



SIEMENS



Integruota orkaitė

HN878G4.1

siemens-home.com/welcome

It Naudojimo instrukcija

Register
your
product
online

Turiny

	Naudojimas pagal paskirtį	4		Pagrindiniai nustatymai	17
	Svarbūs saugos nurodymai	5		Nuostatų keitimas	17
	Bendroji informacija	5		Nuostatų sąrašas	17
	Mikrobangų krosnelė	5		Paros laiko keitimas	18
	Garai	7		Mikrobangų krosnelė	18
	Įsmeigiamas termometras	7		Indas	18
	Valymo funkcija	7		Mikrobangų galingumas	19
	Galimos gedimų priežastys	7		Mikrobangų ir kaitinimo būdo derinio nustatymas	19
	Bendroji informacija	7		Mikrobangų nustatymas	19
	Mikrobangų krosnelė	8		Džiovinimas	20
	Garai	8		Garai	20
	Aplinkos apsauga	8		Triukšmas	20
	Energijos taupymas	8		Ruošimas garuose, naudojant garų srauto funkciją	20
	Ekologiškas utilizavimas	8		Atšviežinimas	21
	Susipažinkite su prietaisu	9		Tešlos kildinimas	21
	Valdymo skydelis	9		Vandens bakelio pripildymas	21
	Valdymo elementai	9		Po kiekvieno darbo su garais režimo	22
	Ekranas	9		Kepsnių termometras	23
	Darbo režimų meniu	10		Kaitinimo būdai	23
	Kaitinimo būdai	10		Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą	23
	Papildoma informacija	11		Vidaus temperatūros nustatymas	24
	Kameros funkcijos	11		Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra	24
	Priedai	12		Šabo nustatymas	25
	Pristatyti priedai	12		Šabo nuostato įjungimas	25
	Priedų įstūmimas	12		Valymo priemonės	25
	Specialūs priedai	13		Tinkamos valymo priemonės	25
	Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą	13		Prietaiso švaros palaikymas	26
	Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą	13		Valymo funkcija	27
	Pirmasis paleidimas	14		Savaiminis valymasis	27
	Kameros valymas	14		Kalkių šalinimas	28
	Priedų valymas	14		Rėmai	29
	Prietaiso valdymas	14		Rėmo iškabinimas ir įkabinimas	29
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	14		Prietaiso durelės	30
	Darbo režimo įjungimas arba nutraukimas	14		Durelių dangčio nuėmimas	30
	Darbo režimo nustatymas	15		Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas	30
	Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas	15		Gedimas – ką daryti?	32
	Greitasis įkaitinimas	15		Gedimų lentelė	32
	Laiko funkcijos	16		Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė	33
	Laikmatis	16		Kameros lemputės	33
	Trukmė	16		Klientų aptarnavimo tarnyba	33
	Pabaigos laikas	16		E ir FD numeriai	33
	Apsauga nuo vaikų	17			
	Aktyvinimas ir išaktyvinimas	17			
	Prietaiso durelių užrakcinimas	17			

	Patiekalai	34
	Nuorodos dėl nuostatų	34
	Patiekalo pasirinkimas	34
	Kepimo jutiklis	35
	Patiekalo nustatymas	35
	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	36
	Nenaudokite silikoninių formų	36
	Pyragai ir maži kepiniai	36
	Duona ir bandelės	41
	Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas	43
	Apkepai ir suflė	45
	Paukštiena	46
	Mėsa	49
	Žuvis	53
	Daržovės ir priedai	55
	Desertai	57
	Ekonomiškieji kaitinimo būdai	58
	Akrilamidas maisto produktuose	59
	Lėtas troškinimas	60
	Džiovinimas	61
	Konservavimas	62
	Tešlos kildinimas	63
	Atitirpinimas	63
	Patiekalų pašildymas ir atšviežinimas	65
	Laikymas šiltai	67
	Bandomieji patiekalai	67

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 patalpose.

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

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų 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" 12 psl.

Svarbūs saugos nurodymai

Bendroji informacija

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- 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 prasiskverbusios 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 pompų, veikimui. Todėl asmenys, nešiojantys elektroninius implantus, turi nuo valdymo skydelio stovėti mažiausiai 10 cm.

Mikrobangų krosnelė

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

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

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

⚠ Įspėjimas – Sprogimo pavojus!

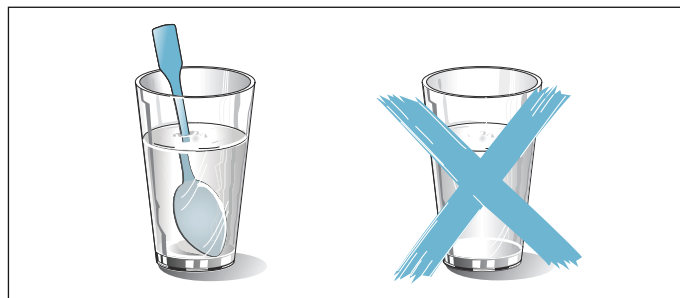
Skysčiai arba kiti maisto produktai tvirtai uždarytuose induose gali sprogti. Niekada nekaitinkite skysčių arba kitų maisto produktų tvirtai uždarytuose induose.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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



⚠ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Prietaisas veikia naudodamas aukštą įtampą. Niekada nenuimkite korpuso.

⚠ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

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

- Prietaisuose be korpuso dangčių išsiskiria mikrobangų energija. Niekada nenuimkite korpuso dangčių. Techninės priežiūros ir remonto darbams atlikti kvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

Garai

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!!

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

Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!

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

Įsmeigiamas termometras

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Valymo funkcija

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės 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. Nesvydanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti

nesvydanti 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!

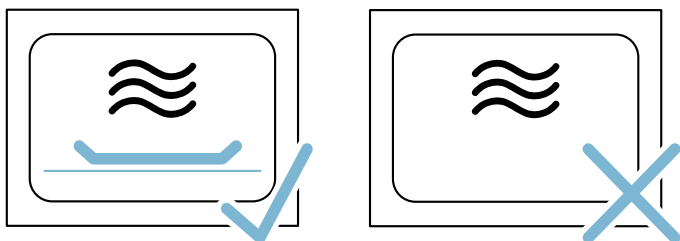
- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo joku būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma.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

Mikrobangų krosnelė

Dėmesio!

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



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

Garai

Dėmesio!

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

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



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 liekamąjį 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 perdirbimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

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

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

Valdymo skydelis

Valdymo skydelio mygtukais ir sukamąja rankenėle galite nustatyti įvairias prietaiso funkcijas. Ekrane bus rodomi parinkti nuostatai.



- 1 Mygtukai**
Sukamosios rankenėlės kairėje ir dešinėje pusėje esančiuose mygtukuose yra spaudimo taškas. Norėdami aktyvinti, paspauskite mygtuką.
- 2 Selektoriai**
Sukamąją rankenėlę galite pasukti į dešinę arba į kairę.
- 3 Jutiklinis ekranas**
Jutikliniame ekrane rodomos esamos nustatymų reikšmės, parinkčių galimybės bei nurodomieji tekstai. Norėdami nustatyti, spustelėkite atitinkamą tekstinį laukelį. Tekstiniai laukeliai keičiasi, atsižvelgiant į parinktį.
- 4 Jutiklinis laukelis**
Spustelėjus laukelį atsidaro priekinė dalis. Galite išimti vandens bakelį.

»»»»	Greitasis įkaitinimas	Greitojo įkaitinimo įjungimas ir išjungimas
start/stop		Darbo režimo įjungimas, sustabdymas arba nutraukimas
	Sklendės atidarymas	Vandens bakelio pildymas arba ištuštinimas

Sukamoji rankenėlė

Sukamąją rankenėlę galite pakeisti ekrane rodomas 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.

Valdymo elementai

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

Mygtukai

Toliau pateiktas trumpas skirtingų mygtukų reikšmių aprašymas.

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

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 rodo, pvz., iki kokios temperatūros jau įkaito orkaitė arba kiek trukmės jau praėjo. Po sufokusuota reikšmė esanti tiesi linija veikiant režimui iš kairės į dešinę užsipildo raudonai.

Laiko skaičiavimas

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

Jei trukmę nustatėte ir vėliau ji buvo ištrinta, užfiksuojamas jau praėjęs laikas ir toliau skaičiuojama nuo užfiksuoto laiko. Visada galite patikrinti, kiek laiko jau veikia darbo režimas.

Temperatūros kontrolė

Temperatūros kontrolės stulpeliai rodo įkaitinimo fazes arba kameros liekamąją šilumą.

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, temperatūros kontrolės funkcija rodo kameros liekamąją šilumą. Kai temperatūra sumažėja maždaug iki 60 °C, indikatorius užgesa.

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

Menui padalytas į skirtingų darbo režimų sritis. Taip greičiau perjungsitės norimą funkciją.

Darbo režimas	Paskirtis
Kaitinimo būdai	Ruošdami patiekalą galite rinktis vieną iš tiksliai pritaikytų kaitinimo būdų.
Patiekalai → "Patiekalai" 34 psl.	Čia daugeliui patiekalų jau užprogramuotos tinkamos nustatymo reikšmės.
Mikrobangos → "Mikrobangų krosnelė" 18 psl.	Naudodami mikrobangų funkciją, maistą paruošite, pašildysite ir atitirpinsite daug greičiau.
Mikrobangų derinimas → "Mikrobangų krosnelė" 18 psl.	Naudojant mikrobangas, šiuo režimu įjungiamas papildomas kaitinimo būdas.
Garai → "Garai" 20 psl.	Kai kurie patiekalai paruošiami geriau įjungus garų srauto funkciją.
Džiovinimo funkcija → "Garai" 20 psl. → "Mikrobangų krosnelė" 18 psl.	Įjunkite po kiekvieno darbo režimo su garais arba mikrobangomis.
Kalkių šalinimas → "Valymo funkcija" 27 psl.	Šia funkcija iš garintuvo pašalinamos kalkės.
Savaiminis valymas → "Valymo funkcija" 27 psl.	Savaiminio valymosi funkcija savarankiškai išvalo orkaitę.
Nuostatai → "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.	Savo prietaiso pagrindinius nuostatus gali pritaikyti savo poreikiams.

Kaitinimo būdai

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

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

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 skleidžiamą karštį.
 Viršutinis /apatinis kaitinimas	30–300 °C	Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
 Ekonomiškasis karšto oro srautas	30–275 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
 Ekonomiškasis 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	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas grilio kaitinimo elemento paviršius.

	Mažas grilis	Grilio režimo pakopos: 1 – silpnai 2 – vidutiniškai 3 – stipriai	Mažiams kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti bei apkepti. Įkaista vidurinė dalis po grilio kaitinimo elementu.
	Picos kepimo režimas	30–275 °C	Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Intensyvusis kaitinimas	30–300 °C	Patiekalams, kurių pagrindas turi būti traškus. Karštis tiekiamas iš viršaus, o itin stipriai – iš apačios.
	Lėtas troškinimas	70–120 °C	Apkeptus, minkštus mėsos gabalėlius lėtai ir juos tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
	Apatinis kaitinimas	30–250 °C	Ruošti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
	Maisto džiovinimas	30–150 °C	Žolelėms, vaisiams ir daržovėms džiovinti.
	Laikymas šiltai	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Indo pašildymas	30–70 °C	Indui pašildyti.
	„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.
	Atšviežinimas	80–180 °C	Maistui pašildyti jį tausojant ir kepiniams atšviežinti. Dėl tiekiamų garų patiekalai neišsausėja.
	Tešlos kildinimas	30–50 °C	Mielinei ir raugintai tešlai kildinti bei jogurtui brandinti. Tešla pakyla greičiau nei patalpos temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.

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 ventiliatorius 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 drelės 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 ventiliatorius

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

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Kitaip orkaitė perkais.

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

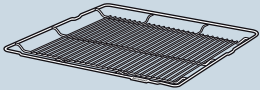
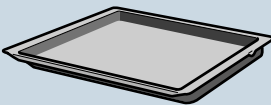
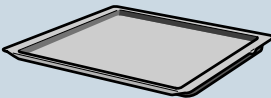
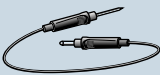
Pastaba. Vėsinamojo ventiliatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose.
→ "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.

Priedai

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

Pristatytieji priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

	Grotelės Indams, pyragų ir apkepų formoms dėti. Kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti ir šaldytiems pusgaminiams. Groteles galima naudoti veikiant mikrobangų režimui.
	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.
	Kepimo padėklas Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.
	Picos padėklas Picai ir dideliems apvaliems pyragams.
	Įsmeigiamasis termometras Galima iškepti labai tiksliai. Naudojimo būdas aprašytas atitinkamame skyriuje. → "Kepsnių termometras" 23 psl.

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

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

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

Mikrobangos

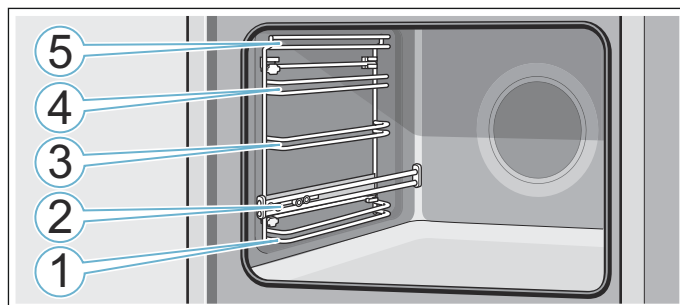
Įjungus tik mikrobangų režimą galima naudoti tik pristatytas groteles. Universalieji padėklai arba kepimo padėklai gali pradėti kibirkščiuoti, todėl gali sugesti kamera.

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

Priedų įstūmimas

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

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

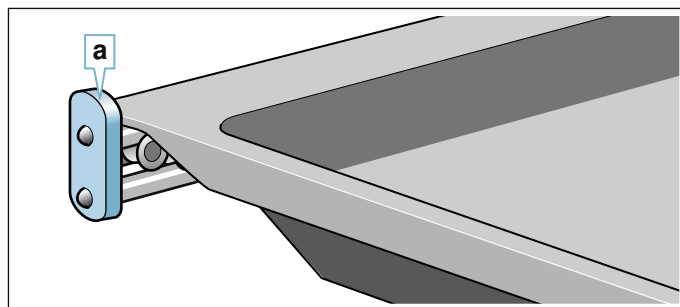


1, 3, 4 ir 5 įstūmimo lygiuose priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

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

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

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



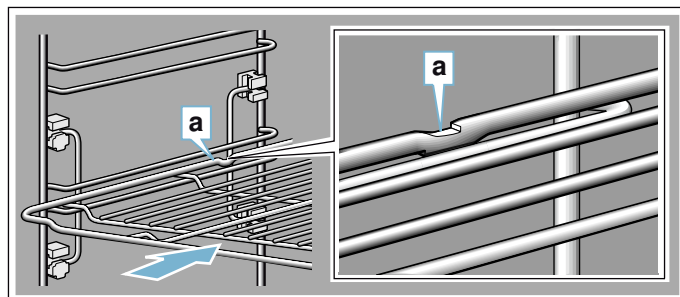
Pastabos

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

Užfiksavimo funkcija

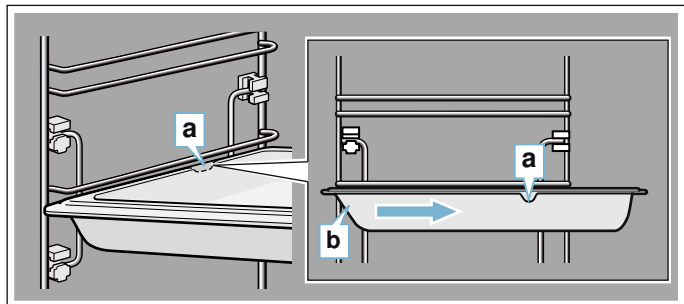
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

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



Istumdami 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



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" 33 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 kepamiems 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 tyškalių. 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 keptuvės (5,1 litro)

Troškintiems patiekalams ir apkepams.

Labiausiai tinka darbo režimui „Patiekalai“.

Stiklinis dubuo

Dideliems kepsniams, sultingiems pyragams ir apkepams.

Stiklinis padėklas

Apkepams, daržovių patiekalams ir kepiniams.

Apdailos juostelės

Baldo lentynai ir prietaiso pagrindo plokštei uždengti.

Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

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

Dėmesio!

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.

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

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

Pastabos

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

Vandens kietumo sritis	Nuostatas
0	0 suminkštintas
1 (iki 1,3 mmol/l)	1 minkštas
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 vidutinis
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 kietas
4 (daugiau nei 3,8 mmol/l)	4 labai kietas

Pirmasis paleidimas

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

Pastaba. Vietoje šių nuostatų galite bet kada nustatyti pagrindinius nuostatus. → "Pagrindiniai nustatymai" 17 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. Norėdami perjungti kitą nuostatą, spustelėkite rodyklę .
2. Sukamąja rankenėle nustatykite esamą dieną, mėnesį ir metus.

Vandens kietumo nustatymas

Iš anksto nustatyta vandens kietumo sritis „labai kietas“.

Pakeiskite nuostatą, jei vanduo minkštesnis. Vandens kietumo pasiteiraukite savo vandens tiekėjo.

1. Sukamąja rankenėle nustatykite kietumo sritį.
2. Spustelėkite rodyklę . Ekrane pasirodo nuoroda, kad pirmojo paleidimo veiksmai yra baigti.

Kameros valymas

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

1. Išimkite iš kameros priedą.
2. Iš kameros išimkite pakuotės likučius, pavyzdžiui, stiropo rutuliukus.
3. Prieš pradėdami kaitinti, kameros lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna servetėle.
4. Prietaisą įjunkite mygtuku „on/off“.
5. Pripildykite vandens bakelį.
6. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą, temperatūrą ir garų tiekimą, paskui įjunkite prietaiso darbo režimą.

Nuostatai	
Kaitinimo būdas	Viršutinis / apatinis kaitinimas su garų tiekimu (intensyvumas „nedidelis“)
Temperatūra	240 °C
Trukmė	1 valanda

7. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
8. Pasibaigus nurodytai trukmei išjunkite prietaisą jutikliniu mygtuku „on/off“.
9. Palaukite, kol kamera atvės.
10. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.

11. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą.

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 užgesa.

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.

Patarimas. Šiuos nuostatus galite pakeisti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.

Darbo režimo nustatymas

Parenkant darbo režimą prietaisas turi būti įjungtas.

1. Paspauskite mygtuką „menu“..
Atsidaro darbo režimų meniu.
2. Spustelėkite pageidaujamą darbo režimą.
Darbo režimuose galima parinkti skirtingas parinktis.
3. Sukamąja rankenėle perjunkite parinktį.
Pagal parinktį pakeiskite kitus nuostatus.
4. Įjunkite mygtuką „start/stop“.
Ekrane skaičiuojamas laikas. Matomi nuostatai ir progresio linija.

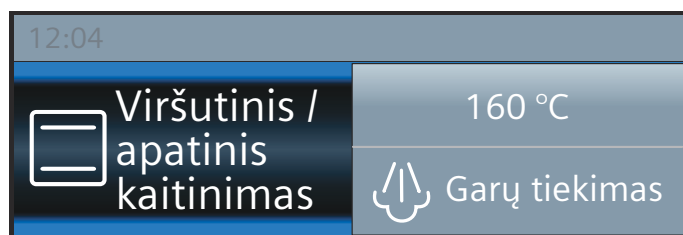
Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

Įjungus prietaisą pasirodo nustatytas rekomenduojamas kaitinimo būdas ir temperatūra. Šį nuostatą galite nedelsdami aktyvinti mygtuku „start/stop“. Jei norite nustatyti kitą kaitinimo būdą, atlikite šiuos veiksmus.

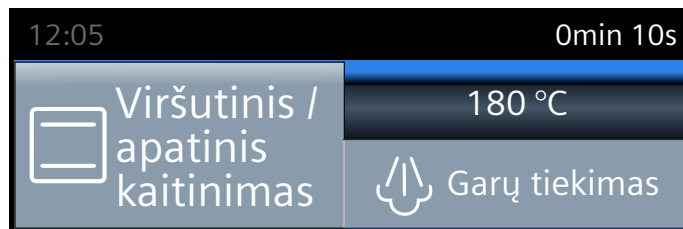
Parinkę kitus nuostatus, reikšmės pakeiskite, kaip nurodyta toliau.

Pavyzdys paveikslėlyje: viršutinis / apatinis kaitinimas nustatytas 180 °C.

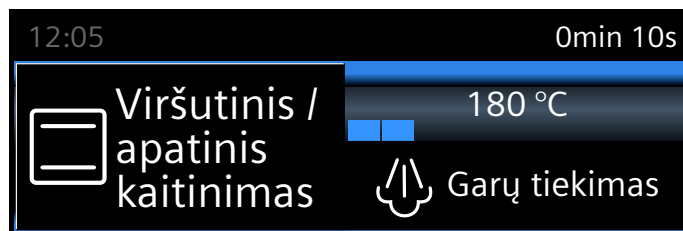
1. Sukamąja rankenėle pakeiskite kaitinimo būdą.



2. Spustelėkite rekomenduojamą temperatūrą.
3. Sukamąja rankenėle pakeiskite temperatūrą.



4. Įjunkite 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:

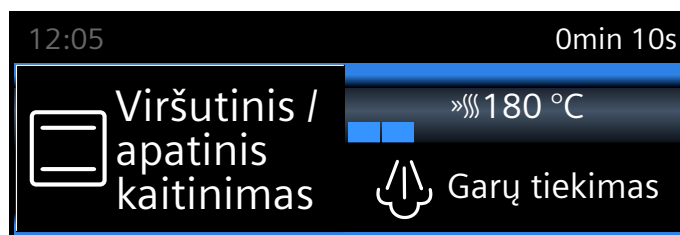
	4D karšto oro srautas
	Viršutinis / apatinis kaitinimas
	Intensyvusis kaitinimas

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 »»».



Šalia temperatūros kairėje pusėje pasirodo simbolis »»». Pradedama pildyti temperatūros kontrolės stulpelis.

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.
 Pabaigos laikas	Nustatykite trukmę ir pabaigos laiką. Prietaisas įsijungia automatiškai, todėl darbo režimas bus išjungtas pageidaujamo 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 ir būsenos eilutėje rodoma „Baigta“.
- 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.

1. Spustelėkite mygtuką .
Atsidaro laikmačio laukelis.
2. Sukamąją rankenėlę 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 sukamąją rankenėlę per kelias sekundes pakeiskite laikmačio laiką. Mygtuku  įjunkite laikmatį.

Trukmė

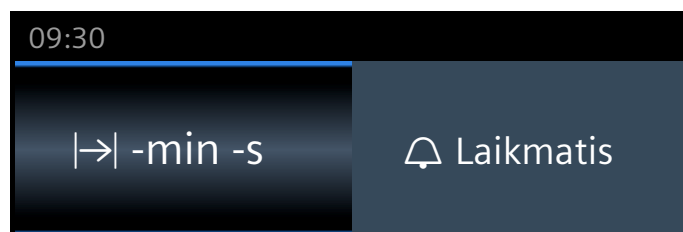
Jei nustatėte patiekalo ruošimo trukmę (ruošimo laiką), darbo režimas automatiškai išsijungs pasibaigus šiam laikui. Orkaitė nebekaista.

Galite nustatyti daugiausia 23 valandas ir 59 minutes.

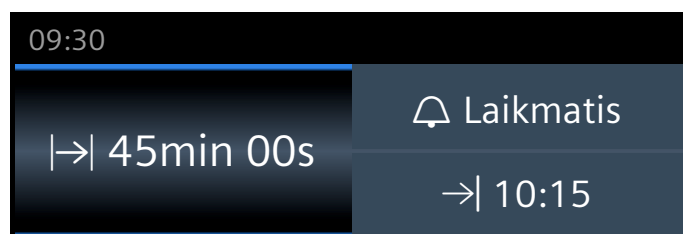
Sąlyga: nustatytas kaitinimo būdas ir temperatūra.

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

1. Spustelėkite mygtuką .
Atsidaro laiko funkcijų meniu.



2. Sukamąją rankenėlę nustatykite trukmę.



3. Įjunkite mygtuką „start/stop“.
Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė I→I.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Būsenos eilutėje rodoma „Baigta“. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Trukmės nutraukimas

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

Trukmės keitimas

Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu. Sukamąją rankenėlę pakeiskite trukmę.

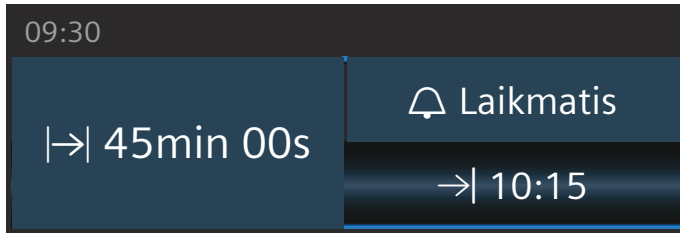
Pabaigos laikas

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

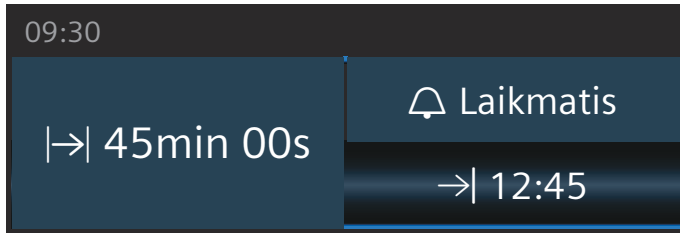
Sąlyga: nustatytas darbo režimas neįjungtas. Trukmė nustatyta. Atidarytas laiko funkcijų meniu .

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.

1. Spustelėkite laukelį „Pabaiga →“.
Rodomas pabaigos laikas.



2. Sukamąja rankenėle nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.



3. Patvirtinkite mygtuku „start/stop“.



Orkaitė veikia laukimo režimu. Režimas įjungiamas reikiamu laiku. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Būsenos eilutėje rodoma „Baigta“. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ☹.

Pabaigos laiko koregavimas

Tai įmanoma, kai įjungtas orkaitės laukimo režimas. Mygtuku ☹ atidarykite laiko funkcijų meniu, spustelėkite „Pabaiga →“ ir sukamąja rankenėle pakoreguokite pabaigos laiką. Meniu uždarykite mygtuku ☹.

Pabaigos laiko nutraukimas

Tai įmanoma, kai įjungtas orkaitės laukimo režimas. Tam mygtuku ☹ atidarykite laiko funkcijų meniu. Spustelėkite „Pabaiga →“ ir sukamąja rankenėle atsukite pabaigos laiką atgal. 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 „menu“.
Atsidaro darbo režimų meniu.
2. Parinkite darbo režimą „Nuostatai“.
Pasirodo pirmasis pagrindinis nuostatas.
3. Sukamąja rankenėle pakeiskite reikšmės.
4. Norėdami perjungti tolesnį pagrindinį nuostatą, spustelėkite rodyklę V.
5. Norėdami išsaugoti, paspauskite mygtuką „menu“.
Ekrane pasirodo „Išsaugoti“ arba „Atmesti“.

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	Parinktys
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.)
Garsumas	Nustatoma viena iš 5 pakopų
Mygtukų tonas	Išjungta (įjungiant ir išjungiant mygtuku „on/off“, mygtukų tonas lieka)
	Ijungta
Ekrano ryškumas	Nustatoma viena iš 5 pakopų
Laiko indikatorius	Skaitmeninis, su data
	Analoginis
	Išjungta
Apšvietimas	Veikiant režimui įjungta
	Veikiant režimui išjungta
Apsauga nuo vaikų	Durelių užrakimas ir mygtukų užraktas
	Tik mygtukų užraktas
Tęsti automatiškai	Uždarius dureles
	Automatiškai netęsti (paspauskite „start/stop“ mygtuką)
Veikimas įjungus	Pagrindinis meniu
	Kaitinimo būdai
	Patiekalai*
	Mikrobangos
	Mikrobangų derinimas
	Garinimas
Užtemdymas naktį	Išjungta
	Ijungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas)
Logotipas	Rodmenys
	Nerodyti
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojama
	Trumpiausias
Vandens kietumas	0 (suminkštintas)
	1 (minkštas)
	2 (vidutinis)
	3 (kietas)
	4 (labai kietas)
Šabo nuostatas	Ijungta
	Išjungta
Gamykliniai nuostatai	Atkurti
	Neatkurti

*) Yra tam tikruose prietaisų tipuose.

Pastaba. Kalbos, mygtukų tono ir ekrano ryškumo nuostatų pakeitimai pradedami 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 „menu“.
Atsidaro darbo režimų meniu.
2. Spustelėkite „Nuostatai“.
3. Rodykle  spustelėkite „Paros laikas“.
4. Sukamąją rankenėlę pakeiskite paros laiką.
5. Paspauskite mygtuką „menu“.
Ekrane pasirodo „Išsaugoti“ arba „Atmesti“.

Nėra elektros

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

Iš naujo nustatykite kalbą, paros laiką ir datą.



Mikrobangų krosnelė

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

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

Indas

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

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

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

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

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

Dėmesio!

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

Indo patikrinimas

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

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

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

Jei jis įkaista arba pradeda kibirkščiuoti, šis indas netinka. Nutraukite bandymą.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.

Pristatytas priedas

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

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

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

Mikrobangų galingumas

Galite nustatyti vieną iš 5 skirtingų mikrobangų galingumų.

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

Mikrobangų ir kaitinimo būdo derinio nustatymas

Galite nustatyti galingumą nuo 90 vatų iki 360 vatų. Ne visus kaitinimo būdus galima derinti su mikrobangomis.

Tinkami kaitinimo būdai:

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

1. Paspauskite mygtuką „menu“. Atsidaro darbo režimų meniu.
2. Parinkite darbo režimą „Mikrobangų derinimas“. Rekomenduojamas kaitinimo būdas, temperatūra, mikrobangų galingumas ir trukmė.
3. Spustelėkite atitinkamą laukelį ir sukamąja rankenėle nustatykite norimas reikšmes.
4. Įjunkite mygtuką „start/stop“. Rodoma atgal skaičiuojama trukmė.

Reikšmes galite pakeisti. Paspauskite mygtuką „start/stop“ ir orkaitei bus įjungtas pauzės režimas. Spustelėkite atitinkamą mikrobangų laukelį ir sukamąja rankenėle pakeiskite trukmę. Vėl įjunkite mygtuką „start/stop“.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Kamera nebekaista. Ekrane rodoma „0min 00s“ ir būsenos eilutėje pasirodo „Baigta“. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Veikimo sustabdymas

Paspauskite mygtuką „start/stop“: orkaitei įjungta pauzė. Dar kartą spustelėkite mygtuką „start/stop“, veikimas vėl įjungiamas.

Atidarykite prietaiso dureles: veikimas sustabdomas. Uždarykite prietaiso dureles: režimas bus tęsiamas.

Veikimo nutraukimas

Paspauskite mygtuką „on / off“.

Mikrobangų nustatymas

Kad ruošiant mikrobangomis maistas būtų paruoštas optimaliai, grotelės visada įstumkite į 2 įstūmimo lygį.

1. Paspauskite mygtuką „menu“. Atsidaro darbo režimų meniu.
2. Parinkite darbo režimą „Mikrobangos“. Rekomenduojami mikrobangų galingumai ir trukmė.
3. Norimą mikrobangų galingumą parinkite jį spustelėdami.
4. Spustelėkite laukelį „Trukmė“ ir sukamąja rankenėle ją nustatykite.
5. Mikrobangas įjunkite „start/stop“ mygtuku. Rodoma atgal skaičiuojama trukmė.

Mikrobangų galingumą galite keisti. Paspauskite mygtuką „start/stop“, orkaitei bus įjungtas pauzės režimas. Spustelėkite atitinkamą mikrobangų laukelį. Vėl įjunkite mygtuką „start/stop“. Trukmę galite keisti ir veikiant darbo režimui.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Mikrobangų režimas baigtas. Ekrane rodoma „0min 00s“ ir būsenos eilutėje pasirodo „Baigta“. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Jei norite dar kartą nustatyti mikrobangų galingumą, spustelėkite atitinkamą laukelį ir įveskite trukmę. Veikimas vėl įjungiamas.

Veikimo sustabdymas

Paspauskite mygtuką „start/stop“: orkaitei įjungta pauzė. Dar kartą spustelėkite mygtuką „start/stop“, veikimas vėl įjungiamas.

Atidarykite prietaiso dureles: veikimas sustabdomas. Uždarę dureles spustelėkite „start/stop“ mygtuką. Prietaisas veikia toliau.

Veikimo nutraukimas

Paspauskite mygtuką „on / off“.

Džiovinimas

Įjungus darbo režimą „Džiovinimo funkcija“ kamera šildoma ir išgaruoja joje susikaupusi drėgmė. Pasibaigus mikrobangų režimui visada įjunkite džiovinimo funkciją.

1. Paspauskite mygtuką „menu“. Atsidaro darbo režimų meniu.
2. Parinkite darbo režimą „Džiovinimo funkcija“.
3. Įjunkite mygtuką „start/stop“. Įjungiamas džiovinimo funkcija ir praėjus 10 minučių išjungiamas automatiškai.

Atidarykite prietaiso dureles ir palikite atidarytas 1–2 minutes, kad išgaruotų drėgmė.



Garai

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

Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

Triukšmas

Siurblys

Ekspluatuojant ir išjungus girdisi gurgėjimas. Šis triukšmas girdisi tikrinant siurbį. Tai yra įprastas eksploatavimo garsas.

Sklendė

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

Ruošimas garuose, naudojant garų srauto funkciją

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

Ant Jūsų ruošiamo maisto

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

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

Garų intensyvumas

Galima rinktis skirtingą garų tiekimo intensyvumą:

- nedidelis
- vidutinė
- Labai nešvarūs skalbiniai

Tinkami kaitinimo būdai

Naudodami toliau nurodytus kaitinimo būdus galite prijungti garų tiekimą.

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

Paleistis

1. Pripildykite vandens bakelį.
2. Sukamąja rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.
3. Spustelėkite temperatūrą ir sukamąja rankenėle nustatykite temperatūrą.
4. Spustelėkite laukelį „Garų tiekimas“ ir sukamąja rankenėle nustatykite garų intensyvumą.
5. Įjunkite mygtuką „start/stop“. Prietaisas pradeda kaisti.

Pastaba. Jei veikiant darbo režimui su garais ištuštėja vandens bakelis, ekrane pasirodo komanda jį pripildyti. Darbo režimas veikia be garų tiekimo.

Garų tiekimo nutraukimas

Norėdami iš anksto išjungti garų srauto funkciją, spustelėkite laukelį „Garų tiekimas“. Sukamąja rankenėle nustatykite „Išjungti“.

Pastaba. Darbo režimas veikia be garų tiekimo.

Prietaiso darbo režimo nutraukimas

Norėdami nutraukti darbo režimą, spustelėkite mygtuką „start/stop“.

Baigti

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite mygtuką „on/off“.

Atšviežinimas

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

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

Paleistis

1. Pripildykite vandens bakelį.
2. Spustelėkite mygtuką „menu“.
3. Spustelėkite laukelį „Garinimas“.
4. Sukamąja rankenėle nustatykite „Atšviežinimas“.
5. Spustelėkite temperatūrą ir sukamąja rankenėle nustatykite temperatūrą.
6. Spustelėkite trukmę ir ją nustatykite sukamąja rankenėle.
7. Įjunkite mygtuką „start/stop“.
Prietaisas pradeda kaisti.

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

Nutraukimas

Norėdami nutraukti darbo režimą, spustelėkite mygtuką „start/stop“.

Baigti

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite mygtuką „on/off“.

Tešlos kildinimas

Parinkus kaitinimo būdą „Tešlos kildinimas“, mielinė tešla pakils daug greičiau nei patalpos temperatūroje ir neišsausės.

Norėdami parinkti tinkamus nuostatus, paisykite lentelėse pateiktų duomenų. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 36 psl.*

Pastaba. Jei veikiant tešlos kildinimo darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas. Reikia pripildyti vandens bakelį.

Paleistis

1. Pripildykite vandens bakelį.
Pastaba. Tešlos kildinimo funkciją įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus (iki patalpos temperatūros).
2. Spustelėkite mygtuką „menu“.
3. Spustelėkite laukelį „Garinimas“.
4. Sukamąja rankenėle nustatykite „Tešlos kildinimas“.
5. Spustelėkite temperatūrą ir sukamąja rankenėle nustatykite temperatūrą.
6. Spustelėkite trukmę ir ją nustatykite sukamąja rankenėle.
7. Įjunkite mygtuką „start/stop“.
Prietaisas pradeda kaisti.

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

Nutraukimas

Norėdami nutraukti darbo režimą, spustelėkite mygtuką „start/stop“.

Baigti

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite mygtuką „on/off“.

Vandens bakelio pripildymas

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

Įsitikinkite, kad nustatytas teisingas vandens kietumo laipsnis. → *"Pagrindiniai nustatymai" 17 psl.*

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Dėmesio!

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.

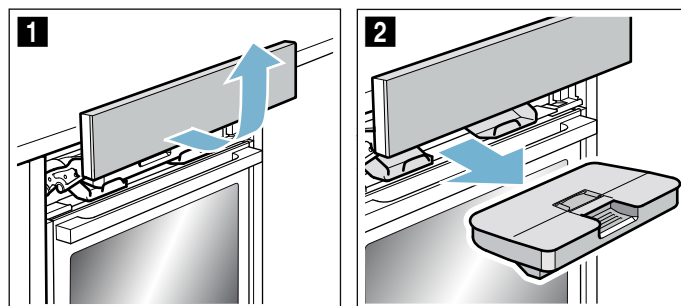
Nenaudokite destiliuoto vandens, vandentiekio vandens, kurio sudėtyje yra daug chlorido (> 40 mg/l) ar kitų skysčių.

Naudokite tik šviežią, šaltą vandentiekio vandenį, suminkštiną vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.

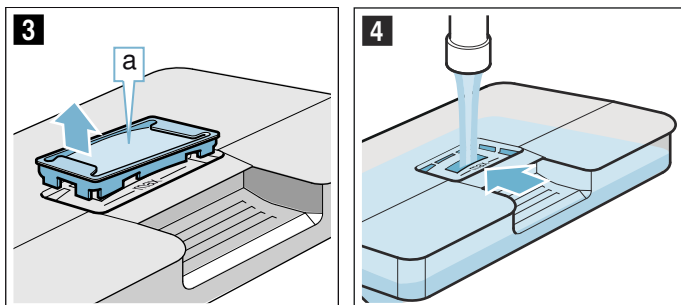
Pastabos

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

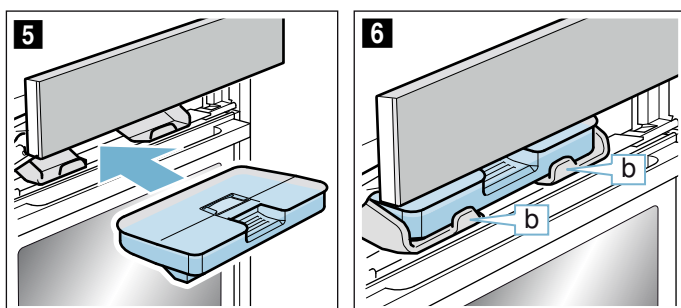
1. Spustelėkite laukelį ☐.
Sklendė automatiškai pastumiama į priekį.
2. Sklendę abiem rankomis patraukite į priekį ir po to stumkite į viršų, kol užsifiksuos (1 pav.).
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš bakelio angos (2 pav.).



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



7. Vėl įstatykite dangtelį **a** į vandens bakelį.
8. Įstatykite pripildytą vandens bakelį (5 pav.). Atkreipkite dėmesį, kad vandens bakelis užsifiksuotų už abiejų laikiklių **b** (6 pav.).



9. Sklendę atsargiai stumkite žemyn, paskui spauskite žemyn, kol ji visiškai užsidarys. Vandens bakelis pripildytas. Galite įjungti darbo režimus su garais.

Vandens bakelio papildymas

Jei veikiant darbo režimui su garais ištuštėja vandens bakelis, ekrane pasirodo komanda jį pripildyti.

Pastabos

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

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

Po kiekvieno darbo su garais režimo

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Dėmesio!

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

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

Pastabos

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

Vandens bakelio ištuštinimas

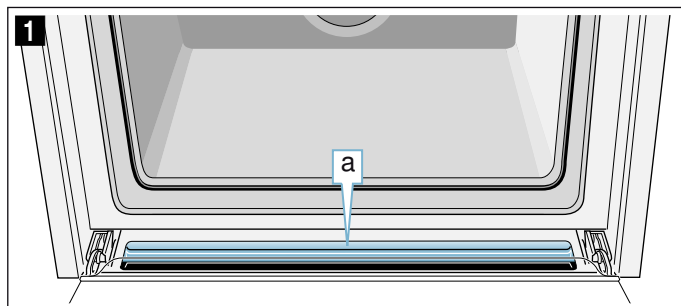
Dėmesio!

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

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

Lašelių latako džiovinimas

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Atidarykite prietaiso dureles.
3. Po kamera esantį lašelių lataką **a** išvalykite vandenį sugeriančia servetėle (1 pav.).



Džiovinimo funkcijos įjungimas

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

Dėmesio!

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

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Iš kameros iš karto išvalykite didelius nešvarumus ir nusauskite kameros dugną.
3. Jei reikia, spustelėkite mygtuką „on/off“, kad prietaisas įsijungtų.
4. Paspauskite mygtuką „menu“. Pasirodo darbo režimų parinktys.
5. Spustelėkite laukelį „Toliau“.
6. Spustelėkite laukelį „Džiovinimo funkcija“.
7. Paspauskite mygtuką „start/stop“. Įjungiamą džiovinimo funkcija ir praėjus 10 minučių išjungiamą automatiškai.
8. Atidarykite prietaiso dureles ir palikite atidarytas 1–2 minutes, kad iš kameros išgaruotų drėgmė.

Kameros išsausinimas ranka

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Išvalykite iš kameros nešvarumus.
3. Kameros išsausinkite minkšta servetėle.
4. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1 valandą, kad kamera visiškai išsausėtų.



Kepsnių termometras

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

Kaitinimo būdai

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

Kai kuriuos kaitinimo būdus galite derinti su mikrobangomis arba garais. Perjunkite darbo režimą „Mikrobangų derinimas“ arba „Garai“.

	4D karšto oro srautas	Mikrobangos arba garai
	Ekonomiškas karšto oro srautas	
	Viršutinis / apatinis kaitinimas	Mikrobangos arba garai
	Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas	
	Picos kepimo režimas	
	Kepimas griliu ir oro cirkuliacija	Mikrobangos arba garai
	Intensyvusis kaitinimas	
	Atšviežinimas	

Pastabos

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

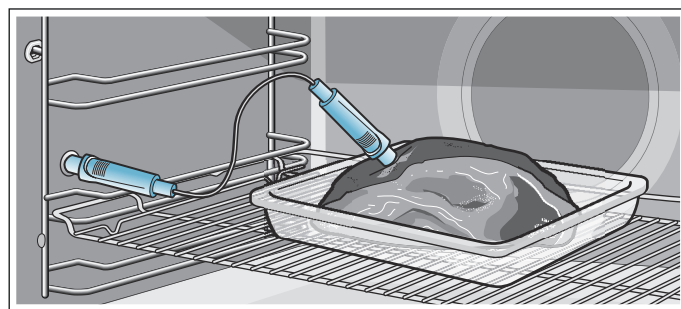
Prieš įdėdami patiekalą į kameros, į ruošiamą maistą įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą.

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

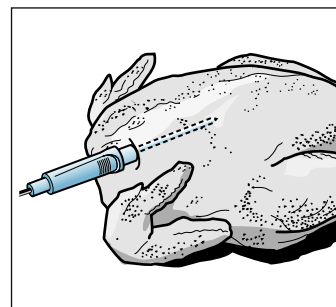
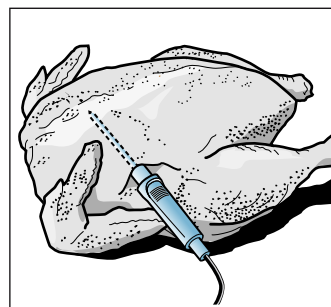
Dėmesio!

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

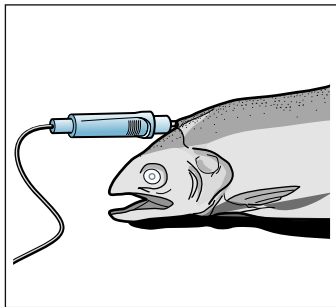
Mėsa: jei ruošiate didelius gabalėlius, įsmeigiamąjį termometrą į mėsą iš viršaus įstrižai įsmeikite iki galo. Ruošdami plonesnius gabalėlius, įsmeikite storiausioje vietoje.



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



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



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

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

Dėmesio!

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

Vidaus temperatūros nustatymas

1. Įsmeigiamąjį termometrą įstatykite į kameros kairėje pusėje esantį lizdą.
2. Sukamąja rankenėle parinkite kaitinimo būdą arba darbo režimą „Patiekalai“.
3. Spustelėkite rekomenduojamą temperatūrą ir sukamąja rankenėle nustatykite temperatūrą.
4. Spustelėkite laukelį „Vidaus temperatūra“ ir sukamąja rankenėle ją nustatykite.
Jei reikia, galite papildomai įjungti mikrobangas arba garus.
5. Įjunkite mygtuką „start/stop“.
Progreso linija rodo kylančią vidaus temperatūrą.

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" 36 psl.*

Maisto produktai	Vidaus temperatūra (°C)
Paukštiena	
Viščiukas	80-85
Vištienos krūtinėlė	75-80
Antis	80-85
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta	55-60
Kalakutas	80-85
Kalakuto krūtinėlė	80-85
Žąsis	80-90
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
Ėriuko nugarinė, vidutiniškai iškepta	55-60
Žuvis	
Visa žuvis	65-70
Žuvies filė	60-65
Kiti patiekalai	
Maltos mėsos kepsnys, visos mėsos rūšys	80-90
Maisto pašildymas, atšviežinimas	65-75

Šabo nustatymas

Parinkę 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" 17 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 rekomenduojamą temperatūrą ir sukamąją rankenėlę nustatykite temperatūrą.
4. Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu ir spustelėkite laukelį „Trukmė“. Rekomendacija – 25:00 valandos.
5. Sukamąją rankenėlę nustatykite norimą trukmę.
6. Įjunkite mygtuką „start/stop“. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

Trukmė pasibaigė.

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Būsenos eilutėje pasirodo „Baigta“.

Pabaigos laiko perkėlimas

Pabaigos laiko perkelti negalima.

Šabo nuostato nutraukimas

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

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 nerūdijančio 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 nerūdijančiam plienui, tinkančių šiltem paviršiams valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Plastikas	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.
Lakuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.
Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.

Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistikų iš nerūdijančio plieno.
Durelių rankenėlės	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlių, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.
Prietaiso vidus	
Emaliuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas arba vanduo su actu Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Pridėjusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistiką arba orkaitės valiklį. Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų. Geraiusia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija" 27 psl. Pastaba. Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jei reikia, pašalinkite citrinos sultimis.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
Durelių danga iš nerūdijančio plieno	Nerūdijančio plieno valiklis Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių. Valydami nuimkite durelių dangtį.
Durelių vidinis rėmas iš nerūdijančio plieno	Nerūdijančio plieno valiklis Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Juo galima pašalinti spalvos pakitimus. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių.
Rėmai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.
Bėgelių sistema	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!
Priedai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistiką.

Vandens bakelis	Karštas šarmas Norėdami pašalinti plovimo priemonės likučius, nuvalykite šluoste ir kruopščiai išskalaukite švari vandeniu. Nusauskinkite minkšta šluoste. Išdžiovinkite atidarytą dangtelį. Nusauskinkite dangtelio tarpinę. Neplaukite indaplovėje!
Įsmeigiamasis termometras	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje!

Pastabos

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

Prietaiso švaros palaikymas

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

Patarimai

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

Valymo funkcija

Jūsų prietaise yra darbo režimai „Savaiminis valymas“ ir „Kalkių šalinimas“. Įjungę savaiminio valymo funkciją be vargo išvalysite kamerą. Įjungę kalkių šalinimo darbo režimą iš garintuvo pašalinsite kalkes.

Savaiminis valymas

Kamera įkaitinama iki labai aukštos temperatūros. Sudega likučiai, kurių buvo susikaupę kepant mėsą, kepinčius 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

Dėmesio!

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

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" 12 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 valymo režimo nustatymas

1. Paspauskite mygtuką „menu“.
2. Atsidaro darbo režimų meniu.
3. Parinkite darbo režimą „Savaiminis valymas“.
4. Rekomenduojama 3 valymo pakopa. Valymą galite iš karto įjungti mygtuku „start/stop“ arba sukamąja rankenėle parinkti kitą valymo pakopą.
4. 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. Būsenos eilutėje pasirodo „Baigta“. Signalą galite išjungti mygtuku . Būsenos eilutėje 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" 16 psl.

Pasibaigus valymo funkcijai

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

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

Pastabos

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

Kalkių šalinimas

Kad prietaisas ilgai veiktų tinkamai, reikia reguliariai šalinti kalkes.

Kalkės šalinamos keliais etapais. Higienos sumetimais kalkių šalinimas turi būti atliktas iki galo, kad prietaisą būtų galima naudoti toliau. Kalkių šalinimas trunka maždaug 70–90 minučių.

- Pašalinkite kalkes (maždaug 55–70 minučių), paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį pripildykite iš naujo.
- Pirmasis skalavimo etapas (maždaug 6–9 minutės), paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį pripildykite iš naujo.
- Antrasis skalavimo etapas (maždaug 6–9 minutės), paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite.

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

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

Paleistis

Dėmesio!

- Prietaiso pažeidimai: kalkes šalinkite tik mūsų rekomenduojamomis skystomis kalkių šalinimo priemonėmis. Šalinant kalkes, poveikio laikas priklauso nuo kalkių šalinimo priemonės. Kitos kalkių šalinimo priemonės gali pažeisti prietaisą. Kalkių šalinimo priemonės užsakymo Nr. 311 680
- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo ar kalkių šalinimo priemonės. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.

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

1. Kalkių šalinimo tirpalą sumaišykite iš 400 ml vandens ir 200 ml skystos kalkių šalinimo priemonės.
2. Paspauskite mygtuką „on/off“.
3. Išimkite vandens bakelį ir jį įpilkite kalkių šalinimo tirpalo.

4. Iki galo įstumkite vandens bakelį su kalkių šalinimo tirpalu.
5. Uždarykite sklendę.
6. Paspauskite mygtuką „menu“. Atsidaro darbo režimų meniu.
7. Parinkite darbo režimą „Kalkių šalinimas“. Spustelėję laukelį „Toliau“, galėsite peržiūrėti valymo informaciją. Rodoma kalkių šalinimo trukmė. Jos keisti negalima.
8. Valymo funkciją įjunkite „start/stop“ mygtuku. Iš prietaiso šalinamos kalkės. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė. Pasibaigus kalkių šalinimui pasigirsta signalas.

Pirmasis skalavimo etapas

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

Antrasis skalavimo etapas

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

Papildomas valymas

1. Atidarykite sklendę.
2. Ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite.
3. Išjunkite prietaisą. Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl parengtas naudoti.

Rėmai

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

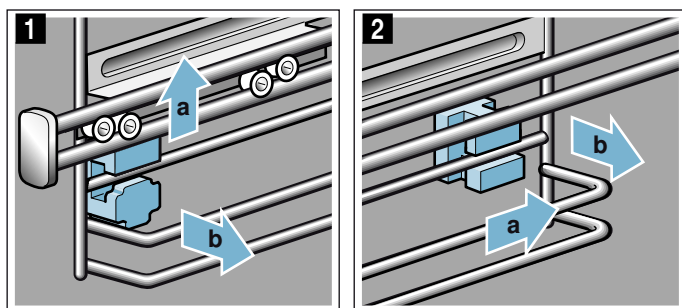
Rėmo iškabinimas ir įkabinimas

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Rėmo iškabinimas

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

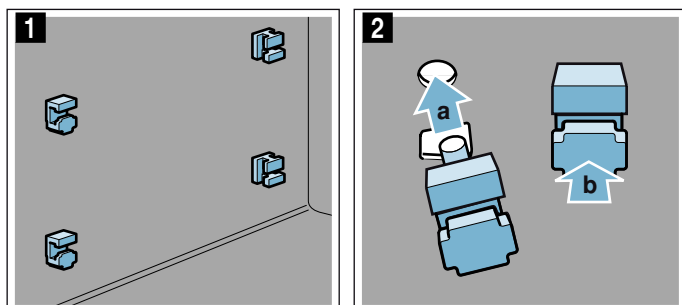


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

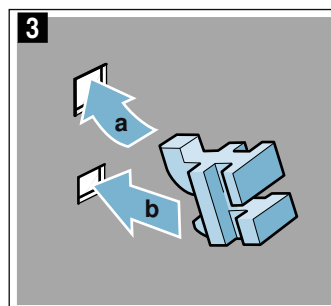
Laikiklių įstatymas

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

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



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

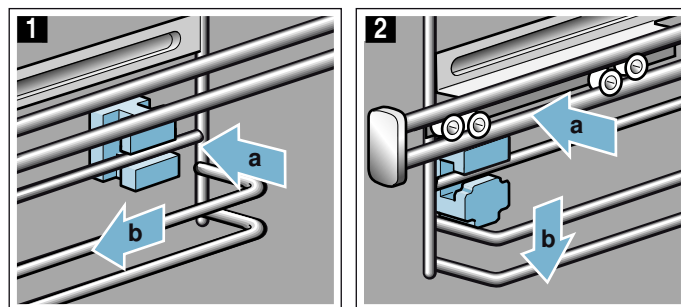


Rėmo įkabinimas

Įkabindami atkreipkite dėmesį, kad nuosklemba būtų rėmo viršuje.

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

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



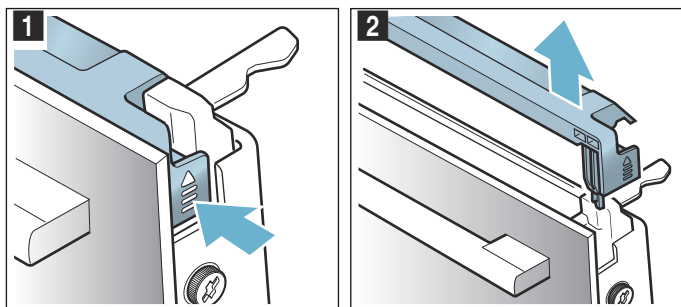
Prietaiso durelės

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

Durelių dangčio nuėmimas

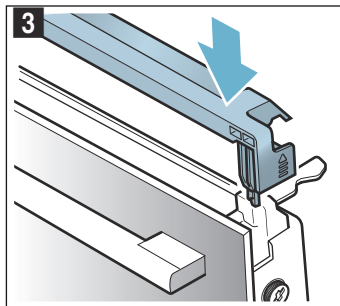
Gali pasikeisti durelių dangtyje esančių nerūdijančiojo plieno intarpų spalva. Norėdami kruopščiai nuvalyti, galite nuimti dangtį.

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



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

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



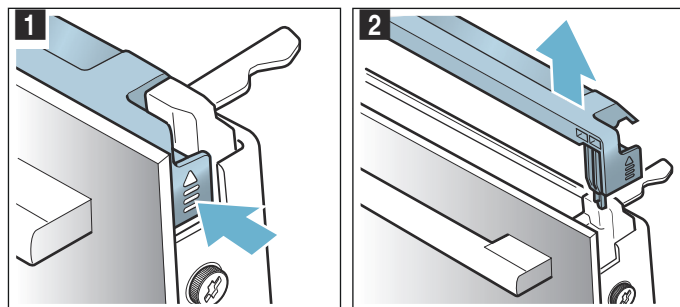
5. Uždarykite prietaiso dureles.

Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

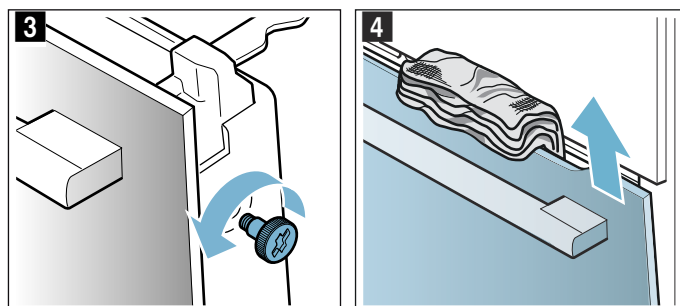
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

Išmontavimas iš prietaiso

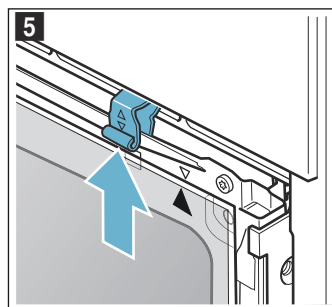
1. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles.
2. Spustelėkite dangčio kairėje ir dešinėje pusėse (**1** pav.).
3. Nuimkite dangtį (**2** pav.).



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



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

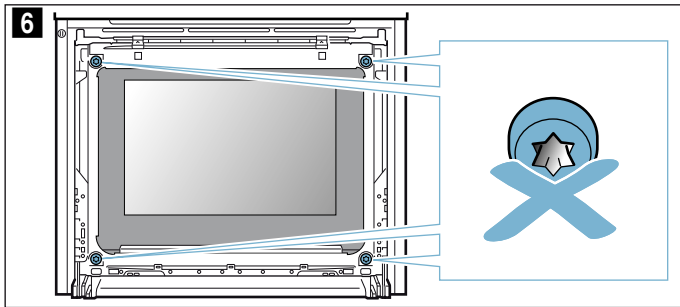


Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

⚠ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

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

Neišsukite keturių juodų varžtų (6 pav.).



⚠ Įspėjimas

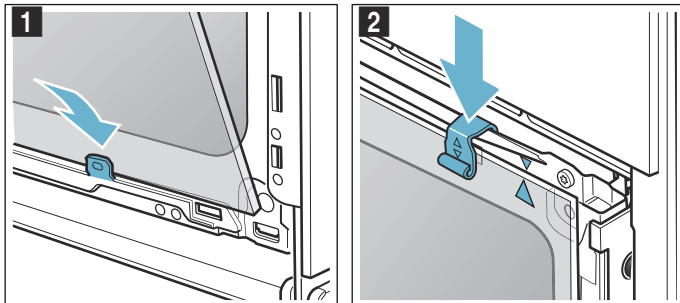
Pavojus susižaloti!

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

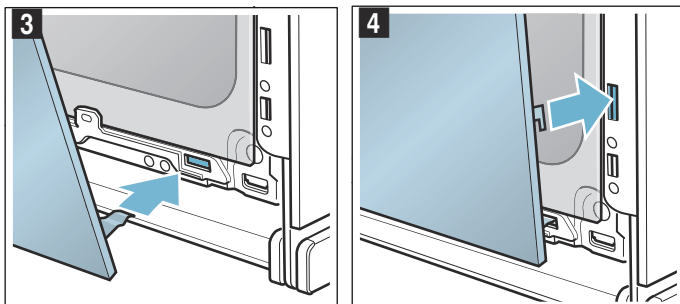
Įmontavimas į prietaisą

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

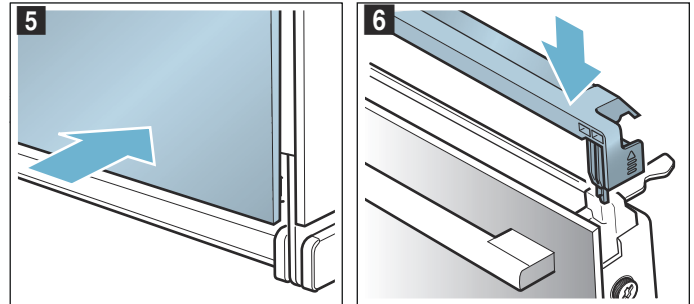
1. Tarpinį stiklą įstatykite į apačioje esančius laikiklius (1 pav.) ir spustelėkite iš viršaus.
2. Abu laikiklius pastumkite žemyn (2 pav.).



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

lenteles. Ten rasite daug patarimų ir nuorodų. → "Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 36 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. Iškviškite klientų aptarnavimo tarnybą.

Gedimų lentelė

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

pranešimas vėl pasirodo, paskambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Trikis	Galima priežastis	Pastabos / pagalba
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
	Nėra elektros	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  .
E8010	Prietaiso durelės buvo atidarytos iš karto po to, kai buvo paspaustas mygtukas  .	Uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite „on/off“ mygtuką.
Sugedo kameros apšvietimas.	Perdegė šviesos diodų lemputė.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Neįsijungia darbo režimas su garais arba kalkių šalinimas, arba šie darbo režimai nepratęsimi	Tuščias vandens bakelis.	Pripildykite vandens bakelį.
	Atidaryta sklendė.	Uždarykite sklendę.
	Kalkių šalinimo funkcija blokuoja darbo režimus su garais.	Pašalinkite kalkes.
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Prietaise pateikiamas raginimas išskalauti	Šalinant kalkes nutrūko srovės tiekimas arba prietaisas išsijungė.	Vėl įjungę prietaisą išskalaukite du kartus.
Prietaise pateikiamas raginimas šalinti kalkes, nors prieš tai nepasirodė skaitiklis	Nustatyta per žema vandens kietumo sritis	Pašalinkite kalkes. Patikrinkite nustatytą vandens kietumo sritį ir prireikus ją pakeiskite.
Mirksi mygtukai	Tai yra normalu, jei už valdymo skydelio susikaupė kondensato.	Mygtukai nustos mirksėti, kai išgaruos kondensatas.
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“.
Pasirodo pranešimas „Pripildyti vandens bakelį“, nors vandens bakelis pripildytas.	Atidaryta sklendė.	Uždarykite sklendę.
	Vandens bakelis neužsifiksavo.	Užfiksuokite vandens bakelį. → "Garai" 20 psl.
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys, vandens bakelis bus nesandarus.	Užsakykite naują vandens bakelį.
Neatsidaro sklendė 	Nėra elektros	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.
	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. Jei reikia, ištuštinkite vandens bakelį: atidarykite prietaiso dureles, dešinėje ir kairėje pusėje suimkite po sklendę ir ją ištraukite.

Prietaisas neįsijungia ir ekrane pasirodo „Kamera per karštą“.

Kamera per karštą, 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 pageidaujamą darbo režimą.

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

Kameros lemputės

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

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



Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinių 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 rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing the characters in the number.

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

E Nr.

FD Nr.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, išskvitus 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.

Patiekalai

Darbo režimu „Patiekalai“ galite ruošti įvairius patiekalus. Prietaisas parenka optimalų nuostatą.

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

Nuorodos dėl nuostatų

- Paruošimo rezultatas priklauso nuo maisto produktų kokybės ir indo dydžio bei rūšies. Norėdami pasiekti optimalų paruošimo rezultatą, naudokite nepriekaištingos kokybės maisto produktus ir šaldytuvo temperatūros mėsą. Jei ruošiate užšaldytus patiekalus, naudokite tik iš šaldiklio išimtus maisto produktus.
- Ruošiant kai kuriuos patiekalus rekomenduojama temperatūra, kaitinimo būdas ir ruošimo trukmė. Temperatūrą ir ruošimo trukmę galite pakeisti pagal savo poreikius.
- Gali būti nurodyta įvesti kai kurių patiekalų svorį. Visada nurodykite bendrą svorį, nebent prietaisas pateikia kitokią komandą. Prietaisas automatiškai parinks laiko ir temperatūros nuostatus. Negalima nustatyti svorio, kuris neatitinka nurodyto svorio diapazono.
- Kepdami patiekalus, kuriems temperatūrą parenka prietaisas, gali būti nustatyta iki 300 °C temperatūra. Atkreipkite dėmesį, kad tuomet turite naudoti pakankamai karščiui atsparų indą.
- Pateikiamos nuorodos, pvz., dėl indo, įstūmimo lygio ar skysčio kiekio ruošiant mėsą. Ruošiant kai kuriuos patiekalus, gali reikėti juos apversti arba pamaišyti. Ši informacija pateikiama ekrane įjungus režimą. Reikiamu laiku pasigirs signalas.
- Naudojimo instrukcijos gale pateikta nuorodų dėl tinkamų indų ir maisto ruošimo patarimų. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 36 psl.*

Mikrobangos

Ruošiant kai kuriuos patiekalus automatiškai aktyvinamos mikrobangos. Naudojant mikrobangų režimą ruošimo trukmė tampa beveik perpus trumpesnė. Prietaisas nurodo, kad reikia naudoti mikrobangoms pritaikytą indą. Skyriuje „Mikrobangos“ pateikta nuorodų dėl tinkamų indų. → *"Mikrobangų krosnelė" 18 psl.*

Funkcijos su garais

Ruošiant kai kuriuos patiekalus automatiškai aktyvinama garų funkcija. Prietaisas nurodo papildyti vandens bakelį. Bendrosios nuorodos dėl garų funkcijos pateiktos atitinkamame skyriuje. → *"Garai" 20 psl.*

Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

Įsmeigiamas termometras

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite naudoti įsmeigiamąjį termometrą. Kai įsmeigiamąjį termometrą prijungsite prie prietaiso, galėsite ruošti tik tuos patiekalus, kuriems galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą. Galite pakeisti kameros ir vidaus temperatūrą. → *"Kepsnių termometras" 23 psl.*

Patiekalo pasirinkimas

Naudojama vienoda patiekalų skirstymo struktūra:

- Kategorija
- Maistas
- Patiekalas

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

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

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

Kepimo jutiklis

Jūsų prietaise yra kepimo jutiklis. Jis aktyvinamas automatiškai, kai aktyvinamas atitinkamas kepinys, esantis toliau nurodytose parinkčių sąrašo kategorijose.

Kategorija	Maistas	Patiekalai
Pyragai, duona, pica	Pyragai	Pyragas, kep. form.
		Pyragai ant padėklo
		Plokščias trapios tešlos pyragas / plokščias pyragas
	Maži kepiniai	Sluoks. tešlos kepiniai
		Keksiukai
		Mielinės tešlos kepiniai
	Pikantiškas pyragas, pica, pyragas su įdaru	Pikantiškas pyragas, pyragas su įdaru
		Pica
		Plokš. trapios tešlos pyr.

Prietaisas pradeda kontroliuoti pats. Tada prietaisas visiškai automatiškai reguliuoja kepimo procesą, Jums nereikia atlikti jokių kitų nuostatų. Kepiniui iškepus prietaisas išsijungia pats. Pasigirsta signalas. Trukmė maždaug atitinka kepinio recepte pateiktus duomenis ir nėra rodoma. Kepimo jutiklio režimą galima įjungti tik atvėsus orkaitei.

Kitų kepinų kategorijų kepimo jutiklis nekontroliuoja. Jums rekomenduojamas išbandytas nuostatas ir galimybes jį pritaikyti.

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo. Nenaudokite silikoninių kepimo formų arba silikono savo sudėtyje turinčių priedų. Gali sugesti kepimo jutiklis.

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

Patiekalo nustatymas

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą. Visada spustelėkite laukelį „Toliau“.

1. Paspauskite mygtuką „menu“.
2. Parinkite darbo režimą „Patiekalai“.
3. Sukamąja rankenėle parinkite norimą kategoriją.
4. Spustelėkite laukelį „Toliau“.
5. Sukamąja rankenėle parinkite patiekalą.
6. Spustelėkite laukelį „Toliau“.
7. Sukamąja rankenėle pasirinkite patiekalą.
8. Spustelėkite laukelį „Toliau“.
9. Sukamąja rankenėle nustatykite svorį.

Pastaba. Jei spustelėsite laukelį „Patarimai“, rasite informacijos apie rekomenduojamą padėklo lygį, indus ir t. t.

10. Įjunkite mygtuką „start/stop“.

Parinę visus nuostatus, įjunkite mygtuką „start/stop“. Pasirinkus nuostatą su garais, prietaisas įsijungia tik jį įkaitinus.

Nustatymas baigtas.

Pasigirsta signalas. Būsenos eilutėje pasirodo „Baigta“. Orkaitė nebekaista. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ☺.

Jei maisto paruošimo rezultatas Jūsų netenkina, galite dar kartą pailginti ruošimo laiką. Paspauskite laukelį „Ruošti toliau“. Rekomenduojama trukmė, tačiau ją galite pakeisti.

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

Nustatymo nutraukimas

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

Pabaigos laiko perkėlimas

Ruošdami kai kuriuos patiekalus galite nukelti pabaigos laiką. Norėdami perkelti pabaigos laiką, perjunkite laiko funkcijas. → „Laiko funkcijos“ 16 psl.

Jei nustatėte pabaigos laiką, ekrane įjungiamas laukimo laikas. Būsenos eilutėje rodomas darbo režimo pabaigos laikas. Nuostatų keisti negalite. Atkreipkite dėmesį, kad lengvai gendančių maisto produktų negalima per ilgai palikti kameroje.

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

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

Naudojant garų srauto funkciją pageidaujama, kad kameroje susidarytų didelis vandens garų kiekis. Kai baigsite garinti, kamerai atvėsus ją išvalykite.

Nenaudokite silikoninių formų.

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

Dėmesio!

Nenaudokite silikoninių kepimo formų arba silikono savo sudėtyje turinčių priedų ar plėvelių. Kepimo jutiklis gali sugesti.

Gali sugesti net ir nenaudojamas kepimo jutiklis. Išimtis: jei komplekte yra kepimo termometras, jį galima naudoti.

Pyragai ir maži kepiniai

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

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

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

Kepinių kepimas mikrobangomis

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

Visada naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl mikrobangų krosnelėms tinkamų indų.

→ "Mikrobangų krosnelė" 18 psl.

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

toliau išjungę mikrobangų režimą. Kepimo trukmė bus ilgesnė.

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

Jei kepatant naudojamos mikrobangos, galima kepti tik viename lygyje.

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

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

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

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

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

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

Universalusis padėklas arba kepymo padėklas

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

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

Kepimo formos

Geriausios tinka tamsios kepyimo formos iš metalo.

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

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje visiems kepiniams nurodytas optimalus kaitinimo būdas. Temperatūra ir kepyimo 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 kepyimo laikas nesutrumpės. Iškeps tik pyragų ar mažų kepinų išorę, tačiau vidus liks žalias.

Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Taip sutaupysite iki 20 procentų elektros energijos. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodyta kepyimo 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 kepyimo 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 kepyimo režimas
-  Intensyvusis kaitinimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Pyragai formose							
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepyimo forma	2		150-170	-	-	50-70
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepyimo forma	2		160-180	90	-	30-40
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepyimo forma	2		150-160	-	1	50-70
Plakto tešlos pyragas, papr., 2 lygiai	Vainiko / kekso kepyimo forma	3+1		140-150	-	-	60-80
Plakto tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepyimo forma	2		150-170	-	-	60-80
Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas	Kekso forma	2		160-180	-	-	40-60
Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas	Kekso forma	2		160-180	90	-	35-45
Torto pag. iš plakto tešlos	Torto pagrindo forma	3		160-180	-	-	20-30
Torto pag. iš plakto tešlos	Torto pagrindo forma	2		150-160	-	1	25-35
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	3		190-210	-	-	50-60
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	1		220-240	-	-	25-35
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	3		200-220	-	1	30-40

* Iš anksto įkaitinti.

** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Mielinė boba	Kekso forma	2		150-170	-	-	50-70
Mielinė boba	Kekso forma	2		150-160	-	1	60-70
Mielinis pyragas išardomoje formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Mielinis pyragas išardomoje formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	2		150-170*	-	-	20-30
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	2		150-160	-	1	20-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
Pyragas ant padėklo							
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	-	20-40
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3		160-170	-	1	30-40
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	-	-	30-50
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3		180-200	-	-	25-30
Smėlinės tešlos pyragas su sausais priedais, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		160-170	-	-	35-45
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		160-180	-	-	55-75
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	3		200-210	-	-	50-60
Mielinis pyragas su sausais priedais	Universalusis padėklas	3		160-180*	-	-	15-25
Mielinis pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	3		150-160	-	1	20-30
Mielinis pyragas su sausais priedais, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	-	20-30
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		180-200	-	-	30-40
Mielinis pyragas su sultingais priedais, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	-	45-60
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2		160-170	-	-	25-35
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2		150-160	-	3	30-40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-190*	-	-	15-20
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-200*	-	1	10-15
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Kepimo padėklas	2		150-170	-	-	45-60
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	3		140-150	-	2	80-90
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	2		170-180	-	-	50-60
* Iš anksto įkaitinti.							
** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.							

Patiekalas	Priedai / indas	Istūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	3		180-190	-	2	50-60
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		200-220	-	-	35-45
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		180-200	-	1	35-45
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		200-220	90	-	20-25
Maži kepiniai							
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160**	-	-	20-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150**	-	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150**	-	-	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygiai	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		140**	-	-	35-45
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		170-190	-	-	15-20
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		150-160	-	1	25-35
Keksiukai, 2 lygiai	Keksiukų padėklas	3+1		160-180*	-	-	15-30
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	-	25-40
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	2	25-35
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	-	25-40
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		170-190*	-	-	20-35
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220*	-	1	15-25
Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		170-190*	-	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygiai	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, plokšti, 4 lygiai	4 grotelės	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220	-	-	30-40
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220*	-	1	25-35
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	-	-	35-45
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	-	20-30
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	-	1	25-35
Sausainiai							
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150**	-	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150**	-	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150**	-	-	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygiai	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-160	-	-	15-30
Sausainiai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	-	-	15-30
Sausainiai, 3 lygiai	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Baltymų kremas	Kepimo padėklas	3		80-90*	-	-	120-150
* Iš anksto įkaitinti.							
** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.							

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Baltųjų kremas, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		80-90*	-	-	120-180
Baltųjų sausainiai	Kepimo padėklas	3		90-110	-	-	20-40
Baltųjų sausainiai, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-110	-	-	25-45
Baltųjų sausainiai, 3 lygiai	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	5+3+1		90-110	-	-	30-45
* Iš anksto įkaitinti.							
** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.							

Kepimo patarimai

Norite nustatyti, ar pyragas jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelėkite pyragą aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.
Pyragas sukrito.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Arba galite nustatyti 10 °C žemesnę temperatūrą ir pailginti 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 universalajame 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 apkarpykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas. Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio.
Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame.	Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite 4D karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
Pyragas atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami pyragus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovėsiais ir dėkite viršutinį sluoksnį.
Pyragas neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusį pyragą dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite formą ir uždenkite ją šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovėsiais.

Duona ir bandelės

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

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

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

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

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

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

Kepimas dviejuose lygiuose

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

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

Kepimo popierius

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

Užšaldyti produktai

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

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

Dėmesio!

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Duona						
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		250-270	-	20-25
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		220-230	3	20-30
Bandelės						
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti**	Universalusis padėklas	3		-	-	-
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	3		200-220	2	10-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		170-190*	-	10-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		150-170	3	25-35
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	-	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180-200	-	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		200-220	2	20-30
Prancūziškasis batonas, apkeptas, atvėsintas**	Universalusis padėklas	3		-	-	-
Prancūziškasis batonas, apkeptas atvėsintas	Kepimo padėklas	3		200-220	1	10-20
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	2		150-160*	-	10-20
Bandelės, šaldytos						
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti**	Universalusis padėklas	3		-	-	-
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	3		180-200	1	15-25
Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai**	Universalusis padėklas	3		-	-	-
Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	3		210-230	1	18-25
* Iš anksto įkaitinti.						
** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės						

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Universalusis padėklas	3		170-190	-	30-35
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	3		180-200	1	20-25
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	2		160-170	-	10-20
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	-	3-5
* Iš anksto 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.

Kepinių kepimas mikrobangomis

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

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

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

Jei kepatant naudojamos mikrobangos, galima kepti tik viename lygyje.

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus ištūmimo lygius:

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

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

Kepimas keliuose lygiuose

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas keturiuose lygiuose:

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Picą su daug priedų kepkite universaliajame padėkle.

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

Kepimo popierius

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

Užšaldyti produktai

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą. Taip sutaupysite iki 20 procentų

elektros energijos. Jei iš anksto įkaitinsite, nurodyta kepimo trukmė sutrumpės keliomis minutėmis.

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = nedidelis
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	MB galingumas vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Pica							
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		250-270	-	-	20-25
Pica, šviežia, plonapadė	Picos padėklas	2		220-230	-	-	20-30
Pica, užšaldyta**	Grotelės	3		-	-	-	-
Pica, šaldyta							
Pica, plonapadė, 1 vnt.**	Grotelės	3		-	-	-	-
Pica, plonapadė, 1 vnt.	Universalusis padėklas	2		210-230	90	-	10-20
Pica, plonapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	-	-	20-25
Pica, storapadė, 1 vnt.**	Grotelės	3		-	-	-	-
Pica, storapadė, 1 vnt.	Universalusis padėklas	2		180-200	90	-	15-25
Pica, storapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	-	-	20-30
Prancūziškas batonas**	Grotelės	3		-	-	-	-
Prancūziškas batonas, 2 vnt.	Universalusis padėklas	2		180-200	90	-	10-20
Mažos picos**	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Maža pica, 9 vnt.	Universalusis padėklas	2		210-230	90	-	10-20
Mažos picos, 7 cm Ø, 4 lygiai	4 grotelės	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru							
Pikantiškas pyragas formoje	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	2		180-200	-	-	60-70

* Įkaitinti.

** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	MB galios vatai	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Pikantiškas pyragas formoje	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	2		170-190	-	1	60-70
Pikantiškas pyragas formoje	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	1		180-200	90	-	35-40
Apkepas su įdaru	Plokštainio forma, juodas padėklas	1		190-210	-	-	40-50
Apkepas su įdaru	Plokštainio forma, juodas padėklas	3		190-210	-	-	30-40
Elzaso pyragas (Flammkuchen)	Universalusis padėklas	3		280-300*	-	-	10-18
Elzaso pyragas (Flammkuchen)	Universalusis padėklas	2		200-220*	-	2	15-25
Perlenktas pyragas	Apkepo forma	2		190-200	-	-	30-45
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	3		180-190	-	-	30-45
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	2		170-190	-	2	30-40
Burekas	Universalusis padėklas	3		200-210	-	-	30-40
* 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 kamrai ir darbo režimams.

Ruošimas naudojant mikrobangas

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

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

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

Įstūmimo lygiai

Naudokite nurodytus įstūmimo lygius.

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

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

Ruošdami suflė naudokite garų srauto funkciją. Vandens vonelės nereikės.

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas

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

Indas

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

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

* Iš anksto įkaitinti.

** 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.

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

Atsižvelgdami į paukštienos dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki 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 nerūdijančiojo plieno arba aliuminio šilumą atspindi kaip veidrodis, todėl juos galima naudoti tik tam tikromis sąlygomis. Paukštiena kepa lėčiau ir mažiau apskrunda. Parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) ilgesnį ruošimo trukmę.

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

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

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

Mėsos kepimas naudojant mikrobangas

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

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

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

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

Mėsos kepimas garų srauto funkcija

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

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

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

Kepimas griliu

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

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

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

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

Pastabos

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

Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → *"Kepinių termometras" 23 psl.*

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

Patarimai

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

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Viščiukas							
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		200-220	-	-	60-70
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		200-220	-	2	60-70
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		190-210	-	2	50-60
Viščiukas, 1 kg	Indas su dangčiu	2		230-250	360	-	25-35
Vištienos krūtinėlės filė, po 150 g (kepti griliu)	Grotelės	4		3*	-	-	15-20
Vištienos krūtinėlės filė, 2 vnt. po 150 g (kepti griliu)	Indas be dangčio	2		190-210	180	-	25-30
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	3		220-230	-	-	30-35
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	3		200-220	-	2	30-45
Mažos viščiuko dalys, 4 vnt. po 250 g	Indas be dangčio	2		190-210	360	-	20-30
Vištienos lazdelės, gabaliukai, šaldyti**	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Vištienos lazdelės, gabaliukai, šaldyti, 250 g	Universalusis padėklas	2		190-210	360	-	10-15
Višta, 1,5 kg	Grotelės	2		200-220	-	-	70-90
Višta, 1,5 kg	Grotelės	2		180-190	-	2	65-75
Višta, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Antis ir žąsis							
Antis, 2 kg	Grotelės	2		180-200	-	-	90-110
Antis, 2 kg	Grotelės	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Antis, 2 kg	Grotelės	2		170-190	180	-	60-80
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	3		230-250	-	-	25-30
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	3		220-240	-	2	25-30
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		160-180	-	-	120-150
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		170-190	180	-	80-90
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	2		210-230	-	-	40-50
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	3		190-200	-	2	45-55
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	2		170-190	180	-	30-40
* 5 min pakaitinti.							
** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.							

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Kalakutas							
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		180-200	-	-	70-90
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		170-190	180	-	60-80
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	-	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	2		180-200	-	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	2		170-180	-	2	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Indas su dangčiu	2		210-230	360	-	45-50
* 5 min pakaitinti.							
** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.							

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 traškos.

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

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

Kepimas ir troškinimas inde

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

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

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

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

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

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

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

Laikytės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepsimo indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

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

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

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

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

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

Mėsos kepimas naudojant mikrobangas

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

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

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

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

Dėmesio!

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

Mėsos kepimas ir troškinimas garų srauto funkcija

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

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

Kepsnių vartyti nereikia.

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

Kepimas griliu

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

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

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

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

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

Pastabos

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

Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → *"Kepsnių termometras" 23 psl.*

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas karšto oro srautu
-  Didelis grilis
-  Mikrobangos

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Kiauliena							
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	-	-	110-130
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	-	1	110-130
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		220-240	360	-	55-65
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Grotelės	2		190-200	-	-	130-140
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		220-230	-	-	70-80
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	80-90
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		230-240	90	-	50-60
Kiaulienos filė, 400 g	Grotelės	3		220-230	-	-	20-25
Kiaulienos filė, 400 g	Indas be dangčio	3		210-220*	-	1	25-30
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens)	Indas su dangčiu	2		210-230	-	-	70-90
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	2		160-170	-	1	70-80
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	2		-	360	-	40-50
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	5		2	-	-	16-20
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio (įkaitinti 5 min)	Grotelės	5		3*	-	-	8-12
Jautiena							
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	2		210-220	-	-	40-50
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	50-60
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	90	-	30-40
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200-220	-	-	130-160
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg****	Indas be dangčio	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150

* Iš anksto įkaitinti.

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

*** Nevartyti.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	2		220-230	-	-	60-70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	65-80
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		240-260	180	-	30-40
Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas (iš anksto neįkaitinti)	Grotelės	3		3	-	-	15-20
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		3	-	-	25-30
Veršiena							
Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas be dangčio	2		160-170	-	-	100-120
Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	90-110
Veršienos kepsnys, 1,5 lkg	Indas su dangčiu	2		200-210	90	-	70-80
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		200-210	-	-	100-120
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	100-120
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Ėriena							
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-190	-	-	50-80
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	1	80-90
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Ėrienos nugarinė, su kaulais***	Grotelės	2		180-190	-	-	40-50
Ėrienos nugarinė, su kaulais***	Indas be dangčio	3		200-210*	-	1	25-30
Ėrienos nugarinė su kaulu, 1 kg***	Indas be dangčio	2		190-210	90	-	30-40
Ėrienos muštinis	Grotelės	3		3	-	-	12-16
Dešrelės							
Kepamosios dešrelės	Grotelės	4		3	-	-	10-15
Mėsos patiekalai							
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		170-180	-	-	60-70
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		190-200	-	1	70-80
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg + 20 ml vandens	Indas be dangčio	2		170-190	360	-	30-40
* Iš anksto įkaitinti.							
** Pirmiausia į indą įpilti maždaug 200 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį.							
*** Nevartyti.							
**** Pirmiausia į indą įpilti maždaug 100 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį.							

Kepimo ir troškinimo patarimai

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

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

Žuvis

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

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

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

Kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

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

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

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

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

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

Pastabos

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

Kepimas ir garinimas inde

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

Norint paruošti visą žuvį, geriausia naudoti aukštą

kepimo formą. Formą pastatykite ant grotelių. Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalųjį kepimo padėklą.

Indas su dangčiu

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

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

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

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

Garinimas naudojant mikrobangas

Žuvį galite garinti ir įjungę mikrobangas.

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

→ *"Mikrobangų krosnelė" 18 psl.*

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

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

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

Mėsos kepimas garų srauto funkcija

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

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

Žuvies vartyti nereikia.

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

Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų

papildomų duomenų. → "Kepsnių termometras"
23 psl.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Kepimas karšto oro srautu
-  Didelis grilis
-  Mikrobangos

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = nedidelis
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	MB galingumas vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Žuvis							
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		170-190	-	-	20-30
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universalusis padėklas	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	3		2	90	-	15-20
Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	2		170-190	-	-	30-40
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas be dangčio	2		230-250	360	-	30-40
Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Žuvies filė							
Žuvies filė, natūrali, kepta griliu	Grotelės	4		1*	-	-	15-25
Žuvies filė, natūrali, troškinta, 400 g	Indas su dangčiu	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
Žuvies kotletai							
Žuvies kotletai, 3 cm storio	Grotelės	4		3	-	-	10-20
* Įkaitinti.							
** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 įstūmimo lygį.							

Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	MB galinumas vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Žuvis, šaldyta							
Žuvis, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Žuvies filė, natūrali	Indas su dangčiu	2		210-230	-	-	20-30
Žuvies filė, natūrali, 400 g	Indas su dangčiu	2		-	600	-	10-15
Žuvies filė, apkepta	Grotelės	2		200-220	-	-	45-60
Žuvies filė, apkepta	Indas be dangčio	2		200-220	-	1	35-45
Žuvies filė, apkepta, 400 g	Indas be dangčio	2		3	360	-	15-20
Žuvies piršteliai (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	3		200-220	-	-	20-30
Žuvies patiekalai							
Žuvies paštetas, 1000 g	Pašteto forma	2		-	360	-	20-25
* Įkaitinti.							
** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 ištūmimo lygį.							

Daržovės ir priedai

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

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

Ruošimas derinant su mikrobangomis

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

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

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

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

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

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

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

Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

Ruošimas viename lygyje

Laikykites 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

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Daržovės, šviežios							
Daržovės, šviežios, 250 g*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	6-10
Daržovės, šviežios, 500 g*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	10-15
Daržovės, šaldytos							
Špinatai, 450 g*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	11-16
Daržovių mišinys, 250 g + 25 ml vandens*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	8-12
Daržovių mišinys, 500 g + 25 ml vandens*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	13-18
Daržovių patiekalai							
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	5		3	-	-	10-15
Bulvės							
Keptos bulvės, perpjaustos pusiau	Universalusis padėklas	3		160-180	-	-	45-60
Keptos bulvės, perpjaustos pusiau	Universalusis padėklas	3		180-190	-	1	40-50
Keptos bulvės, perpjaustos pusiau, 1 kg	Universalusis padėklas	3		200-220	360	-	15-20
Bulvės su lupenomis, visos, 250 g*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	8-11
Virtos bulvės, ketvirčiai, 500 g*	Indas su dangčiu	2		-	600	-	12-15
Gaminiai iš bulvių, šaldyti							
Bulviniai blynai**	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Bulvių krepšeliai, įdaryti**	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Bulvių maltinukai**	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Gruzdintos bulvytės**	Universalusis padėklas	3		-	-	-	-
Gruzdintos bulvytės, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	-	-	30-40
Ryžiai							
Ilgagrūdžiai ryžiai, 250 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Rudieji ryžiai, 250 g + 650 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Daugiaryžis, 250 g + 900 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

* Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus.

** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / grilio pakopa	Mikrobangų galia vatais	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Grūdai							
Kuskusas, 250 g + 500 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600	-	6-8
Soros, neskaldytos, 250 g + 600 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Kukurūzų miltų košė / kukurūzų kruopos, 125 g + 500 ml vandens*	Indas su dangčiu	1		-	600	-	6-8
Perlinės kruopos, 250 g + 750 ml vandens	Indas su dangčiu	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Kiaušinis							
Kiaušininė iš 2 kiaušinių	Indas su dangčiu	2		-	360	-	6-8
* Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus.							
** Atkreipti dėmesį į duomenis, nurodytus ant pakuotės.							

Desertai

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą ir įvairiausių desertus.

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

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

Jogurto paruošimas

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

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

Pudingo ruošimas iš pudingo miltelių

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

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

Ryžių košės su pienu ruošimas

- Pasverkite ryžius ir įpilkite 4 kartus daugiau pieno.
- Ryžius ir pieną supilkite į aukštą, mikrobangoms tinkamą puodą.
- Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

- Pienui pradėjus kilti, smarkiai pamaišykite ir sumažinkite mikrobangų galingumą, kaip nurodyta lentelėje. Toliau virdami dažnai maišykite.

Kompotas

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

Ruošdami pamaišykite du arba tris kartus.

Kukurūzų spragimas mikrobangomis

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

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

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Naudoti kaitinimo būdai:

- Tešlos kildinimas
- Mikrobangos

Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / rauginimo pakopa	MB galingumas vatais	Trukmė, min.
Pudingo ruošimas iš pudingo miltelių*	Indas su dangčiu	2		-	600	5-8
Jogurtas	Porcijų formelės	Kameros dugnas		35-40	-	300-360
Ryžių košė su pienu, 125 g + 500 ml pieno*	Indas su dangčiu	2		-	600	10
					180	20-25
Vaisių kompotas, 500 g	Indas su dangčiu	2		-	600	9-12
Kukurūzų spraginimas mikrobangomis, 1 maišelyje 100 g**	Indas be dangčio	2		-	600	4-6

* Kartkartėmis pamaišyti vieną arba du kartus.

** Neatidarytą maišelį dėti ant indo.

Ekonomiškieji kaitinimo būdai

Ekonomiškas karšto oro srautas ir ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas yra pažangūs kaitinimo būdai, skirti švelniam mėsos, žuvies ir kepinų ruošimui. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas yra palaipsniui ruošiamas naudojant 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 kamrai ir darbo režimams.

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba keipimo padėklas

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

Kepimo formos ir indai

Geriausiai tinka tamsios keipimo 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 keipimo formose, keraminėse ir stiklinėse formose maistas kepa ilgiau, o pyragai paruduoja netolygiai.

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Čia pateikta duomenų apie įvairius patiekalus. Temperatūra ir keipimo 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 keipimo laikas nesutrumpės. Iškeps tik pyragų ar kepinų išorė, tačiau vidus liks žalias.

Naudoti kaitinimo būdai:

- Ekonomiškas karšto oro srautas
- Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas

Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Pyragai formose					
Plakto tešlos pyragas formoje	Vainiko / kekso keipimo 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
Biskvitinis tortas, 3 kiaušiniai	Atidaromoji forma, 26 cm Ø	2		160-170	25-40
Biskvitinis tortas, 6 kiaušiniai	Atidaromoji forma, 28 cm Ø	2		150-160	50-60

Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė romo boba	Kekso forma	2		150-170	50-70
Pyragai ant padėklo					
Plakto tešlos pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	3		150-170	25-40
Smėlinės tešlos pyragas su sausais priedais	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					
Keksiukai	Keksiukų 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
Švirkštu formuojami sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-150	30-45
Mieliniai sausainiai	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	Universalusis padėklas	3		250-275	15-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		170-190	15-20
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180-200	20-30
Mėsa					
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	120-140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200-220	140-160
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	110-130
Žuvis					
Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	2		190-210	25-35
Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	2		190-210	45-55
Žuvies filė, natūrali, troškinta	Indas su dangčiu	2		190-210	15-25

Akrilamidas maisto produktuose

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

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

Patarimai, kaip ruošti, kad akrilamido būtų mažai	
Bendroji informacija	- Parinkite kuo trumpesnę ruošimo trukmę. - Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos. - Dideliuose, storuose gabaluose yra mažiau akrilamido.
Kepimas	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 200 °C. Karšto oro srautas, maks. 180 °C.
Sausainiai	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 190 °C. Karšto oro srautas, maks. 170 °C. Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės	Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Padėkle kepkite mažiausiai 400 g, kad bulvytės neišsausėtų.

Lėtas troškinimas

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

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

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

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

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

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

Indas

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

Indą be dangčio visada dėkite ant 2 lygio grotelių.

Papildomos informacijos rasite lėto troškimo patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.

Jūsų prietaise yra kaitinimo būdas „Lėtas troškinimas“. Šį režimą įjunkite tik kamerai visiškai atvėsus. Įdėkite indą į kamerą ir palaukite maždaug 15 minučių, kol pakankamai įšils.

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

■ □ Lėtas troškinimas

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Paukštiena						
Anties krūtinėlė, 400 g	Indas be dangčio	2	□	6-8	90*	45-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 200 g	Indas be dangčio	2	□	5-7	90*	30-60
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas be dangčio	2	□	8-10	90*	150-210
Kiauliena						
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5–6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	□	8-10	80*	210-240
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2	□	6-8	80*	90-120
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2	□	5-7	80*	90-120
Jautiena						
Jautienos kepsnys (kumpis), 6–7 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	□	8-10	80*	210-270
Jautienos filė, visa, 1 kg	Indas be dangčio	2	□	4-6	80*	150-210
Jautienos muštinis, 5–6 cm storio	Indas be dangčio	2	□	6-8	80*	210-270
Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio	Indas be dangčio	2	□	5-7	80*	30-60
Veršiena						
Veršienos kepsnys, 4–5 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	□	8-10	80*	210-240
Veršienos kepsnys, 10–15 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	□	8-10	80*	210-240
Veršienos filė, visa, 800 g	Indas be dangčio	2	□	5-7	80*	120-150
* Įkaitinti.						

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		5-7	80*	45-90
Ėriena						
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2		5-7	80*	120-180
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepta, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	2		6-8	80*	180-240
* Įkaitinti.						

Patarimai ilgai troškinant

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

Džiovinimas

Jūsų prietaise yra kaitinimo būdas „Maisto džiovinimas“, kuriuo galite puikiai išdžiovinti vaisius, daržoves ir prieskonines žoleles. Taip konservuojant aromatinės medžiagos išsaugomos ištraukiant vandenį.

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

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

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

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

Norėdami džiovinoti, naudokite toliau nurodytus ištūmimo lygius:

- 1 grotelės: 3 lygis
- 2 grotelės: 3 ir 1 lygiai
- 3 grotelės: 5, 3 ir 1 lygiai
- 4 grotelės: 5, 3, 2 ir 1 lygiai

Labai sultingus vaisius ir daržoves apverskite kelis kartus. Baigtus džiovinoti 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 džiovinoti kitokius maisto produktus, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų produktą.

Naudotas kaitinimo būdas:

- Maisto džiovinimas

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė valandomis
Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g)	1–2 grotelės	-		80	3-6
Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g)	3–4 grotelės	-		80	6-8
Kaulavaisiai (slyvos)	1–2 grotelės	-		80	4-8
Kaulavaisiai (slyvos)	3–4 grotelės	-		80	8-10
Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos	1–2 grotelės	-		80	6-8
Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos	3–4 grotelės	-		80	6-8
Grybų griežinėliai	1–2 grotelės	-		60	4-7
Grybų griežinėliai	3–4 grotelės	-		60	7-9
Žolelės, nuvalytos	1–2 grotelės	-		60	1-3
Žolelės, nuvalytos	3–4 grotelės	-		60	3-6

Konservavimas

Savo prietaisu galite konservuoti vaisius ir daržoves.

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Stiklainiai

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

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

Kameroje kaistantys užsukamieji stiklainiai negali liestis.

Vaisių ir daržovių paruošimas

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

Atsižvelgdami į vaisių ir daržovių rūšį, juos nuskusite, išimkite sėklalaidžius ir susmulkinkite, paskui į uždaromuosius stiklainius įdėkite tiek, kad nuo viršaus liktų maždaug 2 cm.

Vaisiai

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

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

Daržovės

Ant uždaromuosiuose stiklainiuose sudėtų daržovių užpilkite karšto virinto vandens.

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

Konservavimo pabaiga

Vaisiai

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

Daržovės

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

Baigę konservuoti išimkite iš kameros stiklainius ir pastatykite juos ant švaraus rankšluosčio. Nestatykite karštų stiklainių ant šalto arba šlapio pagrindo, nes jie gali sprogti. Uždaromuosius stiklainius 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

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

Tešlos kildinimas

Parinkus kaitinimo būdą „Tešlos kildinimas“, mielinė tešla pakils daug greičiau nei kambario temperatūroje ir neišsausės. Šį režimą įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus.

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

Tešlos rauginimas

Norėdami rauginti tešlą, puodą su tešla statykite ant grotelių. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

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

Kepinių ruošinių kildinimas

Puodą įdėkite lentelėje nurodytame įstūmimo lygyje.

Prieš pradėdami kepti, išsausinkite kamerą.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Tešlos kildinimas

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė tešla, saldi					
Pvz., tešlos gabalėliai	Dubuo	2		35-40	30-45
	Universalusis padėklas	2		35-40	10-20
Riebi tešla, pvz., itališkas pyragas „Panettone“	Dubuo	2		40-45	40-90
	Forma ant grotelių	2		40-45	30-60
Mielinė tešla, pikantiška					
Pvz., pica	Dubuo	2		35-40	20-30
	Universalusis padėklas	2		35-40	10-15
Duonos tešla					
Balta duona	Dubuo	2		35-40	30-40
	Universalusis padėklas	2		35-40	15-25
Rugių ir kviečių miltų duona	Dubuo	2		35-40	25-40
	Universalusis padėklas	2		35-40	10-20
Bandelės	Dubuo	2		35-40	30-40
	Universalusis padėklas	3		35-40	15-25

Atitirpinimas

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

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

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodyti laiko duomenys yra orientacinės reikšmės. Jos priklauso nuo maisto produktų kokybės, užšaldymo temperatūros (–18 °C) ir savybių. Nurodyti laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį. Geriausia

atitirpinti keliais etapais. Lentelėje šie etapai nurodyti paeiliui.

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

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

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

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

Naudotas kaitinimo būdas:

■  Mikrobangos

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

* Apversti prabėgus 1/2 laiko.

Patiekalų pašildymas ir atšviežinimas

Jūsų prietaise yra įvairių patiekalų šildymo ir atšviežinimo funkcijų. Naudojant mikrobangas labai greitai pašildomi gėrimai ir patiekalai. Jei atšviežinant įjungiamas garų srautas, patiekalai pašildomi juos tausojant ir atrodo lyg ką tik paruošti.

Patiekalų šildymas mikrobangomis

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

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

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

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

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

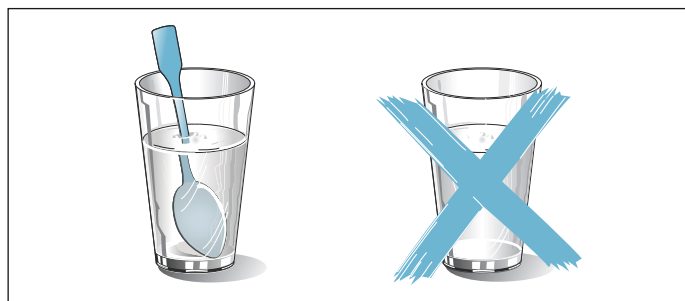
Jei norite pašildyti kūdikių maistėlį, buteliuką be čiulptuko ir be dangtelio pastatykite ant grotelių. Pašildę stipriai pakratykite arba pamaišykite ir būtinai patikrinkite temperatūrą.

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

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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



Dėmesio!

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

Atšviežinimas

Įjungus atšviežinimo kaitinimo būdą, maistas, jį tausojant, bus pašildytas garų srautu. Jis bus skanus ir atrodys lyg ką tik paruoštas. Galima atšviežinti net išvakarėse iškeptus kepinius.

Jei įmanoma, naudokite žemus, plačius ir aukštai temperatūrai atsparius indus. Jei puodas šaltas, atšviežinimo procesas trunka ilgiau.

Jei įmanoma, atšviežinkite tik vienos rūšies ir dydžio maistą. Jei tai neįmanoma, laikas parenkamas pagal maisto sudedamąją dalį, kurios atšviežinimo laikas yra ilgiausias.

Neuždenkite atšviežinamo maisto.

Sudėkite maistą į indą ir pastatykite ant grotelių arba sudėkite tiesiogiai ant 2 lygyje įstumtų grotelių.

Veikiant darbo režimui neatidarykite prietaiso durelių, kitaip pasišalins daug garų.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Lentelėje pateiktos reikšmės galioja patiekalus įdedant į neįkaitintą kamerą.

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

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

Baigę ruošti išvalykite kamerą.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Atšviežinimas
-  Mikrobangos

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
Gėrimų šildymas						
200 ml (gerai išmaišyti)	Indas be dangčio	2		-	max	1-3
400 ml (gerai išmaišyti)	Indas be dangčio	2		-	max	2-6
* Iš anksto įkaitinti.						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Mikrobangų galia vatais	Trukmė, min
Kūdikių maistelio šildymas						
Pieno buteliukai, 150 ml (gerai išmaišyti)	Indas be dangčio	2		-	360	1-3
Daržovės, atvėsintos						
250 g	Indas be dangčio	2		120-130	-	5-15
250 g	Indas su dangčiu	2		-	600	3-8
1 kg	Indas be dangčio	2		120-130	-	15-25
Daržovės, šaldytos						
Palaidos, 250 g	Indas su dangčiu	2		-	600	8-12
Špinatai su grietinele, šaldyti gabale, 450 g (per tą laiką 1-2 kartus pamaišyti)	Indas su dangčiu	2		-	600	11-16
Patiekalai, atvėsinti						
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas be dangčio	2		120-130	-	15-25
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas su dangčiu	2		-	600	4-8
Sriuba, troškiny, 400 ml	Indas be dangčio	2		120-130	-	10-25
Sriuba, troškiny, 400 ml (gerai išmaišyti)	Indas su dangčiu	2		-	600	5-7
Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas be dangčio	2		120-130	-	8-25
Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas su dangčiu	2		-	600	5-10
Apkepai, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		120-140	-	10-25
Apkepai, 400 g, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		-	600	5-10
Pica, kepta	Grotelės	2		170-180*	-	5-15
Patiekalai, šaldyti						
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas su dangčiu	2		-	600	11-15
Sriuba, troškiny, 200 ml (gerai išmaišyti)	Indas su dangčiu	2		-	600	6-8
Garnyras, 500 g, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas su dangčiu	2		-	600	7-10
Apkepai, 400 g, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		180-200	180	20-25
Kepiniai						
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	2		150-160*	-	10-20
Pyragėliai („Vol au vents“)	Grotelės	2		180*	-	4-10
Kepiniai, šaldyti						
Pica, kepta	Grotelės	2		170-180*	-	5-15
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	2		160-170*	-	10-20
* Iš anksto įkaitinti.						

Laikymas šiltai

Ijungę kaitinimo būdą „Laikymas šiltai“ galite išlaikyti šiltus jau paruoštus patiekalus. Nustatant skirtingas drėgmės pakopas jau paruoštas maistas neišsausėja.

Neuždenkite maisto.

Paruoštų patiekalų šiltai laikyti negalima ilgiau nei dvi valandas. Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie patiekalai laikant šiltai ruošiami toliau. Neuždenkite maisto.

Nustatę skirtingas ruošimo garuose pakopas, galite šiltai laikyti toliau nurodytą maistą:

- 1 pakopa: kepsniai ir trumpai ruošti patiekalai
- 2 pakopa: apkepai ir priedai
- 3 pakopa: troškiniai ir sriubos

Bandomieji patiekalai

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

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

Kepimas

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

Ištūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

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

Ištūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

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

- kepimo padėklas: 1 lygis

Dengtas obuolių pyragas

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

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

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

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

Drėgnas biskvitas

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

Pastabos

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

- 1 = nedidelis
- 2 = vidutinis
- 3 = didelis

Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Kepimas						
Švirkštu formuojami sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	25-40
Švirkštu formuojami sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	25-40
Švirkštu formuojami sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		140-150*	-	30-40
Švirkštu formuojami sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1		130-140*	-	35-55
Maži sausainiai	Kepimo padėklas	3		160*	-	20-30
Maži sausainiai	Kepimo padėklas	3		150*	-	25-35
Maži sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas + kepimo padėklas	3+1		150*	-	25-35
Maži sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai + universalusis padėklas	5+3+1		140*	-	35-45
Drėgnas biskvitas	Atidaromoji forma, 26 cm Ø	2		160-170**	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Atidaromoji forma, 26 cm Ø	2		160-170**	-	25-35

* Kaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

** Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

Patiekalas	Priedas / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Drėgnas biskvitas	Atidaromoji forma, 26 cm Ø	2		150-160	1	10
					-	20-25
Drėgnas biskvitas, 2 lygmenys	Atidaromoji forma, 26 cm Ø	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 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	2		170-180	-	75-95
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	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė, min.
Kepimas griliu					
Paskrudintos duonos pakepinimas*	Grotelės	5		3	3-5
Jautienos mėsainis, 12 vnt.**	Grotelės	4		3	25-30
* Neįkaitinti.					
** Apversti praėjus 2/3 viso laiko.					

Ruošimas naudojant mikrobangas

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  4D karšto oro srautas
-  Kepimas karšto oro srautu
-  Mikrobangos

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Galingumas MW, vatais	Trukmė, min.
Atitirpinimas mikrobangomis						
Mėsa	Indas be dangčio	2		-	180	5
					90	10-15
Gaminimas mikrobangomis						
Pienas su kiaušiniiais	Indas be dangčio	2		-	360	20
					180	20-25
Biskvitas	Indas be dangčio	2		-	600	7-9
Maltos mėsos kepsnys	Indas be dangčio	2		-	600	22-27
Gaminimas papildomai prijungus mikrobangas						
Bulvių apkepėlė	Indas be dangčio	2		170-190	360	25-30
Pyragai	Indas be dangčio	2		180-200	180	18-23
Viščiukas*	Grotelės	2		200-220	360	25-35
* Apversti praėjus 2/3 viso laiko						



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

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

siemens-home.com

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



9001112417
960531