

SIEMENS

Kad maisto ruošimas būtų toks pat malonus, kaip ir valgymas,

perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Tada galėsite pasinaudoti visais techniniais savo kombinuotosios garinės orkaitės privalumais.

Joje pateikiama svarbi informacija apie saugumą.
Sužinosite apie atskiras savo naujojo prietaiso dalis.
Žingsnis po žingsnio mes parodysime, kaip jas nustatyti.
Tai yra labai paprasta.

Lentelėse rasite nustatymo vertes ir įstatymo aukštį dažniausiai gaminamiems patiekalams. Viskas patikrinta mūsų studijoje.

Jeigu kartais kažkas neveiktų, čia rasite informaciją, kaip galima patiems pašalinti nedidelius gedimus.

Išsamus turinys padės Jums greitai orientuotis.

Linkime jums gero apetito.

Naudojimo instrukcija

HB34D552.

lt

9000 474 108

Turinys

Saugos nurodymai	5
Galimos gedimų priežastys	6
Jūsų naujasis prietaisas	7
Valdymo skydelis	7
Darbo režimai	8
Kamera ir priedai	9
Vandens bakelis	11
Automatinis kalibravimas	12
Prieš pirmą naudojimą	13
Paros laiko nustatymas	13
Vandens kietumo srities nustatymas	13
Valymas	14
Prietaiso valdymas	15
Prietaiso įjungimas	15
Prietaiso išjungimas	16
Po kiekvieno naudojimo	17
Laiko funkcijų nustatymas	17
Laikmačio nustatymas	18
Trukmės nustatymas	18
Išjungimo laiko pailginimas	20
Paros laiko nustatymas	22
Programų automatika	23
Programos nustatymas	23
Nurodymai dėl programų	24
Programų lentelė	27

Turinys

Apsauga nuo vaikų	30
Pagrindiniai nustatymai	31
Priežiūra ir valymas	32
Valymo priemonės	33
Pagalbinė valymo programa	34
Kalkių šalinimas	36
Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas	38
Rėmo valymas	39
Durelių stiklų valymas	40
Gedimas, ką daryti?	41
Kameros lemputės keitimas	44
Durelių tarpinės keitimas	45
Klientų aptarnavimo tarnyba	46
"E" numeris ir "FD" numeris	46
Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	47
Energijos taupymas	47
Prietaiso pašalinimas, nepakenkiant aplinkai	47
Lentelės ir patarimai	48
Garinimas	48
Karšto oro srautas	49
Karšto oro srautas + garinimas	49
Daržovės	50
Priedai ir ankštiniai	52
Mėsa, paukštiena, žuvis	53
Apkepai, sriuba su tešlos gabalėliais	58
Desertai, kompotas	59

Turinys

Pyragai ir kepiniai	60
Patiekalų pašildymas	64
Tešlos kildinimas	65
Sulčių nusunkimas	65
Konservavimas	66
Užšaldyti produktai	66
Bandomieji patiekalai	69

Saugos nurodymai

Rūpestingai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.

Prietaisas skirtas naudoti buityje. Prietaisą naudokite tik patiekalams gaminti.

Suaugusieji ir vaikai negali naudoti prietaiso be priežiūros:

- jei to negali daryti dėl fizinių arba dvasinių priežasčių arba
- jei neturi pakankamai žinių ir patirties, kaip tinkamai ir saugiai valdyti prietaisą.

Niekuomet neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

Karšta kamera

Pavojus nusideginti!

Niekada nelieskite karštų kaitinimo ir virimo prietaisų paviršių arba kitų kameros paviršių. Atsargiai atidarykite kameros dureles. Prasiskverbia karštų garų. Neleiskite artintis mažiems vaikams.

Gaisro pavojus!

Orkaitėje nelaikykite degių daiktų.

Gali įvykti trumpasis jungimas!

Neprispauskite elektros kabelio karštomis prietaiso durelėmis. Laido izoliacinis apvalkalas gali išsilydyti.

Pavojus nusideginti!

Patiekalų niekada negaminkite ant stiprių alkoholinių gėrimų. Orkaitėje gali susidaryti karštų alkoholio garų. Naudokite tik nedidelius nestiprių alkoholinių gėrimų kiekius ir prietaiso dureles atidarykite atsargiai.

Karšti priedai

Pavojus nusideginti!

Karštų priedų iš prietaiso niekada neimkite be puodkėlės.

Karštas vanduo

Nusiplikymo pavojus!

Nevalykite iš karto po prietaiso išjungimo. Vanduo garintuvo dubenyje dar yra karštas. Palaukite, kol prietaisas atauš.

Netinkamai atliekami remonto darbai

Elektros smūgio pavojus!
Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas.
Prietaisui sugedus, saugiklių dėžutėje reikia išjungti saugiklį arba ištraukti tinklo kištuką. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Galimos gedimų priežastys

Neuždenkite kameros dugno

Ant kameros dugno nieko nedėkite. Ant kameros dugno netieskite aliuminio plėvelės. Susikaupęs karštis gali pažeisti prietaisą.
Ant kameros dugno ir garinimo dubens nieko negali būti. Indą visada statykite ant grotelių arba į skylėtą garinimo padėklą.

Aliuminio folija

Aliuminio folija kameroje negali liestis su durelių stiklu. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.

Indai

Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.
Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį karšto oro srauto ir garinimo režimą.

Garinimas skylėtame padėkle

Nenaudokite surūdijusių indų. Net dėl mažiausio rūdžių ploto gali prasidėti kameros korozija.
Jei garinate skylėtame garinimo padėkle, po juo visada įstatykite kepimo skardą. Į ją subėgs lašantis skystis.

Drėgni maisto produktai

Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje orkaitėje. Dėl jų gali prasidėti kameros korozija.

Vaisių sultys

Jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų daug į kepimo skardą. Nuo kepimo skardos lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nepavyks pašalinti.

Itin nešvari durelių tarpinė

Jei durelių tarpinė yra labai nešvari, prietaiso durelės nebegali tinkamai užsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių tarpinė visada turi būti švari, prir. ją pakeiskite.

Prietaiso durelės kaip pastatymo paviršius

Prietaiso transportavimas

Priežiūra ir valymas

Nieko nedėkite ant prietaiso durelių. Galite pažeisti prietaisą.

Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos. Durelių rankena gali nulūžti.

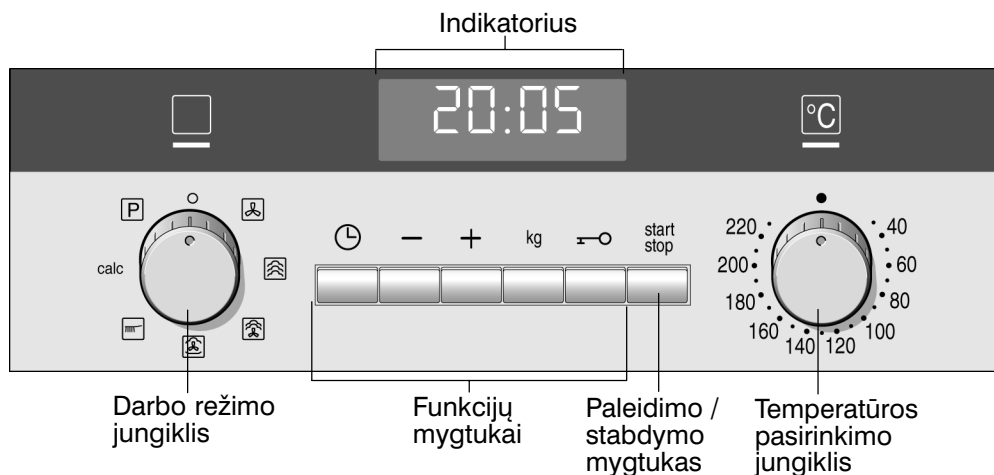
Jūsų prietaiso kamera pagaminta iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno. Netinkamai prižiūrint, gali prasidėti kameros korozija. Atkreipkite dėmesį į naudojimo instrukcijoje pateiktus priežiūros ir valymo nurodymus. Iš ataušusios kameros nedelsdami išvalykite nešvarumus.

Jūsų naujasis prietaisas

Šiame skyriuje pateikiama informacijos apie

- valdymo skydelį,
- darbo režimus,
- kamerą ir priedus.

Valdymo skydelis



Valdymo elementas		Naudojimas
Darbo režimo jungiklis		Pasirinkti režimą
Funkcijų mygtukai		Pasirinkti laiko funkciją (žr. skyrių: "Laiko funkcijos")
		Keisti paros laiko, trukmės, svorio ir t. t. vertes
	kg	Nustatyti ruošiamo maisto svorį (žr. skyrių: "Programų automatika")
		Ijungti ir išjungti apsaugą nuo vaikų (žr. skyrių: "Apsauga nuo vaikų")
Paleidimo / stabdymo mygtukas		spausti trumpai; Ijungti ir nutraukti režimą (pauzė) spaudžiant ilgai: išjungti režimą
Temperatūros pasirinkimo jungiklis		nustatykite temperatūrą (žr. skyrių: prietaiso įjungimas)

Įleidžiama perjungimo rankenėlė

Darbo režimo pasirinkimo jungiklis ir temperatūros pasirinkimo jungiklis yra įleidžiami. Norėdami užfiksuoti arba atfiksuoti, spustelėkite atitinkamą perjungimo rankenėlę.

Darbo režimai

Darbo režimo pasirinkimo jungikliu galite nustatyti šiuos darbo režimus.

Darbo režimai	Taikymas
 Karšto oro srautas 30-230 °C	Drėgniems pyragams, biskvitams, troškintiems kepsniams. Galinėje sienelėje esantis ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto šilumą
 Garinimas 35-100 °C	Daržovėms, žuviai, garinams, vaisių sultims nusunkti ir apvirti. Tešlai kildinti (35 °C temperatūroje). Visą maistą apgaubia garai
 Karšto oro srautas 120-230 °C + garinimas	Mėsai, apkepams ir kepiniams. Derinamas karšto oro srautas ir garai
 Pašildymas 100-180 °C	Iėkštėse patiekiamiems patiekalams ir kepiniams. Atsargiai pašildomas garuose ruoštas maistas. Dėl tiekiamų garų patiekalai neišsausėja
 Valymas	Palengvina kameros valymą (žr. skyrių: "Pagalbinė valymo programa")

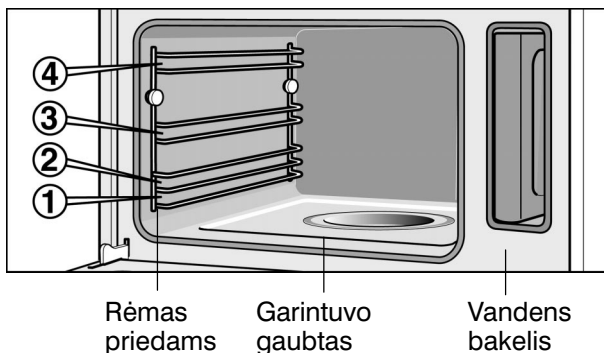
Darbo režimai	Taikymas
calc Kalkių šalinimas	Kalkėms šalinti iš vandens sistemos ir garinimo dubens (žr. skyrių: "Kalkių šalinimas")
P Programų automatika	Iš anksto nustatytų programų pasirinkimas (žr. skyrių: "Programų automatika")

Kamera ir priedai

Kameroje yra keturi įstatymo lygiai. Jie skaičiuojami iš apačios į viršų.

Dėmesio!

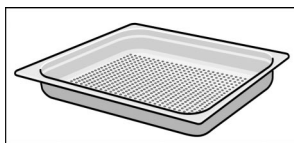
- Neuždenkite garintuvo gaubto. Ant kameros dugno nedėkite jokių indų.
- Tarp įstatymo lygių nedėkite jokių priedų, nes jie gali pakrypti.



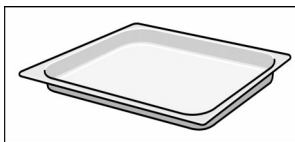
Priedai

Naudokite tik pristatytus arba klientų aptarnavimo tarnyboje įsigytus priedus. Jie yra specialiai pritaikyti Jūsų prietaisui.

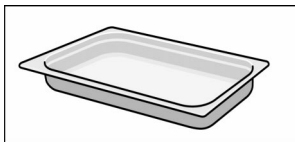
Jūsų prietaise yra šie priedai:



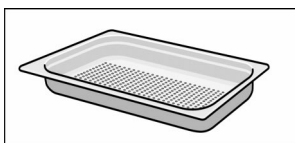
Garinimo padėklas, skylėtas, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm gylio
visai žuviai arba dideliems daržovių kiekiams garinti, nusunkti uogų sultis ir t. t.



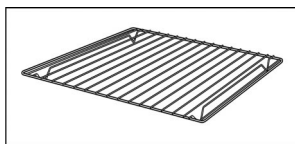
Garinimo padėklas, lygiu pagrindu, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm gylio (kepimo skarda)
skardoje kepamiems pyragams kepti ir garinant lašančiam skysčiui surinkti



Garinimo padėklas, lygiu pagrindu, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm gylio
ryžiams, ankštinėms daržovėms ir grūdams troškinti



Garinimo padėklas, skylėtas, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm gylio
daržovėms troškinti, uogų sultims nusunkti ir atitirpinti



Grotelės
indams, pyragų ir apkepų formoms, kepsniams

Šios papildomos įrangos galite įsigyti specializuotose parduotuvėse:

Priedai	Užsakymo Nr.
Garinimo padėklas, lygiu dugnu, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm gylio	HZ36D533
Garinimo padėklas, skylėtas, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm gylio	HZ36D533G
Garinimo padėklas, lygiu dugnu, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm gylio (kepimo skarda)	HZ36D532
Garinimo padėklas, lygiu dugnu, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm gylio	HZ36D513
Garinimo padėklas, skylėtas, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm gylio	HZ36D513G
Grotelės	HZ36DR
Kepsnių kepimo rinkinys	HZ36DB

Priedai	Užsakymo Nr.
Valomoji kempinė	643 254
Kalkių valiklis	311 138
Korio struktūros mikropluošto šluostė	460 770

Kepant orkaitėje, garinimo padėklų forma gali pasikeisti. Priežastis – didelis temperatūrų skirtumas priedų srityje. Tokia temperatūra gali susidaryti, kai maisto yra tik vienoje priedo dalyje arba ant priedo padėjus šaldytus maisto produktus, pavyzdžiui, picą.

Vandens bakelis

Atidarę prietaiso dureles, vandens bakelį matysite dešinėje.

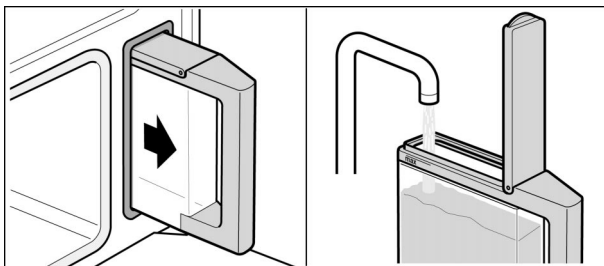
Į vandens bakelį pilkite tik šviežią vandentiekio vandenį arba parduotuvėse įsigijamo vandens be angliarūgštės. Jei vandenyje yra daug kalkių, rekomenduojame naudoti suminkštintą vandenį.

Jei vandentiekio vandenyje gausu chloro ($> 40 \text{ mg/l}$), naudokite chlorido savo sudėtyje neturintį, angliarūgšte neprisotintą mineralinį vandenį. Informacijos apie vandentiekio vandenį galite gauti iš vandens tiekimo stoties.

Prieš pirmą naudojimą, bakelio dangtelio tarpinę sudrėkinkite nedideliu kiekiu vandens.

Dėmesio!

Į vandens bakelį nepilkite destiliuoto vandens ir jokio kitokio skysčio. Galite sugadinti prietaisą.



Prieš pradedant eksploatuoti

Prieš kiekvieną naudojimą pripildykite vandens bakelį.

1. Į vandens bakelį iki žymos "max" įpilkite šalto vandens.
2. Uždarykite bakelio dangtelį, kuris turi pastebimai užsifiksuoti.
3. Stumkite vandens bakelį, kol jis užsifiksuos.

Po kiekvieno naudojimo

Vandens bakelį ištuštinkite po kiekvieno naudojimo.

1. Vandens bakelį lėtai, horizontalioje padėtyje traukite iš prietaiso, kad iš vožtuvo nelašėtų likęs vanduo.
2. Įspilkite vandenį.
3. Gerai išdžiovinkite prietaise esančią bakelio angą ir bakelio dangtelio tarpinę.

Rodmuo

Kai vandens bakelis yra tuščias, pasigirsta signalas ir pasirodo simbolis . Eksploatavimas nutraukiamas.

1. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Prasiskverbia garų.
2. Išimkite vandens bakelį, pripildykite ir vėl įstatykite.
3. Paspauskite mygtuką  ^{start}_{stop}.

Automatinis kalibravimas

Vandens virimo temperatūra priklauso nuo oro slėgio. Kalibruojant, prietaisas pastatymo vietoje nustatomas pagal esamą slėgį. Tai atliekama automatiškai, pirmą kartą troškinama 100 °C temperatūroje. Tada susidaro daugiau garų nei įprasta.

Persikėlus

Kad prietaisas automatiškai prisitaikytų pagal naująją pastatymo vietą, vėl nustatykite gamyklinius nustatymus (žr. skyrių: "Pagrindiniai nustatymai").

Prieš pirmą naudojimą

Šiame skyriuje sužinosite,

- kaip prijungus elektrą vėl prietaisui nustatyti paros laiką,
- kaip prireikus pakeisti vandens kietumo sritį,
- kaip išvalyti prietaisą prieš pirmą naudojimą.

Paros laiko nustatymas

Prijungus arba po maitinimo tiekimo trikties, indikatoriuje šviečia simbolis ☹ ir trys nuliai. Nustatykite paros laiką.

1. Paspauskite mygtuką ☹.
Indikatoriuje pasirodo paros laikas 12:00.
2. Mygtuku + arba – nustatykite paros laiką.

Po kelių sekundžių bus patvirtintas nustatytas paros laikas.

Vandens kietumo srities nustatymas

Iš prietaiso reguliariai šalinkite kalkes. Tik taip išvengsite žalos.

Jūsų prietaisas automatiškai parodo, kad reikia šalinti kalkes. Iš anksto nustatyta II vandens kietumo sritis. Jei vanduo yra minkštesnis arba kietesnis, pakeiskite vertę.

Vandens kietumo tikrinimas

Vandens kietumą galite patikrinti pridėdamomis testavimo juostelėmis arba pasiteirauti vandens tiekimo stoties darbuotojų.

Suminkštintas vanduo

Jei naudojate tik suminkštintą vandenį, kalkių šalinti nereikia. Tada vandens kietumo sritį pakeiskite į "suminkštintas".

Vandens kietumo srities keitimas

Vandens kietumo sritį galite pakeisti pagrindiniuose nustatymuose, kai prietaisas išjungtas.

1. Išjunkite prietaisą.
2. Mygtuką  paspaudę laikykite tol, kol indikatoriuje pasirodys ≤ 02 .
3. Mygtuką  spaudinėkite tol, kol pasirodys ≤ 52 .
4. Paspauskite mygtuką – arba +, jei norite pakeisti vandens kietumo sritį.
Galimos vertės:

≤ 50	suminkštintas	
≤ 51	1 – minkštas	I
≤ 52	2 – vidutinis	II
≤ 53	3 – kietas	III
≤ 54	4 – labai kietas	IV

5. Paspauskite mygtuką  ir laikykite, jei norite išeiti iš pagrindinių nustatymų.
Pakeitimas išsaugotas.

Valymas

Prietaiso įkaitinimas

Prieš pirmą naudojimą įkaitinkite tuščią prietaisą ir nuvalykite priedus.

1. Pripildykite vandens bakelį ir įstumkite.
2. Darbo režimo pasirinkimo jungiklį nustatykite ties garinimo režimu .
3. Temperatūros pasirinkimo jungiklį nustatykite ties 100 °C.
4. Spauskite mygtuką .
Prietaisas įkaista iki 100 °C ir po 20 minučių automatiškai išsijungia. Pasigirsta signalas.
5. Darbo režimų ir temperatūros pasirinkimo jungiklį nustatykite į o padėtį, jei norite baigti režimą.

Kameros dureles palikite truputį praviras, kol prietaisas atauš.

Priedų valymas prieš naudojimą

Prieš pirmąjį naudojimą, priedus kruopščiai nuvalykite šarmu ir šluoste.

Prietaiso valdymas

Šiame skyriuje sužinosite,

- kaip įjungti ir išjungti prietaisą,
- į ką reikia atsižvelgti po kiekvieno panaudojimo.

Prietaiso įjungimas

1. Darbo režimo pasirinkimo jungiklį pasukite iki norimo darbo režimo.
2. Norėdami nustatyti temperatūrą, pasukite temperatūros pasirinkimo jungiklį.

Darbo režimas	Temperatūros diapazonas
 Karšto oro srautas	30-230 °C
 Garinimas	35-100 °C
 Karšto oro srautas + garinimas	120-230 °C
 Pašildymas	100-180 °C
 Valymas	Apie valdymą skaitykite skyriuje: Pagalbinė valymo programa
calc Kalkių šalinimas	Apie valdymą skaitykite skyriuje: Kalkių šalinimas
 Programų automatika	Apie valdymą skaitykite skyriuje: Programų automatika

Indikatoriuje pasirodo rekomenduojama trukmė.

3. Mygtuku + arba – nustatykite trukmę.

4. Spauskite mygtuką ^{start}_{stop}.

Prietaisas pradeda kaisti. Pasirinkus garinimo režimą, trukmė pradedama skaičiuoti tik pasibaigus įkaitinimo laikui.

Jei darbo režimas neįsijungia, tačiau pasigirsta, signalas, nustatėte temperatūrą, kuri yra neleistinoje temperatūros srityje. Atkreipkite dėmesį į darbo režimui skirtą temperatūros sritį.

Temperatūros keitimas

Bet kada galite pakeisti temperatūrą. Tam reikia pasukti temperatūros pasirinkimo jungiklį.

Jei nustatysite temperatūrą, kuri nėra leistinoje temperatūros srityje, režimas bus nutrauktas (pauzė).

Prietaiso išjungimas



Nusiplikymo pavojus!

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Po garinimo, prietaiso dureles atidarykite itin atsargiai.

Laikas pasibaigė

Pasibaigus laikui, prietaisas išsijungia automatiškai. Pasigirsta signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite mygtuką ☹.

Darbo režimo ir temperatūros pasirinkimo jungiklį pasukite į o padėtį. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

Pauzė

Spauskite mygtuką ^{start}_{stop}. Vėsinamasis ventiliatorius sukasi toliau. Norėdami įjungti, paspauskite mygtuką ^{start}_{stop}.

Jei veikiant režimui atidarote prietaiso dureles, režimas nutraukiamas. Norėdami įjungti, uždarykite prietaiso dureles ir paspauskite mygtuką ^{start}_{stop}.

Jei pasirinkote pagrindinį nustatymą "Toliau uždarius dureles", iš naujo įjungti nereikės (žr. skyrių: "Pagrindiniai nustatymai").

Išjungimas

Spauskite mygtuką ^{start}_{stop}. Darbo režimo ir temperatūros pasirinkimo jungiklį pasukite į o padėtį. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

Atidarius prietaiso dureles, prietaiso vėsinamasis ventiliatorius gali veikti toliau.

Po kiekvieno naudojimo

Vandens bakelio ištuštinimas

Ištuštinkite vandens bakelį. Gerai išdžiovinkite bakelio dangtelio tarpinę ir prietaise esančią bakelio angą.

Vandens bakelio nedžiovinkite karštoje kameroje. Sugadinsite vandens bakelį.

Kameros džiovinimas

Kameros dureles palikite truputį praviras, kol prietaisas atauš.



Nusiplikymo pavojus!

Vanduo garintuvo dubenyje negali būti karštas. Prieš pradėdami valyti, leiskite jam ataušti.

Kamerą ir garintuvo dubenį išvalykite pridėdama kempinę ir kruopščiai išsausinkite minkšta servetėle.

Iš ataušusios kameros nedelsdami išvalykite nešvarumus. Pridėgusius likučius vėliau bus labai sunku išvalyti.

Sausai nuvalykite baldus ir rankenas, jei ant jų susikaupė vandens.

Laiko funkcijų nustatymas

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų. Mygtuku  atidarysite meniu ir galėsite rinktis atskiras funkcijas. Kol bus galimybė nustatyti, degs visi laiko simboliai. Rodyklė ► rodo, kokia laiko funkcija tuo metu pasirinkta.

Jau nustatytą laiko funkciją galite pakeisti tiesiogiai mygtuku + arba –, jei prieš laiko simbolį yra rodyklė ►.

Laiko nustatymo užklausa

Mygtuką  spaudinėkite tol, kol rodyklė ► bus prieš reikiamus simbolius. Keletą sekundžių vertė bus rodoma indikatoriuje.

Laikmačio nustatymas

Jį galite naudoti kaip virtualinį laikmatį. Jis veikia nepriklausomai nuo prietaiso. Laikmatis turi savo signalą. Tikrai suprasite, kas skamba – laikmatis, ar trukmės išjungimo signalas.

1. Spauskite mygtuką .
Indikatoriuje šviečia laiko simboliai, rodyklė ► yra prieš .
2. Mygtuku + arba – nustatykite virtualinio laikmačio laiką.
Rekomenduojamos vertės mygtukas + = 10 minučių
Rekomenduojamos vertės mygtukas – = 5 minutės

Po kelių sekundžių bus patvirtintas nustatytas laikas. Laikmatis įsijungia. Rodomas laikmačio ir skaičiuojamo laiko simbolis ►.

Nustatyto laiko keitimas

Mygtuku + arba – pakeiskite laikmačio laiką. Pakeitimai patvirtinami po kelių sekundžių.

Pasibaigus virtualinio laikmačio laikui

Pasigirsta signalas. Indikatoriuje pasirodo laikas 0:00. Mygtuku  išjunkite laikmatį.

Laikmačio nustatymo panaikinimas

Mygtuku – virtualiniam laikmačiui vėl nustatykite 0:00. Pakeitimai patvirtinami po kelių sekundžių.

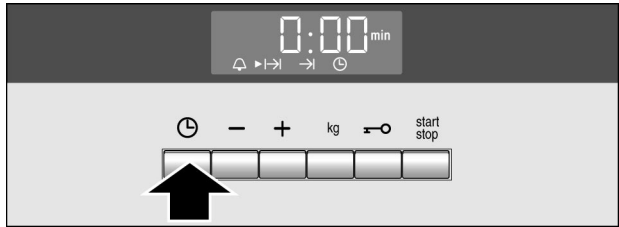
Trukmės nustatymas

Jei nustatėte patiekalo ruošimo trukmę (ruošimo laiką), veikimas automatiškai išsijungs pasibaigus šiam laikui. Prietaisas nebekaista.

Jei režimui naudojami garai, visada nustatykite trukmę.

Pavyzdys paveiksle: 45 minučių trukmė.

Sąlyga:
nustatytas darbo režimas ir temperatūra.



1. Mygtuką spaudinėkite tol, kol rodyklė ► bus prieš I→I.
Šviečia laiko simboliai. Indikatoriuje pasirodo laikas 0:00.



2. Mygtuku + arba – nustatykite trukmę.
Rekomenduojamos vertės mygtukas + = 30 minučių
Rekomenduojamos vertės mygtukas – = 10 minučių
3. Spauskite mygtuką .
Prietaisas pradeda kaisti. Indikatoriuje skaičiuojama trukmė ir šviečia simbolis ►I→I.
Pasirinkus garinimo režimą, trukmė pradedama skaičiuoti tik pasibaigus įkaitinimo laikui.

Trukmės keitimas

Mygtuku + arba – pakeiskite trukmę. Pakeitimai patvirtinami po kelių sekundžių.
Jei nustatytas laikmatis, iš pradžių nuspauskite mygtuką .

Laikas pasibaigė

Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista.
Norėdami išjungti signalą, paspauskite mygtuką .

Darbo režimo ir temperatūros pasirinkimo jungiklį pasukite į o padėtį. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

Trukmės ištrynimasis

Spauskite mygtuką ☹. Spausdami mygtuką > arba < pereikite prie laiko ir sukamuoju jungikliu nustatykite laiką 0:00. Rodmuo pasikeičia į nustatytą režimą ir temperatūrą. Naudojant karšto oro srautą: paspauskite paleidimo mygtuką, režimas veikia toliau, trukmė nerodoma.

Išjungimo laiko pailginimas

Galite perkelti laiką, kada Jūsų patiekalas turi būti baigtas ruošti. Prietaisas įsijungia automatiškai ir paruošiamas pageidaujamu laiku.

Pavyzdžiui, ryte savo patiekalą įdėsite į kamerą ir nustatysite taip, kad patiekalas būtų paruoštas pietums.

Atkreipkite dėmesį, kad maisto produktų negalima ilgai laikyti orkaitėje, kad nesugestų.

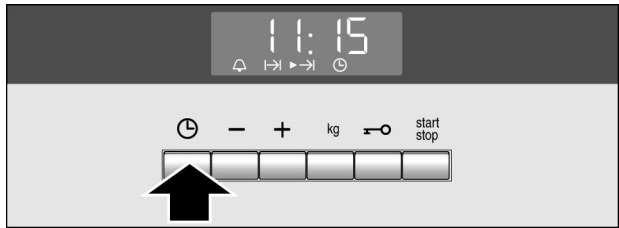
Pasirinkus kai kurias programas, išjungimo laiko perkelti negalima.

Pasirinkus garų režimą, įkaitinimo laiką reikia priskaičiuoti prie trukmės. Nustatytą išjungimo laiką taip pat galima perkelti įkaitinimo laiko trukme.

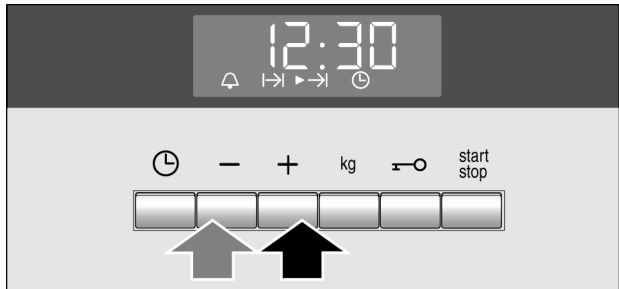
Pavyzdys paveiksle: Yra 10:30 val., patiekalas ruošiamas 45 minutes, tačiau norite, kad būtų paruoštas 12:30.

Sąlyga:
nustatytas darbo režimas ir temperatūra.

1. Mygtuką ☹ spaudinėkite tol, kol rodyklė bus prieš trukmės simbolį ►|→|.
2. Mygtuku + arba – nustatykite trukmę.



3. Spauskite mygtuką .
Rodyklė ► yra prieš ►l. Pasirodo valanda, kurią patiekalas bus paruoštas.



4. Mygtuku + arba – nustatykite vėlesnį išjungimo laiką.

Po kelių sekundžių prietaisas perima nustatymus ir įjungia laukimo režimą. Indikatoriuje bus parodytas išjungimo laikas ►→l.

Režimas įsijungia ne nustatytu laiku. Indikatoriuje rodoma skaičiuojama trukmė.

Išjungimo laiko keitimas

Mygtuku + arba – pakeiskite išjungimo laiką.

Pakeitimai patvirtinami po kelių sekundžių.

Jei nustatytas virtuvinis laikmatis, iš pradžių mygtuką spaudinėkite tol, rodyklė bus prieš išjungimo laiką ►l→l.

Išjungimo laiko nekeiskite, jei jau pradėta skaičiuoti trukmė. Priešingu atveju nebeatitiktų paruošimo rezultatas.

Laikas pasibaigė

Pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista.

Indikatoriuje pasirodo laikas 0:00.

Spauskite mygtuką ⊖. Mygtuku + arba – galite iš naujo nustatyti trukmę.

Arba mygtuką ⊖ paspauskite du kartus ir darbo režimo pasirinkimo jungiklį nustatykite į nulinę padėtį. Prietaisas išjungtas.

Trinti išjungimo laiką

Mygtuku – išjungimo laiko vertė nustatoma pagal esamą paros laiką. Pakeitimai patvirtinami po kelių sekundžių. Prietaisas įsijungia.

Jei nustatytas virtuvinis laikmatis, iš pradžių mygtuką ⊖ spaudinėkite tol, rodyklė bus prieš išjungimo laiką ►|→.

Paros laiko nustatymas

Prijungus arba po srovės tiekimo trikties indikatoriuje šviečia simbolis ⊖ ir trys nuliai. Nustatykite paros laiką.

1. Spauskite mygtuką ⊖.

Indikatoriuje pasirodo paros laikas 12:00.

2. Mygtuku + arba – nustatykite paros laiką.

Po kelių sekundžių bus patvirtintas nustatytas paros laikas.

Keisti paros laiką

Negali būti nustatyta jokia kita laiko funkcija.

1. Mygtuką ⊖ spaudinėkite tol, kol indikatoriuje rodyklė ► bus prieš ⊖.

2. Mygtuku + arba – pakeiskite paros laiką.

Po kelių sekundžių bus patvirtintas nustatytas paros laikas.

Išjungti paros laiko rodymą

Galite išjungti paros laiką. Jį matysite tik prietaisui veikiant (žr. skyrių: "Pagrindiniai nustatymai").

Programų automatika

Šiame skyriuje sužinosite

- apie programų automatikos programų nustatymą,
- nuorodas ir patarimus dėl programų,
- kokias programas galite nustatyti.

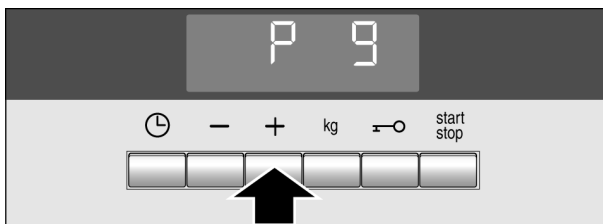
Maistą lengvai paruošite pasirinkę vieną iš 40 skirtingų programų.

Programos nustatymas

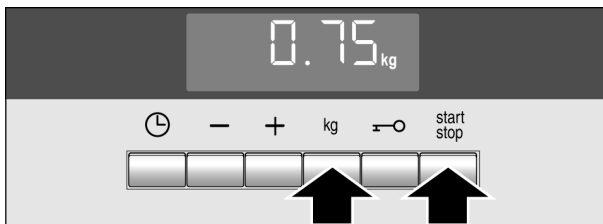
Iš programų lentelės pasirinkite tinkamą programą. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl programų.

1. Darbo režimo pasirinkimo jungiklį nustatykite ties **P**.

Rodmenų lauke pasirodo pirmoji programa **P 1**.



2. Mygtukais **- +** nustatykite norimą programą.



Svorio įvedimas

3. Paspauskite mygtuką **kg**.

Indikatoriuje pasirodo rekomenduojamas svoris.

Kai kurioms programoms svorio įvesti nereikia. Tada pasirodo 0,00 kg.

Išjungimo laiko pailginimas

Programos pabaiga



Programos nutraukimas

Nurodymai dėl programų

Indai

Kiekis / svoris

Ruošimo laikas

4. Mygtukais – + įveskite ruošiamo maisto svorį.

5. Spauskite mygtuką ^{start}_{stop}.

Indikatoriuje rodoma programos trukmė.

Kai kurių programų išjungimo laiką galite perkelti. Programa įjungiamą vėliau ir baigiasi norimu paros laiku (žr. skyrių: "Laiko funkcijos").

Pasigirsta signalas. Prietaisas išsijungia. Darbo režimo pasirinkimo jungiklį vėl pasukite į o padėtį.

Nusiplikymo pavojus!

Atidarant prietaiso dureles, gali prasiskverbti karštų garų. Po garinimo, prietaiso dureles atidarykite itin atsargiai.

Paspauskite mygtuką ^{start}_{stop} ir darbo režimo pasirinkimo jungiklį pasukite į o padėtį.

Visos programos yra pritaikytos troškinti viename lygyje.

Ištroškinimo rezultatas gali priklausyti nuo patiekalo dydžio ir kokybės.

Naudokite tik rekomenduojamus indus. Visi patiekalai buvo bandomi naudojant šiuos indus. Jei naudosite kitą indą, paruošimo rezultatas gali pasikeisti.

Garindami skylėtame garinimo padėkle, papildomai į 1 lygį įstumkite garinimo padėklą lygiu dugnu. Į jį subėgs lašantis skystis.

Į priedą sudėkite maistą, kurio aukštis negali viršyti 4 cm.

Pasirinkus programų automatiką, reikia nustatyti patiekalo svorį. Ruošdami keletą gabalėlių, visada nurodykite didžiausio gabalėlio svorį. Bendrasis svoris turi būti nurodytoje svorių srityje.

Įjungus programą, pasirodo ruošimo laikas. Per pirmąsias 10 minučių jis gali pasikeisti, nes įkaitinimo laikas tam tikromis aplinkybėmis priklauso nuo troškino maisto temperatūros ir vandens.

Daržovių ruošimas
P 1-P 8

Prieskoniais skaninkite tik ištroškintas daržoves.

Ryžių ruošimas
P 9-P 10

Pasverkite ryžius ir santykiu 1 : 1,5 įpilkite vandens. Nurodykite svorį be skysčio. Išvirusius ryžius pamaišykite. Greitai įsigers likęs vanduo.

Paukštienos troškinimas
P 11-P 13

Vištos krūtinėlės arba vištienos gabaliukų į indą nedėkite vienas ant kito. Vištienos gabaliukus iš pradžių galite pamarinuoti.

Jautienos kepsnio ilgas troškinimas
P 15

Labiausiai tinka ruošti storą jautienos kepsnį. Iš pradžių stipriai pakepinkite mėsą.

Ėriuko šlaunelės ilgas troškinimas
P 19

Iš pradžių stipriai pakepinkite mėsą.

Žuvies garinimas
P 21-P 22

Prieš pradėdami ruošti žuvį, riebalais patepkite skylėto garinimo padėklo dugną.

Žuvies arba žuvies filė nedėkite vienos ant kitos. Įveskite sunkiausios žuvies svorį ir, jei įmanoma, pasirinkite vienodo dydžio gabalėlius.

Mielinės pynės kepimas
P 24

Mielinę tešlą pusei valandos įdėkite į kombinuotąją garinę orkaitę ir nustatykite 40 °C temperatūrą, kad tešla pakiltų.

Ryžių su pienu ruošimas
P 25

Pasverkite ryžius ir įpilkite 2,5 karto daugiau pieno. Į priedą ryžių ir pieno įpilkite maždaug tiek, kad aukštis būtų 2,5 cm. Ištroškinę pamaišykite. Likęs pienas greičiau susigers.

Jogurto ruošimas
P 26

Pieną ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C. Palaukite, kol atauš iki 40 °C. Homogenizuoto pieno kaitinti nereikia.

Į 100 ml pieno įmaišykite nuo vieno iki dviejų šaukštelių natūralaus jogurto arba atitinkamą kiekį jogurto fermentų. Mišinį supilkite į švairius indelius ir juos uždarykite.

Paruošę, indelius įdėkite į šaldytuvą ir leiskite jiems ataušti.

Duonos kepimas **P 27-P 28**

Programa skirta padinei duonai, kepamai be kepimo formos. Tešla negali būti per minkšta. Prieš pradėdami kepti, duonos tešlą keletą kartų aštriu peiliu įpjaukite maždaug 1 cm.

Bandelių kepimas **P 29**

Visos bandelės turėtų būti vienodo svorio. Įveskite vienos bandelės svorį.

Atitirpinimas **P 35-P 37**

Maisto produktus porcijomis užšaldykite kuo plokštesniais gabalėliais -18 °C. Nešaldykite per didelių kiekių. Atitirpinti produktai nėra patvarūs ir sugenda greičiau nei šviežias maistas.

Maistą atitirpinkite šaldymo maišelyje, ant lėkštės arba skylėtame garinimo padėkle. Po juo visada įstumkite kepimo skardą. Tada maisto produktai nugulės vandenyje ir kamera liks švari.

Visos atitirpinimo programos naudojamos žaliems maisto produktams.

Jei reikia, produktus padalinkite arba iš prietaiso išimkite jau atitirpusius gabalėlius.

Atitirpintus maisto produktus palikite dar 5-15 minučių, kad išsilygintų temperatūra.



Rizika sveikatai!

Atitirpindami gyvulinius maisto produktus, būtinai turite išpilti atitirpinant susikaupusį skystį. Jie negali patekti ant kitų maisto produktų. Ant šių produktų gali patekti mikrobų.

Po atitirpinimo kombinuotajai garinei orkaitei 15 minučių įjunkite karšto oro režimą ir nustatykite 180 °C.

Žuvies filė atitirpinimas

Žuvies filė niekada nedėkite viena ant kitos.

Visos paukštienos atitirpinimas

Prieš atitirpinimą, išimkite iš pakuotės.

Atitirpinę paukštieną, ją dar palikite pastovėti. Jei paukštis didesnis (pvz., mažas kalakutas), maždaug po 30 minučių laikymo galite išimti vidurius.

Buteliukų dezinfekavimas **P 38**

Panaudotus buteliukus visada išplaukite buteliukų šepečiu. Po to dar išplaukite indaplovėje.

Buteliukus į skylėtą padėklą sudėkite taip, kad jie nesiliestų.

Dezinfekuotus buteliukus nusauskite švaria servetėle. Procesas atitinka įprastą virinimą.

Konservavimas **P 39**

Programa skirta kaulavaisiams ir sėklavaisiams bei daržovėms (išskyrus pupeles).

Prieš pradėdami konservuoti moliūgus, juos trumpai apvirkite.

Programa skirta 1 litro stiklainiams.

Pasibaigus programai, atidarykite prietaiso dureles, kad nesitroškintų papildomai. Palikite stiklainius kameroje keletą minučių, kad jie atauštų.

Kiaušinių garinimas **P 40**

Prieš pradėdami garinti, kiaušinius subadykite. Kiaušinių nedėkite vienas virš kito. Didžioji M - vieneto svoris maždaug 50 g.

Programų lentelė

Šiame skyriuje pateikiamos visos Jūsų kombinuotosios garinės orkaitės programos. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl programų.

	Programa	Pastabos	Indas / priedas	Lygis
P1*	Troškinti žiedinio kopūsto šakeles	gabalėliai vienodo dydžio	skylėtas garinimo padėklas	3
			+ kepimo skarda	1
P2*	Troškinti smulkintus brokolius	gabalėliai vienodo dydžio	skylėtas garinimo padėklas	3
			+ kepimo skarda	1
P3*	Troškinti žalias pupas	-	skylėtas garinimo padėklas	3
			+ kepimo skarda	1
P4*	Troškinti morkų griežinėliai	apie 3 mm storio griežinėliai	skylėtas garinimo padėklas	3
			+ kepimo skarda	1

* Galite nukelti šios programos pabaigos laiką

	Programa	Pastabos	Indas / priedas	Lygis
P5*	Garinti baltąsias šparaginės pupes	-	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
P6	Troškinti šaldytą daržovių mišinį	-	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
P7*	Virtos bulvės	vidutinio dydžio, supjaustytos ketvirčiais, vienetų svoris 30-40 g	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
P8*	Bulvės su lupena	vidutinio dydžio, Ø 4-5 cm	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
P9	Ilgagrūdžiai ryžiai	maks. 0,75 kg	garinimo padėklas lygiu dugnu	2
P10	"Basmati" ryžiai	maks. 0,75 kg	garinimo padėklas lygiu dugnu	2
P11	Šviežias viščiukas	Bendrassvoris 0,7-1,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2
P12	Švieži vištienos gabaliukai	Atskirų gabaliukų svoris 0,04-0,35 kg	Grotelės + kepimo skarda	2
P13	Troškinti šviežią vištos krūtinėlę	Bendrassvoris 0,2-1,5 kg	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
P14*	Šviežias troškintas kepsnys	1-1,5 kg	Kepimo skarda	2
P15	Ilgas jautienos kepsnio troškinimas (vidutiniškai iškeptas)	Bendrassvoris 1-2 kg	Kepimo skarda	2
P16*	Šviežias, liesas veršienos kepsnys	1-2 kg	Grotelės + kepimo skarda	2
P17*	Įdaryta veršienos krūtinėlė	1-2 kg	Grotelės + kepimo skarda	2
P18*	Šviežias kiaulienos kepsnys (sprandinė) be kaulų	0,8-2 kg	Grotelės + kepimo skarda	2
* Galite nukelti šios programos pabaigos laiką				

	Programa	Pastabos	Indas / priedas	Lygis
P19	Ilgas šviežios ėriuko kulšėlės be kaulo troškinimas, vidutiniškai iškepta	1-2 kg	Kepimo skarda	2
P20	Kepsnys iš šviežios maltos mėsos	Bendrassvoris 0,5-2 kg	Kepimo skarda	2
P21	Troškinti visą šviežią žuvį	0,3-2 kg	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
P22	Troškinti šviežią žuvies filė	maks. 2,5 cm storio	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
P23	Dvigeldės kriauklės	-	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
P24	Mielinė pynė	0,6-1,8 kg	Kepimo skarda + kepimo popierius	2
P25	Ryžiai su pienu	-	Kepimo skarda	2
P26	Jogurtas stiklinėse	-	Stiklinės + skylėtas garinimo padėklas	2
P27*	Įvairių grūdų duonos kepimas	0,6-2 kg	Kepimo skarda + kepimo popierius	2
P28*	Ruginės duonos kepimas	0,6-2 kg	Kepimo skarda + kepimo popierius	2
P29*	Šviežių bandelių kepimas	Atskirų gabaliukų svoris 0,05-0,1 kg	Kepimo skarda + kepimo popierius	2
P30*	1 porcijos pašildymas	-	Grotelės	2
P31*	Pašildyti troškintus priedus	-	Kepimo skarda	2
P32*	Pašildyti troškintas daržoves	-	Kepimo skarda	2
P33*	Pašildyti keptą picą (plonapadės)	-	Grotelės + kepimo skarda	3
P34*	Pašildyti keptą picą (storapadės)	-	Grotelės + kepimo skarda	3
P35	Atitirpinti žuvies filė	maks. 2,5 cm storio	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1

* Galite nukelti šios programos pabaigos laiką

	Programa	Pastabos	Indas / priedas	Lygis
P36	Atitirpinti visą paukštieną	maks. 1,5 kg	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
P37	Atitirpinti uogas	-	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
P38*	Dezinfekuoti buteliukus	-	skylėtas garinimo padėklas	2
P39	Konservavimas	1 litro stiklainiuose	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
P40*	Minkštai virti kiaušiniai	Kiaušiniai, M dydžio, maks. 1 kg	skylėtas garinimo padėklas + kepimo skarda	3 1
* Galite nukelti šios programos pabaigos laiką				

Apsauga nuo vaikų

Kad vaikai netyčia neįjungtų prietaiso ir nepakeistų įjungto režimo, prietaise yra apsaugos nuo vaikų funkcija.

Apsaugos nuo vaikų įjungimas

4 sekundes spauskite mygtuką , kol pasirodys simbolis .

Valdymo skydelis užrakintas.

Apsaugos nuo vaikų deaktivinimas

Paspauskite mygtuką  ir laikykite tol, kol užges simbolis . Galite nustatyti iš naujo.

Nuoroda

Esant aktyvintai apsaugai nuo vaikų, galite išjungti prietaisą, signalą išjungti mygtuku , stabdymo mygtuku sustabdyti režimą ir nustatyti virtualią laikmatį.

Pagrindiniai nustatymai

Jūsų prietaise yra įvairių pagrindinių nustatymų, kurie parenkami gamykloje. Prireikus šiuos nustatymus galite pakeisti.

Jei norite grąžinti visus pakeitimus, vėl galite atstatyti gamyklinius nustatymus.

1. Išjunkite prietaisą.
2. Mygtuką $\ominus$ paspaudę laikykite tol, kol indikatoriuje pasirodys $\text{c}02$.
3. Mygtuką $\ominus$ spaudinėkite tol, kol pasirodys norimas pagrindinis nustatymas.
4. Paspauskite mygtuką $-$ arba $+$, jei norite pakeisti pagrindinį nustatymą.
5. Paspauskite mygtuką $\oplus$ ir laikykite, jei norite išėiti iš pagrindinių nustatymų.

Pakeitimas išsaugotas.

Galite keisti šiuos pagrindinius nustatymus:

Pagrindinis nustatymas	Funkcija	Galimi nustatymai
$\text{c}02$	Ekrano ryškumas	$\text{c}01$ = tamsus $\text{c}02$ = vidutinis $\text{c}03$ = šviesus
$\text{c}12$	Signalų trukmė: nustatyti, kiek laiko skambės signalas pasibaigus režimui	$\text{c}11$ = trumpai (10 sekundžių) $\text{c}12$ = vidutiniškai (2 minutes) $\text{c}13$ = ilgai (5 minutes)
$\text{c}21$	Rodyti laiką, kai prietaisas išjungtas	$\text{c}20$ = išj. $\text{c}21$ = įj.
$\text{c}31$	Toliau, uždarius dureles. Uždarius prietaiso dureles, nereikia iš naujo įjungti	$\text{c}30$ = išj. $\text{c}31$ = įj.
$\text{c}42$	Laikas iki automatinio pakeitimų išsaugojimo	$\text{c}41$ = trumpai (2 sekundes) $\text{c}42$ = vidutiniškai (5 sekundes) $\text{c}43$ = ilgai (10 sekundžių)

Pagrindinis nustatymas	Funkcija	Galimi nustatymai
$c52$	Kalkių šalinimo indikatoriumi nustatyti vandens kietumo sritį	$c50$ = suminkštintas $c51$ = 1 - minkštas $c52$ = 2 - vidutinis $c53$ = 3 - kietas $c54$ = 4 - labai kietas
$c61$	Įkaitinimo signalas, garinimas	$c60$ = išj. $c61$ = įj.
$c70$	Gražinti prietaiso gamyklinius nustatymus: – ištrunami visi pakeisti pagrindiniai nustatymai – iš naujo atliekamas automatinis kalibravimas	$c70$ = negražinti $c71$ = gražinti

Priežiūra ir valymas

Šiame skyriuje pateikiama informacijos apie

- prietaiso priežiūrą ir valymą,
- valymo ir pagalbines priemones,
- valymo režimą,
- kalkių šalinimo režimą.



Gali įvykti trumpasis jungimas!

Prietaisui valyti nenaudokite aukšto slėgio arba garų srauto įrenginio.

Dėmesio!

Paviršiaus pažeidimai! Nenaudokite

- jokių aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių,
- jokių orkaitių valiklių,
- jokių ėsdinančių priemonių, priemonių, kurių sudėtyje yra chloro arba agresyvių valiklių,
- jokių valymo priemonių, kurių sudėtyje yra alkoholio.

Jei tokių priemonių patektų ant priekinės dalies, jas nedelsdami nuvalykite vandeniu.

Iš ataušusios kameros nedelsdami išvalykite nešvarumus. Pridėjusius likučius vėliau bus labai sunku išvalyti.

Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite pagalbinę valymo programą (žr. skyrių: "Pagalbinė valymo programa").

Druska yra itin pavojinga, nes dėl jos gali atsirasti rūdžių. Kamerai ataušus, iš karto nuvalykite aštrių padažų (kečupo, garstyčių) arba sūdytų patiekalų dėmes.

Valomoji kempinė

Pridėta valomoji kempinė labai gerai sugeria vandenį. Valomąją kempinę naudokite tik kamerai valyti ir garinimo dubenyje likusiam vandeniui išvalyti.

Prieš pirmąjį naudojimą, kruopščiai išplaukite valomąją kempinę. Valomąją kempinę galite plauti skalbyklėje (virinami skalbiniai).

Mikropluošto šluostė

Korėtos struktūros mikropluošto šluostė puikiai tinka jautriems paviršiams valyti, pvz., stiklui, stiklo keramikai, nerūdijančiam plienui arba aliuminiui (prekės Nr. 460 770, taip pat galima įsigyti interneto parduotuvėje). Vykstant darbo procesui, susikaupia vandeningų ir riebių nešvarumų.

Valymo priemonės

Prietaiso išorė

su aliumine priekine dalimi

Šarmas – nusauskite minkšta servetėle

Švelnus langų valiklis – paviršių minkšta langų valymo servetėle arba nepūkuota mikropluošto servetėle valykite horizontaliai ir nespausdami

su nerūdijančio plieno priekine dalimis

Šarmas – nusauskite minkšta servetėle. Visada nedelsiant pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir kiaušinio baltymo dėmes

Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse įsigysite specialių nerūdijančio plieno valiklių

Kameros vidus	Karštas šarmas arba vanduo su actu Naudokite pridėtą valomąją kempinę arba minkštą šepetėlį. Nenaudokite plieninių arba šveičiamųjų kempinių! Kamera gali surūdėti. Jei nešvarumų yra labai daug, naudokite tik klientų aptarnavimo tarnybos rekomenduojamą orkaitių-grilio valymo gelį (prekės Nr. 463582, taip pat galite įsigyti interneto parduotuvėje). Atkreipkite dėmesį į gamintojo nurodymus. Kiti orkaitių valikliai gali pažeisti prietaisą. Kameros lemputės ir durelių, lemputės, garinimo dubens sandariklių negalima valyti šiuo geliu. Palikite daugiausiai 12 valandų ir tuo metu nejunkite prietaiso. Iš kameros vandeniui kruopščiai išvalykite gelio likučius (pvz., naudokite butelį su purškikliu).
Garintuvo dubuo	Karštas šarmas arba vanduo su actu
Sandariklis kameros išorėje	Karštas šarmas
Vandens bakelis	Šarmas, neplaukite indų plovikliu!
Bakelio anga	Po kiekvieno naudojimo sausai išvalykite
Dangtelio tarpinė	Po kiekvieno naudojimo gerai išdžiovinkite
Rėmas	karštu šarmu arba indaplovėje
Durelių stiklai	Stiklų valiklis
Priedai	Pamirkykite karštame šarme. Nuvalykite šepetėliu arba plovimo kempine, arba išplaukite indaplovėje Jeį pakito spalva dėl maisto produktų, kurių sudėtyje yra krakmolo (pvz., ryžiai), valykite vandeniui su actu

Pagalbinė valymo programa

Pagalbinė valymo programa garais suminkština kameros nešvarumus. Vėliau jie lengvai nusivalo.

Pagalbinė valymo programa vyksta apie 30 minučių.

Pastaba:

prietaisas užblokuojamas, kai nutraukiama pagalbinė valymo programa. Prietaisą naudoti galima tik po 1-ojo ir 2-ojo skalavimo, kad jame neliktų plovimo priemonių.

Paruošimas

Leiskite kamerai ataušti ir išimkite priedus. Pridėta valomąja kempine išvalykite garinimo dubenį.

Į vandens bakelį iki "max" žymos įpilkite vandens. Įpilkite lašelį ploviklio į kameros dugne esantį garinimo dubenį.

Pagalbinės valymo programos įjungimas

1. Darbo režimo pasirinkimo jungiklį nustatykite ties Valymas .

2. Spauskite mygtuką .

Vyksta valymo programa. Kameros lemputė neįsijungia.

1. skalavimas

Maždaug po 30 minučių pasigirsta signalas. Pasirodo simbolis  (ištuštinti garinimo dubenį).

1. Iš kameros išimkite rėmą ir jį nuvalykite (žr. skyrių: "Rėmo iškabimas").
2. Nuo kameros ir garinimo dubenyje atsilaivinusius nešvarumus nuvalykite minkštu šepetėliu ir valomąja kempine.
3. Jei reikia, į vandens bakelį įpilkite vandens ir vėl jį įstumkite.
4. Spauskite mygtuką .
Prietaisas skalaujamas.

2. skalavimas

Neužilgo antrą kartą pasirodo simbolis .

1. Kruopščiai išplaukite kempinę.
2. Likusį vandenį iš garinimo dubens išvalykite kempine.
3. Spauskite mygtuką .
Prietaisas skalaujamas.

Po 2-ojo skalavimo indikatoriuje pasirodo **00:00** ir .

4. Darbo režimo pasirinkimo jungiklį vėl pasukite į o padėtį.

Likusio vandens išvalymas

Iš garinimo dubens kempine išvalykite likusį vandenį. Kamrą išvalykite kempine ir išdžiovinkite minkšta servetėle.

Pagalbinės valymo programos nutraukimas

1. Ilgai spauskite mygtuką ^{start}_{stop}.

Valymo programa nutraukiama.

Kad prietaise neliktų ploviklio, nutraukę režimą išskalaukite 2 kartus.

2. Spauskite mygtuką ^{start}_{stop}.

Pasirodo simbolis .

Atlikite skyrelyje "1 skalavimas" aprašytus veiksmus.

Kalkių šalinimas

Kad prietaisas tinkamai veiktų, po tam tikro laiko iš jo reikia pašalinti kalkes. Rodmuo "calc" primins apie tai.

Kalkės šalinamos apie 30 minučių.

Jeį naudojatę tik suminkštintą vandenį, kalkių šalinti nereikia.

Pastaba:

prietaisas užblokuojamas, kai nutraukiama kalkių šalinimo programa. Prietaisą naudoti galima tik po 1-ojo ir 2-ojo skalavimo, kad jame neliktų kalkių šalinimo priemonių.

Kalkių valiklis

Kalkėms šalinti naudokite tik klientų aptarnavimo tarnybos rekomenduojamus skystus kalkių valiklius (prekės Nr. 311138, taip pat galima įsigyti ir parduotuvėje internete). Kiti kalkių valikliai gali pažeisti prietaisą.

1. Sumaišykite mišinį iš 300 ml vandens ir 60 ml skysto kalkių valiklio.
2. Ištuštinkite vandens bakelį ir įpilkite kalkių valiklio tirpalo.

Dėmesio!

Kalkių valiklio tirpalo nepilkite ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių. Jei taip atsitiktų, tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.

Kalkių šalinimo režimo įjungimas

Kamera turi būti visiškai atvėsusi.

1. Darbo režimo pasirinkimo jungiklį nustatykite ties **calc**.

2. Spauskite mygtuką .

Vyksta kalkių šalinimas. Kameros lemputė neįsijungia.

Maždaug po 30 minučių pasigirsta signalas.

Pasirodo simbolis  (pripildyti vandens bakelį).

1. Kruopščiai išskalaukite vandens bakelį, pripilkite vandens ir vėl įstumkite.

Pasirodo simbolis  (ištuštinti garinimo dubenį).

2. Kalkių valiklį iš garinimo dubens išvalykite pridėta kempine.

3. Spauskite mygtuką .

Prietaisas skalaujamas.

1. skalavimas

2. skalavimas

Neužilgo antrą kartą pasirodo simbolis .

1. Kruopščiai išplaukite kempinę.

2. Likusį vandenį iš garinimo dubens išvalykite kempine.

3. Spauskite mygtuką .

Prietaisas skalaujamas. Pasibaigus kalkių šalinimo procesui, indikatoriuje pasirodo **00:00** ir .

4. Paspauskite mygtuką  ir darbo režimo pasirinkimo jungiklį pasukite į o padėtį.

Likusio vandens išvalymas

Iš garinimo dubens kempine išvalykite likusį vandenį. Kamrą išvalykite kempine ir išdžiovinkite minkšta servetėle.

Kalkių šalinimo režimo nutraukimas

1. Ilgai spauskite mygtuką .

Kalkių šalinimo režimas nutraukiamas.

Kad prietaise neliktų kalkių valiklio tirpalo, nutraukę režimą išskalaukite 2 kartus.

2. Spauskite mygtuką .

Pasirodo simbolis .

Atlikite skyrelyje "1 skalavimas" aprašytus veiksmus.

Kalkių šalinimas tik iš garinimo dubens

Jei kalkes šalinti norite ne iš viso prietaiso, o tik iš kameros garinimo dubens, taip pat galite naudoti kalkių šalinimo darbo režimą.

Yra tik vienas skirtumas:

1. Sumaišykite mišinį iš 100 ml vandens ir 20 ml skysto kalkių valiklio.
2. Į garinimo dubenį iki viršaus pripilkite kalkių valiklio tirpalo.
3. Į vandens bakelį pilkite tik vandenį.
4. Kalkių šalinimo režimą įjunkite kaip aprašyta.

Kalkes iš garinimo dubens galite išvalyti ir rankiniu būdu, nenaudodami darbo režimo.

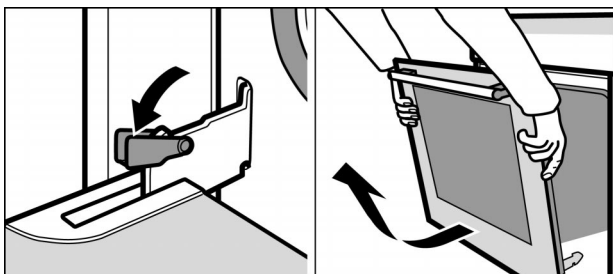
Prietaiso durelių iškabimas ir įkabimas



Kad lengviau būtų valyti, prietaiso dureles galite iškabinti.

Pavojus susižeisti!

- Prietaiso durelių lankstai gali užsilenkti su didele jėga. Norėdami įkabinti ir iškabinti dureles, abu prietaiso fiksatorius visada pasukite iki galo.
- Jei prietaiso dureles iškabinate iki galo neatlenkę abiejų fiksatorių, lankstas gali atsilenkti atgal. Neimkite už lanksto. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

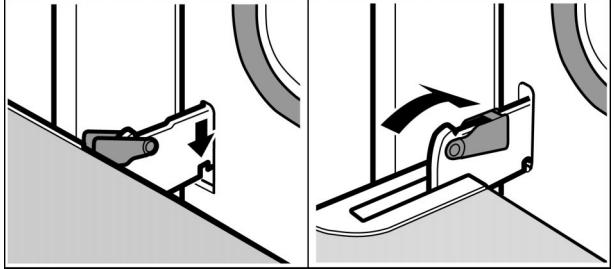


1. Visiškai atidarykite prietaiso dureles.
2. Atlenkite abi kairėje ir dešinėje esančias blokuojamąsias svirteles.

3. Prietaiso dureles pakreipkite įstrižai. Abiem rankomis suimkite viršuje kairėje ir dešinėje. Prietaiso dureles dar daugiau uždarykite ir ištraukite.

Prietaiso durelių įstatymas

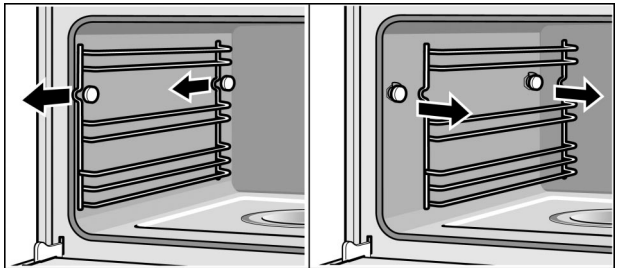
Išvalę prietaiso dureles, jas vėl įstatykite.



1. Durelių lankstus tiesiai įstatykite į kameros kairėje ir dešinėje esančias angas. Įranta prie lanksto turi užsifikuoti abiejose pusėse.
2. Visiškai atidarykite prietaiso dureles ir blokuojamąją svirtelę pakelkite į viršų.
3. Uždarykite prietaiso dureles.

Rėmo valymas

Norėdami išvalyti rėmą, jį galite išimti.



Tam rėmą pakreipkite pirmyn ir iškabinkite.

Rėmą valykite plovimo priemone ir kempine arba šepetiu. Rėmą galite plauti ir indaplovėje.

Rėmo įkabimas

Rėmą įkabinkite gale ir priekyje, tada stumkite gilyn, kol užsifikuos.

Rėmai prisitaiko tik vienoje pusėje.

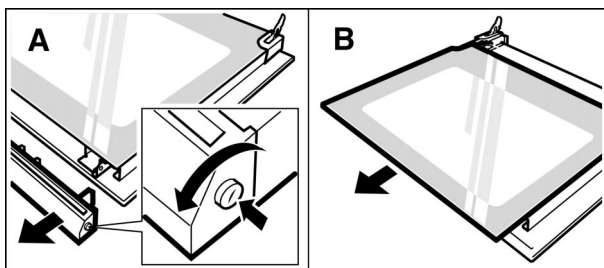
Durelių stiklų valymas

Kad valyti būtų lengviau, galite išimti prietaiso durelių vidinį stiklą.

Dėmesio!

Prietaisą vėl naudoti galėsite tik tada, kai durelių stiklą ir prietaiso dureles vėl tinkamai įstatysite.

1. Išmontuokite prietaiso dureles ir rankena žemyn padėkite ant užtiesalo.



2. Atsukite prietaiso durelių viršuje esantį gaubtą. Tam atsukite kairėje ir dešinėje esančius varžtus. (A pav.)
3. Ištraukite durelių stiklą. (B pav.)

Durelių stiklus nuvalykite stiklų valikliu ir minkšta servetėle.

Durelių stiklų įstatymas

1. Vėl įstumkite durelių stiklą. Atkreipkite dėmesį, kad lygus paviršius būtų išorėje, o paviršius su užrašais – viduje.
2. Uždėkite gaubtą ir prisukite.
3. Vėl įstatykite prietaiso dureles.

Gedimas, ką daryti?

Prietaiso veiklos sutrikimo priežastis dažnai būna paprasta smulkmena. Prieš skambindami klientų aptarnavimo tarnybai, atkreipkite dėmesį į šiuos nurodymus.

Remonto darbus leidžiama atlikti tik išmokytiems klientų aptarnavimo tarnybos technikams. Jei Jūsų prietaiso remonto darbai bus atlikti netinkamai, gali kilti didelių pavojų.

Sutrikimas	Galima priežastis	Pastabos / pagalba
Prietaisas neveikia	Neįkištasi kištukas	Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Nutrūko elektros srovė	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.
	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
	Klaidingas valdymas	Saugiklių dėžutėje išjunkite prietaiso saugiklį ir vėl įjunkite maždaug po 10 sekundžių.
Prietaisas neįsijungia	Prietaiso durelės netinkamai uždarytos	Uždarykite prietaiso dureles.
	Pagalbinė valymo programa arba kalkių šalinimas buvo nutrauktas	Darbo režimo pasirinkimo jungiklį nustatykite ties  arba calc ir prietaisą išskalaukite 2 kartus (žr. skyrių "Pagalbinės valymo programos nutraukimas" arba skyrių "Kalkių šalinimas").
Prietaisas neįsijungia. Pasigirsta signalas	Nustatyta temperatūra ne leistinoje temperatūros srityje	Atkreipkite dėmesį į darbo režimų temperatūrų sritį.
Pasukus temperatūros pasirinkimo jungiklį, režimas nutraukiamas	Nustatyta temperatūra ne leistinoje temperatūros srityje	Atkreipkite dėmesį į darbo režimų temperatūrų sritį. Paspauskite paleidimo mygtuką.
Ekrane šviečia  ir trys nuliai	Nutrūko elektros srovė	Iš naujo nustatykite paros laiką (žr. skyrių "Laiko funkcijos").

Sutrikimas	Galima priežastis	Pastabos / pagalba
Prietaisas neįjungtas. Ekrane rodoma trūkė	Netyčia paspausta valdymo rankenėlė	Paspauskite stabdymo mygtuką.
	Nustačius, nepaspaustas paleidimo mygtukas	Paspauskite paleidimo mygtuką arba paspaudę stabdymo mygtuką, ištrinkite nustatymą.
	Pagalbinė valymo programa arba kalkių šalinimas buvo nutrauktas	Darbo režimo pasirinkimo jungiklį nustatykite ties  arba calc ir prietaisą išskalaukite 2 kartus (žr. skyrių "Pagalbinės valymo programos nutraukimas" arba skyrių "Kalkių šalinimas")
Ekrane pasirodo "F8"	Aktyvus automatinis išjungimas	Paspauskite bet kurį mygtuką.
Pasirodo rodmuo  , nors vandens bakelis pilnas	Vandens bakelis netinkamai prijungtas	Vandens bakelį stumkite tol, kol jis užsifiksuos.
	Neveikia atpažinimo sistema	Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
Pasirodo rodmuo  , nors vandens bakelis dar nėra tuščias arba yra tuščias, tačiau nepasirodo rodmuo 	Vandens bakelis nešvarus. Užstrigo judantis vandens lygio jutiklis	Pakratykite vandens bakelį ir jį išvalykite. Jei dalys neatsilaisvina, klientų aptarnavimo tarnyboje įsigykite kitą vandens bakelį.
Vandens bakelis ištuštėja be priežasties. Iš garinimo dubens bėga skystis	Netinkamai prijungtas vandens bakelis	Uždarykite dangtelį, kuris turi pastebimai užsifiksuoti.
	Nešvari bakelio dangtelio tarpinė	Nuvalykite tarpinę.
	Pažeista bakelio dangtelio tarpinė	Klientų aptarnavimo tarnyboje įsigykite naują vandens bakelį.
Iš garinimo dubens išgaravo visas vanduo, nors vandens bakelis pilnas	Vandens bakelis netinkamai prijungtas	Stumkite vandens bakelį, kol jis užsifiksuos.
	Užsikišo tiekimo linija	Iš prietaiso pašalinkite kalkes. Patikrinkite, ar teisingai nustatyta vandens kietumo sritis.
Pasirodo rodmuo 	2 dienas prietaisas buvo nenaudojamas ir vandens bakelis yra pilnas	Ištuštinkite vandens bakelį ir jį išvalykite. Po garinimo, visada ištuštinkite vandens bakelį.

Sutrikimas	Galima priežastis	Pastabos / pagalba
Garinant girdisi "plekšėjimas"	Šalčio / šilumos efektas ruošiant šaldytus produktus, susidarant vandens garams	Tai yra normalu.
Garinant susikaupia itin daug garų	Prietaisas sukalibruojamas automatiškai	Tai yra normalu.
Garinant vėl susikaupia itin daug garų	Per trumpą ruošimo laiką prietaisas negali automatiškai susikalibruoti	Prietaisui vėl nustatykite gamyklinius nustatymus (žr. skyrių "Pagrindiniai nustatymai"). Tada 20 minučių įjunkite garinimą 100 °C temperatūroje.
Troškinant, iš ventiliacijos angų skverbiasi garai		Tai yra normalu.
Prietaisas garina netinkamai	Prietaisas užkalkėjo	Ijunkite kalkių šalinimo programą.
Ekrane pasirodo klaidos pranešimas "E..."	Techninis gedimas	Paspauskite mygtuką  , kad būtų ištrintas klaidos pranešimas, prir. iš naujo nustatykite paros laiką. Jei klaidos pranešimas pasirodo dar kartą, paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
Ekrane pasirodo klaidos pranešimas "E011"	Mygtuką spaudėte per ilgai arba jis užstrigo	Paspauskite mygtuką  , kad būtų ištrintas klaidos pranešimas. Visus mygtukus paspauskite atskirai ir patikrinkite, ar jie švarūs.
Prietaisas nebekaista. Ekrane blyksidvitaškis	Paspausta mygtukų kombinacija	Nustatykite garinimą 35 °C temperatūroje, tada paspauskite ir laikykite mygtuką  , kol pasigirs signalas. Dar kartą trumpai spustelėkite mygtuką  .

Kameros lemputės keitimas

Temperatūrai atsparių 230 V / 25 W halogeninių lempučių su sandarikliais įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje. Prašome nurodyti savo prietaiso "E" ir "FD" numerius.

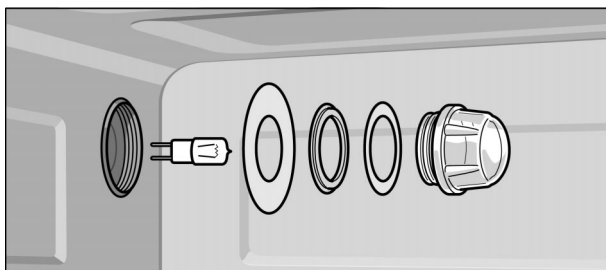


Pavojus nusideginti!

Palaukite, kol kamera ir kameros lemputė atauš ir tik tada keiskite kameros lemputę.

Halogeninę lemputę iš pakuotės visada imkite tik sausa servetėle, nes priešingu atveju patrupėja lemputės tarnavimo trukmė.

1. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį arba ištraukite tinklo kištuką.
2. Gaubtelį nuimkite sukdami į kairę.
3. Ištraukite lemputę ir pakeiskite to paties tipo lempute.
4. Naujus sandariklius ir spaudžiamuosius žiedus vėl tinkama eilės tvarka uždėkite ant stiklinio gaubtelio.



5. Vėl įsukite stiklinį gaubtelį su sandarikliais.
6. Prietaisą prijunkite prie srovės tiekimo tinklo ir iš naujo nustatykite paros laiką.

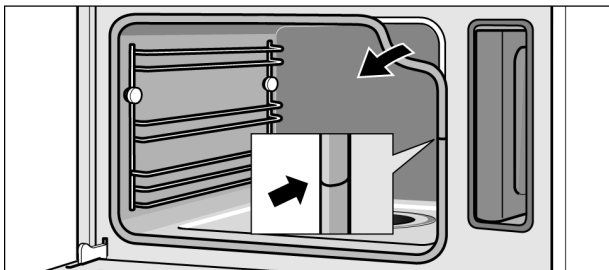
Prietaiso niekada neekspluatuokite be stiklinio gaubtelio ir be sandariklių.

Stiklinio gaubtelio arba sandariklių keitimas

Reikia pakeisti pažeistą stiklinį gaubtelį arba pažeistus sandariklius. Klientų aptarnavimo tarnybai prašome nurodyti savo prietaiso "E" ir "FD" numerius.

Durelių tarpinės keitimas

Jei pažeista kameros išorėje esanti durelių tarpinė, ją reikia pakeisti. Atsarginių tarpinių savo prietaisui įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje. Prašome nurodyti savo prietaiso "E" ir "FD" numerius.



1. Atidarykite prietaiso dureles.
2. Ištraukite senas durelių tarpines.
3. Vienoje vietoje įstumkite naują durelių tarpinę ir išsprauskite aplinkui. Sudūrimo vieta turi matytis.
4. Pirmiausia dar kartą patikrinkite durelių tarpinės padėtį kampuose.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės mūsų klientų aptarnavimo tarnyba. Arčiausiai Jūsų esančios klientų aptarnavimo tarnybos adresą ir telefono numerį rasite telefonų knygoje. Išvardintos klientų aptarnavimo tarnybos taip pat padės Jums surasti artimiausią tarnybą.

"E" numeris ir "FD" numeris

Klientų aptarnavimo tarnybai visada nurodykite savo prietaiso gaminio numerį (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.). Duomenų skydelį su numeriais rasite atidareę prietaiso dureles, apačioje kairėje pusėje. Kad sutrikus veikimui nereikėtų ilgai ieškoti, iš karto užsirašykite visus prietaiso duomenis.

E numeris	FD
Klientų aptarnavimo tarnyba ☎	

Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką

Čia pateikiama patarimų, kaip taupyti energiją ir tinkamai utilizuoti prietaisą.

Energijos taupymas

Kepimas

Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.

Veikiant prietaisui, dureles atidarinėkite kuo rečiau.

Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos gerai praleidžia šilumą.

Keletą pyragų geriau kepti vieną po kito. Kombinuotoji garinė orkaitė dar šilta. Todėl antras pyragas kepamas trumpiau. Galite kartu įstumti ir 2 keturkampes kepimo formas vieną šalia kitos.

Jei ruošiate ilgiau, kombinuotąją garinę orkaitę išjunkite likus 10 minučių iki ruošimo pabaigos ir maistui iki galo paruošti naudokite liekamąją šilumą.

Garinimas

Garinti iš karto galite keliuose lygiuose. Ruošdami maisto produktus, kurie paruošiami per skirtingą laiką, iš pradžių įdėkite ilgiausiai ruošiamą maistą.

Prietaiso pašalinimas, nepakenkiant aplinkai



Išmesdami pakuotę pasirūpinkite, kad tai nepakenktų aplinkai.

Šis prietaisas yra pažymėtas pagal ES direktyvos 2002/96/EB dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų utilizavimo (waste electrical and electronic equipment – WEEE) reikalavimus.

Ši direktyva nustato visoje ES galiojančią naudotų prietaisų surinkimo ir perdirbimo tvarką.

Lentelės ir patarimai

Lentelėje rasite patiekalų, kuriuos puikiai paruošite kombinuotojoje garinėje orkaitėje. Sužinosite, kokį darbo režimą, kokius priedus ir ruošimo laiką geriausia pasirinkti. Jei nenurodyta kitaip, duomenys galioja dedant į neįkaitintą prietaisą.

Priedai

Naudokite tik pristatytus priedus.

Garindami skylėtame garinimo padėkle, po juo visada įstatykite kepimo skardą. Į ją subėgs lašantis skystis.

Indai

Jei naudojate indą, jį visada statykite grotelių centre.

Indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Jei indo sienelės yra storesnės, pailgėja ruošimo laikas.

Įprastai giliame inde ruošiamus maisto produktus uždenkite folija (pvz., lydydami šokoladą).

Garinimas

Garinimas yra itin maisto patiekalą tausojantis maisto ruošimo būdas. Garai cirkuliuoja aplink patiekalą ir maisto produktams neleidžia netekti maistingųjų medžiagų. Garinimo režimas veikia be viršslėgio. Todėl patiekalas išlaiko formą, spalvą ir jam būdingus kvapus.

Ruošimo laikas ir ruošiamas kiekis

Ruošimo laikas garinant priklauso nuo gabalėlių dydžio, tačiau nepriklauso nuo bendro kiekio. Prietaise tuo pačiu metu galima garinti daugiausiai 2 kg maisto.

Atkreipkite dėmesį į lentelėse nurodytus gabalėlių dydžius. Jei gabalėliai mažesni, ruošimo laikas bus trumpesnis, o jei didesni – ilgesnis. Kokybė ir sunokimas taip pat turi įtakos ruošimo laikui. Todėl nurodytos vertės yra tik orientacinio pobūdžio.

Tolygus maisto produktų paskirstymas

Maisto produktus inde visada paskirstykite tolygiai. Jei sluoksnių aukštis netolygus, maistas bus išgarintas nevienodai.

Slėgimui jautrūs maisto produktai

Į garinimo padėklą nesudėkite per daug slėgimui jautrių maisto produktų. Geriau naudokite du padėklus.

Viso meniu ruošimas

Garuose galima paruošti visą meniu. Kito maisto skonis nepereis. Iš pradžių į prietaisą įdėkite ilgiausiai ruošiamą patiekalą, o likusius įdėkite reikiamu laiku. Tada visi patiekalai bus ištroškinti tuo pačiu metu.

Ruošiant visą meniu, bendras ruošimo laikas pailgėja, nes po kiekvieno prietaiso durelių atidarymo prasiskverbia nedidelis kiekis garų, todėl prietaisas turi įkaisti iš naujo.

Karšto oro srautas

Karšto oro srauto darbo režimas labiausiai tinka saldiems ir pikantiškiems kepiniams, troškintiems kepsniams ir įvairiausiems pyragams.

Karšto oro srautas + garinimas

Karšto oro srauto + garinimo režimas puikiai tinka kepsniams, viščiukams ir kepiniams, pavyzdžiui, mieliniams kepiniams ir duonai, kepti.

Kepsnių ir viščiukų išorė būna traški, o vidus – sultingas. Be to, beveik nesumažėja mėsos masė.

Kepinių, pavyzdžiui, mielinų kepinų ir duonos, paviršius įgauna blizgumo ir neišsausėja.

Daržovės

Daržoves supilkite į skylėtą garinimo padėklą ir įstatykite 3 aukštyje. Apačioje į 1 aukštį įstatykite kepimo skardą. Į jį subėgs lašantis skystis.

Maisto produktai	Vieneto dydis	Priedai	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Artišokai	nesmulkinti	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	30 - 35
Žiedinis kopūstas	nesmulkinti	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	30 - 40
Žiedinis kopūstas	Skiltelės	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	10 - 15
Brokoliai	Skiltelės	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	8 - 10
Žirniai	-	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	5 - 10
Paprastieji pankoliai	Griežinėliai	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	10 - 14
Įdarytos daržovės (cukinija, baklažanai, paprika)	Daržovių netroškinti iš anksto	Kepimo skarda 2 aukštyje	Karšto oro srautas + garinimas	160 - 180	15 - 30
Daržovių apkepas	-	1,5 l vandens dubens forma + grotelės 2 aukštyje	Garinimas	100	50 - 70
Žaliosios pupos	-	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	15 - 20
Morkos	Griežinėliai	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	10 - 20
Kaliaropės	Griežinėliai	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	15 - 20
* Įkaitinti prietaisą					

Maisto produktai	Vieneto dydis	Priedai	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Poras	Griežinėliai	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	4 - 6
Lapiniai burokėliai	Juostelės	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100*	8 - 10
Šparagai, žalieji	nesmulkinti	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100*	7 - 12
Šparagai, baltieji	nesmulkinti	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100*	10 - 15
Špinatai	-	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100*	2 - 3
Brokoliai "Romanesco"	Skiltelės	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	8 - 10
Briuseliniai kopūstai	Skiltelės	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	20 - 30
Burokėliai	nesmulkinti	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	40 - 50
Raudonasis gūžinis kopūstas	juostelėmis	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	30 - 35
Baltasis gūžinis kopūstas	juostelėmis	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	25 - 35
Cukinija	griežinėliai	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	2 - 3
Žirnių ankštys	-	skylėtas + kepimo skarda	Garinimas	100	8 - 12
* Įkaitinti prietaisą					

Priedai ir ankštiniai

Įpilkite nurodytą santykį vandens arba skysčio.
Pavyzdys: 1 : 1,5 = 100 g ryžių įpilkite
150 ml skysčio.

Galite pasirinkti garinimo padėklo lygiu dugnu
įstatymo aukštį.

Maisto produktai	Santykis / pastabos	Priedai / lygmuo	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Bulvės su lupena	vidutinis dydis	skylėtas (3 aukštis) + kepimo skarda (1 aukštis)	Garinimas	100	35 - 45
Virtos bulvės	supjaustyta į ketvirčius	skylėtas (3 aukštis) + kepimo skarda (1 aukštis)	Garinimas	100	20 - 25
Bulvių apkepas	-	Kepimo skarda (2 aukštis)	Karšto oro srautas	170 - 180	35 - 45
Natūralūs ryžiai	1 : 1,5	lygiu dugnu	Garinimas	100	30 - 40
Ilgagrūdžiai ryžiai	1 : 1,5	lygiu dugnu	Garinimas	100	20 - 30
"Basmati" ryžiai	1 : 1,5	lygiu dugnu	Garinimas	100	20 - 30
Ryžiai "Parboiled"	1 : 1,5	lygiu dugnu	Garinimas	100	15 - 20
Lęšiai lėkštėje	1 : 2	lygiu dugnu	Garinimas	100	30 - 45
baltų pupelių branduoliai, išmirkyti	1 : 2	lygiu dugnu	Garinimas	100	65 - 75
Kuskusas	1 : 1	lygiu dugnu	Garinimas	100	6 - 10
Dvigrūdžiai kviečiai, malti	1 : 2,5	lygiu dugnu	Garinimas	100	15 - 20
Sorų grūdai, neskaldyti	1 : 2,5	lygiu dugnu	Garinimas	100	25 - 35
Kviečiai, neskaldyti	1 : 1	lygiu dugnu	Garinimas	100	60 - 70
Kukuliai	-	skylėtas (3 aukštis) + kepimo skarda (1 aukštis)	Garinimas	80 - 90	20 - 30

Mėsa, paukštiena, žuvis

Groteles ir kėlimo skardą kartu įstumkite į vieną lygį.
Iškeptą kepsnį dar 10 minučių palikite išjungtoje, uždarytoje kombinuotojoje garinėje orkaitėje. Mėsa bus sultingesnė.
Naudojant karšto oro srauto ir garinimo režimą, mėsos vidus bus itin sultingas, o išorė – traški.

Paukštiena

Maisto produktai	Kiekis / svoris	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Viščiukas, visas	1,2 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	180 - 190	50 - 60
Viščiukas, puselės	po 0,4 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	180 - 190	35 - 45
Vištienos krūtinėlė	po 0,15 kg	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	100	15 - 25
Viščiuko gabalėliai	po 0,12 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	180 - 200	20 - 35
Antis, visa	2 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	170	60 - 80
				Karšto oro srautas	210	15 - 20
Anties krūtinėlė*	po 0,35 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	170 - 180	10 - 15
Vištienos vyniotinis	1,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	150 - 160	70 - 90
Kalakuto krūtinėlė	1 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	150 - 160	60 - 80

* iš pradžių pakepinti

Jautiena

Maisto produktai	Kiekis / svoris	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Troškintas jautienos kepsnys*	1,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Pašildymas	140 - 150	100 - 140
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta*	1 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Pašildymas	170 - 180	20 - 28
plonas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas*	1 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	170 - 180	40 - 55
storas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas*	1 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	170 - 180	45 - 60
* iš pradžių pakepinti						

Veršiena

Maisto produktai	Kiekis / svoris	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Veršienos kepsnys	1,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	160 - 180	50 - 70
Veršienos nugarinė*	1 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	160 - 180	15 - 25
Veršienos krūtinė, įdaryta	1,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	140 - 160	75 - 120
* iš pradžių pakepinti						

Kiauliena

Maisto produktai	Kiekis / svoris	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Kepsnys be odos (pvz., sprandinė)	1,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	170 - 180	70 - 80
Kepsnys su oda (su pluta)	1,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Garinimas	100	20 - 25
				Karšto oro srautas + garinimas	140 - 160	40 - 50
				Karšto oro srautas	210 - 220	20
Kiaulienos filė*	0,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	160 - 180	20 - 30
Filė sluoksniuotoje tešloje	1 kg	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	180 - 200	40 - 60
Kaselio kepsnys su kaulais	1 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	120 - 140	60 - 70
Kaselio kepsnys, šonkauliukai	griežinėliais	Kepimo skarda	2	Garinimas	100	15 - 20
Vyniotinis	1,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	170 - 180	70 - 80
* iš pradžių pakepinti						

Kiti patiekalai

Maisto produktai	Kiekis / svoris	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Mėsos vyniotinis	iš 0,5 kg maltos mėsos	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	140 - 150	45 - 60
Stirnienos nugarinė su kaulais*	0,6-0,8 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	150 - 170	15 - 30
Ėriuko koja be kaulų	1,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	170 - 180	60 - 80
Ėrienos nugarinė su kaulu*	1,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	160 - 170	15 - 25
Triušio dalys	1,5 kg	Grotelės + kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	150 - 160	40 - 60
Vienos dešrelės	-	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	80 - 85	12 - 18
Baltosios dešrelės	-	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	80 - 85	15 - 20
* iš pradžių pakepinti						

Žuvis

Maisto produktai	Kiekis / svoris	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Auksaspalvis sparas, visas	po 0,3 kg	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	80 - 90	15 - 25
Auksaspalvio sparo filė	po 0,15 kg	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	80 - 90	10 - 20
Žuvis dubenyje	1,5 l vandens dubens forma	Grotelės	2	Garinimas	70 - 80	40 - 80
Upėtakis, visas	po 0,2 kg	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	80 - 90	12 - 15
Menkės filė	po 0,15 kg	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	80 - 90	10 - 14
Lašišos filė	po 0,15 kg	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	100	8 - 10
Kriauklės	1,5 kg	Kepimo skarda	2	Garinimas	100	10 - 15
Ešerio filė	po 0,15 kg	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	80 - 90	10 - 20
Jūrų liežuvių vyniotinis, įdarytas	-	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	80 - 90	10 - 20

Kepsnių kepimo patarimai

Naudokite kepsnių kepimo rinkinį.	Naudodami kepsnių kepimo rinkinį, pasieksite geriausią kepimo rezultatą ir kamera liks švari. Kepimo rinkinį kaip priedą įsigysite specializuotose parduotuvėse (žr. skyrių: "Kamera ir priedai").
Kada kepsnys iškepęs?	Naudokite mėsos termometrą (įsigysite specializuotose parduotuvėse) arba atlikite "bandymą šaukštu": šaukštu paspauskite kepsnį. Jei jis yra tvirtas, reiškia – iškepęs. Jei jis deformuojasi, reiškia, jog reikia dar kurį laiką kepti.
Kepsnys yra per tamsus ir plutelė vietomis per daug apskrudusi.	Patikrinkite kepimo lygį ir temperatūrą.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra pridegęs.	Kitą kartą pasirinkite mažesnį indą arba naudokite daugiau skysčio.
Kepsnys iškepa gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą pasirinkite didesnį indą arba pilkite mažiau skysčio.

Apkepai, sriuba su tešlos gabalėliais ...

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Lazanija	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	160 - 170	35 - 45
Suflė	Formelės + grotelės	2	Karšto oro srautas + garinimas	180 - 200	15 - 25
Kiaušinienė	lygiu dugnu	2	Garinimas	90	15 - 20
Kukuliukai su manų kruopomis	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	80 - 90	7 - 12

Desertai, kompotas

Kompotas

Pasverkite vaisius, įpilkite maždaug $\frac{1}{3}$ vandens, pagal skonį cukraus su prieskoniais.

Ryžiai su pienu

Pasverkite ryžius ir įpilkite 2,5 karto daugiau pieno. Į priedą ryžių ir pieno įpilkite maždaug tiek, kad aukštis būtų 2,5 cm. Ištroškinę pamaišykite. Likęs pienas greičiau susigers.

Jogurtas

Pieną ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C. Palaukite, kol atauš iki 40 °C. Homogenizuoto pieno kaitinti nereikia.

Į 100 ml pieno įmaišykite nuo vieno iki dviejų šaukštelių natūralaus jogurto arba atitinkamą kiekį jogurto fermentų. Mišinį supilkite į švairius indelius ir juos uždarykite.

Paruošę, indelius įdėkite į šaldytuvą ir leiskite jiems ataušti.

Maistoproduktai	Priedai	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas minutėmis
Virtinukai su slyvomis	Kepimo skarda	Garinimas	100	20 - 25
Karamelinis kremas	Formelės + grotelės	Garinimas	85 - 90	25 - 30
Saldus apkepas (pvz., manų kruopų apkepas)	Apkepo forma + grotelės	Karšto oro srautas + garinimas	160 - 170	50 - 60
Ryžiai su pienu*	Kepimo skarda	Garinimas	100	25 - 35
Jogurtas*	Indeliai + grotelės	Garinimas	40	300 - 360
Obuolių kompotas	Kepimo skarda	Garinimas	100	10 - 15
Kriaušių kompotas	Kepimo skarda	Garinimas	100	10 - 15
Vyšnių kompotas	Kepimo skarda	Garinimas	100	10 - 15
Rabarbarų kompotas	Kepimo skarda	Garinimas	100	10 - 15
Slyvų kompotas	Kepimo skarda	Garinimas	100	15 - 20

* Taip pat galite naudoti tinkamą programą (žr. skyrių: "Programų automatika").

Pyragai ir kepiniai

Labiausiai tinka tamsios, metalinės kepimo formos.

Temperatūra ir ruošimo laikas priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl lentelėse yra nurodytos temperatūrų sritys.

Iš pradžių nustatykite žemesnę temperatūrą. Ji užtikrina tolygų parudavimą. Jei reikia, kitą kartą pasirinkite aukštesnę temperatūrą.

Ant grotelių arba į kepimo skardą maisto nedėkite per daug.

Formose kepami pyragai

Maistoproduktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Užmaišomostešlos pyragas	Žiedo / kekso forma	2	Karšto oro srautas	150-160	60-70
Torto pagrindas iš plaktos tešlos	Forma vaisių torto pagrindui	2	Karšto oro srautas	150-160	30-45
Plonas vaisinis pyragas, plakta tešla	Atidaroma kepimo forma	2	Karšto oro srautas	150-160	45-55
Biskvitinis pagrindas (iš 2 kiaušinių)	Forma vaisių torto pagrindui	2	Karšto oro srautas	180-190	12-16
Biskvitinis pyragas (iš 6 kiaušinių)	Atidaroma kepimo forma	2	Karšto oro srautas	150-160	25-35
Trapios tešlos pagrindas su paaukštintu kraštu	Atidaroma kepimo forma	2	Karšto oro srautas	150-160	40-50
Šveicariškas apkepas	Atidaroma kepimo forma	2	Karšto oro srautas	180-190	35-60
Žiedinis pyragas	Žiedinio pyrago forma	2	Karšto oro srautas + garinimas	150-160	35-45
Pikantiški pyragai (pvz., "Quiche" pyragas su įdaru)	"Quiche" forma	2	Karšto oro srautas	180-190	35-60
Obuolių tortas	Pyrago forma	2	Karšto oro srautas	170-190	35-50

Pyragai skardose

Maistoproduktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Mielinis pyragas su sausais priedais	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	150-160	35-45
Mielinis pyragas su sultingais priedais (vaisiais)	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	150-160	35-45
Biskvitinisvyniotinis	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	180-200	10-15
Mielinė pynė (iš 500 g miltų)	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas + garinimas	150-160	25-35
Sluoksniuotaspyragas, saldus	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	160-180	40-60
Svogūnų pyragas	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	170-180	30-40

Duona, bandelės

Maistoproduktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Balta duona (iš 750 g miltų)	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas + garinimas	200-210	15-20
			Karšto oro srautas	160-170	20-25
Raugintos tešlos duona (iš 750 g miltų)	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas + garinimas	200-220	15-25
			Karšto oro srautas	150-160	40-60

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Rugių ir kviečių miltų duona (iš 750 g miltų)	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas + garinimas	200-220	15-20
			Karšto oro srautas	160-170	25-40
Rupių miltų duona (iš 750 g miltų)	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas + garinimas	200-220	20-30
			Karšto oro srautas	140-150	40-60
Ruginė duona (iš 750 g miltų)	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas + garinimas	200-220	20-30
			Karšto oro srautas	150-160	50-60
Bandelės (tešlos gabalėliai po 70 g)	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas + garinimas	190-200	25-30
Mielinės bandelės, saldžios (tešlos gabalėliai po 70 g)	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas + garinimas	170-180	20-30

Pyragaičiai

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Baltymų kremas	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	80-90	120-180
Saldūs pyragaičiai su riešutais	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	140-160	15-25

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Sluoksniuotostešlos kepiniai	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas + garinimas	170-190	10-20
Apskritos akytos bandelės	Forminis padėklas	2	Karšto oro srautas	170-180	20-30
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	170-190	27-35
Sausainiai	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	150-160	12-17
Mielinės tešlos kepiniai	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	150-160	15-20

Patarimai kepat

Jei norite kepti pagal savo receptą.	Orientuokitės į panašų kepimo lentelėse esantį kepinį.
Taip galima nustatyti, ar plaktos tešlos pyragas jau iškepė.	Iki recepte nurodyto kepimo laiko pabaigos likus maždaug 10 minučių, medinį pagaliuką įsmeikite į aukščiausią pyrago vietą. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.
Pyragas sukrito.	Kitą kartą naudokite daugiau skysčio arba nustatykite 10 °C žemesnę temperatūrą. Tiksliai laikykitės recepte pateiktų nuorodų, kiek laiko tešla turi būti plakama.
Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Netepkite riebalais atidaromos formos krašto. Iškepusį pyragą atsargiai apibrezkite peiliu ir išimkite.
Formoje arba keturkampėje skardoje kepamo pyrago galas yra per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės, padėkite priedo centre.
Pyragas išėjo per sausas.	Iškeptame pyrage dantų krapštuku išbadykite mažas skylutes. Po to apšlakstykite jį sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą pasirinkite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką arba naudokite kombinuotąjį režimą.

Duona arba pyragas atrodo gražiai, tačiau vidus yra klampus (riebus, matosi vandens juostos).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite truputį ilgiau. Kepdami pyragą su sultingais priedais, padą iš pradžių apkepkite. Apibarstykite jį migdolais arba sezamo sėklomis ir tada uždėkite priedus. Tiksliai laikykitės recepte pateikto kepymo laiko.
Pyragas arba kepinys parudavęs netolygiai.	Kitą kartą pasirinkite šiek tiek žemesnę temperatūrą.

Patiekalų pašildymas

Šildant patiekalai pašildomi labai švelniai. Jie būna skanūs ir atrodo lyg ką tik paruošti. Galima atšviežinti net išvakarėse iškeptus kepinius.

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Tempera-tūra °C	Ruošimo laikas min.
Lėkštėje ruošiami patiekalai	Grotelės	2	Pašildymas	120	12 - 18
Daržovės	Kepimo skarda	3	Pašildymas	100	12 - 15
Makaronai, bulvės, ryžiai	Kepimo skarda	3	Pašildymas	100	5 - 10
Bandelės*	Grotelės	2	Karšto oro srautas + garinimas	170 - 180	6 - 8
Prancūziškas batonas*	Grotelės	2	Karšto oro srautas + garinimas	170 - 180	5 - 10
Duona*	Grotelės	2	Karšto oro srautas + garinimas	170 - 180	8 - 12
Pica	Grotelės + kepimo skarda	3	Pašildymas	170 - 180	12 - 15

* 5 minučių pakaitinti

Tešlos kildinimas

Pasirinkus garinimo režimą, tešla pakyla daug greičiau nei patalpos temperatūroje.

Laisvai galite pasirinkti grotelių įstatymo aukštį arba groteles atsargiai padėti ant kameros dugno. Dėmesio: nesubraižykite kameros dugno!

Dubenį su tešla pastatykite ant grotelių. Tešlos neuždenkite.

Maisto produktai	Kiekis	Indai	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Mielinė tešla	1 kg	Dubuo + grotelės	35	20-30
Rauginta tešla	1 kg	Dubuo + grotelės	35	20-30

Sulčių nusunkimas

Prie nusunkdami uogų sultis, uogas supilkite į dubenį ir apibarstykite cukrumi. Palikite vienai valandai, kad cukrus sugertų sultis.

Uogas supilkite į skylėtą garinimo padėklą ir įstatykite į 3 aukštį. Į 1 aukštį įstatykite garinimo padėklą lygiu dugnu, kad į jį subėgtų sultys.

Tada uogas sukratykite į servetėlę ir išspauskite likusias sultis.

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Avietės	skylėtas + lygiu dugnu	3 1	Garinimas	100	30 - 45
Serbentai	skylėtas + lygiu dugnu	3 1	Garinimas	100	40 - 50

Konservavimas

Konservuokite kuo šviežesnius maisto produktus. Ilgai laikant sumažėja vitaminų kiekis ir maisto produktai greičiau surūgsta.

Naudokite tik aukštos kokybės vaisius ir daržoves.

Patikrinkite užsukamus stiklainius, guminius žiedus, spaustukus ir spyruokles.

Guminius žiedus ir stiklainius kruopščiai išplaukite karštu vandeniu. Stiklainiams plauti tinka ir programa "Dezinfekuoti buteliukus".

Stiklainius sustatykite į skylėtą garinimo padėklą. Stiklainiai negali liestis.

Pasibaigus nurodytam ruošimo laikui, atidarykite kameros dureles.

Užsukamus stiklainius iš prietaiso išimkite tik jiems visiškai atvėsus.

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas minutėmis
Daržovės	1 litro užsukami stiklainiai	2	Garinimas	100	30 - 120
Kaulavaisiai	1 litro užsukami stiklainiai	2	Garinimas	100	25 - 30
Sėklavaisiai	1 litro užsukami stiklainiai	2	Garinimas	100	25 - 30

Užšaldyti produktai

Atkreipkite dėmesį į gamintojo nurodymus, pateiktus ant pakuotės.

Lentelėje pateiktos ruošimo vertės galioja įdedant į neįkaitintą kamerą.

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Keptos bulvytės	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas	170-190	25-35
Maltinukai	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas	180-200	18-22
Bulviniai blynai (Rōsti)	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas	180-200	25-30
Tešlos gaminiai, švieži, atvėsinti*	Kepimo skarda	2	Garinimas	100	5-10
Lazanija, užšaldyta	Kepimo skarda + grotelės	2	Karšto oro srautas + garinimas	190-210	35-55
Pica, plonapadė	Kepimo skarda + grotelės	2	Karšto oro srautas	180-200	15-23
Pica, storapadė	Kepimo skarda + grotelės	2	Karšto oro srautas	180-200	18-25
Batonas	Kepimo skarda + grotelės	2	Karšto oro srautas	180-200	18-22
Pica, užšaldyta	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	170-180	12-17
Prancūziškas batonas, įdarytas sviestu su žolelėmis	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	180-200	15-20
Bandelės, prancūziškas batonas, užšaldytas	Kepimo skarda + grotelės	2	Karšto oro srautas	180-200	18-22
Riestainiai, užšaldyti	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas	180-200	18-22
Prancūziškas raguolis, užšaldytas	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas + garinimas	180-200	20-25
* įpilti šiek tiek skysčio					

Maisto produktai	Priedai	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas min.
Skrudintos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas	150-170	12-15
Sluoksnui otostės los pyragas, užšaldytas	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas + garinimas	160-180	45-60
Žuvies piršteliai	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas	195-205	20-24
Upėtakis	skylėtas + kepimo skarda	3 1	Garinimas	80-100	20-25
Žuvies filė	Kepimo skarda + grotelės	2	Karšto oro srautas + garinimas	180-200	35-50
Lašišos filė	skylėtas + lygiu dugnu	3 1	Garinimas	80-100	20-25
Sepijų griežinėliai	Kepimo skarda + kepimo popierius	2	Karšto oro srautas	190-210	25-30
Brokoliai	skylėtas + lygiu dugnu	3 1	Garinimas	100	4-6
Žiediniskopūstas	skylėtas + lygiu dugnu	3 1	Garinimas	100	5-8
Pupos	skylėtas + lygiu dugnu	3 1	Garinimas	100	4-6
Žirniai	skylėtas + lygiu dugnu	3 1	Garinimas	100	4-6
Morkos	skylėtas + lygiu dugnu	3 1	Garinimas	100	3-5
Daržovių mišinys	skylėtas + lygiu dugnu	3 1	Garinimas	100	4-8
Briuseliniai kopūstai	skylėtas + lygiu dugnu	3 1	Garinimas	100	5-10
* įpilti šiek tiek skysčio					

Bandomieji patiekalai

Pagal DIN 44547 ir EN 60350.

Lentelėje pateiktos vertės galioja įdedant į neįkaitintą kamerą.

Maisto produktai	Forma / skarda	Lygis	Darbo režimas	Temperatūra °C	Ruošimo laikas minutėmis
Forminiai sausainiai	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	160 - 170	17 - 20
Maži sausainiai	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	160 - 170	25 - 33
Drėgnas biskvitas	Atidaroma forma, 26 cm	2	Karšto oro srautas	150 - 160	35 - 40
Mielinis pyragas	Kepimo skarda	2	Karšto oro srautas	150 - 160	36 - 44
Obuolių pyragas	Atidaroma forma, 20 cm	2	Karšto oro srautas	160 - 170	60 - 70

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.