

SIEMENS



Integruota orkaitė

HB672GC.1S

siemens-home.com/welcome

It Naudojimo instrukcija

Register
your
product
online

Turinys

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|  | Naudojimas pagal paskirtį | 4 |  | Kepsnių termometras | 15 |
|  | Svarbūs saugos nurodymai | 4 | | Kaitinimo būdai | 15 |
| | Bendroji informacija | 4 | | Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į mėsą | 15 |
| | Halogeninė lemputė | 5 | | Vidaus temperatūros nustatymas | 16 |
| | Įsmeigiamas termometras | 5 | | Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra | 16 |
| | Valymo funkcija | 5 |  | Šabo nustatymas | 16 |
|  | Galimos gedimų priežastys | 6 | | Šabo nuostato įjungimas | 16 |
| | Bendroji informacija | 6 |  | Valymo funkcija | 17 |
|  | Aplinkos apsauga | 6 | | Prieš įjungiant valymo funkciją | 17 |
| | Energijos taupymas | 6 | | Savaiminio valymosi režimo nustatymas | 17 |
| | Ekologiškas utilizavimas | 6 | | Pasibaigus valymo funkcijai | 17 |
|  | Susipažinkite su prietaisu | 7 |  | Valymo priemonės | 18 |
| | Valdymo skydelis | 7 | | Tinkamos valymo priemonės | 18 |
| | Valdymo elementai | 7 | | Prietaiso švaros palaikymas | 19 |
| | Ekranas | 7 |  | Rėmai | 19 |
| | Darbo režimų meniu | 8 | | Rėmo iškabinimas ir įkabinimas | 19 |
| | Kaitinimo būdai | 8 |  | Prietaiso durelės | 19 |
| | Papildoma informacija | 9 | | Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas | 19 |
| | Kameros funkcijos | 9 | | Durelių dangčio nuėmimas | 20 |
|  | Priedai | 9 | | Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas | 21 |
| | Pristatyti priedai | 9 |  | Gedimas – ką daryti? | 22 |
| | Priedų įstūmimas | 9 | | Gedimų lentelė | 22 |
| | Specialūs priedai | 10 | | Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė | 22 |
|  | Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą | 11 | | Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas | 22 |
| | Pirmasis paleidimas | 11 | | Stiklinis dangtis | 23 |
| | Kameros ir priedų valymas | 11 |  | Klientų aptarnavimo tarnyba | 23 |
|  | Prietaiso valdymas | 11 | | E ir FD numeriai | 23 |
| | Prietaiso įjungimas ir išjungimas | 11 |  | Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje | 23 |
| | Darbo režimo įjungimas arba nutraukimas | 12 | | Silikoninės formos | 23 |
| | Darbo režimo nustatymas | 12 | | Pyragai ir maži kepiniai | 23 |
| | Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas | 12 | | Duona ir bandelės | 27 |
| | Greitasis įkaitinimas | 12 | | Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas | 28 |
|  | Laiko funkcijos | 13 | | Apkepai ir suflė | 30 |
| | Laikmatis | 13 | | Paukštiena | 31 |
| | Trukmė | 13 | | Mėsa | 32 |
| | Pabaigos laikas | 13 | | Žuvis | 35 |
|  | Apsauga nuo vaikų | 14 | | Daržovės ir priedai | 36 |
| | Aktyvinimas ir išaktyvinimas | 14 | | Jogurtas | 37 |
| | Prietaiso durelių užrakinimas | 14 | | Ekonomiškieji kaitinimo būdai | 37 |
|  | Pagrindiniai nustatymai | 14 | | Akrilamidas maisto produktuose | 39 |
| | Nuostatų keitimas | 14 | | Džiovinimas | 39 |
| | Nuostatų sąrašas | 14 | | Konservavimas | 40 |
| | Paros laiko keitimas | 15 | | Tešlos kildinimas | 41 |
| | | | | Atitirpinimas | 41 |
| | | | | Laikymas šiltai | 42 |
| | | | | Bandomieji patiekalai | 42 |

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

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 kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 9 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.
- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepinio popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepinio forma. Tik reikalingame plote patieskite kepinio 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.

⚠️ 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 kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite 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 prasiskverbiosios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite 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.

Halogeninė lemputė**⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

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

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

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

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

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

⚠️ 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. Kartu galima valyti tik emaliuotus priedus.

⚠️ 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 neatidarę durelių. Nieko 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 nusitepa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. 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.

Aplinkos apsauga

Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškasis. 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.
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.
- Prietaisui veikiant dureles atidarinėkite kuo rečiau.
- Kelis pyragus geriausia kepti vieną po kito. Kamera dar šilta. Taip sutrumpėja antrojo pyrago kepimo trukmė. Į kamerą taip pat galite įstumti 2 stačiakampes formas vieną šalia kitos.
- Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite prietaisą ir baikite kepti naudodami liekamąją šilumą.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas 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 perdirdavimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

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




- 1 Mygtukai**
Sukamosios rankenėlės kairėje ir dešinėje pusėse esančiuose mygtukuose yra spaudimo taškas. Norėdami aktyvinti, paspauskite mygtuką.
- 2 Selektoriai**
Sukamąją rankenėlę galite pasukti į dešinę arba į kairę.
- 3 Ekranas**
Ekrane rodomos esamos nustatymų reikšmės, parinkčių galimybės bei nurodomieji tekstai.
- 4 Jutikliniai laukeliai**
Po jutikliniais laukeliais ekrano kairėje < ir dešinėje > pusėse įmontuoti jutikliai. Norėdami parinkti funkciją, spustelėkite atitinkamą rodyklę.

Valdymo elementai

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

Mygtukai ir jutikliniai laukeliai

Čia trumpai aprašyta įvairių mygtukų ir jutiklinių laukelių reikšmė.

| Mygtukai | | Reikšmė |
|---|-------------------|---|
| on/off | | Prietaiso įjungimas ir išjungimas |
| menu | Menu | Darbo režimų menu atidarymas |
|  | Informacija | Nuorodų peržiūrėjimas |
| | Apsauga nuo vaikų | Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas |
|  | Laiko funkcijos | Laiko funkcijų menu atidarymas |

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

Valdymo skydelis

Valdymo skydelio mygtukais, liečiamaisiais laukeliais ir sukamąją rankenėlę galite nustatyti įvairias prietaiso funkcijas. Ekrane bus rodomi parinkti nuostatai.

| | | |
|------------------------------|-----------------------------|--|
| »»»» | Greitasis įkaitinimas | Greitojo įkaitinimo įjungimas ir išjungimas |
| start/stop | | Darbo režimo įjungimas, sustabdymas arba nutraukimas |
| Jutikliniai laukeliai | | |
| < | Laukelis kairėn nuo ekrano | Naršymas kairėn |
| > | Laukelis dešinėn nuo ekrano | Naršymas dešinėn |

Sukamoji rankenėlė

Sukamąją rankenėlę galite pakeisti ekrane rodomus darbo režimus ir nustatymų reikšmes.

Daugelyje parinkčių sąrašų, pvz., kaitinimo būdų, pasiekus paskutinę reikšmę vėl pasirodo pirmoji. Pvz., nustatant temperatūrą, pasiekus mažiausią arba didžiausią temperatūros reikšmę reikia sukamąją rankenėlę pasukti atgal.

Ekranas

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

Sufokusuojama reikšmė, kurią Jūs šiuo metu galite nustatyti. Reikšmė yra baltos spalvos, o fonas – tamsus.

Būsenos eilutė

Būsenos eilutė yra ekrano viršuje. Rodomas paros laikas ir nustatytos laiko funkcijos.

Progreso linija

Progreso linija yra po būsenos eilute. Progreso linija rodo, pvz., kiek trukmės jau praėjo. Po sufokusuota reikšmė esanti linija veikiant režimui iš kairės į dešinę užsipildo raudonai.

Laiko skaičiavimas

Jei prieš įjungdami prietaisą nenustatėte trukmės, būsenos eilutės dešinėje pusėje viršuje galite matyti, kiek laiko jau veikia darbo režimas.

Temperatūros kontrolė


Temperatūros kontrolės stulpeliai rodo kameros įkaitinimo fazes.

| | |
|----------------------------|--|
| Įkaitinimo kontrolė | Įkaitinimo kontrolės funkcija rodo kameroje kylančią temperatūrą. Kai užpildyti visi stulpeliai, tuomet tinkamas laikas įdėti patiekalą. Parinkus grilio ir valymo pakopas, stulpeliai nepasirodo. |
| Liekamosios šilumos rodmuo | Kai prietaisas išjungtas, po būsenos eilute pasirodo linija, rodanti kameros liekamą šilumą. Kai temperatūra sumažėja maždaug iki 60 °C, indikatorius užgęsta. |

Kaitinimo būdai

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

| Kaitinimo būdai | Temperatūra | Paskirtis |
|--|---|---|
|  4D karšto oro srautas | 30–275 °C | Kepiniams ir mėsai viename arba keliuose lygiuose kepti. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį. |
|  Viršutinis / apatinis kaitinimas | 30–300 °C | Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. |
|  Ekonomiškas karšto oro srautas | 30–275 °C | Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį. |
|  Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas | 30–300 °C | Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. |
|  Kepimas griliu ir oro cirkuliacija | 30–300 °C | Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą. |
|  Didelis grilis | Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai | Plokštiesiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas grilio kaitinimo elemento paviršius. |
|  Picos kepimo režimas | 30–275 °C | Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje. |
|  „coolStart“ funkcija | 30–275 °C | Užšaldytiems produktams 3 lygyje greitai paruošti. Temperatūra nustatoma pagal gamintojo pateiktus duomenis. Nustatykite aukščiausią ant pakuotės nurodytą temperatūrą. Ruošimo trukmė yra tokia, kokia nurodyta arba trumpesnė. Įkaitinti netikslinga. |

Pastaba. Dėl terminės inercijos parodyta temperatūros reikšmė gali šiek tiek skirtis nuo tikrosios kameros temperatūros. Prietaisui kaistant paspaudę mygtuką  galite pažiūrėti esamą įkaitinimo temperatūrą.

Darbo režimų meniu

Meniu padalytas į skirtingų darbo režimų sritis. Taip greičiau perjungsitė norimą funkciją.


| Darbo režimas | Paskirtis |
|---|--|
| Kaitinimo būdai | Ruošdami patiekalą galite rinktis vieną iš tiksliai pritaikytų kaitinimo būdų. |
| Savaiminis valymas → "Valymo funkcija" 17 psl. | Savaiminio valymosi funkcija savarankiškai išvalo orkaitę. |
| Nuostatai → "Pagrindiniai nustatymai" 14 psl. | Savo prietaiso pagrindinius nuostatus gali pritaikyti savo poreikiams. |

Jei temperatūra labai aukšta, po tam tikro laiko prietaisas šiek tiek sumažina temperatūrą.

Rekomenduojamos reikšmės

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

Papildoma informacija

Dažniausiai prietaise pateikiamos nuorodos ir papildoma informacija apie šiuo metu vykdomą veiksmą. Tam paspauskite mygtuką . Nuoroda rodoma kelias sekundes.

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

Kameros funkcijos

Kai kurios funkcijos padeda lengviau naudoti 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.

Vėsinamasis ventilatorius

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

Dėmesio!

Neuždenkite ventilacijos angų. Kitaip orkaitė perkais.

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

Pastaba. Vėsinamojo ventilatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose.

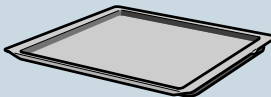
→ "Pagrindiniai nustatymai" 14 psl.

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.</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" 15 psl.</p> |

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

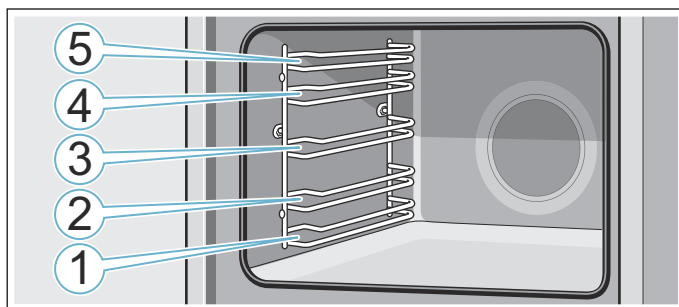
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnybose, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

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

Priedų įstūmimas

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

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



Priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.


Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis nepakryps.

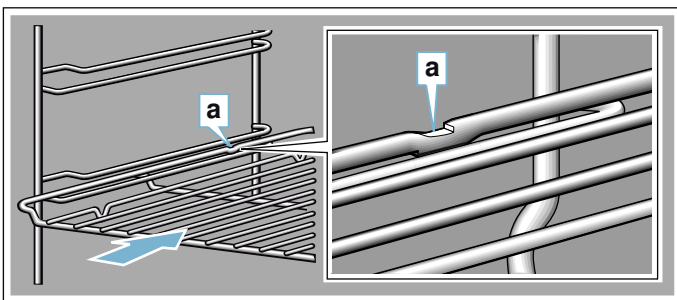
Pastabos

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

Užfiksavimo funkcija

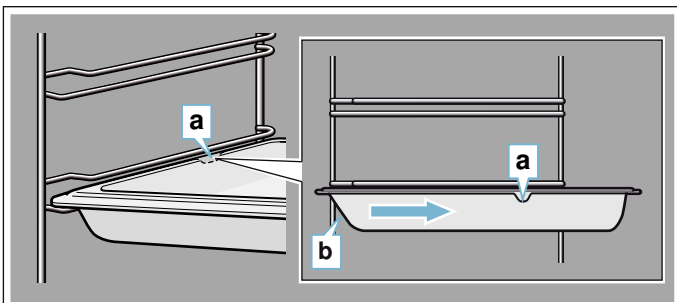
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

Įstumdami groteles, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Atviroji pusė turi būti nukreipta į prietaiso dureles, 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: universalusis padėklas

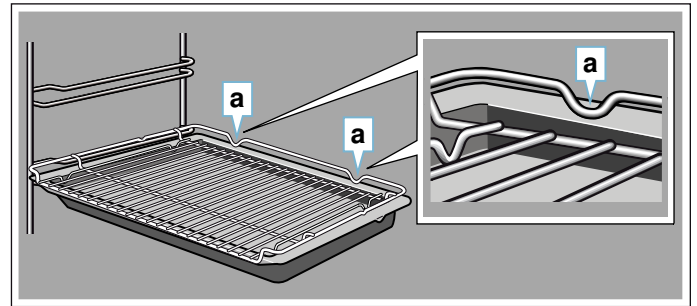


Priedų derinimas

Groteles galite įstumti kartu su universaliuoju padėklu, kad į jį subėgtų lašantis skystis.

Įstatydami groteles atkreipkite dėmesį, kad abi distancinės atramos **a** būdu ties galiniu kraštu. Įstumiant universalųjį padėklą, groteles yra virš įstūmimo lygio viršutinio kreipiamojo strypelio.

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



Specialūs priedai

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

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

Pastaba. Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 23 psl.

Specialieji priedai

Grotelės

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

Universalusis padėklas, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.

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

Kepimo padėklas, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.

Padėkle keunami pyragams ir mažiems kepiniams kepti.

Įdedamosios grotelės

Mėsai, paukštienai ir žuviai.

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

Keptuvė profesionalams su įdedamosiomis grotelėmis

Pritaikyta dideliems kiekiams ruošti.

Keptuvės profesionalams dangtis

Keptuvę uždengus profesionalams skirtu dangčiu, ji tampa keptuvu profesionalams.

Picos padėklas

Picai ir dideliems apvaliems pyragams.

Grilio padėklas, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.

Kepant griliu naudojamas vietoje grotelių arba kaip apsauga nuo tyškaly. Galima naudoti tik universaliajame padėkle.

Kepimo akmuo, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.

Namuose kepamai duonai, bandelėms ir picai, kurių apačia turi tapti traški.

Kepimo akmuo turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.

Stiklinis keptuvas (5,1 litro)

Troškintiems patiekalams ir apkepams.
Labiausiai tinka darbo režimui „Patiekalai“.

Stiklinis dubuo

Dideliems kepsniams, sultingiems pyragams ir apkepams.

Stiklinis padėklas

Apkepams, daržovių patiekalams ir kepiniams.

1-gubų bėgelių sistema, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.

Ištraukiamuosius bėgelius naudodami 2 lygyje galėsite daugiau ištraukti priedus ir jie neapvirs.

2-gubų bėgelių sistema, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.

Ištraukiamuosius bėgelius naudodami 2 ir 3 lygyje galėsite daugiau ištraukti priedus ir jie neapvirs.

3-gubų bėgelių sistema, galima valyti naudojant savaiminio valymo funkciją.

Ištraukiamuosius bėgelius naudodami 1, 2 ir 3 lygyje galėsite daugiau ištraukti priedus ir jie neapvirs.

Apdailos juostelės

Baldo lentynai ir prietaiso pagrindo plokštei uždengti.

Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

Pirmasis paleidimas

Prijungus el. srovės tiekimą arba vėl atsiradus el. srovei, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai.

Pastaba. Vietoje šių nuostatų galite bet kada nustatyti pagrindinius nuostatus. → *"Pagrindiniai nustatymai" 14 psl.*

Kalbos nustatymas

Iš anksto nustatyta vokiečių kalba.

1. Sukamąja rankenėle nustatykite norimą kalbą.
2. Spustelėkite rodyklę >. Pasirodo kitas nuostatas.

Paros laiko nustatymas

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

1. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą paros laiką.
2. Spustelėkite rodyklę >.

Datos nustatymas

Iš anksto nustatyta data „2014-01-01“.

1. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą dieną, mėnesį ir metus.

2. Norėdami patvirtinti, spustelėkite rodyklę >. Ekrane pasirodo nuoroda, kad pirmojo paleidimo veiksmai yra baigti.

Kameros ir priedų valymas

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

Kameros valymas

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

Patikrinkite, ar kameros viduje nėra pakuotės likučių, pavyzdžiui, stiropo rutuliukų. Prieš pradėdami kaitinti, kameros lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna servetėle. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.

Parinkite nurodytus nuostatus.

Nuostatai

| | |
|-----------------|---|
| Kaitinimo būdas | Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas  |
| Temperatūra | 240 °C |
| Trukmė | 1 valanda |

Kitame skyriuje aprašyta, kaip nustatyti kaitinimo būdą ir temperatūrą.

Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą paspausdami „on/off“ .

Kamerai atvėsus, lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.

Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste 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 savo prietaise parinkti nuostatus, pirmiausia turite jį įjungti.

Išimtis: apsaugą nuo vaikų ir laikmatį galima nustatyti ir prietaisui esant išjungtam.

Ekrano rodmenys arba nuorodos, pvz., kameros liekamosios šilumos, matomi ir išjungus prietaisą.

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

Prietaiso įjungimas

Mygtuku „on/off“ įjunkite prietaisą.

Virš mygtuko esančio rodmens „on/off“ spalva tampa mėlyna.

Ekrane pasirodo „Siemens“ logotipas, o paskui – kaitinimo būdas ir temperatūra.

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite parinkti, koks darbo režimas turi pasirodyti įjungus prietaisą.

Prietaiso išjungimas

Mygtuku „on/off“ išjunkite prietaisą. Mygtuko apšvietimas užgęsta.

Nustatyta funkcija bus nutraukta.

Ekrane pasirodo paros laikas.

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, ar išjungus prietaisą paros laikas bus rodomas, ar ne.

Darbo režimo įjungimas arba nutraukimas

Norėdami įjungti darbo režimą arba nutraukti jau veikiantį darbo režimą, paspauskite mygtuką „start/stop“. Nutraukus darbo režimą vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

Norėdami ištrinti visus nuostatus, paspauskite mygtuką „on/off“.

Jei veikiant režimui atidarote kameros dureles, darbo režimas nutraukiamas. Norėdami tęsti darbo režimą, uždarykite kameros dureles.

Darbo režimo nustatymas

Jei norite nustatyti darbo režimą, prietaisas turi būti įjungtas.

1. Paspauskite mygtuką „menu“. Atsidaro darbo režimų meniu.
2. Sukamąja rankenėle parinkite norimą darbo režimą. Darbo režimuose galima parinkti skirtingas parinktis.
3. Rodykle > pasieksite parinktą darbo režimą.
4. Sukamąja rankenėle perjunkite parinktis. Pagal parinktį pakeiskite kitus nuostatus.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“.

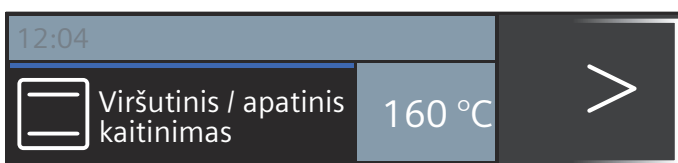
Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

Įjungus prietaisą, pasirodo rekomenduojamas kaitinimo būdas ir temperatūra. Šiuos nuostatus galite nedelsdami aktyvinti mygtuku „start/stop“.

Parinkę kitus nuostatus, reikšmes pakeiskite pagal paveikslėlius.

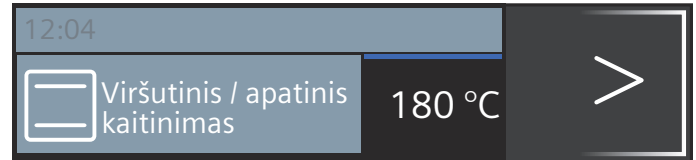
Pavyzdys: viršutinis / apatinis kaitinimo elementas ir 180 °C.

1. Sukamąja rankenėle pakeiskite kaitinimo būdą.

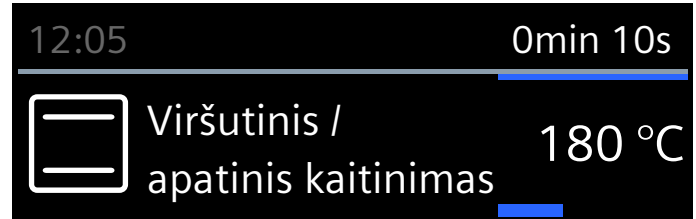


2. Rodykle > perjunkite temperatūrą.

3. Sukamąja rankenėle pakeiskite temperatūrą.



4. Paspauskite mygtuką „start/stop“.



Ekrane rodomas nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra.

Greitasis įkaitinimas

Paspaudę mygtuką »»»», kamerą įkaitinsite labai greitai. Greitojo įkaitinimo funkciją galima naudoti ne visiems kaitinimo būdams.

Tinkami kaitinimo būdai:

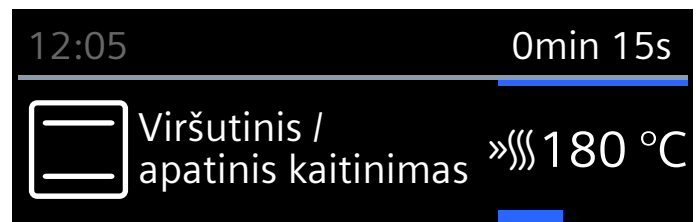
- ☑ 4D karšto oro srautas
- ☑ Viršutinis / apatinis kaitinimas

Kad patiekalas tolygiai perkaistų, jį ir priedus į kamerą dėkite tik pasibaigus greitajam įkaitinimui.

Nustatymas

Atkreipkite dėmesį, kad būtų parinktas tinkamas kaitinimo būdas. Turi būti nustatyta aukštesnė nei 100 °C temperatūra, kitaip nebus galima įjungti greitojo įkaitinimo funkcijos.

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



Temperatūros kairėje pusėje pasirodo simbolis »»»». Pradedama pildyti progreso linija.

Pasibaigus greitojo įkaitinimo funkcijai pasigirsta signalas. Simbolis »»»» užgęsta. Patiekalą įdėkite į kamerą.

Pastabos




- Nustatyta trukmė skaičiuojama įjungus, neatsižvelgiant į greitąjį įkaitinimą.
- Jei veikiant greitojo įkaitinimo funkcijai paspausite mygtuką [i], pasirodys esama kameros temperatūra.

Nutraukimas


Spustelėkite mygtuką »»»». Simbolis »»»» ekrane užgęsta.

Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.



| Laiko funkcija | Paskirtis |
|---|---|
|  Laikmatis | Laikmatis veikia kaip smėlio laikrodis. Pasibaigus nustatytam laikui pasigirsta signalas. |
|  Trukmė | Pasibaigus nustatytai trukmei pasigirsta signalas. Prietaisas išsijungia automatiškai. |
|  Pabaiga | Nustatykite trukmę ir pabaigos laiką. Prietaisas įsijungia automatiškai, todėl darbo režimas bus išjungtas pagedaujamo paros laiku. |

Pastabos


- Trukmę iki vienos valandos galite nustatyti minučių tikslumu. Jei trukmė ilgesnė nei viena valanda, nustatoma 5 minučių žingsniais.
- Atsižvelgiant į tai, kuria kryptimi pirmiausia sukate sukamąją rankenėlę, rekomenduojama trukmę keičiama taip: kairėn – 10 minučių, dešinėn – 30 minučių.
- Pasibaigus kiekvienai laiko funkcijai, pasigirsta signalas.
- Paspaudę mygtuką  galite peržiūrėti informaciją, kuri trumpam pasirodo ekrane.

Laikmatis



Laikmatį galite nustatyti bet kada, net ir tuomet, kai prietaisas išjungtas. Jis veikia kartu su kitais laiko nuostatais ir turi atskirą signalą. Tikrai suprasite, kas skamba – ar laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas. Galite nustatyti daugiausia 24 valandas.

- Spustelėkite mygtuką . Atsidaro laikmačio laukelis.
- Sukamąja rankenėle nustatykite laikmačio laiką. Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia. Būsenos eilutės kairėje pusėje rodomas laikmačio ir praėjusio laiko simbolis .



Pasibaigus laikui

Pasigirsta signalas. Ekrane pasirodo „Pasibaigė laikmačio laikas“. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Laikmačio laiko nutraukimas

Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu ir atsukite laiką atgal. Meniu uždarykite mygtuku .

Laikmačio laiko keitimas


Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu ir sukamąja rankenėle per kelias sekundes pakeiskite laikmačio laiką. Mygtuku  įjunkite laikmatį.

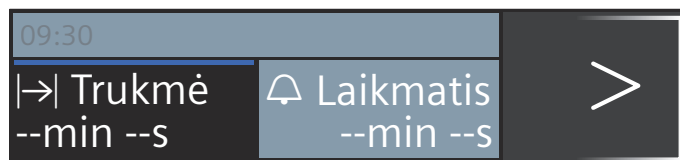
Trukmė

Jei nustatėte patiekalo ruošimo trukmę (ruošimo laiką), darbo režimas automatiškai išsijungs pasibaigus šiam laikui. Orkaitė nebekaista.

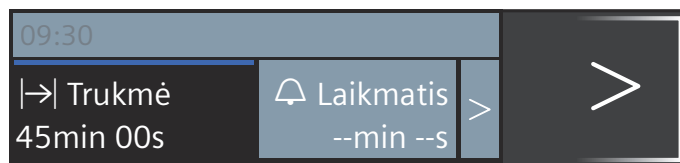
Sąlyga: nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra.


Pavyzdys: nustatytas 4D karšto oro srautas, 180 °C, 45 minučių trukmė.

- Spustelėkite mygtuką . Atsidaro laiko funkcijų meniu.




- Sukamąja rankenėle nustatykite trukmę.




- Įjunkite mygtuku „start/stop“. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė .


Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Trukmės nutraukimas


Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu. Atsukite trukmės laiką atgal. Indikatoriuje pradedamas rodyti nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra.

Trukmės keitimas


Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu. Sukamąja rankenėle pakeiskite trukmę.

Pabaigos laikas

Jei perkeliate pabaigos laiką, atkreipkite dėmesį, kad lengvai gendančių maisto produktų negalima per ilgai palikti kameroje.

Sąlyga: nustatytas režimas neįjungtas. Trukmė nustatyta. Atidarytas laiko funkcijų meniu .

Pavyzdys paveikslėlyje: maistą į kamerą įdedate 9.30 val. Užtruks 45 minutes ir 10.15 val. patiekalas bus baigtas. Tačiau norėtumėte, kad patiekalas būtų baigtas 12.45 val.

- Rodykle  toliau perjunkite „→ Pabaiga“.
- Sukamąja rankenėle nustatykite pabaigos laiką.



3. Patvirtinkite mygtuku „start/stop“.



Orkaitė veikia laukimo režimu. Būsenos eilutėje pasirodo simbolis →| ir laikas, kada darbo režimas bus baigtas. Režimas įjungiamas reikiamu laiku. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ⊖.

Pabaigos laiko koregavimas

Tai įmanoma, kai įjungtas orkaitės laukimo režimas.

1. Paspauskite mygtuką „start/stop“.
2. Spustelėkite mygtuką ⊖. Atsidaro laiko funkcijų meniu.
3. Rodykle > įjunkite „→| Pabaiga“ ir sukamąja rankenėle pakoreguokite pabaigos laiką.
4. Spustelėkite mygtuką ⊖.
5. Paspauskite mygtuką „start/stop“. Orkaitė vėl veikia laukimo režimu.

Pabaigos laiko nutraukimas

Tai įmanoma, kai įjungtas orkaitės laukimo režimas.

1. Paspauskite mygtuką „start/stop“.
2. Spustelėkite mygtuką ⊖. Atsidaro laiko funkcijų meniu.
3. Rodykle > įjunkite „→| Pabaiga“ ir sukamąja rankenėle pabaigos laiką atsukite atgal.
4. Spustelėkite mygtuką ⊖.
5. Įjunkite mygtuku „start/stop“. Trukmė pradedama skaičiuoti.

Apsauga nuo vaikų

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

Aktyvinimas ir išaktyvinimas

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

Maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką ⊞. Ekrane pasirodo patvirtinimo nuoroda, o būsenos eilutėje – simbolis ⊞.

Prietaiso durelių užrakinimas

Pagrindiniuose nuostatuose galite parinkti tokius nuostatus, kad būtų užrakintas ne tik valdymo skydelis, bet ir prietaiso durelės.

Prietaiso durelės užsirakina, kai kameros temperatūra pasiekia maždaug 50 °C. Būsenos eilutėje pasirodo simbolis 🔒. Jei orkaitė išjungta, prietaiso durelės užrakinamos iš karto, kai aktyvinama apsauga nuo vaikų.

Pagrindiniai nustatymai

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

Nuostatų keitimas

1. Paspauskite mygtuką „on / off“.
2. Paspauskite mygtuką „menu“. Atsidaro darbo režimų meniu.
3. Sukamąja rankenėle parinkite „Nuostatai“.
4. Spustelėkite rodyklę >.
5. Sukamąja rankenėle pakeiskite reikšmes.
6. Rodykle > perjunkite vis kitą nuostatą ir prireikus jį pakeiskite.
7. Norėdami išsaugoti, spauskite mygtuką „menu“. Ekrane pasirodo „Išsaugoti“ arba „Atmesti“. Patvirtinkite rodykle < arba >.

Nuostatų sąrašas

Sąraše pateikiami visi pagrindiniai nuostatai ir jų keitimo galimybės. Atsižvelgiant į prietaiso įrangą, ekrane rodomi tik Jūsų prietaisui tinkantys nuostatai.

Galite keisti toliau nurodytus nuostatus.

| Nuostatas | Parinktis |
|--------------|----------------------------------|
| Kalba | Galima parinkti nurodytas kalbas |
| Paros laikas | Esamo paros laiko nustatymas |
| Data | Esamos datos nustatymas |

| | |
|--|--|
| Garsinis signalas | Trumpai (30 sek.) |
| | Vidutiniškai (1 min.) |
| | Ilgai (5 min.) |
| Mygtukų tonas | Išjungta (įjungiant ir išjungiant mygtuku „on/off“, mygtukų tonas lieka) |
| | Ijungta |
| Ekranų ryškumas | Nustatoma viena iš 5 pakopų |
| Laiko rodmuo | Skaitmeninis |
| | Išjungta |
| Apšvietimas | Veikiant režimui įjungta |
| | Veikiant režimui išjungta |
| Apsauga nuo vaikų | Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas |
| | Tik mygtukų užraktas |
| Veikimas įjungus | Pagrindinis meniu |
| | Kaitinimo būdai |
| | Patiekalai* |
| Užtemdymas naktį | Išjungta |
| | Ijungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas) |
| Logotipas | Rodmenys |
| | Nerodyti |
| Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas | Rekomenduojama |
| | Trumpiausias |
| Bėgelių sistema | Neįrengta |
| | Įrengta |
| Šabo nuostatas | Ijungta |
| | Išjungta |
| Gamykliniai nuostatai | Atkurti |
| | Neatkurti |

*) Yra tam tikruose prietaisų tipuose.

Dėmesio!

Naudojant rėmą ir 1-gubus bėgelius: nuostatas „neįrengta“.

Naudojant 2-gubus ir 3-gubus bėgelius: nuostatas „įrengta“.

Pastaba. Kalbos, mygtukų tono ir ekranų ryškumo nuostatų pakeitimai pradami taikyti iš karto. Visi kiti nuostatai patvirtinami tik juos išsaugojus.

Paros laiko keitimas

Paros laiką galite pakeisti pagrindiniuose nuostatuose. Pavyzdys: paros laiko keitimas iš vasaros į žiemos laiką.

1. Paspauskite mygtuką „on/off“.
2. Paspauskite meniu mygtuką.
3. Sukamąja rankenėle parinkite „Nuostatai“.
4. Rodykle > perjunkite „Paros laikas“.
5. Sukamąja rankenėle pakeiskite paros laiką.
6. Paspauskite meniu mygtuką.
Ekranе pasirodo išsaugojimo arba atmetimo komanda.

Nėra elektros

Jei elektros srovės tiekimas buvo nutrūkęs ilgą laiką, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai.







Iš naujo nustatykite kalbą, paros laiką ir datą.

Kepsnių termometras

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

Kaitinimo būdai

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

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

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.

Vidinė kameros temperatūra

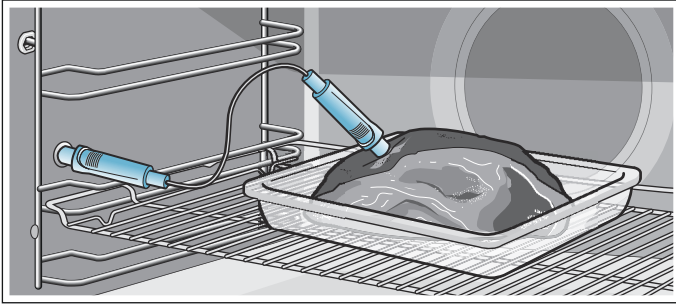
Kad įsmeigiamasis termometras nebūtų pažeistas, niekada nenustatykite aukštesnės nei 250 °C temperatūros.

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

Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į mėsą

Prieš įdėdami patiekalą į kamerą, į mėsą įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą.

Mėsa: įsmeigiamąjį termometrą įsmeikite į stambiausią vietą. Atkreipkite dėmesį, kad smaigalio galas būtų maždaug mėsos viduryje. Jis negali būti riebaluose ir negali liesti indo arba kaulų.



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. 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.

Vidaus temperatūros nustatymas

1. Įsmeigiamąjį termometrą įstatykite į kameros kairėje pusėje esantį lizdą.
2. Sukamąja rankenėle parinkite kaitinimo būdą.
3. Rodykle > perjunkite temperatūrą ir sukamąja rankenėle ją nustatykite.
4. Rodykle > perjunkite vidaus temperatūrą ir sukamąja rankenėle ją nustatykite.
5. Paspauskite mygtuką „start/stop“. Prietaisas paleidžiamas.

Pasiekta nustatyta ruošiamo maisto vidaus temperatūra

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Įsmeigiamąjį termometrą galite ištraukti iš lizdo. Simbolis / užgęsta.

Vidinės temperatūros keitimas

Vidinę temperatūrą galite pakeisti bet kada.

Nutraukimas

Įsmeigiamąjį termometrą ištraukite iš lizdo.

⚠️ 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.

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" 23 psl.

| Maisto produktai | Vidaus temperatūra, °C |
|---|------------------------|
| 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 |

Šabo nustatymas

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

Šabo nuostato įjungimas

Sąlyga: aktyvinote pagrindinį nuostatą „Šabo nuostatas – įjungtas“. → "Pagrindiniai nustatymai" 14 psl.

Kamera kaista viršutinio / apatinio kaitinimo režimu ir nustatyta temperatūra nuo 85 °C iki 140 °C.

1. Paspauskite mygtuką „on / off“. Ekrane rekomenduojamas kaitinimo būdas ir temperatūra.
2. Sukamąją rankenėlę pasukite kairėn ir parinkite kaitinimo būdą „Šabo nuostatas“.
3. Spustelėkite rodyklę > ir sukamąją rankenėlę nustatykite temperatūrą.
4. Mygtuku ⊞ atidarykite laiko funkcijų meniu. Rekomendacija – 25:00 valandos.
5. Sukamąją rankenėlę nustatykite norimą trukmę.

6. Įjunkite mygtuku „start/stop“.
Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista.

Pabaigos laiko perkėlimas

Pabaigos laiko perkelti negalima.

Šabo nuostato nutraukimas

Paspauskite mygtuką „on / off“. Visi nuostatai ištrinti. Galite nustatyti iš naujo.


Valymo funkcija

Įjungę darbo režimą „Savaiminis valymas“, be vargo išvalysite kamerą. Kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros. Sudega likučiai, kurių buvo susikaupę kepant mėsą, kepinius ir naudojant grilį.


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.

Prieš įjungiant valymo funkciją

Įjungę valymo funkciją galite kartu valyti priedą, pvz., universalųjį padėklą arba kepimo padėklą. Prieš valydami pašalinkite didžiausius nešvarumus. Įstumkite priedą į 2 lygį.

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

Pastaba. Naudodami valymo funkciją galite kartu valyti ir pristatytus emaliuotus priedus. Ši valymo funkcija netinka nei vienoms grotelėms. Grotelės nepritaikytos valyti valymo funkcija, nes gali pakisti jų spalva. Specialiųjų priedų lentelėje nurodyta, kuriuos priedus galima valyti naudojant valymo funkciją. → "Priedai"

9 psl.

Įspėjimas

Gali kilti gaisras!


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


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. Kartu galima valyti tik emaliuotus priedus.


Savaiminio valymosi režimo nustatymas

1. Paspauskite mygtuką „menu“. Atsidaro darbo režimų meniu.
2. Sukamąja rankenėle parinkite „Savaiminis valymas“.
3. Spustelėkite rodyklę >. Rekomenduojama 3 valymo pakopa. Valymą galite iš karto įjungti mygtuku „start/stop“ arba
4. sukamąja rankenėle parinkti kitą valymo pakopą.
5. Paspauskite mygtuką „start/stop“. Ekране pasirodo valymo nuorodos.
6. Valymo funkciją įjunkite „start/stop“ mygtuku.


Įjungus greitai užsirakina kameros durelės. Būsenos eilutės dešinėje, šalia skaičiuojamos trukmės pasirodo užrakto simbolis .

Kameros dureles galėsite atidaryti tik tuomet, kai būsenos eilutėje užges simbolis .

Pasibaigus valymui

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Signalą galite išjungti mygtuku . Ekране pasirodo „Prietaisas vėsta“.

Valymo nutraukimas

Mygtuku „on/off“ išjunkite orkaitę. Kameros dureles galėsite atidaryti, kai būsenos eilutėje užges simbolis .

Valymo pakopos koregavimas

Įjungus valymo pakopos keisti nebegalima.

Nustatymas, kad valymas vyktų naktį

Skyriuje „Laiko nuostatai“ pateikta informacijos, kaip nukelti pabaigos laiką. Orkaitę galėsite naudoti visą dieną. → "Laiko funkcijos" 13 psl.

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.



Valymo priemonės

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

Tinkamos valymo priemonės

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

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

| Sritis | Valymas |
|---|---|
| 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 nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančiojo plieno. |
| Durelių rankenėlė | Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlės, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti. |
| Prietaiso vidus | |
| Emaliuoti paviršiai | Karštas plovimo šarmas arba vanduo su actu Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija" 17 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 nusausinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį. |
| Durelių danga iš nerūdijančiojo plieno | Nerūdijančiojo plieno valiklis Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. Valydami nuimkite durelių dangtį. |
| 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 nerūdijančiojo plieno šveistuką. |
| Įsmeigiamasis termometras | Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje! |

Pastabos

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

Prietaiso švaros palaikymas

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

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.

Rėmai

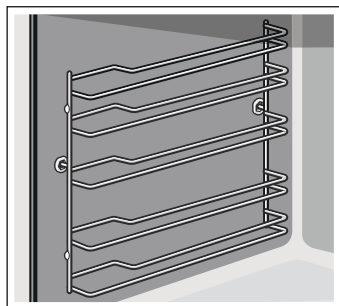
Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip iškabinti ir valyti rėmą.

Rėmo iškabimas ir įkabimas

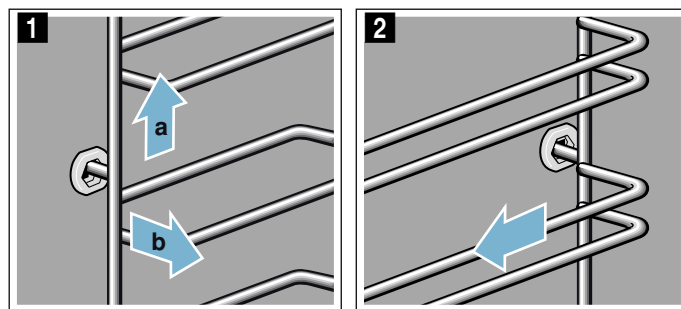
⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Rėmo iškabimas



1. Šiek tiek kilstelėkite rėmo priekį **a** ir iškabinkite **b** (1 pav.).
2. Po to į priekį ištraukite ir išimkite visą rėmą (2 pav.).

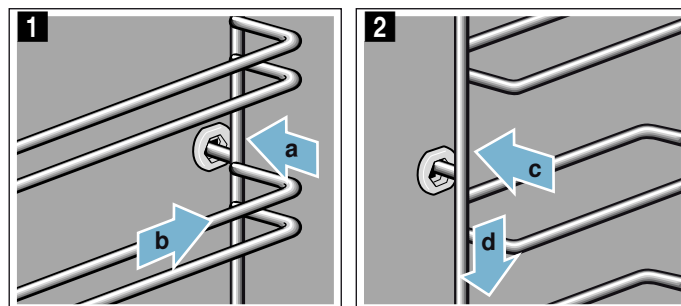


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

Rėmo įkabimas

Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje. Naudodami rėmus atkreipkite dėmesį, kad išlenktos dalys turi būti nukreiptos į priekį.

1. Pirmiausia stumkite rėmą į galinę ertmę **a**, kol rėmas priglus prie kameros sienelės, o po to spustelėkite pirmyn **b** (1 pav.).
2. Po to stumkite į priekinę ertmę **c**, kol rėmas ir šioje padėtyje priglus prie kameros sienelės, ir spustelėkite žemyn **d** (2 pav.).



Prietaiso durelės

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

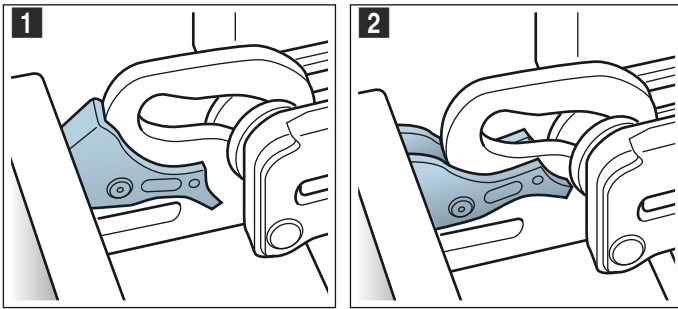
Prietaiso durelių iškabimas ir įkabimas

Norėdami išvalyti ir išmontuoti durelių stiklus, galite iškabinti prietaiso dureles.

Kiekvienas prietaiso durelių lankstas yra su blokavimo svirtimi.

Kai blokavimo svirtys yra užlenktos (1 pav.), prietaiso durelės yra užfiksuotos. Jų negalima iškabinti.

Kai blokavimo svirtys yra atlenktos prietaiso durelėms atkabinti (2 pav.), lankstai yra užfiksuoti. Jie negali užsidaryti.

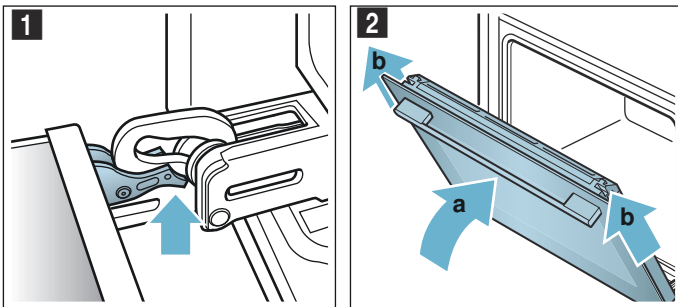


⚠ Įspėjimas
Pavojus susižeisti!

- Kai lankstai neužfiksuoti, jie gali užsilenkti didele jėga. Atkreipkite dėmesį, kad blokavimo svirtys visada būtų užlenktos iki galo arba iškabinant prietaiso dureles būtų iki galo atlenktos.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.

Prietaiso durelių iškabimas

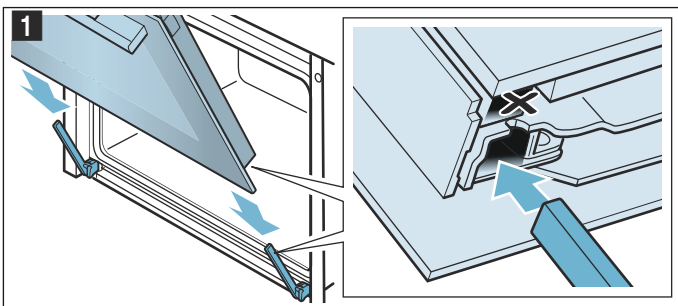
1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir spustelėkite link prietaiso.
2. Atverskite abi blokavimo svirtis kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Uždarykite prietaiso dureles iki galo **a**. Abiem rankomis suimkite kairėje ir dešinėje **b**, šiek tiek pridarykite ir ištraukite keldami į viršų (2 pav.).



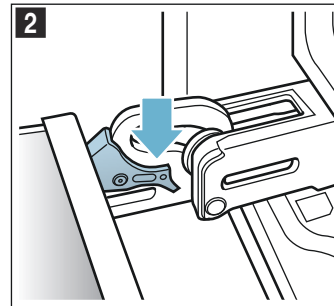
Prietaiso durelių įkabimas

Prietaiso dureles vėl įkabinkite atvirkštine eilės tvarka.

1. Įkabindami prietaiso dureles, atkreipkite dėmesį, kad abu lankstai būtų įstumti tiesiai į angą (1 pav.). Abu lankstus apačioje pridėkite prie išorinio stiklo ir naudokite jį kaip krepiamąjį elementą. Stebėkite, kad lankstai įsistatytų į tinkamas angas. Stumti turėtų sektis lengvai ir neįjaučiant pasipriešinimo. Pajutę pasipriešinimą, patikrinkite, ar lankstai stumiasi į tinkamas angas.



2. Visiškai atidarykite prietaiso dureles. Vėl užlenkite abi blokavimo svirtis (2 pav.).

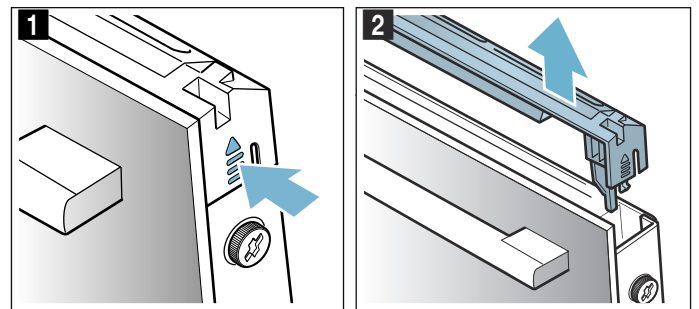


3. Uždarykite kameros dureles.

Durelių dangčio nuėmimas

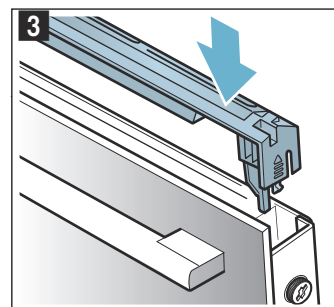
Gali pasikeisti durelių dangtyje esančių nerūdijančiojo plieno intarpų spalva. Norėdami kruopščiai nuvalyti, galite nuimti dangtį.

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 šarmu ir minkšta servetėle.

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



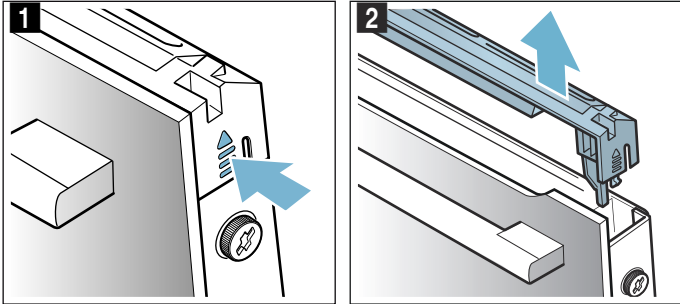
5. Uždarykite prietaiso dureles.

Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

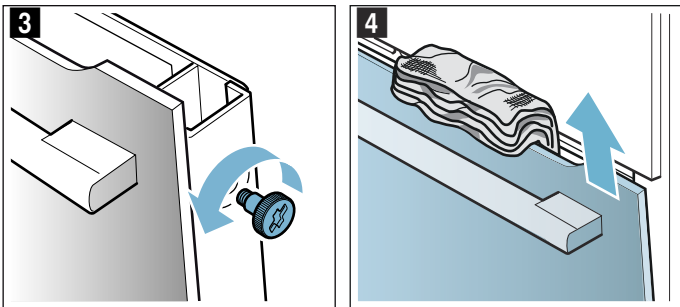
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

Išmontavimas iš prietaiso

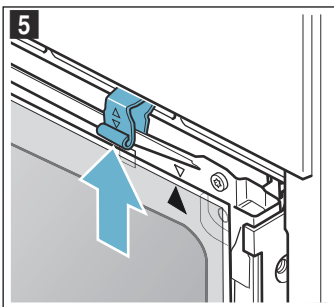
1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spustelėkite dangčio kairėje ir dešinėje pusėse (1 pav.).
3. Nuimkite dangtį (2 pav.).



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



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



Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

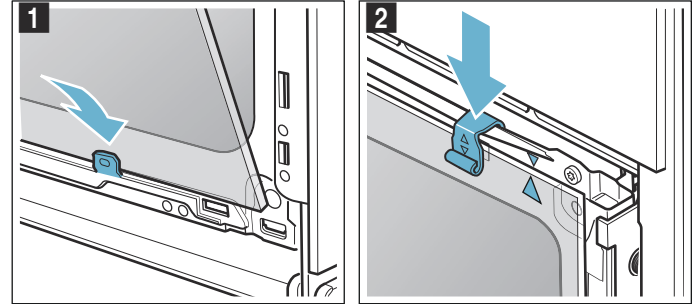
⚠ Įspėjimas Pavojus susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispauti. Nelieskite lankstų srities.

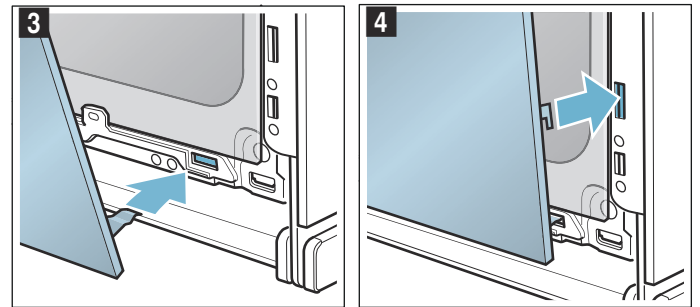
Įmontavimas į prietaisą

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

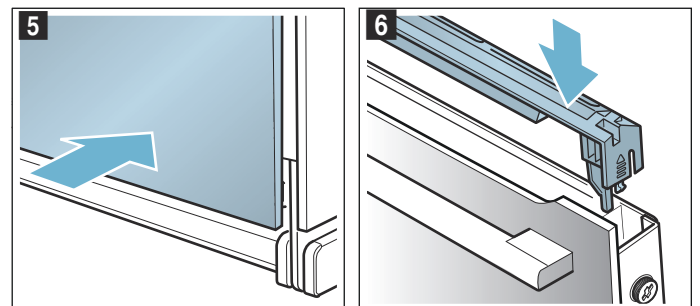
1. Tarpinį stiklą įstatykite į apačioje esančius laikiklius (1 pav.) ir spustelėkite iš viršaus.
2. Abu laikiklius pastumkite žemyn (2 pav.).



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



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



9. Uždarykite prietaiso dureles.

Dėmesio!

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

Gedimas – ką daryti?

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

Pastaba. Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, peržiūrėkite naudojimo instrukcijos pabaigoje pateiktas

Gedimų lentelė






Pasirodžius klaidos pranešimams su „E“ raide, pvz., E0111, išjunkite prietaisą ir vėl jį įjunkite. Jei

lenteles. Ten rasite daug patarimų ir nuorodų. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 23 psl.

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 kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

pranešimas vėl pasirodo, paskambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

| Triktis | Galima priežastis | Pastabos / pagalba |
|---|---|---|
| Prietaisas neveikia. | Sugedo saugiklis Nėra elektros | Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis. Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia. |
| Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane rodomas simbolis  . | Kameros durelės liks užrakintos, kol kamera atvės. | Palaukite, kol užges simbolis  . |
| Įjungto prietaiso valdyti negalima, ekrane rodomas simbolis  . | Aktyvinta apsauga nuo vaikų. | Mygtuką  spauskite tol, kol užges simbolis  . |
| Kamera nekaista ir ekrane rodoma „Įjungtas parodomasis režimas“. | Prietaisas veikia parodomuoju režimu. | Išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite maždaug po 10 sekundžių. Įjunkite prietaisą ir parinkite nuostatą „Parodomasis režimas išjungtas“. |
| Prietaisas neįsijungia ir ekrane pasirodo „Kamera per karšta“. | Kamera per karšta, kad būtų galima ruošti parinktą patiekalą arba įjungti kaitinimo būdą. | Palaukite, kol kamera atvės, ir vėl ją įjunkite. |

Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė

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

Kada tai įvyks, priklausys nuo nustatytos temperatūros arba grilio pakopos.

Prietaiso ekrane nurodoma, kad darbo režimas bus nutrauktas automatiškai. Paskui darbo režimas nutraukiamas.

Norėdami vėl naudoti prietaisą, pirmiausia jį išjunkite. Paskui vėl įjunkite prietaisą ir nustatykite pageidaujama darbo režimą.

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

Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas

Sugedusią kameros lemputę reikia pakeisti. Naudojamos temperatūrai atsparios 230 V, 40 vatų halogeninės lemputės, kurių galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje.

Halogeninę lemputę suimkite sausa servetėle. Dėl to lemputės naudojimo trukmė bus ilgesnė. Naudokite tik šias lemputes.

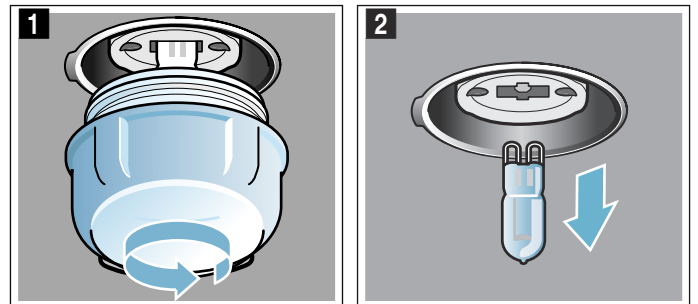
Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

1. Į šaltą kamerą įdėkite indų šluostę, kad jos nepažeistumėte.
2. Stiklinį gaubtelį atsukite sukdami kairėn (**1** pav.).
3. Ištraukite lemputę – nesukite (**2** pav.). Įstatykite naują lemputę, atkreipkite dėmesį į kaiščių padėtį. Stipriai įstumkite lemputę.



4. Vėl prisukite stiklinį gaubtelį.
5. Išimkite virtuvinį rankšluostį ir įjunkite saugiklį.

Stiklinis dangtis

Jei halogeninės lemputės stiklinis dangtis yra pažeistas, jį būtina pakeisti. Naują stiklinį dangtį įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos. Nurodykite savo prietaiso E ir FD numerį.



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 gamyklinis numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles. Jei Jūsų prietaise įrengta garų funkcija, gaminio lentelę rasite dešinėje, už skydelio.

The diagram shows a control panel with several fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating a grid of characters or buttons.

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



Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

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

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.

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

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

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

Kepimas keliuose lygiuose

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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

- formos ant grotelių
pirmosios grotelės: 3 lygis
antrosios grotelės: 1 lygis

Kepimas trijuose lygiuose:

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

Kepimas keturiuose lygiuose:

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

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

Priedai

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

Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

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

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

norite kepti tokiose formose ir naudoti viršutinį / apatinį kaitinimą, formą įstumkite į 1 lygį.

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Pastaba. Nustačius aukštesnę temperatūrą kepimo laikas nesutrumpės. Iškeps tik pyragų ar mažų kepinų 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. Papildomos informacijos rasite kepimo patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

| Patiekalas | Priedai / indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--|--------------------------------|----------------|---|-----------------|--------------|
| Pyragai formose | | | | | |
| Plakto tešlos pyragas, papr. | Vainiko / kekso kepimo forma | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Plakto tešlos pyragas, papr., 2 lygmenys | Vainiko / kekso kepimo forma | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Plakto tešlos pyragas, plonas | Vainiko / kekso kepimo forma | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas | Kekso forma | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| Torto pagrindas iš minkštos trapios tešlos | Torto pagrindo forma | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu | Išardoma forma, Ø 26 cm | 2 |  | 170-190 | 60-80 |
| Šveicariškas apkepas | Picos padėklas | 3 |  | 170-190 | 45-55 |
| „Tarte“ tipo pyragas | „Tarte“ forma, juodas padėklas | 3 |  | 190-210 | 25-40 |
| Mielinė boba | Kekso forma | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Mielinis pyragas | Išardoma forma, Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai | Torto pagrindo forma | 3 |  | 150-170* | 20-30 |
| Biskvito tortas, 3 kiaušiniai | Išardoma forma, Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | 25-35 |
| * Iš anksto įkaitinti. | | | | | |
| ** Įkaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos | | | | | |

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--|---|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Biskvito tortas, 6 kiaušiniai | Išardoma forma, Ø 28 cm | 2 | | 150-170* | 30-50 |
| Pyragas ant padėklo | | | | | |
| Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai | Kepimo padėklas | 3 | | 160-180 | 20-40 |
| Plaktos tešlos pyragai, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 140-160 | 30-50 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu | Kepimo padėklas | 3 | | 170-190 | 25-35 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 160-170 | 35-45 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu | Universali kepimo skarda | 3 | | 160-180 | 55-65 |
| Šveicariškas apkepas | Universali kepimo skarda | 3 | | 170-190 | 45-55 |
| Mielinis pyragas su sausais priedais | Universali kepimo skarda | 3 | | 160-180 | 15-20 |
| Mielinis pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 150-170 | 20-30 |
| Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu | Universali kepimo skarda | 3 | | 180-200 | 30-40 |
| Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 150-170 | 45-60 |
| Mielinė pynė, mielinis žiedas | Kepimo padėklas | 2 | | 160-170 | 25-35 |
| Biskvitinis vyniotinis | Kepimo padėklas | 3 | | 180-200* | 8-15 |
| Kalėdų pyragas iš 500 g miltų | Kepimo padėklas | 2 | | 150-170 | 45-60 |
| Sluoks. tešlos pyragas, saldus | Universali kepimo skarda | 2 | | 170-180 | 50-60 |
| Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas | Universali kepimo skarda | 3 | | 200-220 | 35-45 |
| Maži kepiniai | | | | | |
| Maži sausainiai | Kepimo padėklas | 3 | | 160** | 20-30 |
| Maži sausainiai | Kepimo padėklas | 3 | | 150** | 25-35 |
| Maži pyragaičiai, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 150** | 25-35 |
| Maži pyragaičiai, 3 lygmenys | Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda | 5+3+1 | | 140** | 35-45 |
| Keksiukai | Keksiukų padėklas | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Apskritos akytos bandelės, 2 lygmenys | Keksiukų padėklai | 3+1 | | 160-180* | 15-30 |
| Mieliniai kepiniai | Kepimo padėklas | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| Maži mieliniai kepiniai, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 150-170 | 25-40 |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 3 | | 170-190* | 20-35 |
| Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygmenys | Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda | 5+3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Sluoks. tešlos kepiniai, plokšti, 4 lygmenys | 4 grotelės | 5+3+2+1 | | 180-200* | 20-35 |
| Plikytos tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 3 | | 200-220 | 30-40 |
| Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 190-210 | 35-45 |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| Sausainiai | | | | | |
| Švirktu formuojami kepiniai | Kepimo padėklas | 3 | | 140-150** | 25-40 |
| Švirktu formuojami kepiniai | Kepimo padėklas | 3 | | 140-150** | 25-40 |
| Švirktu formuojami kepiniai, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 140-150** | 30-40 |
| Švirktu formuojami kepiniai, 3 lygmenys | Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda | 5+3+1 | | 130-140** | 35-55 |

* Iš anksto įkaitinti.

** Įkaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--------------------------------|---|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Sausainiai | Kepimo padėklas | 3 | | 140-160 | 15-30 |
| Sausainiai, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Sausainiai, 3 lygmenys | Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda | 5+3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Baltymų kremas | Kepimo padėklas | 3 | | 80-90* | 120-150 |
| Baltymų kremas, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 80-90* | 120-180 |
| Baltymų sausainiai | Kepimo padėklas | 3 | | 90-110 | 20-40 |
| Baltymų sausainiai, 2 lygmenys | Universali kepimo skarda ir kepimo padėklas | 3+1 | | 90-110 | 25-45 |
| Baltymų sausainiai, 3 lygmenys | Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda | 5+3+1 | | 90-110 | 30-45 |

* Iš anksto įkaitinti.

** Įkaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos

Kepimo patarimai

| | |
|--|---|
| Norite nustatyti, ar pyragas jau iškepė. | Mediniu pagaliuku bakstelėkite pyragą aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs. |
| Pyragas sukrito. | Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Arba galite nustatyti 10 °C žemesnę temperatūrą ir pailginti 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 universaliajame padėkle. |
| Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje. | Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti. |
| Pyragas išėjo per sausas. | Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite 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 apkarkykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas. Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio. |
| Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame. | Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite 4D karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu. |
| Pyragas atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias. | Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami pyragus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovintais 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 džiovintais. |

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 kamerai ir darbo režimams.

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

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

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

Kepimas dviejuose lygiuose

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

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

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

Priedai

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

Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

norite kepti tokiose formose ir naudoti viršutinį / apatinį kaitinimą, formą įstumkite į 1 lygį.

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 duonoms 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.






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


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

Dėmesio!

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas karšto oro srautu
-  Didelis grilis
-  „CoolStart“ funkcija

| Patiekalas | Priedai | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|--------------------|--|----------------|---|-----------------|---------------|--------------|
| Duona | | | | | | |
| Balta duona, 750 g | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |

* Įkaitinti.

** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.

| Patiekalas | Priedai | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|--|--|----------------|-----------------|---------------------|---------------|----------------|
| Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg | Universalusis padėklas arba keturkampė forma | 2 | | 210-220* 180-190 | - - | 10-15 40-50 |
| Rupių miltų duona, 1 kg | Universalusis padėklas | 2 | | 210-220* 180-190 | - - | 10-15 40-50 |
| Plokščia duona | Universalusis padėklas | 3 | | 250-270 | - | 20-25 |
| Bandelės | | | | | | |
| Skrudintos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti** | Universalusis padėklas | 3 | | - | - | - |
| Bandelės, saldžios, šviežios | Kepimo padėklas | 3 | | 170-190* | - | 15-20 |
| Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai | Universalusis padėklas + kepimo padėklas | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Bandelės, šviežios | Kepimo padėklas | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Prancūziškasis batonas, apkeptas, šaldytas** | Universalusis padėklas | 3 | | - | - | - |
| Bandelės, šaldytos | | | | | | |
| Skrudintos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti** | Universalusis padėklas | 3 | | - | - | - |
| Sūrūs rištainiukai, tešlainiai** | Universalusis padėklas | 3 | | - | - | - |
| Prancūziškas raguolis, tešlainiai | Universalusis padėklas | 3 | | 170-190 | - | 30-35 |
| Skrebutis | | | | | | |
| Apkepinti skrebutį, 4 vnt. | Grotelės | 3 | | 190-210 | - | 10-15 |
| Apkepinti skrebutį, 12 vnt. | Grotelės | 3 | | 230-250 | - | 10-15 |
| Apskrudinti skrebutį (neįkaitinti) | Grotelės | 5 | | - | 3 | 4-6 |
| * Įkaitinti. | | | | | | |
| ** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės. | | | | | | |

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.

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

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

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

Kepimas keliuose lygiuose

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas keturiuose lygiuose:

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

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

Priedai

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

Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Picą su daug priedų kepkite universaliajame padėkle.

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

Kepimo popierius

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

Užšaldyti produktai

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje visiems patiekalams nurodytas optimalus kaitinimo būdas. Temperatūra ir kepimo trukmė

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

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





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

















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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepimo režimas
-  „coolStart“ funkcija

| Patiekalas | Priedai | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---|--|----------------|---|-----------------|--------------|
| Pica | | | | | |
| Pica, šviežia | Kepimo padėklas | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pica, šviežia | Kepimo padėklas | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pica, šviežia, 2 lygmenys | Universalusis padėklas + kepimo padėklas | 3+1 |  | 180-200 | 35-45 |
| Pica, šviežia, plonapadė | Picos padėklas | 2 |  | 220-230 | 20-30 |
| Pica, užšaldyta** | Grotelės | 3 |  | - | - |
| Pica, šaldyta | | | | | |
| Pica, plonapadė, 1 vnt.** | Grotelės | 3 |  | - | - |
| Pica, plonapadė, 2 vnt. | Universalusis padėklas + grotelės | 3+1 |  | 190-210 | 20-25 |
| Pica, storapadė, 1 vnt.** | Grotelės | 3 |  | - | - |
| Pica, storapadė, 2 vnt. | Universalusis padėklas + grotelės | 3+1 |  | 190-210 | 20-30 |
| Prancūziškas batonas** | Grotelės | 3 |  | - | - |
| Mažos picos** | Universalusis padėklas | 3 |  | - | - |
| Mažos picos, 7 cm Ø, 4 lygiai | 4 grotelės | 5+3+2+1 |  | 180-200* | 20-30 |
| Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru | | | | | |
| Pikantiškas pyragas formoje | Atidaromoji forma, 28 cm Ø | 2 |  | 170-190 | 55-65 |
| Apkepas su įdaru | Plokštainio forma, juodas padėklas | 3 |  | 190-210 | 30-40 |
| Elzaso pyragas (Flammkuchen) | Universalusis padėklas | 3 |  | 260-280* | 10-15 |
| Perlenktas pyragas | Apkepo forma | 2 |  | 190-200 | 30-45 |
| * Įkaitinti. | | | | | |
| ** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės. | | | | | |

| Patiekalas | Priedai | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|-------------------------------|------------------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Įdaryti pyragėliai (empanada) | Universalusis padėklas | 3 | | 180-190 | 30-45 |
| Burekas | Universalusis padėklas | 1 | | 200-220* | 20-30 |

* Įkaitinti.
** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.

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 kamerali ir darbo režimams.

Lygiai

Visada naudokite nurodytus ištūmimo lygius.

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

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

Suflė galite ruošti ir vandens vonelėje, ją padėję ant universaliojo padėklo. Universalųjį padėklą ištumkite į 2 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 ištumtumėte tinkamai.

Grotelės

Grotelės ištumkite atvira puse 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 ištumkite 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:

- 4D karšto oro srautas
- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Picos kepimo režimas
- „coolStart“ funkcija

| Apkepai ir suflė | Priedas / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--|------------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai | Apkepo forma | 2 | | 200-220 | 30-50 |
| Saldus apkepas | Apkepo forma | 2 | | 170-190 | 40-60 |
| Lakštiniai, švieži, 1 kg | Apkepo forma | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Lakštiniai, šaldyti, 400 g | Grotelės | 2 | | - | - |
| Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio | Apkepo forma | 2 | | 160-190 | 50-70 |
| Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio, 2 lygmenys | Apkepo forma | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Suflė | Apkepo forma | 2 | | 160-180* | 35-45 |
| Suflė | Porcijų formelės | 2 | | 170-190 | 65-75 |

* Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.

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.

Ant universaliojo padėklo uždėkite groteles ir įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį. Atkreipkite dėmesį, kad grotelės būtų tinkamai uždėtos ant universaliojo padėklo.

→ "Priedai" 9 psl.

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

Kepimas inde

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

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

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

Kepimas griliu

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

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

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

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

Pastabos

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

Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → "Kepsnių termometras" 15 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 kepa kelis gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausiojo gabalėlio svorį. Atskiri gabalėliai turėtų būti maždaug vienodo dydžio.

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

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

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

Patarimai

- Kepdami antį arba žąsį, odą po sparnais subadykite. Taip ištekės riebalai.
- Įpjaustykite anties krūtinėlės odą. Anties krūtinėlės 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:

- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas karšto oro srautu

- Didelis grilis
- „coolStart“ funkcija

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

Ant universaliojo padėklo uždėkite groteles ir įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį. Atkreipkite dėmesį, kad groteles būtų tinkamai uždėtos ant universaliojo padėklo.

→ "Priedai" 9 psl.

Kepimas ir troškinimas inde

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

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

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

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

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

Kepant iš kepimo indo skystis išgaruoja. Pireikus 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.

Laikykites 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 mėsa, 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.

Kepimas griliu

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

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

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

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

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

Pastabos

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

Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → "Kepsnių termometras" 15 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 mėsa 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 sunkesnį gabalėlį, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepage 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 1/2–2/3 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:

- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Kepimas karšto oro srautu
- Didelis grilis

| Patiekalas | Priedai / indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|---|------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|--------------|
| Kiauliena | | | | | | |
| Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 | | 180-190 | - | 110-130 |
| Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg | Grotelės | 2 | | 190-200 | - | 130-140 |
| Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 | | 220-230 | - | 70-80 |
| Kiaulienos filė, 400 g | Grotelės | 3 | | 220-230 | - | 20-25 |
| Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens) | Indas su dangčiu | 2 | | 210-230 | - | 70-90 |
| * Iš anksto įkaitinti. | | | | | | |
| ** Nevartyti. | | | | | | |

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|--|------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|--------------|
| Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio | Grotelės | 5 | | - | 2 | 16-20 |
| Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio (įkaitinti 5 min.) | Grotelės | 5 | | - | 3* | 8-12 |
| Jautiena | | | | | | |
| Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg | Grotelės | 2 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg | Indas su dangčiu | 2 | | 200-220 | - | 130-160 |
| Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg | Grotelės | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas (iš anksto neįkaitinti) | Grotelės | 3 | | - | 3 | 15-20 |
| Mėsainis, 3–4 cm aukščio | Grotelės | 4 | | - | 3 | 25-30 |
| Veršiena | | | | | | |
| Veršienos kepsnys, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Veršienos karka, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Ėriena | | | | | | |
| Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Ėrienos nugarinė su kaulu** | Grotelės | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Ėrienos muštinis | Grotelės | 3 | | - | 3 | 12-16 |
| Dešrelės | | | | | | |
| Kepamosios dešrelės | Grotelės | 4 | | - | 3 | 10-15 |
| Mėsos patiekalai | | | | | | |
| Maltos mėsos kepsnys, 1 kg | Indas be dangčio | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| * Iš anksto įkaitinti. | | | | | | |
| ** Nevartyti. | | | | | | |

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 prideda. | Dangtis turi tikti kepimo indui ir gerai užsidaryti. Sumažinkite temperatūrą ir troškindami įpilkite daugiau skysčio. |

Žuvis

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

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

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

Kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

Griliu kepamus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai į žemesnį įstūmimo lygį (bent per vieną pakopą) įstumkite universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę.

Atsižvelgdami į žuvies dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki 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 atidarę prietaiso dureles.

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

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

Pastabos

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

Kepimas ir garinimas inde

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

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

Blizgūs keptuvai iš nerūdijančio plieno arba aliuminio šilumą atspindi kaip veidrodį, 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.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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




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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas karšto oro srautu
-  Didelis grilis

| Patiekalas | Priedas / indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|---|-----------------|----------------|---|-----------------|---------------|--------------|
| Žuvis | | | | | | |
| Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis | Grotelės | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| * Įkaitinti. | | | | | | |
| ** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 įstūmimo lygį. | | | | | | |

| Patiekalas | Priedas / indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|---|------------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|--------------|
| Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša | Grotelės | 2 | | 170-190 | - | 30-40 |
| Žuvies filė | | | | | | |
| Žuvies filė, natūrali, kepta griliu | Grotelės | 4 | | - | 1* | 15-25 |
| Žuvies kotletai | | | | | | |
| Žuvies kotletai, 3 cm storio | Grotelės | 4 | | - | 3 | 10-20 |
| Žuvis, šaldyta | | | | | | |
| Žuvies filė, natūrali | Indas su dangčiu | 2 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Žuvies filė, apkepta | Grotelės | 2 | | 200-220 | - | 45-60 |
| Žuvies piršteliai (kartkartėmis apversti) | Universalusis padėklas | 3 | | 200-220 | - | 20-30 |
| * Įkaitinti. | | | | | | |
| ** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 įstūmimo lygi. | | | | | | |

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.

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Ruošimas viename lygyje

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

Ruošimas dviejuose lygiuose

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

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

Priedai

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

Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

- 4D karšto oro srautas
- Didelis grilis
- „coolStart“ funkcija

| Patiekalas | Priedai | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|--|------------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|--------------|
| Daržovių patiekalai | | | | | | |
| Griliu keptos daržovės | Universalusis padėklas | 5 | | - | 3 | 10-15 |
| Bulvės | | | | | | |
| Keptos bulvės, perpjautos pusiau | Universalusis padėklas | 3 | | 160-180 | - | 45-60 |
| Gaminiai iš bulvių, šaldyti | | | | | | |
| Bulviniai blynai* | Universalusis padėklas | 3 | | - | - | - |
| * Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės. | | | | | | |

| Patiekalas | Priedai | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|---------------------------------|--|----------------|-----------------|-----------------|---------------|--------------|
| Bulvių krepšeliai, įdaryti* | Universalusis padėklas | 3 | ☒ | - | - | - |
| Bulvių maltinukai* | Universalusis padėklas | 3 | ☒ | - | - | - |
| Gruzdintos bulvytės* | Universalusis padėklas | 3 | ☒ | - | - | - |
| Gruzdintos bulvytės, 2 lygmenys | Universalusis padėklas + kepimo padėklas | 3+1 | ☒ | 190-210 | - | 30-40 |

* Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.

Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

Jogurto paruošimas

Iš kameros išimkite priedus ir rėmą. Kamera turi būti tuščia.

- 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.

Naudotas kaitinimo būdas:

- ☒ 4D karšto oro srautas

| Patiekalas | Priedai | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė valandomis |
|------------|------------------|----------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| Jogurtas | Porcijų formelės | Kameros dugnas | ☒ | 40-45 | 8-9 |

Ekonomiškieji kaitinimo būdai

Ekonomiškas karšto oro srautas ir ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas yra pažangūs kaitinimo būdai, skirti švelniam mėsos, žuvies ir kepinų ruošimui. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas yra palaipsniui ruošiamas naudojant likutinę šilumą. Taip jis lieka sultingesnis ir mažiau paruduoja. Atsižvelgiant į ruošimo būdą ir maisto produktus, galima sutaupyti energijos.

Patiekalus įdėkite į šaltą ir tuščią kamerą. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos.

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

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

Ekonomiškas karšto oro srautas yra kaitinimo būdas, naudojamas nustatyti energijos vartojimo efektyvumo klasę.

Priedai

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

Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo formos ir indai

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

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

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės





























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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Ekonomiškasis karšto oro srautas

-  Ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas

| Patiekalas | Priedai / indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|--|----------------------------------|----------------|---|-----------------|--------------|
| Pyragas kep. form. | | | | | |
| Plaktos tešlos pyragai formoje | Vainiko / kekso kepimo forma | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Torto pagrindas iš minkštos trapios tešlos | Torto pagrindo forma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai | Torto pagrindo forma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Biskvito tortas, 3 kiaušiniai | Išardoma forma, Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| Biskvito tortas, 6 kiaušiniai | Išardoma forma, Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Mielinė boba | Kekso forma | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Pyragas ant padėklo | | | | | |
| Plaktos tešlos pyragai su sausu sluoksniu | Kepimo padėklas | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu | Kepimo padėklas | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Biskvitinis vyniotinis | Kepimo padėklas | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Mielinė pynė, mielinis žiedas | Kepimo padėklas | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Mielinis pyragas su sausais priedais | Kepimo padėklas | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Maži kepiniai | | | | | |
| Apskritos akytos bandelės | Apskritų akytų bandelių padėklas | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Maži sausainiai | Kepimo padėklas | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Sluoksniuotos tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Plikytos tešlos kepiniai | Kepimo padėklas | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Sausainiai | Kepimo padėklas | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Švirksčiu formuojami kepiniai | Kepimo padėklas | 3 |  | 140-150 | 25-35 |
| Mieliniai kepiniai | Kepimo padėklas | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Duona ir bandelės | | | | | |
| Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg | Keturkampė forma | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Plokščia duona | Universali kepimo skarda | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Bandelės, saldžios, šviežios | Kepimo padėklas | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Bandelės, šviežios | Kepimo padėklas | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Mėsa | | | | | |
| Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg | Indas su dangčiu | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Veršienos kepsnys, 1,5 kg | Indas be dangčio | 2 |  | 170-180 | 110-130 |
| Žuvis | | | | | |
| Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis | Indas su dangčiu | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša | Indas su dangčiu | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Žuvies filė, natūrali, troškinta | Indas su dangčiu | 2 |  | 190-210 | 15-25 |

Akrilamidas maisto produktuose

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

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

Patarimai, kaip ruošti, kad akrilamido būtų mažai

| | |
|---|--|
| Bendroji informacija | <ul style="list-style-type: none"> 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. |

Džiovinimas

4D 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 nusausinkite.

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

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

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

Norėdami džiovinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

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

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






Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje pateikti skirtingų maisto produktų džiovinimo nuostatai. Temperatūra ir trukmė priklauso džiovinamo produkto rūšies, drėgnumo, išnokimo ir storio. Kuo ilgiau džiovinosite, 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:

-  4D karšto oro srautas

| Vaisiai, daržovės ir žolelės | Priedai | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė valandomis |
|---|--------------|---|-----------------|-------------------|
| Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g) | 1-2 grotelės |  | 80 | 5-9 |
| Kaulavaisiai (slyvos) | 1-2 grotelės |  | 80 | 8-10 |
| Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos | 1-2 grotelės |  | 80 | 5-8 |
| Grybų griežinėliai | 1-2 grotelės |  | 60 | 6-9 |
| 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 1/2, 1 arba 1 1/2 litro talpos užsukamieji stiklainiai. Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali sprogti dangteliai.

Kameroje kaistantys užsukamieji stiklainiai negali liestis.

Vaisių ir daržovių paruošimas

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

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

Vaisiai

Ant uždaruosiuose 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 uždaruosiuose stiklainiuose sudėtų daržovių užpilkite karšto virinto vandens.

Nušluostykite stiklainių krašteliu, 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 uždaruosiuose 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 liekamajoje 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. Uždaruosius stiklainius uždenkite, kad apsaugotumėte nuo skersvėjo. Spaustukus nuimkite tik stiklainiams atvėsus.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  4D karšto oro srautas

| Konservavimas | Indas | Ištūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---------------------------------------|---------------------------------|----------------|---|-----------------|-----------------------|
| Daržovės, pvz., morkos | 1 litro užsukamieji stiklainiai | 1 |  | 160-170 | Iki virsnojimo: 30-40 |
| | | | | 120 | Nuo virsnojimo: 30-40 |
| | | | | - | Liekamoji šiluma: 30 |
| Daržovės, pvz., agurkai | 1 litro užsukamieji stiklainiai | 1 |  | 160-170 | Iki virsnojimo: 30-40 |
| | | | | - | Liekamoji šiluma: 30 |
| | | | | - | Liekamoji šiluma: 30 |
| Kaulavaisiai, pvz., vyšnios, slyvos | 1 litro užsukamieji stiklainiai | 1 |  | 160-170 | Iki virsnojimo: 30-40 |
| | | | | - | Liekamoji šiluma: 35 |
| | | | | - | Liekamoji šiluma: 35 |
| Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės | 1 litro užsukamieji stiklainiai | 1 |  | 160-170 | Iki virsnojimo: 30-40 |
| | | | | - | Liekamoji šiluma: 25 |
| | | | | - | Liekamoji šiluma: 25 |

Tešlos kildinimas

Mielinė tešla prietaise pakils greičiau nei kambario temperatūroje. Naudokite kaitinimo būdą „Viršutinis / apatinis kaitinimas“. Šį režimą įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus.

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

Tešlos rauginimas

Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje, ir įkaitinkite prietaisą. Dubenį su tešla pastatykite ant grotelių.

Vykstant rūgimo procesui neatidarykite prietaiso durelių, kad nepasišalintų drėgmė. Uždenkite tešlą drėgna servetėle.

Kepinių ruošinių kildinimas


Puodą įdėkite lentelėje nurodytame įstūmimo 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:

-  Viršutinis / apatinis kaitinimas

| Patiekalas | Priedas / indas | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Etapas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|-------------------------------|-----------------|----------------|--|-----------------------------|-----------------|--------------|
| Mielinė tešla, lengva | Dubuo | 2 |  | Tešlos rauginimas | 35-40 | 25-30 |
| | Kepimo padėklas | 2 |  | Kepinių ruošinių kildinimas | 35-40 | 10-20 |
| Mielinė tešla, sunki ir riebi | Dubuo | 2 |  | Tešlos rauginimas | 35-40 | 20-40 |
| | Kepimo padėklas | 2 |  | Kepinių ruošinių kildinimas | 35-40 | 15-25 |

Atitirpinimas

Norėdami atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves ir kepinus, naudokite kaitinimo būdą „4D karšto oro srautas“. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve.

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

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

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.

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




Užšaldytus maisto produktus išimkite iš pakuotės, įdėkite į tinkamą indą ir pastatykite ant grotelių.

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

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  4D karšto oro srautas

| Patiekalas | Priedai | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min. |
|---------------------------|-----------------|----------------|---|-----------------|--------------|
| Duona, bandelės | | | | | |
| Duona ir bandelės bendrai | Kepimo padėklas | 2 |  | 50 | 40-70 |
| Pyragas | | | | | |
| Pyragas, sultingas | Kepimo padėklas | 2 |  | 50 | 70-90 |
| Pyragas, sausas | Kepimo padėklas | 2 |  | 60 | 60-75 |

Laikymas šiltai

Paruoštus patiekalus galite laikyti šiltai parinkę kaitinimo būdą „Viršutinis / apatinis kaitinimas“ ir nustatę 70 °C. 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.

Kepimas

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

Įstūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

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

Įstūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

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

- kepimo padėklas: 1 lygis

Dengtas obuolių pyragas

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

Dengtas obuolių pyragas dviejuose lygmenyse: tamsias atidaromąsias formas išdėstykite pakaitomis vieną virš kitos.

Pyragai atidaromose formose iš baltos skardos: įjungę viršutinį / apatinį kaitinimą kepkite viename lygyje.

Naudokite universalųjį padėklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite atidaromąją formą.




Drėgnas biskvitas

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

Pastabos

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

| Patiekalas | Priedai | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra, °C | Trukmė, min |
|---|--|----------------|---|-----------------|-------------|
| Kepimas | | | | | |
| Švirškštu formuojami kepiniai | Kepimo padėklas | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Švirškštu formuojami kepiniai | Kepimo padėklas | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Švirškštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Švirškštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys | Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| Maži pyragaičiai | Kepimo padėklas | 3 |  | 160* | 20-30 |
| Maži pyragaičiai | Kepimo padėklas | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Maži pyragaičiai, 2 lygmenys | Universalusis padėklas ir kepimo padėklas | 3+1 |  | 150* | 25-35 |
| Maži pyragaičiai, 3 lygmenys | Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas | 5+3+1 |  | 140* | 35-45 |
| Drėgnas biskvitas | Išardoma forma, Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Drėgnas biskvitas | Išardoma forma, Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 30-40 |
| Drėgnas biskvitas, 2 lygmenys | Išardoma forma, Ø 26 cm | 3+1 |  | 150-170** | 30-50 |
| Dengtas obuolių pyragas | 2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| Dengtas obuolių pyragas | 2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys | 2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |

* Kaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.



** Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

Kepimas griliu

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Didelis grilis

| Patiekalas | Priedai | Įstūmimo lygis | Kaitinimo būdas | Grilio pakopa | Trukmė, min. |
|-------------------------------------|----------|----------------|---|---------------|--------------|
| Kepimas griliu | | | | | |
| Paskrudintos duonos pakepinimas* | Grotelės | 5 |  | 3 | 4-6 |
| Jautienos mėšainis, 12 vnt.** | Grotelės | 4 |  | 3 | 25-30 |
| * Neįkaitinti. | | | | | |
| ** Apversti praėjus 2/3 viso laiko. | | | | | |

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Gamintojas: BSH Hausgeräte GmbH, kuriai priklauso „Siemens AG“ prekės ženklo licencija



9001111759
960518