

SIEMENS



Įmontuojama viryklė

HE20AB.11S

siemens-home.com/welcome

It Naudojimo instrukcija

Register
your
product
online

Turinys

Svarbūs saugos nurodymai	4
Galimos gedimų priežastys.....	5
Jūsų naujoji viryklė	5
Valdymo zona.....	5
Funkcijų pasirinkimo jungiklis.....	6
Temperatūros pasirinkimo jungiklis.....	6
Kaitviečių jungikliai	6
Orkaitės vidus.....	6
Jūsų priedai	7
Priedų įstūmimas	7
Specialūs priedai	7
Klientų aptarnavimo skyriaus prekės	9
Durelių apsauga.....	9
Prieš naudojant pirmą kartą	9
Orkaitės įkaitinimas	9
Priedų valymas	9
Kaitlentės nustatymas	9
Orkaitės reguliavimas	9
Kaitinimo būdas ir temperatūra.....	9
Greitasis įkaitinimas.....	10
Priežiūra ir valymas	10
Valymo priemonės.....	10
Rémelio išmontavimas ir montavimas	11
Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas	11
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	12
Triktis, ką daryti?	12
Trikčių lentelė.....	12
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas.....	12
Stiklinis dangtis	13
Klientų aptarnavimo skyrius	13
„E“ numeris ir „FD“ numeris	13
Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	13
Energijos taupymas.....	13
Ekologiškas utilizavimas.....	13
Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	13
Pyragas ir sausainiai	13
Kepimo patarimai.....	16
Mėsa, paukštiena, žuvis.....	16
Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį.....	19
Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona	19
Paruošti produktai.....	19
Specialūs patiekalai.....	20
Atitirpinimas	20
Džiovinimas	21
Konservavimas	21
Akrilamidas maisto produktuose	22
Bandomieji patiekalai	22
Kepimas.....	22
Kepimas griliu.....	23

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

⚠ Svarbūs saugos nurodymai

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, jį 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 2000 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 techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Priedą į orkaitę visada įstumkite tinkama puse. *Žr. priedo aprašymą* naudojimo instrukcijoje.

Gaisro pavojus!

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepinimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepinimo forma. Tik reikalingame plote patieskite kepinimo popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.

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.

Pavojus nusideginti!

- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- Atidarius prietaiso dureles gali išsiveržti karšti garai. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Saugokite vaikus.
- Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karšti vandens garai. Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

Pavojus susižaloti!

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

Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

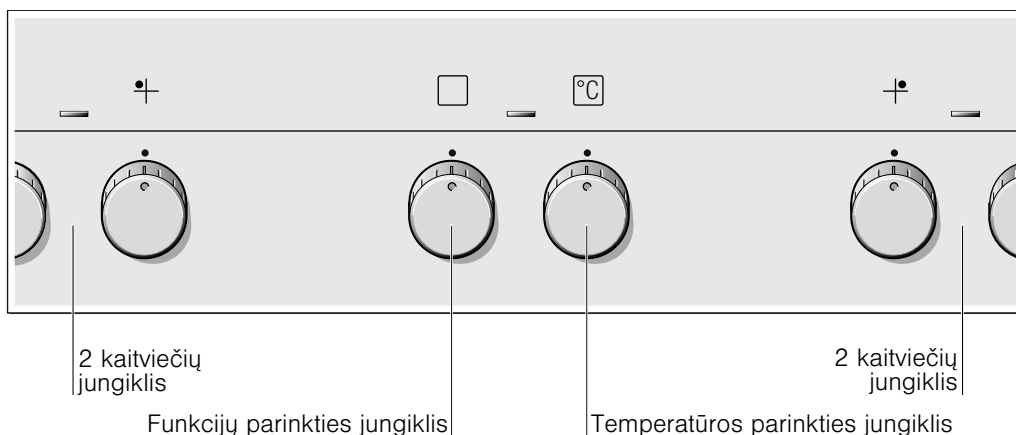
- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgni maisto produktai: uždarytoje orkaitėje ilgai nelaikykite drėgnų maisto produktų. Galite sugadinti emalį.
- 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.
- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: orkaitę palikite atvėsti neatidaryd durelių. Net jei prietaiso durelės atidarytos tik šiek tiek, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.
- Labai nešvarūs durelių sandarikliai: jei durelių sandarikliai labai nešvarūs, prietaiso durelės eksploatuojant gali tinkamai neuždaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Jūsų naujoji viryklė

Čia susipažinsite su savo naująja virykle. Paaiškinsime Jums, kaip naudotis valdymo skydeliu ir atskirais valdymo elementais. Čia rasite informacijos apie orkaitę ir priedus.








Valdymo zona

Čia pateikiama valdymo zonų apžvalga. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali būti nedidelių atskirų detalių neatitikimų.



Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungiklius nustatykite kaitinimo būdą.


Padėtis	Paskirtis
0 Nulinė padėtis	Orkaitė išjungta.
 3D karštas oras*	Pyragaičiams ir kepiniams kepti, naudojant nuo vieno iki trijų lygių. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą šilumą.
 Viršutinis / apatinis kaitinimas	Pyragaičiams, apkepams ir liesiems kepsnių gabalėliams, pvz., jautienos arba žvėrienos, kepamiems viename lygyje. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
 Kepimas karšto oro srautu	Mėsai, paukštienai ir visai žuviai kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius pakaitomis įsijungia ir išsijungia. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
 Didelis grilis	Skirta didkepsniams, dešrelėms, skrudinimo duonai ir žuvies gabalėliams griliu kepti. Visas paviršius po grilio kaitinimo elementu pabaluoja.
 Apatinis kaitinimas	Skirtas konservuoti ir kepti arba paskrudinti. Karštis tiekiamas iš apačios.
 Greitasis įkaitinimas	Greitasis orkaitės be priedų įkaitinimas.
 Orkaitės lemputė	Orkaitės lemputės įjungimas.

* Kaitinimo būdas, pagal kurį, remiantis standartu EN50304, buvo nustatyta energijos efektyvumo klasė.

Atliekant nustatymus, orkaitės viduje įsijungia lemputė.

Temperatūros pasirinkimo jungiklis


Temperatūros pasirinkimo jungiklius galima nustatyti temperatūrą arba grilio pakopą.

Padėtis	Reikšmė	
● Nulinė padėtis	Orkaitė nekaista.	
50–270	Temperatūros sritys	Temperatūra orkaitėje (°C).
●, ●●, ●●●	Grilio pakopos	Grilio pakopos griliui, dideliame griliui  .
		● = 1 pakopa, silpnai ●● = 2 pakopa, vidutiniškai ●●● = 3 pakopa, stipriai

Kai orkaitė kaista, virš temperatūros pasirinkimo jungiklio šviečia indikatorius lemputė. Kaitinimo pauzių metu ji užgesa.

Kaitviečių jungikliai

Keturiais kaitviečių jungikliais galite nustatyti kiekvienos kaitvietės kaitinimo galingumą.


Padėtis	Reikšmė	
0 Nulinė padėtis	Kaitvietė išjungta.	
1–9	Kaitinimo pakopos	Kaitvietės galingumas. 1 = mažiausias galingumas 9 = didžiausias galingumas
 Zonų prijungimas	Prijungiama didžiausia dviejų kontūrų kaitvietė arba keptuvo zona (prijungiama ne prie visų kaitviečių).	

Kai įjungiate kaitvietę, virš kaitvietės jungiklio šviečia indikatorius lemputė.

Orkaitės vidus

Orkaitės viduje yra lemputė. Vėsinamasis ventilatorius saugo orkaitę nuo perkaitimo.

Orkaitės lemputė

Ekspluatuojant orkaitėje šviečia lemputė. Funkcijų pasirinkimo jungiklius nustačius  lemputė įžiebiama neįjungus kaitinimo.

Vėsinamasis ventilatorius

Prireikus vėsinamasis ventilatorius įsijungia ir išsijungia. Šiltas oras prasiskverbia pro dureles. Dėmesio! Neuždenkite ventiliavimo angos. Priešingu atveju orkaitė perkais.

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

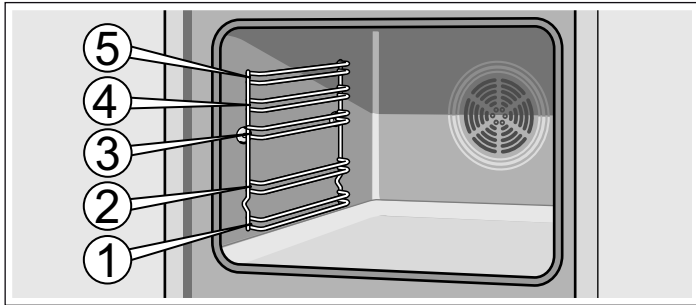
Jūsų priedai

Jums pristatyti priedai tinka įvairiems patiekalams. Priedus į kamerą visada įstumkite tinkamai.

Galite pasirinkti įvairiausių priedus, kad kai kuriuos patiekalus pavyktų paruošti dar geriau arba naudoti orkaitę dar patogiau.

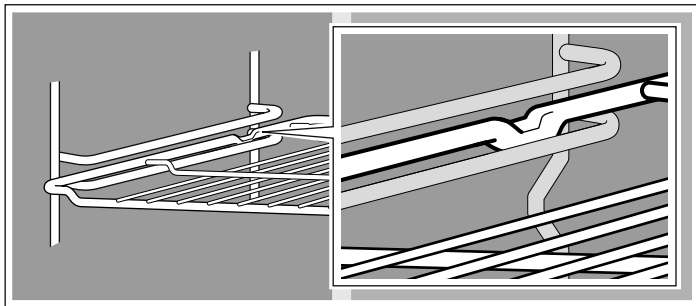
Priedų įstūmimas

Priedą galite įstumti į 5 skirtingus lygius. Visada įstumkite iki galo, kad priedas nesiliestų prie durelių stiklo.



Priedus ištraukus maždaug iki pusės, jie užsifiksuoja. Taip galima lengvai išimti patiekalus.

Stumdami į kamerą, atkreipkite dėmesį, kad išlenkimas būtų priedo gale. Tik tada jis užsifiksuos.



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

Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje, specializuotoje parduotuvėje arba internete. Nurodykite HZ numerį.



Grotelės

Indams, pyrago formoms, kepsniams, grilyje kepamiems gaminiams ir užšaldytiems patiekalams.

Groteles stumkite atvira puse link orkaitės durelių ir išlenkimu žemyn.



Emaliuotas kepimo padėklas

Pyragui ir sausainiams.

Kepimo padėklą įstumkite įstrižą kraštą nukreipę į orkaitės dureles.



Universalusis padėklas

Sultingiems pyragams, sausainiams, šaldytiems patiekalams ir dideliems kepsniams. Jį taip pat galima naudoti riebalams surinkti, kai kepate ant grotelių.

Universalųjį padėklą įstumkite įstrižą kraštą nukreipę į orkaitės dureles.

Specialūs priedai

Specialių priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Didelį orkaitių įrangos asortimentą rasite mūsų brošiūrose arba internete. Specialių priedų naudojimas bei užsakymas internetu tam tikrose šalyse gali būti skirtingas. Prašome peržiūrėti pardavimo dokumentus.

Ne visi specialūs priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.).

Specialūs priedai	HZ numeris	Paskirtis
Grotelės	HZ334000	Indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti, šaldytiems pusgaminiams.
Emaliuotas kepimo padėklas	HZ331003	Pyragams ir sausainiams. Kepimo padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
Universalusis padėklas	HZ332003	Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių. Universalusis padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
Įdedamos grotelės	HZ324000	Kepiniams. Groteles visada įstatykite į universalųjį padėklą. Į jį subėgs riebalai ir mėsos sultys.
Grilio padėklas	HZ325000	Naudojama kepant grilyje vietoj grotelių arba kaip apsauga nuo tyškančių riebalų, kad orkaitė nenusiteptų. Grilio padėklas naudojamas tik universaliajame padėkle. Kepimas ant grilio padėklo: naudokite tik 1, 2 ir 3 lygius. Grilio padėklas kaip apsauga nuo tyškančių riebalų: universalųjį padėklą su grilio padėklu įstumkite po grotelėmis.
Picos kepimo forma	HZ317000	Puikiai tinka picai, užšaldytiems gaminiams arba dideliems apskritiems pyragams. Picos padėklą galite naudoti vietoj universaliojo padėklo. Padėklą padėkite ant grotelių ir remkitės lentelėse pateiktais duomenimis.
Kepimo akmuo	HZ327000	Kepimo akmuo skirtas pačių pagaminti duona, bandelėms ir picai, kurių pagrindas turi būti traškus, kepti. Kepimo akmuo visada turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.

Specialūs priedai	HZ numeris	Paskirtis
Emaliuotas kepimo padėklas su nesvylančia danga	HZ331011	Pyragaičiai ir sausainiai neprikimba prie kepimo padėklo. Kepimo padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
Universalusis padėklas su nesvylančia danga	HZ332011	Sultingi pyragaičiai, kepiniai, šaldyti gaminiai ir dideli kepsniai neprikimba prie universaliojo padėklo. Universalusis padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.
Profesionalams skirtas padėklas su įdedamomis grotelėmis	HZ333003	Ypač tinka ruošiant didelius kiekius.
Profesionalams skirtas padėklo dangtis	HZ333001	Uždėjus dangtį ant padėklo, jis tampa keptuvu.
Stiklinis keptuvus	HZ915001	Stikliniai keptuvai tinka orkaitėse gaminamiems troškiniams ir apkepams. Ypač tinka naudojant automatines programas arba automatinį kepimo režimą.
Teleskopinės kreipiamosios		
Dvigubi	HZ338250	Naudojant 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius priedai gali būti ištraukiami daugiau – jie nepasvirs.
Trigubi	HZ338352	Naudojant 1, 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami daugiau – jie nepasvirs. Trigubi bėgeliai nėra pritaikyti prietaisams su sukamuoju iešmu.
Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai	HZ338356	Naudojant 1, 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami visiškai – jie nepasvirs. Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai nėra pritaikyti prietaisams su sukamuoju iešmu.
Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai su stabdymo funkcija	HZ338357	Naudojant 1, 2 ir 3 lygyje esančius ištraukiamuosius bėgelius, priedai gali būti ištraukiami visiškai – jie nepasvirs. Ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja, todėl lengva uždėti priedą. Trigubi visiškai ištraukiami bėgeliai su stabdymo funkcija nėra pritaikyti prietaisams su sukamuoju iešmu.
Savaime išsivalančios šoninės sienelės		
Prietaisai su orkaitės lempute	HZ339020	Kad orkaitė eksploatuojant išsivalytų savaime, galite įrengti papildomas šonines sienes.
Savaime nusivalanti viršutinė dalis ir šoninės sienelės		
Prietaisai su orkaitės lempute ir atverčiamu grilio kaitinimo elementu	HZ329020	Kad orkaitė eksploatuojant išsivalytų savaime, galite įsigyti papildomą viršutinę dalį ir šonines sienes.
Prietaisai su dviem orkaitės lemputėmis ir atverčiamu grilio kaitinimo elementu	HZ329022	Kad orkaitė eksploatuojant išsivalytų savaime, galite įsigyti papildomą viršutinę dalį ir šonines sienes.
Prietaisai su orkaitės lempute, atverčiamu grilio kaitinimo elementu ir kepimo termometru	HZ329027	Kad orkaitė eksploatuojant išsivalytų savaime, galite įsigyti papildomą viršutinę dalį ir šonines sienes.
Prietaisai su dviem orkaitės lemputėmis, atverčiamu grilio kaitinimo elementu ir kepimo termometru	HZ329028	Kad orkaitė eksploatuojant išsivalytų savaime, galite įsigyti papildomą viršutinę dalį ir šonines sienes.
Garų filtras	HZ329000	Jį galite montuoti prie orkaitės. Garų filtras surenka riebalų daleles ištraukiamame ore ir sumažina nemalonius kvapus. Tik prietaisams, kurių E numerio antrasis skaitmuo yra 6, 7 arba 8 (pvz., HB38AB570)
Sistemos garintuvas	HZ24D300	Tam, kad daržoves ir žuvį būtų galima paruošti tausojant.

Klientų aptarnavimo skyriaus prekės

Savo buitiniam prietaisui tinkančių priežiūros ir valymo priemonių arba kitų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo

skyriuje, specializuotoje parduotuvėje arba atskirose šalyse internetu užsisakyti iš elektroninės parduotuvės. Užsakydami nurodykite atitinkamą prekės numerį.

Servetėlės nerūdijančio plieno paviršių priežiūrai	Prekės Nr. 311134	Nusėda mažiau purvo. Dėl impregnavimo specialiu aliejumi nerūdijančio plieno paviršiai optimaliai prižiūrimi.
Orkaitės ir grilio valymo gelis	Prekės Nr. 463582	Orkaitės vidui valyti. Gelis yra bekvapis.
Korio struktūros mikropluošto šluostė	Prekės Nr. 460770	Ypač tinka jautriems paviršiams valyti, pavyzdžiui, stiklui, stiklo keramikai, nerūdijančiam plienui arba aliuminiui. Mikropluošto šluostė pašalina vandeningą ir riebų purvą.
Durų fiksatorius	Prekės Nr. 612594	Kad vaikai negalėtų atidaryti orkaitės durelių. Fiksatorius prisukamas skirtingai atsižvelgiant į prietaiso dureles. Laikykitės prie durų fiksatoriaus pridėdama informacinio lapelio nurodymų.

Durelių apsauga

Prietaise įmontuota durelių apsauga. Ji yra pritvirtinta prie orkaitės. Atkreipkite dėmesį į montavimo instrukciją.


Norėdami atidaryti, durelių apsaugą paspauskite į viršų. Apsauga prisukama atsižvelgiant į prietaiso durelių konstrukciją.

Atkreipkite dėmesį į pridėdamą lapą su nurodymais dėl durelių apsaugos. Uždarydami orkaitės dureles stebėkite, kad jos užsifiksuotų.


Prieš naudojant pirmą kartą

Čia Jūs sužinosite, ką reikėtų daryti, kai maistą orkaitėje ruošiate pirmą kartą. Iš pradžių perskaitykite skyrių *Saugos nurodymai*.

Orkaitės įkaitinimas

Norėdami pašalinti naujos orkaitės kvapą, uždarykite ją tuščią ir pakaitinkite. Puikiai tinka kaitinti vieną valandą, įjungus viršutinį / apatinį kaitinimą  ir 240 °C. Patikrinkite, kad orkaitės viduje nebūtų pakuotės likučių.

Orkaitei kaistant vėdinkite virtuvę.

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite viršutinį / apatinį kaitinimą .

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite 240 °C.

Po valandos orkaitę išjunkite. Funkcijos pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį.

Priedų valymas

Prieš pirmą kartą naudodami priedus, kruopščiai juos išvalykite karštu šarminiu plovimo tirpalu ir minkšta šluoste.


Kaitlentės nustatymas

Prie kaitlentės pridėdama atskira naudojimo instrukcija. Joje pateikiama svarbių nurodymų dėl saugos, išsami nustatymo instrukcija ir daug informacijos apie priežiūrą ir valymą.

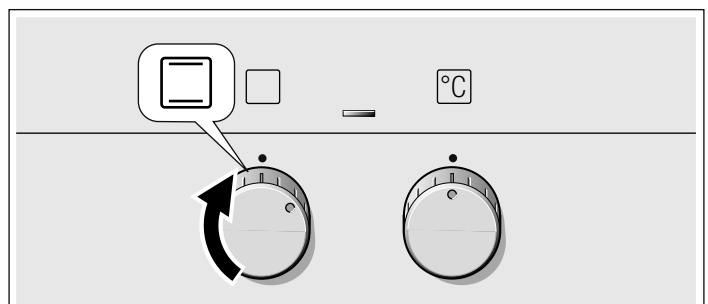
Orkaitės reguliavimas

Yra įvairių orkaitės nustatymo galimybių. Mes Jums paaiškinsime, kaip nustatyti pageidaujamą kaitinimo būdą ir temperatūrą arba grilio pakopą.

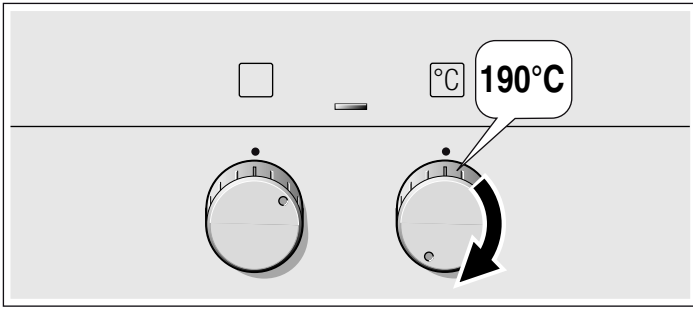
Kaitinimo būdas ir temperatūra

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

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite kaitinimo būdą.



2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.



Orkaitė pradeda kaisti.

Orkaitės išjungimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį.

Nuostatų keitimas


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

Greitasis įkaitinimas

Naudojant greitojo įkaitinimo funkciją, nustatyta temperatūra bus pasiekta itin greitai.

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik tada, kai nustatote aukštesnę nei 100 °C temperatūrą.

Kad patiekalas tolygiai iškeptų, jį į orkaitę dėkite tik tada, kai pasibaigs greitasis įkaitinimas.

1. Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties .

2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą.

Po kelių sekundžių orkaitė pradeda kaisti. Šviečia indikatoriaus lemputė virš temperatūros pasirinkimo jungiklio.

Greitasis įkaitinimas baigtas.

Virš temperatūros pasirinkimo jungiklio užgesa indikatoriaus lemputė. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir nustatykite norimą kaitinimo rūšį.

Atšaukti greitąjį įkaitinimą

Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė yra išjungta.

Priežiūra ir valymas

Jei orkaitę nuolat prižiūrėsite ir valysite, ji ilgai išliks graži ir tinkamai veiks. Mes Jums paaiškinsime, kaip tinkamai rūpintis ir valyti orkaitę.

Pastabos

- Nedideli spalvų skirtumai orkaitės priekyje pastebimi dėl skirtingų medžiagų, tokių kaip stiklas, plastikas arba metalas.
- Šešėliai ant durelių stiklo, atrodantys kaip svilėsiai, yra orkaitės lemputės šviesos atspindys.
- Dėl aukštos temperatūros emalis gali paruduoti. Todėl gali atsirasti nežymių spalvos skirtumų. Tai įprasta ir neturi nė menkiausios įtakos orkaitės funkcijoms. Plonų padėklų briaunų negalima iki galo padengti emaliu. Todėl jie gali būti šiurkštūs. Apsaugai nuo korozijos tai neturi reikšmės.

Valymo priemonės

Kad skirtingi paviršiai nebūtų pažeisti dėl netinkamų valymo priemonių, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktus duomenis. Nenaudokite

- aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių,
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio,
- šveistikų ir valomųjų kempinių,
- aukštu slėgiu arba garais valančių įrenginių.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostas.

Sritis	Valymo priemonės
Valdymo skydelis	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste ir nusauskite minkštu rankšluosčiu. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.
Nerūdijančiojo plieno detalės	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste ir nusauskite minkštu rankšluosčiu. 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 aukštos kokybės plienui, tinkančių šiltemis paviršiams. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.

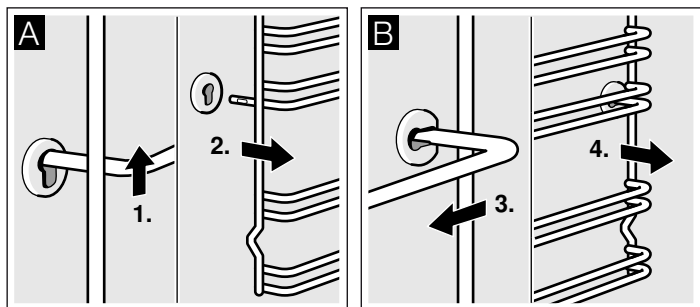
Sritis	Valymo priemonės
Durelių stiklai	Stiklo valiklis: valykite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo gremžtukų.
Orkaitės vidus	Karštas vanduo su lašeliu plovimo skysčio arba vanduo su actu: nuplaukite šluoste. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistiką arba orkaitės valiklį. Naudokite tik šaltai orkaitei valyti.
Stiklinis orkaitės lemputės gaubtas	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste.
Tarpiklis Nenuimkite!	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste. Netrinkite.
Rėmai	Karštas vanduo su plovikliu: sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu.
Teleskopinės kreipiamosios	Karštas vanduo su plovikliu: nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Nedrėkinkite arba plaukite indaplovėje.
Priedai	Karštas vanduo su plovikliu: sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepečiu.

Rémelio išmontavimas ir montavimas

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

Rėmo iškabimas

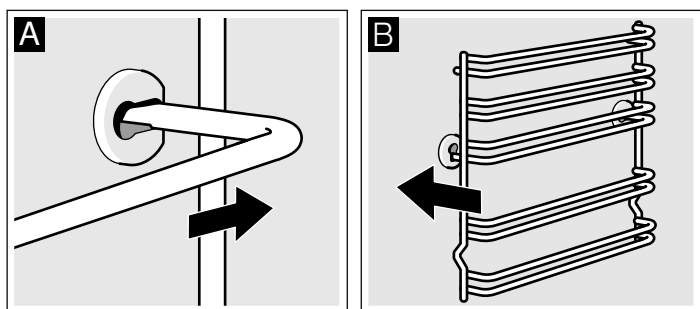
1. Pakelkite rėmą į viršų
2. ir iškabinkite (A pav.).
3. Po to į priekį patraukite visą rėmą
4. ir išimkite (B pav.).



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

Rėmo montavimas

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

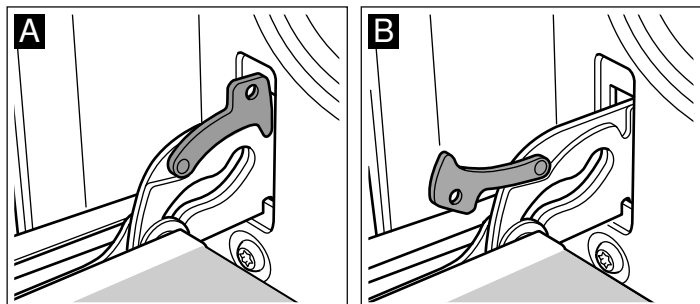


Išlygiuokite rėmą dešinėje ir kairėje pusėje. Atkreipkite dėmesį, kad, kaip parodyta B paveikslėlyje, 1 ir 2 lygiai yra apačioje, o 3, 4 ir 5 lygiai – viršuje.

Orkaitės durelių atkabimas ir pakabinimas

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

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

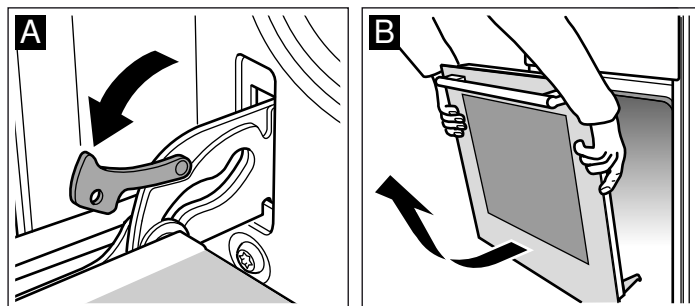


⚠ Pavojus susižaloti!

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

Durelių atkabimas

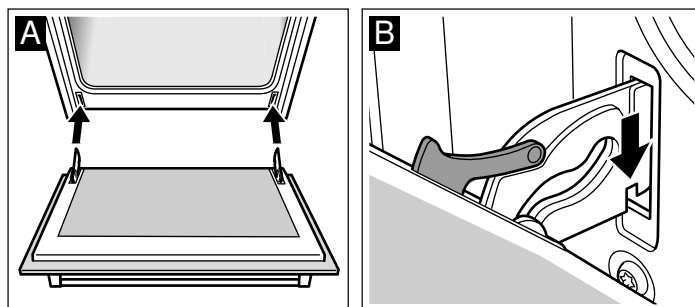
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki atramos. Imkite abiem rankomis kairėje ir dešinėje pusėje. Dar šiek tiek toliau uždarykite ir ištraukite (B pav.).



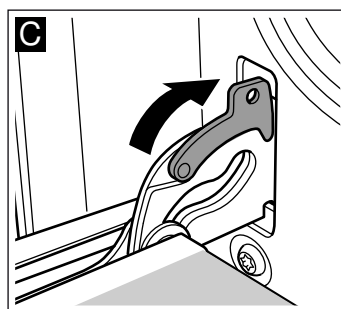
Durelių pakabinimas

Orkaitės dureles vėl pakabinkite atvirkštine eilės tvarka.

1. Pakabindami orkaitės dureles, atkreipkite dėmesį į tai, kad abu lankstai būtų įvesti tiesiai į angą (A pav.).
2. Lanksto įpjova turi užsifikuoti abiejose pusėse (B pav.).



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



⚠ Pavojus susižaloti!

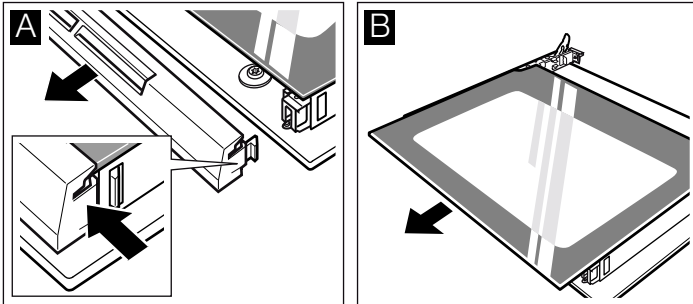
Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, neikiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

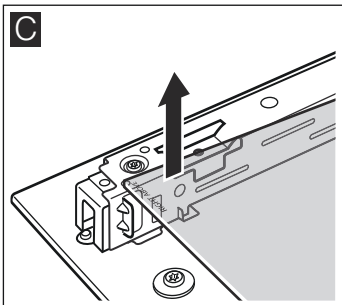
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

Išmontavimas

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



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



Stiklus valykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

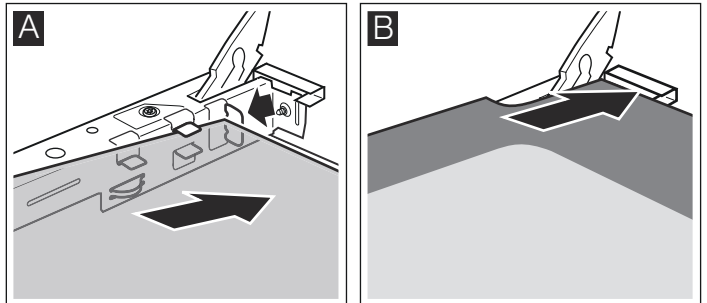
⚠ Pavojus susižaloti!

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

Įmontavimas

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

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



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

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

Triktis, ką daryti?

Triktis dažniausiai atsiranda dėl smulkmenos. Prieš skambindami klientų aptarnavimo skyriui, peržiūrėkite lentelę. Galbūt patys galite pašalinti triktį.

Trikių lentelė

Jei nepasiseka optimaliai paruošti patiekalo, peržiūrėkite skyrių *Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje*. Ten rasite daug patarimų ir virimo nurodymų.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas / nurodymai
Orkaitė neveikia.	Sugedęs saugiklis.	Saugiklių bloke patikrinkite, ar nesugedęs saugiklis.
	Maitinimo nutrūkimas.	Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Nekaišta orkaitė.	Ant kontaktų yra dulkių.	Kelias kartus pasukite jungiklių rankenėles pirmyn ir atgal.

⚠ Elektros šoko pavojus!

Nekvalifikuotai atliktas remontas pavojingas. Remonto darbus gali atlikti tik mūsų mokytas klientų aptarnavimo skyriaus technikas.

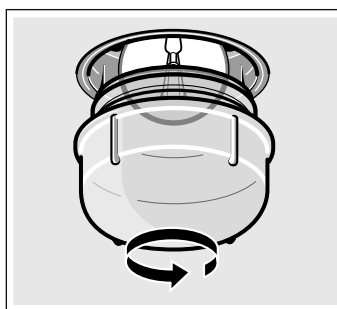
Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

Perdegusią orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiui atsparias 40 vatų atsargines lemputes įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Naudokite tik šias lemputes.

⚠ Elektros šoko pavojus!

Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.

1. Kad nepažeistumėte, į šaltą orkaitę įdėkite indų šluostę.
2. Stiklo gaubtą išsukite pasukdami į kairę.



3. Lemputę pakeiskite tokio pat tipo lempute.
4. Vėl įsukite stiklo gaubtą.
5. Išimkite indų šluostę ir įjunkite saugiklį.

Stiklinis dangtis

Pažeistą stiklinį dangtį reikia pakeisti. Tinkamų stiklo dangčių galima įsigyti iš klientų aptarnavimo skyriaus. Nurodykite savo prietaiso E ir FD numerį.

Klientų aptarnavimo skyrius

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo skyriaus darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad nereikėtų be reikalo į namus važiuoti technikui.

„E“ numeris ir „FD“ numeris

Paskambinę nurodykite gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.), kad galėtume kompetentingai jus aptarnauti. Techninių duomenų lentelė su numeriais pritvirtinta dešinėje, prie orkaitės durelių šono. Kad prirėkūs netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

E numeris

FD numeris

Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką

Čia pateikiami patarimai, kaip kepatant galima tausoti energiją ir tinkamai pašalinti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

- Iš anksto įkaitinkite orkaitę tik tuomet, jeigu taip nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos gerai praleidžia šilumą.
- Troškindami ar kepdami orkaitės dureles darinkite kuo rečiau.
- Keletą pyragų geriau kepti vieną po kito. Orkaitė dar įkaitusi. Todėl antras pyragas kepamas trumpiau. Galite kartu įstumti ir 2 keturkampes kepimo formas vieną šalia kitos.

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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdėrimo tvarką.

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia nurodyti patiekalai ir optimalūs nuostatai jiems. Mes Jums parodome, koks kaitinimo būdas ir temperatūra geriausiai tinka Jūsų patiekalui. Rasite duomenis apie tinkančius priedus ir į kokį lygį juos reikia įstumti. Pateikiami patarimai dėl indų ir paruošimo.

Pastabos

- Lentelėje pateiktos reikšmės visada galioja įstumiant į šaltą ir tuščią orkaitę.
Iš anksto pašildykite, jei tai nurodyta lentelėse. Ant priedų kepimo popierių tieskite tik po išankstinio pašildymo.
- Lentelėse pateikti laiko duomenys yra orientacinės vertės. Jie priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.
- Naudokite komplekte esančius priedus. Papildomų priedų kaip specialių galite įsigyti specializuotoje parduotuvėje arba iš klientų aptarnavimo skyriaus.
Prieš naudodami orkaitę, išimkite priedus ir indus, kurių nereikės.
- Visada naudokite puodkėlę, kai norite iš orkaitės išimti karštą priedą arba indą.

Pyragas ir sausainiai

Kepimas viename lygmenyje

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu geriausia kepti pyragą.

Jei kepatė su 3D karšto oro srautu , naudokite priedams šiuos įstūmimo lygius:

- Pyragai formose: 2 lygis
- Pyragas ant padėklo: 3 lygis

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite 3D karšto oro srautą .

Įstūmimo lygiai kepatant 2 lygiuose:

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

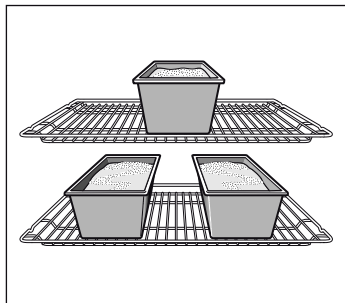
Ištūmimo lygiai kepant 3 lygiuose:

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

Tuo pačiu metu ištumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.

Lentelėse yra daug pasiūlymų Jūsų patiekalams.

Jei vienu metu kepsite 3 stačiakampėse formose, jas statykite ant grotelių, kaip pavaizduota paveikslėlyje.



Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

Kepant šviesiose kepimo formose iš plonasienio metalo arba stiklinėse formose pailgėja kepimo trukmė, o pyragas ruduoja ne taip tolygiai.

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

Lentelės

Lentelėse rasite optimalų kaitinimo būdą įvairiems pyragams ir kepiniams. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl lentelėse yra nurodyti diapazonai. Pirmiausia pabandykite su mažiausia verte. Kai temperatūra mažesnė, apskrudimas būna tolygesnis. Jei reikia, kitą kartą nustatykite aukštesnę vertę.

Jei iš anksto įkaitinsite, kepimo trukmė sutrumpės 5–10 min.

Papildomos informacijos rasite skirsnyje *Kepimo patarimai* prie lentelių.

Pyragas kepimo formoje	Forma	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė min.
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	vainiko / kekso kepimo forma	2	☉	160-180	50-60
	3 kekso kepimo formos	3+1	☉	140-160	60-80
Plaktos tešlos pyragas, plonas	vainiko / kekso kepimo forma	2	☐	150-170	65-75
Torto pagrindas, plakta tešla	vaisinio pagrindo forma	3	☐	160-180	20-30
Plonas vaisinis pyragas, plakta tešla	išardoma forma / dubuo	2	☐	160-180	50-60
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai (įkaitinti)	vaisinio pagrindo forma	2	☐	160-180	20-30
Biskvitinis tortas, 6 kiaušiniai (įkaitinti)	išardoma forma	2	☐	160-180	40-50
Trapios tešlos pagrindas su paaukštintu kraštu	išardoma forma	1	☐	170-190	25-35
Vaisių arba varškės tortas, trapios tešlos pagrindas*	išardoma forma	1	☐	170-190	70-90
Šveicariškas apkepas	Picos kepimo forma	1	☐	220-240	35-45
Žiedinis pyragas	Žiedinio pyrago forma	2	☐	150-170	60-70
Plonapadė pica su nedideliu kiekiu priedų (įkaitinti)	Picos kepimo forma	1	☐	250-270	10-15
Pikantiški pyragai*	išardoma forma	1	☐	180-200	45-55

* Pyragą apie 20 minučių palikite atvėsti išjungtame, uždarytoje orkaitėje.

Pyragai ant padėklo	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė min.
Plakta tešla su sausais priedais	kepimo padėklas	2	☐	170-190	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	150-170	35-45
Plakta tešla su sultingais priedais, vaisiai	universalusis padėklas	2	☐	180-200	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	140-160	40-50
Mielinė tešla su sausais priedais	kepimo padėklas	3	☐	170-190	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	150-170	35-45
Mielinė tešla su sultingais priedais, vaisiai	universalusis padėklas	3	☐	160-180	40-50
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	150-170	50-60
Trapi tešla su sausais priedais	kepimo padėklas	2	☐	170-190	20-30
Trapi tešla su sultingais priedais, vaisiai	universalusis padėklas	2	☐	170-190	60-70

Pyragai ant padėklo	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė min.
Šveicariškas apkepas	universalusis padėklas	1	☐	210-230	40-50
Biskvitinis vyniotinis (įkaitinti)	kepimo padėklas	2	☐	170-190	15-20
Mielinė pynutė iš 500 g miltų	kepimo padėklas	2	☐	170-190	25-35
Kalėdinis pyragas iš 500 g miltų	kepimo padėklas	3	☐	160-180	60-70
Kalėdų pyragas iš 1 kg miltų	kepimo padėklas	3	☐	140-160	90-100
Sluoksniuotos tešlos pyragas, saldus	universalusis padėklas	2	☐	190-210	55-65
Pica	kepimo padėklas	2	☐	210-230	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☑	180-200	40-50
Tarte flambée (įkaitinti)	universalusis padėklas	2	☐	250-270	10-15
Burekas	universalusis padėklas	2	☐	180-200	40-50

Pyragaičiai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė min.
Sausainiai	kepimo padėklas	3	☑	140-160	15-25
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☑	130-150	25-35
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☑	130-150	30-40
Švirkštu formuojami sausai- niai (įkaitinti)	kepimo padėklas	3	☐	140-150	30-40
	kepimo padėklas	3	☑	140-150	30-40
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☑	140-150	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☑	130-140	40-55
Saldūs pyragaičiai su riešu- tais	kepimo padėklas	2	☐	100-120	30-40
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☑	100-120	35-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☑	100-120	40-50
Baltymų kremas	kepimo padėklas	3	☑	80-100	100-150
Apskritos akytos bandelės	grotelės su padėklu apskritoms aky- toms bandelėms	2	☐	170-190	20-25
	2 grotelės su padėklais apskritoms akytoms bandelėms	3+1	☑	160-180	25-35
Plikytos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	2	☐	210-230	30-40
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	kepimo padėklas	3	☑	180-200	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☑	180-200	25-35
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	☑	170-190	35-45
Mielinės tešlos kepiniai	kepimo padėklas	2	☐	180-200	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☑	160-180	25-35

Duona ir bandelės

Jei nenurodyta kitaip, prieš kepdami duoną, įkaitinkite orkaitę.

Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

Duona ir bandelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė min.
Mielinė duona iš 1,2 kg miltų	universalusis padėklas	2	☐	270 200	5 30-40
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	universalusis padėklas	2	☐	270 200	8 35-45
Plokščia duona	universalusis padėklas	2	☐	270	10-15
Bandelės (neįkaitinti)	kepimo padėklas	3	☐	200-220	20-30
Mielinės bandelės, saldžios	kepimo padėklas	3	☐	180-200	15-20
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☑	160-180	20-30

Kepimo patarimai

Norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės pagal panašius kepinius, nurodytus kepimo lentelėse.
Taip nustatysite, ar iškepė plaktos tešlos pyragas.	Likus maždaug 10 minučių iki recepte nurodytos kepimo trukmės pabaigos įkiškite į pyragą aukščiausioje vietoje medinį iešmelį. Jei prie medienos nelieka prilipusios tešlos, pyragas yra iškepęs.
Pyragas susmenga.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčių arba nustatykite 10 laipsnių žemesnę orkaitės temperatūrą. Atsižvelkite į recepte nurodytą maišymo trukmę.
Pyragas viduryje labai iškilęs, o krašte mažiau.	Netepkite išardomos formos kraštų riebalais. Iškepusį pyragą atsargiai atskirsite peiliu.
Pyrago viršus per tamsus.	Įstumkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir pyragą kepkite šiek tiek ilgiau.
Pyragas per sausas.	Iškepusį pyragą subadykite dantų krapštuku. Tada apšlakstykite vaisių sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą parinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo trukmę.
Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) atrodo gerai, tačiau viduje dar neiškepęs (riebus, su vandens juostomis).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir kepkite šiek tiek ilgiau parinkę žemesnę temperatūrą. Pyragams, kurių viršutinis sluoksnis sultingas, pirmiausia iškepkite padą. Pabarstykite jį migdolais arba džiovintais vaisiais, tuomet dėkite viršutinį sluoksnį. Atsižvelkite į receptą ir kepimo trukmę.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Parinkite šiek tiek žemesnę temperatūrą, tuomet kepinys keps tolygiau. Jautrius kepinius kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą ☐ viename lygyje. Oro cirkuliacijai įtaką gali daryti ir išsikišęs kepimo popierius. Kepimo popierių visada kirpkite pagal padėklo dydį.
Obuolių pyragas apačioje per šviesus.	Kitą kartą pyragą įstumkite vienu lygiu žemiau.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą, jei turite, naudokite gilesnį universalųjį padėklą.
Kepami maži mielinės tešlos kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Aplink kiekvieną kepinį reikia palikti maždaug 2 cm tarpus. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Kepate keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai tamsesni už kepinius apatiniame padėkle.	Kepdami keliuose lygiuose visada parinkite 3D karšto oro srautą ☑. Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.
Kepant sultingą pyragą susidaro kondensatas.	Kepant gali išsiskirti vandens garai. Jie išeina pro dureles. Vandens garai gali nusėsti ant valdymo skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašėti kaip kondensatas. Tai lemia fizikiniai dėsniai.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indas

Galite naudoti bet kokius karščiui atsparius indus. Dideliems kepsniams taip pat tinka ir universalusis padėklas.

Geriausiai tinka indai iš stiklo. Atkreipkite dėmesį į tai, kad dangtis tiktų keptuvui ir gerai uždarytų.

Jeį naudojate emaliuotus keptuvus, įpilkite šiek tiek daugiau skysčio.

Keptuvuose iš nerūdijančio plieno ne taip stipriai ruduoja ir mėsa šiek tiek silpniau troškinasi. Pailginkite ruošimo trukmę.

Duomenys lentelėse:

indai be dangčio = atviri

indai su dangčiu = uždengti

Indą visada statykite ant grotelių vidurio.

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

Kepimas

Kepdami liesą mėsa, įpilkite šiek tiek skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per ½ cm.

Jie troškinate kepsnį, įpilkite daugiau skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per 1–2 cm.

Skysčio kiekis priklauso nuo mėsos rūšies ir indo medžiagos. Jei mėsa ruošiate emaliuotame keptuve, reikės šiek tiek daugiau skysčio nei stikliniame inde.

Keptuvai iš nerūdijančio plieno tinka tik iš dalies. Mėsa kepa lėčiau ir mažiau apskrunda. Parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) ilgesnę ruošimo trukmę.

Kepimas griliu

Jei kepsite su griliu, 3 minutes pakaitinkite, prieš įdėdami kepamą produktą į orkaitę.

Kepant su griliu orkaitė visada turi būti uždaryta.

Jei įmanoma, kepkite vienodo storio gabaliukus. Taip jie tolygiai apskrus ir išliks sultingi.

Kepamus gabaliukus apverskite pasibaigus 2/3 ruošimo trukmei.

Didkepsnius druska pabarstykite tik baigę kepti.

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

Papildomai įstumkite universalųjį padėklą į 1 lygį. Į jį sutekės mėsos sultys, ir orkaitė liks švaresnė.

Kepimo padėklo arba universaliojo padėklo nestumkite į 4 arba 5 lygį. Dėl stipraus karščio jis gali deformuotis ir jį išimdami galite pažeisti orkaitę.

Grilio kaitinimo elementas vis įsijungia ir išsijungia. Tai yra normalu. Kaip dažnai tai atsitinka, priklauso nuo nustatytos grilio pakopos.

Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite žuvies gabaliukus.

Kai kepsnys paruoštas, jį reikia dar 10 minučių palikti išjunktoje uždarytoje orkaitėje. Taip geriau pasiskirstys mėsos sultys.

Paruoštą jautienos pjautinį suvyniokite į aliuminio plėvelę ir palikite 10 minučių orkaitėje.

Kepdami kepsnius su oda, odą įpjaukite kryžmai ir pirmiausia kepsnį į indą dėkite oda žemyn.

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C grilio pakopa	Trukmė min.
Jautiena						
Troškintas jautienos kepsnys	1,0 kg	uždengtas	2	☐	210-230	100
	1,5 kg		2	☐	200-220	120
	2,0 kg		2	☐	190-210	140
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta	1,0 kg	atviras	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1,0 kg	atviras	1	☒	220-240	60
Didkepsniai, 3 cm storio, vidutiniškai iškepti		grotelės + universalus padėklas	5+1	☒	3	15
Veršiena						
Veršienos kepsnys	1,0 kg	atviras	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Karka	1,5 kg	atviras	2	☐	210-230	140
Kiauliena						
Kepsnys, be odos (pvz., sprandinė)	1,0 kg	atviras	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Kepsnys su oda (pvz., mentė)	1,0 kg	atviras	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Kiaulienos filė	500 g	grotelės + universalus padėklas	3+1	☒	220-230	30
Kiaulienos kepsnys, liesas	1,0 kg	atviras	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Kaselio kepsnys su kaulu	1,0 kg	uždengtas	2	☐	200-220	70
Didkepsniai, 2 cm storio		grotelės + universalus padėklas	5+1	☒	3	20
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio		grotelės + universalus padėklas	5+1	☒	3	10
Ėriena						
Ėriuko nugarinė, su kaulais	1,5 kg	atviras	2	☒	190	60
Ėriuko koja be kaulo, vidutiniškai iškepta	1,5 kg	atviras	1	☒	150-170	120

Žvėriena

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C grilio pakopa	Trukmė min.
Stirnios nugarinė su kaulais	1,5 kg	atviras	2	☐	200-220	50
Stirnos koja be kaulų	1,5 kg	uždengtas	2	☐	210-230	100
Šernienos kepsnys	1,5 kg	uždengtas	2	☐	180-200	140
Elnienos kepsnys	1,5 kg	uždengtas	2	☐	180-200	130
Triušiena	2,0 kg	uždengtas	2	☐	220-240	60
Faršas						
Mėsos vyniotinis	iš 500 g mėsos	atviras	1	☒	180-200	80
Dešrelės						
Dešrelės		grotelės + universalusis padėklas	4+1	☐	3	15

Paukštiena

Lentelėje nurodomas nekimštos, kepti paruoštos paukštienos svoris.

Visą paukštį ant grotelių pirmiausia dėkite krūtine žemyn. Praėjus 2/3 nurodytam laikui apverskite.

Kepamas dalis, pavyzdžiui, kalakutienos suktinį arba kalakuto krūtinėlę, apverskite praėjus pusei nurodyto laiko. Paukštienos dalis praėjus 2/3 nurodytam laikui apverskite.

Kepdami antį arba žąsį, odą pakiškite po sparnais. Taip nutekės riebalai.

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

Paukštiena	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C grilio pakopa	Trukmė min.
Viščiukas, visas	1,2 kg	grotelės	2	☒	200-220	60-70
Višta, visa	1,6 kg	grotelės	2	☒	190-210	80-90
Viščiukas, puselės	po 500 g	grotelės	2	☒	220-240	40-50
Viščiuko gabalėliai	po 150 g	grotelės	3	☒	210-230	30-40
Viščiuko gabalėliai	po 300 g	grotelės	3	☒	220-240	35-45
Vištienos krūtinėlė	po 200 g	grotelės	2	☐	3	30-40
Antis, visa	2,0 kg	grotelės	2	☒	190-210	100-110
Anties krūtinėlė	po 300 g	grotelės	3	☒	240-260	30-40
Žąsis, visa	3,5–4,0 kg	grotelės	2	☒	170-190	120-140
Žąsies kojos	po 400 g	grotelės	3	☒	220-240	50-60
Mažas kalakutas, visas	3,0 kg	grotelės	2	☒	180-200	80-100
Vištienos vyniotinis	1,5 kg	atviras	1	☒	190-210	110-130
Kalakuto krūtinėlė	1,0 kg	uždengtas	2	☐	180-200	80-90
Kalakuto šlaunelės	1,0 kg	grotelės	2	☒	180-200	90-100

Žuvis

Praėjus 2/3 laiko apverskite žuvies gabalėlius.

Kepant visą žuvį, apversti nereikia. Žuvį į orkaitę paguldykite į plaukiančią padėtį, nugaros peleku į viršų. Žuvis laikysis

stabiliau, jei į papildvę įkišite perpjautą bulvę arba karščiui atsparų indelį.

Kepdami žuvies filė, įpilkite kelis valgomojus šaukštus skysčio troškiniui.

Žuvis	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C grilio pakopa	Trukmė min.
Žuvis, visa	maždaug po 300 g	grotelės	2	☐	2	20-25
	1,0 kg	grotelės	2	☒	210-230	45-55
	1,5 kg	grotelės	2	☒	180-200	60-70
	2,0 kg	uždengtas	2	☐	180-200	70-80
Žuvies kotletas, 3 cm storio		grotelės	3	☐	2	20-25
Žuvies filė,		uždengtas	2	☐	210-230	20-30

Patarimai, kaip kepti ir naudoti grilį

Lentelėje nėra duomenų apie kepsnio svorį.	Parinkite duomenis pagal artimiausią mažesnį svorį ir pailginkite trukmę.
Jūs galite patikrinti, ar kepsnys baigė kepti.	Naudokite mėsos termometrą (galima įsigyti specializuotoje parduotuvėje) arba patikrinkite šaukštu. Spauskite šaukštu kepsnį. Jei jis standus, jau iškepęs. Jei jį lengvai įspaudžiate, reikia dar šiek tiek pakepti.
Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi.	Patikrinkite įstūmimo lygį ir temperatūrą.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas.	Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą arba įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviežias ir vandeningas.	Kitą kartą parinkite didesnį kepimo indą ir naudokite mažiau skysčio.
Užpilant kepsnį susidaro vandens garai.	Tai lemia fizikiniai dėsniai ir tai yra normalu. Didelė dalis vandens garų išsiveržia per garų išleidimo angą. Jie gali nusėsti ant vėsenos jungiklių skydelio arba gretimų baldų plokščių ir nulašėti kaip kondensatas.

Apkepai, apkepėlės, skrudinta duona

Indą visada dėkite ant grotelių.

Jei grilio režimu kebate tiesiog ant grotelių, papildomai į 1 lygį įstumkite universalųjį padėklą. Orkaitė liks švaresnė.

Apkepo ruošimo trukmė priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio. Lentelėse pateiktos vertės yra tik orientacinio pobūdžio.

Patiekalas	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, Trukmė min. grilio pakopa
Apkepai				
Apkepai, saldūs	Apkepo forma	2		180-200 50-60
Sufle	Apkepo forma	2		170-190 35-45
	Porcijos formelė	2		190-210 25-30
Makaronų apkepas	Apkepo forma	2		200-220 40-50
Lakštiniai	Apkepo forma	2		180-200 40-50
Apkepėlė				
Bulvių apkepas, žali priedai, maks. 4 cm aukščio	1 apkepų indas	2		160-180 60-80
	2 apkepų indai	1+3		150-170 60-80
Skrudinta duona				
4 vnt., apkepta	grotelės	3		160-170 10-15
12 vnt., apkepta	grotelės	3		160-170 15-20

Paruošti produktai

Laikykites ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.

Jeigu priedus išklosite kepimo popieriumi, atkreipkite dėmesį, kad kepimo popierius tiktų nurodytai temperatūrai. Popieriaus dydį pritaikykite patiekalui.

Paruošimo rezultatas labai priklauso nuo maisto. Parudavimų ir nelygumų gali būti atsiradę ir ant žalio maisto.

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C Trukmė min.
Pica, užšaldyta				
Plonapadė pica	universalusis padėklas	2		190-210 15-25
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		180-200 20-30
Storapadė pica	universalusis padėklas	2		180-200 20-30
	universalusis padėklas + grotelės	3+1		170-190 25-35
Prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3		180-200 20-30
Nedidelė pica	universalusis padėklas	3		190-210 10-20
Pica, užšaldyta				
Pica (įkaitinti)	universalusis padėklas	3		190-210 10-15

Bulvių produktai, užšaldyti

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė min.
Gruzdintos bulvytės	universalusis padėklas	3	☐	190-210	20-30
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	☉	180-200	30-40
Maltinukai	universalusis padėklas	3	☐	200-220	20-25
Kepintos bulvės, įdaryti bulviniai suktinukai	universalusis padėklas	3	☐	210-230	15-25
Kepiniai, užšaldyti					
Bandelės, prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3	☐	170-190	10-20
Druska apibarstyti riestainiukai (tešlos gabaliukai)	universalusis padėklas	3	☐	210-230	15-25
Kepiniai, paskrudinti					
Apkeptos bandelės, prancūziškasis batonas	universalusis padėklas	3	☐	190-210	10-20
	universalusis padėklas + grotelės	3+1	☉	160-180	20-25
Daržovių kotletai, užšaldyti					
Žuvies piršteliai	universalusis padėklas	2	☐	220-240	10-20
Vištienos lazdelės, vištienos kepsneliai	universalusis padėklas	3	☐	200-220	15-25
Sluoksniuotos tešlos pyragas, užšaldytas					
Sluoksniuotos tešlos pyragas	universalusis padėklas	3	☐	200-220	35-40

Specialūs patiekalai

Parinkę žemesnę temperatūrą su 3D karšto oro srautu ☉ paruošite puikų kreminį jogurtą arba purią mielinę tešlą.

Pirmiausia iš orkaitės išimkite priedus, kabinamąsias groteles arba teleskopinius bėgelius.

Jogurto paruošimas

1. Užvirinkite 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ir atvėsinkite iki 40 °C.
2. Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).

3. Supilstykite į puodelius arba užsukamus stiklainius ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele.

4. Kaip nurodyta, įkaitinkite iš anksto orkaitę.

5. Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta.

Mielinės tešlos kildinimas

1. Mielinę tešlą paruoškite, kaip įprasta, sudėkite į karščiui atsparų keraminį indą ir uždenkite.

2. Kaip nurodyta, įkaitinkite iš anksto orkaitę.

3. Išjunkite orkaitę ir pastatykite į ją, kad tešla pakiltų.

Patiekalas	Indas	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Trukmė
Jogurtas	puodeliai arba užsukami stiklainiai	☉	50 °C, įkaitinti iš anksto 50 °C	5 min. 8 val.
Mielinės tešlos kildinimas	karščiui atsparus indas	☉	50 °C, įkaitinti iš anksto išjungti prietaisą ir mielinę tešlą įdėti į orkaitę	5-10 min. 20-30 min.

Atitirpinimas

Atitirpinimo laikas priklauso nuo maisto produktų rūšies ir kiekio.


Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.

Šaldytus maisto produktus išimkite iš pakuotės ir sudėję į tinkamą indą uždėkite ant grotelių.

Pauščius ant lėkštės dėkite krūtinėle į apačią.

Šaldyti produktai	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra
pvz., tortai su grietinės ir sviesto kremu, tortai su šokolado arba cukraus glajumi, vaisiai, viščiukas, dešra ir mėsa, duona ir bandelės, pyragas ir kiti kepiniai	grotelės	1	☉	Temperatūros nustatymo jungiklis lieka išjungtas

Džiovinimas

3D karšto oro srautu  galite puikiai džiovinti.

Naudokite tik neprikaištingus vaisius ir daržoves bei juos kruopščiai nuplaukite.

Palaukite, kol jie nusivarvės, ir nusausinkite.

Universalajame padėkle ir ant grotelių patieskite kepimo arba pergamentinio popieriaus.

Labai sultingus vaisius arba daržoves apverskite kelis kartus.

Baigtus džiovinti produktus nuimkite nuo popieriaus.

Vaisiai ir prieskoninės žolelės	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra	Trukmė
600 g žiedeliais pjaustytų obuolių	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 5 val.
800 g skiltelėmis pjaustytų kriaušių	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 8 val.
1,5 kg slyvų	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 8–10 val.
200 g nuvalytų prieskoninių žolelių	universalusis padėklas + grotelės	3+1		80 °C	apie 1½ val.

Konservavimas

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

Dėmesio!

Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Naudokite tik neprikaištingus vaisius ir daržoves. Juos kruopščiai nuplaukite.

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

Paruošimas

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

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


Daržovės

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

4. Uždarykite stiklainius spaustukais.

Į orkaitę nestatykite daugiau kaip šešių stiklainių.

Nustatymas

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

Konservavimas

Vaisiai

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

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

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

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

Stiklainių išėmimas

Baigę konservuoti išimkite iš orkaitės stiklainius.

Dėmesio!

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

Akrilamidas maisto produktuose

Akrilamidas pirmiausia susidaro dideliame karštyje ruošiant grūdinius ir bulvių, pavyzdžiui, bulvių traškučius, gruzdintas

bulvytes, skrudintą duoną, bandeles, duoną arba mažus kepinus (keksus, meduolius, trapius sausainius).

Patarimai, kaip paruošti patiekalus, kuriuose būtų mažai akrilamido

Bendroji informacija

- Parinkite kuo mažesnę ruošimo trukmę.
- Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos.
- Dideliame, storame produkte bus mažiau akrilamido.

Kepimas

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu maks. 200 °C.
Su 3D karštu oro srautu arba karštu oro srautu maks. 180 °C.

Sausainiai

Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu maks. 190 °C.
3D karšto oro srauto arba karšto oro srauto režimu maks. 170 °C.
Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.

Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Ant padėklo kepkite bent 400 g, kad bulvytės nesudžiūtų

Bandomieji patiekalai

Šios lentelės buvo sudarytos bandymų institute, siekiant palengvinti įvairių prietaisų tikrinimus ir bandymus.

Pagal EN 50304/EN 60350 (2009) arba IEC 60350.

Kepimas

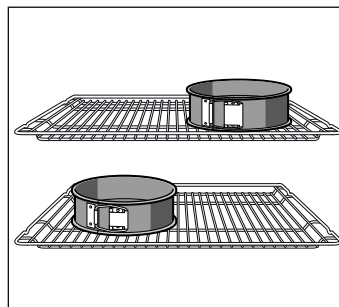
Kepimas 2 lygiuose: universalųjį padėklą visada įstumkite virš kepimo padėklo.

Kepimas 3 lygiuose: universalųjį padėklą įstumkite per vidurį.

Švirkštu formuojami kepiniai:

Tuo pačiu metu įstumtų padėklų kepiniai nebūtinai iškeps vienu metu.

Dengtas obuolių pyragas 1 lygyje: tamsias išardomas formas statykite vieną šalia kitos.
Dengtas obuolių pyragas 2 lygiuose: tamsias išardomas formas statykite vieną virš kitos, žr. paveikslėlį.






Pyragai išardomose formose iš baltos skardos: kepkite nustatę viršutinį / apatinį kaitinimą □ 1 lygyje. Naudokite universalųjį padėklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite išardomą formą.

Pastaba: Iš pradžių kepkite parinkę žemesniąją temperatūrą iš nurodytųjų.

Patiekalas	Priedai ir formos	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė min.
Švirkštu formuojami sausainiai (įkaitinti*)	kepimo padėklas	3	□	140-150	30-40
	kepimo padėklas	3	⊗	140-150	30-40
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	⊗	130-140	40-55
Maži pyragaičiai (įkaitinti*)	kepimo padėklas	3	□	150-170	20-35
	kepimo padėklas	3	⊗	150-170	25-35
	universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1	⊗	140-160	30-45
	2 kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1	⊗	130-150	35-55
Drėgnas biskvitas (įkaitinti*)	išardoma forma ant grotelių	2	□	160-170	30-40



* Norėdami įkaitinti, nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Patiekalas	Priedai ir formos	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė min.
Drėgnas biskvitas	išardoma forma ant grotelių	2		160-170	30-45
Obuolių pyragas	grotelės + 2 išardomos formos Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 grotelės + 2 išardomos formos Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

* Norėdami įkaitinti, nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos.

Kepimas griliu

Jei maisto produktus dedate tiesiog ant grotelių, papildomai į 1 lygį įstumkite universalųjį padėklą. Į jį sutekės skystis, ir orkaitė liks švaresnė.

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė (min.)
Skrebučių skrudinimas 10 minučių pakaitinti	grotelės	5		3	1/2-2
Jautienos mėsainis, 12 vnt.* neįkaitinti	grotelės + universalusis padėklas	4+1		3	25-30

* Po kurio laiko 2/3 apversti

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000812636 920709