



INTEGRUOTA ORKAITĖ

[It] NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

C17FS42H0

Turiny

	Naudojimas pagal paskirtį	4		Laiko funkcijos	19
	Svarbūs saugos nurodymai	5		Laiko funkcijos rodymas arba paslėpimas	19
	Bendroji informacija	5		Žadintuvo nustatymas	19
	Garai	5		Trukmės nustatymas	20
	Galimos gedimų priežastys	6		Režimas po tam tikro laiko – „Pabaigos laikas“	20
	Bendroji informacija	6		Nuostatų patikrinimas, keitimas arba ištrynimasis	20
	Garai	6		Apsauga nuo vaikų	20
	Aplinkosauga	7		Automatinė apsauga nuo vaikų	20
	Energijos taupymas	7		Vienkartinė apsauga nuo vaikų	21
	Ekologiškas utilizavimas	7		Pagrindiniai nustatymai	21
	Susipažinkite su prietaisu	8		Mano profilio keitimas	21
	Valdymo skydelis	8		Pagrindinių nuostatų sąrašas	21
	Valdymo elementai	8		Nustatyti parankinės parinkties	21
	Pagrindinis meniu	9		Kepimo pagalbinė programa	22
	Kaitinimo būdų meniu	9		Nuorodos dėl nuostatų	22
	Kameros funkcijos	10		Patiekalo pasirinkimas	22
	Vandens bakelis	10		Patiekalo nustatymas	22
	Priedai	11		Programos	23
	Pristatyti priedai	11		Nuorodos dėl nuostatų	23
	Priedų įstūmimas	11		Patiekalo pasirinkimas	23
	Priedų derinimas	12		Programos nustatymas	23
	Specialieji priedai	12		Šabo nustatymas	24
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	12		Paleisti šabo funkciją	24
	Pirmasis paleidimas	12		Šabo funkcijos nutraukimas	24
	Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas	13		Home Connect	25
	Priedų valymas	13		Įdiegimas	25
	Prietaiso valdymas	13		Nuotolinė paleistis	25
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	13		Home Connect nuostatos	25
	Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą	13		Nuotolinė diagnozė	26
	Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas	14		Nuoroda dėl duomenų apsaugos	26
	Greitas prietaiso įkaitinimas	14		Atitikties deklaracija	26
	Garai	15		Valymo priemonės	26
	Triukšmas	15		Tinkamos valymo priemonės	26
	Ruošimas garuose, naudojant „FullSteam“ funkciją	15		Kameros paviršiai	27
	„VarioSteam“ – maisto ruošimas garuose	15		Prietaiso švaros palaikymas	28
	Rauginimo pakopa	16		Valymo funkcija	28
	„Sous-Vide“ ruoš. metodas	16		„EasyClean“	28
	Atitirpinimo pakopa	16		Kalkių šalinimas	29
	Atšviežinimas	17		Rėmai	30
	Vandens bakelio pripildymas	17		Rėmo iškabimas ir įkabimas	30
	Po kiekvieno darbo su garais režimo	18		Prietaiso durelės	30
				Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas	30

	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	32
	Gedimų lentelė	32
	Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė	33
	Kameros lemputės	33
	Klientų aptarnavimo tarnyba	34
	E ir FD numeriai	34
	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	34
	Silikoninės formos	34
	Pyragai ir maži kepiniai	34
	Duona ir bandelės	38
	Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas . 40	
	Apkepai ir suflė	42
	Paukštiena	43
	Mėsa	45
	Žuvis	49
	Daržovės, garnyras ir kiaušiniai	50
	Desertai	53
	Viso meniu ruošimas	54
	Ekonomiškieji kaitinimo būdai	54
	Akrilamidas maisto produktuose	56
	Lėtas troškinimas	56
	Džiovinimas	57
	Konservavimas ir sulčių nusunkimas	58
	Buteliukų dezinfekavimas ir higiena	59
	Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą	59
	„Sous-Vide“ ruoš. metodas	60
	Atitirpinimas	63
	Atšviežinimas	64
	Laikymas šiltai	65
	Bandomieji patiekalai	65

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

Šis prietaisas pritaikytas naudoti daugiausia 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų 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" 11 psl.

Svarbūs saugos nurodymai

Bendroji informacija

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- 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.

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 neįjunkite 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.

Galimos gedimų priežastys

Bendroji informacija

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokia būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Aliuminio folija: aliuminio folija orkaitėje negali liestis prie durelių stiklo. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Atvėsėjimas atidarius prietaiso dureles: baigę ruošti maistą aukštoje temperatūroje, orkaitę palikite atvėsti neatidaryd durelių. Nieko 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, uždaryd 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!

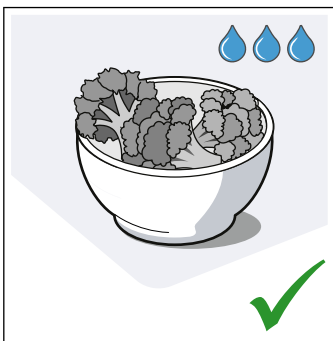
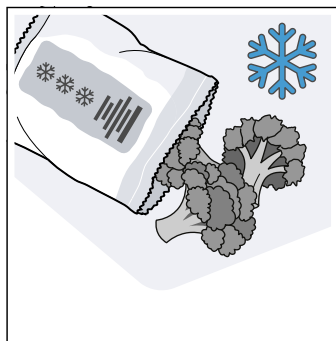
- Kepimo formos: indas turi būti atsparus karščiui ir garams. Silikoninių kepimo formų negalima naudoti pasirinkus kombinuotąjį režimą su garinimu.
- Indai su surūdijusiomis vietomis: nenaudokite indų su surūdijusiomis vietomis. Net dėl mažiausio rūdžių ploto gali prasidėti kameros korozija.
- Lašantis 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 siurbį. Į vandens bakelį pilkite tik šaltą vandenį.
- Emalio pažeidimai: negalima įjungti darbo režimo, jei ant kameros dugno yra vandens. Prieš įjungdami darbo režimą, nuvalykite vandenį nuo kameros dugno.
- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių 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

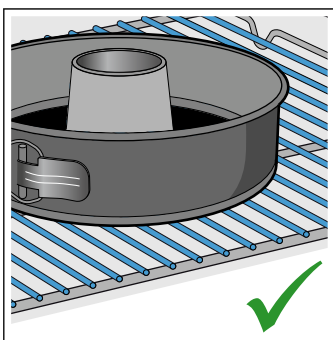
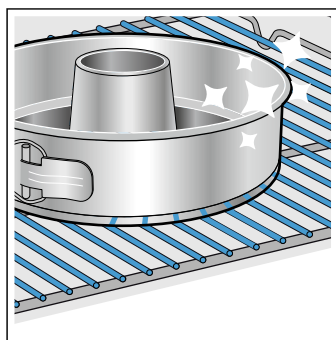
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

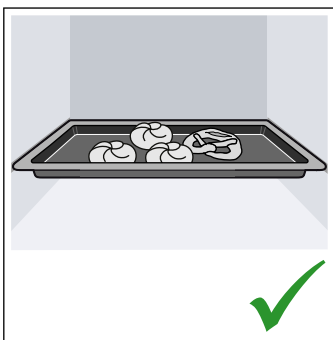
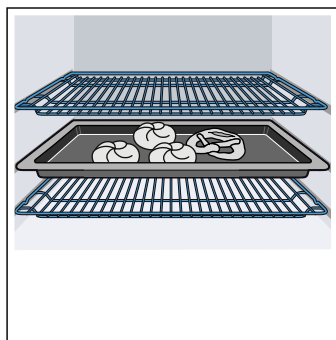
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



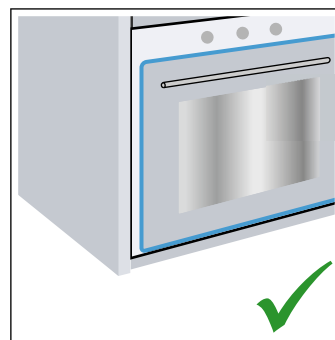
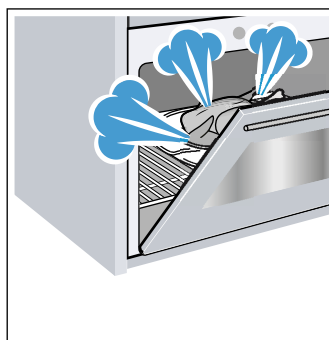
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



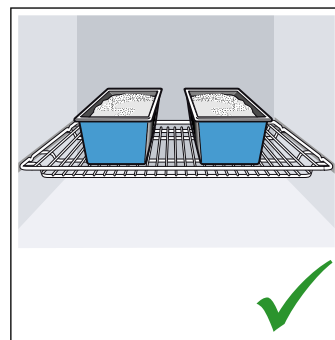
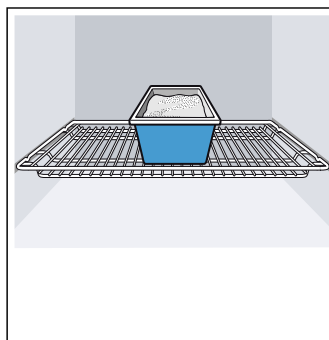
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- 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.

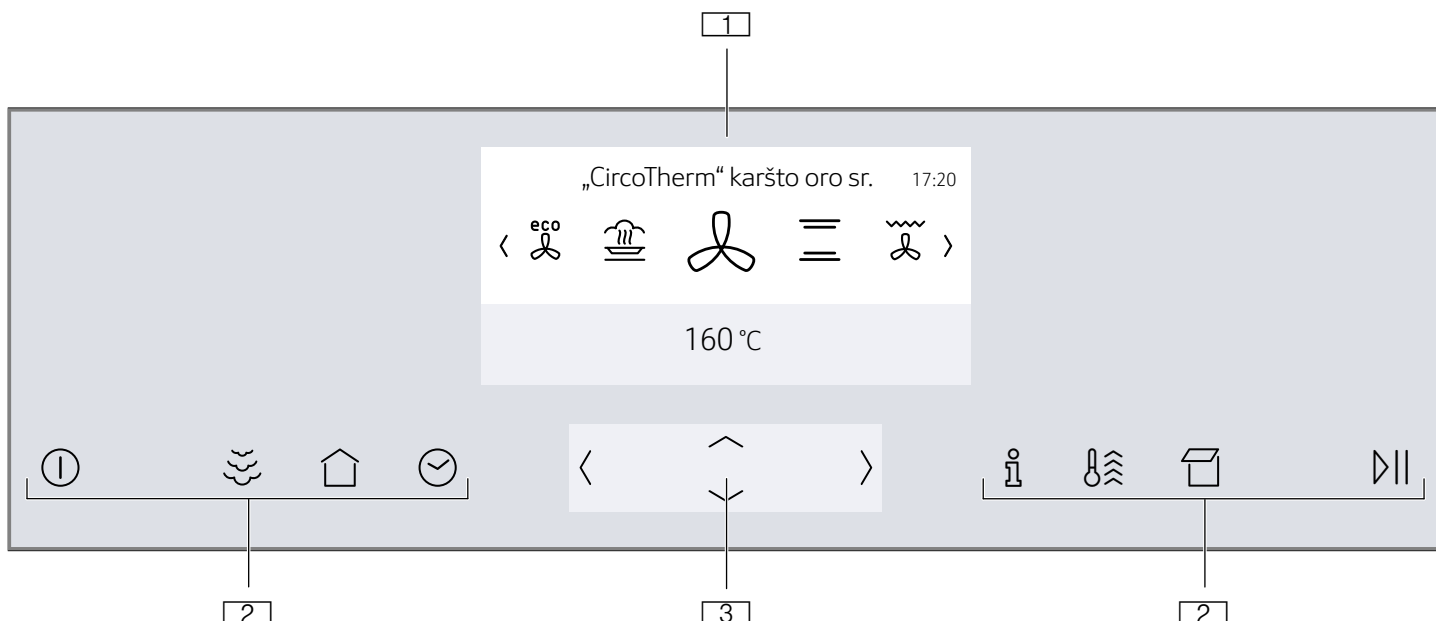
Susipažinkite su prietaisu

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 galite nustatyti įvairias prietaiso funkcijas. Ekrane bus rodomi parinkti nuostatai.



- 1 Ekranas
- 2 Jutikliniai mygtukai
- 3 „ShiftControl“ valdymo elementas

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 jj. / išj.	Prietaiso įjungimas arba išjungimas → <i>"Prietaiso įjungimas ir išjungimas" 13 psl.</i>
☼ Funkcijos su garais	Įjunkite funkciją su garais → <i>"„VarioSteam“ – maisto ruošimas garuose" 15 psl.</i>
🏠 Pagrindinis meniu	Veikimo režimų arba nuostatų pasirinkimas → <i>"Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą" 13 psl.</i>
🕒 Laiko funkcijos	Nustatykite laikmatis, trukmė arba režimas po tam tikro laiko į „Baigta“ → <i>"Laiko funkcijos" 19 psl.</i>
🛡️ Apsauga nuo vaikų	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba išaktyvinimas → <i>"Apsauga nuo vaikų" 20 psl.</i>
ℹ️ Informacija	Rodyti papildomą informaciją Esamos temperatūros rodymas → <i>"Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą" 13 psl.</i>

⚡	Greitasis įkaitinimas	Greitojo įkaitinimo aktyvinimas arba išaktyvinimas → <i>"Greitas prietaiso įkaitinimas" 14 psl.</i> „PowerBoost“ aktyvinimas arba išaktyvinimas → <i>"Greitas prietaiso įkaitinimas" 14 psl.</i>
📦	Sklendės atidarymas	Vandens bakelio pildymas arba ištuštinimas → <i>"Vandens bakelio pripildymas" 17 psl.</i>
⏸	Paleidimas / stabdymas	Darbo režimo įjungimas arba sustabdymas → <i>"Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą" 13 psl.</i>

„ShiftControl“ valdymo elementas

„ShiftControl“ valdymo elementu pereikite per ekrano eilutes ir pasirinkite nustatymus. Nustatymai, kuriuos galima pakeisti, rodomi ryškiau.

Mygtukas	Paskirtis
<	Kairėn naršyti ekrane į kairę
>	Dešinėn naršyti ekrane į dešinę
⤴	Aukštyn naršyti ekrane aukštyn
⤵	Žemyn naršyti ekrane žemyn

Pastaba. Jūs taip pat galite greitai pereiti per nustatymų vertes laikydami nuspaudę atitinkamą mygtuką. Kai tik atleiskite mygtuką, greitasis perėjimas sustos.

Pagrindinis meniu

Norėdami atidaryti pagrindinį meniu, palieskite lietimui jautrų mygtuką .

Menu	Paskirtis
	Kaitinimo būdai Pasirinkite norimą patiekalo kaitinimo būdą ir temperatūrą → "Prietaiso įjungimas ir išjungimas" 13 psl.
	Garinimas Troškimas garuose → "Ruošimas garuose, naudojant „FullSteam“ funkciją" 15 psl.
	Kepimo pagalbinė programa Nustatymų patarimai kepinimui → "Kepimo pagalbinė programa" 22 psl.
	Programos su garais Maisto ruošimas garuose → "Programos" 23 psl.

	Mano profilis Prietaiso nustatymų atskiras pritaikymas → "Pagrindiniai nustatymai" 21 psl.
	„Home Connect“ pagelbiklis Prietaiso prijungimas prie galutinio įrenginio → "Home Connect" 25 psl.
	Kalkių šalinimas
	Džiovinimas Kameros džiovinimas po programų su garais → "Po kiekvieno darbo su garais režimo" 18 psl.
	„EasyClean“ Lengvesnis kameros valymas nuo nešvarumų → "Valymo funkcija" 28 psl.

Kaitinimo būdų meniu

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

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*	50–250 °C Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sulcingais 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 kepinio režimas	50–250 °C Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis kaitinimo elementas ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Duonos kepinio režimas*	180–240 °C Duonos, bandelių ir duonos gaminių kepinimui, kuriam reikia aukštos temperatūros.
	Didelis grilis	50–275 °C Plokštiesiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Mažas grilis	50–275 °C Mažiesiems kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti bei apkepti. Įkaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Apatinis kaitinimas	30–250 °C Troškinti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
	Ilgas troškimas	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.
	„Sous-Vide“ ruoš. metodas**	30–95 °C Maisto ruošimas „vakuume“, nustačius žemą 50–95 °C ir 100 % garų tiekimą: tinka mėsai, žuviai, daržovėms ir desertams ruošti. Maistas sudedamas į specialų, karščiui atsparų maisto ruošimo maišelį, kuris sandariai užlydomas vakuumavimo aparatu. Apsauginiame apvalkale išlieka maistingosios ir aromatinės medžiagos.
	Atitirpinimo pakopa**	30–60 °C Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausojant.

	Laikymas šiltai*	60–100 °C	Paruoštam maistui šiltai laikyti.
	Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas	50–250 °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. Ventiliatorius 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 ventiliatorius 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" 21 psl.*

Vėsinamasis ventiliatorius

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

Dėmesio!

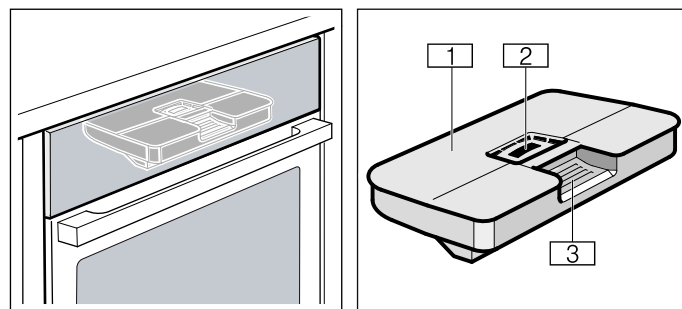
Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

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

Pastaba. Vėsinamojo ventiliatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → *"Pagrindiniai nustatymai" 21 psl.*

Vandens bakelis

Prietaise naudojamas vandens bakelis. Vandens bakelis yra už sklendės. Jei ruošdami naudosite garus, į vandens bakelį pripilkite vandens. → *"Garai" 15 psl.*



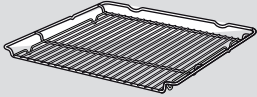
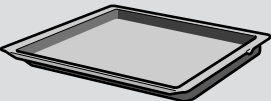
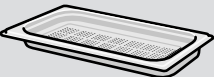
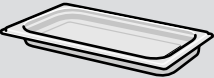
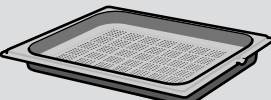
- 1 Bakelio dangtelis
- 2 Atidarymas, norint pripildyti
- 3 Rankenėlė vandens bakeliui išimti ir įstumti

Priedai

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

Pristatyti 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. Įjungus darbo režimą su garais į jį gali subėgti lašantis vanduo.
	Skylėtasis garinimo padėklas, S dydis Daržovėms garinti, uogų sultims sunkti ir atitirpinti.
	Neskielėtasis garinimo padėklas, S dydis Ryžiams, ankštiniams daržovėms ir grūdams garinti.
	Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis Dideliems maisto kiekiams garinti.

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

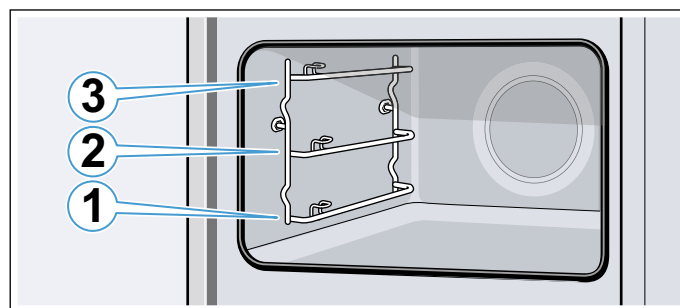
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete.

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

Pastaba. Garinimo padėklus galite naudoti visuose darbo režimuose su garais. Jei nustatote kaitinimo būdus, kuriems naudojama aukšta temperatūra, išimkite garinimo padėklą iš kameros. Dėl aukštos temperatūros gali visam laikui pasikeisti garinimo padėklo spalva ir forma.

Priedų įstūmimas

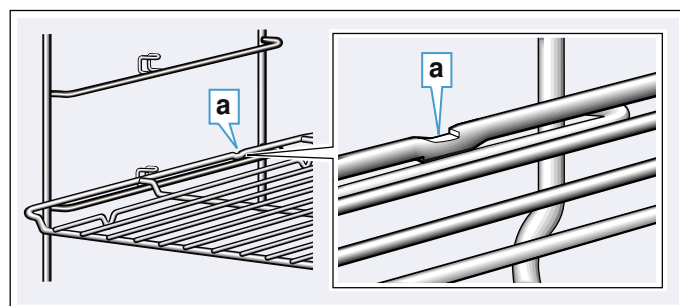
Kameroje yra 3 įstūmimo lygiai. Jie skaičiuojami iš apačios į viršų.



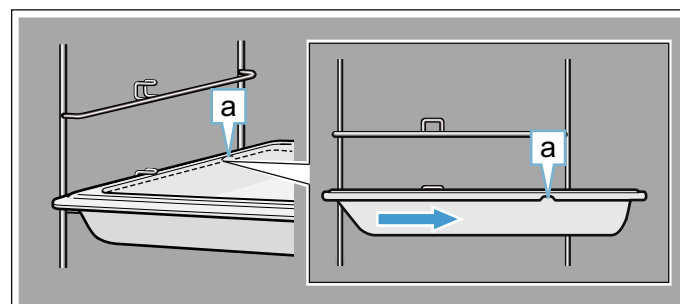
Užfiksavimo funkcija

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

Įstumdami grotelės, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Atviroji pusė turi būti nukreipta į prietaiso dureles, o išlenkimas turi būti apačioje ~.



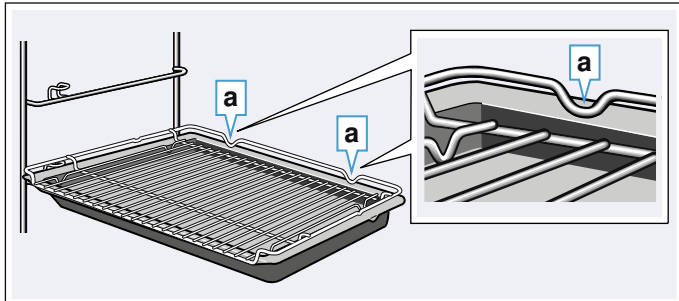
Įstumdami kepimo padėklą arba universalią keptuvę, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **b** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Priedo nusklembtosios dalies **c** priekis turi būti nukreiptas į prietaiso dureles.



Priedų derinimas

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

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



Mažus garinimo padėklus į kamerą dėti galima tik ant grotelių.

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" 34 psl.*

Specialieji priedai
Kepimo grotelės, tinka naudoti garuose
Kepimo padėklas
Universalusis padėklas
Kepimo padėklas, nesvytančia danga
Universalusis padėklas, nesvytančia danga
Kepimo skarda
Garų puodas, perforuotas, XL dydžio
Garų puodas, perforuotas, S dydžio
Garų puodas, neperforuotas, S dydžio
Neskylėtasis porcelianinis indas, S dydžio
Neskylėtasis porcelianinis indas, L dydžio
Keptuvė profesionalams
Keptuvės profesionalams dangtis
Picos padėklas
Grilio padėklas
Keramikinė plytelė
Stiklinis keptuvas (5,1 litro)
Stiklinis padėklas
Dekoratyvinė juostelė
„ComfortFlex“ bėgeliai (1 lygmuo)* + rėmas*

„ComfortFlex“ bėgeliai (1 lygmuo), tinka naudoti garuose*

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



Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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

Pirmasis paleidimas

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

Kalbos nustatymas

1. Mygtuku $\vee$ pereikite į žemesnę eilutę.
2. Mygtuku $\langle$ arba $\rangle$ pasirinkite kalbą.
3. Mygtuku $\wedge$ grįžkite atgal į „Kalba“.
4. Mygtuku $\rangle$ pasirinkite kitą nustatymą.

„Home Connect“ nustatymas

1. Mygtuku $\vee$ pereikite į pačioje apačioje esančią eilutę „Nustatymas pagalbiklio“.
2. Daugiau instrukcijų žr. skyriuje → *"Home Connect" 25 psl.*

Paros laiko nustatymas

1. Mygtuku $\vee$ pereikite į žemesnę eilutę.
2. Mygtuku $\langle$ arba $\rangle$ pasirinkite esamą valandą.
3. Mygtuku $\vee$ pereikite į kitą eilutę.
4. Mygtuku $\langle$ arba $\rangle$ pasirinkite esamą minutę.
5. Spauskite mygtuką $\wedge$, kol pasirodys „Paros laikas“.
6. Mygtuku $\rangle$ pasirinkite kitą nustatymą.

Datos nustatymas

1. Mygtuku $\vee$ pereikite į žemesnę eilutę.
2. Mygtuku $\langle$ arba $\rangle$ pasirinkite esamą dieną.
3. Mygtuku $\vee$ pereikite į kitą eilutę.
4. Mygtuku $\langle$ arba $\rangle$ pasirinkite esamą mėnesį.
5. Mygtuku $\vee$ pereikite į kitą eilutę.
6. Mygtuku $\langle$ arba $\rangle$ pasirinkite esamus metus.
7. Spauskite mygtuką $\wedge$, kol pasirodys „Data“.
8. Mygtuku $\rangle$ pasirinkite kitą nustatymą.

Vandens kietumo nustatymas

1. Mygtuku $\vee$ pereikite į žemesnę eilutę.
2. Mygtuku $\langle$ arba $\rangle$ pasirinkite vandens kietumo sritį.
3. Mygtuku $\wedge$ grįžkite atgal į „Vandens kietumas“.
4. Mygtuku $\rangle$ patvirtinkite nustatymus.
Pirmasis paleidimas baigtas.

Pastabos

- Vietoje šių nuostatų galite bet kada nustatyti pagrindinius nuostatus. → *"Pagrindiniai nustatymai" 21 psl.*
- Prijungus el. srovės tiekimą arba vėl atsiradus el. srovei, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai.

Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas

Vandens virimo temperatūra priklauso nuo oro slėgio. Kalibruojant, prietaisas statymo vietoje nusistato pagal esamą slėgį. Pirmą kartą garinant, tai vyksta automatiškai. Susikaupia labai daug garų.

Paruošimas kalibruoti

1. Išimkite iš kameros priedą.
2. Iš kameros išimkite pakuotės likučius, pavyzdžiui, stiropo rutuliukus.
3. Prieš pradėdami kalibruoti, lygius kameros paviršius nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.

Prietaiso kalibravimas ir kameros valymas

Pastabos

- Kalibravimą galima pradėti tik atvėsus kamerai (iki patalpos temperatūros).
- Kalibruodami neatidarykite prietaiso durelių. Kitaip kalibravimas bus nutrauktas.

1. Įjunkite prietaisą jutikliniu mygtuku ①.
2. Pripildykite vandens bakelį. → *"Vandens bakelio pripildymas" 17 psl.*
3. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą, kalibravimo temperatūrą ir trukmę, po to įjunkite prietaisą. → *"Ruošimas garuose, naudojant „FullSteam“ funkciją" 15 psl.*

Kalibravimas	
Kaitinimo būdas	Garinimas ☼
Temperatūra	100 °C
Trukmė	30 minučių

4. Baigę kalibruoti, įjunkite kaitinimo režimą.

Dėmesio!

Emalio pažeid.

Negalima įjungti veikimo režimo, jei ant kameros dugno yra vandens. Prieš įjungdami veikimo rež., išvalykite kameros dugną.

5. Kameros dugną išsausinkite.
6. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą ir įkaitinimo temperatūrą, tada įjunkite prietaisą. → *"Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą" 13 psl.*

Kaitinimas	
Kaitinimo būdas	„CircoTherm“ karšto oro srautas ☼
Temperatūra	max.
Trukmė	30 minučių

7. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
8. Pasibaigus nurodytai trukmei, išjunkite priet. darbo rež.. 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" 18 psl.*

Pastabos

- Kad persikrausčius į naują vietą prietaisas prisitaikytų prie naujos statymo vietos, iš naujo nustatykite gamyklinius nuostatus. Iš naujo atlikite pirmojo paleidimo ir kalibravimo darbus.

- Prietaisas išsaugo kalibravimo nuostatus net ir nutrūkus elektr. srovei arba išjungus iš tinklo. Kalibravimo kartoti nereikia.

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“ ☼.



- Mygtuku < arba > pasirinkite kaitinimo būdą.
- Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
- Mygtuku < arba > pasirinkite temperatūrą.



- Pastaba.** Priklausomai nuo darbo režimo, galite pakeisti kitus nuostatus. Kiekvieną papildomą nustatymą galite pasiekti mygtuku ~ perėję į kitą eilutę. Mygtuku < arba > pasirinkite norimą nustatymą.
- Paspauskite lietimui jautrų mygtuką DII, 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 I.

Esama temperatūra rodoma trumpai ir tik įkaitinimo metu.

Papildoma informacija

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

Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas

Pakeiskite prietaiso darbo režimą

- Lietimui jautriu mygtuku DII sustabdykite režimą.
- Mygtuku ~ arba ^ pereikite į nustatymo, kurį norite pakeisti, eilutę.
- Mygtuku < arba > pakeiskite nustatymą.
- Lietimui jautriu mygtuku DII 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 DII, 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 mygtuką I, aktyvinamą greitojo įkaitinimo arba „PowerBoost“ funkciją.
- Norėdami laikinai išjungti greitojo įkaitinimo arba „PowerBoost“ palieskite jutiklinį mygtuką I.

Greitojo įkaitinimo aktyvinimas

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

„PowerBoost“ aktyvinimas

- Nustatykite „CircoTherm“ karšto oro srautą arba duonos kepimo režimą ir temperatūrą.
Pastaba. Nustatykite temperatūrą virš 100 °C, kad prietaisas greitai įkaistų.
- Patiekalą įdėkite į kurį nors kameros lygį.
- Paspauskite lietimui jautrų mygtuką DII, kad paleistumėte prietaisą.
- Paspauskite lietimui jautrų mygtuką I, kad aktyvintumėte „PowerBoost“. Ekrane pasirodo simbolis I.

„PowerBoost“ išsijungia automatiškai, kai pasiekiamas nustatyta temperatūra. Ekrane užsidega simbolis .

Garai

Ijungę garų funkciją, maistą paruošite jį tausodami. Ijungę kai kuriuos kaitinimo būdus, ruošiant maistą galima naudoti garų srauto funkciją. Be to, galite naudoti rauginimo, atitirpinimo pakopos ir atšviežinimo kaitinimo būdus.

Ispėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

Triukšmas

Siurblys

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

Sklendė

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

Ruošimas garuose, naudojant „FullSteam“ funkciją

Ruošiant garuose, karšti vandens garai cirkuliuoja aplink maistą ir maisto produktams neleidžia netekti maistingųjų medžiagų. Ruošiant šiuo būdu, patiekalas išlaiko formą, spalvą ir jam būdingus kvapus.

Pastaba. Jei veikiant ruošimo garuose režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas. Pripildykite vandens bakelį.

Paleistis

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
2. Pripildykite vandens bakelį.

Pastaba. Ruošimo garuose pakopą įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus (iki patalpos temperatūros).

3. Spustelėkite jutiklinį mygtuką .
4. Mygtuku  arba  pasirinkite „Garai “.
5. Mygtuku  pereikite į kitą eilutę.
6. Mygtuku  arba  pasirinkite temperatūrą.
7. Mygtuku  pereikite į kitą eilutę.
8. Mygtuku  arba  pasirinkite trukmę.
9. 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 .

Viso meniu ruošimas

Garuose galima paruošti visą meniu. Kito maisto skonis nepereis. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 34 psl.*

„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 režimą ir garų intensyvumą 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" 34 psl.* → *"Programos" 23 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 .
2. Pripildykite vandens bakelį.
3. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
4. Palieskite jutiklinį mygtuką , kad įjungtumėte garų srauto funkciją.
5. Mygtuku  pereikite į eilutę su garų intensyvumu .
6. Mygtuku  arba  pasirinkite garų intensyvumą.
7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .

Prietaisas įjungia darbo režimą.

Pastaba. Jei veikiant garų srauto funkcijai ištuštėja vandens bakelis, ekrane pasirodo komanda jį pripildyti. Darbo režimas veikia be garų tiekimo.

Garų tiekimo nutraukimas

Norėdami nutraukti garų tiekimą, palieskite jutiklinį mygtuką ☹.

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. → *"Dél Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 34 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 kamerali visiškai atvėsus (iki patalpos temperatūros).
3. Mygtuku < arba > pasirinkite „Kildinimo pakopa ☹“.
4. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
5. Mygtuku < arba > pasirinkite pakopą.
6. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
7. Mygtuku < arba > pasirinkite trukmę.
8. 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 ①.

„Sous-Vide“ ruoš. metodas

„Sous-Vide“ yra gaminimo žemoje temperatūroje būdas, kurio metu 50-95°C temperatūroje, kai garų tiekimas yra 100%, ruošiami vakuumuoti maisto produktai. Naudojant „Sous-vide“ ruošimo būdą, galima ruošti mėsą, žuvį, daržoves ir desertus.

Maistas sudedamas į specialų, karščiui atsparų maisto ruošimo maišelį, kuris sandariai užlydomas vakuumavimo aparatu. Apsauginiame apvalkale išlieka maistingosios ir aromatinės medžiagos.

Pastabos

- Jei veikiant „Sous-Vide“ darbo režimui ištuštėja vandens bakelis, darbo režimas nutraukiamas.
- Ruošiant maistą „Sous-Vide“ būdu, ant kameros dugno susidaro daugiau kondensato, nei naudojant kitus kaitinimo būdus.

Paleistis

Dėmesio!

Baldų sugadinimo pavojus

Gamindami „Sous-vide“ būdu naudokite tik vieną vandens bakelį. Antrojo vandens bakelio nenaudokite, nes priešingu atveju ant kameros dugno prisirinks daug vandens. Iš kameros gali pradėti bėgti vanduo.

1. Paspauskite jutiklinį mygtuką ①.
2. Pripildykite vandens bakelį.
Pastaba. „Sous-vide“ pakopą įjunkite tik kamerali visiškai atvėsus (iki patalpos temperatūros).
3. Mygtuku < arba > pasirinkite „Sous-vide“ ☹ būdą.
4. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
5. Mygtuku < arba > pasirinkite temperatūrą.
6. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
7. Mygtuku < arba > pasirinkite trukmę.
8. Paspauskite jutiklinį mygtuką ▶||. Prietaisas įjungia darbo režimą.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

Ant vakuumo maišelio ruošiant renkasi karštas vanduo. Atsargiai pakelkite vakuumo maišelį puodkėle, kad į universalią skardą arba ruošimo garuose indą nubėgtų karštas vanduo. Tada laikydami puodkėle atsargiai išimkite vakuumo maišelį.

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 ①.

Atitirpinimo pakopa

Šaldytiems ir užšaldytiems produktams atitirpinti naudokite kaitinimo būdą „Kaitinimo būdas ☼“.

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

Paleistis

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
2. Pripildykite vandens bakelį.
3. Mygtuku < arba > pasirinkite „Atitirpinimo pakopa ☼“.
4. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
5. Mygtuku < arba > pasirinkite temperatūrą.
6. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
7. Mygtuku < arba > pasirinkite trukmę.
8. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ▶||. Prietaisas įjungia darbo režimą.

Pasibaigus nustatytai ttrukmei, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti. Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką ⑨.

Nutraukimas

Spauskite jutiklinį mygtuką ⑨, kol bus nutrauktas prietaiso veikimas.

Baigti

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką ①.

Atšviežinimas

Ijungę kaitinimo būdą „Atšviežinimas“ ④ 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 ①.
2. Pripildykite vandens bakelį.
3. Mygtuku < arba > pasirinkite „Pašildymas“ ④.
4. Mygtuku ∨ pereikite į kitą eilutę.
5. Mygtuku < arba > pasirinkite temperatūrą.
6. Mygtuku ∨ pereikite į kitą eilutę.
7. Mygtuku < arba > pasirinkite trukmę.
8. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ⑨. Prietaisas įjungia darbo režimą.

Pasibaigus nustatytai ttrukmei, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti. Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką ⑨.

Nutraukimas

Spauskite jutiklinį mygtuką ⑨, kol bus nutrauktas prietaiso veikimas.

Baigti

Norėdami išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką ①.

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" 21 psl.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti ir sukelti gaisrą!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Dėmesio!

Naudojant netinkamus skysčius prietaisas gali būti pažeistas.

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

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

Dėmesio!

Galimi veikimo sutrikimai naudojant filtruotą arba demineralizuotą vandenį.

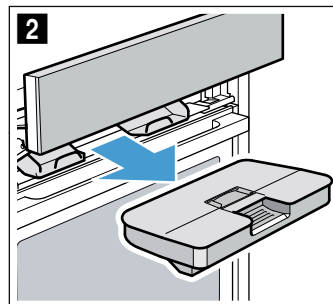
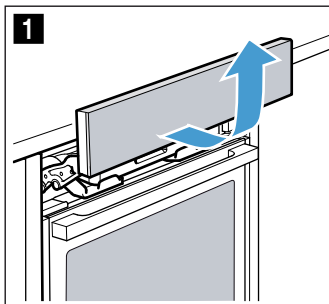
Nepaisant pripildyto vandens bako prietaisas reikalauja papildyti arba naudojimas su garais nutraukiamas maždaug po 2 minučių.

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

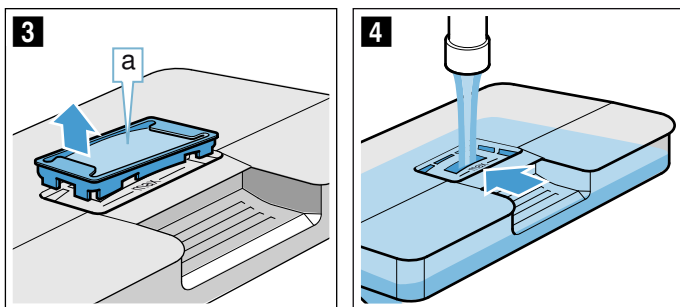
Pastabos

- 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.

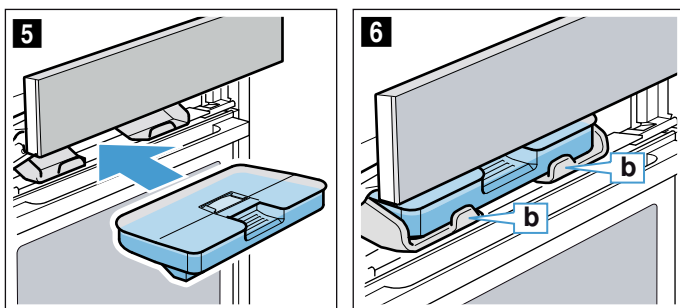
1. Paspauskite jutiklinį mygtuką ⑨. Sklendė automatiškai pastumiama į priekį.
2. Sklendę abiem rankomis patraukite į priekį, tada pastumkite į viršų, kol užsifiksuos (1 pav.).
3. Pakelkite vandens bakelį ir išimkite jį iš angos (2 pav.).



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



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



9. Sklendę lėtai pastumkite žemyn, tada paspauskite atgal, kol ji visiškai užsidarys.
Vandens bakelis pripildytas. Galite įjungti kepimo režimus su garų funkcija.

Vandens bakelio papildymas

Pastabos

- Darbo režimai su garų srauto funkcija toliau veikia be garų tiekimo.
- Jei veikiant ruošimo garais, kildinimo pakopai, atitirpinimo pakopai arba šildymui 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 švariu vandeniu ir nusauskite minkšta šluoste.

Vandens bakelio ištuštinimas

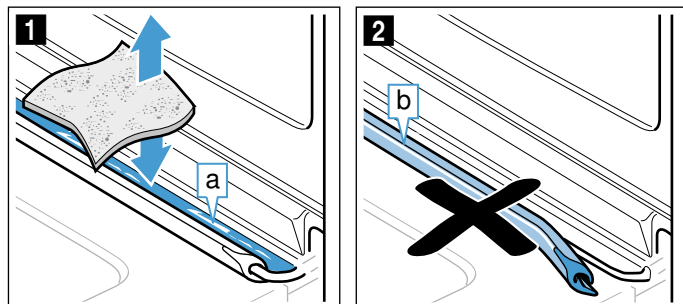
Dėmesio!

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

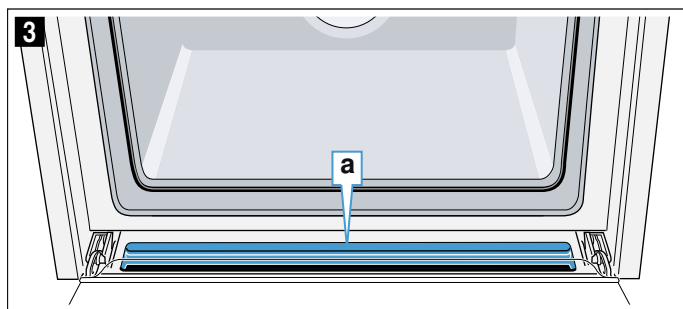
1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį.
3. Atsargiai nuimkite vandens bakelio dangtelį.
4. Ištuštinkite vandens bakelį, išplaukite plovimo priemone ir kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.
5. Visas dalis nusauskite minkšta servetėle.
6. Nusauskite dangtelio tarpinę.
7. Išdžiovinkite atidarę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

Lašelių latako džiovinimas

1. Palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Atidarykite prietaiso dureles.
3. Lašelį latakė **a** esantį vandenį sugerkite kempine ir atsargiai išvalykite (1 pav.).
Valydami atkreipkite dėmesį, kad tarpinė **b** neatsilaisvintų nuo lašelių latako (2 pav.).



Lašelių latakas **a** yra po kamera (3 pav.).



Pastaba. Jei tarpinė atsilaisvino, vėl uždėkite ją ant lašelių latakų. → "Prietaiso durelės" 30 psl.

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.
3. Palieskite jutiklinį mygtuką ①, kad prietaisas įsijungtų.
4. Norėdami matyti veikimo režimus, paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
5. Mygtuku < arba > pasirinkite „Džiovinimas“ ③.
6. Mygtuku < pereikite į kitą eilutę. Rodoma trukmė. Jos keisti negalima.
7. Mygtuku < pereikite į kitą eilutę.
8. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ④. Įjungiama džiovinimo funkcija ir praėjus 10 minučių išjungiama 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. Nusauskite 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 neišsijungia 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 ⑤.

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

⌚ Laikmatis	--:-- min s >
→ Trukmė	--:-- h min
→ Pabaigos laikas	17:20

Žadintuvo nustatymas

Laikmatį galima nustatyti su įjungtu ir išjungtu prietaisu.

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ⑤. Ekrane bus rodoma laiko funkcija.
2. Mygtuku > pasirinkite trukmę.
Pastaba. Įjungę prietaisą mygtuku < pereikite prie žadintuvo eilutės ⑥ ir paspauskite mygtuką >, kad pasirinktumėte trukmę.
3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ⑤, kad paleistumėte laikmatį. Ekrane pasirodo simbolis ⌚. Laikmatis veikia.

Pastaba. Pasibaigus nustatytam laikui pasigirsta signalas. Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką ⑤.

Trukmės nustatymas

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

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
2. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
4. Ekrane bus rodoma laiko funkcija.
5. Mygtuku < arba > nustatykite trukmę.
 - Mygtuko < siūloma vertė yra 10 minučių
 - Mygtuko > siūloma vertė yra 30 minučių

Pasibaigus nustatytai trukmei, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti. Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką ③.

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 ①.
 3. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
 4. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
 5. Ekrane bus rodoma laiko funkcija.
 6. Mygtuku > pasirinkite trukmę.
 7. Mygtuku ~ pereikite į eilutę „→ Pabaigos laikas“.
 8. Mygtuku > pasirinkite pabaigos laiką.
 9. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ③.
- 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 ④.

Nuostatų patikrinimas, keitimas arba ištrynimasis

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
2. Ekrane bus rodoma laiko funkcija.
3. Mygtuku ~ arba ^ pereikite į eilutę.
4. Jei reikia, pakeisti nuostatą galite mygtuku < arba >. Norėdami nutraukti laiko funkciją, nustatykite „00:00“.
5. Nuostata bus automatiškai patvirtinta.

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	Įjungimas/Išjungimas
Automatinė apsauga nuo vaikų	Per meniu „Mano profilis“ → „Pagrindiniai nustatymai“ 21 psl.
Vienkartinė apsauga nuo vaikų	Jutiklinių mygtukų ⑤

Pastaba. Aktyvinus apsaugą nuo vaikų, valdymo laukelis užrakinamas. Išskyrus jutiklinius mygtukus ⑤ ir ⑥. 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.

Įjungimas

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
 2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
 3. Mygtuku < arba > pasirinkite „Mano profilis“.
 4. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
 5. Mygtuku < arba > pasirinkite „Automatinė apsauga nuo vaikų“.
 6. Mygtuku ~ pereikite į žemesnę eilutę.
 7. Mygtuku > pasirinkite „Aktyvinta“.
 8. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ③.
 9. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę, kad išsaugotumėte nustatymą.
- „Automatinė apsauga nuo vaikų“ aktyvinta. Išjungus ekrane užsideda simbolis ④.

Nutraukimas

1. Laikykite nuspaudę jutiklinį mygtuką ⑤ kol ekrane atsiras „Apsauga nuo vaikų išaktyvinta“.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
3. Įjunkite pageidaujama prietaiso režimą.

Išjungimas

1. Laikykite nuspaudę jutiklinį mygtuką ⑤ kol ekrane atsiras „Apsauga nuo vaikų išaktyvinta“.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
4. Mygtuku < arba > pasirinkite „Mano profilis“.
5. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
6. Mygtuku < arba > pasirinkite „Automatinė apsauga nuo vaikų“.
7. Mygtuku ~ pereikite į žemesnę eilutę.
8. Mygtuku < pasirinkite „Išaktyvinta“.
9. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ③.
10. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę, kad išsaugotumėte nustatymą.
11. „Automatinė apsauga nuo vaikų“ išaktyvinta.
12. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.

Vienartinė apsauga nuo vaikų

Valdymo skydelis užrakinamas, prietaiso negalima įjungti. Norėdami įjungti, išaktyvinkite vienartinę 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 prirėikus galėsite pakeisti skiltyje „Mano profilis“ .

Mano profilio keitimas

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
3. Mygtuku  arba  pasirinkite „Mano profilis“ .
4. Mygtuku  pereikite į kitą eilutę.
5. Mygtuku  pasirinkite nustatymą.
6. Mygtuku  pereikite prie parinkties.
7. Mygtuku  pasirinkite nustatymą.
8. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
9. Norėdami išsaugoti nustatymą, palieskite mygtuką  „išsaugoti“.
Norėdami atmesti nustatymą, palieskite mygtuką  „Atmesti“.

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
Mygtukų tonas	Išjungta (išskyrus: jutiklinio mygtuko  tonas lieka) Išjungta

Ekrano ryškumas	Nustatoma viena iš 5 pakopų
Laiko indikatorius	Skaitmeninis Išjungta
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 Garinimas Kepimo pagalbinė programa Programos su garais
Užtemdymas naktį	Išjungta Įjungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas)
Prekės ženklo logotipas	Rodmenys Nerodyti
Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojamas Minimalus
Bėgelių sistema*	Neįrengta (rėmas) Įrengta (naudojant 1-gubus bėgelius)
„Home Connect“	WiFi įjungimas arba išjungimas → „Home Connect“ 25 psl. Prijungimo per „Home Connect“ nustatymas
Gamyklinės nuostatos	Atkurti

*) Šie pagrindiniai nustatymai nėra pasirenkami pagal prietaiso tipą

Nustatyti parankinės parinkties

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

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

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
3. Mygtuku  arba  pasirinkite „Mano profilis“ .
4. Mygtuku  pereikite į kitą eilutę.
5. Mygtuku  arba  pasirinkite „Mėgstamiausi“.
6. Mygtuku  pasirinkite „Parankinės parinktys“.
7. Mygtuku  arba  pasirinkite kaitinimo būdą.
8. Mygtuku  pereikite į kitą eilutę.
9. Mygtuku  arba  pasirinkite „Aktyvinta“ arba „Išaktyvinta“.

Pastaba. Jei pasirinkote „Aktyvinta“, kaitinimo būdų meniu bus rodomas kaitinimo tipas. Jei pasirinkote „Išaktyvinta“, kaitinimo būdų meniu nebus rodomas kaitinimo tipas.

10. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .

11. Norėdami išsaugoti nustatymą, palieskite mygtuką  „išsaugoti“.
Norėdami atvesti nustatymą, palieskite mygtuką  „Atvesti“.

Kepimo pagalbinė programa

Naudojant kepimo 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
Keksiukai, 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

Patiekalai
Kiaulienos kepsnys, lašiniai su raumenimi, be odos
Maltos mėsos kepsnys (1 kg)
Troškintas jautienos kepsnys
Ėriuko koja be kaulų
Viščiukas, visas
Viščiuko šlaunelės
Žąsis, visa (3–4 kg)

Patiekalo nustatymas

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą.

1. Palieskite jutiklinį mygtuką , kad prietaisas įsijungtų.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
3. Mygtuku  arba  pasirinkite „Kepimo pagalbinė programa“.
4. Mygtuku  pereikite į kitą eilutę.
5. Mygtuku  arba  pasirinkite pageidaujamą kategoriją.
6. Mygtuku  pereikite į kitą eilutę.
7. Mygtuku  arba  pasirinkite pageidaujamą patiekalą.
8. Mygtuku  pereikite į kitą eilutę. Ekrane pasirodo jos nuostatų patarimai.
Pastaba. Gaminant kai kuriuos patiekalus reikia atkreipti dėmesį į kai kuriuos punktus, pvz., įstūmimo lygį ir maisto ruošimo indą. Spustelėkite mygtuką . Norėdami grįžti į nustatymų patarimus, palieskite mygtuką .
9. Jei reikia, galite pritaikyti nustatymų patarimus. Spustelėkite mygtuką . Mygtuku  arba  pereikite prie norimo nustatymo. Mygtuku  arba  sureguliuokite siūlomą nustatymą.
10. Lietimui jautriu mygtuku  paleiskite prietaiso veikimo režimą.

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

Prietaisas suteikia galimybę mėgautis maistu naudojant visus nustatymų patarimus.

Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, spustelėkite mygtuką  „Baigti“.

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

Papildomas ruošimas

1. Mygtuku  pasirinkite „Papildomas ruošimas“.
2. Jei reikia, mygtuku  arba  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 .

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 nepriekiaštingos 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.

Garai

Naudojant garų funkciją prietaisas siūlo programas, kurias įjungę savo patiekalus paruošite paprastai ir profesionaliai.

Nuorodos dėl garų funkcijos pateiktos atitinkamame skyriuje. → "Garai" 15 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.

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
Neraugintos duonos papločiai
Mielinė pynė, be įdaro / mielinis žiedas

Patiekalai
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 angliškai
Viščiukas, visas, šviežias
Viščiuko gabaliukai, švieži
Vištos krūtinėlės troškinimas
Antis, žąsis, neįdaryta, šviežia
Žuvies filė, apkepta
Žuvies filė troškinimas
Žuvies filė, visa
Žuvies filė, visa, troškinti
Troškinti žiedinio kopūsto šakeles
Troškinti smulkintus brokolius
Garuose virti žalios pupas
Troškinti morkų griežinėlius
Daržovės, šaldytos
Bulvės su lupena, vidutinės
„Basmati“ ryžiai
Natūralūs ryžiai
Kuskusas
Lęšiai lėkštėje
Pašildyti troškintus priedus
Jogurtas stiklinėje
Ryžių košė su pienu
Vaisių kompotas
Kiaušiniai, minkštai virti
Kiaušiniai, kietai virti
Buteliukų dezinfekavimas

Programos nustatymas

Vedlys veda per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą.

1. Palieskite jutiklinį mygtuką ①, kad prietaisas įsijungtų.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
3. Mygtuku < arba > pasirinkite „Programos su garais“.
4. Mygtuku < pereikite į kitą eilutę.
5. Mygtuku < arba > pasirinkite pageidaujamą patiekalų kategoriją.
6. Mygtuku < pereikite į kitą eilutę.
7. Mygtuku < arba > pasirinkite pageidaujamą programą su garais.
8. Mygtuku < pereikite į kitą eilutę. Ekrane pasirodo jos nuostatymai.

Pastaba. Gaminant kai kuriuos patiekalus reikia atkreipti dėmesį į kai kuriuos punktus, pvz., įstūmimo lygį ir maisto ruošimo indą. Spustelėkite mygtuką >. Norėdami grįžti į nustatymus, palieskite mygtuką <.

9. Jei reikia, galite nustatyti kai kurių patiekalų aukštį. Spustelėkite mygtuką ~.
- Mygtuku < arba > nustatykite svorį.
10. 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 ①.

Prietaisas suteikia galimybę mėgautis maistu naudojant visas programas.

Jei maisto paruošimo rezultatas Jums tinka, spustelėkite mygtuką ~ „Baigti“.

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

Papildomas ruošimas

1. Mygtuku ~ pasirinkite „Papildomas ruošimas“.
2. Jei reikia, mygtuku < arba > 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.



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. Mygtuku < arba > pasirinkite „Šabo funkcija“.
3. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
4. Mygtuku < arba > pasirinkite temperatūrą.
5. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
6. Mygtuku < arba > pasirinkite trukmę.
7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ▷||. Prietaisas įjungia darbo režimą.

Pastabos

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

Pasibaigus šabo funkcijos trumėi, pasigirsta signalas. Prietaisas nebekaista. Lietimui jautrių mygtukų 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 pat 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.

Programėlę 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 išjungiama šiais atvejais:

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

Prietaise įjungus orkaitės darbo režimą nuotolinė paleistis aktyvinama automatiškai. Taip galima keisti mobiliojo galutinio prietaiso nuostatus arba paleisti naują programą.

Nuotolinės paleisties aktyvinimas

1. Palieskite jutiklinį mygtuką , kad prietaisas įsijungtų.
2. Paspauskite jutiklinį mygtuką . Įsijungia pagrindinis meniu.
3. Mygtuku  arba  pasirinkite „Nuotolinė paleistis “.
4. Mygtuku  įjunkite nuotolinę paleistį. Ekране pasirodo .

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.

Pagrindinis nuostatas	Galimi nuostatai	Paaiškinimas
„Wi-Fi“	Įjungimas / išjungimas	Galite įjungti ir išjungti radijo modulį. Kai aktyvintas „Wi-Fi“, Jūs galite naudotis „Home Connect“ funkcijomis. Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W.
Tinklas	Susieti su tinklu / atjungti nuo tinklo	Tinklo jungtį 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 galima naudotis prietaiso funkcijomis. Kai ji išaktyvinta, programėlėje rodomos tik prietaiso darbinės būsenos.
Prietaiso informacija		Ekране rodomas tinklas ir prietaiso informacija.

Nuotolinė diagnostika

Atsiradus sutrikimų, klientų aptarnavimo tarnyba gali įvykti į Jūsų prietaiso vidų nuotolinės diagnostikos būdu.

Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba ir įsitikinkite, kad Jūsų prietaisas prijungtas prie „Home Connect“ serverio, ir patikrinkite, ar Jūsų šalyje veikia nuotolinės diagnostikos paslauga.

Pastaba. Daugiau informacijos ir ar Jūsų šalyje yra nuotolinės diagnostikos paslauga rasite savo šalies „Home Connect“ interneto puslapyje www.home-connect.com (pagalbos ir paramos skyrelyje).

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):

- unikaliąją prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodas ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasmę);
- 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.

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

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

Tinkamos valymo priemonės

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

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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



Įspėjimas – Pavojaus nusideginti!

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

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

Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Jei 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 nerūdijančio plieno.
Durelių rankenėlė	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jei kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlės, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.
Prietaiso vidus	
Emaliuoti ir savaime išsivalantys paviršiai	Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl kameros paviršių, pateiktas po lentele.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
Durelių tarpiklis Nenuimkite!	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.
Durelių danga	Iš nerūdijančio plieno: naudokite nerūdijančio plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančio 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 šepetėliu.
Bėgelių sistema	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!
Priedai	Karštas šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite šluoste arba nuvalykite šepetėliu. Ant nerūdijančio plieno paviršių susikaupusius nešvarumus, kuriuose yra krakmolo (pvz., ryžius), nuvalykite vandeniu su actu.

Vandens bakelis	Karštas šarmas Norėdami pašalinti plovimo priemonės likučius, nuvalykite šluoste ir kruopščiai išskalaukite švari vandeniu. Nusauskinkite minkšta šluoste. Išdžiovinkite atidarę dangtelį. Nusauskinkite dangtelio tarpinę. 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.

Kameros paviršiai

Kameros galinė sienelė išsivalo savaime. Ši savybė atpažįstama pagal šiurkštų paviršių.

Dugnas, viršus ir šoninės dalys dengtos emaliu ir jų paviršius yra lygus.

Emaliuotų paviršių valymas

Lygius emaliuotus paviršius valykite plovimo servetėle, suvilgyta karštu plovimo šarmu arba vandeniu su actu. Nusauskinkite minkšta servetėle.

Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio 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.

Patarimas. Geriausia naudoti pagalbines valymo priemones. → *"Valymo funkcija" 28 psl.*

Pastaba. Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jei reikia, likučius galite pašalinti citrinų sultimis.

Savaime išsivalančių paviršių valymas

Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu, matiniu keraminiu sluoksniu. Kai prietaisas veikia, šis sluoksnius sugeria kepant tykstančius riebalų purslus ir juos suskaido.

Jei savaime išsivalantys paviršiai nebegali tinkamai nusivalyti ir atsiranda tamsių dėmių, šiuos paviršius galite nuvalyti tinkamai įkaitinę.

Nustatyti

Pirmiausia iš kameros išimkite rėmą, bėgelius, priedus ir indus. Kruopščiai nuvalykite kameros lygius emaliuotus paviršius, prietaiso vidines dureles ir kameros apšvietimo stiklinį dangtį.

1. Nustatykite duonos kepimo režimo kaitinimo būdą.
2. Nustatykite aukščiausią temperatūrą.
3. Įjunkite darbo režimą ir neišjunkite mažiausiai 1 valandą.

Atsinaujins keraminis sluoksnis.

Kamerai atvėsus, rusvus ir balsvus likučius pašalinkite vandeniu ir minkšta kempine.

Pastaba. Eksploatuojant ant paviršių gali atsirasti rausvų dėmių. Tai yra ne rūdys, o maisto produktų likučiai. Šios dėmės nėra kenksmingos sveikatai ir netrukdo nusivalyti savaime išsivalantiems paviršiams.

Dėmesio!

Savaime išsivalančių paviršių nevalykite orkaitės valikliu. Paviršiai bus pažeisti. Jei ant šių paviršių patektų orkaitės valiklio, nedelsdami nuvalykite vandeniu ir jį pašalinkite vandenį sugeriančia servetėle. Netrinkite ir nenaudokite šveičiamųjų pagalbinių valymo priemonių.

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 universaliajame padėkle.
- Kepkite tinkamame inde, pvz., keptuve.

Valymo funkcija

Jūsų prietaise yra darbo režimas „EasyClean“ ir „Kalkių šalinimas“. 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.

„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 [EASYCLEAN]“ galima pradėti tik atvėsus kamerai (iki patalpos temperatūros) ir uždarius prietaiso duris.
- Veikimo režimo metu neatidarykite prietaiso durelių. Priešingu atveju pagalbinės valymo priemonės „EasyClean [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 [ON].
4. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką [EASYCLEAN].
5. Mygtuku < arba > pasirinkite „EasyClean“ [EASYCLEAN].
6. Mygtuku < pereikite į kitą eilutę.
7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką [OK]. 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 nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepečiu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus galite pašalinti nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite acte suvilgyta servetėle. Paskui išvalykite švriu vandeniu ir nusauskite minkšta šluoste (taip pat išvalykite durų sandariklį).

4. Lietimui jautriu mygtuku ① išjunkite prietaisą.
5. 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. Baigus valymą su pagalbine valymo priemone, šiek tiek atidarykite prietaiso dureles (apytiksliai 30°).
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
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., nutrūkus elektros srovės tiekimui arba išjungus prietaisą), įjungus prietaisą bus pateiktas nurodymas du kartus išskalauti. Kol nepasibaigs antrasis skalavimo etapas, kiti darbo režimai blokuojami.

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

Paleistis

Dėmesio!

- Prietaiso pažeidimai: kalkes šalinkite tik mūsų rekomenduojamomis skystomis kalkių šalinimo priemonėmis. Šalinant kalkes poveikio laikas priklauso nuo kalkių šalinimo priemonės. Kitos kalkių šalinimo priemonės gali pažeisti prietaisą. Kalkių šalinimo priemonės užsakymo Nr. 311 680

- Kalkių šalinimo tirpalas: ant valdymo skydelio ar kitų jautrių paviršių nepilkite kalkių šalinimo tirpalo ar kalkių šalinimo priemonės. Paviršiai bus pažeisti. Jei taip atsitiktų, kalkių šalinimo tirpalą nedelsdami nuvalykite vandeniu.

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

1. Kalkių šalinimo tirpalą sumaišykite iš 400 ml vandens ir 200 ml skystos kalkių šalinimo priemonės.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
3. Išimkite vandens bakelį ir į jį įpilkite kalkių šalinimo tirpalo.
4. Iki galo įstumkite vandens bakelį su kalkių šalinimo tirpalu.
5. Uždarykite sklendę.
6. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
7. Mygtuku < arba > pasirinkite „Kalkių šalinimas“ .
8. Mygtuku  pereikite į kitą eilutę. Rodoma kalkių šalinimo trukmė. Jos keisti negalima.
9. Mygtuku  pereikite į kitą eilutę.
10. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . Iš prietaiso šalinamos kalkės. Ekrane skaičiuojama trukmė. Pasibaigus kalkių šalinimui pasigirsta signalas.

Pirmasis skalavimo etapas

1. Atidarykite sklendę.
2. Išimkite vandens bakelį, kruopščiai išskalaukite, pripilkite vandens ir vėl įstumkite.
3. Uždarykite sklendę.
4. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką . 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 . Prietaisas skalaujamas. Pasibaigus skalavimo etapui pasigirsta signalas.

Papildomas valymas

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

Rėmai

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

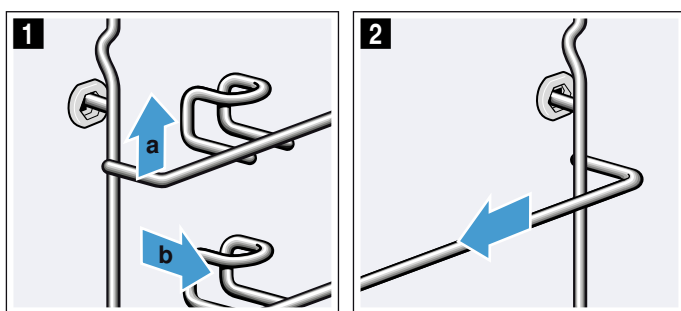
Rėmo iškabimas ir įkabimas

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Rėmo iškabimas

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

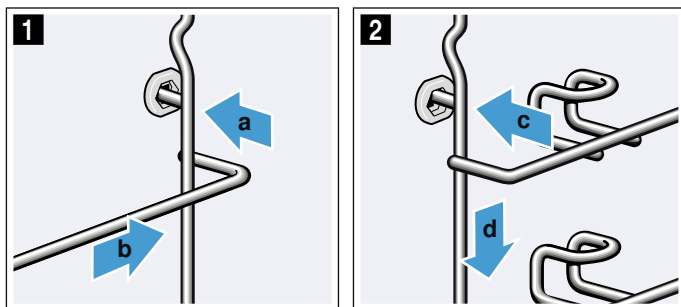


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

Rėmo įkabimas

Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje. Naudodami rėmus atkreipkite dėmesį, kad laikiklio lankelis turi būti nukreiptas 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 valyti prietaiso dureles.

Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

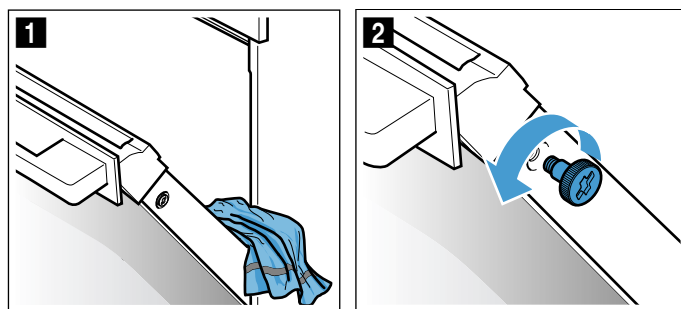
Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

Išmontavimas

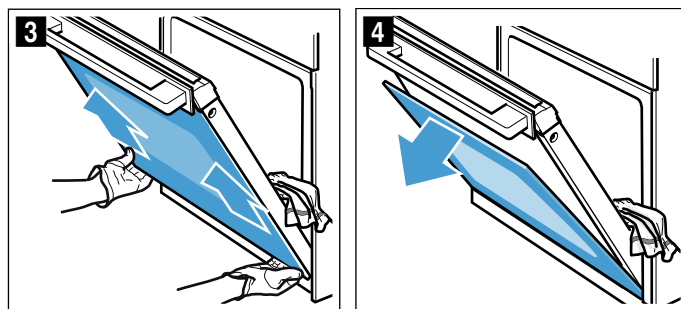
⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

1. Atidarykite prietaiso dureles maždaug 45° ir ir užfiksuokite jas atidarytoje padėtyje (1 pav.).
2. Atsukite prietaiso durelių kairėje ir dešinėje esančius varžtus ir juos išimkite (2 pav.).



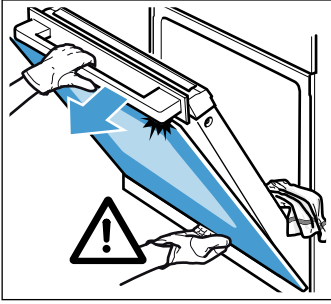
3. Paimkite kairės ir dešinės pusės priekinį stiklą (3 pav.) ir spauskite, kol atsilaisvins (4 pav.).



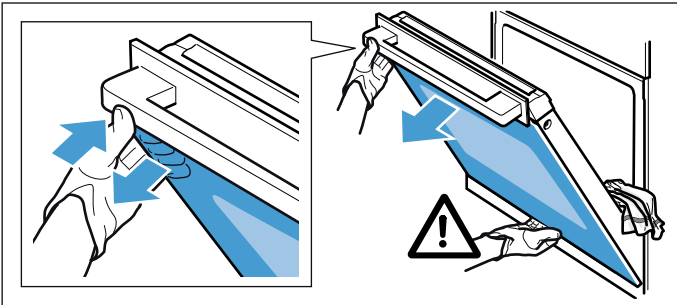
⚠ Įspėjimas Pavojus susižeisti!

Atstumas tarp priekinio stiklo apatinio krašto ir baldo atidarius duris keičiasi, todėl galite netyčia prispausti pirštus. Dureles atidarykite atsargiai.

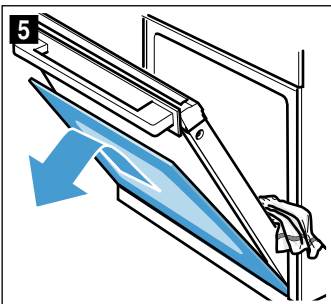
Pastaba. Jei priekinis stiklas neatsilaisvina, patikrinkite, ar priekinis stiklas liečiasi su rakena. Jei taip, viena ranka atidarykite duris, atsilaisvins kol priekinis stiklas.



Pastaba. Jei priekinis stiklas neatsilaisvina, viena ranka paimekite už priekinio stiklo viršutinės dalies ir patraukite rodyklės kryptimi, kol atsilaisvins.



4. Išimkite priekinį stiklą (5 pav.).



5. Priekinį stiklą padėkite ant lygaus paviršiaus.

⚠ Įspėjimas

Pavojus susižeisti!

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

⚠ Įspėjimas

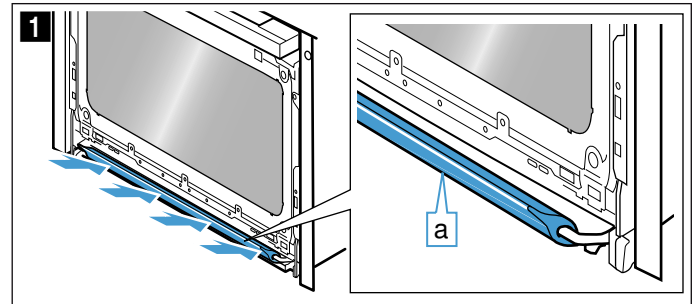
Pavojus susižeisti!

Atidarant ir uždariant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.

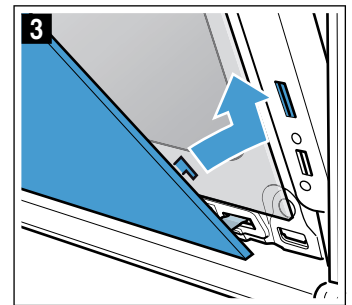
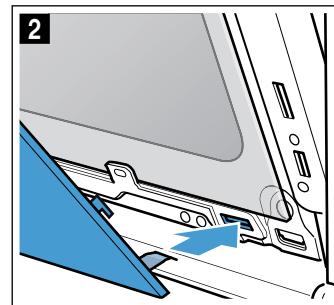
6. Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

Įmontavimas

1. Ištraukite iš prietaiso durelių indų šluostę.
2. Uždarykite prietaiso dureles.
3. Spauskite tarpinę **a** išilgai lašelių latakui (1 pav.), nes valant tarpinę **a** gali atsilaisvinti.



4. Atidarykite prietaiso dureles maždaug 45° ir užfiksuokite jas atidarytoje padėtyje.
5. Pakabinkite kairės ir dešinės pusės priekinį stiklą (2 pav.).
6. Spauskite priekinį stiklą į priekį, kol jis užsifiksuos savo vietoje. Įsitinkinkite, kad kabliukai kairėje ir dešinėje pusėje užsikabino (3 pav.).



Patarimas. Jei priekinis stiklas neatsilaisvina, patikrinkite, ar priekinis stiklas liečiasi su rakena. Atidarinėkite duris, kol priekinis stiklas užsifiksuos savo vietoje.

7. Kairėje ir dešinėje pusėje prietaiso durelių įsukite varžtus.
8. Ištraukite iš prietaiso durelių indų šluostę.
9. Uždarykite prietaiso dureles.

Dėmesio!

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

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 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.

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.
Ijungus 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" 15 psl.
	Sugedo jutiklis.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Vandens bakelis nukrito. Dėl kratymo atsilaisvino vandens bakelio viduje esančios dalys, vandens bakelis bus nesandarus.	Užsakykite naują vandens bakelį.
Neatsidaro sklendė, 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

Ruošiant garuose iš ventiliacijos angų skverbiasi garai.	Tai yra įprasta.	Negalima pašalinti.
Garinant susikaupia labai daug garų.	Prietaisas sukalibruojamas automatiškai	Tai yra įprasta.
Garinant vėl susikaupia labai daug garų.	Per trumpą ruošimo laiką prietaisas negali automatiškai susikalibruoti.	Atkurkite prietaiso gamyklinius nuostatus ir iš naujo sukalibruokite.
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" 21 psl.
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 kamerasi 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

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

E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso sklendę, dešinėje pusėje. Spustelėkite lietimui jautrų mygtuką  → "Garai" 15 psl.

E-Nr:			FD:			Z-Nr:		
Type:								

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. Ruošiant garuose arba naudojant garų srauto funkciją pageidaujama, kad kameroje susidarytų didelis vandens garų kiekis. Kai baigsite garinti, kamerai atvėsus ją išvalykite.

Silikoninės formos

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

Jeigu 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.

Jeigu ruošdami norite naudoti garų srauto funkciją arba norite garinti, 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 kamerai 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 tik vieną iš toliau nurodytų įstūmimo lygių:

- 1 lygis

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 kepymo padėklas

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

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

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepyimo formos iš metalo.

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

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Pastaba. Nustačius aukštesnę temperatūrą kepyimo laikas nesutrumpės. Iškeps tik pyragų ar mažų kepinų išorę, tačiau vidus liks žalias.

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Picos kepyimo režimas
-  Duonos kepyimo 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 kepyimo forma	1		150-170	-	55-70
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepyimo forma	1		150-160	1	50-70
Plakto tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepyimo forma	1		150-170	-	60-80
Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	1		160-180	-	45-60
Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	1		150-170	-	45-60
Torto pag. iš plakto tešlos	Torto pagrindo forma	1		150-170	-	20-40
Torto pag. iš plakto tešlos	Torto pagrindo forma	2		160-170	1	25-35
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
* Iš anksto įkaitinti.						
** Kaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	1	≡	190-210	-	40-55
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	1	⌘	180-200	-	40-50
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	1	⌘	190-210	-	25-40
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	1	☐	210-220	1	30-40
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	1	⌘	150-160	-	65-75
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	1	⌘	150-160	1	60-70
Mielinis pyragas išardomoje formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	1	⌘	150-160	-	25-35
Mielinis pyragas išardomoje formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	1	⌘	160-170	2	25-35
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	1	≡	170-180	-	20-30
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	1	⌘	150-160	1	25-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	1	≡	160-170*	-	25-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	1	⌘	150-160	1	10
					-	20-30
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	1	⌘	150-170*	-	30-50
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	1	⌘	150-160	1	10
					-	25-35
Pyragas ant padėklo						
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	1	≡	160-180	-	20-40
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	1	⌘	160-170	1	30-40
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	⌘	150-170	-	35-50
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	1	≡	170-190	-	25-40
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	⌘	150-170	-	40-55
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	1	≡	160-180	-	60-80
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	1	⌘	180-200	-	40-50
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	1	≡	190-210	-	40-50
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	1	≡	160-180	-	15-25
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	1	⌘	150-160	1	25-35
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	1	≡	180-200	-	30-45
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	1	⌘	160-180	-	50-70
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	⌘	160-170	-	25-35
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	⌘	150-160	-	45-60
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	1	⌘	150-160	-	35-45
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	1	⌘	150-170	2	30-40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	1	≡	190-210*	-	10-15
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	1	⌘	190-210*	1	10-15
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	1	⌘	150-160	-	50-60
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	1	⌘	140-150	2	80-90
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	1	⌘	170-180	-	40-60
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	1	⌘	180-190	2	50-60
* Iš anksto įkaitinti.						
** Kaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	1		190-210	-	35-50
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	1		180-190	1	35-45
Maži kepiniai						
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		160**	-	25-35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		150**	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150**	-	25-35
Keksiukai	Keksiukų padėklas	1		170-190	-	15-30
Keksiukai	Keksiukų padėklas	1		150-160	1	25-30
Keksiukai, 2 lygmenys	Keksiukų padėklai	3+1		150-170*	-	20-30
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	1		160-170	-	30-40
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	1		160-180	2	25-35
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	2		170-190*	-	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		200-220*	1	15-25
Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		170-190*	-	20-45
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		200-220	-	30-45
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		200-220*	1	25-35
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		160-180	-	20-30
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		160-180	2	25-35
Sausainiai						
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	1		150-160**	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	1		140-150**	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150**	-	30-40
Sausainiai	Kepimo padėklas	2		140-160	-	15-30
Sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		130-150	-	20-35
Baltymų kremas	Kepimo padėklas	2		90-100*	-	100-130
Baltymų kremas, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-100*	-	100-150
Baltymų sausainiai	Kepimo padėklas	2		90-110	-	20-40
Baltymų sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-110	-	20-40
* Iš anksto įkaitinti.						
** Kaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.						

Kepimo patarimai

Norite nustatyti, ar pyragas jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelėkite pyragą aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.
Pyragas sukrito.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Arba galite nustatyti 10 °C žemesnę temperatūrą ir pailginti kepimo laiką. Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas.
Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusį pyragą atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą kepkite universalajame padėkle.
Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskruti.
Pyragas išėjo per sausas.	Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.

Visas pyragas per šviesus.	Jei įstūmimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepimo trukmę.
Pyrago viršus per šviesus, o apačia – per tamsi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Pyrago viršus per tamsus, o apačia – per šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
Formoje arba keturkampiam padėkle kepamo pyrago galas yra per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.
Visas pyragas per tamsus.	Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepimo laiką.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarkykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas. Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio.
Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame.	Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite „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 neišsiima, 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 kamrai 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 tik vieną iš toliau nurodytų įstūmimo lygių:

- 1 lygis

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 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 apkarkykite.

Užšaldyti produktai

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje įvairioms duonomis ir bandelėms nurodyti optimalūs kaitinimo būdai. Temperatūra ir kepimo

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

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

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

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

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

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

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

Dėmesio!

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Picos kepimo režimas
-  Duonos kepimo režimas
-  Didelis grilis
-  Mažas 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	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	1		220-240	-	25-35
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	2		220-230	3	20-30
Bandelės						
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	2		200-220	-	10-20
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	2		200-220	2	10-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	1		170-180*	-	15-25
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	1		160-170	3	25-35
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-160*	-	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		180-200	-	25-35
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		200-220	2	20-30
* Iš anksto įkaitinti.						

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Prancūziškasis batonas, apkeptas, atvėsintas	Universalusis padėklas	2	☰	200-220	-	10-20
Prancūziškasis batonas, apkeptas, atvėsintas	Kepimo padėklas	2	☰	200-220	2	10-20
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	1	☷	150-160*	-	10-20
Bandelės, šaldytos						
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	2	☰	200-220	-	15-25
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Kepimo padėklas	2	☰	180-200	1	15-25
Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai	Grotelės	1	☰	220-240	-	15-25
Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	2	☰	210-230	1	18-25
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	1	☷	150-170*	-	20-35
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Kepimo padėklas	1	☷	180-200	1	20-30
Bandelės, prancūziškas batonas, atšviežinti	Grotelės	1	☷	160-170*	-	10-20
Skrebutis						
Apkepinti skrebutį, 4 vnt.	Grotelės	2	☰	275	-	5-15
Apkepinti skrebutį, 12 vnt.	Grotelės	2	☷	250	-	5-15
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	3	☰	275	-	3-6
* 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 kamerai ir darbo režimams.

Kepimas naudojant garų srauto funkciją

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

Kepant su garų srauto funkcija galima naudoti tik vieną lygį.

Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite tik vieną iš toliau nurodytų ištūmimo lygių:

- 1 lygis

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. Įdą ir formas visada dėkite ant grotelių.

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

Universalųjį padėklą arba kepimo padėklą, nusklemtąją 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 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	1		200-220	-	20-30
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	1		220-230	-	25-30
Pica, šviežia, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		180-200	-	35-45
Pica, šviežia, plonapadė	Picos padėklas	1		210-230	-	20-30
Pica, atvėsusi	Grotelės	1		210-230	-	10-20
Pica, šaldyta						
Pica, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	1		210-230	-	10-20
Pica, plonapadė, 2 vnt.	Grotelės + kepimo padėklas	3+1		200-220	-	15-25
Pica, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	1		190-210	-	20-35
Pica, storapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		160-180	-	25-35
Pica ant prancūz. batono	Grotelės	1		200-220	-	20-30
Maža pica	Kepimo padėklas	1		210-230	-	10-20
Maža pica	Grotelės	1		210-230	-	10-20
Pikantiškas pyragas ir pyragas su įdaru						
Pikantiškas pyragas formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantiškas pyragas formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Apkepas su įdaru	„Tarte“ forma, juodas padėklas	1		190-210	-	35-55
Apkepas su įdaru	„Tarte“ forma, juodas padėklas	1		190-210	-	30-45
Plokšč. trapios tešlos pyragas	Universalusis padėklas	1		260-280*	-	10-20
Plokšč. trapios tešlos pyragas	Universalusis padėklas	1		200-220*	2	15-25
Perlenktas pyragas	Apkepo forma	1		190-200	-	40-50
Perlenktas pyragas	Apkepo forma	1		170-190	-	50-70
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	1		180-190	-	35-45
* Iš anksto įkaitinti						

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
[daryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	1		180-190	2	30-40
Burekas	Universalusis padėklas	1		180-200	-	35-45
Burekas	Universalusis padėklas	1		180-200	-	35-45
* 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 kamerali ir darbo režimams.

Ištūmimo lygiai

Visada naudokite nurodytus ištūmimo lygius.

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

- formos ant grotelių: 1 lygis
- universalusis padėklas: 1 lygis

Ruošdami suflė naudokite garų funkciją. Vandens vonelės nereikės. Mažas formules sudėkite ant XL dydžio skylėtojo garinimo padėklo arba ant grotelių.

Įprastai vandens vonelėje ruošiamus maisto produktus uždenkite folija.

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas

Universalųjį padėklą, nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę, atsargiai 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
- Garinimas

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.
Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų	Apkepo forma	1		200-220	-	35-55
Apkepas, pikantiškas, iš apdorotų priedų	Apkepo forma	1		160-170	2	40-50
Saldus apkepas	Apkepo forma	1		170-190	-	45-60
Saldus apkepas	Apkepo forma	1		160-180	-	40-50
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	1		160-180	-	50-60
* Iš anksto įkaitinti						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	1		170-180	2	35-45
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Universalusis padėklas	1		190-210	-	30-40
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Indas be dangčio	1		180-190	2	40-50
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170-180	-	50-60
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	1		170-190	2	60-70
Suflė	Apkepo forma	1		160-170*	-	40-50
Suflė	Apkepo forma	1		170-180	2	30-40
Suflė	Porcijų formelės	1		100	-	40-45
* Iš anksto įkaitinti						

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 ištūmimo lygį. Atkreipkite dėmesį, kad grotelės būtų tinkamai uždėtos ant universaliojo padėklo.

→ "Priedai" 11 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) ilgesnį ruošimo trukmę.

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

Ruošiant 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.

Garinimas

Norint paruošti paukštienos gabalėlius juos tausoiant, naudojama ne garų srauto, o garinimo funkcija. Gabalėliai lieka labai sultingi. Norėdami išsaugoti skonį, galite paukštienos gabalėlius prieš garinimą apkepinti; ruošimo trukmė bus trumpesnė.

Ruošiant didesnius gabalėlius įkaitinimo laikas ir ruošimo trukmė yra ilgesni. Jei norite kartu ruošti kelis sunkesnius gabalėlius, ilgesnis bus įkaitinimo laikas, o ne ruošimo trukmė.

Paukštienos gabalėlių vartyti nereikia.

Naudokite XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir po juo įstumkite universalųjį padėklą. Galite naudoti ir stiklinį dubenį, kuris statomas ant grotelių.

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 ištūmimo 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.

Rekomenduojamas 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 kepatė 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 ištėkės riebalai.
- Įpjaukite 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:

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

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	1		200-220	-	60-70
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	1		200-220	2	50-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 150 g (kepti griliu)	Grotelės	2		275*	-	15-20
Vištienos krūtinėlės filė (garinti)	Garinimo padėklas	2+1		100	-	15-25
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	2		220-230	-	30-35
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	2		200-220	2	30-45
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universali kepimo skarda	2		200-220	-	10-20
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universali kepimo skarda	2		200-220	-	15-25
Nupenėta višta, 1,5 kg	Grotelės	1		200-220	-	70-90
Nupenėta višta, 1,5 kg	Grotelės	1		180-200	2	65-75
Antis ir žąsis						
Antis, 2 kg	Grotelės	1		180-200	-	90-110
Antis, 2 kg	Grotelės	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	2		230-250	-	25-30
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	2		220-240	2	25-30
Žąsis, 3 kg	Grotelės	1		160-180	-	120-150
* 5 min pakaitinti.						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min
Žąsis, 3 kg	Grotelės	1		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	2		190-200	2	45-55
Kalakutas						
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	1		180-190	-	70-90
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	1		240-250	-	80-110
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	1		180-200	-	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	1		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, atminti, 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 groteles ir įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį. Atkreipkite dėmesį, kad grotelės būtų tinkamai uždėtos ant universaliojo padėklo.

→ "Priedai" 11 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 kepsimo indo skystis išgaruoja. Pireikus atsargiai įpilkite skysčio.

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

Laikytės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepsimo indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

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

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

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

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

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

Mėsos kepinimas 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.

Garinimas

Norint paruošti mėsą ją tausojančią, naudojama ne garų srauto, o garinimo funkcija, tačiau plutelė nebus traški. Mėsa lieka labai sultinga. Norėdami išsaugoti skonį, mėsos gabalėlius galite prieš garinimą apkepinti; ruošimo trukmė bus trumpesnė.

Ruošiant didesnius gabalėlius įkaitinimo laikas ir ruošimo trukmė yra ilgesni. Jei norite kartu ruošti kelis sunkesnius gabalėlius, ilgesnis bus įkaitinimo laikas, o ne ruošimo trukmė.

Mėsos gabalėlių vartyti nereikia.

Naudokite XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir po juo įstumkite universalųjį padėklą. Galite naudoti ir stiklinį dubenį, kuris statomas ant grotelių.

Kepimas griliu

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

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.

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 sunkesnį 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 $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ nurodyto laiko.

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

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	Grotelės	1		180-200	-	120-130
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180-190	1	110-130
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Grotelės	1		190-200	-	130-140
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Indas be dangčio	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		220-230	-	70-80
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170-180	1	80-90
Kiaulienos filė, 400 g	Grotelės	2		220-230	-	20-25
Kiaulienos filė, 400 g	Indas be dangčio	1		210-220*	1	25-30
Kiaulienos filė, 400 g	Garinimo padėklas	2		100	-	18-20
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens)	Indas su dangčiu	1		210-220	-	60-80
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg	Indas be dangčio	1		160-170	1	70-80
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	3		250	-	16-20
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio (įkaitinti 5 min)	Grotelės	3		275*	-	8-12
Jautiena						
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	1		210-220	-	40-50
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Indas be dangčio	1		190-200	1	50-60
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200-220	-	130-140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg**	Indas be dangčio	1		150	3	30
				130	2	120-150
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės	1		220-230	-	60-70
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		190-200	1	65-80
Virta jautiena, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		95	-	120-150
Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas	Grotelės	2		275	-	15-20
Mėsainis, 3–4 cm aukščio****	Grotelės	2		275	-	25-35
Veršiena						
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		160-170	-	100-120
* Iš anksto įkaitinti						
** Pirmiausia į indą įpilti maždaug 100 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį						
*** Universalųjį padėklą ištumti po apačia, į 1 ištūmimo lygį						
**** Apversti praėjus 2/3 viso laiko						
***** Nevartyti						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170-180	1	90-110
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		200-210	-	100-110
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170-180	1	100-120
Ėriena						
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Grotelės	1		170-190	-	50-70
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170-180	1	80-90
Ėrienos nugarinė su kaulu*****	Grotelės	1		180-190	-	40-50
Ėrienos nugarinė su kaulu*****	Indas be dangčio	1		200-210*	1	25-30
Ėrienos muštinis***	Grotelės	2		275	-	12-18
Dešrelės						
Kepamosios dešrelės	Grotelės	2		275	-	10-20
Vienos dešrelės	Garinimo padėklas	2		80	-	14-18
Baltosios dešrelės	Garinimo padėklas	2		80	-	12-20
Mėsos patiekalai						
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	1		170-180	-	70-80
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	1		190-200	1	70-80
* Iš anksto įkaitinti						
** Pirmiausia į indą įpilti maždaug 100 ml skysčio; veikiant režimui reikia papildyti vandens bakelį						
*** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 1 ištūmimo lygį						
**** Apversti praėjus 2/3 viso laiko						
***** Nevartyti						

Kepimo ir troškinimo patarimai

Kamera tampa labai nešvari.	Patiekalą ruoškite keptuve su dangčiu ir nustatę aukštą temperatūrą arba naudokite grilio padėklą. Patiekalas geriausiai bus paruoštas grilio padėkle. Grilio padėklą galite įsigyti kaip specialųjį priedą.
Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi ir (arba) kepsnys yra per sausas.	Patikrinkite ištūmimo lygį ir temperatūrą. Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, sutrumpinkite kepimo trukmę.
Plutelė per plona.	Padidinkite temperatūrą arba pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas.	Kitą kartą parinkite mažesnę kepimo indą ir, jei reikės, įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą naudokite didesnę 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 nekepkitė 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 veidrodį, todėl juos galima naudoti tik tam tikromis sąlygomis. Žuvis kepa lėčiau ir mažiau apskrunda. Parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) ilgesnę ruošimo trukmę.

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

Norint paruošti visą žuvį, geriausia naudoti aukštą kepimo formą. Formą pastatykite ant grotelių. Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalųjį kepimo padėklą.

Indas su dangčiu

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

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

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

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

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.

Garinimas

Naudojant funkciją „Garinimas“, mėsa ruošama ją tausojant, todėl ji lieka labai sultinga.

Ruošiant didesnius gabalėlius įkaitinimo laikas ir ruošimo trukmė yra ilgesni. Jei norite kartu ruošti kelis sunkesnius gabalėlius, ilgesnis bus įkaitinimo laikas, o ne ruošimo trukmė.

Žuvies vartyti nereikia.

Naudokite XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir po juo įstumkite universalųjį padėklą. Galite naudoti ir stiklinį dubenį, kuris statomas ant grotelių.

Įprastai vandens vonelėje ruošiamus maisto produktus uždenkite folija.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Lentelėje pateikti žuvies ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris. Jei norite kepti sunkesnę žuvį, bet kuriuo atveju nustatykite žemesnę temperatūrą. Jei kepatė kelias žuvis, norėdami nustatyti ruošimo trukmę, įveskite sunkiausiosios svorį. Žuvys 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 ½–¾ nustatyto laiko.

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Termogrilis
-  Picos kepimo režimas
-  Duonos kepimo režimas
-  Didelis grilis
-  Garinimas

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.
Žuvis						
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	1		170-190	-	20-30
Žuvis, kepta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Universalusis padėklas	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Žuvis, ruošta garuose, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Garinimo padėklas	2		80-90	-	15-25
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	1		170-190	-	30-40
Žuvis, ruošta garuose, visa, 1,5 kg, pvz., menkė	Garinimo padėklas	2		80-90	-	35-50
Žuvies filė						
Žuvies filė, natūrali, kepta griliu	Grotelės	2		220*	-	15-25
Žuvies filė, natūrali, ruošta garuose	Garinimo padėklas	2		80-100	-	10-16
Žuvies kotletai						
Žuvies kotletai, 3 cm storio	Grotelės	2		275	-	18-22
Žuvis, šaldyta						
Žuvis, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Garinimo padėklas	2		80-100	-	20-25
Žuvies filė, natūrali	Indas su dangčiu	1		210-230	-	25-40
Žuvies filė, natūrali	Indas su dangčiu	1		210-230	-	30-45
Žuvies filė, apkepta	Grotelės	2		220-240	-	35-45
Žuvies filė, apkepta	Indas be dangčio	1		200-220	2	35-45
Žuvies piršteliai (kartkartėmis apversti)	Kepimo padėklas	1		220-240	-	10-20
Žuvies piršteliai (kartkartėmis apversti)	Kepimo padėklas	1		220-240	-	15-25
Žuvies patiekalai						
Žuvis dubenyje	Pašteto forma	1		70-80	-	45-80
* Iš anksto įkaitinti						
** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 1 ištūmimo lygį						

Daržovės, garnyras ir kiaušiniai

Čia pateikta informacijos apie šviežių ir šaldytų daržovių, bulvių, ryžių, grūdų ir kiaušinių garinimą. Čia taip pat pateikta duomenų apie, pvz., užšaldytų gruzdintų bulvyčių, kepimą.

Garinimas

Naudokite tik originalius priedus. Jei garinate XL dydžio skylėtajame garinimo padėkle, po juo visada papildomai įstumkite universalųjį padėklą. Į jį subėgs lašantis skystis.

Garinimas viename lygyje

Visada naudokite nustatymų lentelėse nurodytą ištūmimo lygį.

Garinimas dviejuose lygiuose

Dviejuose lygiuose labiausiai tinka kartu garinti, pvz., brokolius ir bulves. Jei maisto produktų ruošimo garuose laikas skiriasi, trumpiau ruošiamus produktus sudėkite vėliau.

- Grotelės ir garinimo padėklas, S dydis, skylėtasis ir (arba) neskylėtasis: 3 lygis
- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 2 lygis

Indas

Jei naudojate indą, jį statykite ant grotelių arba ant XL dydžio garinimo padėklo.

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

Įprastai vandens vonelėje ruošiamus maisto produktus uždenkite folija.

Ruošimo laikas ir kiekis

Ruošimo laikas garinant priklauso nuo gabalėlių dydžio, tačiau nepriklauso nuo bendro kiekio. Jei bendras kiekis yra didesnis, ilgesnis bus įkaitinimo laikas, o ne ruošimo trukmė.

Ruošiant didesnius gabalėlius įkaitinimo laikas ir ruošimo trukmė yra ilgesni. Jei norite kartu ruošti kelis sunkesnius gabalėlius, ilgesnis bus įkaitinimo laikas, o ne ruošimo trukmė.

Atkreipkite dėmesį į nustatymų lentelėje nurodytus gabalėlių dydžius. Jei gabalėliai mažesni, ruošimo laikas bus trumpesnis, o jei didesni – ilgesnis. Kokybė ir sunokimas taip pat turi įtakos ruošimo laikui. Todėl nurodytos nustatymo reikšmės yra tik orientacinės.

Maisto produktus inde visada paskirstykite tolygiai. Jei sluoksnių aukštis netolygus, maistas bus išgarintas nevienodai. Į garinimo padėklą nesudėkite per daug slėgimui jautrių maisto produktų. Geriau naudokite du padėklus.

Ryžiai ir grūdai

Įpilkite nurodytą santykį vandens arba skysčio. Pvz., 1:1,5, reiškia, kad kiekvienam 100 g ryžių reikia įpilti 150 ml skysčio.

Kepinių kepimas įprastu ir grilio režimu

Naudokite tik originalius priedus.

Ruošimas viename lygyje

Visada naudokite nustatymų lentelėse nurodytą įstūmimo lygį.

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 išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje pateiktas optimalus kaitinimo būdas skirtingiems patiekalams. 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.

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

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.
Daržovės, šviežios						
Artišokai, nesmulkinti, garinimas	Garinimo padėklas	2		100	-	30-35
Žiedinis kopūstas, visas, garinimas	Garinimo padėklas	2		100	-	25-35
Troškinti smulkintus brokolius	Garinimo padėklas	2		100	-	6-9
Garuose virti žalias pupas	Garinimo padėklas	2		100	-	18-25
Troškinti morkų griežinėlius	Garinimo padėklas	2		100	-	10-20
Kaliaropių griežinėliai, garinti	Garinimo padėklas	2		100	-	20-25
Garinti porų žiedus	Garinimo padėklas	2		100	-	6-9
Garinti kukurūzų burbuoles	Garinimo padėklas	2		100	-	30-40
Burokėliai, nesmulkinti, garinti	Garinimo padėklas	2		100	-	43-50
Baltosios šparaginės pupelės, nesmulkintos, garinti	Garinimo padėklas	2		100	-	7-15
Špinatai, garinti	Garinimo padėklas	2		100	-	2-3

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Cukinių griežinėliai, garinti	Garinimo padėklas	2		100	-	3-4
Daržovės, šaldytos						
Špinatai	Garinimo padėklas	2		100	-	15-25
Žied. kopūstas	Garinimo padėklas	2		100	-	5-8
Žaliosios pupos	Garinimo padėklas	2		100	-	6-10
Brokoliai	Garinimo padėklas	2		100	-	6-7
Žirniai	Garinimo padėklas	2		100	-	3-10
Morkos	Garinimo padėklas	2		100	-	4-6
Briuseliniai kopūstai	Garinimo padėklas	2		100	-	5-10
Daržovių mišinys, 1 kg	Garinimo padėklas	2		100	-	10-15
Daržovių patiekalai						
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	3		275	-	10-15
Daržovių apkepas, garinti	Porcijų formelės	1		100	-	50-70
Bulvės						
Keptos bulvės, perpjaautos pusiau	Universalusis padėklas	1		160-180	-	45-60
Keptos bulvės, perpjaautos pusiau	Universalusis padėklas	2		180-190	1	40-50
Bulvės su lupenomis, visos	Garinimo padėklas	2		100	-	35-45
Virtos bulvės, ketvirčiai	Garinimo padėklas	2		100	-	20-25
Kukuliai	Garinimo padėklas	2		95	-	20-25
Gaminiai iš bulvių, šaldyti						
Bulviniai blynai (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	2		200-220	-	20-30
Bulvių krepšeliai, įdaryti (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	2		190-210	-	15-25
Bulvių krepšeliai, įdaryti (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	2		200-220	-	18-28
Bulvių maltinukai	Kepimo padėklas	1		200-220	-	15-25
Maltinukai (apversti)	Kepimo padėklas	1		210-230	-	15-25
Gruzdintos bulvytės (kartkartėmis apversti)	Kepimo padėklas	1		190-210	-	20-30
Gruzdintos bulvytės, 2 lygiai (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		200-220	-	30-40
Ryžiai						
„Basmati“ ryžiai, 1:1,5	Žemas indas	1		100	-	20-30
Ilgagrūdžiai ryžiai, 1:1,5	Žemas indas	1		100	-	20-30
Rudieji ryžiai, 1:1,5	Žemas indas	1		100	-	35-45
„Parboiled“ ryžiai, 1:1,5	Žemas indas	1		100	-	15-20
Daugiaryžis, 1:2	Žemas indas	1		100	-	25-35
Grūdai						
Kuskusas, 1:1	Žemas indas	1		100	-	6-10
Sorų grūdai, neskaldyti, 1:2,5	Žemas indas	1		100	-	25-35
Kukurūzų miltų košė / kukurūzų kruopos, 1:5	Žemas indas	1		100	-	20-45
Miežiai, 1:2,5	Žemas indas	1		80-100	-	35-45
Lęšiai, 1:2	Žemas indas	1		100	-	35-50

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Garų intensyvumas	Trukmė, min.
Baltosios pupelės, baltosios, išbrinkintos; 1:2	Žemas indas	1	☹	100	-	65-75
Manų kruopų kukuliai	Garinimo padėklas	2	☹	95	-	6-10
Kiaušinis						
Kiaušininė iš 2 kiaušinių	Indas be dangčio	1	☹	80	-	14-16
Kiaušiniai, kietai virti	Garinimo padėklas	2	☹	100	-	9-11
Kiaušiniai, minkštai virti	Garinimo padėklas	2	☹	100	-	6-8

Desertai

Savo prietaisu galite patys labai paprastai paruošti įvairiausių desertus.

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 ataus.

Ryžių košės su pienu ruošimas

1. Pasverkite ryžius ir įpilkite 2,5 karto daugiau pieno.
2. Į puodą ryžių ir pieno įpilkite maždaug tiek, kad aukštis nuo dugno būtų daugiausia 2,5 cm.
Didesnius kiekius galite ruošti ir universalajame padėkle.
3. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.
4. Baigę ruošti pamaišykite.
Likęs pienas greičiau susigers.

Kompotas

Pasverkite vaisius ir įpilkite maždaug ⅓ vandens. Pagal skonį įberkite cukraus ir prieskonių. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Crème Caramel ir Crème Brûlée

Sudėkite masę į 2–3 cm aukščio formeles. Formeles sudėkite tiesiog į XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą. Vandens vonelės naudoti nereikia. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Įprastai vandens vonelėje ruošiamus maisto produktus uždenkite folija.

Jei formelės pagamintos iš labai storos medžiagos, ruošimo laikas gali pailgėti.

Garinės bandelės

Paruoškite mielinę tešlą pagal receptą, nenaudodami rauginimo laiko. Suformuotus rutuliukus sudėkite į XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir palaukite, kol tešla iškilis. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Naudoti kaitinimo būdai:

- ☹ Garinimas
- ☹ Rauginimo pakopa

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C / gaminimo pakopa	Trukmė, min
Krembrulė	Porcijų formelės	1	☹	85	20-30
„Crème caramel“	Porcijų formelės	1	☹	85	25-35
Garinės bandelės	Universalusis padėklas	1	☹	100	25-30
Jogurtas	Porcijų formelės	Kameros dugnas	☹	1	300-360
Ryžių košė su pienu, 1:2,5	Universalusis padėklas	1	☹	100	35-45
Vaisių kompotas	Universalusis padėklas	1	☹	100	10-20

Viso meniu ruošimas

Savo prietaise galite vienu metu paruošti visą meniu. Kito maisto skonis arba aromatas nepersiduos.

Iš pradžių į gaminimo kamerą įdėkite ilgiausiai ruošiamą patiekalą, o likusius patiekalus įdėkite reikiamu laiku vėliau. Tada visi patiekalai bus ištroškinti tuo pačiu metu.

Garinimas

Ruošiant visą meniu garu, bendras ruošimo laikas pailgėja, nes kiekvieną kartą, atidarius prietaiso dureles, išsiveržia šiek tiek garų, todėl prietaisas turi įkaisti iš naujo.

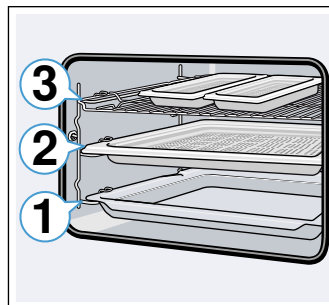
Atkreipkite dėmesį į pastabas atitinkamuose šios skyriaus skirsniuose:

- įkaitinimo laikas skiriasi priklausomai nuo patiekalų dydžio ir svorio
- gaminimo laikas nepriklauso nuo kiekio
- naudokite atsparius garui indus
- sufle uždenkite folija
- universaliąją kepimo skardą visada įstumkite 1 lygyje

Priedų įstūmimo lygiai

Priedus visada įstumkite nurodyta eilės tvarka:

- 3 lygis: grotelės su garinimo indu, S dydis
- 2 lygis: garinimo indas, XL dydis
- 1 lygis: universalusis padėklas



Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Naudotas kaitinimo būdas:

- ☼ Garinimas

Patiekalas	Priedas / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Užšaldyta lašišos filė	garinimo indas be skylučių, S dydis	3	☼	100	20
Brokoliai	garinimo indas su skylutėmis, XL lygis	2	☼	100	9
Virtos bulvės, ketvirčiai	garinimo indas su skylutėmis, S dydis	3	☼	100	25

Ekonomiškieji kaitinimo būdai

Ekonomiškasis „CircoTherm“ ir ekonomiškasis viršutinis / apatinis kaitinimas yra pažangūs kaitinimo būdai, skirti švelniam mėsos, žuvies ir kepinių 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.

Priedai

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

Grotelės

Groteles įstumkite atvira puse link prietaiso durelių ir

išlenkimu į apačią. Indą ir formas visada dėkite ant grotelių.

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo formos ir indai

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

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

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Čia 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 kepinių išorė, tačiau vidus liks žalias.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  „CircuTherm Eco“
-  Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Pyragai formose					
Plaktos tešlos pyragas formoje	Vainiko / kekso kepimo forma	1		140-160	60-80
Torto pag. iš plaktos tešlos	Torto pagrindo forma	1		140-160	20-40
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	1		150-170	20-30
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Mielinė boba	Kekso forma	1		150-160	65-75
Pyragas ant padėklo					
Plaktos tešlos pyragas su sausais priedais	Kepimo padėklas	1		160-180	20-40
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	1		170-180	25-35
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	1		150-160	35-45
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	1		150-170	20-35
Maži kepiniai					
Apskritos akytos bandelės	Keksiukų padėklas	2		160-180	15-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		150-160	25-35
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	2		170-190	25-50
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	1		190-200	40-50
Sausainiai	Kepimo padėklas	2		140-160	15-30
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	2		140-150	25-40
Maži mieliniai sausainiai	Kepimo padėklas	1		150-160	30-40
Duona ir bandelės					
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Keturkampė forma	1		200-210	35-45
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	1		240-250	20-25
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	1		170-190	15-20
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	1		180-200	25-35
Mėsa					
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		180-190	120-140
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	1		200-220	140-160
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		170-180	110-130
Žuvis					
Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	1		190-210	25-35
Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	1		190-210	45-55
Žuvies filė, natūrali, troškinta	Indas su dangčiu	1		190-210	15-35

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 sausinius).

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

Lėtas troškinimas

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

Lėto troškimo režimas puikiai tinka 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 troškimo kaitinimo būdą negalima nukelti pabaigos laiko.

Indas

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

Indą be dangčio visada dėkite ant 1 lygio grotelių.

Papildomos informacijos pateikta lėto troškimo patarimuose, nustatymo lentelių apačioje.

Jūsų prietaise yra kaitinimo būdas „Lėtas troškinimas“. Šį režimą įjunkite tik kamerai visiškai atvėsus. Įdėkite indą į kamerą ir palaukite maždaug 10 minučių, kol pakankamai įšils.

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Lėtas troškinimas

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Paukštiena						
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g	Indas be dangčio	1		6-8	95*	45-60
Vištienos krūtinėlės filė, po 200 g, gerai iškepta	Indas be dangčio	1		4	120*	45-60
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg, gerai iškepta	Indas be dangčio	1		6-8	120*	100-130
Kiauliena						
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 5–6 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		6-8	85*	130-180
Kiaulienos filė, visa	Indas be dangčio	1		4-6	85*	45-70
* Iš anksto įkaitinti						

Patiekalas	Indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Apkepinimo trukmė, min.	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Jautiena						
Jautienos kepsnys (kumpis), 6–7 cm storio, 1,5 kg, gerai iškeptas	Indas be dangčio	1		6-8	100*	150-190
Jautienos filė, 1 kg	Indas be dangčio	1		4-6	85*	90-120
Jautienos muštinis, 5–6 cm storio	Indas be dangčio	1		6-8	85*	120-180
Apvalūs kiaulienos kepsneliai / žlėgtainis, 4 cm storio	Indas be dangčio	1		4	85*	40-60
Veršiena						
Veršienos kepsnys, 4–5 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		6-8	85*	100-130
Veršienos kepsnys, 7–10 cm storio, 1,5 kg	Indas be dangčio	1		6-8	85*	150-210
Veršienos filė, visa, 800 g	Indas be dangčio	1		4-6	85*	70-120
Apvalūs veršienos kepsneliai, 4 cm storio	Indas be dangčio	1		4	80*	40-60
Ėriena						
Ėrienos nugarinė, supjaustyta, po 200 g	Indas be dangčio	1		4	85*	30-45
Ėriuko koja be kaulų, vidutiniškai iškepta, 1 kg, surišta	Indas be dangčio	1		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 troškinimo režimui dar 3–5 minutes kepkite griliu, kad mėsa taptų traški.
Lėtai troškinta mėsa nėra tokia karšta, kaip įprastai kepama mėsa.	Kad iškepta mėsa per greitai neatauštų, pašildykite lėkštes ir patiekite karštus padažus.

Džiovinimas

„CircoTherm“ karšto oro srautu galite puikiai džiovinoti. 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 nusauskinkite.

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

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

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

Norėdami džiovinoti, naudokite toliau nurodytą ištūmimo lygį:

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Naudotas kaitinimo būdas:

■  „CircuTherm“ karšto oro srautas

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

Konservavimas ir sulčių nusunkimas

Savo prietaisu taip pat galite konservuoti ir sunkti sultis.

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

Patarimas. Stiklainiams valyti naudokite dezinfekavimo funkciją.

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

Kameroje kaistantys užsukamieji stiklainiai negali liestis.

Vaisių ir daržovių paruošimas

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

Atsižvelgdami į vaisių ir daržovių rūšį, juos nuskusite, išimkite sėklalzdžius 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 krašteliuosius, jie turi būti švarūs. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite guminį žiedą ir dangtelį. Uždarykite stiklainius spaustukais. Stiklainius į XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą sudėkite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Marinavimo pabaiga

Pasibaigus nurodytam ruošimo laikui, atidarykite prietaiso dureles. Užsukamuosius stiklainius iš kameros išimkite tik jiems visiškai atvėsus.

Paskui išvalykite kamerą.

Sulčių nusunkimas

Prieš sunkdami uogų sultis, uogas supilkite į dubenį ir apibarstykite cukrumi. Palikite mažiausiai vienai valandai, kad cukrus sugertų sultis.

Paskui uogas supilkite į XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir įstumkite į 2 lygį. Universalųjį padėklą įstumkite žemiau, kad į jį subėgtų sultys. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Pasibaigus ruošimo laikui sukratykite uogas į servetėlę ir išspauskite likusias sultis.

Paskui išvalykite kamerą.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje nurodytos vaisių ir daržovių konservavimo ir sulčių sunkimo iš vaisių orientacinės reikšmės. Jos gali priklausyti nuo patalpos temperatūros, stiklainių skaičiaus, stiklainių turinio šilumos ir kokybės. Duomenys galioja 1 litro apvaliems stiklainiams.

Naudotas kaitinimo būdas:

■  Garinimas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Konservavimas					
Daržovės, pvz., morkos	1 litro užsukamieji stiklainiai + XL dydžio garinimo padėklas	1		100	30-120
Kaulavaisiai, pvz., vyšnios, slyvos	1 litro užsukamieji stiklainiai + XL dydžio garinimo padėklas	1		100	25-30

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės	1 litro užsukamieji stiklainiai + XL dydžio garinimo padėklas	1		100	25-30
Nusunkti sultis					
Avietės	Garinimo padėklas	2		100	30-45
Serbentai	Garinimo padėklas	2		100	40-50

Buteliukų dezinfekavimas ir higiena

Savo prietaisu galite labai paprastai dezinfekuoti indus ir buteliukus kūdikiams. Procesas atitinka įprastą virinimą.

Buteliukų dezinfekavimas

Panaudotus buteliukus visada tuojau pat išplaukite buteliukų šepetiu. Paskui dar išplaukite indaplovėje.

Buteliukus sustatykite į XL dydžio galinimo indą taip, kad jie tarpusavyje nesiliestų. Paleiskite programą „Dezinfekavimas“. Po dezinfekavimo prietaisą iššluostykite. Dezinfekuotus buteliukus nusauskite švaria servetėle.

Higiena

Jūsų prietaisas taip pat tinka uogienės arba konservavimo stiklainiams ir atitinkamiems dangteliams paruošti.

Taip pat galima ir papildomai pakaitinti uogienę. Tada uogienė geriau laikosi.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Naudokite tik nepriekaištingus, švarius stiklainius ir dangtelius. Geriausia prieš tai išplaukite indaplovėje. Indas turi būti atsparus karščiui ir garams.

Rekomenduojamas laikas priklauso nuo naudojamų stiklainių.

Naudotas kaitinimo būdas:

- Garinimas

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Higiena					
Uogienės arba konservavimo stiklainių parengimas	XL dydžio garinimo padėklas	1		100	10-15
Papildomas uogienės stiklainių apdorojimas	XL dydžio garinimo padėklas	1		100	15-20
Švarių indų dezinfekavimas*	XL dydžio garinimo padėklas	1		100	15-20
* Šis procesas atitinka įprastą virinimą.					

Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą

Parinkus kaitinimo būdą „Kildinimo pakopa“, mielinė tešla pakils daug greičiau nei patalpos temperatūroje ir neišsausės. Šį režimą įjunkite tik kamerai 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	1		Tešlos rauginimas	1	30-45
	Universalusis padėklas	1		Kepinių ruošinių kildinimas	1	10-20

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

„Sous-Vide“ ruoš. metodas

„Sous-vide“ maisto ruošimo būdas – tai ruošimas „vakuume“, nustačius žemą 50–95 °C ir 100 % garų tiekimą.

Naudojant „Sous-vide“ ruošimo būdą maistas tausojamas ir juo galima ruošti mėsą, žuvį, daržoves ir desertus. Maistas sudedamas į specialų, karščiui atsparų vakuumavimo maišelį, kuris sandariai užlydomas vakuumavimo aparatu.

Apsauginiame vakuumavimo maišelio apvalkale išlieka maistingosios ir aromatinės medžiagos. Naudojant žemą temperatūrą ir tiesioginį šilumos perdavimą, kontroliuojamai pasiekiamas bet koks maisto paruošimo laipsnis. Patiekalų pertroškinti beveik neįmanoma.

Porcijos

Atkreipkite dėmesį į nustatymų lentelėje nurodytus kiekius ir gabalėlių dydžius. Jei ruošiate didesnius kiekius ir gabalėlius, reikia atitinkamai pritaikyti ruošimo laiką. Prietaise galima ruošti daugiausiai 2 kg maisto „Sous-Vide“ būdu.

Nurodytas žuvies, mėsos ir paukštienos kiekis atitinka nuo vienos iki dviejų porcijų. Ties daržovėmis ir desertais nurodytas keturiems asmenims skirtas kiekis.

Ištūmimo lygmenys

Galima ruošti daugiausia dviejuose lygmenyse. Universaliojo kepimo skardą lašančiam kondensatui surinkti visada įstumkite 1 lygyje. Groteles atitinkamai uždėkite ant jos.

Higiena

⚠️ Įspėjimas – Rizika sveikatai!

„Sous-vide“ būdu maistas ruošiamas žemoje temperatūroje. Būtinai atkreipkite dėmesį, kad reikia laikytis toliau nurodytų naudojimo ir higienos nuorodų.

- Naudokite tik šviežius, geriausios ir nepriekaištingos kokybės maisto produktus.
- Plaukite ir dezinfekuokite rankas. Naudokite vienkartinės pirštines arba maisto / grilio žnyples.
- Higienos požiūriu kritinius maisto produktus, pvz., paukštieną, kiaušinius ir žuvį, ruoškite labai atidžiai.
- Daržoves ir vaisius visada kruopščiai nuplaukite ir (arba) nuvalykite.
- Paviršiai ir pjaustymo lentelės visada turi būti švarūs. Skirtingiems maisto produktams naudokite skirtingas pjaustymo lenteles.
- Atkreipkite dėmesį, kad produktas iki ruošimo visada turi būti užšaldytas. Šaldymo procesą galima trumpam nutraukti, norint paruošti maisto produktą, paskui, uždėjus plėvelę, iki maisto ruošimo toliau reikia laikyti šaldytuve. Paruoštus patiekalus laikykite daugiausiai 24 valandas.
- Maistas turi būti suvartotas iš karto. Paruoštas maistas turi būti suvartotas iš karto ir jo negalima laikyti ilgai, net šaldytuve. Jo negalima pašildyti iš naujo.

Patarimas. Kadangi ant beveik visų maisto produktų paviršių yra bakterijų, galite jas sunaikinti vakuumuotą ir dar nepagamintą patiekalą panardindami daugiausiai 3 sekundėms į verdantį vandenį. Taip Jūsų sudedamosiose dalyse nebus bakterijų ir higienos požiūriu jos bus tinkamiausiai paruoštos gaminti „Sous-

vide“ būdu. Tada vakuomo maišelį įdėkite į kamerą, kad paruoštumėte patiekalą „Sous-vide“ būdu.

Vakuomo maišeliai

Ruošdami „Sous-vide“ būdu naudokite tik šiam būdui skirtus, karščiui atsparius vakuomo maišelius.

Vakuomo maišelį galima naudoti tik vieną kartą. Nenaudokite jo daug kartų.

Neruoškite maisto maišeliuose, kuriuose jis buvo įdėtas parduotuvėje (pvz., žuvies porcijos). Šie maišeliai nėra pritaikyti „Sous-vide“ ruošimo būdai.

Vakuomavimas

Maistą vakuumuokite vakuavimo kameroje, kuriose sudaromas 99 % vakuumas. Tik tuomet šiluma perduodama tolygiai ir maistas paruošiamas tinkamai.

Pastaba. Norėdami pripildyti vakuomo maišelį atlenkite 3-4 cm pločio maišelio kraštą ir įstatykite jį į indą, pvz., į dozavimo indą.

Prieš pradėdami ruošti patikrinkite, ar maišelyje tikrai yra vakuumas. Patikrinkite pagal toliau pateiktus punktus:

- Vakuomo maišelyje nėra oro / jo yra labai mažai.
- Užlydymo siūlė yra visiškai užlydyta.
- Vakuomo maišelyje nėra skylių. Nenaudokite vidaus temperatūros jutiklio.
- Mėsos arba žuvies gabalėlių nedėkite vieno ant kito.
- Jei įmanoma, daržovės ir desertai vakuumuojami kuo plokščiau.
- Tam, kad siūlė visiškai užsilydytų, yra svarbu, kad vakuomo maišelio kraštas siūlės srityje nebūtų sudrėkęs nuo maisto produktų likučių.

Jei kyla abejonių, ruošiamą maistą sudėkite į naują maišelį ir jį užlydykite.

Maisto produktus vakuume galima laikyti daugiausia vieną dieną ir paskui būtina paruošti. Tik tuomet bus galima užtikrinti, kad iš maisto produkto (pvz., iš daržovių) nepasidalins dujos, kurios perduoda šilumą, arba dėl vakuomo slėgio nepasikeis maisto struktūra ir jo ruošimo būdas.

Maisto produktų kokybė

Paruošimo rezultato kokybė 100 % procentų priklauso nuo įsigytos prekės savybių. Naudokite tik šviežius ir geriausios kokybės maisto produktus. Tik tuomet maistas bus paruoštas tinkamai ir skaniai.

Paruošimas

Ruošiant vakuume kvapai nesklinda. Atkreipkite dėmesį, kad dedant įprastą kiekį aromatinių medžiagų, pvz., prieskonių, žolelių ir česnakų, skonis bus daug intensyvesnis. Pirmą kartą dėkite pusę įprastai naudojamo prieskonių kiekio.

Naudojant aukštos kokybės prekę, dažniausiai į vakuomo maišelį pakanka įdėti nedidelį gabalėlį sviesto, šiek tiek druskos ir pipirų. Dažniausiai intensyvaus skonio suteikia natūralus maisto produkto aromatas.

Šios sudedamosios dalys įtakoja patiekalo ruošimą

- druska ir cukrus sutrumpina ruošimo laiką
- dėl rūgšties turinčių maisto produktų, pvz., citrinos arba acto, patiekalai būna kietesni
- alkoholis ir česnakas patiekalams suteikia nemalonų papildomą skonį

Vakuume sudėto maisto ant grotelių nedėkite vieno virš kito arba labai arti vienas kito. Maisto produktai turėtų nesiliesti, kad šiluma būtų paskirstyta tolygiai. Universaliąją kepmo skardą visada įstumkite 1 lygyje, kad būtų surenkamas lašantis kondensatas.

Dėmesio!

Baldų sugadinimo pavojus

Gamindami „Sous-vide“ būdu naudokite tik vieną vandens bakelį. Antro vandens bakelio nenaudokite, nes priešingu atveju ant kameros dugno prisirinks daug vandens. Iš kameros gali pradėti bėgti vanduo.

Maisto produktų, kurie pateikti nustatymų lentelėje, ruošimo laikas nurodytas atsižvelgiant į vandens bakelio skleidžiamų garų plotą.

Paprastai, jei vandens bakelis pilnas vandens, priklausomai nuo temperatūros galioja šis maksimalus ruošimo laikas:

Temperatūra, °C	Maks. trukmė, min
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

Ant vakuomo maišelio ruošimo metu renkasi karštas vanduo. Atsargiai pakelkite vakuomo maišelį puodkėle, kad į universaliąją skardą arba ruošimo garuose indą nubėgtų karštas vanduo. Tada laikydami puodkėle atsargiai išimkite vakuomo maišelį.

Baigę gaminti pirmiausiai leiskite kamrai atvėsti, o tada ant kameros dugno esantį vandenį surinkite kempine.

Vakuomo maišelį nusauskinkite, įdėkite į švarų indą ir perkirpkite žirkklėmis. Visą ruošiamą maistą ir susikaupusį skystį išpilkite į indą. Iš šių sulčių arba marinato galėsite paruošti padažą.

Baigus ruošti maistą „Sous-vide“ būdu, maistą galite papildomai apdoroti, kaip aprašyta toliau.

Mėsa: kiekvieną pusę kelias sekundes apkepinkite labai karštoje keptuvėje. Maistas įgaus gražią plutelę ir skleis skrudėsių aromatą, tačiau nebus pertroškintas.

Svarbu: prieš pildami ant mėsos karštą aliejų, pirmiausia mėsą nusauskinkite virtuviniu rankšluosčiu, kad netikėtų riebalai.

Daržovės: trumpai apkepinkite keptuvėje, kad jos apskrustų. Maistą be vargo galima paragauti arba maišyti su kitais priedais.

Žuvis: paskaninkite prieskoniais ir apliekite karštu sviestu.

Jei ruošiant „Sous-vide“ būdu maisto produktas nebuvo paruoštas iki reikiamo lygio, galite apkepti ilgiau.

Maistą tiekite pašildytose lėkštėse ir, jei įmanoma, užpilkite karšto padažo arba sviesto, nes „Sous-vide“ būdu ruošiamas pakankamai žemoje temperatūroje.

Maisto produktai	Priedai	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas, min.	Patarimas / nurodymas
Mėsa					
Veršienos kepsnys, vidutiniškai iškepęs, 2 cm storio	Grotelės + universalusis padėklas		60	80	Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto ir rozmarinų.
Jautienos kepsnys (kumpis, nugarinė ir t. t.), angliškas, 2–3 cm storio	Grotelės + universalusis padėklas		58	90	
Jautienos kepsnys (kumpis, nugarinė ir t. t.), vidutiniškai iškepęs, 2–3 cm storio	Grotelės + universalusis padėklas		62	80	
Jautienos nugarinė, visa, paruošta angliška, 3–4 cm storio	Grotelės + universalusis padėklas		58	100	
Jautienos nugarinė, visa, vidutiniškai iškepusi, 3–4 cm storio	Grotelės + universalusis padėklas		62	90	
Kiaulienos griežinėliai (po 80 g)	Grotelės + universalusis padėklas		63	75	Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto ir šviežių bazilikų.
Ėrienos nugarinė be kaulo	Grotelės + universalusis padėklas		58	50	Į vakuumo maišelį įberkite šiek tiek druskos, įdėkite sviesto ir čiobrelių.
Paukštiena					
Anties krūtinėlė (po 350 g)	Grotelės + universalusis padėklas		62	70	Riebalų sluoksnį įpjaukite, mėsos pusę pabarstykite pipirais ir druska, o į vakuumo maišelį įdėkite apelsino žievelės.
Vištos krūtinėlė (po 250 g)	Grotelės + universalusis padėklas		65	60	Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, šiek tiek druskos ir čiobrelių.
Žuvis					
Menkė (po 140 g)	Grotelės + universalusis padėklas		58	25	Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto ir įberkite šiek tiek druskos.
Baltasis paltusas / paprastasis otas (po 150 g)	Grotelės + universalusis padėklas		58	30	
Sterkas (po 140 g)	Grotelės + universalusis padėklas		60	20	
Daržovės					
Žiedinis kopūstas (500 g)	Grotelės + universalusis padėklas		85	40 - 50	Į vakuumo maišelį įpilkite truputį vandens, įdėkite sviesto, įberkite druskos ir muskato.
Pievagrybiai, supjaustyti ketvirčiais (500 g)	Grotelės + universalusis padėklas		85	20 - 25	Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, įberkite rozmarino, šiek tiek česnako ir druskos.
Salotinės trūkažolės, perpjautos pusiau (4–6 vnt.)	Grotelės + universalusis padėklas		85	40 - 45	Į vakuumo maišelį įpilkite apelsinų sulčių, įberkite cukraus, druskos, įdėkite sviesto ir čiobrelių.
Žalieji smidrai, nesmulkinti (600 g)	Grotelės + universalusis padėklas		85	20 - 30	Jie išliks žali, jei prieš vakuumuodami nuplikysite. Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, įberkite druskos, šiek tiek cukraus ir pipirų.
Morkos, griežinėliais, 0,5 cm (600 g)	Grotelės + universalusis padėklas		90	70 - 80	Į vakuumo maišelį įpilkite apelsinų sulčių, įberkite kario ir įdėkite sviesto.
Bulvės, nuluptos ir supjaustytos į keturias dalis (800 g)	Grotelės + universalusis padėklas		95	35 - 45	Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto ir įberkite druskos. Tinka naudoti toliau, pvz., salotoms.
Vyšniniai pomidorai, nepjaustyti arba perpjauti pusiau (500 g)	Grotelės + universalusis padėklas		58	25 - 35	Sumaišykite raudonuosius ir geltonuosius vyšninius pomidorus. Į vakuumo maišelį įpilkite alyvuogių aliejaus, įberkite druskos ir cukraus.

Maisto produktai	Priedai	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Ruošimo laikas, min.	Patarimas / nurodymas
Moliūgas, supjaustytas 2 x 2 cm dydžio gabalėliais (600 g)	Grotelės + universalusis padėklas		90	25 - 35	Ruošimo laikas priklauso nuo moliūgo rūšies.
Cukinijos, 1 cm griežinėliais (600 g)	Grotelės + universalusis padėklas		85	25 - 30	Į vakuumo maišelį įpilkite alyvuogių aliejaus, įberkite druskos ir čiobrelių.
Žirnių ankštys, visos (500 g)	Grotelės + universalusis padėklas		85	5 - 10	Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto ir įberkite druskos.
Desertai					
Ananasas, 1,5 cm griežinėliais (400 g)	Grotelės + universalusis padėklas		85	70 - 80	Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, medaus ir vanilės.
Obuoliai, nulupti, 0,5 cm griežinėliais (2–4 vnt.)	Grotelės + universalusis padėklas		85	15 - 25	Į vakuumo maišelį įpilkite karamelinio padažo. Ruošimo laikas priklauso nuo obuolių rūšies.
Bananai, nepjaustyti (2–4 vnt.)	Grotelės + universalusis padėklas		65	20 - 25	Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, medaus ir vanilės lazdelių.
Kriaušė, nulupta, riekelėmis (2–4 vnt.)	Grotelės + universalusis padėklas		85	25 - 35	Pasaldinkite medumi arba cukrumi.
Kinkanai, perpjauti pusiau (12 - 16 vnt.)	Grotelės + universalusis padėklas		85	75 - 80	Nuplaukite karštu vandeniu, perpjaukite per pusę ir išimkite sėklas. Į vakuumo maišelį įdėkite sviesto, vanilės lazdelių, medaus ir abrikosų uogienės.
Vanilinis padažas (0,5 l)	Grotelės + universalusis padėklas		80	15 - 25	Sumaišykite 0,5 l pieno, 1 kiaušinių, 3 kiaušinių trynius, 80 g cukraus, vienos vanilės ankšties sėklytes ir supilkite į vakuumo maišelį.

Atitirpinimas

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

Norėdami atitirpinti užšaldytus maisto produktus, išimkite juos iš pakuotės.

Užšaldytus vaisius ir daržoves sudėkite į XL dydžio skylėtąjį garinimo padėklą ir po juo įstumkite universalųjį padėklą. Tuomet maisto produktas nebus atitirpusiam vandenyje ir jį subėgs lašantis skystis. Jei atšildomas maistas turi likti skystyje, pvz., atšildant špinatus su grietinėle, ant grotelių statykite universalųjį padėklą arba indą.

Padėkite kepinį ant grotelių.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

- „CircoTherm“ karšto oro srautas
- Atitirpinimo pakopa

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Duona, bandelės					
bendroji informacija	Kepimo padėklas	1		50	40-70
Pyragai					
Pyragas, sultingas	Kepimo padėklas	1		50	70-90
Pyragas, sausas	Kepimo padėklas	1		60	60-75

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Vaisiai, daržovės					
Uogos	Garinimo padėklas	2	☼	30-40	10-15
Daržovės	Garinimo padėklas	2	☼	40-50	15-50

Atšviežinimas

Ijungus 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 1 lygyje įstumtų grotelių.

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

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	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Daržovės, šaldytos					
1 kg	Indas be dangčio	1	☼	120-130	15-25
250 g	Indas be dangčio	1	☼	120-130	5-15
Patiekalai, šaldyti					
Lėkštėje tiekiamas patiekalas, 1 porcija	Indas be dangčio	1	☼	120-130	15-25
Sriuba, troškiny, 400 ml	Indas be dangčio	1	☼	120-130	10-25
Garnyras, pvz., makaronai, kukuliai, bulvės, ryžiai	Indas be dangčio	1	☼	120-130	8-25
Apkepai, pvz., lakštiniai, bulvių apkepas	Indas be dangčio	1	☼	120-140	10-25
Pica, kepta	Grotelės	1	☼	170-180*	5-15
Kepiniai					
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	1	☼	150-160*	10-20
Pyragėliai (Vol au vents)	Grotelės	1	☼	180*	4-10
Kepiniai, šaldyti					
Pica, kepta	Grotelės	1	☼	170-180*	5-15
Bandelės, prancūziškas batonas, keptas	Grotelės	1	☼	160-170*	10-20

* Iš anksto įkaitinti

Laikymas šiltai

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

Neuždenkite maisto.

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

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

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

Bandomieji patiekalai

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

Pagal EN 60350-1.

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

Dengtas obuolių pyragas

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

Pyragai atidaromose formose iš baltos skardos: įjungę viršutinį / apatinį kaitinimą kepkite viename lygyje. Naudokite universalųjį padėklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite atidaromąją formą.

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:

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

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.
Kepimas						
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	1		150-160*	-	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	1		140-150*	-	25-35
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150*	-	30-40
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		160*	-	25-35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	1		150*	-	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150*	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	1		180-200	-	60-70
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm Ø	1		170-180	-	60-80
* Kaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos						
** Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos						

Garinimas

Po XL dydžio skylėtuojų garinimo padėklų įstumkite universaliąją kepimo skardą, jei taip nurodyta lentelėje. Į ją subėgs lašantis skystis.

Įstūmimo lygiai, kai garuose ruošama viename lygmenyje (naudokite daugiausia 2,5 kg)

- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 2 lygis

Įstūmimo lygiai, kai garuose ruošama dviejuose lygmenyse (viename lygmenyje naudokite daugiausia 1,8 kg)

- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 3 lygis
- Skylėtasis garinimo padėklas, XL dydis: 2 lygis

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Garinimas

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Garinimas					
Žirniai, šaldyti, du indeliai po 1,8 kg	2 XL dydžio garinimo padėklai + universalusis padėklas	3+2+1		100	3-15**
Brokoliai, švieži, 300 g	XL dydžio garinimo padėklas	2		100*	6-7***
Brokoliai, švieži, vienas indelis	XL dydžio garinimo padėklas	2		100*	6-7***
* Iš anksto įkaitinti.					
** Tikrinimas baigtas, kai šalčiausioje vietoje pasiekama 85 °C temperatūra (žr. IEC 60350-1).					
*** Atskaitinio bandinio ir pagrindinio bandinio gatavimo laipsnį palyginti galima tada, kai atskaitinis bandinys (paruoštas, kaip aprašyta IEC 60350-1) kaitinamas 5 minutes.					

Kepimas griliu

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Didelis grilis

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Kepimas griliu					
Skrebučių skrudinimas	Grotelės	3		275	3-6
Jautienos mėsainis, 12 vnt.*	Grotelės	2		275	25-35
* Apversti praėjus 2/3 viso laiko					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001383132
981023
It