai:


| | |
|--|----------------------------------|
|  | Karšto oro srautas |
|  | Viršutinis / apatinis kaitinimas |
|  | Termogrilis |
|  | Didelis grilis |
|  | Mažas grilis |


1. Palieskite jutiklinį mygtuką ①, kad prietaisas įsijungtų.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Rodomas pagrindinis meniu.
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Mikrobangų derinimo režimas “. Spustelėkite „Toliau“.
- Rekomenduojamas kaitinimo būdas, temperatūra, mikrobangų galingumas ir trukmė
4. Palieskite atitinkamą laukelį ir braukite kairėn arba dešinėn, kad nustatytumėte vertę.
5. Palieskite simbolį , kad pritaikytumėte nustatymą.
6. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Prietaisas įjungia darbo režimą. Užsidega įkaitinimo sija ir ekrane išsijungia trukmė.

Galite bet kuriuo metu pakeisti temperatūrą, mikrobangų galingumą ir trukmę. Šiam tikslui pakieskite atitinkamą laukelį ir mygtukais nustatykite norimą vertę.

Laikas baigėsi



Pasiekus pabaigos laiką, pasigirsta signalas ir mikrobangų režimas automatiškai nustoja veikti. Ekrane rodoma „I→I baigta“.

Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką .

Jei norite iš naujo paleisti mikrobangų režimą, palieskite jutiklinį mygtuką .

Jei ne, jutikliniu mygtuku ① išjunkite prietaisą.

Veikimo sustabdymas

Palieskite jutiklinį mygtuką : orkaitei įjungiamas pauzės režimas. Dar kartą palietus jutiklinį mygtuką  veikimo režimas vėl įjungiamas.

Atidarykite prietaiso dureles: veikimas sustabdomas. Uždarius dureles, režimas automatiškai bus tęsiamas toliau.

Veikimo nutraukimas

Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.



Kepsnių termometras

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

Tinkami kaitinimo būdai

| | | |
|---|--|------------------------|
|  | Karšto oro srautas | Mikrobangos arba garai |
|  | Viršutinis / apatinis kaitinimas | Mikrobangos arba garai |
|  | Termogrilis | Mikrobangos arba garai |
|  | Picos kepimo režimas | |
|  | Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas | |
|  | Ekonomiškas karšto oro srautas | |

Pastabos

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

Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą

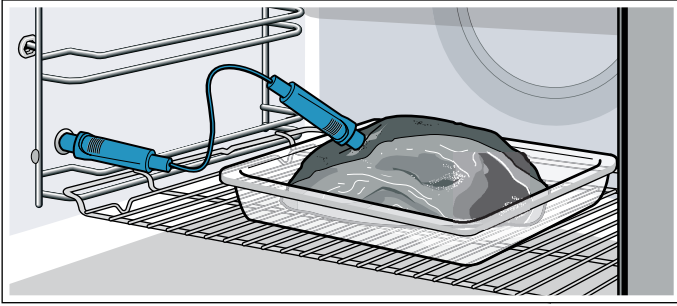
Prieš įdėdami patiekalą į kamerą, į ruošiamą maistą įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą.

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

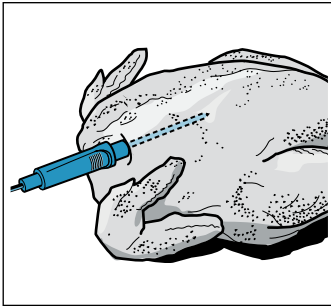
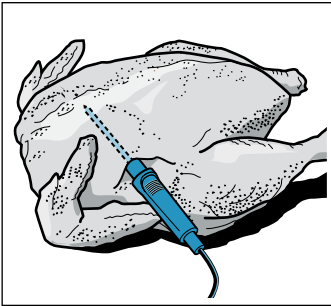
Dėmesio!

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

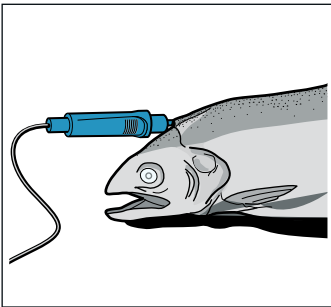
Mėsa: jei ruošiate didelius gabalėlius, įsmeigiamąjį termometrą į mėsą iš viršaus įstrižai įsmeikite iki galo. Ruošdami plonesnius gabalėlius, įsmeikite storiausioje vietoje.



Paukštiena: įsmeigiamąjį termometrą įsmeikite iki galo į stambiausią paukštienos krūtinėlės vietą. Atsižvelgiant į paukštienos savybes, įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą skersai arba išilgai. Paskui apsukite paukštį ir uždėkite ant grotelių krūtinėlę į apačią.



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



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

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

Dėmesio!

Neprispauskite įsmeigiamojo termometro laido. Nenaudokite indo su dangčiu.

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

Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Kamera ir vidaus temperatūros jutiklis labai įkaista. Norėdami įsmeigti ir ištraukti vidaus temperatūros jutiklį, užsimaukite orkaitės pirštines.

⚠ Įspėjimas – Elektros šoko pavojus!

Naudojant netinkamą šerdies temperatūros matuoklį, galima pažeisti izoliaciją. Naudokite tik šiam prietaisui skirtą šerdies temperatūros matuoklį.

Pastabos

- Nustatyta kameros vidaus temperatūra turi būti mažiausiai 10 °C aukštesnė už vidinę temperatūrą.
- Kad įsmeigiamasis termometras nebūtų pažeistas, niekada nenustatykite aukštesnės nei 250 °C kameros temperatūros.

1. Įsmeigiamąjį termometrą įstatykite į kameros kairėje pusėje esantį lizdą.
2. Uždarykite prietaiso dureles.

Dėmesio!

Būkite atsargūs, neprispauskite įsmeigiamojo termometro laido prietaiso durimis. Galite jį sugadinti.

3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
4. Nustatykite kaitinimo būdą.
Pastaba. Įdėjus įsmeigiamąjį termometrą į lizdą, galimi tik tiek kaitinimo būdai, su kuriais galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą.
5. Apatinėje eilutėje kairėje palieskite kameros temperatūrą.
6. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą kameros temperatūrą.
7. Palieskite simbolį ☒, kad pritaikytumėte nustatymą.
8. Apatinėje eilutėje dešinėje palieskite vidaus temperatūrą .
9. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą vidaus temperatūrą.
10. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ▷||. Prietaisas įjungia darbo režimą.

Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas

Pakeiskite prietaiso darbo režimą

Kameros ir vidinę temperatūrą galite pakeisti maisto gaminimo metu.

1. Dukart palieskite kameros arba vidaus temperatūrą.
2. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pakeistumėte temperatūrą.
3. Palieskite simbolį ☒, kad pritaikytumėte nustatymą.

Prietaiso darbo režimo pabaiga

Pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti.

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ☺, kad išjungtumėte garsinį signalą.
2. Lietimui jautriui mygtukui ① išjunkite prietaisą.
3. Ištraukite įsmeigiamąjį termometrą su puodkėlę iš lizdo.

Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra

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

Įvairių duomenų apie kaitinimo būdą ir temperatūrą pateikta naudojimo instrukcijos pabaigoje. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 34 psl.

| Maisto produktai | Vidaus temperatūra, °C |
|---|------------------------|
| Paukštiena | |
| Viščiukas | 80-85 |
| Vištienos krūtinėlė | 75-80 |
| Antiena | 80-85 |
| Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta | 55-60 |
| Kalakutas | 80-85 |
| Kalakuto krūtinėlė | 80-85 |
| Žąsiena | 80-90 |
| Kiauliena | |
| Kiaulienos sprandinė | 85-90 |
| Kiaulės filė, vidutiniškai iškepta | 62-70 |
| Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta | 72-80 |
| Jautiena | |
| Jautienos pjausnys arba jautienos filė, angliš- kai | 45-52 |
| Jautienos pjausnys arba jautienos filė, viduti- niškai iškepta | 55-62 |
| Jautienos pjausnys arba jautienos pjausnys, perkeptas | 65-75 |
| Veršiena | |
| Veršienos kepsnys arba mentė, liesa | 75-80 |
| Veršienos kepsnys, mentė | 75-80 |
| Karka | 85-90 |
| Ėriena | |
| Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta | 60-65 |
| Ėriuko koja, gerai iškepta | 70-80 |
| Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškepta | 55-60 |
| Žuvis | |
| Visa žuvis | 65-70 |
| Žuvies filė | 60-65 |
| Kiti patiekalai | |
| Maltos mėsos kepsnys, visos rūšys | 80-90 |



Šabo nustatymas

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

Paleisti šabo funkciją

Kad galėtumėte naudoti šabo nuostatą, jį turite aktyvinti „Parankinės parinktys“ pagrindiniuose nuostatuose.

Jei šabo funkcija yra aktyvinta, ją galite pasirinkti pagrindiniame meniu.

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

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
2. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Šabo funkcija“.
3. Apatinėje eilutėje palieskite temperatūrą.
4. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą temperatūrą.
5. Palieskite simbolį ☒, kad pritaikytumėte nustatymą.
6. Apatinėje eilutėje palieskite trukmę |→|.
7. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą trukmę.
8. Palieskite simbolį ☒, kad pritaikytumėte nustatymą.
9. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ▷||. Prietaisas įjungia darbo režimą.

Pastaba. Paleidus šabo funkciją, negalima keisti jokių nustatymų arba nutraukti veikimo režimo paspaudus jutiklinį mygtuką ▷||.

Pasibaigus šabo funkcijos trumei, pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Lietimui jautriu mygtuku ① išjunkite prietaisą.

Šabo funkcijos nutraukimas

Norėdami nutraukti šabo funkciją, palieskite jutiklinį mygtuką ①.

Home Connect

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

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

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

Pastabos

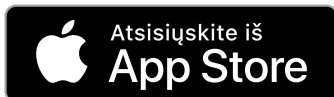
- Būtinai laikykitės šiame naudojimo vadove pateiktų saugos instrukcijų; jų laikytis būtina ir tada, kai esate ne namuose ir valdote prietaisą per programėlę „Home Connect“. Taip pat vadovaukitės programėlėje „Home Connect“ pateiktomis instrukcijomis. → *„Svarbūs saugos nurodymai“ 5 psl.*
- Pirmenybė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

Įdiegimas

Norint „Home Connect“ įdiegti savo prietaise, reikės:

- prie maitinimo tinklo prijungto ir įjungto prietaiso;
- išmaniojo telefono arba planšetės su įdiegta naujausia „iOS“ arba „Android“ operacinės sistemos versija
- ir prietaiso, kuris būtų Jūsų namų WLAN signalo veikimo diapazone.

1. Atsisiųskite „Home Connect“ programėlę.



2. Atidarykite „Home Connect“ programėlę ir nuskaitykite QR kodą.



3. Laikykitės „Home Connect“ programėlėje pateikiamų instrukcijų.

Nuotolinė paleistis

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

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

Nuotolinė paleistis automatiškai išjungiama šiais atvejais:

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

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

Nuotolinės paleisties aktyvinimas

1. Palieskite jutiklinį mygtuką ①, kad prietaisas įsijungtų.
2. Paspauskite jutiklinį mygtuką ②. Įsijungia pagrindinis meniu.
3. Braukite į kairę arba dešinę, kad pasirinktumėte „Nuotolinė paleistis“.
4. Spustelėkite „Įjungti“. Ekране pasirodo ③.

Home Connect nuostatos

„Home Connect“ visada galite nustatyti pagal savo poreikius.

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

| Pagrindinis nuostatas | Galimi nuostatai | Paaiškinimas |
|-------------------------|---|--|
| „Wi-Fi“ | Įjungimas / išjungimas | Galite įjungti ir išjungti radijo modulį. Kai aktyvintas „Wi-Fi“, Jūs galite naudotis „Home Connect“ funkcijomis. Kai prietaisas įjungtas į tinklą, kad galėtų veikti reikalinga maks. 2 W. |
| Tinklas | Susieti su tinklu / atjungti nuo tinklo | Tinklo jungtį įjunkite arba išjunkite pagal poreikius (pvz., per atostogas). Išjungus tinklo informacija išlieka. Įjungę palaukite kelias sekundes, kol prietaisas vėl prisijungs prie tinklo. |
| Susieti su programėle | | Pradėkite programėlės ir prietaiso sujungimo procesą. |
| Nuotolinis valdymas | įj. / išj. | Su „Home Connect“, programėle galėsite naudotis prietaiso funkcijomis. Kai ji išaktyvinta, programėlėje rodomos tik prietaiso darbinės būsenos. |
| Prietaiso informacija ① | | Ekране rodomas tinklas ir prietaiso informacija. |

Nuotolinė diagnostikė

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

Pastaba. Daugiau informacijos ir nuorodas dėl nuotolinės diagnostikos prieinamumo Jūsų šalyje rasite vietinės interneto svetainės www.home-connect.com techninės priežiūros ir pagalbos srityje.

Nuoroda dėl duomenų apsaugos

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

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

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

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

Atitikties deklaracija

„Constructa-Neff Vertriebs GmbH“ patvirtina, kad prietaisas su šiuo funkcionalumu atitinka esminius reikalavimus ir kitas susijusias Direktyvos 2014/53/ES nuostatas.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu www.neff-international.com Jūsų prietaiso gaminio puslapyje prie papildomų dokumentų.



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

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
| | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
| | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
| | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR | |
| 5 GHz WLAN (Wi-Fi): skirta naudoti tik vidaus patalpose | | | | | | | | |



Valymo priemonės

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

Tinkamos valymo priemonės

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

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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



Įspėjimas – Pavojaus nusideginti!

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

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

| | |
|--|---|
| Durelių stiklai | Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančio plieno. |
| Durelių rankenėlės | Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlių, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti. |
| Prietaiso vidus | |
| Emaliuoti paviršiai | Karštas plovimo šarmas arba vanduo su actu Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Dėmesio! Niekada nenaudokite orkaitės valiklio šiltoje kameroje. Gali būti pažeidžiama emalė. Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite visus likučius iš kameros ir nuo prietaiso durelių. Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija" 26 psl. Pastaba. Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jei reikia, pašalinkite citrinos sultimis. |
| Kameros apšvietimo stiklinis dangtis | Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį. |
| Durelių danga | Iš nerūdijančio plieno: naudokite nerūdijančio plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių. Iš plastiko: valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusauskinkite minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Valydami nuimkite durelių dangtį. |
| Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančio plieno | Nerūdijančio plieno valiklis Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Juo galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių. |
| Rėmai | Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. |
| Bėgelių sistema | Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje! |

| | |
|---------|--|
| Priedai | Karštas plovimo šarmas: Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką. Emaliuotus priedus galima plauti indaplovėje. |
|---------|--|

Pastabos

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

Prietaiso švaros palaikymas

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

⚠ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

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

Patarimai

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



Valymo funkcija

Jūsų prietaise yra savaiminis valymas ir „EasyClean“. Įjungę savaiminį valymą galite išvalyti kamerą. Norėdami išvalyti kamerą, naudokite pagalbinę valymo priemonę „EasyClean“. Iš pradžių naudojant „EasyClean“ nešvarumai sudrėkinami. Vėliau jie lengvai nusivalo.


Savaiminis valymasis

Įjungę darbo režimą „Savaiminis valymas“, išvalysite kamerą.


Galite rinktis vieną iš trijų valymo pakopų.

| Pakopa | Išvalymo lygis | Trukmė |
|--------|----------------|---------------------------------|
| 1 | trumpa | maždaug 1 valanda ir 15 minučių |
| 2 | vidutinė | maždaug 1 valanda ir 30 minučių |
| 3 | intensyvi | maždaug 2 valandos |

Kuo daugiau nešvarumų ir kuo jie senesni, tuo aukštesnę valymo pakopą reikėtų parinkti. Valymo procesui prireiks 2,5–4,7 kilovatvalandės.

Pastaba. Jūsų saugumui užtikrinti kameros durelės užsirakina automatiškai. Jas vėl galėsite atidaryti tik tuomet, kai būsenos eilutėje užges užrakto simbolis . Valant kameros apšvietimas yra išjungtas.

Įspėjimas Pavojus nudegti!

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

Įspėjimas

Pavojus sutrikdyti sveikatą!

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

Prieš įjungiant valymo funkciją

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

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

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

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

Įspėjimas





Gali kilti gaisras!

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


Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

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

Paleistis



1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
 2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
 3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Pirolizinis savaiminis valymas .
 4. Palieskite apatinę eilutę.
 5. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte valymo pakopą.
- Pastaba.** Įjungus valymo pakopos keisti nebegalima.
6. Palieskite apatinę eilutę.
 7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
- Prietaisas pradeda savaiminį valymą.

Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę.


Savaiminio valymo metu prietaiso durys automatiškai užrakinamos. Ekrane pasirodo simbolis .

Pastaba. Jei norite savaiminį valymą pradėti vėliau, galite nustatyti pabaigos laiką.

Nutraukti

Norėdami nutraukti, palieskite lietimui jautrų mygtuką . Prietaiso dureles galima atidaryti tik tada, kai simbolis  užgęsta.

Baigti

Pasibaigus savaiminio valymo etapui pasigirsta signalas. Prietaiso dureles galima atidaryti tik tada, kai simbolis  užgęsta.

Pasibaigus valymo funkcijai

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

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

Pasibaigus valymo funkcijai

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

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

Pastabos

- Valant pasikeičia prietaiso durelių vidinėje pusėje esančio rėmo spalva. Tai įprasta ir neturi nė menkiausios įtakos orkaitės funkcijoms. Spalvos pakitimus galima pašalinti tik nerūdijančiojo plieno valikliu.
- Dėl per didelio nešvarumų kiekio ant emaliuotų paviršių gali likti baltų dėmių. Tai yra maisto produktų likučiai ir jie nėra pavojingi. Jie neturi jokios įtakos veikimui. Jei reikia, likučius galite pašalinti citrinų sultimis.

„EasyClean“



Pagalbinė valymo programa „EasyClean“ palengvina kasdienį kameros valymą. Iš pradžių nešvarumai sudrėkinami garinant muiluotą vandenį. Vėliau jie lengvai nusivalo.





Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

Paleistis

Pastabos

- Pagalbinę valymo priemonę „EasyClean “ galima pradėti tik atvėrus kamerai (iki patalpos temperatūros) ir uždarius prietaiso duris.
- Neikimo režimo metu neatidarykite prietaiso durelių. Priešingu atveju pagalbinės valymo priemonės „EasyClean “ veikimas bus nutrauktas.


1. Iš kameros išimkite priedus.
2. 0,4 litro vandens (nedistiliuoto) sumaišykite su vienu valymo priemonės lašeliu ir įpilkite į kameros korpuso vidurį.
3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
4. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
5. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „EasyClean “.
6. Palieskite apatinę eilutę.
7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ||. Prietaise įsijungia „EasyClean“. Ekrane pasirodo likusi trukmė.

Baigti

Pasibaigus pagalbinei valymo programai, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti.

Atidarius prietaiso duris iškart įsijungia kameros apšvietimas, kad galėtumėte geriau išvalyti kameros vidų. Nedelsiant išvalykite vandens likučius iš kameros. Likusio vandens ilgai nelaikykite kameroje (pvz., per naktį). Jei prietaisas vis dar yra šlapias ar drėgnas, nenaudokite orkaitės.

Papildomas valymas

1. Atidarykite prietaiso dureles ir likusį vandenį iššluostykite drėgmę sugeriančia šluoste.
2. Kameros lygius paviršius nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepečiu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus galite pašalinti nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite acte suvilgyta servetėle. Paskui išvalykite švariu vandeniu ir nusauskite minkšta šluoste (taip pat išvalykite durų sandariklį).
4. Lietimui jautriu mygtuku  išjunkite prietaisą.
5. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles (apytiksliai 30°) ir palikite maždaug 1 valandai, kad išdžiūtų emaliuoti prietaiso paviršiai.

Didelių nešvarumų šalinimas

Yra keletas būdų, kuriais galite pašalinti pridžiūvusius nešvarumus.

- Prieš įjungdami pagalbinę valymo priemonę, palikite valymo skystį kuriam laikui susigerti.
- Taip pat, prieš įjungdami pagalbinę valymo priemonę, patrinkite ant lygių paviršių susikaupusius nešvarumus valymo skysčiu.
- Kai tik orkaitės kamera visiškai atvės, pakartotinai įjunkite pagalbinę valymo priemonę.

Rėmai

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

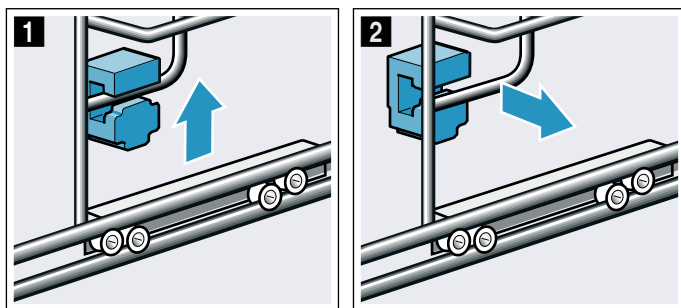
Rėmo iškabimas ir įkabimas

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

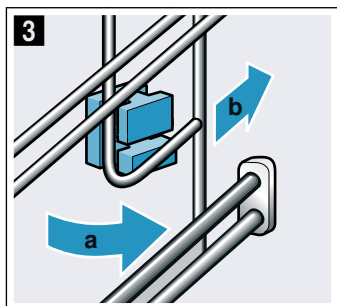
Rėmas smarkiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusio rėmo. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.

Rėmo iškabimas

1. Patraukite bėgelius į priekį.
2. Rėmą priekyje spustelėkite į viršų (1 pav.) ir iškabinkite (2 pav.).



3. Paskui visą rėmą atlenkite į išorę **a** ir iškabinkite galinėje padėtyje **b** (3 pav.).

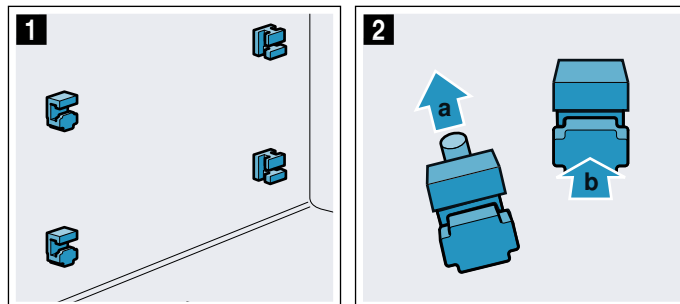


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

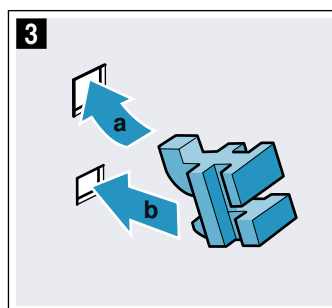
Laikiklių įstatymas

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

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

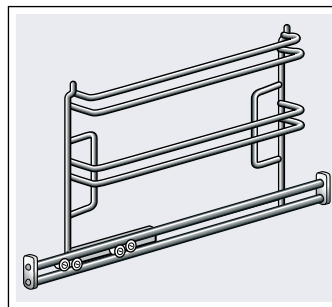


3. Galinio laikiklio kabliuką įkabinkite į viršutinę skylę **a** ir įspauskite į apatinę skylę **b** (3 pav.).



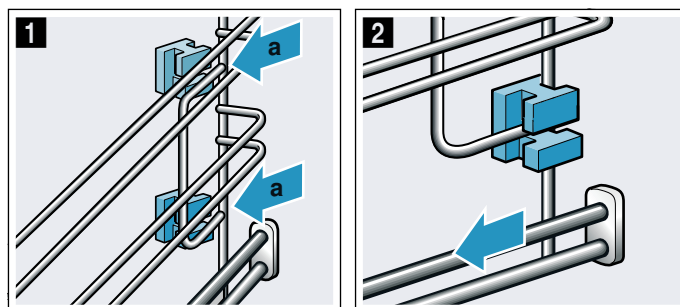
Rėmo įkabimas

Įkabindami atkreipkite dėmesį, kad bėgelis būtų apačioje.

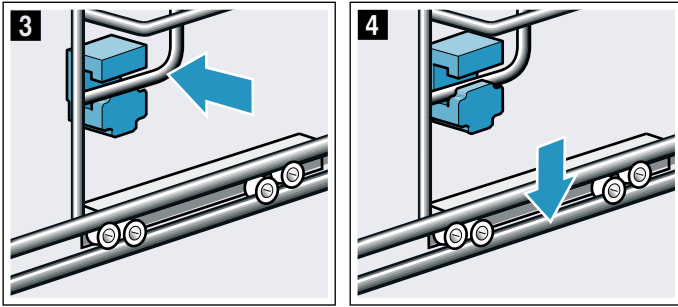


Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje. Ištraukiamieji bėgeliai turi išsitraukti į priekį.

1. Rėmą gale pasukite įstrižai ir įkabinkite viršuje ir apačioje **a** (1 pav.).
2. Rėmą patraukite į priekį (2 pav.).



3. Paskui lenkite iki priekio ir įkabinkite (3 pav.).
4. tada spustelėkite žemyn (4 pav.).



5. Vėl iki galo įstumkite bėgelius.

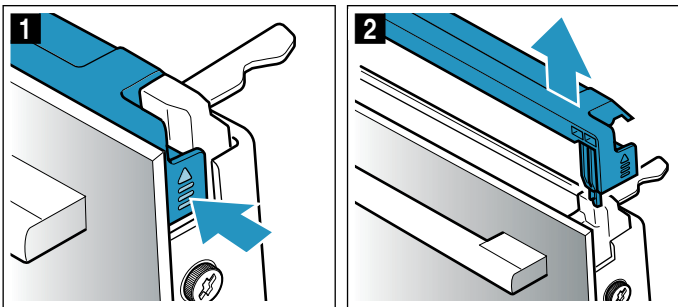
Prietaiso durelės

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

Durelių dangčio nuėmimas

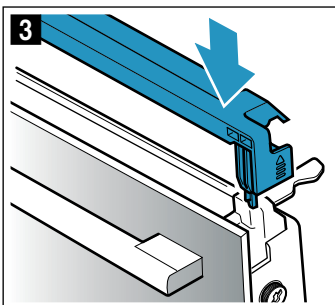
Gali pasikeisti durelių dangtyje esančių nerūdijančiojo plieno intarpų spalva. Norėdami kruopščiai nuvalyti, galite nuimti dangtį.

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



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

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



5. Uždarykite prietaiso dureles.

Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

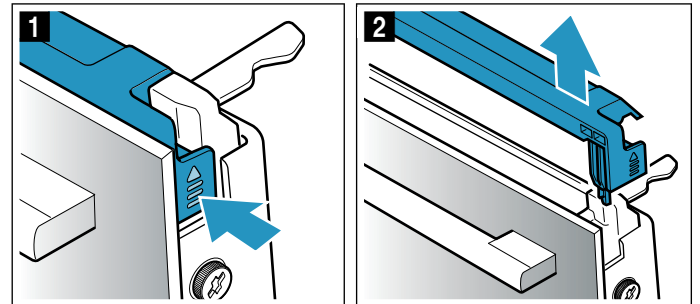
⚠ Įspėjimas

Pavojus susižaloti!

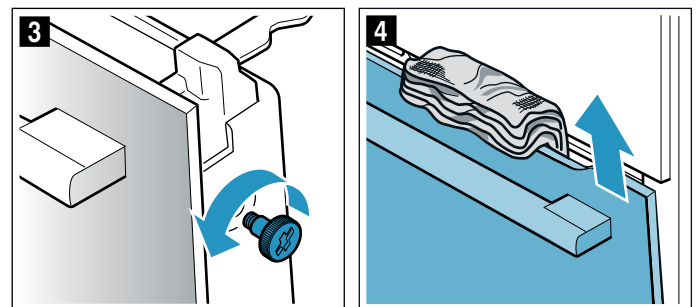
- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braizių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.
- Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios. Mūvėkite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

Išmontavimas iš prietaiso

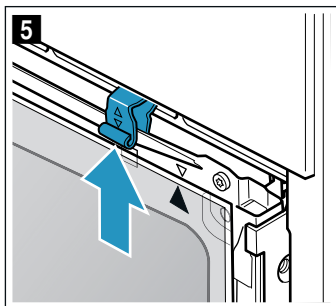
1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spustelėkite dangčio kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Nuimkite dangtį (2 pav.).



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



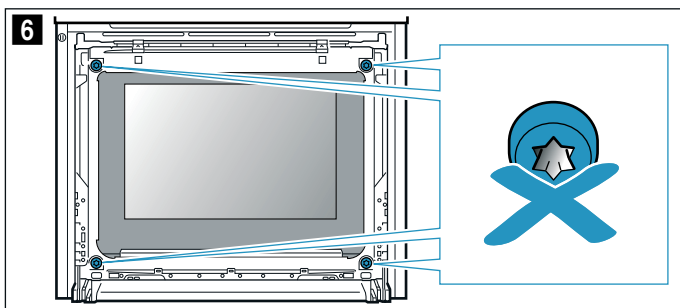
6. Pasukite aukštyn tarpinio stiklo viršuje esančius du laikiklius, jų nenuimkite (5 pav.). Stiklą prilaikykite viena ranka. Išimkite stiklą.



Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

⚠ Išpėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!
Atsukus varžtus nebus galima užtikrinti, kad prietaisas veiks saugiai. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Niekada neišsukite varžtų.

Neišsukite keturių juodų varžtų (6 pav.).



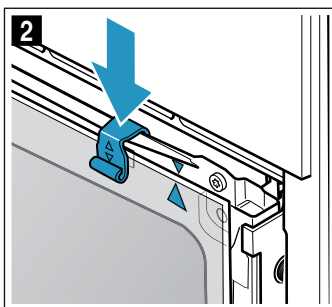
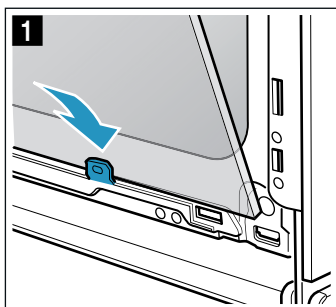
⚠ Išpėjimas
Pavojus susižaloti!

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

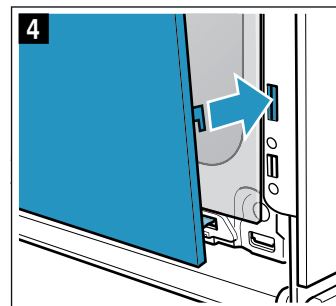
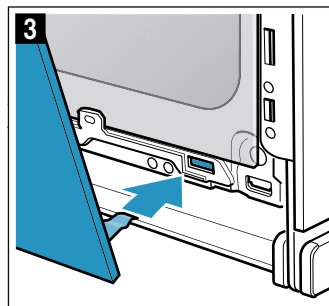
Įmontavimas į prietaisą

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

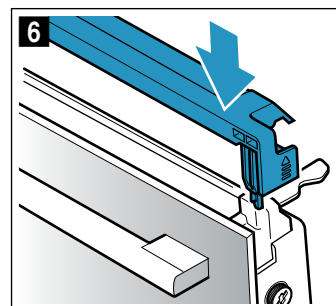
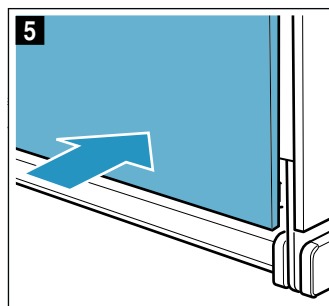
1. Tarpinį stiklą įstatykite į apačioje esančius laikiklius (1 pav.) ir spustelėkite iš viršaus.
2. Abu laikiklius pastumkite žemyn (2 pav.).



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



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



9. Uždarykite prietaiso dureles.

Dėmesio!

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

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

Patarimas. Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, perskaitykite skyrių „Patikrinta mūsų studijoje“. Ten rasite daug patarimų ir nuorodų dėl virimo.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo,

ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.












Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Gedimų lentelė

Įspėjimas – Elektros šoko pavojus!

- Darbus prie prietaiso elektronikos gali atlikti tik specialistas.
- Prieš atliekant darbus prie prietaiso elektronikos, būtina išjungti srovės tiekimą į prietaisą. Suaktyvinkite automatinį saugiklį arba išsukite saugiklį buto saugiklių dėžutėje.

| Trikis | Galima priežastis | Pastabos / pagalba |
|---|---|---|
| Neveikia prietaisas | Neįkištas kištukas | Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo |
| | Nėra elektros | Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia |
| | Sugedo saugiklis | Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis |
| Ijungus darbo režimą, ekrane pasirodo pranešimas, kad temperatūra yra per aukšta. | Prietaisas dar nepakankamai atvėso. | Palaukite, kol prietaisas atvės ir iš naujo įjunkite darbo režimą. |
| Prietaiso negalima įjungti, ekrane rodomas simbolis  | Automatinė apsauga nuo vaikų aktyvinta | Mygtuką  laikykite paspaudę, kol užges simbolis  |
| Ijungto prietaiso valdyti negalima, ekrane rodomas simbolis  | Apsauga nuo vaikų aktyvinta | Mygtuką  laikykite paspaudę, kol užges simbolis  |
| Prietaisas neįkaista, ekrane rodomas  | Pagrindiniuose nuostatuose aktyvintas parodomasis režimas | Prietaisą maždaug 10 sekundžių atjunkite prie tinklo (saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį) ir paskui per 3 minutes pagrindiniuose nuostatuose išaktyvinkite parodomąjį režimą → "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl. |
| Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane rodomas simbolis  | Kameros durelės liks užrakintos, kol kamera atvės | Palaukite, kol užges simbolis  |
| | Apsauga nuo vaikų užrakina prietaiso duris | Mygtuką  laikykite paspaudę, kol užges simbolis  , tada atlikite apsaugos nuo vaikų nustatymus |
| Ekrane rodoma „D“ arba „E“, pvz., D0111 arba E0111 | Techninė problema | Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite Pranešimui pasirodžius iš naujo, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. Tuo metu nurodykite tikslų klaidos pranešimą |
| Vien tik mikrobangų režimu kamera įkaista. | Džiovinimo funkcija įjungta. | Kad vien tik mikrobangų režimu būtų išvengta kondensato, ties 600 W ir maks. pakopomis prietaisas automatiškai papildomai įjungia viršutinį karštį. Tai virimo rezultatui įtakos neturi. Šią funkciją galite išjungti pagrindiniuose nuostatuose. Atsižvelkite į informaciją apie mikrobangų krosnelę. → "Mikrobangų krosnelė" 18 psl. |
| Jei „Home Connect“ veikia netinkamai, | | žr. www.home-connect.com |

Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė

Prietaisas automatiškai išsijungia, jei ilgai nenustatoma trukmė ir neparenkami jokie nuostatai.

Faktinė trukmė iki automatinio režimo pristabdymo gali keistis priklausomai nuo pasirinktų nustatymų.

Prietaiso ekrane nurodoma, kad darbo režimas bus nutrauktas automatiškai. Po to darbo režimas sustabdomas.

Norėdami vėl naudoti prietaisą, pirmiausia jį išjunkite. Po to vėl įjunkite prietaisą ir nustatykite pageidaujamą darbo režimą.

Kameros lemputės

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

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

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

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

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

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

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

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

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

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

Programos

Naudojant programas labai paprasta ruošti maistą. Parenkate programą ir įvedate patiekalo svorį. Programa parenka optimalius nuostatus.

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

Nuorodos dėl nuostatų

- Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produktų kokybės ir indo rūšies. Norėdami pasiekti optimalų paruošimo rezultatą, naudokite neprikaištingos kokybės maisto produktus ir šaldytuvo temperatūros mėsą. Jei ruošiate užšaldytus patiekalus, naudokite tik iš šaldiklio išimtus maisto produktus.
- Gali būti nurodyta įvesti kai kurių patiekalų svorį. Prietaisas automatiškai parinks laiko ir temperatūros nuostatus. Negalima nustatyti svorio, kuris neatitinka nurodyto svorio diapazono.
- Kepant programoje, kurioms temperatūrą parenka prietaisas, gali būti nustatyta iki 300 °C temperatūra. Atkreipkite dėmesį, kad tuomet turite naudoti pakankamai karščiui atsparų indą.
- Pateikiamos nuorodos, pvz., dėl indo, įstūmimo aukščio ar skysčio kiekio ruošiant mėsą. Ruošiant kai kuriuos patiekalus, gali reikėti juos apversti arba pamaišyti. Ši informacija pateikiama ekrane įjungus režimą. Reikiamu laiku pasigirs signalas.
- Naudojimo instrukcijos gale pateikta nuorodų dėl tinkamų indų ir maisto ruošimo patarimų.

Mikrobangos

Naudojant mikrobangas prietaisas siūlo programas, kurias įjungę savo patiekalus paruošite paprastai ir greitai. Naudojant mikrobangų režimą ruošimo trukmė tampa beveik perpus trumpesnė. Be kepimo programų, kuriose mikrobangos galima derinti su vienu iš kaitinimo būdu, taip pat siūlomos kepimos funkcijos ir garinimo su mikrobangomis funkcija.

Prietaisas automatiškai nustato mikrobangų galingumą, kaitinimo būdą, laiko ir temperatūros nustatymus. Visiems patiekalams jums tereikia įvesti svorį.

Prietaisas nurodo, kad reikia naudoti mikrobangoms pritaikytą indą. Skyriuje „Mikrobangos“ pateikta nuorodų dėl tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 18 psl.*

Įsmeigiamas termometras

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite naudoti įsmeigiamą termometrą. Kai įsmeigiamą termometrą prijungsite prie prietaiso, galėsite ruošti tik tuos patiekalus, kuriems galima naudoti įsmeigiamą termometrą. Galite pakeisti kameros ir vidaus temperatūrą. → *"Kepinių termometras" 20 psl.*

Patiekalo pasirinkimas

Toliau pateiktoje lentelėje rasite pateiktiems patiekalams tinkančias nustatymo reikšmes.

| Patiekalai |
|-------------------------------------|
| Paukštienos dalių atitirpinimas |
| Mėsos atitirpinimas |
| Žuvies filė atitirpinimas |
| Daržovės, šviežios |
| Daržovės, šaldytos |
| Virtos bulvės |
| Ilgagrūdžiai ryžiai |
| Žuvies filė troškinimas |
| Plonapadė pica, šaldyta, 1 vienetas |
| Lakštiniai, užšaldyti |
| Viščiukas, neįdarytas |
| Viščiuko gabalėliai |
| Netikras zuikis |
| Orkaitėje kepinamos bulvės, visos |

Programos nustatymas

Per visą pasirinkto patiekalo gamybos nustatymo procesą nurodymus teikia vedlys.

1. Spustelėkite jutiklinį mygtuką ①, kad prietaisas įsijungtų.
2. Spustelėkite jutiklinį mygtuką ②.
3. Braukdami į kairę arba į dešinę, pasirinkite programų su mikrobangomis parinktį.
4. Spustelėkite apatinę eilutę.
5. Spustelėkite pageidaujamą kategoriją.
6. Braukite į kairę arba į dešinę, kad galėtumėte pasirinkti norimą programą su mikrobangomis.
7. Spustelėkite norimą programą su mikrobangomis.
8. Braukdami į kairę arba į dešinę, nustatykite svorį.
9. Spustelėkite apatinę eilutę.
Atsiranda nurodymas dėl įstūmimo lygio ir naudojamų indų.
10. Spustelėdami jutiklinį mygtuką ③, paleiskite prietaisą.

Pasibaigus nustatytai trukmei, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti. Norėdami išjungti garsinį signalą, spustelėkite jutiklinį mygtuką ④.

Prietaisas suteikia galimybę mėgautis maistu naudojant visas programas.

Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, spustelėkite „Baigti“.

Jei maisto paruošimo rezultatas Jūsų netenkina, galite nustatyti papildomą patiekalo ruošimą.

Papildomas ruošimas

1. Palieskite „Ruošti toliau“.
2. Jei reikia, sureguliuokite siūlomą nustatymą.
3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ⑤, kad paleistumėte „Papildomas ruošimas“.

Nutraukti

Norėdami nutraukti esamą darbo režimą, palieskite jutiklinį mygtuką ⑥.

Prietaiso išjungimas

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką ⑦.

Kepimo pagalbinė programa

Naudojant kepinimo pagalbinę programą labai paprasta ruošti maistą. Prietaisas parenka optimalius nuostatus.

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

Nuorodos dėl nuostatų

- Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produktų kokybės ir indo rūšies. Norėdami pasiekti optimalų paruošimo rezultatą, naudokite nepriekaištingos kokybės maisto produktus ir šaldytuvo temperatūros mėsą.
- Kepimo pagalbinė sistema padeda iškepti klasikinius pyragus, duoną ir duonos gaminius. Prietaisas parenka optimalų kaitinimo būdą. Pasiūloma tinkama temperatūra ir ruošimo trukmė, juos galima bet kuriuo metu keisti pagal savo poreikius.
- Pateikiamos nuorodos, pvz., dėl indo, įstūmimo aukščio ar skysčio kiekio ruošiant mėsą. Ruošiant kai kuriuos patiekalus, gali reikėti juos apversti arba pamaišyti. Ši informacija pateikiama ekrane įjungus režimą. Reikiamu laiku pasigirs signalas.
- Naudojimo instrukcijos gale pateikta nuoroda dėl tinkamų indų ir maisto ruošimo patarimų.

Patiekalo pasirinkimas

Toliau pateiktoje lentelėje rasite pateiktiems patiekalams tinkančias nustatymo reikšmes.

| Patiekalai |
|--|
| Plakta tešla, atidaroma / stačiakampė forma |
| Biskvitas (6 kiaušiniai) |
| Biskvitinis vyniotinis |
| Padėkle kepinamas pyragas iš mielinės tešlos su sausais priedais |
| Mielinis žiedas / pynė |
| Maži sluoksniuotos tešlos pyragaičiai |
| Keksiukai, 1 lygmuo |
| Balta duona stačiakampėje formoje |
| Skrudintos bandelės / prancūziškasis batonas, apkepti |
| Plonapadė pica, šaldyta, 1 vienetas |
| Gruzdintos bulvytės, šaldytos, 1 lygmuo |

| Patiekalai |
|--|
| Bulvių apkepęs, iš žalių bulvių |
| Orkaitėje kepamos bulvės |
| Lakštiniai, švieži |
| Kiaulienos kepsnys, lašiniai su raumenimi, be odos |
| Maltos mėsos kepsnys (1 kg) |
| Troškintas jautienos kepsnys |
| Ėriuko koja be kaulų |
| Viščiukas, visas |
| Viščiuko šlaunelės |
| Žąsis, visa (3–4 kg) |

Maisto parinktis ir nustatymas

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą.

1. Palieskite jutiklinį mygtuką ①, kad prietaisas įsijungtų.
 2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
 3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Kepimo pagalbinė programa“.
 4. Palieskite apatinę eilutę.
 5. Spustelėkite pageidaujamą kategoriją.
 6. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą patiekalą.
 7. Spustelėkite pageidaujamą patiekalą. Ekrane pasirodo jos nuostatų patarimai.
Pastaba. Gaminant kai kuriuos patiekalus reikia atkreipti dėmesį į kai kuriuos punktus, pvz., įstūmimo lygį ir maisto ruošimo indą. Šiam tikslui braukite kairėn, kol bus parodyti visi nurodymai.
 8. Jei reikia, galite pritaikyti nustatymų patarimus. Šiam tikslui, palieskite apatinę eilutę „Pritaikyti“. Palieskite ir sureguliuokite norimą nustatymą.
 9. Lietimui jautrių mygtukų ③ paleiskite prietaiso veikimo režimą.
- Pasibaigus nustatymai trukmei, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti. Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką ④.

Prietaisas suteikia galimybę mėgautis maistu naudojant visus nustatymų patarimus.

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

Jei maisto paruošimo rezultatas Jūsų netenkina, galite nustatyti papildomą patiekalo ruošimą.

Papildomas ruošimas

1. Palieskite „Ruošti toliau“.
2. Jei reikia, sureguliuokite siūlomą nustatymą.
3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ③, kad paleistumėte „Papildomas ruošimas“.

Nutraukimas

Spauskite jutiklinį mygtuką ⑤, kol bus nutrauktas prietaiso veikimas.

Prietaiso išjungimas

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką ①.

Dēl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

Pastaba. Ruošiant maisto produktus kameroje gali susikaupti daug vandens garų. Jūsų prietaisas tausoja energiją ir jį naudojant labai mažai šilumos išleidžiama į išorę. Dėl didelio temperatūrų skirtumo tarp prietaiso vidaus ir prietaiso išorinių dalių, ant durelių, valdymo skydelio ar greta esančių baldų priekinių paviršių gali susikaupti kondensato. Tai yra įprastas, fizikiniu požiūriu būdingas reiškinys. Kondensato galima išvengti įkaitinus kamerą arba atsargiai atidarius dureles.

Silikoninės formos

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

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

Pyragai ir maži kepiniai

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

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

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

Kepinių kepimas mikrobangomis

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

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų.
→ "Mikrobangų krosnelė" 18 psl.

Įjungę derinių režimą galite naudoti įprastas metalines kepimo formas. Jei tarp kepimo formos ir grotelių kyla kibirkščių, patikrinkite, ar formos išorė yra švari. Formą padėkite kitoje grotelių vietoje. Jei tai nepadeda, kepkite

toliau išjungę mikrobangų režimą. Kepimo trukmė bus ilgesnė.

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

Jei kepat naudojamos mikrobangos, galima kepti tik viename lygyje.

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite tik vieną iš toliau nurodytų įstūmimo lygių:

- 1 lygis

Kepimas dviejuose lygiuose

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

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepmo padėklas

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

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

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepmo formos iš metalo.

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Pastaba. Nustačius aukštesnę temperatūrą kepmo laikas nesutrumpės. Iškeps tik pyragų ar mažų kepinų išorę, tačiau vidus liks žalias.




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

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




































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























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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepmo režimas

| Patiekalas | Priedai / indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min |
|--|---------------------------------|----------------|---|-----------------|-------------------------|-------------|
| Pyragai formose | | | | | | |
| Plakto tešlos pyragas, papr. | Vainiko / kekso kepmo forma | 1 |  | 150-170 | - | 55-70 |
| Plakto tešlos pyragas, papr. | Vainiko / kekso kepmo forma | 1 |  | 160-180 | 90 | 30-40 |
| Plakto tešlos pyragas, plonas | Vainiko / kekso kepmo forma | 1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas | Apskrita kekso / išardoma forma | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas | Apskrita kekso / išardoma forma | 1 |  | 170-190 | 90 | 35-45 |
| Torto pag. iš plakto tešlos | Torto pagrindo forma | 1 |  | 150-170 | - | 20-40 |
| Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu | Išardoma forma, Ø 26 cm | 1 |  | 160-170 | - | 65-85 |
| * Iš anksto įkaitinti. | | | | | | |
| ** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos. | | | | | | |

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatū- ra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min |
|--|--|-------------------|--|----------------------|----------------------------|----------------|
| Vaisių arba varškės tortas su smėli- nės tešlos pagrindu | Išardoma forma, Ø 26 cm | 1 |  | 160-180 100 | 180 - | 30-40 20 |
| Šveicariškas apkepas | Picos padėklas | 1 |  | 190-210 | - | 45-55 |
| Šveicariškas apkepas | Picos padėklas | 1 |  | 180-200 | - | 50-60 |
| „Tarte“ tipo pyragas | „Tarte“ forma, juodas padėklas | 1 |  | 190-200 | - | 25-40 |
| „Tarte“ tipo pyragas | „Tarte“ forma, juodas padėklas | 1 |  | 190-210 | - | 25-40 |
| Mielinė boba | Apskrita kekso forma | 1 |  | 150-160 | - | 65-75 |
| Mielinė boba | Apskrita kekso forma | 1 |  | 150-160 | - | 60-70 |
| Mielinis pyragas išardomoje formoje | Išardoma forma, Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | - | 25-35 |
| Mielinis pyragas išardomoje formoje | Išardoma forma, Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | - | 25-35 |
| Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai | Torto pagrindo forma | 1 |  | 160-170* | - | 20-30 |
| Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai | Torto pagrindo forma | 1 |  | 170-180 | - | 20-30 |
| Biskvito tortas, 3 kiaušiniai | Išardoma forma, Ø 26 cm | 1 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Biskvito tortas, 6 kiaušiniai | Išardoma forma, Ø 28 cm | 1 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Biskvito tortas, 6 kiaušiniai | Išardoma forma, Ø 28 cm | 1 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Pyragas ant padėklo | | | | | | |
| Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai | Kepimo padėklas | 1 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Plaktos tešlos pyragai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 150-170 | - | 35-50 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu | Kepimo padėklas | 1 |  | 170-190 | - | 25-40 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 150-170 | - | 40-55 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu | Universalusis padėklas | 1 |  | 150-170 | - | 65-85 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu | Universalusis padėklas | 1 |  | 160-180 | - | 60-80 |
| Šveicariškas apkepas | Universalusis padėklas | 1 |  | 190-210 | - | 45-55 |
| Šveicariškas apkepas | Universalusis padėklas | 1 |  | 180-200 | - | 60-70 |
| Mielinis pyragas su sausu sluoksniu | Kepimo padėklas | 1 |  | 160-180 | - | 15-25 |
| Mielinis pyragas su sausu sluoksniu | Kepimo padėklas | 1 |  | 150-170 | - | 20-35 |
| Mielinis pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 160-170 | - | 25-35 |
| Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu | Universalusis padėklas | 1 |  | 180-200 | - | 30-45 |
| Mielinis pyragas su sultingu sluoks- niu, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 150-160 | - | 45-60 |
| Mielinė pynė, mielinis žiedas | Kepimo padėklas | 1 |  | 150-170 | - | 30-40 |
| Mielinė pynė, mielinis žiedas | Kepimo padėklas | 1 |  | 150-160 | - | 35-45 |
| Biskvitinis vyniotinis | Kepimo padėklas | 1 |  | 190-210* | - | 10-15 |
| Kalėdų pyragas iš 500 g miltų | Universalusis padėklas | 1 |  | 160-170 | - | 50-60 |
| Kalėdų pyragas iš 500 g miltų | Universalusis padėklas | 1 |  | 150-160 | - | 50-60 |
| Sluoks. tešlos pyragas, saldus | Universalusis padėklas | 1 |  | 190-210 | - | 55-65 |
| Sluoks. tešlos pyragas, saldus | Universalusis padėklas | 1 |  | 170-180 | - | 40-60 |
| Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas | Universalusis padėklas | 1 |  | 190-210 | - | 35-50 |
| * Iš anksto įkaitinti. | | | | | | |
| ** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos. | | | | | | |

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min |
|--|---|----------------|---|-----------------|-------------------------|-------------|
| Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas | Universalusis padėklas | 1 |  | 200-220 | 90 | 20-25 |
| Maži kepiniai | | | | | | |
| Maži pyragaičiai | Kepimo padėklas | 1 |  | 160** | - | 25-35 |
| Maži pyragaičiai | Kepimo padėklas | 1 |  | 150** | - | 20-30 |
| Maži pyragaičiai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 140** | - | 30-40 |
| Keksiukai | Keksiukų padėklas | 1 |  | 170-190 | - | 15-30 |
| Keksiukai, 2 lygiai | Keksiukų padėklai | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Maži mieliniai kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 160-170 | - | 30-40 |
| Maži mieliniai kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 150-160 | - | 30-40 |
| Sluoks. tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 2 |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Sluoks. tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 180-200* | - | 20-45 |
| Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Plikytos tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 200-220 | - | 30-45 |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 160-180 | - | 20-30 |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 170-190 | - | 15-25 |
| Sausainiai | | | | | | |
| Švirkštu formuojami kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 150-160** | - | 20-30 |
| Švirkštu formuojami kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 140-150** | - | 25-35 |
| Sausainiai | Kepimo padėklas | 2 |  | 140-160 | - | 15-30 |
| Sausainiai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 130-150 | - | 20-35 |
| Baltymų kremas | Kepimo padėklas | 2 |  | 80-90* | - | 120-150 |
| Baltymų kremas, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 80-90* | - | 120-180 |
| Baltymų sausainiai | Kepimo padėklas | 2 |  | 90-110 | - | 20-40 |
| Baltymų sausainiai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 90-110 | - | 20-40 |
| * Iš anksto įkaitinti. | | | | | | |
| ** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos. | | | | | | |

Kepimo patarimai

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

| | |
|--|---|
| Formoje arba keturkampiam padėkle kepamo pyrago galas yra per tamsus. | Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre. |
| Visas pyragas per tamsus. | Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepimo laiką. |
| Kepinys netolygiai paruduoja. | Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarpykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas. Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio. |
| Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame. | Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu. |
| Pyragas atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias. | Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami pyragus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovėsiais ir dėkite viršutinį sluoksnį. |
| Pyragas neatlimpa nuo formos. | Palikite iškepusį pyragą dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsiima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite formą ir uždenkite ją šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovėsiais. |

Duona ir bandelės

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

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

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

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite tik vieną iš toliau nurodytų įstūmimo lygių:

- 1 lygis

Kepimas dviejuose lygiuose

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

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

Universalųjį padėklą arba kepimo padėklą,

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

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

Kepimo popierius

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

Užšaldyti produktai

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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






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























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

Dėmesio!

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Didelis grilis
-  Mažas grilis

| Patiekalas | Priedai | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|--|--|----------------|---|---------------------|----------------|
| Duona | | | | | |
| Balta duona, 750 g | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 1 |  | 180-200* | 30-40 |
| Balta duona, 750 g | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 1 |  | 210-220* 180-190 | 10-15 25-35 |
| Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 1 |  | 230-240* 200-210 | 10-15 40-50 |
| Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 1 |  | 210-220* 180-190 | 10-15 40-50 |
| Rupių miltų duona, 1 kg | Universalusis padėklas | 1 |  | 230-240* 200-210 | 10-15 40-50 |
| Rupių miltų duona, 1 kg | Universalusis padėklas | 1 |  | 210-220* 180-190 | 10-15 40-50 |
| Neraugintos duonos papločiai | Universalusis padėklas | 1 |  | 250-270 | 20-30 |
| Neraugintos duonos papločiai | Universalusis padėklas | 1 |  | 220-240 | 20-30 |
| Bandelės | | | | | |
| Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti | Universalusis padėklas | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| Bandelės, saldžios, šviežios | Kepimo padėklas | 1 |  | 170-180* | 15-25 |
| Bandelės, saldžios, šviežios | Kepimo padėklas | 1 |  | 160-170* | 15-25 |
| Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 150-160* | 20-30 |
| Bandelės, šviežios | Kepimo padėklas | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Bandelės, šviežios | Kepimo padėklas | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Prancūziškasis batonas, apkeptas, atvėsintas | Universalusis padėklas | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| Bandelės, šaldytos | | | | | |
| Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti | Universalusis padėklas | 2 |  | 200-220 | 15-25 |
| Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai | Grotelės | 1 |  | 220-240 | 15-25 |
| Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai | Grotelės | 1 |  | 200-220 | 15-25 |
| Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 150-170* | 20-35 |
| Skrebutis | | | | | |
| Apkepinti skrebutį, 4 vnt. | Grotelės | 2 |  | 290 | 5-15 |
| Apkepinti skrebutį, 12 vnt. | Grotelės | 2 |  | 250 | 5-15 |
| Skrebučių skrudinimas | Grotelės | 3 |  | 290 | 3-6 |

* Iš anksto įkaitinti.

Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas

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

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

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

Kepinių kepimas mikrobangomis

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

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

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

Jei kepant naudojamos mikrobangos, galima kepti tik viename lygyje.

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite tik vieną iš toliau nurodytų įstūmimo lygių:

- 1 lygis

Kepimas dviejuose lygiuose

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

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Picą su daug priedų kepkite universaliajame padėkle.

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

Kepimo popierius

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

Užšaldyti produktai

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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




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



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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepimo režimas

| Patiekalas | Priedai | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min. |
|---------------------------|---|----------------|--|-----------------|-------------------------|--------------|
| Pica | | | | | | |
| Pica, šviežia | Kepimo padėklas | 1 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Pica, šviežia, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| * Iš anksto įkaitinti | | | | | | |

| Patiekalas | Priedai | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min. |
|--|-----------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|-------------------------|--------------|
| Pica, šviežia, plonapadė | Picos padėklas | 1 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Pica, atvėsusi | Grotelės | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| Pica, šaldyta | | | | | | |
| Pica, plonapadė, 1 vnt. | Grotelės | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| Pica, plonapadė, 1 vnt. | Universalusis padėklas | 1 | | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pica, plonapadė, 2 vnt. | Grotelės + kepimo padėklas | 3+1 | | 200-220 | - | 15-25 |
| Pica, storapadė, 1 vnt. | Grotelės | 1 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Pica, storapadė, 1 vnt. | Universalusis padėklas | 1 | | 180-200 | 90 | 15-25 |
| Pica, storapadė, 2 vnt. | Universalusis padėklas + grotelės | 3+1 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Pica ant prancūz. batono | Grotelės | 1 | | 200-220 | - | 20-30 |
| Prancūziškas batonas, 2 vnt. | Universalusis padėklas | 1 | | 180-200 | 90 | 10-20 |
| Maža pica | Grotelės | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| Maža pica, 9 vnt. | Universalusis padėklas | 1 | | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru | | | | | | |
| Pikantiškas pyragas formoje | Išardoma forma, Ø 28 cm | 1 | | 170-190 | - | 50-60 |
| Pikantiškas pyragas formoje | Išardoma forma, Ø 26 cm | 1 | | 180-200 | 90 | 35-40 |
| Apkepas su įdaru | „Tarte“ forma, juodas padėklas | 1 | | 190-210 | - | 35-55 |
| Apkepas su įdaru | „Tarte“ forma, juodas padėklas | 1 | | 190-210 | - | 30-45 |
| Plokš. trapios tešlos pyragas | Universalusis padėklas | 1 | | 260-280* | - | 10-20 |
| Perlenktas pyragas | Apkepo forma | 1 | | 190-200 | - | 40-50 |
| Įdaryti pyragėliai (empanada) | Universalusis padėklas | 1 | | 180-190 | - | 35-45 |
| Įdaryti pyragėliai (empanada) | Universalusis padėklas | 1 | | 180-200 | - | 30-45 |
| Burekas | Universalusis padėklas | 1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| Burekas | Universalusis padėklas | 1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| * Iš anksto įkaitinti | | | | | | |

Apkepai ir suflė

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

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

Ruošimas naudojant mikrobangas

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

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų.
→ "Mikrobangų krosnelė" 18 psl.

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

Ištūmimo lygiai

Visada naudokite nurodytus ištūmimo lygius.

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

- formos ant grotelių: 1 lygis
- universalusis padėklas: 2 lygis

Suflė galite ruošti ir vandens vonelėje, ją padėję ant universaliojo padėklo. Universalųjį padėklą įstumkite į 1 lygį.

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas

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

Indas

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje įvairiems apkepams ir suflė nurodyti optimalūs kaitinimo būdai. Temperatūra ir ruošimo trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. Apkepo paruošimo būseną priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.





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














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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Picos kepimo režimas

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min. |
|--|------------------------|----------------|--|-----------------|-------------------------|--------------|
| Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų | Apkepo forma | 1 |  | 200-220 | - | 35-55 |
| Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų | Apkepo forma | 1 |  | 140-160 | 360 | 20-30 |
| Saldus apkepas | Apkepo forma | 1 |  | 170-190 | - | 45-60 |
| Saldus apkepas | Apkepo forma | 1 |  | 140-160 | 360 | 25-35 |
| Lakštiniai, švieži, 1 kg | Apkepo forma | 1 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lakštiniai, švieži, 1 kg | Apkepo forma | 1 |  | 180-200 | 360 | 20-30 |
| Lakštiniai, šaldyti, 400 g | Universalusis padėklas | 1 |  | 190-210 | - | 30-40 |
| Lakštiniai, šaldyti, 400 g | Indas be dangčio | 1 |  | 200-210 | 180 | 20-25 |
| Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio | Apkepo forma | 1 |  | 170-180 | - | 50-65 |
| Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio | Apkepo forma | 1 |  | 170-190 | 360 | 20-25 |
| Suflė | Apkepo forma | 1 |  | 160-170* | - | 40-50 |
| Suflė | Apkepo forma | 1 |  | 180-200* | - | 30-40 |
| Suflė | Porcijų formelės | 1 |  | 170-190 | - | 65-75 |

* Iš anksto įkaitinti

Paukštiena

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

Kepimas ant grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

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

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

Kepimas inde

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

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

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

Laikykites gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

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

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

Mėsos kepimas naudojant mikrobangas

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

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

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

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Metalinės kepimo formos ir moliniai troškintuvai naudojami tik kepat be mikrobangų režimo. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 18 psl.*

Kepimas griliu

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

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

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

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

Pastabos

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

Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → *"Kepsnių termometras" 20 psl.*

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

Patarimai

- Kepdami antį arba žąsį, odą po sparnais subadykite. Taip ištekės riebalai.
- Įpjaustykite anties krūtinėlės odą. Anties krūtinėlės apversti nereikia.
- Apversdami paukštieną atkreipkite dėmesį, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės pusė, o po to – odos pusė.
- Paukštiena bus traški ir apskrudusi, jei kepimo laiko pabaigoje ją patepsite sviestu, sūdytu vandeniu arba apelsinų sultimis.

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

Naudoti kaitinimo būdai:

■ Karšto oro srautas

■ Viršutinis / apatinis kaitinimas

■ Termogrilis

■ Picos kepimo režimas

■ Didelis grilis

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min |
|---|--------------------------|----------------|-----------------|-----------------|-------------------------|-------------|
| Viščiukas | | | | | | |
| Viščiukas, 1 kg | Indas be dangčio | 1 | | 200-220 | - | 60-70 |
| Viščiukas, 1 kg | Indas su dangčiu | 1 | | 230-250 | 360 | 25-35 |
| Vištienos krūtinėlės filė, po 150 g (kepti griliu) | Grotelės | 2 | | 290* | - | 15-20 |
| Vištienos krūtinėlės filė, 2 vnt. po 150 g (kepti griliu) | Indas be dangčio | 1 | | 190-210 | 180 | 25-30 |
| Mažos viščiuko dalys, po 250 g | Grotelės | 2 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Mažos viščiuko dalys, 4 vnt. po 250 g | Indas be dangčio | 1 | | 190-210 | 360 | 20-30 |
| Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti | Universali kepimo skarda | 2 | | 200-220 | - | 10-20 |
| Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti, 250 g | Universali kepimo skarda | 1 | | 190-210 | 360 | 15-20 |
| Nupenėta višta, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Nupenėta višta, 1,5 kg | Indas su dangčiu | 1 | | 200-220 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 15-25 |
| Antis ir žąsis | | | | | | |
| Antis, 2 kg | Indas be dangčio | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Antis, 2 kg | Universali kepimo skarda | 1 | | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Anties krūtinėlė, po 300 g | Grotelės | 2 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Žąsis, 3 kg | Indas be dangčio | 1 | | 160-170 | - | 120-150 |
| Žąsis, 3 kg | Indas be dangčio | 1 | | 170-190 | 180 | 80-90 |
| Žąsies šlaunelės, po 350 g | Grotelės | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Žąsies šlaunelės, po 350 g | Universali kepimo skarda | 1 | | 170-190 | 180 | 30-40 |
| Kalakutas | | | | | | |
| Mažas kalakutas, 2,5 kg | Indas be dangčio | 1 | | 180-190 | - | 70-90 |
| Mažas kalakutas, 2,5 kg | Indas su dangčiu | 1 | | 210-230 | 360 | 45-50 |
| Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg | Indas su dangčiu | 1 | | 240-260 | - | 80-100 |
| Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg | Indas be dangčio | 1 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg | Indas su dangčiu | 1 | | 210-230 | 360 | 45-50 |

* 5 min pakaitinti.

Mėsa

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

Kepimas ir troškinimas

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

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

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

suvynioti į aliuminio plėvelę. Laikymo laikas į nurodytą ruošimo trukmę neįtrauktas.

Kepimas ant grotelių

Kepant mėsą ant grotelių, visos pusės tampa labai traškios.

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

Groteles į nurodytą ištūmimo lygį įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Papildomai į žemesnį ištūmimo lygį įstumkite

universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

Kepimas ir troškinimas inde

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

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

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

Kepdami liesą mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Ruošiant stikliniame inde, skysčio nuo dugno turėtų būti maždaug ½ cm.

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

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

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

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

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

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

Mėsos kepimas naudojant mikrobangas

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

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

Patarimas. Jei ruošite kitokį kiekį nei nurodyta nustatymo lentelėse, taikykite pagrindinę taisyklę:

dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė ruošimo trukmė.

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Metalinės kepimo formos ir moliniai troškintuvai naudojami tik kepat be mikrobangų režimo. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 18 psl.*

Dėmesio!

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

Kepimas griliu

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

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

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

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

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

Pastabos

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

Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → *"Kepinių termometras" 20 psl.*

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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






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





















Jei norite ruošti pagal savo receptą, orientuokitės pagal panašius patiekalus. Papildomos informacijos rasite

kepimo, troškinimo ir kepimo griliu patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Didelis grilis
-  Mikrobangos

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min |
|--|------------------|----------------|--|-----------------|-------------------------|-------------|
| Kiauliena | | | | | | |
| Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 180-200 | - | 120-130 |
| Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg | Indas su dangčiu | 1 |  | 180-200 | 180 | 40-50 |
| Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg | Indas su dangčiu | 1 |  | 230-240 | 90 | 50-60 |
| Kiaulienos filė, 400 g | Grotelės | 2 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens) | Indas su dangčiu | 1 |  | 210-220 | - | 60-80 |
| Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg | Indas be dangčio | 1 |  | - | 360 | 40-50 |
| Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio | Grotelės | 3 |  | 250 | - | 16-20 |
| Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio (įkaitinti 5 min) | Grotelės | 3 |  | 290* | - | 8-12 |
| Jautiena | | | | | | |
| Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg | Indas su dangčiu | 1 |  | 180-200 | 90 | 30-40 |
| Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg | Indas su dangčiu | 1 |  | 200-220 | - | 130-140 |
| Jautienos pjautinė, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Jautienos pjautinė, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 240-260 | 180 | 30-40 |
| Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas | Grotelės | 2 |  | 290 | - | 15-20 |
| Mėsainis, 3–4 cm aukščio**** | Grotelės | 2 |  | 290 | - | 20-30 |
| Veršiena | | | | | | |
| Veršienos kepsnys, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Veršienos kepsnys, 1,5 kg | Indas su dangčiu | 1 |  | 200-210 | 90 | 70-80 |
| Veršienos karka, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 200-210 | - | 100-110 |
| * Iš anksto įkaitinti. | | | | | | |
| ** Nevartyti. | | | | | | |
| *** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 1 ištūmimo lygį. | | | | | | |
| **** Apversti praėjus 2/3 viso laiko. | | | | | | |

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min |
|--|------------------|----------------|---|-----------------|-------------------------|-------------|
| Veršienos karka, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 200-220 | 180 | 30 |
| | | | | | 90 | 30-40 |
| Ėriena | | | | | | |
| Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 170-190 | - | 50-70 |
| Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg | Indas su dangčiu | 1 |  | 240-260 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 35-40 |
| Ėrienos nugarinė su kaulu** | Indas be dangčio | 1 |  | 180-190 | - | 40-50 |
| Ėrienos nugarinė su kaulu** | Indas be dangčio | 1 |  | 190-210 | 90 | 30-40 |
| Ėrienos muštėnis*** | Grotelės | 2 |  | 290 | - | 12-18 |
| Dešrelės | | | | | | |
| Kepamosios dešrelės | Grotelės | 2 |  | 290 | - | 10-20 |
| Mėsos patiekalai | | | | | | |
| Maltos mėsos kepsnys, 1 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 170-180 | - | 70-80 |
| Maltos mėsos kepsnys, 1 kg + 50 ml vandens | Indas be dangčio | 1 |  | 170-190 | 360 | 30-40 |
| * Iš anksto įkaitinti. ** Nevartyti. *** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 1 ištūmimo lygį. **** Apversti praėjus 2/3 viso laiko. | | | | | | |

Kepimo ir troškinimo patarimai

| | |
|---|--|
| Kamera tampa labai nešvari. | Patiekalą ruoškite keptuve su dangčiu ir nustatę aukštą temperatūrą arba naudokite grilio padėklą. Patiekalas geriausiai bus paruoštas grilio padėkle. Grilio padėklą galite įsigyti kaip specialųjį priedą. |
| Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi ir (arba) kepsnys yra per sausas. | Patikrinkite ištūmimo lygį ir temperatūrą. Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, sutrumpinkite kepimo trukmę. |
| Plutelė per plona. | Padidinkite temperatūrą arba pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį. |
| Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas. | Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą ir, jei reikės, įpilkite daugiau skysčio. |
| Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas. | Kitą kartą naudokite didesnį kepimo indą arba, jei reikės, įpilkite mažiau skysčio. |
| Troškinant mėsa pridega. | Dangtis turi tiktai kepimo indui ir gerai užsidaryti. Sumažinkite temperatūrą ir troškindami įpilkite daugiau skysčio. |
| Kepsnys neiškepė. | Įpjaustykite kepsnį. Kepimo inde paruoškite padažą ir sudėkite į jį mėsos puseles. Baikite kepti mėsą tik mikrobangų režimu. |

Žuvis

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

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

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

Kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

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

Atsižvelgdami į žuvies dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki 1/2 litro vandens. Į jį subėgs lašantis skystis. Sklis mažiau dūmų ir kamera liks švari.

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

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

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

Pastabos

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

Kepimas ir garinimas inde

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

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

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

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

Garinimas naudojant mikrobangas

Žuvį galite garinti ir įjungę mikrobangas.

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

→ *"Mikrobangų krosnelė" 18 psl.*

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

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

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

Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → *"Kepsnių termometras" 20 psl.*

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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



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

Jei žuvis yra ne plaukimo padėtyje, ją apverskite praėjus maždaug $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ nustatyto laiko.
















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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Termogrilis
-  Picos kepimo režimas

-  Didelis grilis
-  Mikrobangos

| Patiekalas | Priedas / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | MB galios vatai | Trukmė, min. |
|---|------------------|----------------|---|-----------------|-----------------|--------------|
| Žuvis | | | | | | |
| Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis | Indas be dangčio | 1 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis | Grotelės | 2 |  | 250 | 90 | 15-20 |
| Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 360 | 3 2-7 |
| Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša | Indas be dangčio | 1 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 360 | 10 10-15 |
| Žuvies filė | | | | | | |
| Žuvies filė, natūrali, kepta griliu | Grotelės | 2 |  | 220* | - | 15-25 |
| Žuvies filė, natūrali, troškinta, 400 g | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 360 | 4 5-15 |
| Žuvies kotletai | | | | | | |
| Žuvies kotletai, 3 cm storio | Grotelės | 2 |  | 290 | - | 18-22 |
| Žuvis, šaldyta | | | | | | |
| Žuvis, visa, 300 g, pvz., upėtakis | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 360 | 5 7-12 |
| Žuvies filė, natūrali | Indas su dangčiu | 1 |  | 210-230 | - | 25-40 |
| Žuvies filė, natūrali, 400 g | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 10-15 |
| Žuvies filė, apkepta | Grotelės | 2 |  | 220-240 | - | 35-45 |
| Žuvies filė, apkepta, 400 g | Indas be dangčio | 1 |  | 290 | 360 | 15-20 |
| Žuvies piršteliai*** | Kepimo padėklas | 1 |  | 220-240 | - | 10-20 |
| Žuvies patiekalai | | | | | | |
| Žuvies paštetas, 1000 g | Pašteto forma | 1 |  | - | 360 | 20-25 |
| * iš anksto įkaitinti | | | | | | |
| ** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 1 įstūmimo lygį. | | | | | | |
| *** Kartkartėmis apverskite | | | | | | |

Daržovės ir priedai

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

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

Ruošimas derinant su mikrobangomis

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

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

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

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

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

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

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

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Ruošimas viename lygyje

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

Ruošimas dviejuose lygiuose

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo popierius

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







Rekomenduojamos nustatymo reikšmės














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












Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodytas laikas sutrumpės keliomis minutėmis.

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Picos kepimo režimas
-  Didelis grilis
-  Mikrobangos

| Patiekalas | Priedai / indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min |
|--|------------------------|----------------|--|-----------------|-------------------------|-------------|
| Daržovės, šviežios | | | | | | |
| Daržovės, šviežios, 250 g* | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 8-12 |
| Daržovės, šviežios, 500 g* | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 10-15 |
| Daržovės, šaldytos | | | | | | |
| Špinatai, 450 g* | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 13-18 |
| Daržovių mišinys, 250 g + 25 ml vandens* | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 10-14 |
| Daržovių mišinys, 500 g + 25 ml vandens* | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 15-20 |
| Daržovių patiekalai | | | | | | |
| Griliu keptos daržovės | Universalusis padėklas | 3 |  | 290 | - | 10-15 |
| Bulvės | | | | | | |
| Keptos bulvės, perpjaautos pusiau | Universalusis padėklas | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Keptos bulvės, perpjaautos pusiau, 1 kg | Universalusis padėklas | 2 |  | 200-220 | 360 | 15-20 |
| Bulvės su lupenomis, visos, 250 g* | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 10-13 |
| Virtos bulvės, ketvirčiai, 500 g* | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 12-15 |
| Gaminiai iš bulvių, šaldyti | | | | | | |
| Bulviniai blynai (kartkartėmis apversti) | Universalusis padėklas | 2 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Bulvių krepšeliai, įdaryti (kartkartėmis apversti) | Universalusis padėklas | 2 |  | 190-210 | - | 15-25 |
| Bulvių maltinukai | Kepimo padėklas | 1 |  | 200-220 | - | 15-25 |
| * Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus. | | | | | | |

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min |
|---|---|----------------|---|-----------------|-------------------------|-------------|
| Gruzdintos bulvytės (kartkartėmis apversti) | Kepimo padėklas | 1 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Gruzdintos bulvytės, 500 g | Universalusis padėklas | 2 |  | 250-270 | 180 | 15-20 |
| Gruzdintos bulvytės, 2 lygiai (kartkartėmis apversti) | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 200-220 | - | 30-40 |
| Ryžiai | | | | | | |
| Ilgagrūdžiai ryžiai, 250 g + 500 ml vandens | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 7-9 |
| | | | | | 180 | 13-16 |
| Rudieji ryžiai, 250 g + 650 ml vandens | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Daugiaryžis, 250 g + 900 ml vandens | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 12-14 |
| | | | | | 180 | 22-27 |
| Grūdai | | | | | | |
| Kuskusas, 250 g + 500 ml vandens | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 6-8 |
| Soros, neskaldytos, 250 g + 600 ml vandens | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 8-10 |
| | | | | | 180 | 10-15 |
| Kukurūzų miltų košė / kukurūzų kruopos, 125 g + 500 ml vandens* | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 6-8 |
| Perlinės kruopos, 250 g + 750 ml vandens | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 15-20 |
| Kiaušinis | | | | | | |
| Kiaušinienė iš 2 kiaušinių | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 360 | 6-8 |

* Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus.

Desertai

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą ir įvairiausių desertus.

Norėdami ruošti mikrobangomis, visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 18 psl.*

Jei indą statysite ant grotelių, jas turite įstumti įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią.

Jogurto paruošimas

Iš kameros išimkite priedus ir rėmą. Kamera turi būti tuščia. Eksploatuodami neatidarinėkite prietaiso durelių.

1. 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C ir paskui atvėsinkite iki 40 °C. Jei naudojate UAT pieną, pakanka įkaitinti iki 40 °C.
2. Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).
3. Supilstykite į puodelius arba mažas taures ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele.
4. Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta lentelėje.
5. Paruošę, jogurtą įdėkite į šaldytuvą ir palaikykite, kol atauš.

Pudingo ruošimas iš pudingo miltelių

Pudingo miltelius sumaišykite su pienu ir cukrumi, kaip nurodyta ant pakuotės, ir supilkite į mikrobangoms tinkamą puodą. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Pienui pradėjus kilti, smarkiai pamaišykite. Tai pakartokite du arba tris kartus.

Ryžių košės su pienu ruošimas

1. Pasverkite ryžius ir įpilkite 4 kartus daugiau pieno.
2. Ryžius ir pieną supilkite į aukštą, mikrobangoms tinkamą puodą.
3. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.
4. Pienui pradėjus kilti, smarkiai pamaišykite ir sumažinkite mikrobangų galingumą, kaip nurodyta lentelėje. Toliau virdami dažnai maišykite.

Kompotas

Pasverkite į mikrobangoms tinkamą puodą sudėtus vaisius ir kiekvienam 100 g įpilkite vieną valgomąjį šaukštą vandens. Pagal skonį įberkite cukraus ir prieskonių. Uždenkite puodą dangčiu ir nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Ruošdami pamaišykite du arba tris kartus.

Kukurūzų spraginimas mikrobangomis

Naudokite karščiui atsparų, žemą stiklinį indą, pvz., apkepo formos dangtį. Nenaudokite porceliano arba labai išgaubtos lėkštės.

Spragėsių maišelį ant indo padėkite pažymėta puse į apačią. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje. Atsižvelgiant į gaminį ir jo kiekį, gali prireikti pritaikyti laiką.

Kad spragėsiai nepridegtų, spragėsių maišelį po 1 ½ minutės išimkite ir pakratykite. Baigę ruošti išvalykite kamerą.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Visada atsižvelkite į duomenis, pateiktus ant pakuotės. Patiekalus visada iš orkaitės imkite puodkėlėmis.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Naudoti kaitinimo būdai:

- ☰ Rauginimo pakopa
- ☞ Mikrobangos

| Patiekalas | Priedai / indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min. |
|---|------------------|----------------|-----------------|-----------------|-------------------------|--------------|
| Pudingo ruošimas iš pudingo mišinių* | Indas su dangčiu | 1 | ☞ | - | 600 | 5-8 |
| Jogurtas | Porcijų formelės | Kameros dugnas | ☰ | 40-45 | - | 8-9h |
| Ryžių košė su pienu, 125 g + 500 ml pieno* | Indas su dangčiu | 1 | ☞ | - | 600 | 10 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Vaisių kompotas, 500 g | Indas su dangčiu | 1 | ☞ | - | 600 | 9-12 |
| Kukurūzų spraginimas mikrobangomis, 1 maišelyje 100 g** | Indas be dangčio | 1 | ☞ | - | 600 | 4-6 |
| * Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus | | | | | | |
| ** Neatidarytą maišelį dėti ant indo | | | | | | |

Ekonomiškieji kaitinimo būdai

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

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

Patiekalus įdėkite į šaltą, tuščią kamerą. Ekonomiškojo karšto oro srauto režimu pasirinkite 125–275 °C temperatūrą, o ekonomiškojo viršutinio / apatinio kaitinimo režimu – 150–250 °C temperatūrą. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos. Ruoškite tik viename lygyje.

Toks kaitinimo būdas „Ekonomiškas karšto oro srautas“ naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti. Toks kaitinimo būdas „Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas“ naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo formos ir indai

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

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

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

Kepimo popierius


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




























Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

■  Ekonomiškas karšto oro srautas■  Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--|------------------------------|----------------|---|-----------------|--------------|
| Pyragai formose | | | | | |
| Plaktos tešlos pyragas formoje | Vainiko / kekso kepimo forma | 1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Torto pag. iš plaktos tešlos | Torto pagrindo forma | 1 |  | 140-160 | 20-40 |
| Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai | Torto pagrindo forma | 1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Biskvito tortas, 3 kiaušiniai | Išardoma forma, Ø 26 cm | 1 |  | 160-170 | 25-35 |
| Biskvito tortas, 6 kiaušiniai | Išardoma forma, Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | 50-60 |
| Mielinė boba | Kekso forma | 1 |  | 150-160 | 65-75 |
| Pyragas ant padėklo | | | | | |
| Plaktos tešlos pyragas su sausais priedais | Kepimo padėklas | 1 |  | 160-180 | 20-40 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu | Kepimo padėklas | 1 |  | 170-180 | 25-35 |
| Mielinė pynė, mielinis žiedas | Kepimo padėklas | 1 |  | 150-160 | 35-45 |
| Mielinis pyragas su sausu sluoksniu | Kepimo padėklas | 1 |  | 150-170 | 20-35 |
| Maži kepiniai | | | | | |
| Apskritos akytos bandelės | Keksiukų padėklas | 2 |  | 160-180 | 15-30 |
| Maži pyragaičiai | Kepimo padėklas | 1 |  | 150-160 | 25-35 |
| Sluoks. tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 2 |  | 170-190 | 25-50 |
| Plikytos tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 200-220 | 35-45 |
| Sausainiai | Kepimo padėklas | 2 |  | 140-160 | 15-30 |
| Švirkštu formuojami kepiniai | Kepimo padėklas | 2 |  | 140-150 | 25-40 |
| Mieliniai kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 150-160 | 30-40 |
| Duona ir bandelės | | | | | |
| Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg | Keturkampė forma | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| Neraugintos duonos papločiai | Universalusis padėklas | 1 |  | 250-270 | 15-20 |
| Bandelės, saldžios, šviežios | Kepimo padėklas | 1 |  | 170-190 | 15-20 |
| Bandelės, šviežios | Kepimo padėklas | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Mėsa | | | | | |
| Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 180-190 | 120-140 |
| Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg | Indas su dangčiu | 1 |  | 200-220 | 140-160 |
| Veršienos kepsnys, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 170-180 | 110-130 |
| Žuvis | | | | | |
| Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis | Indas su dangčiu | 1 |  | 190-210 | 25-35 |
| Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša | Indas su dangčiu | 1 |  | 190-210 | 45-55 |
| Žuvies filė, natūrali, troškinta | Indas su dangčiu | 1 |  | 190-210 | 15-35 |

Akrilamidas maisto produktuose

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

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

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

Lėtas troškinimas

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

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

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

Naudokite tik šviežią ir higieniškai paruoštą mėsą be kaulų. Pašalinkite visas sausgysles ir riebius kraštus. Lėtai troškinant tirpstantys riebalai suteikia nemalonaus prieskonio. Galite naudoti ir prieskoniais paskanintą arba marinuotą mėsą. Nenaudokite atitirpintos mėsos.

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

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

Indas

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

Indą be dangčio visada dėkite ant 1 lygio grotelių.

Papildomos informacijos pateikta lėto troškimo patarimuose, nustatymo lentelių apačioje.


Jūsų prietaise yra kaitinimo būdas „Lėtas troškinimas“. Šį režimą įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus. Įdėkite indą į kamerą ir palaukite maždaug 10 minučių, kol pakankamai įšils.

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











Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Lėtas troškinimas

| Patiekalas | Indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Apkepinimo trukmė, min. | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--|------------------|----------------|--|-------------------------|-----------------|--------------|
| Paukštiena | | | | | | |
| Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g | Indas be dangčio | 1 |  | 6-8 | 95* | 45-60 |
| Vištienos krūtinėlės filė, po 200 g, gerai iškepta | Indas be dangčio | 1 |  | 4 | 120* | 45-60 |
| Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg, gerai iškepta | Indas be dangčio | 1 |  | 6-8 | 120* | 100-130 |
| Kiauliena | | | | | | |
| Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5–6 cm storio, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 6-8 | 85* | 130-180 |
| Kiaulienos filė, visa | Indas be dangčio | 1 |  | 4-6 | 85* | 45-70 |
| * Iš anksto įkaitinti | | | | | | |

| Patiekalas | Indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Apkepinimo trukmė, min. | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---|------------------|----------------|---|-------------------------|-----------------|--------------|
| Jautiena | | | | | | |
| Jautienos kepsnys (kumpis), 6–7 cm storio, 1,5 kg, gerai iškeptas | Indas be dangčio | 1 |  | 6-8 | 100* | 150-190 |
| Jautienos filė, 1 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 4-6 | 85* | 90-120 |
| Jautienos muštinis, 5–6 cm storio | Indas be dangčio | 1 |  | 6-8 | 85* | 120-180 |
| Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio | Indas be dangčio | 1 |  | 4 | 85* | 40-60 |
| Veršiena | | | | | | |
| Veršienos kepsnys, 4–5 cm storio, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 6-8 | 85* | 100-130 |
| Veršienos kepsnys, 7–10 cm storio, 1,5 kg | Indas be dangčio | 1 |  | 6-8 | 85* | 150-210 |
| Veršienos filė, visa, 800 g | Indas be dangčio | 1 |  | 4-6 | 85* | 70-120 |
| Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio | Indas be dangčio | 1 |  | 4 | 80* | 40-60 |
| Ėriena | | | | | | |
| Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g | Indas be dangčio | 1 |  | 4 | 85* | 30-45 |
| Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškeptą, 1 kg, surišta | Indas be dangčio | 1 |  | 6-8 | 95* | 120-180 |
| * Iš anksto įkaitinti | | | | | | |

Patarimai ilgai troškinant

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

Džiovinimas

Karšto oro srautu galite puikiai džiovinti. Taip konservuojant aromatinės medžiagos išsaugomos ištraukiant vandenį.

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

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

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

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

Norėdami džiovinti, naudokite toliau nurodytus ištūmimo lygius:

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje pateikti skirtingų maisto produktų džiovavimo nuostatai. Temperatūra ir trukmė priklauso džiovinamo produkto rūšies, drėgnumo, išnokimo ir storio. Kuo ilgiau džiovinsite, tuo geriau džiovinamas produktas bus konservuotas. Kuo ploniau supjaustysite, tuo greičiau išdžius ir tuo aromatingesnis liks džiovinamas produktas. Todėl nurodytos nustatymo sritys.

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

Naudotas kaitinimo būdas:

■ Karšto oro srautas

| Patiekalas | Priedai | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, valandomis |
|---|--------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------------|
| Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g) | Grotelės | 2 | | 80 | 4-7 |
| Kaulavaisiai (slyvos) | Grotelės | 2 | | 80 | 8-10 |
| Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos | Grotelės | 2 | | 80 | 4-7 |
| Grybų griežinėliai | Grotelės | 2 | | 60 | 6-8 |
| Žolelės, nuvalytos | 1-2 grotelės | - | | 60 | 2-6 |

Konservavimas

Savo prietaisu galite konservuoti vaisius ir daržoves.

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Stiklainiai

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

Vienam konservavimo etapui naudokite tik vienodo dydžio užsukamuosius stiklainius, kuriuose sudėti vienodi maisto produktai. Kameroje telpa daugiausia šeši ½, 1 arba 1½ litro talpos užsukamieji stiklainiai. Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Kameroje kaistantys užsukamieji stiklainiai negali liestis.

Vaisių ir daržovių paruošimas

Naudokite tik nepriekaištingos kokybės vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

Atsižvelgdami į vaisių ir daržovių rūšį, juos nuskuskite, išimkite sėklalisdžius ir susmulkinkite, paskui į uždaramuosius stiklainius jų įdėkite tiek, kad nuo viršaus liktų maždaug 2 cm.

Vaisiai

Ant uždaramuosiuose stiklainiuose sudėtų vaisių užpilkite karšto cukraus tirpalo be putų (maždaug 400 ml vienam 1 litro stiklainiui). Vienam litrai vandens:

- maždaug 250 g cukraus, jei vaisiai saldūs,
- maždaug 500 g, jei vaisiai rūgštūs.

Daržovės

Ant uždaramuosiuose stiklainiuose sudėtų daržovių užpilkite karšto virinto vandens.

Nušluostykite stiklainių kraštelių, kad jie būtų švarūs. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį. Uždarykite stiklainius spaustukais. Stiklainius ant universaliojo padėklo statykite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje. Į universalųjį padėklą įpilkite 500 ml karšto vandens (maždaug 80 °C). Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Konservavimo pabaiga

Vaisiai

Po tam tikro laiko reguliariai pradeda kilti burbuliukai. Išjunkite prietaisą, kai užsukamuosiuose stiklainiuose pasirodo burbuliukai. Po nurodyto papildomo šildymo laiko išimkite iš kameros stiklainius.

Daržovės

Po tam tikro laiko reguliariai pradeda kilti burbuliukai. Kai visuose uždaramuosiuose stiklainiuose pasirodo burbuliukai, sumažinkite temperatūrą iki 120 °C ir, kaip nurodyta lentelėje, palikite toliau virsnoti uždarytoje kameroje. Praėjus nurodytam laikui išjunkite prietaisą ir, kaip nurodyta lentelėje, dar kelias minutes palaikykite liekamojoje šilumoje.

Baigę konservuoti išimkite iš kameros stiklainius ir pastatykite juos ant švaraus rankšluosčio. Nestatykite karštų stiklainių ant šalto arba šlapio pagrindo, nes jie gali sprogti. Uždaramuosius stiklainius uždengkite, kad apsaugotumėte nuo skersvėjo. Spaustukus nuimkite tik stiklainiams atvėsus.




Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Nustatymo lentelėje nurodytos vaisių ir daržovių konservavimo laiko reikšmės yra tik orientacinės. Laikas gali priklausyti nuo patalpos temperatūros, stiklainių skaičiaus, stiklainių turinio kiekio, šilumos ir kokybės. Duomenys galioja 1 litro apvaliems stiklainiams. Prieš perjungdami arba išjungdami, patikrinkite, ar stiklainiuose kyla burbuliukai. Burbuliukai pradeda kilti maždaug po 30–60 minučių.

Naudotas kaitinimo būdas:

■ Karšto oro srautas

| Patiekalas | Indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|------------------------|---------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------------|
| Konservavimas | | | | | |
| Daržovės, pvz., morkos | 1 litro užsukamieji stiklainiai | 1 | | 160-170 | Iki virsnėjimo: 30-40 |
| | | | | 120 | Nuo virsnėjimo: 30-40 |
| | | | | - | Liekamoji šiluma: 30 |

| Patiekalas | Indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---------------------------------------|---------------------------------|----------------|---|-----------------|--|
| Daržovės, pvz., agurkai | 1 litro užsukamieji stiklainiai | 1 |  | 160-170 | Iki virsniojimo: 30-40 Liekamoji šiluma: 30 |
| Kaulavaisiai, pvz., vyšnios, slyvos | 1 litro užsukamieji stiklainiai | 1 |  | 160-170 | Iki virsniojimo: 30-40 Liekamoji šiluma: 35 |
| Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės | 1 litro užsukamieji stiklainiai | 1 |  | 160-170 | Iki virsniojimo: 30-40 Liekamoji šiluma: 25 |

Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą

Parinkus kaitinimo būdą „Kildinimo pakopa“, mielinė tešla pakils daug greičiau nei kambario temperatūroje ir neišsausės. Šį režimą įjunkite tik kamerai visiškai atvėsus.

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

Tešlos rauginimas

Norėdami tešlą rauginti, ant kameros dugno išpilkite 200 ml vandens.

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

- Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Nenaudokite distiliuoto vandens. Naudokite tik vandentiekio vandenį.

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

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

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

Kepinių ruošinių kildinimas


Puodą įdėkite lentelėje nurodytame ištūmimo lygyje.


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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Rauginimo pakopa

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|-------------------------------|-----------------|----------------|---|-----------------|--------------|
| Mielinė tešla, lengva | Dubuo | 1 |  | 35-40 | 25-30 |
| | Kepimo padėklas | 1 |  | 35-40 | 10-20 |
| Mielinė tešla, sunki ir riebi | Dubuo | 1 |  | 35-40 | 20-40 |
| | Kepimo padėklas | 1 |  | 35-40 | 15-25 |

Atitirpinimas

Šaldytiems vaisiams, daržovėms, paukštienai, mėsai, žuviai ir kepinams atitirpinti naudokite mikrobangų darbo režimą.

Užšaldytus maisto produktus išimkite iš pakuotės, įdėkite į mikrobangoms tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl mikrobangų krosnelės tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 18 psl.*

Groteles įstumkite įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią.

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodyti laiko duomenys yra orientacinės reikšmės. Jos priklauso nuo maisto produktų kokybės, užšaldymo temperatūros (–18 °C) ir savybių. Nurodyti laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnę laiką,

paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį. Geriausia atitirpinti keliais etapais. Lentelėje šie etapai nurodyti paeiliui.

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




















Patiekalus reikia reguliariai apversti arba pamaišyti vieną arba du kartus. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau. Produktus kartkartėmis padalykite arba iš kameros išimkite jau atitirpusius gabalėlius.

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

Patarimas. Jei naudojate kitokį kiekį nei nurodyta nustatymo lentelėje, taikykite pagrindinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė trukmė.

Naudotas kaitinimo būdas:

■  Mikrobangos

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min |
|---|------------------|----------------|---|-----------------|-------------------------|-------------|
| Duona, bandelės | | | | | | |
| Duona, 500 g | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 3 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Bandelės | Grotelės | 1 |  | 140-160 | 90 | 2-4 |
| Pyragai | | | | | | |
| Pyragas, sultingas, 500 g | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 2 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Pyragas, sausas, 750 g | Indas be dangčio | 1 |  | - | 90 | 10-15 |
| Mėsa ir paukštiena | | | | | | |
| Viščiukas, visas, 1,2 kg* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Paukštienos dalys, 250 g* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Antis, 2 kg* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 40-50 |
| Mėsa, gabalas, pvz., kepsnys (žalia mėsa), 800 g* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Mėsa, gabalas, pvz., kepsnys (žalia mėsa), 1 kg* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 20-30 |
| Mėsa, gabalas, pvz., kepsnys (žalia mėsa), 1,5 kg* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 25-35 |
| Mėsa, gabalėliais arba griežinėliais, pvz., guliašas (žalia mėsa), 500 g* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 8 |
| | | | | - | 90 | 5-10 |
| Faršas, maišytas, 200 g* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 90 | 8-15 |
| Faršas, maišytas, 500 g* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Faršas, maišytas, 1000 g* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 20-30 |
| Žuvis | | | | | | |
| Žuvis, visa, 300 g* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 3 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Žuvies filė, 400 g* | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Vaisiai, daržovės | | | | | | |
| Uogos, 300 g | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 5-10 |
| Daržovės, 600 g | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 8-13 |
| Kiti patiekalai | | | | | | |
| Sviesto tirpinimas, 125 g | Indas be dangčio | 1 |  | - | 90 | 7-9 |
| * Apversti prabėgus 1/2 laiko. | | | | | | |

* Apversti prabėgus 1/2 laiko.

Patiekalų šildymas mikrobangomis

Naudodami mikrobangų funkciją galite pašildyti patiekalus arba juos palaipsniui atitirpinti ir paskui pašildyti.

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangoms tinkančiuose induose patiekalai bus paruošti greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai sušyla per skirtingą laiką.

Plokšti patiekalai paruošiami greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Nereikėtų maisto produktų dėti vieno ant kito.

Patiekalus uždenkite dangčiu. Tuomet jie bus paruošti geriau. Jei neturite tinkamo dangčio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

Ruošiamus patiekalus pamaišykite du ar tris kartus arba apverskite. Sušilusius patiekalus dar palaikykite 1–2 minutes, kad susivienodintų temperatūra.

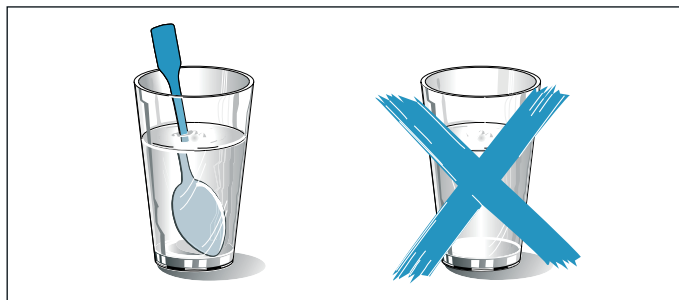
Jei norite pašildyti kūdikių maistėlį, buteliuką be čiulptuko ir be dangtelio pastatykite ant grotelių. Pašildę stipriai pakratykite arba pamaišykite ir būtinai patikrinkite temperatūrą.

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

Patarimas. Jei naudojate kitokį kiekį nei nurodyta nustatymo lentelėje, taikykite pagrindinę taisyklę: dvigubas kiekis – beveik dvigubai ilgesnė trukmė.

Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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



Dėmesio!

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje pateiktos įvairių gėrimų ir patiekalų šildymo mikrobangomis nustatymo reikšmės. Nurodytas laikas yra tik orientacinis. Jis priklauso nuo indo, maisto produktų kokybės, temperatūros ir savybių. Nurodyti laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

Lentelėje pateiktos reikšmės galioja patiekalus įdedant į neįkaitintą kamerą.

Jei Jūsų patiekalui reikšmės nenurodytos, orientuokitės pagal lentelėje nurodytus panašius patiekalus.




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

Baigę ruošti išvalykite kamerą.

Naudotas kaitinimo būdas:

■  Mikrobangos

| Patiekalas | Indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min |
|---|------------------|----------------|---|-----------------|-------------------------|-------------|
| Gėrimų šildymas | | | | | | |
| 200 ml (gerai išmaišyti) | Indas be dangčio | 1 |  | - | max | 1-3 |
| 400 ml (gerai išmaišyti) | Indas be dangčio | 1 |  | - | max | 2-6 |
| Kūdikių maistelio šildymas | | | | | | |
| Pieno buteliukai, 150 ml (gerai išmaišyti) | Indas be dangčio | 1 |  | - | 360 | 1-3 |
| Daržovės, šaldytos | | | | | | |
| 250 g | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 3-8 |
| Daržovės, šaldytos | | | | | | |
| Palaidos, 250 g | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 8-12 |
| Špinatai su grietine, šaldyti bloke, 450 g | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 11-16 |
| Patiekalai, šaldyti | | | | | | |
| Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 4-8 |
| Sriuba, troškiny, 400 ml | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 5-7 |
| Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 5-10 |

| Patiekalas | Indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Mikrobangų galia vatais | Trukmė, min |
|--|------------------|----------------|--|-----------------|-------------------------|-------------|
| Apkepai, 400 g, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas | Indas be dangčio | 1 |  | - | 600 | 5-10 |
| Patiekalai, šaldyti | | | | | | |
| Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 11-15 |
| Sriuba, troškiny, 200 ml (gerai išmaišyti) | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 4-6 |
| Garnyras, 500 g, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai | Indas su dangčiu | 1 |  | - | 600 | 7-10 |
| Apkepai, 400 g, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas | Indas be dangčio | 1 |  | 180-200 | 180 | 20-25 |

Laikymas šiltai

Ijungę kaitinimo būdą „Laikymas šiltai“ galite išlaikyti šiltus jau paruoštus patiekalus. Taip nesusidarys kondensato ir nereikės valyti kameros.

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

Bandomieji patiekalai

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

Pagal EN 60350-1:2013 arba IEC 60350-1:2011 standartus ir pagal EN 60705:2012, IEC 60705:2010 standartus.

Kepimas

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

Ištūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

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

Dengtas obuolių pyragas

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

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




Drėgnas biskvitas









Drėgnas biskvitas dviejuose lygmenyse: atidaromąsias formas ant grotelių išdėstykite vieną virš kitos.

Pastabos

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepimo režimas

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|------------------------------|---|----------------|---|-----------------|-------------|
| Kepimas | | | | | |
| Švirkštu formuojami kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 150-160* | 20-30 |
| Švirkštu formuojami kepiniai | Kepimo padėklas | 1 |  | 140-150* | 25-35 |
| Maži pyragaičiai | Kepimo padėklas | 1 |  | 160* | 25-35 |
| Maži pyragaičiai | Kepimo padėklas | 1 |  | 150* | 20-30 |
| Maži pyragaičiai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 140* | 30-40 |
| Drėgnas biskvitas | Išardoma forma, Ø 26 cm | 1 |  | 160-170** | 25-35 |
| Drėgnas biskvitas | Išardoma forma, Ø 26 cm | 1 |  | 160-170** | 30-45 |
| Dengtas obuolių pyragas | 2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø | 1 |  | 180-200 | 60-70 |
| Dengtas obuolių pyragas | 2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø | 1 |  | 170-180 | 60-80 |

* Įkaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

** Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

Kepimas griliu

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Didelis grilis

| Patiekalas | Priedai | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|-----------------------------------|----------|----------------|---|-----------------|--------------|
| Kepimas griliu | | | | | |
| Skrebučių skrudinimas | Grotelės | 3 |  | 290 | 3-6 |
| Jautienos mėsainis, 12 vnt.* | Grotelės | 2 |  | 290 | 20-30 |
| * Apversti praėjus 2/3 viso laiko | | | | | |




Ruošimas naudojant mikrobangas








Norėdami ruošti mikrobangomis, visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 18 psl.*

Jei indą statysite ant grotelių, jas turite įstumti įspaudu „Microwave“ link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią.

Pastaba. Norėdami patikrinti vien tik mikrobangų režimą, pagrindiniuose nuostatuose išjunkite džiovinimo funkciją. → *"Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.*

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Karšto oro srautas
-  Termogrilis
-  Mikrobangos

| Patiekalas | Priedas / indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | MB galios vatai | Trukmė, min. |
|---|------------------|----------------|---|-----------------|-----------------|--------------|
| Atitirpinimas mikrobangomis | | | | | | |
| Mėsa | Indas be dangčio | 1 |  | - | 180 90 | 5 10-15 |
| Gaminimas mikrobangomis | | | | | | |
| Pienas su kiaušiniais | Indas be dangčio | 1 |  | - | 360 180 | 20 20-25 |
| Biskvitas | Indas be dangčio | 1 |  | - | 600 | 7-9 |
| Maltos mėsos kepsnys | Indas be dangčio | 1 |  | - | 600 | 22-27 |
| Gaminimas papildomai prijungus mikrobangas | | | | | | |
| Bulvių apkepėlė | Indas be dangčio | 1 |  | 150-170 | 360 | 25-30 |
| Pyragai | Indas be dangčio | 1 |  | 190-210 | 180 | 12-18 |
| Viščiukas* | Indas be dangčio | 1 |  | 180-200 | 360 | 25-35 |
| * Apversti praėjus 2/3 viso laiko | | | | | | |



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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001617154
010127
It