



INTEGRUOTA ORKAITĖ

[It] NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

B5ACM7H.0S

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4		Kepsnių termometras	17
	Svarbūs saugos nurodymai	4		Kaitinimo būdai	17
	Bendroji informacija	4		Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą	17
	Halogeninė lemputė	5		maistą	17
	Įsmeigiamas termometras	5		Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra	17
	Valymo funkcija	5		Vidaus temperatūros nustatymas	17
	Galimos gedimų priežastys	6		Šabo nustatymas	18
	Bendroji informacija	6		Šabo režimo įjungimas	18
	Aplinkosauga	6		Valymo priemonės	19
	Energijos taupymas	6		Tinkamos valymo priemonės	19
	Ekologiškas utilizavimas	7		Prietaiso švaros palaikymas	20
	Susipažinkite su prietaisu	8		Valymo funkcija	20
	Valdymo skydelis	8		Savaiminis valymasis	20
	Mygtukai ir ekranas	8		„EasyClean“	21
	Kaitinimo būdai ir funkcijos	9		Rėmai	22
	Temperatūra	9		Rėmo iškabinimas ir įkabinimas	22
	Kamera	9		Ištraukiamųjų bėgelių iškabinimas ir įkabinimas	23
	Priedai	10		Prietaiso durelės	24
	Standartiniai priedai	10		Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas	24
	Priedų įstūmimas	10		Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas	26
	Specialieji priedai	12		Ką daryti atsiradus sutrikimams?	28
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	12		Gedimų šalinimas savarankiškai	28
	Pirmasis paleidimas	12		Ilgiausia eksploataavimo trukmė	28
	Kameros valymas	12		Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas	28
	Priedų valymas	12		Klientų aptarnavimo tarnyba	29
	Prietaiso valdymas	13		E ir FD numeriai	29
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	13		Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	30
	Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas	13		Bendrieji nurodymai	30
	Temperatūros rodmuo	13		Pyragai ir sausainiai	31
	Greitasis įkaitinimas	13		Saldūs ir bulvių apkepai	34
	Laiko funkcijos	14		Paukštiena, mėsa ir žuvis	34
	Žadintuvo nustatymas	14		Daržovės ir priedai	37
	Trukmės nustatymas	14		Desertai	37
	Pabaigos laiko nustatymas	14		Akrilamidas maisto produktuose	38
	Paros laiko nustatymas	14		Džiovinimas	38
	Nuostatų patikrinimas, keitimas arba ištrynimasis	15		Konservavimas	39
	Apsauga nuo vaikų	15		Tešlos kildinimas	39
	Automatinė apsauga nuo vaikų	15		Atitirpinimas	40
	Vienkartinė apsauga nuo vaikų	15		Laikymas šiltai	40
	Pagrindiniai nustatymai	16		Bandomieji patiekalai	41
	Pagrindinių nuostatų sąrašas	16			
	Pagrindinių nuostatų keitimas	16			

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

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

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

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

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 10 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 prasiskverbوسio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

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

Halogeninė lemputė**⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!**

Kameros lemputės smarkiai įkaista. Pavojus nusideginti išlieka ir išjungus. Nelieskite stiklinio dangčio. Valymo metu venkite kontakto su oda.

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

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

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

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

- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės pašalinkite didelius nešvarumus. Neplaukite priedų kartu.
- Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingų garų. Įjungus valymo funkciją kartu negalima valyti nesvylančia danga padengtų padėklų ir formų. Neplaukite priedų kartu.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus sutrikdyti sveikatą!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Galimos gedimų priežastys

Bendroji informacija

Dėmesio!

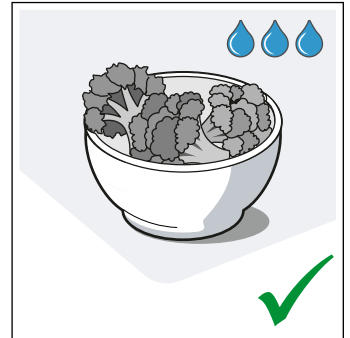
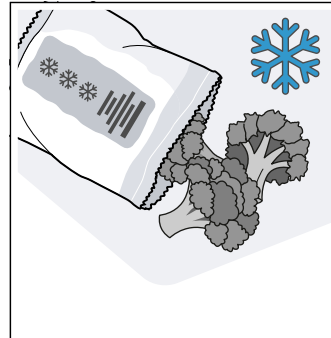
- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokia būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Aliuminio folija: aliuminio folija orkaitėje negali liestis prie durelių stiklo. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: baigę ruošti maistą aukštoje temperatūroje, orkaitę palikite atvėsti neatidarę durelių. Nieko nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai. Orkaitę atidarę dureles išdžiovinkite tik tuomet, jei ruošdami maistą naudojote daug drėgmės.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Labai nešvarus sandariklis: kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatuojant užsidaro netinkamai. Gali būti pažeistos priekinės gretimų baldų plokštės. Sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarančios 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.

Aplinkosauga

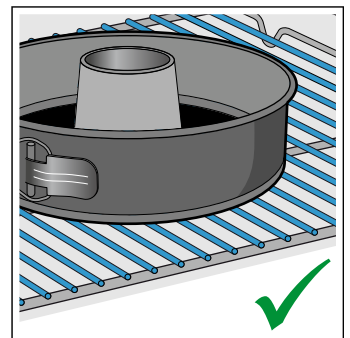
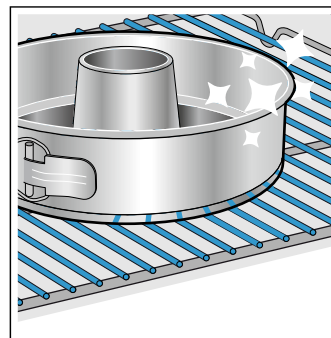
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškasis. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

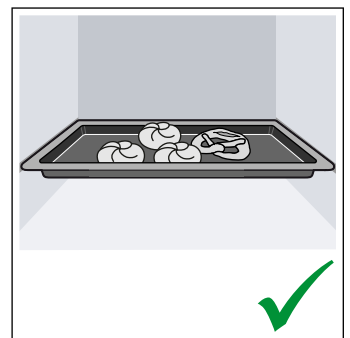
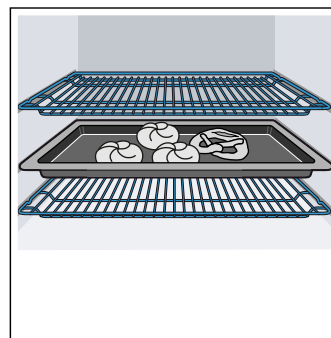
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



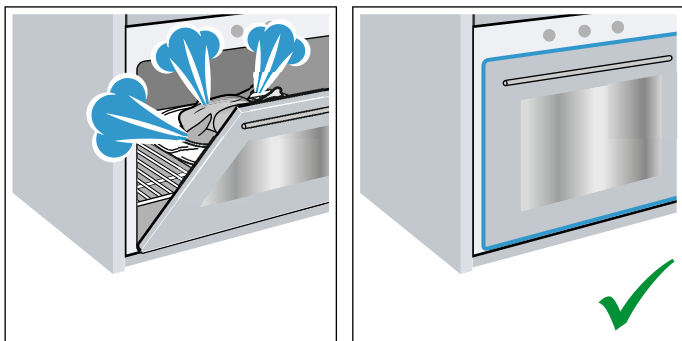
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



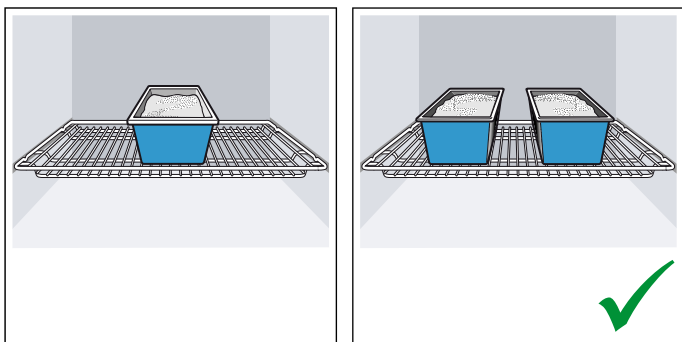
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- 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.

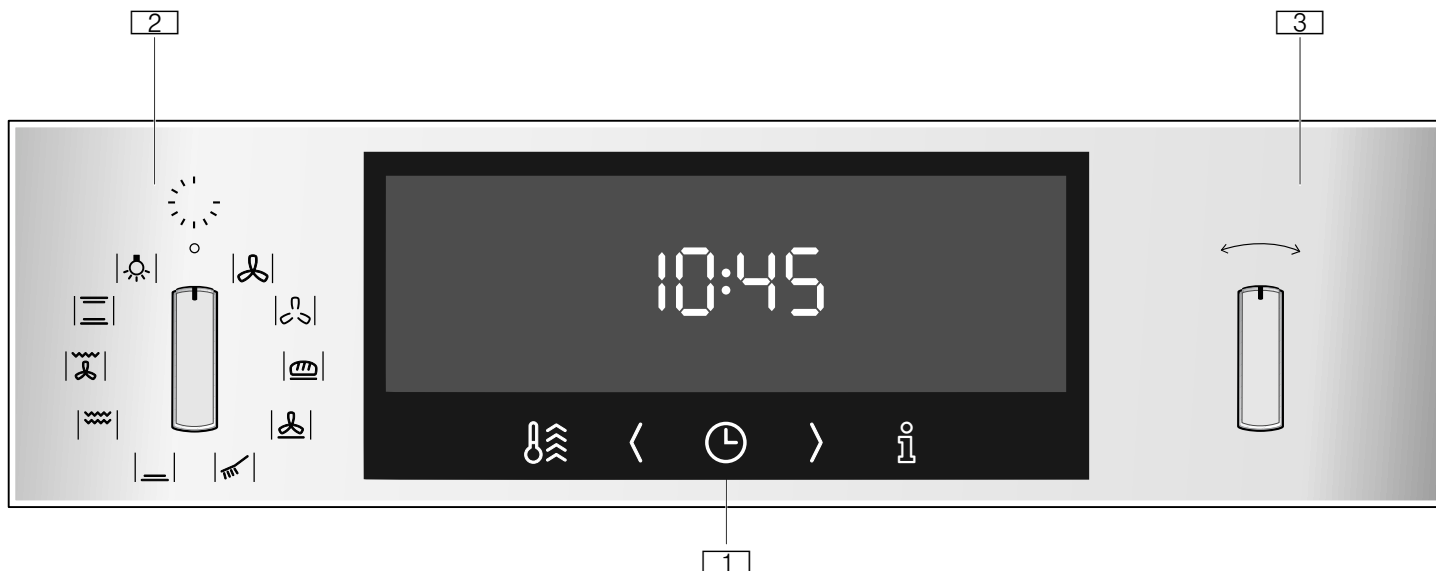
Susipažinkite su prietaisu

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. Toliau pateikta valdymo skydelio ir valdymo elementų išdėstymo apžvalga.



1 Mygtukai ir ekranas

Mygtukai yra po jutikliais esantys jutikliniai laukeliai. Norėdami parinkti funkciją, spustelėkite simbolį. Ekrane rodoma aktyvios funkcijos ir laiko funkcijos simbolis.

2 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą arba kitas funkcijas. Funkcijų parinktį rankenėlę galite iš nulinės padėties pasukti į dešinę arba kairę.

3 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros parinktį rankenėlę galima nustatyti kaitinimo temperatūrą arba pasirinkti kitų funkcijų nuostatas. Temperatūros pasirinkimo rankenėlę taip pat galite pasukti į dešinę arba į kairę. Ji neturi nulinės padėties.

Pastaba. Kai kuriuose prietaisuose jungiklio rankenėlės yra nuleidžiamos. Norėdami užfiksuoti ir atlaisvinti, nulinėje padėtyje spustelėkite jungiklio rankenėlę.

Mygtukai ir ekranas

Mygtukais galite nustatyti įvairias papildomas prietaiso funkcijas. Ekrane rodomos vertės.

Simbolis		Reikšmė
	Laiko funkcijos	Kelis kartus bakstelėję, pasirinkite paros laiką  , laikmatį  , trukmę  ir pabaigos laiką  .
	Minus	Nustatytų verčių sumažinimas.
	Plius	Nustatytų verčių padidinimas.
	Informacija	esamos kameros temperatūros rodymas.
	Pagrindiniai nuostatai	Pagrindiniai nuostatai, pvz., apsauga nuo vaikų.
	Greitasis įkaitinimas	Paleiskite arba sustabdykite orkaitės greitąjį įkaitinimą.

Ekranas

Ekrane rodoma temperatūros pasirinkimo jungiklio nustatyta orkaitės temperatūra.

Taip pat galite peržiūrėti laiko funkcijos nustatymus. Pagrindinėje dalyje rodoma nustatyta arba pasirenkama vertė. Norėdami naudoti atskiras laiko funkcijas, kelis kartus spustelėkite mygtuką . Atitinkamo simbolio apačioje arba viršuje esanti raudona juostelė parodo, kokia vertė nustatyta pagrindinėje dalyje.

Kaitinimo būdai ir funkcijos

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdus arba kitas funkcijas.

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

Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
 „CircoTherm“ karšto oro srautas	30–200 °C	Kepiniams kepti ir troškinti viename arba keliuose lygiuose. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį.
 „CircoTherm“, švelnus	125–200 °C	Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento skleidžiamą karštį. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.
 Duonos kep. rež.	180–240 °C	Duonos, bandelių ir duonos gaminių kepimui, kuriam reikia aukštos temperatūros.
 Picos kepimo režimas	30–275 °C	Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
 Apatinis kaitinimas	30–250 °C	Troškinti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
 Didelis grilis Intensyvus grilio režimas	30–275 °C nuo 275 °C: Int	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Visas paviršius po grilio kaitinimo elementu įkaista.
 Termogrilis	30–250 °C	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
 Viršutinis / apatinis kaitinimas	30–275 °C	Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.

Pastaba. Prietaisas kiekvienam kaitinimo būdai nurodo rekomenduojamą temperatūrą arba pakopą. Šiuos duomenis galite patvirtinti arba keisti nurodytose srityse.

Kitos funkcijos

Naujos orkaitės siūlos jums papildomas funkcijas, žemiau pateikiame trumpą jų aprašą.

Funkcija	Paskirtis
 Kameros apšvietimas	Įjunkite kameros apšvietimą, be funkcijos. Tai padės, pvz., išvalyti kamerą.
 Valymo funkcijos → "Valymo funkcija" 20 psl.	„EasyClean“ išvalo iš kameros smulkius nešvarumus [D]. Savaiminio valymo funkcija  savarankiškai išvalo orkaitę.

Temperatūra

Orkaitės kameros temperatūra nustatoma temperatūros parinkties rankenėle. Taip pat galima pasirinkti, pavyzdžiui, grilį ir valymo pakopą.

Ekrane pasirodo jo nuostatai.

Pastabos

- Iki 100 °C temperatūra nustatoma 1 laipsnio tikslumu, o aukščiau nustatoma 5 laipsnių tikslumu.
- Jei temperatūra labai aukšta, po tam tikro laiko prietaisas šiek tiek sumažina temperatūrą.

Kamera

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

Prietaiso durelių atidarymas

Jei prietaiso dureles atidarysite veikiant darbo režimui, jis toliau veiks.

Kameros apšvietimas

Kameros apšvietimas įsijungia naudojant daugelį kaitinimo būdų ir funkcijų. Baigus eksploatavimą funkcijų pasirinkimo rankenėle, kameros apšvietimas išsijungia.

Kameros apšvietimo jungikliu nustačius lemputę įžiebama neįjungus kaitinimo. Ši funkcija bus naudinga, pvz., prietaisui valyti.

Vėsinamasis ventiliatorius

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

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

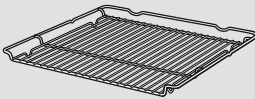
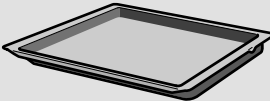
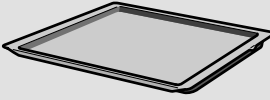
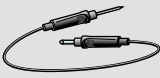
Kad išjungus kamerą ji greičiau atauštų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

Priedai

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

Standartiniai priedai

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, pristatytas priedas gali skirtis.

	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 kepte grilio režimu tiesiog ant grotelių.
	Kepimo padėklas Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.
	Įsmeigiamasis termometras Galima iškepti labai tiksliai. Naudojimo būdas aprašytas atitinkamame skyriuje. → "Kepsnių termometras" 17 psl.

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

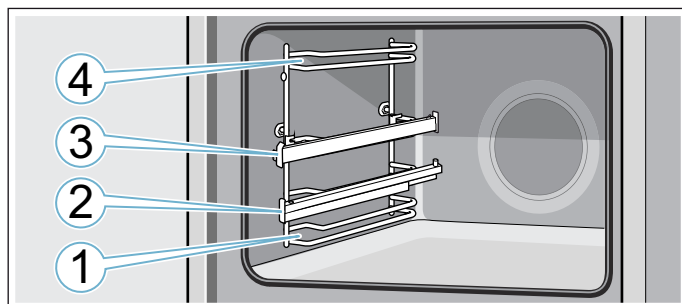
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnybose, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

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

Priedų įstūmimas

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

Priklausomai nuo įrenginio tipo, kameroje įrengta viena ar kelios ištraukiamos lentynos ir viena ištraukiama lentyna su spaustukais. Ištraukiamos lentynos primontuojamos ir jų negalima ištraukti. Ištraukiamą lentyną su spaustukais galima primontuoti į likusius laisvus lygius pagal poreikį.

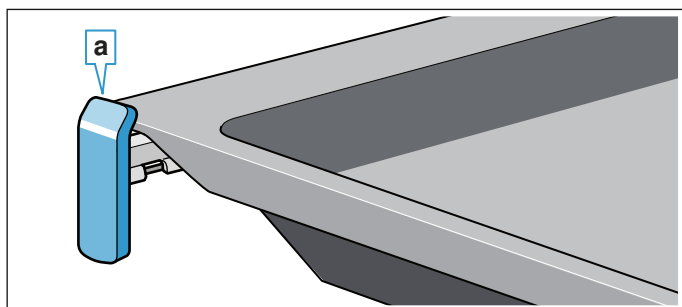


Priedą visada stumkite tarp vieno įstūmimo lygio dviejų kreipiamųjų strypelių.

Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės ir jis nepakryps. Iš šių ištraukiamų lentynų galėsite ištraukti daugiau priedų.

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

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



Visiškai ištraukti ištraukiamieji bėgeliai užsifiksuoja. Taip galima lengvai uždėti priedus. Norėdami atblokuoti ištraukiamuosius bėgelius, šiek tiek spausdami stumkite juos atgal į kamerą.

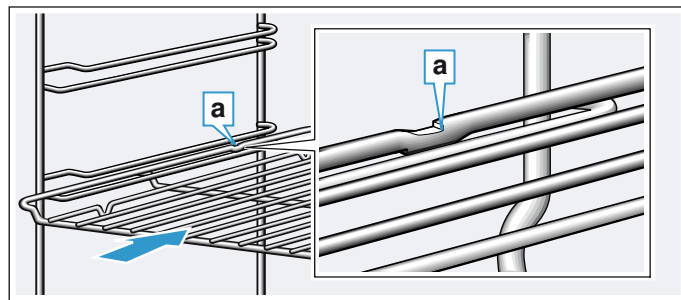
Pastabos

- Atkreipkite dėmesį, kad priedus į kamerą visada įstumtumėte tinkamai.
- Priedą į kamerą visada įstumkite iki galo, kad jis neliestų prietaiso durelių.
- Išimkite iš kameros nenaudojamus priedus.
- Norėdami išvalyti, rėmą iš kameros galite išimti.
→ 22 psl.

Užfiksavimo funkcija

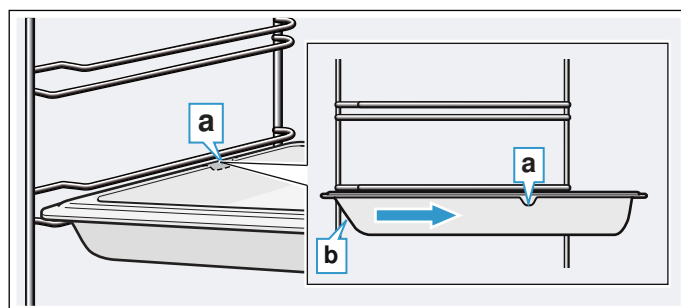
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

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



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

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas

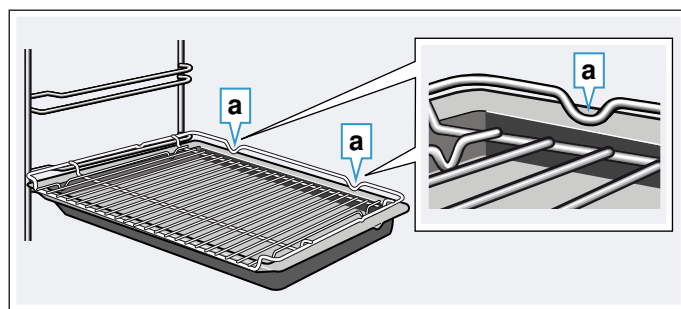


Priedų derinimas

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

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

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



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" 29 psl.*

Priedai
Kepimo grotelės
Kepimo padėklas
Universalusis padėklas
Kepimo padėklas, nesvylančia danga
Universalusis padėklas, nesvylančia danga
Kepimo skarda
Garų rinkinys orkaitėms
Keptuvė profesionalams
Keptuvės profesionalams dangtis
Picos padėklas
Grilio padėklas
Keramikinė plytelė
Stiklinis keptuvas (5,1 litro)
Stiklinis padėklas
„ComfortFlex“ bėgeliai (1 lygmuo)*
3-gubi viršutiniai bėgeliai*
* 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 pradės mirksėti **12:00**.

Paros laiko nustatymas

Mygtuku < arba > nustatykite paros laiką.

Po kelių sekundžių pradėdamas rodyti nustatytas laikas.

Paros laiko keitimas

1. Spauskite mygtuką ☹, kol užges paros laiko simbolis ☹.
2. Mygtuku < arba > pakeiskite paros laiką. Po kelių sekundžių pradėdamas rodyti nustatytas laikas.

Kameros valymas

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

1. Išimkite iš kameros priedą.
2. Iš kameros išimkite pakuotės likučius, pavyzdžiui, stiropo rutuliukus.
3. Prieš įjungdami kaitinimą, lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.
4. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą ir temperatūrą.

Nuostatai

Kaitinimo būdas	„CircoTherm“ karšto oro srautas
Temperatūra	max.
Trukmė	1 val.

5. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
6. Pasibaigus nurodytai trukmei, išjunkite prietaisą.
7. Palaukite, kol kamera atvės.
8. Lygius paviršius nuvalykite plovimo šarmu ir šluoste.

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.

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

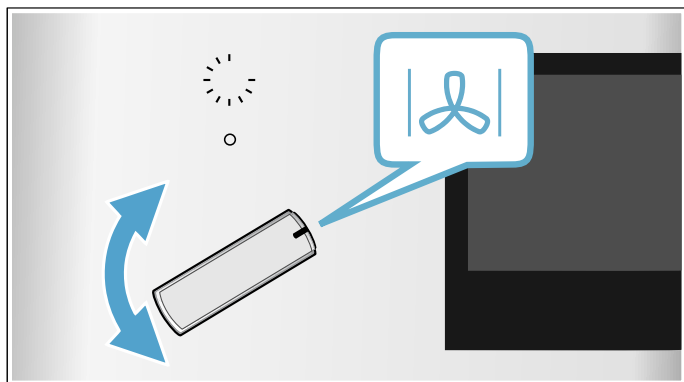
Įjungti ir išjungti prietaisą galite funkcijų pasirinkimo rankenėle. Prietaisas įsijungs vos tik pasuksite rankenėlę iš nulinės padėties. Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę visada sukite į nulinę padėtį.

Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

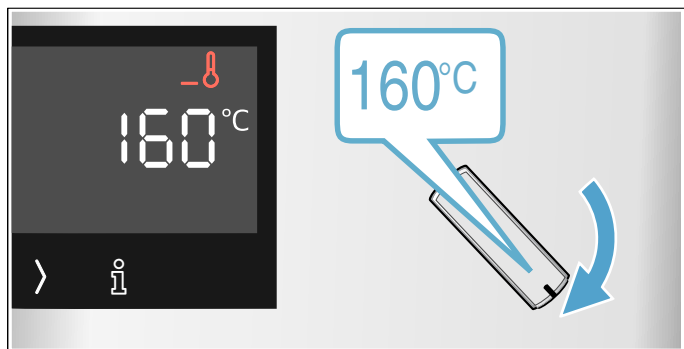
Prietaisą galite lengvai reguliuoti funkcijų ir temperatūros pasirinkimo rankenėle. Informaciją apie tai, kuris kaitinimo būdas geriausiai tinka konkrečiam patiekalui, rasite šio vadovo pradžioje.

Pavyzdys paveikslėlyje: „CircoTherm“, karšto oro srautas  ir 160 °C temperatūra.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.



2. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite temperatūrą arba keptuvo lygį.



Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

Pastaba. Ekrane mirksi , pasirinktam režimui nustatyta per aukšta temperatūra. Išjunkite prietaisą, palaukite, kol kamera atvės, ir įjunkite iš naujo.

Jei patiekalas paruoštas, funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite iki nulinės padėties ir išjunkite prietaisą.

Pastaba. Galite nustatyti režimo trukmę ir pabaigos laiką. → "Laiko funkcijos" 14 psl.

Keitimas

Bet kuriuo metu galite keisti kaitinimo būdą ir temperatūrą atitinkamu pasirinkimo jungikliu.

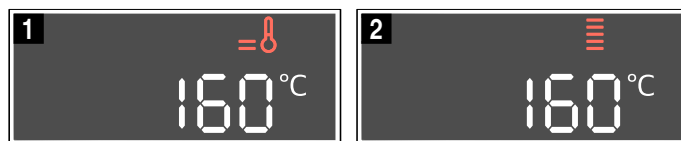
Jeigu pakeisite kaitinimo būdą, temperatūra pasikeis atitinkamai pagal nustatytąją vertę.

Temperatūros rodmuo

Simbolis  ekrane šviečia tol, kol prietaisas kaista. Kamerai kaistant, stulpeliai prisipildo iš apačios į viršų.

Jeigu norite iš anksto įkaitinti orkaitę, užgesus simboliui , galite įdėti patiekalą.

- Prietaisas kaista (1 pav.)
- Temperatūra pasiekta (2 pav.)



Liekamoji šiluma

Kai prietaisas išjungtas, temperatūros rodmuo rodo orkaitės liekamąją šilumą. Kuo labiau kris temperatūra, tuo mažiau bus užpildytas rodmuo.

Pastabos

- Temperatūros rodmuo rodomas tik tiems kaitinimo būdams, kuriems nustatyta temperatūra. Pasirinkus valymo funkcijas, rodmuo iš karto užpildomas.
- Dėl terminės inercijos rodoma temperatūros reikšmė gali šiek tiek skirtis nuo tikrosios orkaitės temperatūros.

Greitasis įkaitinimas

Naudodami greitojo įkaitinimo funkciją galite sutrumpinti įkaitinimo trukmę.

Tinkami kaitinimo būdai yra šie:

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

Greitojo įkaitinimo funkciją naudokite tik kai temperatūra aukštesnė už 100 °C.

Kad patiekalas būtų tolygiai paruoštas, jį į orkaitę dėkite pasibaigus greitajam įkaitinimui.

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Spustelėkite mygtuką . Ekrane rodomas simbolis  rodyklės  užsipildo iš apačios į viršų.

Po kelių sekundžių orkaitė pradeda kaisti.

Pasibaigus greitojo įkaitinimo laikui, pasigirsta signalas ir užsidega simbolis . Įdėkite patiekalą į orkaitę.

Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.

Laiko funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikmatis veikia kaip smėlio laikrodis. Jis veikia, neatsižvelgiant į darbo režimą ir kitas laiko funkcijas, ir neturi įtakos prietaiso veikimui.
 Trukmė	Pasibaigus nustatytai trukmei, prietaisas užbaigia darbo režimą.
 Pabaiga	Įveskite trukmę ir pageidaujama pabaigos laiką. Prietaisas įsijungia automatiškai, todėl darbo režimas bus išjungtas pageidaujamu paros laiku.
 Paros laikas	Paros laiko nustatymas, pvz., sutrikus elektros srovės tiekimui, keičiant iš vasaros laiko į žiemos.

Pasibaigus trukmei arba laikmačio laikui, pasigirsta signalas. Signalą iš anksto galite išjungti spustelėdami mygtuką .

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite pasirinkti signalo skambėjimo trukmę. → "Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.

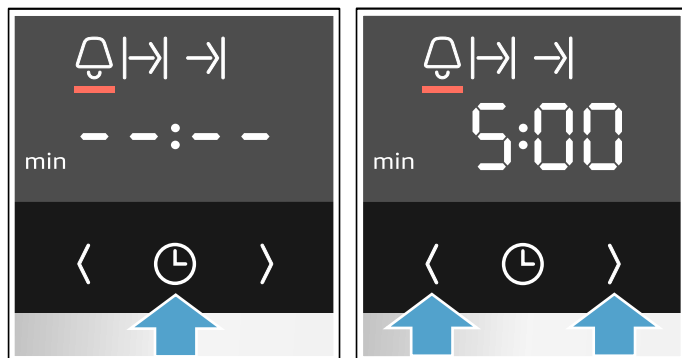
Pastaba. Jeigu nustato laiko funkciją, nustatant didesnę vertę didėja laiko intervalas. Pavyzdys: Trukmę iki 1 valandos galite nustatyti minučių tikslumu, virš valandos laikas nustatomas 5 minučių intervalu.

Žadintuvo nustatymas

Laikmatį galima nustatyti su įjungtu ir išjungtu prietaisu. Laikmačiui skirtas specialus signalas, todėl tikrai suprasite – ar skamba laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

Patarimas. Jei nustatytas laikmačio laikas skirtas prietaiso režimui, naudokite trukmę. Prietaisas išsijungia automatiškai.

1. Spauskite mygtuką , kol bus pažymėtas simbolis .
2. Mygtukais  ir  nustatykite laikmatį.
 - Mygtuko  rekomenduojama vertė yra 5 minutės
 - Mygtuko  rekomenduojama vertė yra 10 minučių



Nustatymas bus patvirtintas automatiškai. Po kelių sekundžių laikmatis įsijungia.

Pastaba. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta signalas. Norėdami išjungti laikmatį, paspauskite mygtuką .

Trukmės nustatymas

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

1. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
2. Spauskite mygtuką , kol bus pažymėtas simbolis .
3. Mygtuku  ir  nustatykite trukmę.
 - Mygtuko  rekomenduojama vertė yra 10 minučių
 - Mygtuko  rekomenduojama vertė yra 30 minučių
 Nustatymas bus patvirtintas automatiškai. Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti. Ekrane skaičiuojamas laikas.

Pasibaigus nustatytai trukmei, pasigirsta signalas ir prietaisas išsijungia automatiškai.

Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę nustatykite į nulinę padėtį.

Pabaigos laiko nustatymas

Galite pakeisti laiką, kada baigsis nustatyta trukmė. Pavyzdžiui, ryte patiekalą įdėsite į orkaitę ir nustatysite laiką, kad jis būtų paruoštas pietums.

Pastabos

- Atkreipkite dėmesį, kad maisto produktų negalima ilgai laikyti orkaitėje, nes jie gali sugesti.
- Pabaigos laiko negalima nustatyti, jeigu prietaisas jau veikia. Neatitiktų paruošimo rezultatas.

1. Įdėkite patiekalą į kamerą ant tinkamo priedo ir uždarykite prietaiso dureles.
2. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
3. Spauskite mygtuką , kol bus pažymėtas simbolis .
4. Mygtukais  ir  nustatykite trukmę.
5. Spauskite mygtuką , kol bus pažymėtas simbolis .
6. Mygtuku  ir  pasirinkite pabaigos laiką. Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina nustatymus. Ekrane rodomas pabaigos laikas. Prietaisui įsijungus, ekrane pradeda skaičiuoti trukmę.

Pasiekus pabaigos laiką, pasigirsta signalas ir prietaisas išsijungia automatiškai.

Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę nustatykite į nulinę padėtį.

Paros laiko nustatymas

Galite keisti paros laiką, jeigu neįjungta jokia kitą laiko funkcija, o funkcijų parinkties rankenėlę nustatyta į nulinę padėtį.

1. Spauskite mygtuką , kol bus pažymėtas simbolis .
2. Mygtuku  arba  pakeiskite paros laiką. Po kelių sekundžių prietaisas patvirtina paros laiką.

Pastaba. Pagrindiniuose nustatymuose galite nustatyti, ar ekrane bus rodomas paros laikas.

Nuostatų patikrinimas, keitimas arba ištrynimasis

1. Spauskite mygtuką , kol bus pažymėtas atitinkamas simbolis.
2. Jei reikia, mygtuku < arba > galite pakeisti nustatymą. Norėdami ištrinti laiko funkciją, nustatykite 00:00. Nustatymas bus patvirtintas automatiškai.

Apsauga nuo vaikų

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

Pastabos

- Pagrindinių nuostatų sąrašė galite nustatyti, ar galima įjungti apsaugos nuo vaikų funkciją.
→ "Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.
- Galimai prijungtai kaitlentei orkaitės apsaugos nuo vaikų funkcija netaikoma.

Automatinė apsauga nuo vaikų

Valdymo skydelis užrakinamas, prietaiso negalima įjungti. Norėdami įjungti, išjunkite automatinę apsaugą nuo vaikų. Prietaisui nustojus veikti, skydelis bus automatiškai užrakintas.

Norėdami įjungti arba išjungti apsaugą nuo vaikų, funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite į nulinę padėtį.

1. Spauskite mygtuką  apie 4 sekundes. Ekrane pasirodo  arba .
2. Jei reikia, nustatymą pakeiskite temperatūros nustatymo rankenėle.
 -  = išjungti
 -  = įjungti
3. Jei baigę norėsite patvirtinti, dar kartą maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką .

Pagrindinis nustatymas įjungtas.

Nutraukimas

1. Mygtuką  spauskite tol, kol ekrane užges simbolis .
2. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.

Išjungus prietaisą, vėl aktyvinama automatinė apsauga nuo vaikų.

Vienartinė apsauga nuo vaikų

Valdymo skydelis užrakinamas, prietaiso negalima įjungti. Norėdami įjungti, išjunkite vienartinę apsaugą nuo vaikų. Išjungus, valdymo skydelis bus atrakintas.

Norėdami įjungti arba išjungti apsaugą nuo vaikų, funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite į nulinę padėtį.

Įjungimas

Mygtuką  spauskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

Išjungimas

Mygtuką  spauskite tol, kol ekrane užges simbolis .

Pagrindiniai nustatymai

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

Pagrindinių nuostatų sąrašas

Priklausomai nuo jūsu prietaiso, ne visos pagrindinės nuostatos gali būti prieinamos.

Pagrindinė nuostata	Parinktis
c00 Automatinė apsauga nuo vaikų	0 = ne* 1 = taip
c01 Signalo trukmė pasibaigus nustatytai trukmei arba laikmačiu nustatytam laikui	1 = apytiksliai 10 sekundžių 2 = apytiksliai 30 sekundžių* 3 = apytiksliai 2 minutes
c02 Laukimo laikas, kol bus perimta nuostata	1 = apytiksliai 3 sekundės* 2 = apytiksliai 6 sekundės 3 = apytiksliai 10 sekundžių
c03 Mygtukų tonas spaudžiant mygtuką	0 = išjungta 1 = įjungta*
c04 Ekrano apšvietimo ryškumas	1 = tamsus 2 = vidutiniškai* 3 = šviesus
c05 Paros laiko rodymas	0 = Išjungti paros laiko rodymą 1 = Rodyti paros laiką*
c06 Galima aktyvuoti apsaugos nuo vaikų funkciją	0 = ne 1 = taip* 2 = taip, su durų užraktu**
c07 Orkaitės apšvietimas veikimo metu	0 = ne 1 = taip*
c08 Aušinimo ventiliatorių inercinio veikimo laikas	1 = trumpai 2 = vidutiniškai* 3 = ilgai 4 = labai ilgai
c09 Įmontuoti teleskopiniai bėgeliai**	0 = ne* (naudojant rėmą ir 1-gubus bėgelius) 1 = taip (naudojant 2-gubus ir 3-gubus bėgelius)
c10 Šabo nuostatas yra	0 = ne* 1 = taip
c11 Vandens kietumas**	0 = suminkštintas 1 = minkštas (iki 1,3 mmol/l) 2 = vidutiniškai (1,3–2,5 mmol/l) 3 = kietas (2,5–3,8 mmol/l) 4 = labai kietas* (virš 3,8 mmol/l)
c12 Visoms reikšmėms grąžinti gamyklinius nuostatus	0 = ne* 1 = taip

* Gamyklinis nuostatas (gamykliniai nuostatai priklauso nuo prietaiso tipo)

** Prieinama ne visiems prietaisų tipams.

Pagrindinių nuostatų keitimas

Funkcijų parinkties rankenėlė turi būti nustatyta į nulinę padėtį.

1. Spauskite mygtuką **1** apie 4 sekundes. Ekrane pasirodo pirmasis pagrindinis nustatymas, pavyzdžiui, **c00 0**.
2. Jei reikia, nustatymą pakeiskite temperatūros nustatymo rankenėle.
3. Mygtuku **>** arba **<** galite pereiti per visus pagrindinius nustatymus ir, jei reikia, juos pakeisti temperatūros pasirinkimo rankenėle.
4. Jei baigę norėsite patvirtinti, dar kartą maždaug 4 sekundes spauskite mygtuką **1**. Aktyvinamos visos pagrindinės nuostatos.

Pagrindinius nustatymus galite bet kada pakeisti.

Kepsnių termometras

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

Kaitinimo būdai

Ne visuose kaitinimo būduose galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą.

Tinkami kaitinimo būdai yra šie:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas
-  „CircoTherm“ švelnus
-  picos kepimo režimas
-  Termogrilis
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas

Pastaba. Jeigu įsmeigę termometrą pasirinksite netinkamą kaitinimo būdą, išgirsite signalą.

Temperatūra

Įsmeigiamas termometras matuoja maisto produkto vidaus temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C. Ekrane nustatykite norimą vidaus temperatūrą.

Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į ruošiamą maistą

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

Naudokite tik komplekte esantį įsmeigiamąjį termometrą. Jį, kaip papildomą dalį, galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.

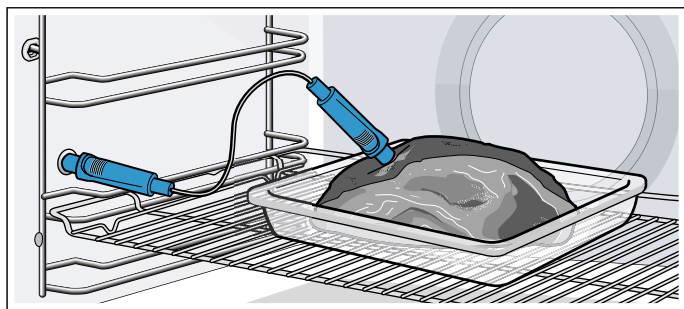
Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įsmeigimas

Įsmeigiamąjį termometrą įsmeikite į stambiausią mėsos vietą. Atkreipkite dėmesį, kad antgalio galas turi būti maždaug mėsos gabalo centre. Jis negali būti riebaluose ir negali liesti indo arba kaulų.

Padėkite mėsą (geriausiai įdėtą į indą) ant grotelių vidurio.



Dėmesio!

Neprispauskite įsmeigiamojo termometro laido. Kad įsmeigiamasis termometras nebūtų pažeistas dėl per didelio karščio, tarp grilio kaitinimo elemento ir

įsmeigiamojo termometro turi likti kelių centimetrų atstumas. Ruošiama mėsa gali pakilti.

Ruošiamo maisto apvertimas

Jei norite apversti ruošiamą maistą, įsmeigiamojo termometro neištraukite. Apvertę patikrinkite, ar įsmeigiamasis termometras įsmeigtas tinkamoje ruošiamo maisto vietoje.

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

Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra

Nenaudokite šaldytų maisto produktų. Lentelėje pateikti duomenys yra orientacinės reikšmės. Jos priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.

Įvairių duomenų apie kaitinimo būdą ir temperatūrą pateikta naudojimo instrukcijos pabaigoje. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 30 psl.*

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

Vidaus temperatūros nustatymas

Savo patiekalą su įsmeigtu termometru įdėję į maisto ruošimo kamerą, galite jį nustatyti.

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Kamera, priedai ir įsmeigiamasis termometras smarkiai įkaista. Karštus priedus ir įsmeigiamąjį termometrą iš kameros visada išimkite puodkėlėmis.

1. Įsmeigiamą termometrą įstatykite į kameros kairėje pusėje esantį lizdą.
2. Uždarykite prietaiso dureles.

Dėmesio!

Būkite atsargūs, prietaiso dūrelėmis neprispauskite įsmeigiamojo termometro laido. Galite jį sugadinti.

3. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite tinkamą kaitinimo būdą.

Ekrane pažymėtas simbolis , rodoma „-/- °C“.

Pastaba. Kairėje rodoma esama patiekalo vidaus temperatūra, dešinėje – nustatytoji, pvz., 15/75 °C. Esama patiekalo vidaus temperatūra kairėje rodoma tik nuo 10 °C.

4. Mygtukais < arba > nustatykite patiekalo vidaus temperatūrą.

5. Temperatūros pasirinkimo rankenėle nustatykite kameros temperatūrą.

Pastaba. Nustatyta kameros temperatūra turi būti min. 10 °C aukštesnė už patiekalo vidaus temperatūrą.

Dėmesio!

Kameros temperatūra negali viršyti 250 °C. Antraip gali sugesti įsmeigiamas termometras.

Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti.

Pasiekus nustatytą patiekalo vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai išsijungia. Ekrane rodoma esama patiekalo vidaus temperatūra atitinka nustatytą, pvz., 75 °C / 75 °C.

Funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasukite iki nulinės padėties ir išjunkite prietaisą. Ištraukite įsmeigiamą termometrą iš lizdo, naudokite puodkėlę.

Keitimas ir sustabdymas

Mygtuku < arba > bet kada galite pakeisti vidaus temperatūrą. Po kelių sekundžių keitimas bus patvirtintas.

Jei norite sustabdyti procesą, ištraukite termometrą iš lizdo ir iš ruošiamo patiekalo, naudokite puodkėlę. Prietaisas kaista toliau be vidaus temperatūros.

Kaitinimo būdą ir kameros temperatūrą galite bet kada pakeisti atitinkama rankenėle. Išsaugoma nustatyta vidaus temperatūra.



Šabo nustatymas

Parinkę šabo nuostatą, galite nustatyti daugiausia 70 valandų trukmę. Per šį laiką maistas kameroje liks šiltas, o kameros nereikės įjungti ir išjungti.

Šabo režimo įjungimas

Kad galėtumėte naudoti šabo režimą, turite jį aktyvinti pagrindiniuose nustatymuose. → *"Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.*

Prietaisas veikia viršutinio / apatinio kaitinimo režimu. Galima nustatyti temperatūrą nuo 85 °C iki 140 °C. Pusvalandžio intervalais galite didinti trukmę nuo 24 iki 72 valandų.

1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite apatinį kaitinimą .

Ekrane pasirodo **SRB**.

2. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite temperatūrą.

3. Mygtuku < ir > nustatykite trukmę.

Pastaba. Pabaigos laiko nukelti negalima.

Po kelių sekundžių prietaisas pradeda kaisti. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Kai tik baigiasi šabo režimo trukmė, prietaisas nustoja kaitinti.

Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę nustatykite į nulinę padėtį.

Keitimas ir nutraukimas

Įjungę nuostatų keisti nebegalėsite.

Jei norite nutraukti šabo nuostatą, išjunkite prietaisą sukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę iki nulinės padėties.

Valymo priemonės

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

Tinkamos valymo priemonės

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

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

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

Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančiojo plieno.
Durelių rankenėlė	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jeigu kalkių šalinimo priemonės patektų ant durelių rankenėlės, nedelsdami ją nuvalykite. Kitaip liks dėmių, kurių nebepavyks pašalinti.
Prietaiso vidus	
Emaliuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas arba vanduo su actu Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Dėmesio! Niekada nenaudokite orkaitės valiklio šiltoje kameroje. Gali būti pažeidžiama emalė. Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite visus likučius iš kameros ir nuo prietaiso durelių. Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija" 20 psl. Pastaba. Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jeigu reikia, pašalinkite citrinos sultimis.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusauskinkite minkšta servetėle. Jeigu orkaitę stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
Durelių danga	Iš nerūdijančiojo plieno: naudokite nerūdijančiojo plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančiojo plieno priežiūros priemonių. Iš plastiko: valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusauskinkite minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio. Valydami nuimkite durelių dangtį.
Rėmai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.
Bėgelių sistema	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Nevalykite tepalo nuo ištrauktų ištraukiamųjų bėgelių, geriau nuvalykite juos įstūmę. Neplaukite indaplovėje!
Priedai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Jeigu nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką.

Įsmeigiamasis termometras Karštas plovimo šarmas
Nuplaukite plovimo servetėlę arba nuvalykite šepetiu.
Neplaukite indaplovėje!

Pastabos

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

Prietaiso švaros palaikymas

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

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

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

Patarimai

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

Valymo funkcija

Jūsų prietaise yra savaiminis valymas ir „EasyClean“. Įjungę savaiminį valymą galite išvalyti kamerą. Norėdami išvalyti kamerą, naudokite pagalbinę valymo priemonę „EasyClean“. Iš pradžių naudojant „EasyClean“ nešvarumai sudrėkinami. Vėliau jie lengvai nusivalo.

Savaiminis valymas

Įjungę darbo režimą „Savaiminis valymas“, išvalysite kamerą.

Galite rinktis vieną iš trijų valymo pakopų.

Pakopa	Išvalymo lygis	Trukmė
1	trumpa	maždaug 1 valanda ir 15 minučių
2	vidutinis	maždaug 1 valanda ir 30 minučių
3	intensyvus	maždaug 2 valandos

Kuo daugiau nešvarumų ir kuo jie senesni, tuo aukštesnę valymo pakopą reikėtų parinkti. Kamerą pakanka išvalyti kas du arba tris mėnesius. Jei reikia, galite valyti ir dažniau. Valymo procesui prireiks apytiksliai 2,5–4,8 kilovatvalandžių.

Pastabos

- Jūsų saugumui užtikrinti prietaisui pasiekus tam tikrą temperatūrą durelės užsirakina automatiškai. Jas galėsite atidaryti tik ekrane užgesus užrakto simboliui .
- Veikiant valymo funkcijai kameros apšvietimas yra išjungtas.

Įspėjimas

Pavojus nudegti!

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

Įspėjimas

Pavojus sutrikdyti sveikatą!

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

Prieš įjungiant valymo funkciją

Kamera turi būti tuščia. Iš jos išimkite priedus, indus ir rėmą. Informaciją apie tai, kaip atkabinti rėmą, rasite atitinkamame skyriuje. → "Rėmai" 22 psl.

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

⚠️ Įspėjimas**Gali kilti gaisras!**

- Veikiant valymo funkcijai gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš įjungdami valymo funkciją, iš orkaitės pašalinkite didelius nešvarumus. Neplaukite priedų kartu.
- Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.

Savaiminio valymosi funkcijos nustatymas

Prieš nustatydami valymo funkciją įsitikinkite, kad atsižvelgėte į visas paruošimo darbų nuorodas.

Kiekvieno valymo lygio trukmė yra fiksuota ir jos keisti negalima.

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite valymo funkcijas .
Ekrane pasirodo simbolis ir valymo funkcijos. Pažymėta pirmoji valymo funkcija.
2. Tol spauskite mygtuką > arba <, kol bus pažymėtas simbolis .
Ekrane rodoma „PYRO“.
3. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite valymo lygį.

Pastaba. Įjungto valymo lygio keisti nebegalima. Ekrane rodoma kiekvieno lygio trukmė.

Po kelių sekundžių įsijungia valymo funkcija. Ekrane skaičiuojama trukmė.

Veikiant valymo funkcijai, vėdinkite virtuvę.

Įjungus, užsirakina prietaiso durelės. Ekrane pasirodo simbolis .

Baigti

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

Pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol kamera atvės.
2. Drėgna servetėlė iš orkaitės ir prietaisų durelių srities išvalykite likusius pelenus.
3. Įdėkite atgal rėmą arba bėgelius. → *"Rémai" 22 psl.*

Pastaba. Dėl per didelio nešvarumų kiekio ant emaliuotų paviršių gali likti baltų dėmių. Tai yra maisto produktų likučiai ir jie nėra pavojingi. Jie neturi jokios įtakos prietaiso veikimui. Jeigu reikia, likučius galite pašalinti citrinų sultimis.

„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.

Pagalbinės valymo programos „EasyClean“ nustatymas**Pastabos**

- Pagalbinę valymo programą „EasyClean “ galima paleisti tik atvėrus kamerai (iki patalpos temperatūros) ir uždarius prietaiso dureles.
- Veikimo režimo metu neatidarykite prietaiso durelių. Priešingu atveju pagalbinės valymo programos „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. Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite valymo funkciją .
Ekrane pasirodo simbolis ir valymo funkcijos. Pažymėta pirmoji valymo funkcija.
4. Tol spauskite mygtuką > arba <, kol bus pažymėtas simbolis .
Ekrane rodoma „EASY“.
5. Pasukite temperatūros pasirinkimo jungiklį.
Ekrane rodoma „lj.“.

Po kelių sekundžių įsijungs pagalbinė valymo programa. Ekrane skaičiuojamas laikas.

Pastaba. Kol veikia pagalbinė valymo programa, kameros apšvietimas yra išjungtas.

Jei orkaitė nėra visiškai atvėsusi, įjungus, ekrane mirksės . Išjunkite prietaisą. Palaukite, kol kamera atvės, ir iš naujo įjunkite pagalbinę valymo programą.

Pasibaigus pagalbinei valymo programai, pasigirsta signalas.

Papildomas valymas

Iš kameros iš karto išvalykite vandens likučius. Likusio vandens ilgai nelaikykite kameroje (pvz., per naktį). Jei prietaisas vis dar yra šlapias ar drėgnas, nenaudokite orkaitės.

1. Atidarykite prietaiso dureles ir likusį vandenį iššluostykite drėgmę sugeriančia šluoste.
2. Kameros lygius paviršius valykite šluoste arba minkštu šepetėliu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus galite pašalinti nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite acte suvilgyta šluoste. Tada nuplaukite švariu vandeniu ir nusausinkite minkšta šluoste (taip pat po durelių sandarikliu).
4. Norėdami išjungti prietaisą, funkcijų parinkties rankenėlę nustatykite į nulinę padėtį.

- Šiek tiek praverkite prietaiso dureles (apytiksliai 30°) ir palikite maždaug 1 valandai, kad išdžiūtų emaliuoti prietaiso paviršiai. Taip pat galite įjungti greitąjį kameros džiovinimą.

Kameros greitis džiovinimas

- Pasibaigus pagalbinei valymo programai, šiek tiek praverkite prietaiso dureles (apytiksliai 30°).
- Įjunkite 50 °C „CircoTherm“ karšto oro srautą.
- 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.



Rėmai

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

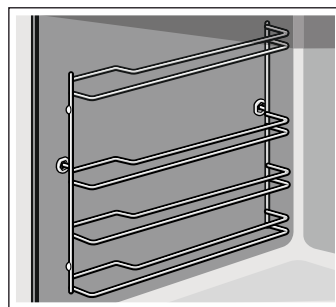
Rėmo iškabimas ir įkabimas



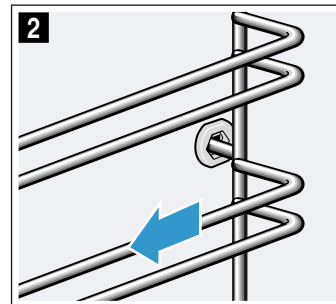
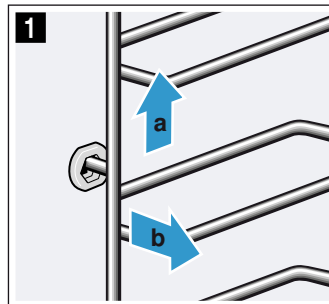
Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Rėmo iškabimas



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

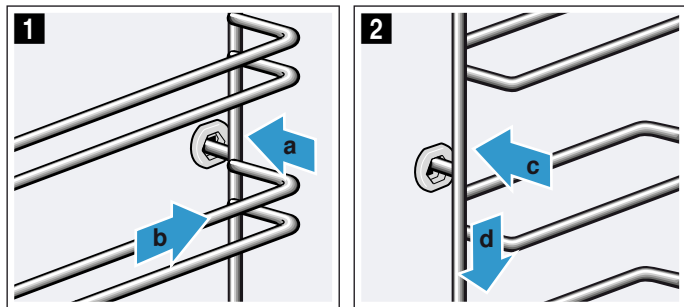


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

Rėmo įkabinimas

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

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



Ištraukiamųjų bėgelių iškabinimas ir įkabinimas

Atsižvelgiant į prietaiso modelį, prietaisuose su rėmais pagrindinius nuostatus turite pakeisti į „Teleskopiniai bėgeliai: taip“. Apie tai skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nuostatai“. → 16 psl.

Jei reikia, visuose lygmenyse galite įrengti vieną ištraukimą.

Jeigu Jūsų įrenginys turi „Ecolyse“, ištraukiamuosius bėgelius iš kameros galite ištraukti ir įdėti laikydami už rėmelių. Gali būti pažeistas „Ecolyse“ sluoksnis.

Jei Jūsų įrenginyje yra pirolizės / savaiminio valymo funkcija, prieš valydami kamerą ištraukite ištraukiamuosius bėgelius. Ištraukiamiesiems bėgeliams pirolizės funkcija netinka.

Pastabos

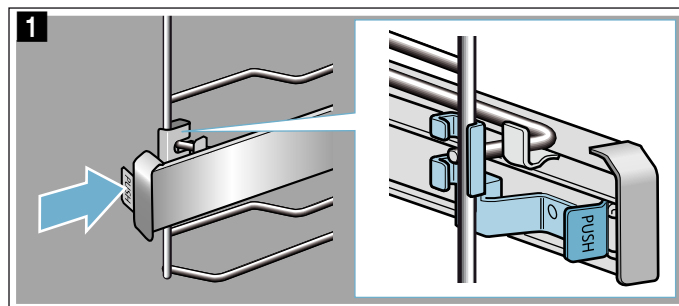
- Ant ištraukiamųjų bėgelių dėkite tik universaliuosius padėklus, kepimo skardas, grotėles ir priedus, kuriuos dedate ant grotelių. Visi kiti priedai netinka.
- Ištraukiamieji bėgeliai netinka prietaisams su mikrobangomis.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

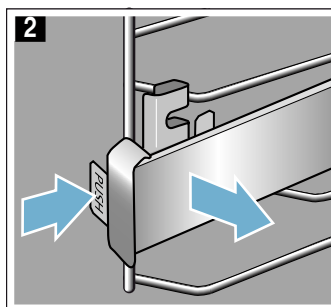
Rėmas smarkiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusio rėmo. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Liepkite pasitraukti vaikams.

Ištraukiamųjų bėgelių iškabinimas

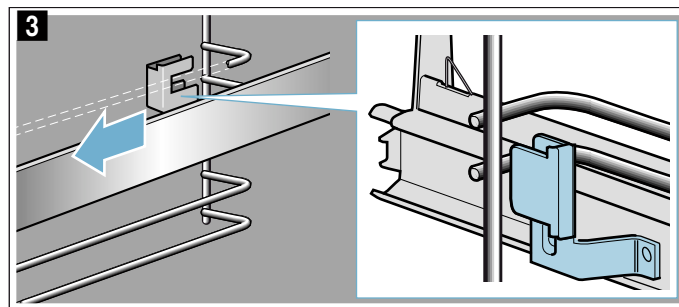
1. Už bėgelio spustelkite „PUSH“ ir pastumkite bėgelį atgal (1 pav.).



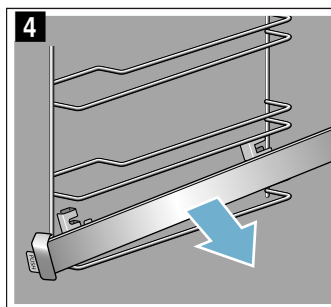
2. Laikykite nuspaudę „PUSH“ ir bėgelius pakreipkite į išorę (2 pav.).



3. Traukite bėgelį į save, kol išsikabins galinis laikiklis (3 pav.).



4. Išimkite ištraukiamąjį bėgelį (4 pav.).

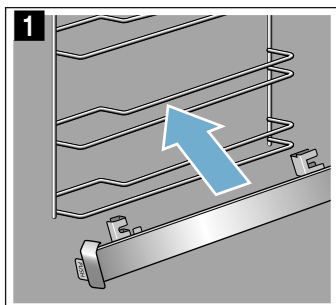


Ištraukiamuosius bėgelius valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

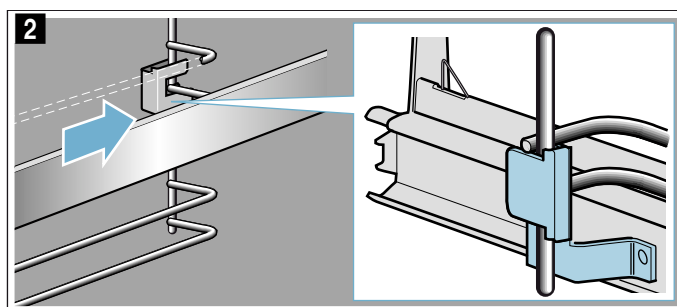
Ištraukiamųjų bėgelių įkabinimas

Išlygiuokite bėgelius dešinėje arba kairėje pusėje. Įkabindami, atkreipkite dėmesį, kad juos galima ištraukti į priekį.

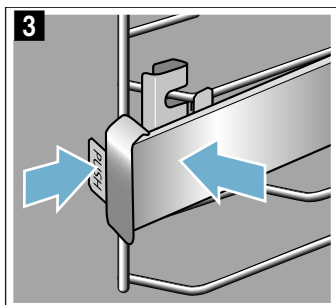
1. Bėgeliai turi būti įstatyti tarp dviejų strypelių (1 pav.).



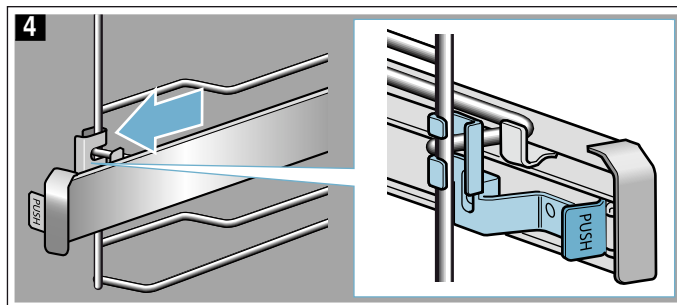
2. Gale tarp apatinio ir viršutinio strypelio įstumkite laikiklį (2 pav.).



3. Spustelkite „PUSH“ ir bėgelį pakreipkite į vidų taip, kad laikiklis atsидurtų tarp abiejų strypelių (3 pav.).



4. Atleiskite „PUSH“, laikiklis užsifiksuoja (4 pav.). Paskui bėgelį ištraukite iki atramos ir vėl įstumkite.



Prietaiso durelės

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

Prietaiso durelių iškabimas ir įkabinimas

Norėdami išvalyti durelių stiklus, galite iškabinti prietaiso dureles.

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

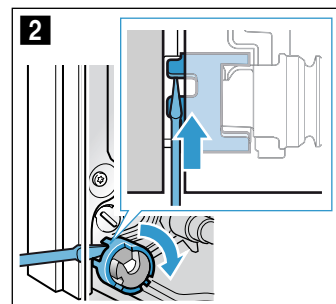
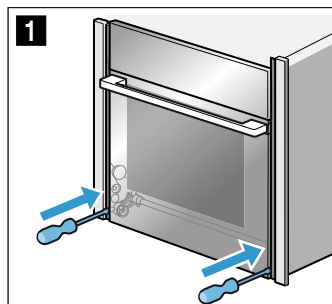
⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Prietaiso durelių iškabimas

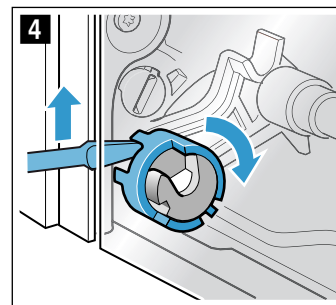
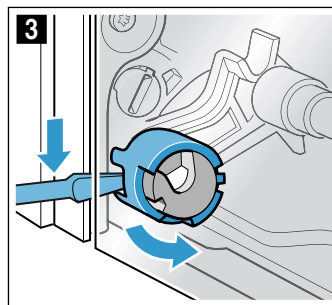
1. Atidarykite kairės ir dešinės pusės durų sandariklį (1 pav.). Šiam tikslui, laikykite atsuktuvą vertikaliai ir spauskite durų sandariklį (juodą detalę) aukštyn į abi puses, kiek įmanoma įmanoma toliau (2 pav.).

Patarimas. Įjunkite apšvietimą, kad galėtume pamatyti durų sandariklį.

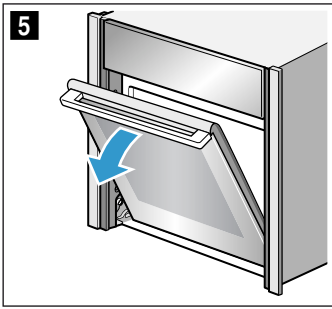


Uždarytas durų sandariklis (3 pav.)

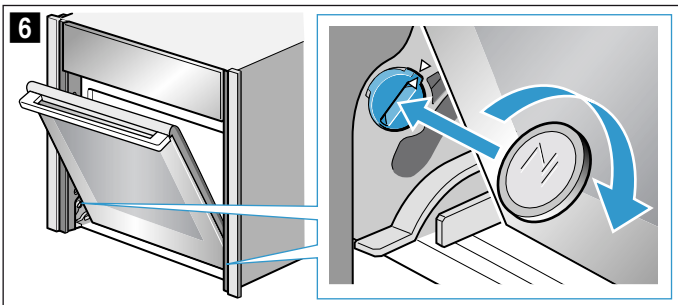
Atidarytas durų sandariklis (4 pav.)



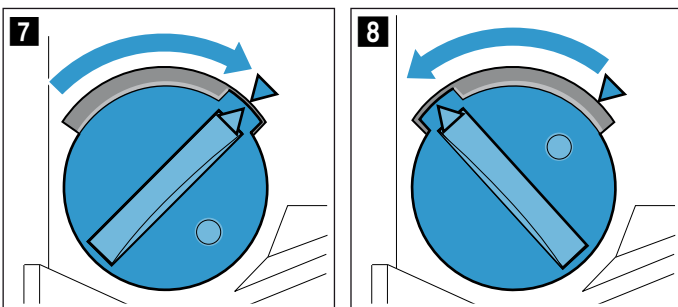
2. Maždaug 45° praverkite prietaiso dureles (5 pav.).



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



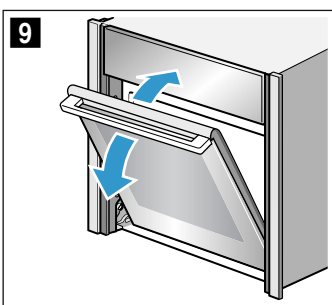
Fiksatoriaus fiksavimas kairėje pusėje (7 pav.)
Fiksatoriaus atleidimas kairėje pusėje (8 pav.)



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

Dėmesio!

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



⚠ Įspėjimas

Pavojus susižeisti!

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

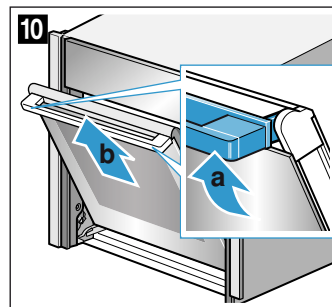
- Laikykite prietaiso dureles rankomis iš kairės ir dešinės pusės, pasukite rankeną šiek tiek aukštyn **a**, kol prietaiso durelės nusikabins iš viršaus **b**. (10 pav.).

⚠ Įspėjimas

Pavojus susižeisti!

Prietaiso durelių nuleidimas.

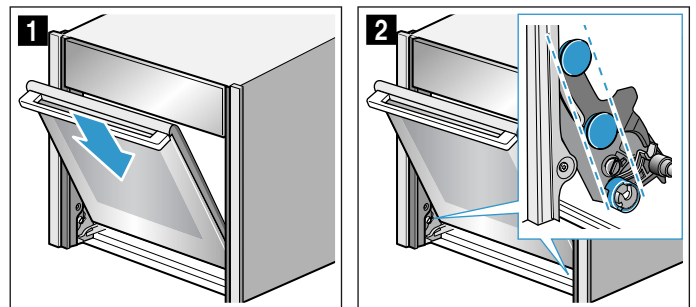
Prietaiso durelių svoris yra 7–10 kg. Elkitės su prietaisu atsargiai.



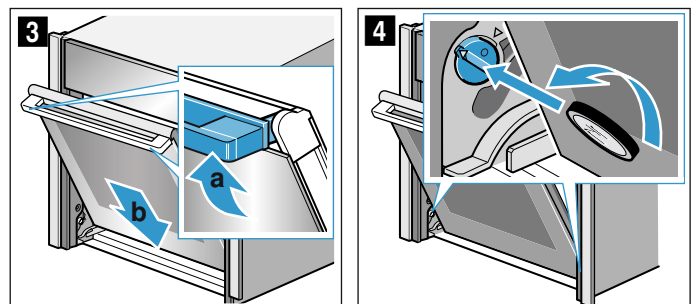
- Prietaiso dureles padėkite ant minkšto švaraus pagrindo.

Prietaiso durelių įkabinimas

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



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



Fiksatorius kairėje pusėje: prieš laikrodžio rodyklę

Fiksatorius dešinėje pusėje: pagal laikrodžio rodyklę

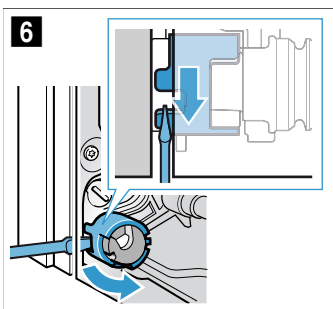
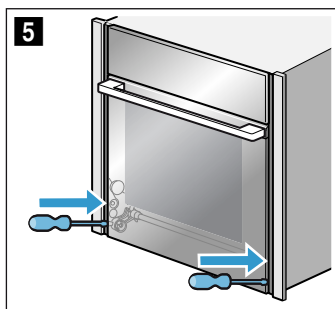
4. Atidarykite prietaisą iki tokio lygio, kol išgirsite spragtelėjimą. Uždarykite prietaiso dureles.

⚠ Įspėjimas

Pavojus susižeisti dėl neuždaryto durelių sandariklio!

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

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



Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

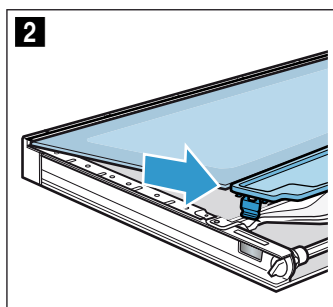
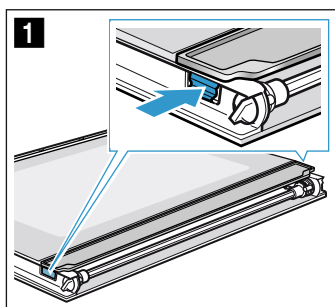
⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

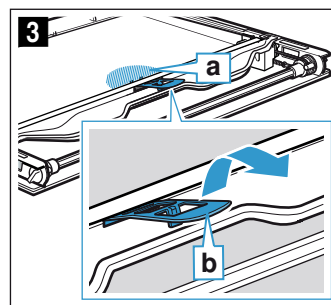
Išmontavimas

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

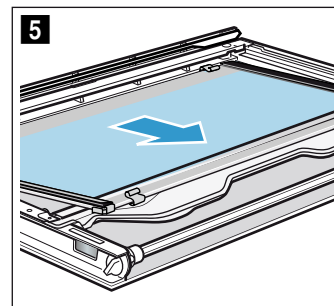
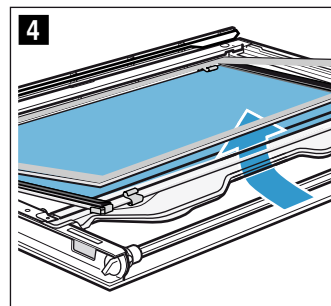
1. Prietaiso durelių iškabinimas.
2. Prietaiso dureles padėkite priekine puse žemyn, padėkite ant minkšto švaraus pagrindo.
3. Spauskite kairiąją ir dešiniąją prietaiso durelių pusę, kol vidinį dalis išlys iš abiejų pusių (1 pav.).
4. Atsargiai pakelkite vidinį stiklą ir ištraukite rodyklės kryptimi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



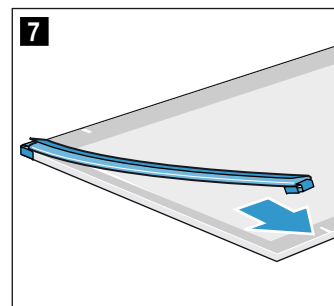
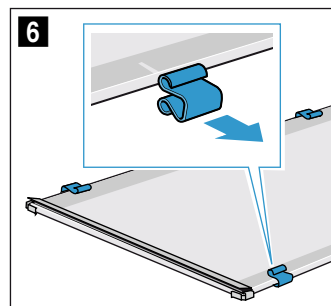
5. Įspauskite tarpinį stiklą a žemyn, atsargiai kelkite rankeną b, kol jį galima bus ištraukti (3 pav.).



6. Iš apačios ištraukite pirmą ir antrą tarpinį stiklą (4 pav.) ir ištraukite rodyklės kryptimi (5 pav.).



7. Jei reikia, ištraukite tarpiklius (6 pav.) ir sandariklius (7 pav.) valymui.



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

⚠ Įspėjimas

Pavojus susižeisti!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti.

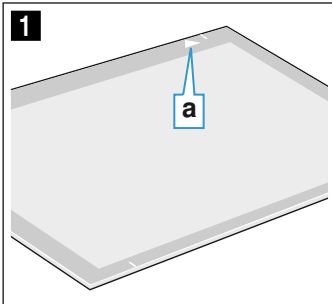
Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.

9. Išdžiovininkite durelių stiklus ir sumontuokite.

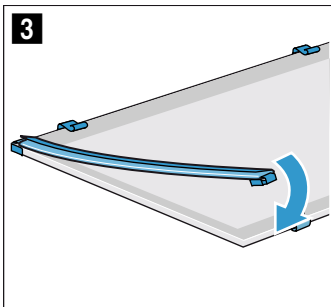
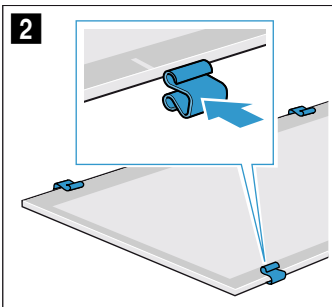
Įmontavimas

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

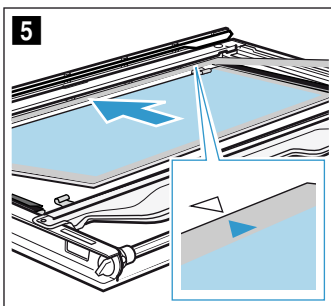
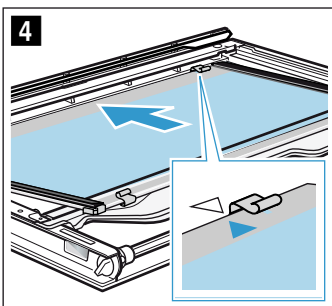
1. Tarpinį stiklą įdėkite taip, kad rodyklė **a** būtų nukreipta į viršutinį dešinį kraštą (**1** pav.).



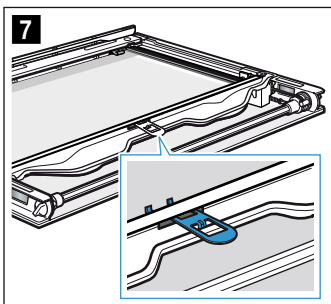
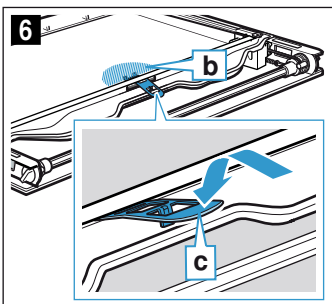
2. Patikrinkite 4 distancines atramas ir 2 tarpinio stiklo tarpines:
 - Padėkite tarpiklį kiekvienos linijos centre (**2** pav.).
 - Užsandarinkite kraštus sandarikliais (**3** pav.).



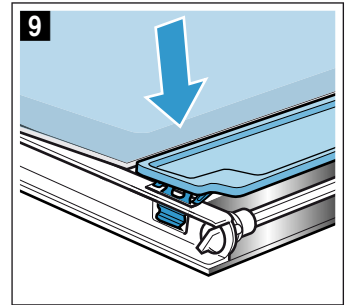
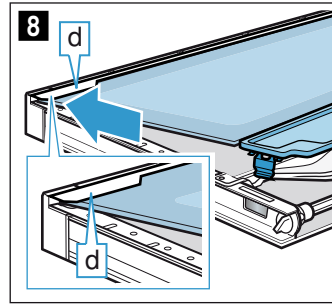
3. Uždėkite tarpinį stiklą su sandarikliais ir tarpikliais. Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant rėmo (**4** pav.).
4. Įdėkite tarpinį stiklą be sandariklio ir tarpiklio, įspauskite rodyklės kryptimi, kol užsifiksuos rėmuose. Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant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



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



6. Įstatykite vidinį stiklą iš galo į atraminius bėgelius **d** (**8** pav.).
7. Spauskite vidinį stiklą iš viršaus, kol užsifiksuos (**9** pav.).



? Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

Gedimų šalinimas savarankiškai

Dažnai prietaiso techninius gedimus galite lengvai pašalinti patys.

Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, naudojimo instrukcijos pabaigoje pateikta daug patarimų ir nuorodų, kaip tai daryti. → *"Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje" 30 psl.*

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Neveikia prietaisas.	Sugedo saugiklis. Nėra elektros	Saugiklių dėžutėje patikrinkite saugiklį. Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas arba kiti virtuvės prietaisai.
Ekrane mirksi paros laikas.	Nutrūko el. srovės tiekimas.	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Ijungus veikimo režimą, ekrane mirksi  .	Prietaisas dar nepakankamai atvėso.	Išjunkite prietaisą, palaukite, kol jis atvės, ir iš naujo įjunkite veikimo režimą.
Negalima nustatyti prietaiso parametrų. Ekrane šviečia simbolis  .	Aktyvinta apsauga nuo vaikų.	Mygtuką  spauskite tol, kol ekrane užges simbolis  . Prietaisą galima įjungti. Apsaugą nuo vaikų galima išjungti pagrindiniuose nustatymuose. → <i>"Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.</i>
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių. Ekrane šviečia simbolis  .	Aktyvinta apsauga nuo vaikų.	Mygtuką  spauskite tol, kol ekrane užges simbolis  . Prietaisą galima įjungti. Apsaugą nuo vaikų ir durelių užraktą galima išjungti pagrindiniuose nustatymuose. → <i>"Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.</i>
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių. Ekrane šviečia simbolis  .	Prietaiso durelės užrakintos dėl valymo funkcijos.	Palaukite, kol kamera atvės ir užges simbolis  .
Prietaisas nekaista. Ekrane pasirodo „DEMO“.	Aktyvintas parodomasis režimas.	Prietaisą trumpam atjunkite nuo tinklo (saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį) ir apytiksliai per 5 minutes pagrindiniuose nustatymuose  nustatę vertę  , išjunkite parodomąjį režimą. → <i>"Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.</i>

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Ekrane rodomi klaidų pranešimai

Jei ekrane pasirodo klaidos pranešimas su „E“, pvz., **E05-32**, paspauskite mygtuką . Tokiu būdu atmetate klaidos pranešimą. Jei reikia, iš naujo nustatykite paros laiką.

Jei tai buvo vienkartinis gedimas, prietaisą galite naudoti įprastai. Jei klaidos pranešimas pasirodo iš naujo, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą ir nurodykite visą klaidos pranešimą bei prietaiso E numerį. → *"Klientų aptarnavimo tarnyba" 29 psl.*

Ilgiausia eksploatavimo trukmė

Jei kelias valandas nepakeisite savo prietaiso nuostatų, prietaisas išsijungs automatiškai. Taip išvengiama nepageidaujamo nepertraukiamo veikimo.

Ilgiausia eksploatavimo trukmė priklauso nuo įvairių prietaiso nustatymų.

Pasiekta ilgiausia eksploatavimo trukmė

Ekrane pasirodo **F8**.

Į nulinę padėtį pasukite funkcijų pasirinkimo jungiklį. Jei reikia, galite nustatyti iš naujo.

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

Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas

Sugedusią kameros lemputę reikia pakeisti. Naudojamos temperatūrai atsparios 230 V, 25 vatų halogeninės lemputės, kurių galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotoje parduotuvėje.

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

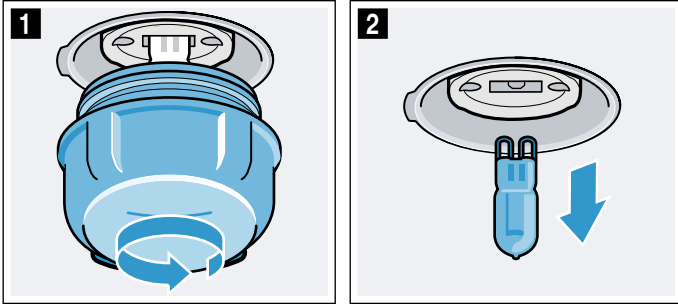
⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

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



4. Vėl prisukite stiklinį dangtį. Atsižvelgiant į įrenginio tipą, stikliniame dangtyje įrengtas sandarinimo žiedas. Prieš prisukdami pakeiskite sandarinimo žiedą.
5. Išimkite virtuvinį rankšluostį ir įjunkite saugiklį.

 Klientų aptarnavimo
tarnyba

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

E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti,
paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklos
numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite
atidarę prietaiso dureles po korpusu.

	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 sąraše.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsite tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos specialistai, 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.

Bendrieji nurodymai

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Lentelėje visiems patiekalams nurodytas optimalus kaitinimo būdas. Temperatūra ir trukmė priklauso nuo kiekio ir recepto. 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 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 ruošti pagal savo receptą, orientuokitės pagal lentelėje nurodytą panašų patiekalą. Papildomos informacijos rasite patarimuose, pateiktuose nustatymo lentelių apačioje.

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

Kaitinimo būdas „CircoTherm“, švelnus

„CircoTherm“ (švelnus) yra pažangus kaitinimo būdas, skirtas švelniam mėsos, žuvies ir kepinų ruošimui. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas yra palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Taip jis lieka sultingesnis ir mažiau paruduoja. Atsižvelgiant į ruošimo būdą ir maisto produktus, galima sutaupyti energijos. Jei vykstant maisto ruošimui anksčiau laiko atidarysite prietaiso dureles arba dėl pakaitinimo pradings šis efektas.

Naudokite tik originalius prietaiso gamintojo nurodytus priedus. Jie yra optimaliai pritaikyti kamerali ir kaitinimo būdams. Iš kameros išimkite nenaudojamus priedus.

Patiekalus įdėkite į šaltą ir tuščią kamerą. Ruošiant patiekalus prietaiso durelės turi būti uždarytos. Ruoškite tik viename lygyje.

Toks kaitinimo būdas „CircoTherm“ (švelnus) naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

- aukšti kepiniai arba forma ant grotelių: 2 lygis
- žemi kepiniai arba kepimo padėklas: 3 lygis

Kepimas keliuose lygiuose

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

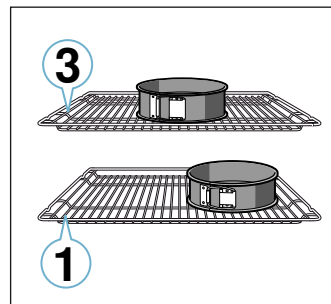
Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas trijuose lygiuose:

- kepimo padėklas: 4 lygis
- Universalusis padėklas: 3 lygis
- Kepimo padėklas: 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

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

Atkreipkite dėmesį, kad visada naudotumėte tinkamą priedą ir jį įstumtumėte tinkamai. → "Priedai" 10 psl.

kepimo popierius

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

Pyragai ir sausainiai

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.

Kepimo formos

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

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

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

Pyragai kepimo formose

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		140-150	75-90
Plakto tešlos pyragas, papr., 2 lygmenys	Vainiko / kekso kepimo forma	3+1		140-150	70-85
Plakto tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	60-80
Torto pagrindas iš plakto tešlos	Torto pagrindo forma	3		160-180	20-30
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, 26 cm skersmens	2		170-190	55-80
„Tarte“ tipo pyragas	Atviro pyrago forma	3		190-210	25-45
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Keksas	Kekso forma	2		150-170	50-70
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160*	30-40
* iš anksto įkaitinti					

Pyragai ant padėklo

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sluoksniuoti plakto tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3		160-180	20-45
Plakto tešlos pyragai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	30-55
Trapios tešlos pyragas su sausu įdaru	Kepimo padėklas	2		170-190	30-45
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		160-170	35-45
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	2		160-180	55-95
Mielinis pyragas su sausu įdaru	Kepimo padėklas	3		160-180	15-20
Mielinis pyragas su sausu įdaru, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	20-30
Mielinis pyragas su sultingu įdaru	Universalusis padėklas	3		180-200	30-55
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	40-65
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2		160-170	35-40
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-200*	10-15
* iš anksto įkaitinti					

Užšaldyti produktai

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

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

Duona ir bandelės

Dėmesio!

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

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.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Sluoksniuotos tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	2	≡	190-200	45-60
Štrudelis, šaldytas	Universalusis padėklas	3	☞	200-220*	35-45
* iš anksto įkaitinti					

Maži kepiniai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Apskritos akytos bandelės	Keksiukų padėklas	2	≡	170-190	20-40
Keksiukai, 2 lygmenys	Keksiukų padėklai	3+1	☞	160-170*	20-45
Mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3	☞	150-170	20-30
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☞	150-170	25-40
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3	☞	170-190*	20-35
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☞	170-190*	25-45
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	4+3+1	☞	170-190*	25-45
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3	≡	190-210	35-50
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☞	190-210	35-45
* iš anksto įkaitinti					
** kaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos					

Sausainiai

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3	≡	140-150**	25-40
Forminiai sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☞	140-150**	25-35
Forminiai sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	4+3+1	☞	130-140**	35-55
Sausainiai	Kepimo padėklas	3	≡	140-160	15-25
Sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☞	140-160	15-25
Sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	4+3+1	☞	140-160	15-25
Baltymų kremas	Kepimo padėklas	3	☞	80-90*	120-150
Baltymų kremas, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☞	90-100*	100-150
Baltymų sausainiai	Kepimo padėklas	3	☞	90-110	20-30
Baltymų sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	☞	90-110	20-35
Baltymų sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	4+3+1	☞	90-110	30-40
* iš anksto įkaitinti					
** kaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos					

Duona ir bandelės

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Duona, 750 g (stačiakampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba stačiakampė forma	2	☞	-	180-200	60-70
Duona, 1000 g (stačiakampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba stačiakampė forma	2	☞	-	210-220*	10-15
					180-190*	40-50
Duona, 1500 g (stačiakampėje formoje ir padinė)	Universalusis padėklas arba stačiakampė forma	2	☞	-	180-200	60-70
* iš anksto įkaitinti						

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		-	220-240	20-30
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		-	150-160*	25-35
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		-	150-170*	15-25
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		-	180-200	20-30
Apkepinti skrebutj, 4 vnt.	Grotelės	3		-	200-220	15-20
Apkepinti skrebutj, 12 vnt.	Grotelės	3		-	220-240	15-25
* iš anksto įkaitinti						

Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Pica, šviežia	Kepimo padėklas	3		190-210	20-30
Pica, šviežia, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		180-200	30-40
Pica, šviežia, plonapadė	Picos padėklas	2		250-270*	8-13
Pica, atvėsusi	Grotelės	3		190-210	10-15
Pica, šaldyta, plonapadė, 1 vnt.	Grotelės	2		190-210	15-20
Pica, šaldyta, plonapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	20-25
Pica, šaldyta, storapadė, 1 vnt.	Grotelės	3		180-200	20-25
Pica, šaldyta, storapadė, 2 vnt.	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		190-210	25-30
Mažos picos	Universalusis padėklas	3		180-200	15-20
Pikantiškas pyragas formoje	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Apkepas su įdaru	„Tarte“ forma, juodas padėklas	2		190-210	25-35
Pyragas su įdaru	Apkepo forma	2		170-190	65-75
Įdaryti pyragėliai (empanada)	Universalusis padėklas	2		180-200	35-50
Burekas	Universalusis padėklas	1		180-200	40-50
* iš anksto įkaitinti					

Kepimo patarimai

Norite nustatyti, ar kepinys jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelėkite kepinį aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, kepinys iškepęs.
Kepinys sukrinta.	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.
Kepinys iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusį kepinį atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą kepkite universaliojo padėkle.
Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskruti.
Kepinys per sausas.	Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.
Visas kepinys per šviesus.	Jei ištūmimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepimo trukmę.
Kepinio viršus per šviesus, o apačia – per tamsi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Kepinio viršus per tamsus, o apačia – per šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
Formoje arba pailgoje formoje kepimo kepinio galas per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.
Visas kepinys 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 karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
Kepinys atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami kepinus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovėsiais ir dėkite viršutinį sluoksnį.
Kepinys neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusį kepinį dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite kepinį ir formą kelis kartus uždenkite šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovėsiais.

Saldūs ir bulvių apkepai

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

Apkepo gamavimo būseną priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio.

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

Visada naudokite nurodytus įstūmimo lygius.

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

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

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2	≡	200-220	30-60
Saldus apkepas	Apkepo forma	2	≡	170-190	40-60
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2	⌘	150-170	60-80
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio, 2 lygmenys	Apkepo forma	3+1	⌘	150-160	65-80

Paukštiena, mėsa ir žuvis

Jūsų prietaise yra daug skirtingų kaitinimo būdų, skirtų paukštienai, mėsai ir žuvis ruošti. Nustatymų lentelėse pateikti optimalūs kai kurių patiekalų nustatymai.

Kepimas ant grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

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

→ "Priedai" 10 psl.

Atsižvelgdami į kepinio dydį ir rūšį, į universalųjį padėklą įpilkite iki ½ litro vandens. Į ją subėgs lašantis skystis. Iš šių kepsnio sulčių galėsite paruošti padažą. Be to, sklis mažiau dūmų ir kamera liks švaresnė.

Kepimas inde

Įspėjimas – Skylantis stiklas gali sužeisti!

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

Įspėjimas – Pavojaus nusideginti!

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

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

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

Laikykites gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

Norint paruošti paukštieną, mėsą ir 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.

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

Kepimas griliu

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

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

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

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

Druska mėsą pabarstykite tik po to, kai ji iškeps. Druska iš mėsos ištraukia vandenį.

Pastabos

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

Įsmeigiamasis termometras

Atsižvelgiant į prietaiso įrangą, gali būti pridėtas įsmeigiamasis termometras. Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų.
→ "Kepsnių termometras" 17 psl.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Nustatymo reikšmės galioja neįdarytą, kepti paruoštą ir šaldytuvo temperatūros paukštieną, mėsą ar žuvį dedant į neįkaitintą kamerą.

Lentelėje pateikti paukštienos, mėsos ir žuvies ruošimo duomenys ir nurodytas rekomenduojamas svoris. Jei norite kepti sunkesnę paukštieną, mėsą arba žuvį 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.

Kuo sunkesnė paukštiena, mėsa arba žuvis, tuo žemesnė temperatūra ir ilgesnė ruošimo trukmė.

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

Paukštiena

Paukštiena

Kepdami antį arba žąsį, odą po sparneliais subadykite. Taip ištekės riebalai.

Įpjaukite anties krūtinėlės odą. Anties krūtinėlės apversti nereikia.

Įpilkite į indą su paukštiena šiek tiek skysčio. Indo dugnas turi būti padengtas maždaug per 1–2 cm.

Apversdami paukštieną atkreipkite dėmesį, kad pirmiausia apačioje turi būti krūtinėlės arba odos pusė.

Paukštiena bus traški ir apskrudusi, jei kepimo laiko pabaigoje ją patepsite sviestu, sūdytu vandeniu arba apelsinų sultimis.

Mėsa

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

Kepdami liesą mėsą, įpilkite šiek tiek skysčio. Ruošiant stikliniame inde, skysčio nuo dugno turėtų būti maždaug $\frac{1}{2}$ cm.

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

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

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

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

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

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

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.

Žuvis

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 stabilų žuvies padėtį.

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Viščiukas, 1,3 kg	Indas be dangčio	2		200-220	60-70
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Indas be dangčio	3		220-230	30-35

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universalusis padėklas	3	≡	190-210	20-25
Antis, 2 kg	Indas be dangčio	2	⌘	180-200	90-110
Anties krūtinėlė, vidutiniškai iškepta, po 300 g	Indas be dangčio	3	≡	210-230	35-40
			⌘	<i>int</i>	3-5
Žąsis, 3 kg	Indas be dangčio	2	⌘	140	130-140
				160	50-60
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Indas su dangčiu	2	≡	150-160	80-90
			⌘	230-240	30-40
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Indas be dangčio	2	⌘	180-200	75-90
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	2	≡	240-260	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulais, 1 kg	Indas be dangčio	2	⌘	180-200	80-100

Mėsa

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	⌘	-	160-170	150-160
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., iš mentės, 2 kg	Indas be dangčio	2	⌘	1	130-140	135-145
			⌘	2	190-200	25-30
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2	⌘	-	190-200***	100-110
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	4	⌘	-	<i>int</i> **	20-25
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės + universalusis padėklas	3	≡	-	210-220**	40-50****
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2	⌘	-	200-220*****	130-150
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, 1,5 kg	Grotelės + universalusis padėklas	3	⌘	-	200-220	60-70****
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4	⌘	-	<i>int</i> ****	25-30
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	⌘	-	160-180	140-160
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2	⌘	-	200-220	125-140
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	⌘	-	170-190***	70-80
Ėrienos nugarinė su kaulu, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2	⌘	-	180-190***	45-55
Kepamosios dešrelės	Grotelės	3	⌘	-	<i>int</i>	15-20
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2	⌘	-	170-180	70-80

* iš anksto įkaitinti

** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 kepimo lygmenį

*** Nevartyti

**** Apversti praėjus 1/2–2/3 kepimo laiko.

***** Ruošimo pradžioje į indą įpilti vandens, min. 2/3 kepsnio turi būti skystyje

Žuvis

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Žuvis, kepta keptuve, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		160-180***	20-30
Žuvis, kepta keptuve, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	2		170-190***	30-40
Žuvies filė, kepsnys, apkepintas keptuve, 2–3 cm storio	Grotelės	4		<i>int</i> **	10-20
Žuvis, troškinta, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Indas su dangčiu	2		170-190	40-50
Žuvis, troškinta, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Indas su dangčiu	2		180-210	55-65
Žuvies filė, troškinta, natūrali, 2–3 cm storio	Indas su dangčiu	2		170-190	35-45
* iš anksto įkaitinti					
** Universalųjį padėklą įdėti į 2 kepimo lygmenį.					
*** Universalųjį padėklą įdėti po grotelėmis					

Kepimo ir troškinimo patarimai

Kamera tampa labai nešvari.	Patiekalą ruoškite keptuve su dangčiu ir nustatę aukštą temperatūrą arba naudokite grilio padėklą. Patiekalas geriausiai bus paruoštas grilio padėkle. Grilio padėklą galite įsigyti kaip specialųjį priedą.
Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi ir (arba) kepsnys yra per sausas.	Patikrinkite ištūmimo lygį ir temperatūrą. Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, sutrumpinkite kepimo trukmę.
Plutelė per plona.	Padidinkite temperatūrą arba pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas.	Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą ir, jei reikės, įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą naudokite didesnį kepimo indą arba, jei reikės, įpilkite mažiau skysčio.
Troškinant mėsa pridega.	Dangtis turi tiktai kepimo indui ir gerai užsidaryti. Sumažinkite temperatūrą ir troškindami įpilkite daugiau skysčio.

Daržovės ir priedai

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Keptuvu keamos daržovės	Universalusis padėklas	4		<i>int</i>	10-15
Keptos bulvės, puselėmis	Universalusis padėklas	3		160-180	45-60
Bulvių produktai, šaldyti, pvz., gruzdintos bulvės, krocketai, įdaryti virtiniai, bulviniai blynai	Universalusis padėklas	3		200-220	25-35
Gruzdintos bulvytės, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	30-40

Desertai

Savo prietaisu galite patys gaminti suflė ir jogurtą.

Suflė

Suflė galite ruošti ir vandens vonelėje, ją padėję ant universaliojo padėklo. Universalųjį padėklą įstumkite į 2 lygį.

Jogurtas

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

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Jogurtas	Porcijų lėkštės	-	☞	40-45	8-9h
Suflė porcijų lėkštėse	Porcijų lėkštės	2	☞☞	160-180	35-45

Akrilamidas maisto produktuose

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

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

Patarimai, kaip ruošti, kad akrilamido būtų mažai	
Bendroji informacija	■ Parinkite kuo trumpesnę ruošimo trukmę. ■ Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos. ■ Dideliuose, storuose gabaluose yra mažiau akrilamido.
Kepimas	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 200 °C. Karšto oro srautas, maks. 180 °C.
Sausainiai	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 190 °C. Karšto oro srautas, maks. 170 °C. Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės	Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Padėkle kepkite mažiausiai 400–600 g, kad bulvytės neišsausėtų ir būtų traškios.

Džiovinimas

„CircoTherm“ karšto oro srautu galite puikiai džiovinti. Taip konservuojant, ištraukiamas vanduo ir išsaugomos aromatinės medžiagos.

Naudokite tik nepriekaištingos kokybės vaisius, daržoves, žoleles, 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. Nenuluptus vaisius dėkite ant luobelės, nupjautu paviršiumi į viršų. Atkreipkite dėmesį, kad nei vaisių, nei grybų ant grotelių negalima dėti vieno ant kito.

Daržoves nuvalykite, tada 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.

Džiovinimui naudokite toliau nurodytus kepimo lygmenis:

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

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

Lentelėje pateikti skirtingų maisto produktų džiovinimo nustatymai. Temperatūra ir trukmė priklauso nuo džiovinamo produkto rūšies, drėgnumo, išnokimo ir storio. Kuo ilgiau džiovinsite, tuo geriau džiovinamas produktas bus užkonservuotas. Kuo ploniau supjaustysite, tuo greičiau išdžius ir tuo aromatingesnis bus džiovinamas produktas. Todėl nurodytos nustatymų sritys.

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

Vaisiai, daržovės ir žolelės	Priedai	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, valandomis
Sėklavaisiai (obuolių žiedai, 3 mm storio, ant grotelių po 200 g)	1–2 grotelės	☞	80	4-8
Šakniavaisiai (morkos), nušveistos, nuplikytos	1–2 grotelės	☞	80	4-7
Grybų griežinėliai	1–2 grotelės	☞	80	5-8
Žolelės, nuvalytos	1–2 grotelės	☞	60	2-5

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.

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 užsukamuosius stiklainius jų įdėkite tiek, kad nuo viršaus liktų maždaug 2 cm.

Vaisiai: ant užsukamuosiuose stiklainiuose sudėtų vaisių užpilkite karšto cukraus tirpalo be putų (maždaug 400 ml vienam 1 litro stiklainiui). Vienam litrui vandens:

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

Daržovės: ant užsukamuosiuose 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 ant universaliojo padėklo statykite taip, kad jie nesiliestų tarpusavyje. Į universalųjį padėklą įpilkite 500 ml karšto vandens (maždaug 80 °C). Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

Marinavimo pabaiga

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

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

Baigę konservuoti išimkite iš kameros stiklainius ir pastatykite juos ant švaraus rankšluosčio. Nestatykite karštų stiklainių ant šalto arba šlapio pagrindo, nes jie gali sprogti. Uždaromuosius stiklainius uždengkite, kad apsaugotumėte nuo skersvėjo. Spaustukus nuimkite tik stiklainiams atvėsus.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Daržovės, pvz., morkos	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		1.	160-170	iki virimo: 30-40
				2.	120	nuo virimo: 30-40
				3.	-	Liekamoji šiluma: 30
Daržovės, pvz., agurkai	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		1.	160-170	iki virimo: 30-40
				2.	-	Liekamoji šiluma: 30
Kaulavaisiai, pvz., vyšnios, slyvos	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		1.	160-170	iki virimo: 30-40
				2.	-	Liekamoji šiluma: 35
Sėklavaisiai, pvz., obuoliai, braškės	1 litro užsukamieji stiklainiai	1		1.	160-170	iki virimo: 30-40
				2.	-	Liekamoji šiluma: 25

Tešlos kildinimas

Jūsų mielinė tešla pakils daug greičiau, nei patalpos temperatūroje ir neišsausės. Šį režimą įjunkite tik kamrai visiškai atvėsus.

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

Tešlos rauginimas

Tešlą įdėkite į karščiui atsparų dubenį ir pastatykite ant grotelių. Nustatykite, kaip nurodyta lentelėje.

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

Naudojant susikaupia kondensato ir aprasoja durelių stiklas. Pasibaigus rauginimui išvalykite kamerą. Kalkių likučius ištirpinkite užpylę šiek tiek acto ir nuvalykite švairiu vandeniu.

Kepinių ruošinių kildinimas

Puodą įdėkite lentelėje nurodytame įstūmimo lygyje.

Jei norite įkaitinti, kepinų ruošiniai kildinami ne prietaise, juos padėjus šiltoje vietoje.

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė tešla, lengva	Dubuo	2	≡	1.	35-40	25-30
	Kepimo padėklas	2	≡	2.	35-40	10-20
Mielinė tešla, sunki ir riebi	Dubuo	2	≡	1.	35-40	60-75
	Karščiui atsparus indas	2	≡	2.	35-40	45-60

Atitirpinimas

Atitirpinimo kaitinimo būdas tinka šaldytiems vaisiams, daržovėms ir kepinams atitirpinti. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve. Netinka kremos ir grietinės tortams.

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus įstūmimo lygius:

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

Lentelėje nurodyti laiko duomenys yra orientacinės reikšmės. Jos priklauso nuo maisto produktų kokybės, užšaldymo temperatūros (–18 °C) ir savybių. Nurodyti

laiko diapazonai. Iš pradžių nustatykite trumpesnį laiką, paskui, jei reikia, galite nustatyti ilgesnį.

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

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

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

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

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

Laikymas šiltai

Paruoštus patiekalus galite laikyti šiltai parinkę kaitinimo būdą „Viršutinis / apatinis kaitinimas“ ir nustatę 70 °C. Taip nesusidarys kondensato ir nereikės valyti kameros.

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

Bandomieji patiekalai

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

Pagal EN 60350-1.

Kepimas

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

Įstūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

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

Įstūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

- kepimo padėklas: 4 lygis
- Universalusis padėklas: 3 lygis
- kepimo padėklas: 1 lygis

Kepimas dviejuose atidaromosiose formose:

- viename lygyje (1 pav.)
- dviejuose lygiuose (2 pav.)

Kepimas

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3	≡	140-150*	25-35
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3	⌋	140-150*	20-30
Forminiai sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	⌋	140-150*	25-35
Forminiai sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	4+3+1	⌋	130-140*	35-55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3	≡	150*	25-35
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3	⌋	150*	20-30
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1	⌋	140*	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universali kepimo skarda	4+3+1	⌋	140*	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm skersmens	2	≡	160-170**	25-35
Drėgnas biskvitas	Išardoma forma, 26 cm skersmens	2	⌋	160-170	30-35
Drėgnas biskvitas, 2 lygmenys	2 išardomos formos 26 cm skersmens	3+1	⌋	150-160**	35-50
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm skersmens	2	⌋	160-170	70-90
Dengtas obuolių pyragas	2 juodos kepimo formos, 20 cm skersmens	1	≡	190-210	70-80
Dengtas obuolių pyragas, 2 lygmenys	2 juodos kepimo formos, 20 cm skersmens	3+1	⌋	160-180	70-90

* Kaitinti 5 min., nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos

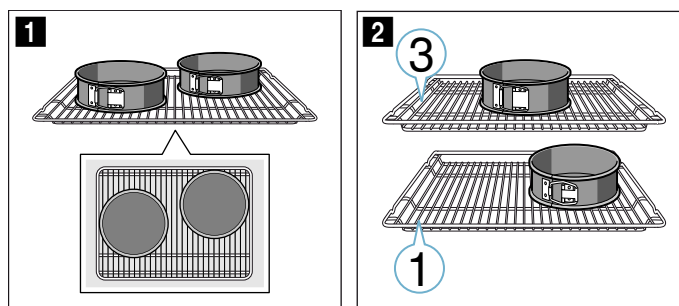
** Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos

Kepimas griliu

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Paskrudintos duonos pakepinimas*	Grotelės	4	⋈	190	5-6
Jautienos mėsainis, 12 vnt.**	Grotelės	4	⋈	190	25-30

* Neįkaitinti

** Aphersti praėjus 2/3 viso laiko



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.

Kepimas griliu

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



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



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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001405543
980626
It