



INTEGRUOTA ORKAITĖ

[It] NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

B58VT68H0

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4
	Svarbūs saugos nurodymai	5
	Bendroji informacija	5
	Garai	5
	Įsmeigiamas termometras	6
	Valymo funkcija	6
	Galimos gedimų priežastys	7
	Bendroji informacija	7
	Garai	7
	Aplinkosauga	8
	Energijos taupymas	8
	Ekologiškas utilizavimas	8
	Susipažinkite su prietaisu	9
	Valdymo skydelis	9
	Valdymo elementai	9
	Pagrindinis meniu	10
	Kaitinimo būdų meniu	10
	Kameros funkcijos	11
	Vandens bakelis	11
	Priedai	12
	Pristatyti priedai	12
	Priedų įstūmimas	12
	Priedų derinimas	13
	Specialieji priedai	13
	Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą	14
	Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą	14
	Pirmasis paleidimas	14
	Kameros valymas	15
	Priedų valymas	15
	Prietaiso valdymas	15
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	15
	Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą	15
	Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas ..	16
	Greitas prietaiso įkaitinimas	16
	Garai	17
	Triukšmas	17
	„VarioSteam“ – maisto ruošimas garuose	17
	Rauginimo pakopa	17
	Atšviežinimas	18
	Vandens bakelio pripildymas	18
	Po kiekvieno darbo su garais režimo	19
	Laiko funkcijos	20
	Laiko funkcijos rodymas arba paslėpimas	20
	Žadintuvo nustatymas	20
	Trukmės nustatymas	20
	Režimas po tam tikro laiko – „Pabaigos laikas“	21
	Nuostatų patikrinimas, keitimas arba ištrynimasis ..	21
	Apsauga nuo vaikų	21
	Automatinė apsauga nuo vaikų	21
	Vienartinė apsauga nuo vaikų	22
	Pagrindiniai nustatymai	22
	Mano profilio keitimas	22
	Pagrindinių nuostatų sąrašas	22
	Nustatyti parankines parinktis	23
	Kepimo pagalbinė programa	23
	Nuorodos dėl nuostatų	23
	Patiekalo pasirinkimas	23
	Maisto parinktis ir nustatymas	24
	Programos	24
	Nuorodos dėl nuostatų	24
	Patiekalo pasirinkimas	25
	Programos nustatymas	25
	Kepsnių termometras	26
	Tinkami kaitinimo būdai	26
	Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą	26
	Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą	26
	Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas ..	27
	Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra	27
	Šabo nustatymas	28
	Paleisti šabo funkciją	28
	Šabo funkcijos nutraukimas	28
	Home Connect	28
	Įdiegimas	28
	Nuotolinė paleistis	28
	Home Connect nuostatos	29
	Nuotolinė diagnozė	29
	Nuoroda dėl duomenų apsaugos	29
	Atitikties deklaracija	29
	Valymo priemonės	30
	Tinkamos valymo priemonės	30
	Prietaiso švaros palaikymas	31

	Valymo funkcija	31
	Savaiminis valymas	31
	„EasyClean“	33
	Kalkių šalinimas	33
	Rėmai	34
	Teleskopinių bėgelių stūmimo lygio keitimas	34
	Rėmo iškabinimas ir įkabinimas	35
	Prietaiso durelės	35
	Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas	35
	Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas	37
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	39
	Gedimų lentelė	39
	Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė	40
	Kameros lemputės	40
	Klientų aptarnavimo tarnyba	41
	E ir FD numeriai	41
	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	41
	Silikoninės formos	41
	Pyragai ir maži kepiniai	41
	Duona ir bandelės	46
	Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas	48
	Apkepai ir suflė	49
	Paukštiena	50
	Mėsa	52
	Žuvis	55
	Daržovės ir priedai	57
	Jogurtas	58
	Ekonomiškieji kaitinimo būdai	58
	Akrilamidas maisto produktuose	60
	Lėtas troškinimas	60
	Džiovinimas	61
	Konservavimas	62
	Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą	63
	Atitirpinimas	64
	Atšviežinimas	64
	Laikymas šiltai	65
	Bandomieji patiekalai	65

Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Svarbūs saugos nurodymai

Bendroji informacija

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

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

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.
- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.

⚠ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų. Kartu galima valyti tik emaliuotus priedus.

⚠ Įspėjimas – Pavojus sutrikdyti sveikatą!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Galimos gedimų priežastys

Bendroji informacija

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Aliuminio folija: aliuminio folija orkaitėje negali liestis prie durelių stiklo. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Atvėsėjimas 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 atidaryd 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. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždariant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Garai

Dėmesio!

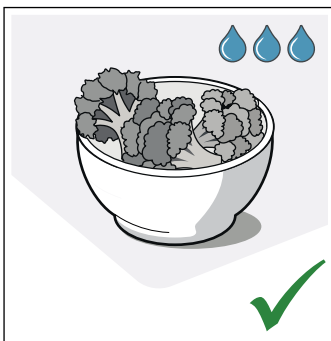
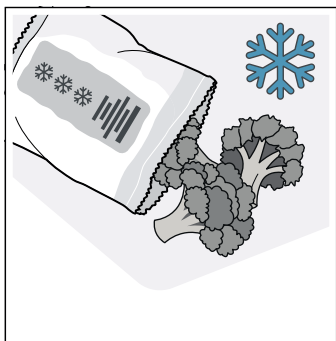
- Kepimo formos: indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garinimu.
- Indai su surūdijusiomis vietomis: nenaudokite indų su surūdijusiomis vietomis. Net dėl mažiausio rūdžių ploto gali prasidėti kameros korozija.
- Lašantis 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 garinimo sistemą. 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 įrenginio 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.

Aplinkosauga

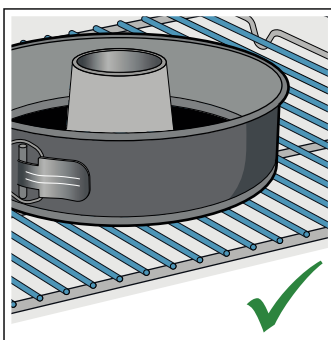
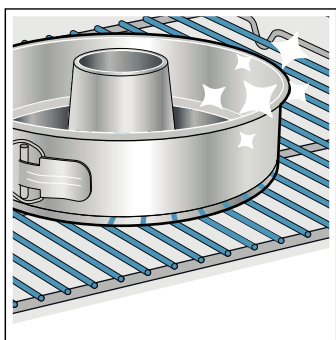
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomišką. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

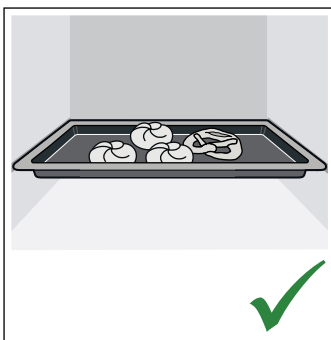
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



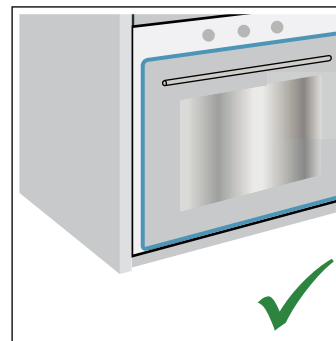
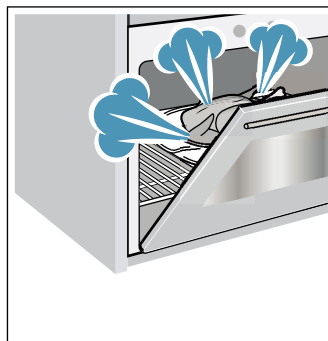
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



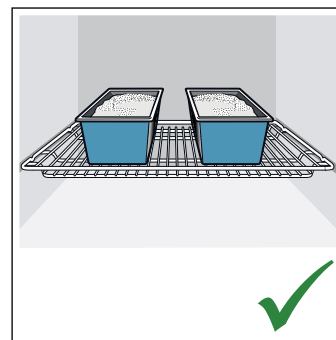
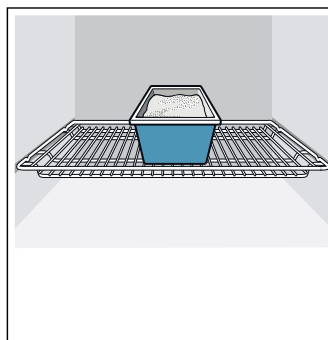
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- Prietaisui veikiant dureles atidarinėkite kuo rečiau.



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



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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

Susipažinkite su prietaisu

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

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

Valdymo skydelis

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



- 1 „FullTouch“ TFT ekranas
2 Jutikliniai mygtukai

Valdymo elementai

Valdymo elementais savo prietaisą galėsite nustatyti paprastai ir tiesiogiai.

Jutikliniai mygtukai

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

Jutiklinis mygtukas	Paskirtis
① įj. / išj.	Prietaiso įjungimas arba išjungimas → „Prietaiso įjungimas ir išjungimas“ 15 psl.
 Funkcijos su garais	Ijunkite funkciją su garais → „VarioSteam“ – maisto ruošimas garuose“ 17 psl.
 Laiko funkcijos	Nustatykite laikmatis, trukmė arba režimas po tam tikro laiko į „Baigta“ → „Laiko funkcijos“ 20 psl.
Apsauga nuo vaikų	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba išaktyvinimas → „Apsauga nuo vaikų“ 21 psl.
 Pagrindinis meniu	Veikimo režimų arba nuostatų pasirinkimas → „Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą“ 15 psl.

 Greitasis įkaitinimas	Greitojo įkaitinimo aktyvinimas arba išaktyvinimas → „Greitas prietaiso įkaitinimas“ 16 psl.
 Informacija	Rodyti papildomą informaciją Esamos temperatūros rodymas → „Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą“ 15 psl.
 Sklendės atidarymas	Vandens bakelio pildymas arba ištuštinimas → „Vandens bakelio pripildymas“ 18 psl.
 Paleidimas / stabdymas	Darbo režimo įjungimas arba sustabdymas → „Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą“ 15 psl.

„FullTouch“ TFT ekranas

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

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

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

Pagrindinis meniu

Norėdami atidaryti pagrindinį meniu, palieskite lietimui jautrų mygtuką .

Meniu	Paskirtis
	Kaitinimo būdai Pasirinkite norimą patiekalo kaitinimo būdą ir temperatūrą → "Prietaiso įjungimas ir išjungimas" 15 psl.
	Kepimo pagalbinė programa Nustatymų patarimai kepimui → "Kepimo pagalbinė programa" 23 psl.
	Programos su garais Maisto ruošimas garuose → "Programos" 24 psl.
	Mano profilis Prietaiso nustatymų atskiras pritaikymas → "Pagrindiniai nustatymai" 22 psl.

	„Home Connect“ pagelbiklis Prietaiso prijungimas prie galutinio įrenginio → "Home Connect" 28 psl.
	Kalkių šalinimas
	Džiovinimas Kameros džiovinimas po programų su garais → "Po kiekvieno darbo su garais režimo" 19 psl.
	„EasyClean“ Lengvesnis kameros valymas nuo nešvarumų → "Valymo funkcija" 31 psl.
	Pirolizinis savaiminis valymas Kameros valymas. → "Valymo funkcija" 31 psl.

Kaitinimo būdų meniu

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

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

Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
	„CircoTherm“ karšto oro srautas*	40–200 °C Kepiniams kepti ir troškinti viename arba keliuose lygiuose. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
	Viršutinis / apatinis kaitinimas*	50–275 °C Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
	Termogrilis*	50–250 °C Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Picos kepimo režimas	50–275 °C Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Duonos kepimo režimas*	180–240 °C Duonos, bandelių ir duonos gaminių kepimui, kuriam reikia aukštos temperatūros.
	Didelis grilis	50–290 °C Plokštiesiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Mažas grilis	50–290 °C Mažiesiems kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti bei apkepti. Įkaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Apatinis kaitinimas	50–250 °C Troškinti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
	Ilgas troškinimas	70–120 °C Apkeptus, minkštus mėsos gabalėlius lėtai ir juos tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
	Kildinimo pakopa**	2 pakopos Mielinei ir raugintai tešlai kildinti bei jogurtui brandinti. Tešla pakyla greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.
	Atitirpinimo pakopa	30–60 °C Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausojant.
	Indo pašildymas	30–70 °C Indui pašildyti.
	Laikymas šiltai*	60–100 °C Paruoštam maistui šiltai laikyti.

	Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas	50–275 °C	Skirta parinktiems patiekalams švelniai ruošti. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.
	„CircoTherm Eco“	40–200 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 125 °C iki 200 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.
	Pašildymas **	80–180 °C	Maistui pašildyti jį tausojant ar kepiniams atšviežinti.
* Įjungus šį kaitinimo būdą galima naudoti garų srauto funkciją (veikia tik pripildžius vandens bakelį)			
** Kaitinimo būdas su garais (veikia tik pripildžius vandens bakelį)			

Kameros funkcijos

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

Prietaiso durelių atidarymas

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

Pastaba. Pasirinkus tam tikrus kaitinimo būdus, veikimas tęsiasi net ir atidarius dureles.

Kameros apšvietimas

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

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

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, kad veikiant darbo režimui kameros apšvietimas nebūtų įjungtas. → *"Pagrindiniai nustatymai" 22 psl.*

Vėsinamasis ventilatorius

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

Dėmesio!

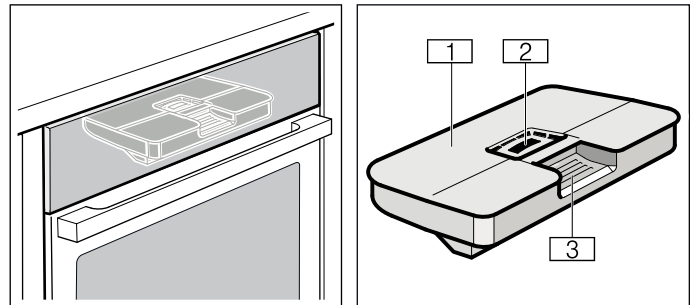
Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

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

Pastaba. Vėsinamojo ventilatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → *"Pagrindiniai nustatymai" 22 psl.*

Vandens bakelis

Prietaise naudojamas vandens bakelis. Vandens bakelis yra už sklendės. Jei ruošdami naudosite garus, į vandens bakelį pripilkite vandens. → *"Garai" 17 psl.*



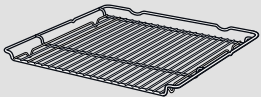
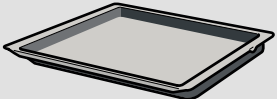
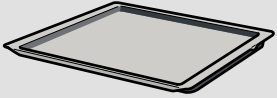
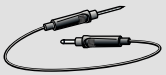
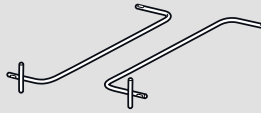
- 1 Bakelio dangtelis
- 2 Atidarymas, norint pripildyti
- 3 Rankenėlė vandens bakeliui išimti ir įstumti

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.
	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 kepiamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.
	Įsmeigiamasis termometras Galima iškepti labai tiksliai. Naudojimo būdas aprašytas atitinkamame skyriuje. → "Kepsnių termometras" 26 psl.
	Priedų laikikliai Jei naudosite valymosi funkciją, galėsite kartu plauti, pvz., universalųjį padėklą.

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

Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete.

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

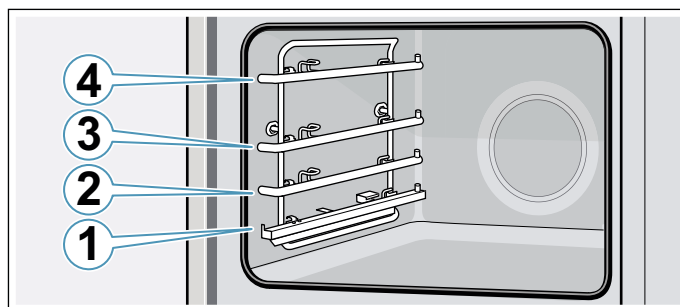
Priedų įstūmimas

Kameroje yra 4 įstūmimo lygiai. Jie skaičiuojami iš apačios į viršų.

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

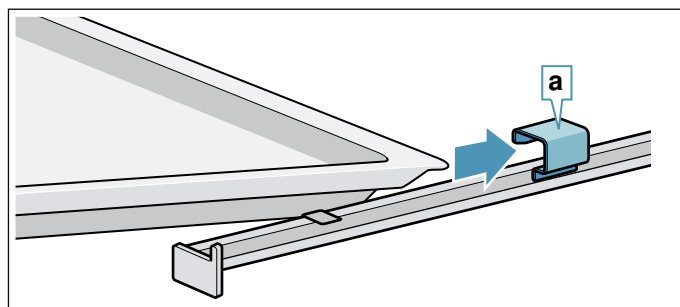
⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Ekspluatuojant prietaisą teleskopiniai bėgeliai įkaista. Saugokitės, kad nenusidegintumėte, kai jie ištraukti.

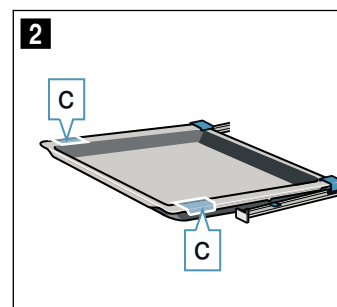
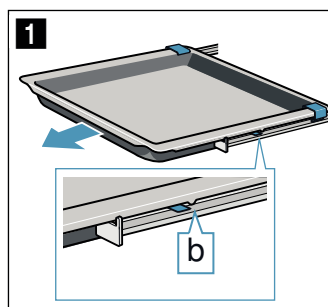


Atkreipkite dėmesį, kad priedas už liežuvėlio **a** būtų uždėtas ant ištraukiamųjų bėgelių.

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



Ant teleskopinių bėgelių esančius priedus galima ištraukti iki pat galo **b** (1 pav.). Paimkite priedą abiem rankomis iš abiejų pusių **c** ir ištraukite (2 pav.).



Pastabos

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

Užfiksavimo funkcija

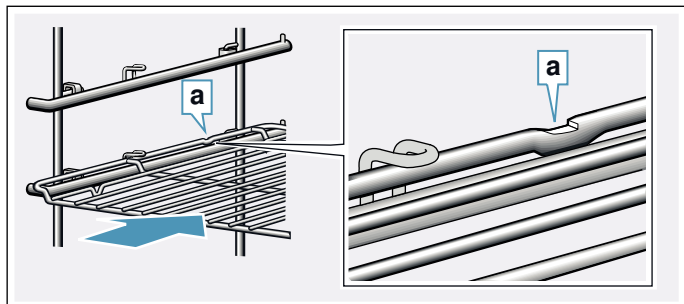
Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės. Kai užsifiksuoja, juntamas aiškus pasipriešinimas. Jeigu priedą trauksite toliau, fiksavimo funkcija nesuveiks ir priedas gali apvirsti. Laikykite viena ranka. Indas ir ruošiamas maistas visada turi būti per vidurį.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

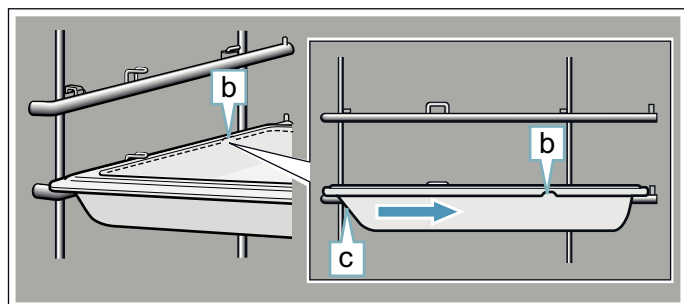
Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

Įstumdami grotelės atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų nukreiptas žemyn.



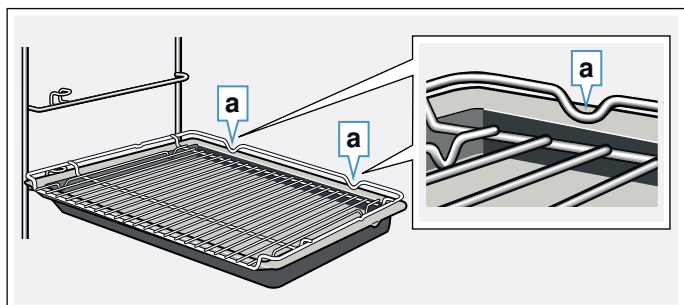
Įstumdami padėklus, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **b** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Priedo nusklembtosios dalies **c** priekis turi būti nukreiptas į prietaiso dureles.



Priedų derinimas

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

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



Specialieji priedai

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

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

Pastaba. Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 41 psl.

Priedai

Kepimo grotelės
Kepimo padėklas, valomas su pirolizės funkcija
Universalusis padėklas, valomas su pirolizės funkcija
Kepimo skarda, valoma su pirolizės funkcija
Garų rinkinys orkaitėms
Keptuvė profesionalams, valoma su pirolizės funkcija
Keptuvės profesionalams dangtis
Picos padėklas
Grilio padėklas, valomas su pirolizės funkcija
Duonos kepimo akmuo, valomas su pirolizės funkcija
Stiklinis keptuvas (5,1 litro)
Stiklinis padėklas
„ComfortFlex“ bėgeliai (1 lygmuo)* + rėmas*
„ComfortFlex“ bėgeliai (1 lygmuo)*
3-gubi viršutiniai bėgeliai*

* Priedai tinka ne visiems įrenginiams, užsakydami nurodykite E nr.

Prieš pradėdami 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 artėjantį kalkių šalinimą, turite nustatyti teisingą vandens kietumo lygį.

Dėmesio!

- Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.
Nenaudokite distiliuoto 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 anglirūgštės.
- Galimi veikimo sutrikimai naudojant filtruotą arba demineralizuotą vandenį.
Nepaisant pripildyto vandens bako prietaisas reikalauja papildyti arba naudojimas su garais nutraukiamas maždaug po 2 minučių.
Prireikus sumaišykite filtruotą arba demineralizuotą vandenį su pripildytu mineraliniu vandeniu be anglirūgštės santykiu 1:1.

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 anglirūgštės.

Vandens kietumo diapazonas	Nuostata
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

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

Kalbos nustatymas

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

Paros laiko nustatymas

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

Datos nustatymas

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

Vandens kietumo nustatymas

1. Palieskite „Vandens kietumas“.
2. Palieskite apatinę eilutę.
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte atitinkamą vandens kietumą.
4. Palieskite simbolį ☒, kad užbaigtumėte pirmąjį paleidimą.
Pirmasis paleidimas baigtas.

Pastabos

- Vietoje šių nuostatų galite bet kada nustatyti pagrindinius nuostatus. → „Pagrindiniai nustatymai“ 22 psl.
- Prijungus el. srovės tiekimą arba vėl atsiradus el. srovei, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai.

„Home Connect“ nustatymas

1. Spustelėkite „Home Connect“.
2. Spustelėkite „Toliau“.
Pastaba. Daugiau instrukcijų žr. skyriuje → „Home Connect“ 28 psl.

Kameros valymas

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

1. Išimkite iš kameros priedą.
2. Iš kameros išimkite pakuotės likučius, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukus.
3. Prieš įjungdami kaitinimą, lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.
4. Įjunkite prietaisą jutikliniu mygtuku ①.
5. Pripildykite vandens bakelį. → "Vandens bakelio pripildymas" 18 psl.
6. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą, temperatūrą ir garų srauto funkciją, tada įjunkite prietaisą. → "„VarioSteam“ – maisto ruošimas garuose" 17 psl.

Nuostatai	
Kaitinimo būdas	„CircoTherm“ karšto oro srautas  su garų tiekimo funkcija  (didelis intensyvumas)
Temperatūra	max.
Trukmė	1 val.

7. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
8. Pasibaigus nurodytai trukmei, išjunkite prietaisą jutikliniu mygtuku ①.
9. Palaukite, kol kamera atvės.
10. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.
11. Ištuštinkite vandens bakelį ir išsausinkite kamerą. → "Po kiekvieno darbo su garais režimo" 19 psl.

Priedų valymas

Priedus kruopščiai nuplaukite šarmu ir plovimo servetėle arba minkštu šepetėliu.



Prietaiso valdymas

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

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti arba išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką ①.

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

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

Pastabos

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

Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą

Pavyzdys: „CircoTherm“ karšto oro srautas  su 170°C

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



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



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

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

Rekomenduojamos reikšmės

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

Įkaitinimo sija

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

Veikimo laikas

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

Esamos temperatūros rodymas

Norėdami ekrane matyti esamą temperatūrą, palieskite lietimui jautrų mygtuką .

Esama temperatūra rodoma trumpai ir tik įkaitinimo metu.

Papildoma informacija

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

Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas

Pakeiskite prietaiso darbo režimą

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

Pastabos

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

Prietaiso darbo režimo nutraukimas

Spauskite jutiklinį mygtuką , kol bus nutrauktas prietaiso veikimas.

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

Greitas prietaiso įkaitinimas

Su greitojo įkaitinimo ir „PowerBoost“ funkcija galima sutrumpinti įkaitinimo laiką. Ar prietaisas įkaitinamas naudojant greitojo įkaitinimo ar „PowerBoost“ funkciją, priklauso nuo nustatyto kaitinimo būdo. Naudodami „PowerBoost“ funkciją prieš greitąjį įkaitinimą galite įdėti patiekalą į šaltą kamerą. Su „PowerBoost“ ruoškite tik viename lygyje.

Funkcija	Kaitinimo būdas	Patiekalą įdėkite į kamerą
Greitasis įkaitinimas	Viršutinis / apatinis kaitinimas 	po pašildymo
„PowerBoost“**	„CircoTherm“ karšto oro srautas  Duonos kepimo režimas 	prieš pašildymą
* nekepkite keliuose lygiuose vienu metu		

Pastabos

- Jei užsidegė jutiklinis mygtukas , aktyvinamą greitojo įkaitinimo arba „PowerBoost“ funkcija.
- Norėdami laikinai išjungti greitojo įkaitinimo arba „PowerBoost“ palieskite jutiklinį mygtuką .

Greitojo įkaitinimo aktyvinimas

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

„PowerBoost“ aktyvinimas

1. Nustatykite „CircoTherm“ karšto oro srautą  arba duonos kepimo režimą  ir temperatūrą.
Pastaba. Nustatykite temperatūrą virš 100 °C, kad prietaisas greitai įkaistų.
2. Patiekalą įdėkite į kurį nors kameros lygį.
3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką , kad paleistumėte prietaisą.
4. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką , kad aktyvintumėte „PowerBoost“.
Ekrane pasirodo simbolis .
„PowerBoost“ išsijungia automatiškai, kai pasiekama nustatyta temperatūra. Ekrane užsidega simbolis .



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

Įspėjimas – Pavojaus 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 eksploataavimo garsas.

Sklendė

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

„VarioSteam“ – maisto ruošimas garuose

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 pasirinkite programą iš programų su garais. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 41 psl.* → *"Programos" 24 psl.*

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:

- „CircoTherm“ karšto oro srautas 
- Viršutinis / apatinis kaitinimas 
- Termogrilis 
- Duonos kepimo režimas 
- Laikymas šiltai 

Paleistis

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
2. Pripildykite vandens bakelį.
3. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
4. Palieskite jutiklinį mygtuką , kad įjungtumėte garų srauto funkciją.
5. Ekrane braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte garų intensyvumą.
6. Palieskite simbolį , kad pritaikytumėte nustatymą.
7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Prietaisas įjungia darbo režimą.

Pastaba. Jei veikiant garų srauto funkcijai ištuštėja vandens bakelis, ekrane pasirodo komanda jį pripildyti.

Garų tiekimo nutraukimas

1. Norėdami nutraukti garų tiekimą, palieskite jutiklinį mygtuką .
2. Apatinėje eilutėje palieskite garų tiekimą.
3. Ekrane braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Išj“.
4. Palieskite simbolį , kad pritaikytumėte nustatymą.

Pastaba. Darbo režimas veikia be garų tiekimo.

Prietaiso darbo režimo nutraukimas

Spauskite jutiklinį mygtuką , kol bus nutrauktas prietaiso veikimas.

Baigti

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką ①.

Rauginimo pakopa

Parinkus kaitinimo būdą „Kildinimo pakopa , mielinė tešla pakils daug greičiau nei patalpos temperatūroje ir neišsausės.

Galima rinktis iš dviejų kildinimo pakopų. Norėdami parinkti tinkamą pakopą, paisykite lentelėse pateiktų duomenų. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 41 psl.*

Pastaba. Jei nustačius kildinimo pakopą ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas. Reikia pripildyti vandens bakelį.

Paleistis

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
2. Pripildykite vandens bakelį.
- Pastaba.** Kildinimo pakopą įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus (iki patalpos temperatūros).
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Kildinimo pakopa“.
4. Apatinėje eilutėje palieskite „1“.
5. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą pakopą.
6. Palieskite simbolį , kad pritaikytumėte nustatymą.
7. Apatinėje eilutėje palieskite „Išj“.
8. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą trukmę.
9. Palieskite simbolį , kad pritaikytumėte nustatymą.
10. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Prietaisas įjungia darbo režimą.

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

Nutraukimas

Spauskite jutiklinį mygtuką , kol bus nutrauktas prietaiso veikimas.

Baigti

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką .

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. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
2. Pripildykite vandens bakelį.
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Pašildymas “.
4. Apatinėje eilutėje palieskite temperatūrą.
5. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą temperatūrą.
6. Palieskite simbolį , kad pritaikytumėte nustatymą.
7. Apatinėje eilutėje palieskite „|>“.
8. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą trukmę.
9. Palieskite simbolį , kad pritaikytumėte nustatymą.
10. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Prietaisas įjungia darbo režimą.

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

Nutraukimas

Spauskite jutiklinį mygtuką , kol bus nutrauktas prietaiso veikimas.

Baigti

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką .

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" 22 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 dūrelės 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, suminkštintą vandenį arba mineralinį vandenį be angliarūgštės.

Dėmesio!

Galimi veikimo sutrikimai naudojant filtruotą arba demineralizuotą vandenį.

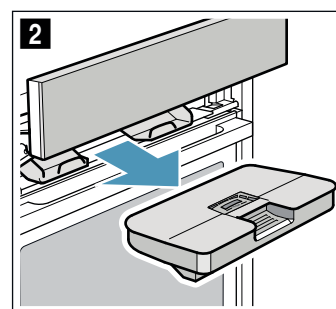
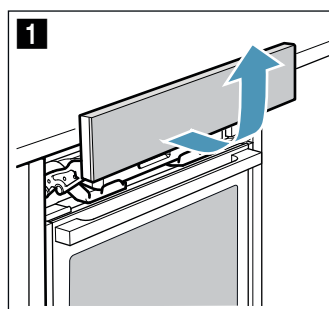
Nepaisant pripildyto vandens bako prietaisas reikalauja papildyti arba naudojimas su garais nutraukiamas maždaug po 2 minučių.

Prireikus sumaišykite filtruotą arba demineralizuotą vandenį su pripildytu mineraliniu vandeniu be angliarūgštės santykiu 1:1.

Pastabos

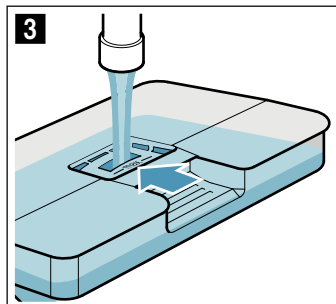
- Jei vanduo yra itin kalkėtas, rekomenduojame naudoti suminkštintą vandenį.
- Jei naudojate suminkštintą vandenį, galite nustatyti vandens kietumo sritį „suminkštintas“.
- Jei naudojate mineralinį vandenį, nustatykite 4 vandens kietumo sritį „labai kietas“.
- Naudojamas mineralinis vanduo turi būti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

1. Spustelėkite jutiklinį mygtuką . Sklendė automatiškai pastumiama į priekį.
2. Sklendę abiem rankomis patraukite į priekį, tada stumkite į viršų, kol užsifiksuos (**1** pav.).
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš angos (**2** pav.).

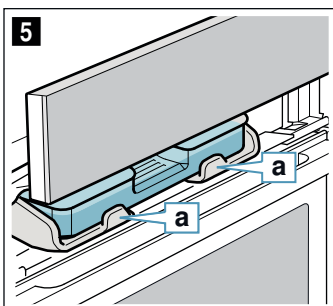
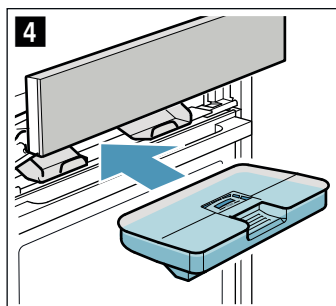


4. Prispauskite dangtelį išilgai tarpinės, kad iš vandens bakelio negalėtų išbėgti vanduo.

5. Į vandens bakelį iki žymos „max“ įpilkite šalto vandens (3 pav.).



6. Įstatykite pripildytą vandens bakelį (4 pav.). Atkreipkite dėmesį, kad vandens bakelis užsifiksuotų už abiejų laikiklių a (5 pav.).



7. Sklendę lėtai pastumkite žemyn, tada spauskite atgal, kol ji visiškai užsidarys. Vandens bakelis pripildytas. Galite jungti kepimo režimus su garų funkcija.

Vandens bakelio papildymas

Pastabos

- Darbo režimai su garų srauto funkcija toliau veikia be garų tiekimo.
- Jei veikiant kildinimo pakopai 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 pumpuojamas atgal į vandens bakelį. Po to ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite. Kameroje lieka drėgmė. Norėdami išdžiovinti kamerą, galite įjungti darbo režimą „Džiovinimas ∞“ arba kamerą išsausinti ją išvalydami.

Pastabos

- Išjungus prietaisą lietimui jautrus mygtukas ☐ šviečia šiek tiek ilgiau, kad primintų, jog reikia ištuštinti vandens bakelį.
- Kalkių dėmės nuvalykite acte suvilgyta servetėle, paskui išvalykite švriu vandeniu ir nusauskite 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 švriu vandeniu.
5. Visas dalis nusauskite minkšta servetėle.
6. Nusauskite dangtelio tarpinę.
7. Išdžiovinkite atidarę dangtelį.
8. Uždėkite dangtelį ant vandens bakelio ir prispauskite.
9. Įstatykite vandens bakelį ir uždarykite sklendę.

Džiovinimo 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 minkšta kempine.
3. Palieskite jutiklinį mygtuką ①, kad prietaisas įsijungtų.
4. Norėdami matyti veikimo režimus, paspauskite laukelį ☐.
5. Jutikliniame ekrane braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Džiovinimas ∞“.
6. Palieskite apatinę eilutę. Rodoma trukmė. Jos keisti negalima.
7. Palieskite apatinę eilutę.
8. Spustelėkite laukelį ▷||. Įjungama džiovinimo funkcija ir praėjus 10 minučių išjungama automatiškai.
9. 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. Nusausinkite kamerą kempine.
4. Prietaiso dureles palikite atidarytas 1 valandą, kad kamera visiškai išsausėtų.



Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.

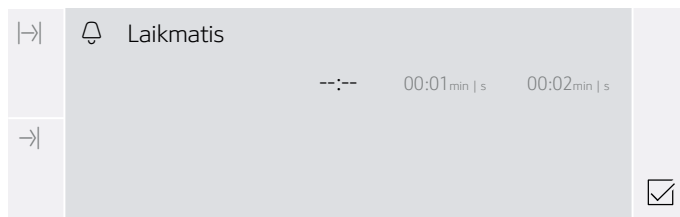
Laiko funkcija		Paskirtis
	Laikmatis	Laikmatis veikia kaip smėlio laikrodis. Prietaisas automatiškai neįsijungia ir neišsijungia.
	Trukmė	Pasibaigus nustatytai trukmei, prietaisas automatiškai išjungiamas.
	Bus baigta	Praėjus nustatytai trukmei ir pabaigos laikui prietaisas automatiškai įjungiamas ir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

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

Laiko funkcijos rodymas arba paslėpimas

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

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



Žadintuvo nustatymas

Laikmatį galima nustatyti su įjungtu ir išjungtu prietaisu.

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

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

3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Ekrane pasirodo simbolis .

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

Trukmės nustatymas

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

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
2. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Ekrane bus rodoma laiko funkcija.

4. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte trukmę.
5. Palieskite lietimui jautrų mygtuką , kad pradėtumėte trukmės nustatymą.

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

Režimas po tam tikro laiko – „Pabaigos laikas“

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

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

Pastabos

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

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

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

Nuostatų patikrinimas, keitimas arba ištrynimasis

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

Apsauga nuo vaikų

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

Jūsų prietaise yra įrengti du skirtingi užraktai.

Blokuotė	Ijungimas/Išjungimas
Automatinė apsauga nuo vaikų	Per meniu „Mano profilis“ → „Pagrindiniai nustatymai“ 22 psl.
Vienkartinė apsauga nuo vaikų	Jutikliniu mygtuku 

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

Automatinė apsauga nuo vaikų

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

Ijungimas

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

Nutraukimas

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

Išjungimas

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

11. Spustelėkite „Išsaugoti“.
- „Automatinė apsauga nuo vaikų“ išaktyvinta.
12. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.

Vienkartinė apsauga nuo vaikų

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

Aktyvinimas ir išaktyvinimas

1. Laikykite nuspaudę jutiklinį mygtuką ⊖ kol ekrane atsiras „Apsauga nuo vaikų aktyvinta“.
- Apsauga nuo vaikų aktyvinta.
2. Laikykite nuspaudę jutiklinį mygtuką ⊖ kol ekrane atsiras „Apsauga nuo vaikų išaktyvinta“.
- Apsauga nuo vaikų išaktyvinta.



Pagrindiniai nustatymai

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

Mano profilio keitimas

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

Pagrindinių nuostatų sąrašas

Nuostata	Parinktis
Kalba	Pasirinkti kalbą
Paros laikas	Esamo paros laiko nustatymas
Data	Esamos datos nustatymas
Vandens kietumas	0 (suminkštintas) 1 (minkštas) 2 (vidutinis) 3 (kietas) 4 (labai kietas)
Parankiniai	Nurodykite kaitinimo būdus, kurie bus rodomos kaitinimo būdų meniu
Garso signalas	Trumpa trukmė Vidutinė trukmė Ilga trukmė
Garsumas	Nustatoma viena iš 5 pakopų
Mygtukų tonas	Išjungta (išskyrus: jutiklinio mygtuko ① tonas lieka) Įjungta
Ekrano ryškumas	Nustatoma viena iš 5 pakopų
Paros laiko indikatorius	Išjungta Skaitmeninis Analoginis
Apšvietimas	Veikiant režimui įjungta Veikiant režimui išjungta
Apsauga nuo vaikų*	Tik mygtukų blokatorius Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas
Automatinė apsauga nuo vaikų	Išaktyvinta Aktyvinta

Veikimas įjungus	Pagrindinis meniu
	Kaitinimo būdai
	Kepimo pagalbinė programa
	Programos su garais
Užtemdymas naktį	Išjungta
	Ijungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas)
Prekės ženklo logotipas	Rodmenys
	Nerodyti
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojamas
	Minimalus
Bėgelių sistema*	Neįrengta (rėmas arba 1-gubi bėgeliai)
	Įrengta (2-gubi arba 3-gubi bėgeliai)
„Home Connect“	WiFi įjungimas arba išjungimas → „Home Connect“ 28 psl.
	Prijungimo per „Home Connect“ nustatymas
Gamyklinės nuostatos	Atkurti
*) Šie pagrindiniai nustatymai nėra pasirenkami pagal prietaiso tipą	

Nustatyti parankines parinktis

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

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

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

Kepimo pagalbinė programa

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

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

Nuorodos dėl nuostatų

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

Patiekalo pasirinkimas

Toliau pateiktoje lentelėje rasite pateiktiems patiekalams tinkančias nustatymo reikšmes.

Patiekalai
Plakta tešla, atidaroma / stačiakampė forma
Biskvitas (6 kiaušiniai)
Biskvitinis vyniotinis
Padėkle kepamas pyragas iš mielinės tešlos su sausais priedais
Mielinis žiedas / pynė
Maži sluoksniuotos tešlos pyragaičiai
Keksiai, 1 lygmuo
Balta duona stačiakampėje formoje
Skrudintos bandelės / prancūziškasis batonas, apkepti
Plonapadė pica, šaldyta, 1 vienetas
Gruzdintos bulvytės, šaldytos, 1 lygmuo
Bulvių apkepas, iš žalių bulvių
Orkaitėje kepamos bulvės
Lakštiniai, švieži
Kiaulienos kepsnys, lašiniai su raumenimi, be odos
Maltos mėsos kepsnys (1 kg)
Troškintas jautienos kepsnys
Ėriuko koja be kaulų
Viščiukas, visas

Patiekalai
Viščiuko šlaunelės
Žąsis, visa (3–4 kg)

Maisto parinktis ir nustatymas

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą.

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

Pasibaigus nustatymai ttrukmei, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti. Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką ④.

Prietaisas suteikia galimybę mėgautis maistu naudojant visus nustatymų patarimus.

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

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

Papildomas ruošimas

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

Nutraukimas

Spauskite jutiklinį mygtuką ⑥, kol bus nutrauktas prietaiso veikimas.

Prietaiso išjungimas

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką ⑦.

Programos

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

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

Nuorodos dėl nuostatų

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

Funkcijos su garais

Ruošiant kai kuriuos patiekalus automatiškai aktyvinama garų funkcija. Bendrosios nuorodos dėl garų funkcijos pateiktos atitinkamame skyriuje. → "Garai" 17 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 įsmeigiamą termometrą. Kai įsmeigiamą termometrą prijungsite prie prietaiso, galėsite ruošti tik tuos patiekalus, kuriems galima naudoti įsmeigiamą termometrą. Galite pakeisti kameros ir vidaus temperatūrą. → "Kepsnių termometras" 26 psl.

Patiekalo pasirinkimas

Toliau pateiktoje lentelėje rasite pateiktiems patiekalams tinkančias nustatymo reikšmes.

Patiekalai
Balta duona, suformuota rankomis
Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona, suformuota rankomis
Kvietinė duona, kvietinių ir ruginių miltų duona stačiakampėje formoje
Ruginių ir kvietinių miltų duona su mielėmis stačiakampėje formoje
Plokščia duona
Mielinė pynė, be įdaro / mielinis žiedas
Biskvito tortas
Kiaulienos kepsnys su plutele
Kiaulienos kepsnys iš sprandinės be kaulų
Kaselio kepsnys be kaulų / vyniotinis
Jautienos filė, šviežia, vidutiniškai iškepta
Jautienos kepsnys, šviežias, vidutiniškai iškeptas
Jautienos kepsnys, šviežias, paruoštas angliška
Viščiukas, visas, šviežias
Vištienos gabaliukai, švieži
Antis, žąsis, neįdaryta, šviežia
Visa žuvis
Pašildyti troškintus priedus

Programos nustatymas

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą.

1. Palieskite jutiklinį mygtuką ①, kad prietaisas įsijungtų.
 2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ☐.
 3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Programos su garais“.
 4. Palieskite apatinę eilutę.
 5. Spustelėkite pageidaujamą kategoriją.
 6. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą programą su garais.
 7. Palieskite norimą programą su garais. Ekране pasirodo jos nuostatai.
Pastaba. Gaminant kai kuriuos patiekalus reikia atkreipti dėmesį į kai kuriuos punktus, pvz., įstūmimo lygį ir maisto ruošimo indą. Šiam tikslui braukite kairėn, kol bus parodyti visi nurodymai.
 8. Jei reikia, galite nustatyti kai kurių patiekalų aukštį. Šiam tikslui, palieskite apatinę eilutę „Pritaikyti“. Palieskite ir sureguliuokite norimą nustatymą.
 9. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ▷||, kad paleistumėte prietaisą. Rodoma numatoma trukmė.
Pastaba. Per pirmąsias dešimt minučių gali pasikeisti rodoma programos trukmė, nes įkaitinimo laikas priklauso, pvz., nuo ruošiamo maisto temperatūros ir vandens.
- Pasibaigus nustatytai trukmei, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti. Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką ②.

Prietaisas suteikia galimybę mėgautis maistu naudojant visas programas.

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

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

Papildomas ruošimas

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

Nutraukimas

Spauskite jutiklinį mygtuką ▷||, kol bus nutrauktas prietaiso veikimas.

Prietaiso išjungimas

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką ①.

Kepsnių termometras

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

Tinkami kaitinimo būdai

	„CircoTherm“ karšto oro srautas
	Viršutinis / apatinis kaitinimas
	Termogrilis
	Picos kepimo režimas
	Duonos kepimo režimas
	Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas
	„CircoTherm Eco“
	Atšviežinimas

Pastabos

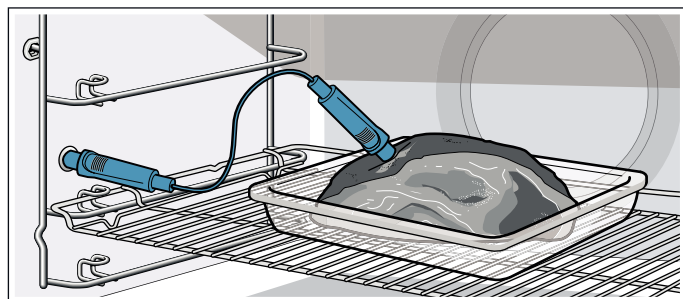
- Įsmeigiamasis termometras matuoja maisto produkto vidaus temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C.
- Naudokite tik pridėtą įsmeigiamąjį termometrą. Jį, kaip papildomą dalį, galite užsisakyti klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Įsmeigiamąjį termometrą visada išimkite iš kameros, kai ją išjungiame. Niekada jo nelaikykite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

Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą

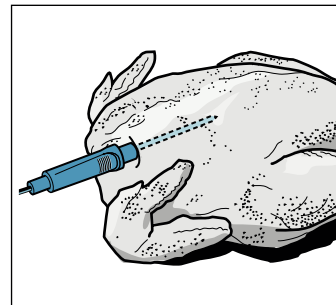
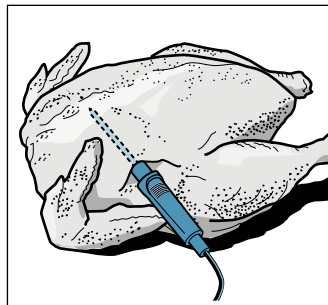
Prieš įdėdami patiekalą į kamerą, į ruošiamą maistą įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą.

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

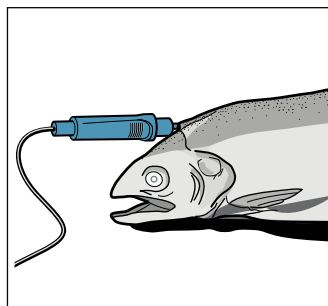
Mėsa: jei ruošiate didelius gabalėlius, įsmeigiamąjį termometrą į mėsą iš viršaus įstrižai įsmeikite į iki galo. Ruošdami plonesnius gabalėlius, įsmeikite stambiausioje vietoje.



Paukštiena: įsmeigiamąjį termometrą įsmeikite iki galo į stambiausią paukštienos krūtinėlės vietą. Atsižvelgiant į paukštienos savybes, įsmeikite įsmeigiamąjį termometrą skersai arba išilgai. Paskui apsukite paukštį ir uždėkite ant grotelių krūtinėlė 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. Kad įsmeigiamasis termometras nebūtų pažeistas dėl per didelio karščio, tarp grilio kaitinimo elemento ir įsmeigiamojo termometro turi likti kelių centimetrų atstumas. Ruošiama mėsa gali pakilti.

Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Įspėjimas – Elektros šoko pavojus!

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

Pastabos

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

- Įsmeigiamąjį termometrą įstatykite į kameros kairėje pusėje esantį lizdą.
- Uždarykite prietaiso dureles.
Dėmesio!
Būkite atsargūs, neprispauskite įsmeigiamojo termometro laido prietaiso durimis. Galite jį sugadinti.
- Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
- Nustatykite kaitinimo būdą.
Pastaba. Įdėjus įsmeigiamąjį termometrą į lizdą, galimi tik tiek kaitinimo būdai, su kuriais galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą.
- Apatinėje eilutėje kairėje palieskite kameros temperatūrą.
- Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą kameros temperatūrą.
- Palieskite simbolį ☑, kad pritaikytumėte nustatymą.
- Apatinėje eilutėje dešinėje palieskite vidaus temperatūrą ✎.
- Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte norimą vidaus temperatūrą.
- Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ▷||. Prietaisas įjungia darbo režimą.

Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas

Pakeiskite prietaiso darbo režimą

Kameros ir vidinę temperatūrą galite pakeisti maisto gaminimo metu.

- Dukart palieskite kameros arba vidaus temperatūrą.
- Braukite kairėn arba dešinėn, kad pakeistumėte temperatūrą.
- Palieskite simbolį ☑, kad pritaikytumėte nustatymą.

Prietaiso darbo režimo pabaiga

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

- Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ☺, kad išjungtumėte garsinį signalą.
- Lietimui jautriu mygtuku ① išjunkite prietaisą.
- Ištraukite įsmeigiamąjį termometrą su puodkėlę iš lizdo.

Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra

Nenaudokite šaldytų maisto produktų. Lentelėje pateikti duomenys yra orientacinės reikšmės. Jos priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 41 psl.*

Įvairių duomenų apie kaitinimo būdą ir temperatūrą pateikta naudojimo instrukcijos pabaigoje.

Maisto produktai	Vidaus temperatūra, °C
Kiauliena	
Kiaulienos sprandinė	85-90
Kiaulės filė, vidutiniškai iškepta	62-70
Kiaulienos nugarinė, gerai iškepta	72-80
Jautiena	
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, angliš-kai	45-52
Jautienos pjausnys arba jautienos filė, viduti-niškai iškepta	55-62
Jautienos pjausnys arba jautienos pjausnys, perkeptas	65-75
Veršiena	
Veršienos kepsnys arba mentė, liesa	75-80
Veršienos kepsnys, mentė	75-80
Veršienos karka	85-90
Ėriena	
Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta	60-65
Ėriuko koja, gerai iškepta	70-80
Ėrienos nugarinė, vidutiniškai iškepta	55-60
Kiti patiekalai	
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.

Paleisti šabo funkciją

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

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

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

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

Pastabos

- Paleidus šabo funkciją, negalima keisti jokių nustatymų arba nutraukti veikimo režimo paspaudus jutiklinį mygtuką ②.
- Jei atidarysite prietaiso dureles, darbo režimas nebus nutrauktas.

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

Šabo funkcijos nutraukimas

Norėdami nutraukti šabo funkciją, palieskite jutiklinį mygtuką ①.



Home Connect

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

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

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

Pastabos

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

Įdiegimas

Norėdami „Home Connect“ įdiegti savo prietaise, jums reikės:

- prie maitinimo tinklo prijungto ir įjungto prietaiso,
- išmaniojo telefono arba planšetės su įdiegta naujausia „iOS“ arba „Android“ operacinės sistemos versija,
- „Home Connect“ programėlės,
- komplektacijoje esančios „Home Connect“ įrengimo instrukcijos,
- orkaitės, pastatytos Jūsų namų tinklo WLAN signalo pasiekiamumo zonoje.

Programėlė Jus ves per visą registracijos procesą. Laikykitės programėlėje esančių instrukcijų.

Nuotolinė paleistis

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

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

Nuotolinė paleistis automatiškai išjungama šiais atvejais:

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

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

Nuotolinės paleisties aktyvinimas

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

Pagrindinis nuostatas	Galimi nuostatai	Paaiškinimas
„WiFi“	Įjungimas / išjungimas	Galite įjungti ir išjungti radijo modulį. Kai aktyvintas „Wi-Fi“, Jūs galite naudotis „Home Connect“ funkcijomis. Kai prietaisas įjungtas į tinklą, kad galėtų veikti reikalinga maks. 2 W.
Tinklas	Susieti su tinklu / atjungti nuo tinklo	Tinklo jungti įjunkite arba išjunkite pagal poreikius (pvz., per atostogas). Išjungus tinklo informacija išlieka. Įjungę palaukite kelias sekundes, kol prietaisas vėl prisijungs prie tinklo.
Susieti su programėle		Pradėkite programėlės ir prietaiso sujungimo procesą.
Nuotolinis valdymas	įj. / išj.	Su „Home Connect“, programėle galėsite naudotis prietaiso funkcijomis. Kai ji išaktyvinta, programėlėje rodomos tik prietaiso darbinės būsenos.
Prietaiso informacija ④		Ekrane rodomas tinklas ir prietaiso informacija.

Nuotolinė diagnozė

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

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

Nuoroda dėl duomenų apsaugos

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

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

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

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

Home Connect nuostatos

„Home Connect“ visada galite nustatyti pagal savo poreikius.

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

Atitikties deklaracija

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

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



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

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): skirta naudoti tik vidaus patalpose

Valymo priemonės

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

Tinkamos valymo priemonės

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

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

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

Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Jeigu kalkių šalinimo priemonės patektų ant valdymo skydelio, nedelsdami jį nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.
Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančiojo plieno.
Durelių rankenėlė	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jeigu kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlės, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.
Prietaiso vidus	
Emaliuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas arba vanduo su actu Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Dėmesio! Niekada nenaudokite orkaitės valiklio šiltoje kameroje. Gali būti pažeidžiama emalė. Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite visus likučius iš kameros ir nuo prietaiso durelių. Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija" 31 psl. Pastaba. Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jeigu reikia, pašalinkite citrinos sultimis.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jeigu orkaitę stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
Durelių danga	Iš nerūdijančiojo plieno: naudokite nerūdijančiojo plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. Iš plastiko: valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusauskinkite minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Valydami nuimkite durelių dangtį.
Rėmai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetiu.

Bėgelių sistema	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetiu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!
Priedai	Karštas plovimo šarmas: Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetiu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką. Emaluotus priedus galima plauti indaplovėje.
Vandens bakelis	Karštas šarmas Norėdami pašalinti plovimo priemonės likučius, nuvalykite šluoste ir kruopščiai išskalaukite švari vandeniu. Nusausinkite minkšta šluoste. Išdžiovinkite atidarę dangtelį. Nusausinkite dangtelio tarpinę. Neplaukite indaplovėje!
Įsmeigiamasis termometras	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetiu. 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.

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

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

Patarimai

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

Valymo funkcija

Jūsų prietaise yra darbo režimas savaiminis valymas ir „EasyClean“. Įjungę savaiminį valymą galite išvalyti kamerą. Norėdami išvalyti kamerą, naudokite pagalbinę valymo priemonę „EasyClean“. Iš pradžių naudojant „EasyClean“ nešvarumai sudrėkinami. Vėliau jie lengvai nusivalo. Įjungę kalkių šalinimo darbo režimą iš garintuvo pašalinsite kalkes.

Savaiminis valymasis

Įjungę darbo režimą „Savaiminis valymas“, išvalysite kamerą.

Galite rinktis vieną iš trijų valymo pakopų.

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

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

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

Įspėjimas

Pavojus nudegti!

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

Įspėjimas

Pavojus sutrikdyti sveikatą!

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

Paruošimas

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.

- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.

⚠ **Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!**

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų. Kartu galima valyti tik emaliuotus priedus.

Dėmesio!

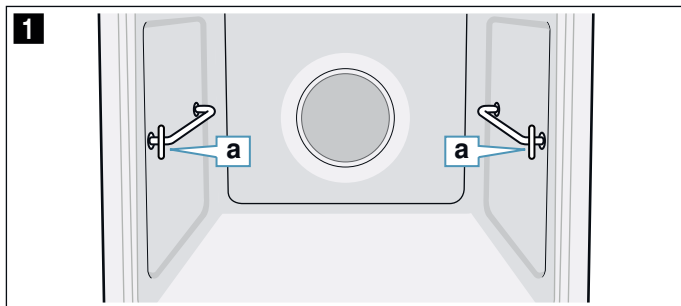
Valymo metu gali pasikeisti rėmo ir ištraukiamų dalių spalva. Prieš įjungdami valymo funkciją ištraukite iš kameros rėmą ir ištraukiamas dalis.

1. Ištraukite iš kameros rėmą ir ištraukiamas dalis. → "Rėmai" 34 psl.
2. Išimkite vandens bakelį. → "Garai" 17 psl.

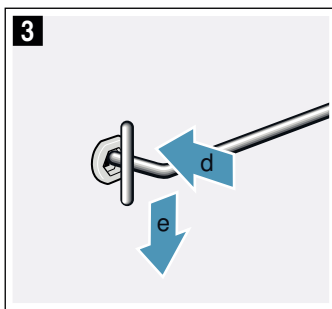
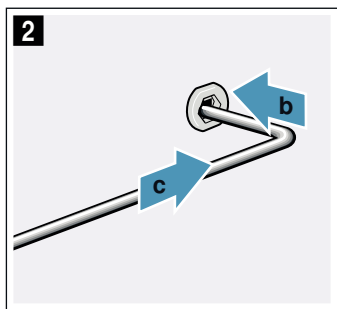
Dėmesio!

Prieš įjungdami valymo funkciją ištraukite iš prietaiso vandens bakelį.

3. Išvalykite didesnius nešvarumus iš kameros ir nuo priedų.
4. Nuvalykite prietaiso vidines dureles ir kameros kraštus ties tarpine. Tarpinės nešveiskite. → "Valymo priemonės" 30 psl.
5. Vidinį durų diską valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusausinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
6. Įstatykite priedų laikiklį, skirta priedų valymui. Atkreipkite dėmesį į tai, kad vertikalus priedų laikiklio strypas **a** būtų priekyje (1 pav.).



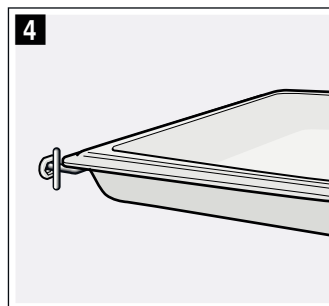
7. Įstatykite priedų laikiklį į galinę angą **b** ir paspauskite **c** (2 pav.).
8. Tada įdėkite į priekinę angą iki pat galo **d** ir paspauskite žemyn **e** (3 pav.).



9. Valydami emaliuotus priedus, pvz., universalųjį padėklą be nesvylančios dangos, visada dėkite juos ant priedų laikiklio (4 pav.).

Dėmesio!

Po kelių valymų grotelės gali pakeisti spalvą. Neplaukite grotelių kartu.



Pastaba. Specialiųjų priedų lentelėje nurodyta, kuriuos priedus galima valyti naudojant valymo funkciją. → "Priedai" 12 psl.

Paleistis

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
3. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Pirolinis savaiminis valymas“.
4. Palieskite apatinę eilutę.
5. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte valymo pakopą.

Pastaba. Įjungus valymo pakopos keisti nebegalima.

6. Palieskite apatinę eilutę.
7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ③. Prietaisas pradeda savaiminį valymą.

Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę.

Savaiminio valymo metu prietaiso durys automatiškai užrakinamos. Ekrane pasirodo simbolis ④.

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

Nutraukti

Norėdami nutraukti, palieskite lietimui jautrų mygtuką ①. Prietaiso dureles galima atidaryti tik tada, kai simbolis ④ užgesa.

Baigti

Pasibaigus savaiminio valymo etapui pasigirsta signalas. Prietaiso dureles galima atidaryti tik tada, kai simbolis ④ užgesa.

Pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol kamera atvės.
2. Drėgna servetėle iš orkaitės ir prietaisų durelių srities išvalykite likusius pelenus.
3. Ištraukite išvalytus priedus ir nušluostykite drėgna servetėle.
4. Pakelkite ir ištraukite priekinį priedų laikiklį. → "Rėmai" 34 psl.
5. Įkabinkite atgal rėmą arba bėgelius. → "Rėmai" 34 psl.

„EasyClean“

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



Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

Paleistis

Pastabos

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

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

Baigti

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

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

Papildomas valymas

1. Atidarykite prietaiso dureles ir likusį vandenį iššluostykite drėgmę sugeriančia šluoste.
2. Kameros lygius paviršius valykite šluoste arba minkštu šepetėliu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus galite pašalinti nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių kraštelius nuvalykite acte suvilgyta šluoste. Tada nuplaukite švriu vandeniu ir nusauskinkite minkšta šluoste (taip pat po durelių sandariklių).
4. Lietimui jautrių mygtukų  išjunkite prietaisą.
5. Atsižvelgdami į prietaiso tipą, užsifiksavimo padėtyje šiek tiek praverkite prietaiso dureles (apytiksliai 30°) ir palikite maždaug 1 valandai, kad išdžiūtų emaliuoti prietaiso paviršiai. Jūs taip pat turite galimybę atlikti kameros greitąjį džiovinimą.

Kameros greitis džiovinimas

1. Pasibaigus pagalbinei valymo programai, atsižvelgdami į prietaiso tipą, užsifiksavimo padėtyje šiek tiek praverkite arba nuleiskite prietaiso dureles (apytiksliai 30°).
2. Paspauskite jutiklinį mygtuką .
3. Įjunkite 50 °C „CircoTherm“ karšto oro srautą.
4. Maždaug po 5 minučių išjunkite prietaisą ir uždarykite prietaiso dureles.

Didelių nešvarumų šalinimas

Yra keletas būdų, kuriais galite pašalinti pridžiūvusius nešvarumus.

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

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 70–95 minučių.

- Pašalinkite kalkes (maždaug 55–70 minučių), paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį pripildykite iš naujo.
- Pirmasis skalavimo etapas (maždaug 9–12 minutės), paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį pripildykite iš naujo.
- Antrasis skalavimo etapas (maždaug 9–12 minutės), paskui ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite.

Jei kalkių šalinimo funkcija nutraukiama (pvz., nutrūkusi 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 lietimui jautrų mygtuką ①.
3. Išimkite vandens bakelį ir į jį įpilkite kalkių šalinimo tirpalą.
4. Iki galo įstumkite vandens bakelį su kalkių šalinimo tirpalu.
5. Uždarykite sklendę.
6. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
7. Braukite kairėn arba dešinėn, kad pasirinktumėte „Kalkių šalinimas“.
8. Palieskite apatinę eilutę. Rodoma kalkių šalinimo trukmė. Jos keisti negalima.
9. Palieskite apatinę eilutę.
10. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ③. Iš prietaiso šalinamos kalkės. Ekrane skaičiuojama likusi 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. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ④. 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. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ⑤. Prietaisas skalaujamas. Pasibaigus skalavimo etapui pasigirsta signalas.

Papildomas valymas

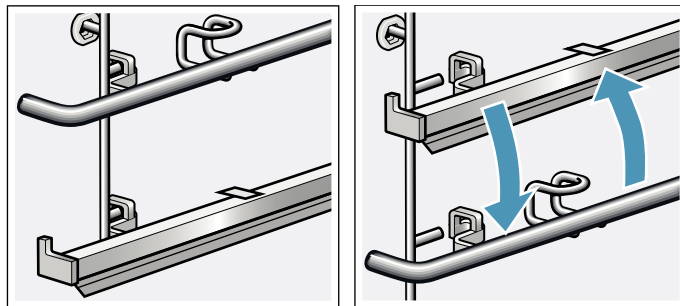
1. Atidarykite sklendę.
2. Ištuštinkite vandens bakelį ir jį išdžiovinkite.
3. Išjunkite prietaisą. Kalkės pašalintos ir prietaisas vėl parengtas naudoti.

Rėmai

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

Teleskopinių bėgelių stūmimo lygio keitimas

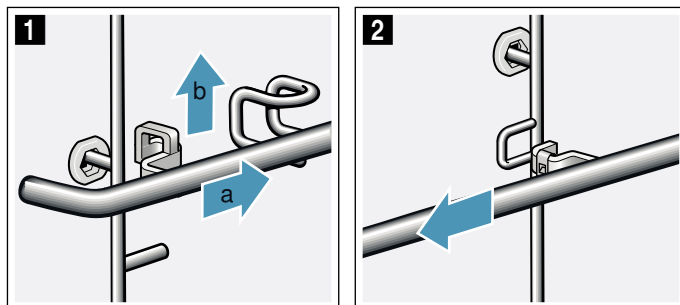
Strypus ir teleskopinius bėgelius galima išdėstyti bet kuria jums patogia tvarka. Pavyzdžiui, teleskopinius bėgelius galite tvirtinti tame įstūmimo lygyje, kurį dažniausiai naudojate.



Strypo išėmimas

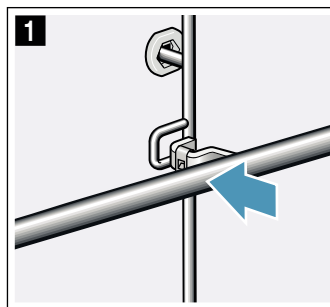
Teleskopiniai bėgeliai yra ištraukiami ir pakabinami kaip strypai.

1. Pastumkite strypą atgal **a**, kol galėsite jį iškelti **b** (1 pav.).
2. Iškabinkite ir ištraukite strypą (2 pav.).

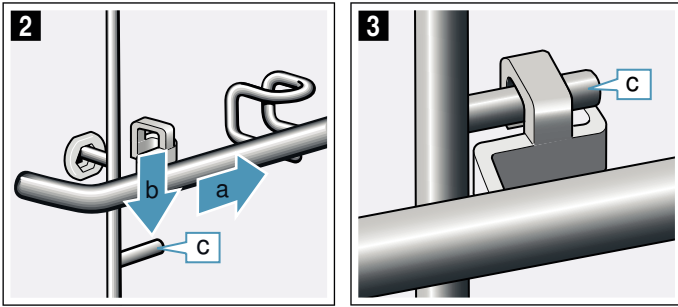


Strypo pakabinimas

1. Įdėkite strypą iš galo (1 pav.).



2. Pastumkite strypą atgal **a** ir pakabinkite **b** ant kaiščio **c** (2 pav.).
3. Įsitinkinkite, kad kabliukas yra užkabintas ant kaiščio **c** (3 pav.).



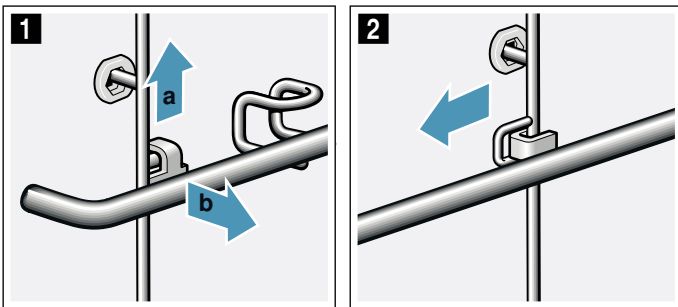
Rėmo iškabinimas ir įkabinimas

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Rėmo iškabinimas

1. Šiek tiek kilstelėkite rėmo priekį **a** (neimkite už priedų laikiklio ar teleskopinių bėgelių) ir iškabinkite **b** (1 pav.).
2. Po to į priekį ištraukite ir išimkite visą rėmą (2 pav.).

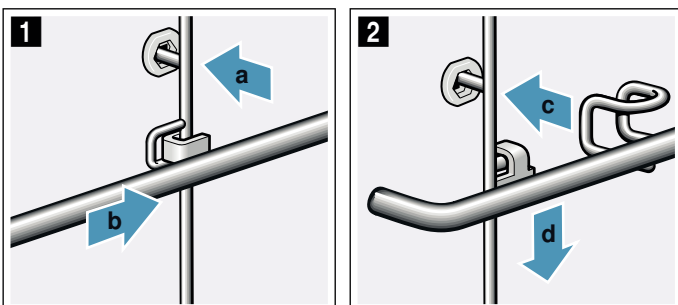


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

Rėmo įkabinimas

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

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



Prietaiso durelės

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

Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas

Norėdami išvalyti durelių stiklus, galite iškabinti prietaiso dureles.

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Prietaiso durelių lankstai gali užsilenkti didele jėga. Abu prietaiso durelių įkabinimo ir iškabinimo fiksatorius visada pasukite iki galo.

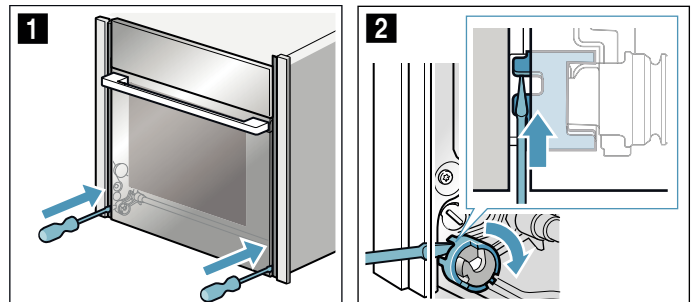
⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Jei prietaiso dureles išėmėte iki galo nepasukę abiejų fiksatorių, lankstas gali atšokti atgal. Neimkite už lanksto. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Prietaiso durelių iškabinimas

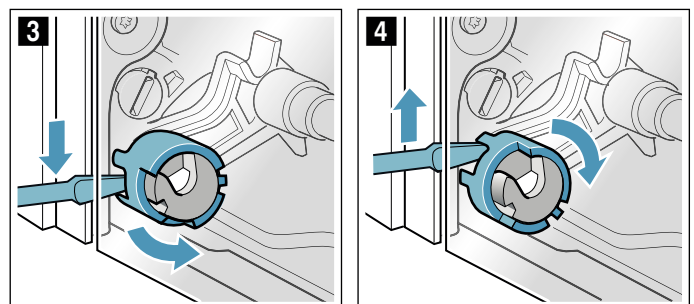
1. Atidarykite kairės ir dešinės pusės durų sandariklį (1 pav.). Šiam tikslui, laikykite atsuktuvą vertikaliai ir spauskite durų sandariklį (juodą detalę) aukštyn į abi puses, kiek įmanoma įmanoma toliau (2 pav.).

Patarimas. Įjunkite apšvietimą, kad galėtume pamatyti durų sandariklį.

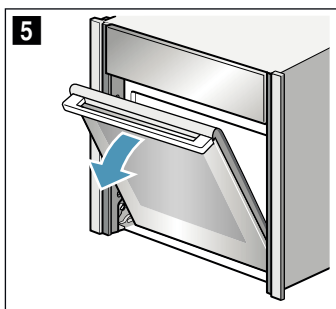


Uždarytas durų sandariklis (3 pav.)

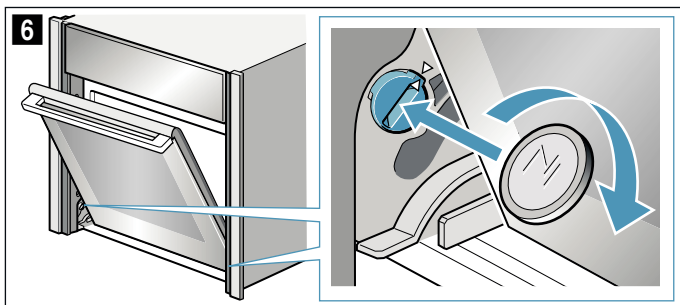
Atidarytas durų sandariklis (4 pav.)



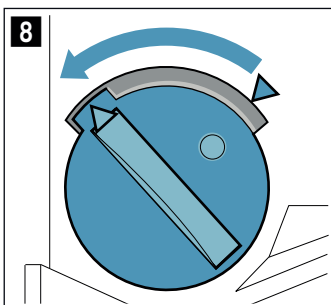
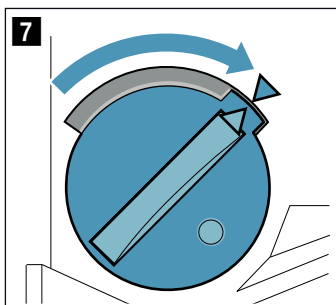
2. Maždaug 45° praverkite prietaiso dureles (5 pav.).



3. Prietaiso viduje, kairėje ir dešinėje pusėje esančius abu fiksatorius moneta pasukite iki galo. Fiksatorius kairėje pusėje: pagal laikrodžio rodyklę. Fiksatorius dešinėje pusėje: prieš laikrodžio rodyklę. Rodyklės nukreiptos viena į kitą ir fiksatorius aiškiai užsifiksuoja (6 pav.).



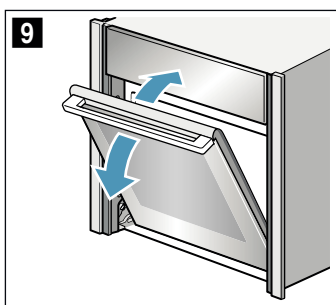
Fiksatoriaus fiksavimas kairėje pusėje (7 pav.)
Fiksatoriaus atleidimas kairėje pusėje (8 pav.)



4. Kilstelėkite prietaiso duris aukštyn ir žemyn, kol išgirsite žemą spragtelėjimą (9 pav.). Prietaiso durelės yra užfiksuotoje padėtyje. Jas gali tik nuleisti.

Dėmesio!

Galite pažeisti durelių vyrius. Neatidarinėkite ir neuždarinėkite užfiksuotoje padėtyje esančių durelių per jėgą. Jei per jėgą atidarėte ant uždarėte užfiksuotoje padėtyje esančias dureles, susisiekit su klientų aptarnavimo tarnyba.



⚠️ Įspėjimas

Pavojus susižeisti!

Gali sulūžti durelių rankena. Netraukite durelių laikydami už durelių rankenos. Laikykite prietaiso dureles abiem rankomis iš kairės ir dešinės pusės arba išimkite jas.

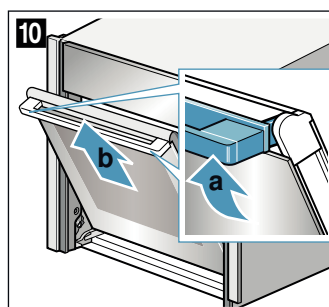
- Laikykite prietaiso dureles rankomis iš kairės ir dešinės pusės, pasukite rankeną šiek tiek aukštyn **a**, kol prietaiso durelės nusikabins iš viršaus **b**. (10 pav.).

⚠️ Įspėjimas

Pavojus susižeisti!

Prietaiso durelių nuleidimas.

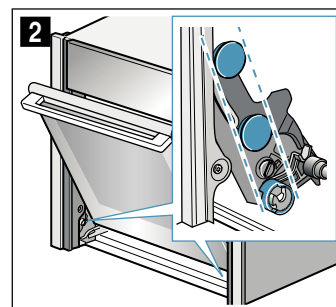
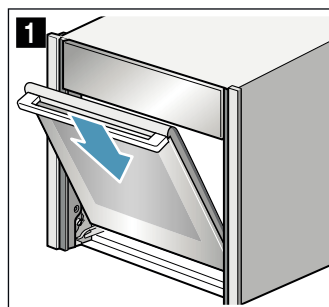
Prietaiso durelių svoris yra 7–10 kg. Elkitės su prietaisu atsargiai.



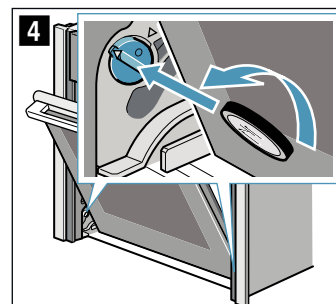
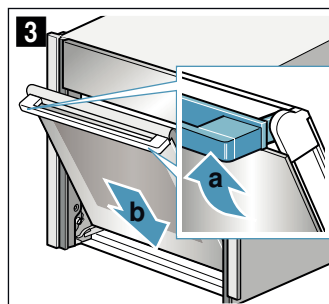
- Prietaiso dureles padėkite ant minkšto švaraus pagrindo.

Prietaiso durelių įkabinimas

- Prietaiso dureles iš karto kairėje ir dešinėje įkabinkite virš krepiamųjų ritinėlių (1 pav. ir 2 pav.). Atkreipkite dėmesį, kad prietaiso durelės nebūtų įstrižoje padėtyje ir visiškai įsikabintų.



- Pasukite durelių rankeną šiek tiek aukštyn **a** (3 pav.). Pastumkite paskutinę mažą prietaiso durelių detalę žemyn **b** (3 pav.).
- Moneta atlaisvinkite abu prietaiso durelių fiksatorius (4 pav.).



Fiksatorius kairėje pusėje: prieš laikrodžio rodyklę

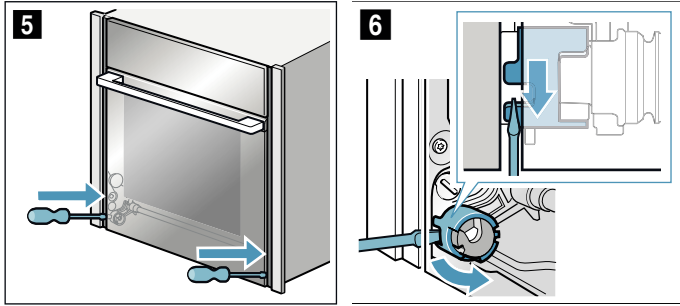
- Fiksatorius dešinėje pusėje: pagal laikrodžio rodyklę
- Atidarykite prietaisą iki tokio lygio, kol išgirsite spragtelėjimą. Uždarykite prietaiso dureles.

⚠️ Įspėjimas

Pavojus susižeisti dėl neuždaryto durelių sandariklio!

Prietaiso durelės gali išsikabinti. Galite susižaloti ir sugadinti prietaiso dureles. Įkabinę visada užlenkite kairįjį ir dešinįjį durų sandariklį.

- Uždarykite kairįjį ir dešinįjį durelių sandariklį (5 pav.). Šiam tikslui, laikykite atsuktuvą vertikaliai ir spauskite durų sandariklį žemyn į abi puses, kiek įmanoma įmanoma toliau (6 pav.).



Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

Šiam tikslui iš pradžių atkabinkite prietaiso duris (žr. skyrių „Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas“).

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

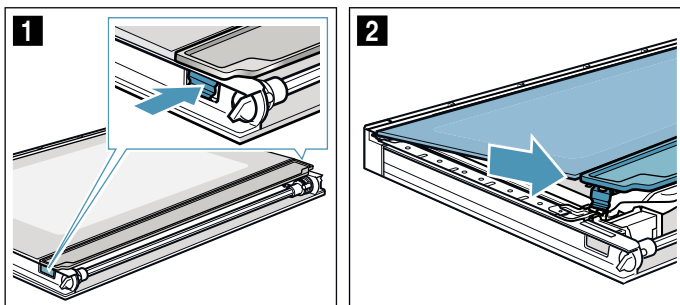
⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Vidinių prietaiso durelių dalių briaunos gali būti aštrios. Mūvėkite apsaugines pirštines.

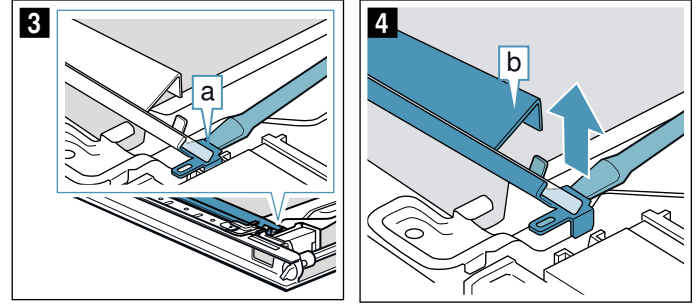
Išmontavimas

Pastaba. Išmontuokite dureles ir padėkite ant lygaus, minkšto ir švaraus paviršiaus.

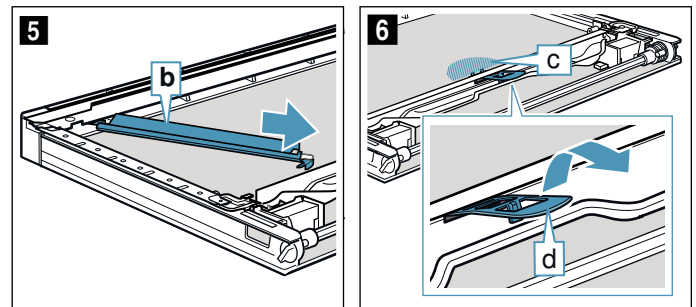
- Prietaiso durelių iškabinimas.
- Prietaiso dureles padėkite priekine puse žemyn, padėkite ant minkšto švaraus pagrindo.
- Spauskite kairiąją ir dešiniąją prietaiso durelių pusę, kol vidinį dalis išlys iš abiejų pusių (1 pav.).
- Atsargiai pakelkite vidinį stiklą ir ištraukite rodyklės kryptimi (2 pav.).



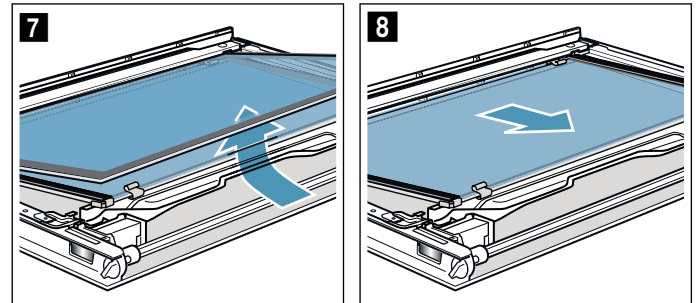
- Istumkite atsuktuvą tarp metalinės plokštelės **a** ir plastikinės detalės (3 pav.).
- Švelniai pakelkite reflektorių **b** atsuktuvu, kol atsikabins (4 pav.).



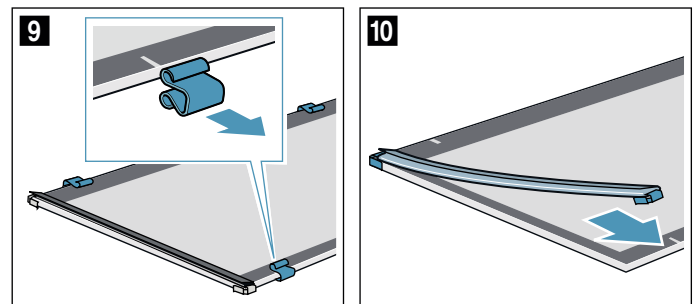
- Kilstelėkite reflektorių **b** ir ištraukite (5 pav.).
- Tokiu pačiu būdu ištraukite antrąjį reflektorių.
- Įspauskite tarpinį stiklą **c** žemyn, atsargiai kelkite rankeną **d**, kol jį galima bus ištraukti (6 pav.).



- Iš apačios ištraukite pirmą ir antrą tarpinį stiklą (7 pav.) ir ištraukite rodyklės kryptimi (8 pav.).



- Jei reikia, ištraukite tarpiklius (9 pav.) ir sandariklius (10 pav.) valymui.



- Durų stiklus ir reflektorių išvalykite iš abiejų pusių stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

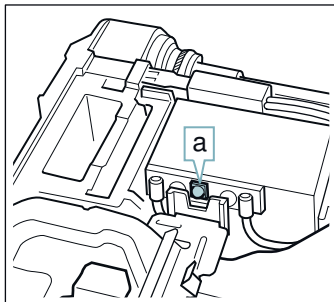
⚠️ Įspėjimas

Pavojus susižeisti!

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

Dėmesio!

Lempučių sugadinimas! Nevalykite ir nelieskite dviejų LED **a** lempučių. LED lemputės yra kairėje ir dešinėje prietaiso durelių pusėje.

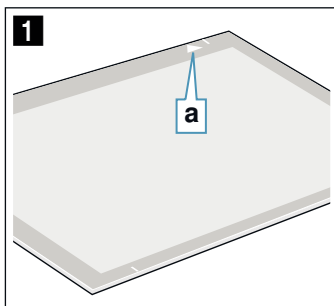


13. Išdžiovinkite durelių stiklus ir sumontuokite.

Įmontavimas

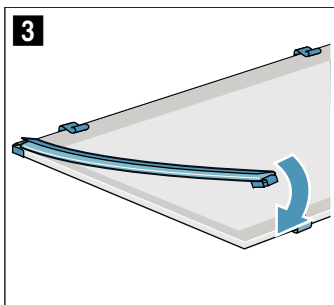
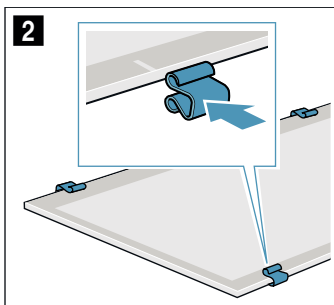
Pastaba. Montuodami įsitikinkite, kad durų stiklai yra savo originalioje padėtyje.

1. Tarpinį stiklą įdėkite taip, kad rodyklė **a** būtų nukreipta į viršutinį dešinį kraštą (**1** pav.).



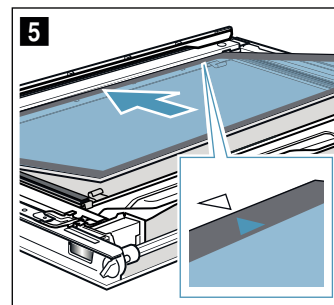
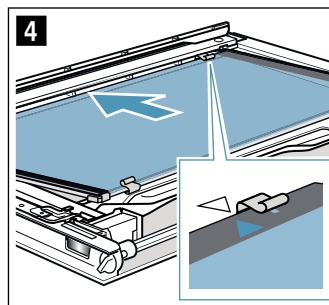
2. Patikrinkite 4 distancines atramas ir 2 tarpinio stiklo tarpines:

- Padėkite tarpiklį kiekvienos linijos centre (**2** pav.).
- Užsandarinkite kraštus sandarikliais (**3** pav.).

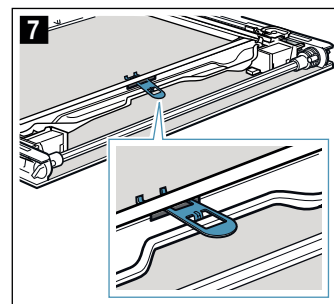
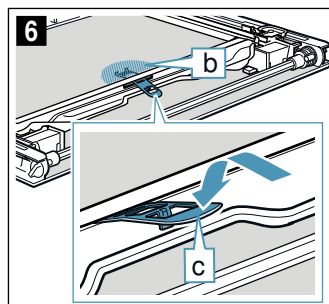


3. Uždėkite tarpinį stiklą su sandarikliais ir tarpikliais. Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant rėmo (**4** pav.).

4. Įdėkite tarpinį stiklą be sandariklio ir tarpiklio, įspauskite rodyklės kryptimi, kol užsifikuos rėmuose. Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant rėmo (**5** pav.).



5. Atsargiai įdėkite tarpinį stiklą **b** į laikiklį **c** ir spauskite, kol užsifikuos (**6** pav.). Laikiklis įstatytas (**7** pav.).

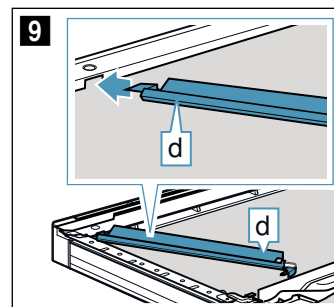
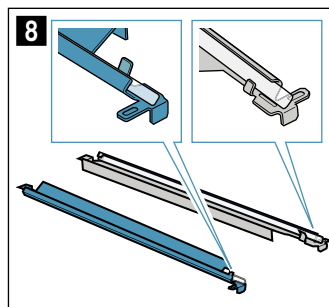


Dėmesio!

Stiklinio strypo neimkite pirštais. Apšvietimą gali pabloginti prikėpę riebalų likučiai. Po naudojimo išvalykite stiklą specialiu valikliu stiklui.

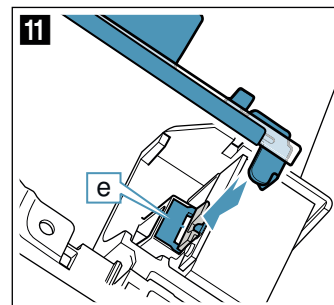
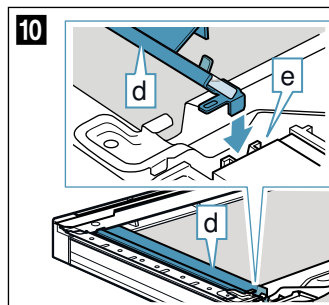
6. Pasirinkite kairįjį reflektorių (**8** pav.).

7. Prijunkite kairįjį reflektorių **d** viršutinėje dalyje (**9** pav.).

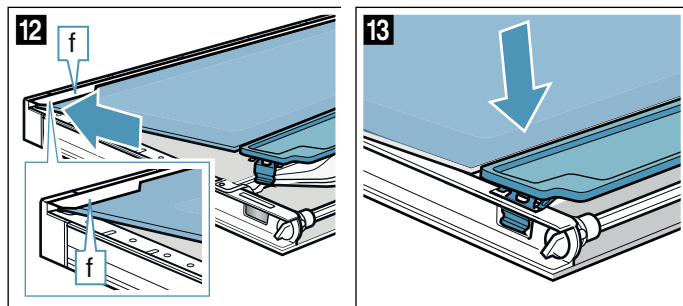


8. Įstatykite reflektorių **d** (**10** pav.).

9. Įstatykite reflektorių **d** į tam skirtą angą **e** (**11** pav.).



10. Antrąjį reflektorių įstatykite į dešinę pusę taip pat, kaip kairįjį reflektorių.
11. Jei reikia, nuvalykite pirštų antspaudus nuo reflektoriaus valikliu stiklui.
12. Įstatykite vidinį stiklą iš galo į atraminius bėgelius **f** (12 pav.).
13. Spauskite vidinį stiklą iš viršaus, kol užsifiksuos (13 pav.).



? Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokyti klientų aptarnavimo tarnybos technikai gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.

Gedimų lentelė

⚠ Įspėjimas – Elektros šoko pavojus!

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

Triktis	Galima priežastis	Pastabos / pagalba
Neveikia prietaisas	Neįkištas kištukas	Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia
	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis
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.
Prietaiso durelėse įrengtas „NeffLight“ reflektorius yra bespalvis	Normali išvaizda esant aukštomis temperatūroms	Negalima
Įjungus darbo režimą, ekrane pasirodo pranešimas, kad temperatūra yra per aukšta.	Prietaisas dar nepakankamai atvėso.	Palaukite, kol prietaisas atvės ir iš naujo įjunkite darbo režimą.
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.

Naudojant garų srauto funkciją paruoštas patiekalas yra per drėgnas arba per sausas.	Parinktas netinkamas garų intensyvumas.	Parinkite didesnę arba mažesnę garų intensyvumą.
Pasirodo pranešimas „Pripildyti vandens bakelį“, nors vandens bakelis pripildytas.	Atidaryta sklendė.	Uždarykite sklendę.
	Vandens bakelis neužsifiksavo.	Užfiksuokite vandens bakelį. → "Garai" 17 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.
Ruošiant garuose iš ventiliacijos angų skverbiasi garai.	Tai yra įprasta.	Negalima pašalinti.
Neatsidaro sklendė, norint išimti bakelį	Neįkištas kištukas	Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia
	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis
	Sugedo lietimui jautraus mygtuko  jutiklis	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą Jei reikia, ištuštinkite vandens bakelį: atidarykite prietaiso dureles, dešinėje ir kairėje pusėje suimkite po sklendę ir ją ištraukite
Prietaiso negalima įjungti, ekrane rodomas simbolis 	Automatinė apsauga nuo vaikų aktyvinta	Mygtuką  laikykite paspaudę, kol užges simbolis 
Įjungto prietaiso valdyti negalima, ekrane rodomas simbolis 	Apsauga nuo vaikų aktyvinta	Mygtuką  laikykite paspaudę, kol užges simbolis 
Prietaisas neįkaista, ekrane rodomas 	Pagrindiniuose nuostatuose aktyvintas parodomasis režimas	Prietaisą maždaug 10 sekundžių atjunkite prie tinklo (saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį) ir paskui per 3 minutes pagrindiniuose nuostatuose išaktyvinkite parodomąjį režimą → "Pagrindiniai nustatymai" 22 psl.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane rodomas simbolis 	Kameros durelės liks užrakintos, kol kamera atvės	Palaukite, kol užges simbolis 
	Apsauga nuo vaikų užrakina prietaiso duris	Mygtuką  laikykite paspaudę, kol užges simbolis  , tada atlikite apsaugos nuo vaikų nustatymus
Garinant girdisi „plekšėjimas“.	Šalčio / šilumos efektas ruošiant užšaldytus produktus, susidarant vandens garams.	Negalima pašalinti.
Ekrane rodoma „D“ arba „E“, pvz., D0111 arba E0111	Techninė problema	Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite Pranešimui pasirodžius iš naujo, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. Tuo metu nurodykite tikslų klaidos pranešimą
Jei „Home Connect“ veikia netinkamai,		žr. www.home-connect.com

Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė

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

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

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

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

Kameros lemputės

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

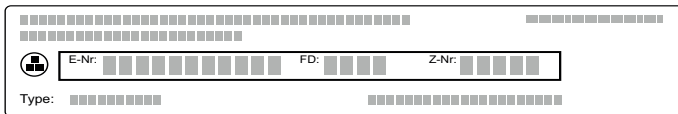
Jei šviesos diodų lemputė vis dėlto sugestų ar būtų pažeistas stiklinis dangtis, paskambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. Lemputės gaubto nuimti negalima.

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso sklendę, dešinėje pusėje. Spustelėkite lietimui jautrų mygtuką . → "Garai" 17 psl.



The diagram shows a control panel with a grid of buttons. Labels 'E-Nr:', 'FD:', and 'Z-Nr:' are placed above specific columns of buttons. Below the grid, there is a 'Type:' label followed by a row of buttons.

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

E Nr.

FD Nr.

Klientų aptarnavimo
tarnyba 

Atkreipkite dėmesį, kad netinkamai valdant klientų aptarnavimo tarnybos techniko vizitas bus mokamas ir garantiniu laikotarpiu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

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, kamrai atvėrus ją išvalykite.

Silikoninės formos

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

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

Jei ruošdami norite naudoti garų srauto funkciją, negalite naudoti silikoninių formų.

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 kamrai ir darbo režimams.

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

Naudojant garų srauto funkciją, ant tam tikrų kepinų (pvz., mielinų 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

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

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite „CircoTherm“ 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:

- kepmo padėklas: 4 lygis
universalusis padėklas: 3 lygis
Kepimo padėklas: 1 lygis

Kepimas keturiuose lygiuose:

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

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

Kepimo formos

Geriausieį 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.

Jeį 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.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Pastaba. Nustačius aukštesnę temperatūrą kepimo laikas nesutrumpės. Iškeps tik pyragų ar mažų kepinų 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 kepimo trukmė sutrumpės keliomis minutėmis.

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepimo režimas
-  Duonos kepimo režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Pyragai formose						
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		140-160	-	50-70
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-160	1	50-70
Plakto tešlos pyragas, papr., 2 lygmenys	Vainiko / kekso kepimo forma	3+1		140-160	-	60-80
Plakto tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	-	60-80
* Iš anksto įkaitinti.						
** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Vaisinis pyragas iš plaktos tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	2	≡	160-180	-	40-60
Vaisinis pyragas iš plaktos tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	2	⌘	150-170	-	40-60
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	3	⌘	150-170	-	20-30
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	2	⌘	150-160	1	25-35
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	2	≡	170-190	-	60-80
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	3	≡	220-240	-	35-45
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	3	⌘	170-190	-	45-55
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	3	⌘	190-210	-	25-40
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	3	☐	200-220	1	30-40
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	2	⌘	150-160	-	50-70
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	2	⌘	150-160	1	60-70
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2	⌘	150-160	-	20-30
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2	⌘	150-160	2	25-35
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	3	⌘	160-180*	-	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	⌘	150-170	-	25-40
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3	⌘	160-170	1	30-40
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	⌘	140-160	-	30-50
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3	≡	170-190	-	25-35
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	⌘	160-170	-	35-45
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3	≡	160-180	-	55-65
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3	⌘	150-170	-	55-85
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	3	≡	200-210	-	40-50
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	3	⌘	170-190	-	45-55
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Universalusis padėklas	3	⌘	150-170	-	25-35
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3	⌘	150-160	1	20-30
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	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 sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3	⌘	160-170	-	40-50
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	⌘	150-170	-	45-60
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2	⌘	150-160	-	30-40
* Iš anksto įkaitinti.						
** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2		150-160	2	25-35
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-200*	-	8-15
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-200*	1	10-15
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Kepimo padėklas	3		150-170	-	55-65
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
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
Maži kepiniai						
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160**	-	20-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150**	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150**	-	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	4+3+1		140**	-	35-45
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		160-180*	-	15-25
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		150-160	1	25-35
Keksiukai, 2 lygiai	Keksiukų padėklai	3+1		160-180*	-	15-30
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		150-170	-	25-35
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	2	25-35
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygmenys	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 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		170-190*	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	4+3+1		170-190*	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, plokšti, 4 lygmenys	4 grotelės	4+3+2+1		180-200*	-	20-35
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		190-210	-	30-40
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220*	1	25-35
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygmenys	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 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150**	-	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	4+3+1		130-140**	-	35-55
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-160	-	15-30
* Iš anksto įkaitinti.						
** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	-	15-30
Sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	4+3+1		140-160	-	15-30
Baltymų kremas	Kepimo padėklas	3		80-90*	-	120-150
Baltymų kremas, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		80-90*	-	120-180
Baltymų sausainiai	Kepimo padėklas	3		90-110	-	20-40
Baltymų sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-110	-	25-45
Baltymų sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	4+3+1		90-110	-	30-50
* Iš anksto įkaitinti. ** Įkaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						

Kepimo patarimai

Norite nustatyti, ar pyragas jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelėkite pyragą aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.
Pyragas sukrito.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Arba galite nustatyti 10 °C žemesnę temperatūrą ir pailginti kepimo laiką. Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas.
Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusį pyragą atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą kepkite universaliojo padėkle.
Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir 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 keturkampio padėkle kepamo pyrago galas yra per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.
Visas pyragas per tamsus.	Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepimo laiką.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarkykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angą. 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 „CircoTherm“. 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 „CircoTherm“ karšto oro srauto kaitinimo būdą, galite rinktis 1, 2, 3 arba 4 lygius.

Kepimas dviejuose lygiuose

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

- Universalusis padėklas: 3 lygis
Kepimo padėklas: 1 lygis
- Formos ant grotelių
pirmosios grotelės: 3 lygis
antrosios grotelės: 1 lygis

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

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

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

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

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

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

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:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Picos kepimo režimas
-  Duonos kepimo režimas
-  Didelis grilis

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	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		220-240	-	25-35
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		220-230	3	20-30
Bandelės						
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	3		180-200	-	10-15
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	3		200-220	2	10-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		150-170*	-	15-25
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		170-190	-	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		200-220	2	20-30
Prancūziškasis batonas, apkeptas atvėsintas	Universalusis padėklas	3		180-200	-	20-30
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		180-200	-	10-15
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	3		180-200	1	15-25
Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai	Universalusis padėklas	3		180-200	-	20-25
Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	3		210-230	1	18-25
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
* Iš anksto įkaitinti.						

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Apkepinti skrebutį, 12 vnt.	Grotelės	3		230-250	-	10-15
Apskrudinti skrebutį (neįkaitinti)	Grotelės	4		290	-	4-6
* Iš anksto įkaitinti.						

Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas

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

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

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

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

Naudojant garų srauto funkciją, ant tam tikrų kepinų (pvz., mielinų kepinų) 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 „CircoTherm“ karšto oro srauto kaitinimo būdą, galite rinktis 1, 2, 3 arba 4 lygius.

Kepimas keliuose lygiuose

Naudokite „CircoTherm“ 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: 4 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 atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimu į apačią. Įdą ir formas visada dėkite ant grotelių.

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

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:

-  „CircuTherm“ karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepimo režimas
-  Duonos kepimo režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Pica						
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	3		200-220	-	25-35
Pica, šviežia, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		180-200	-	35-45
Pica, šviežia, plonapadė	Picos padėklas	2		220-230	-	20-30
Pica, atvėsusi	Grotelės	3		190-210	-	10-15
Pica, šaldyta						
Pica, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		190-210	-	15-20
Pica, plonapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	-	20-25
Pica, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		180-200	-	20-25
Pica, storapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	-	20-30
Pica ant prancūz. batono	Grotelės	3		200-220	-	15-20
Maža pica	Universalusis padėklas	3		180-200	-	15-20
Mažos picos, 7 cm Ø, 4 lygiai	4 grotelės	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru						
Pikantiškas pyragas formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantiškas pyragas formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Apkepas su įdaru	„Tarte“ forma, juodas padėklas	3		190-210	-	30-40
Plokšč. trapios tešlos pyragas	Universalusis padėklas	3		260-280*	-	10-15
Plokšč. trapios tešlos pyragas	Universalusis padėklas	2		200-220*	2	15-25
Perlenktas pyragas	Apkepo forma	2		190-200	-	30-45
Perlenktas pyragas	Apkepo forma	2		170-190	-	50-70
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	3		180-190	-	30-45
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	2		170-190	2	30-40
Burekas	Universalusis padėklas	2		180-200	-	35-45
Burekas	Universalusis padėklas	1		200-220*	-	20-30
* Iš anksto įkaitinti						

Apkepai ir suflė

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

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

Ištūmimo lygiai

Naudokite nurodytus ištūmimo 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 ištumtumėte tinkamai.

Grotelės

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

Universalusis padėklas

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

Indas

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

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:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Picos kepinio režimas
-  Duonos kepinio režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Apkepai ir suflė	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		170-190	-	35-50
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		150-170	2	40-50
Saldus apkepas	Apkepo forma	2		160-180	-	40-50
Saldus apkepas	Apkepo forma	2		170-190	-	40-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	2		160-180	-	50-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	2		170-180	2	35-45
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Grotelės	2		190-210	-	30-35
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Indas be dangčio	2		180-190	2	40-50
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160-190	-	50-70
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160-170	3	50-60
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 formelės	2		170-190	-	65-75

Paukštiena

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

Kepimas ant grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

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

→ "Priedai" 12 psl.

Atsižvelgdami į paukštienos dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki ½ litro vandens. Į universalųjį padėklą subėgs lašantys riebalai. Iš šių kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklįs 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) ilgesnę ruošimo trukmę.

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

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

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

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.

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

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

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

Pastabos

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

Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → *"Kepsnių termometras"* 26 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 kepate kelis gabalėlius, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausiojo gabalėlio svorį. Atskiri gabalėliai turėtų būti maždaug vienodo dydžio.

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

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

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

Patarimai

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  „CircloTherm“ karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Picos kepimo režimas
-  Didelis grilis

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Viščiukas						
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		200-220	-	60-70
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		190-210	2	50-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 150 g (kepti griliu)	Grotelės	4		275*	-	15-20
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
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universali kepimo skarda	3		190-210	-	20-25
Nupenėta višta, 1,5 kg	Grotelės	2		200-220	-	70-90
Nupenėta višta, 1,5 kg	Grotelės	2		180-200	2	65-75
Antis ir žąsis						
Antis, 2 kg	Grotelės	1		180-200	-	90-110
Antis, 2 kg	Grotelės	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
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
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	2		210-230	-	40-50
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	3		190-200	2	45-55
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
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
* 5 min pakaitinti.						

Mėsa

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

Kepimas ir troškinimas

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

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

Kai kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje ir uždarytoje kameroje dar 10 minučių. Taip geriau pasiskirstys mėsos sultys. Jei norite, galite kepsnį suvynioti į aliuminio plėvelę. Laikymo laikas į nurodytą ruošimo trukmę neįtrauktas.

Kepimas ant grotelių

Kepant mėsą ant grotelių, visos pusės tampa labai traškios.

Atsižvelgdami į mėsos dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki 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.

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

→ "Priedai" 12 psl.

Kepimas ir troškinimas inde

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

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

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

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

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

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

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

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

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

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

Mėsos kepimas 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.

Griliu kepamus gabalėlius dėkite ant grotelių.

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

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

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

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

Pastabos

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

Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → *"Kepsnių termometras"* 26 psl.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

Kepsnį ir griliu keptą gabalėlį apverskite prabėgus maždaug ½–⅔ 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:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Didelis grilis

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	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 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 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
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	4		275	-	16-20
Apskriti kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio	Grotelės	4		290*	-	10-14
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
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200-220	-	130-160
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	2		220-230	-	60-70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		190-200	1	65-80
Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas	Grotelės	4		290	-	15-20
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		290	-	25-30
Veršiena						
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		160-170	-	100-120
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	1	90-110
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
Ėriena						
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-190	-	50-80
* Iš anksto įkaitinti						
** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 ištūmimo lygį						
*** Nevartyti						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-180	1	80-90
Ėrienos nugarinė, su kaulais***	Grotelės	2		180-190	-	40-50
Ėrienos nugarinė, su kaulais***	Indas be dangčio	3		200-210*	1	25-30
Ėrienos muštinis**	Grotelės	4		290	-	14-18
Dešrelės						
Kepamosios dešrelės	Grotelės	4		290	-	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
* Iš anksto įkaitinti						
** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 įstūmimo lygį						
*** Nevartyti						

Kepimo ir troškinimo patarimai

Kamera tampa labai nešvari.	Patiekalą ruoškite keptuve su dangčiu ir nustatę aukštą temperatūrą arba naudokite grilio padėklą. Patiekalas geriausiai bus paruoštas grilio padėkle. Grilio padėklą galite įsigyti kaip specialųjį priedą.
Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi ir (arba) kepsnys yra per sausas.	Patikrinkite įstūmimo 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.

Žuvis

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

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

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

Kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

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

Atsižvelgdami į žuvies dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki 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 kepamus gabalėlius vartykite specialiomis grilio žnyplėmis. Jei į žuvį įbesite šakutę, ji neteks sulčių ir taps sausa.

Pastabos

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

Kepimas ir garinimas inde

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

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

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

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. → "Kepinių termometras" 26 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 šaldytuvą 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 kepate 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 1/2–2/3 nustatyto laiko.

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  „CircuTherm“ karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Didelis grilis

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	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, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	2		170-190	-	30-40
Žuvies filė						
Žuvies filė, natūrali, kepta griliu	Grotelės	4		220*	-	15-25
* Iš anksto įkaitinti						
** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 įstūmimo lygį						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Žuvies kotletai						
Žuvies kotletai, 3 cm storio	Grotelės	4		290	-	10-20
Žuvis, šaldyta						
Žuvies filė, natūrali	Indas su dangčiu	2		210-230	-	20-30
Žuvies filė, apkepta	Grotelės	2		200-220	-	45-60
Žuvies filė, apkepta	Indas be dangčio	2		200-220	1	35-45
Žuvies piršteliai (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	3		200-220	-	20-30
* Iš anksto 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.

Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

Ruošimas viename lygyje

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

Ruošimas dviejuose lygiuose

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

- Universalusis padėklas: 3 lygis
- kepimo padėklas: 1 lygis

Priedai

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

Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir išlenkimo 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:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas
-  Picos kepimo režimas
-  Duonos kepimo režimas
-  Didelis grilis

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Daržovių patiekalai						
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	4		290	-	10-15
Bulvės						
Keptos bulvės, perpjaautos pusiau	Universalusis padėklas	3		160-180	-	45-60
Keptos bulvės, perpjaautos pusiau	Universalusis padėklas	3		180-190	1	40-50
Gaminiai iš bulvių, šaldyti						
Bulviniai blynai	Universalusis padėklas	3		200-220	-	25-35

Patiekalas	Priedai	Išstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Bulvių krepšeliai, įdaryti	Universalusis padėklas	3		190-210	-	20-30
Bulvių maltinukai	Universalusis padėklas	3		200-220	-	25-35
Gruzdintos bulvytės	Universalusis padėklas	3		190-210	-	25-35
Gruzdintos bulvytės, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	-	30-40

Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

Jogurto paruošimas

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

1. 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ant kaitlentės įkaitinkite iki 90 °C ir paskui atvėsinkite iki 40 °C.
Jei naudojate UAT pieną, pakanka įkaitinti iki 40 °C.

2. Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).
3. Supilstykite į puodelius arba mažas taures ir uždenkite šviežumą palaikančia plėvele.
4. Puodelius arba taures statykite ant orkaitės dugno ir ruoškite, kaip nurodyta lentelėje.
5. Paruošę, jogurtą įdėkite į šaldytuvą ir palaikykite, kol atauš.

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Rauginimo pakopa

Patiekalas	Priedai	Išstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Kildinimo pakopa	Trukmė, valandomis
Jogurtas	Porcijų formelės	Kameros dugnas		-	1	5-6

Ekonomiškieji kaitinimo būdai

Ekonomiškas „CircoTherm“ 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 liekamą šilumą. Taip jis lieka sultingesnis ir mažiau paruduoja. Atsižvelgiant į ruošimo būdą ir maisto produktus, galima sutaupyti energijos. Jei vykstant maisto ruošimui anksčiau laiko atidarysite prietaiso dureles arba dėl pakaitinimo pradings šis efektas.

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

Patiekalus įdėkite į šaltą, tuščią kamerą. Ekonomiškojo „CircoTherm“ režimu pasirinkite 125–200 °C temperatūrą, o ekonomiškojo viršutinio / apatinio kaitinimo režimu – 150–250 °C temperatūrą. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos. Ruoškite tik viename lygyje.

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

„CircoTherm“ karšto oro srautas yra kaitinimo būdas, naudojamas nustatyti energijos vartojimo efektyvumo klasę.

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo formos ir indai

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

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

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Čia rasite informaciją apie įvairius patiekalus, gaminamus su „Ekonomiškuoju „CircoTherm“ ir viršutiniu / apatiniu kaitinimo būdu. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  „CircoTherm Eco“
-  Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas

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

Akrilamidas maisto produktuose

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

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

Patarimai, kaip ruošti, kad akrilamido būtų mažai	
Bendroji informacija	- 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 troškinimo režimas puikiai tinka jautriems gabalėliams (pvz., minkštiems jautienos, veršienos, kiaulienos, érienos ir paukštienos gabalėliams), kurie turi būti vidutiniškai iškepti arba „paruošti iki tam tikro lygio“. Mėsa lieka labai sultinga, minkšta ir švelni.

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

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

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

Pastaba. Naudojant lėto troškinimo 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 troškinimo 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 troškinimo režimą.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Lėtas troškinimas

Patiekalas	Indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Paukštiena						
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g	Indas be dangčio	2		6-8	90*	45-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 200 g, gerai iškepta	Indas be dangčio	2		4	120*	45-60
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg, gerai iškepta	Indas be dangčio	2		6-8	120*	110-130
Kiauliena						
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5–6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6-8	80*	130-180
* Iš anksto įkaitinti						

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	2		4-6	80*	45-70
Jautiena						
Jautienos kepsnys (kumpis), 6–7 cm storio, 1,5 kg, gerai iškeptas	Indas be dangčio	2		6-8	100*	150-180
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	2		4-6	80*	90-120
Jautienos muštinis, 5–6 cm storio	Indas be dangčio	2		6-8	80*	120-180
Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		4	80*	30-60
Veršiena						
Veršienos kepsnys, 4–5 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6-8	80*	80-140
Veršienos kepsnys, 7–10 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		6-8	80*	140-200
Veršienos filė, visa, 800 g	Indas be dangčio	2		4-6	80*	70-120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	2		4	80*	30-50
Ėriena						
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	2		4	80*	30-45
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškeptą, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	2		6-8	95*	120-180
* Iš anksto įkaitinti						

Patarimai ilgai troškinant

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

Džiovinimas

„CircoTherm“ karšto oro srautu galite puikiai džiovinti. Taip konservuojant aromatinės medžiagos išsaugamos ištraukiant vandenį.

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

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

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

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

Norėdami džiovinti, naudokite toliau nurodytus ištūmimo lygius:

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas

Vaisiai, daržovės ir žolelės	Priedai	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, valandomis
Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g)	1–2 grotelės		80	5-9
Kaulavaisiai (slyvos)	1–2 grotelės		80	8-10
Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos	1–2 grotelės		80	5-8
Grybų griežinėliai	1–2 grotelės		60	6-9
Žolelės, nuvalytos	1–2 grotelės		60	2-6

Konservavimas

Savo prietaisu galite konservuoti vaisius ir daržoves.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Stiklainiai

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

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

Kameroje kaistantys užsukamieji stiklainiai negali liestis.

Vaisių ir daržovių paruošimas

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

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

Vaisiai

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

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

Daržovės

Ant uždaramuosiuose stiklainiuose sudėtų daržovių užpilkite karšto virinto vandens.

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

Konservavimo pabaiga

Vaisiai

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

Daržovės

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

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

-  „Circotherm“ karšto oro srautas

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

Konservavimas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
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 nustačius kildinimo pakopą

Parinkus kaitinimo būdą „Kildinimo pakopa“, mielinė tešla pakils daug greičiau nei patalpos 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 ištūmimo 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:

-  Rauginimo pakopa

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Kildinimo pakopa	Trukmė, min.
Mielinė tešla, saldi						
Pvz., tešlos gabalėliai	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	1	30-45
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	1	10-20
Riebi tešla, pvz., itališkas pyragas „Panettone“	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	2	40-90
	Forma ant grotelių	2		Kepinių ruošinių kildinimas	2	30-60
Mielinė tešla, pikantiška						
Pvz., pica	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	1	20-30
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	1	10-15
Duonos tešla						
Balta duona	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	1	30-40
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	1	15-25
Rugių ir kviečių miltų duona	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	1	25-40
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	1	10-20
Bandelės	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	1	30-40
	Universalusis padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	1	15-25

Atitirpinimas

Atitirpinimo pakopa tinka atitirpinti užšaldytus kepinius ir daržoves. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve.

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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 įstūmtų grotelių.

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

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

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

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

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

Naudotas kaitinimo būdas:

- ☼ Atitirpinimo pakopa

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje visiems patiekalams nurodytas optimalus nuostatas. 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. Ruošiant kai kuriuos patiekalus, įkaitinti būtina ir tai nurodyta lentelėje.

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

Naudotas kaitinimo būdas:

- ☼ Atšviežinimas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Daržovės, šaldytos					
1 kg	Indas be dangčio	2	☼	120-130	15-25
250 g	Indas be dangčio	2	☼	120-130	5-15
Patiekalai, šaldyti					
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas be dangčio	2	☼	120-130	15-25
Sriuba, troškiny, 400 ml	Indas be dangčio	2	☼	120-130	10-25
* Iš anksto įkaitinti					

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas be dangčio	2		120-130	8-25
Apkepai, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	2		120-140	10-25
Pica, kepta	Grotelės	2		170-180*	5-15
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. Taip nesusidarys kondensato ir nereikės valyti kameros.

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

Bandomieji patiekalai

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

Pagal EN 60350-1.

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: 4 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:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepimo režimas

Garų intensyvumo pakopos lentelėje nurodytos skaičiais:

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

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Kepimas						
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	-	25-40
* Kaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						
** Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150*	-	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	4+3+1		130-140*	-	35-55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160*	-	20-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150*	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150*	-	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	4+3+1		140*	-	35-45
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm Ø	2		150-160	1	10
					-	20-25
Drėgnas biskvitas, 2 lygmenys	Išardoma forma, Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	2		170-180	-	60-80
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	2		180-200	-	60-80
Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	3+1		170-190	-	70-90
* Kaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						
** Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						

Kepimas griliu

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

Naudotas kaitinimo būdas:

- Didelis grilis

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Kepimas griliu					
Paskrudintos duonos pakepinimas*	Grotelės	4		290	4-6
Jautienos mėsainis, 12 vnt.**	Grotelės	4		290	25-30
* neįkaitinti					
** 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.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001382846
990710
It