



INTEGRUOTA ORKAITĖ

[It] NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

B57CR25.0

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4
	Svarbūs saugos nurodymai	5
	Bendroji informacija	5
	Halogeninė lemputė	5
	Įsmeigiamas termometras	6
	Valymo funkcija	6
	Galimos gedimų priežastys	6
	Bendroji informacija	6
	Aplinkosauga	7
	Energijos taupymas	7
	Ekologiškas utilizavimas	7
	Susipažinkite su prietaisu	8
	Valdymo skydelis	8
	Valdymo elementai	8
	Pagrindinis meniu	9
	Kaitinimo būdų meniu	9
	Kameros funkcijos	10
	Priedai	10
	Pristatyti priedai	10
	Priedų įstūmimas	10
	Priedų derinimas	11
	Specialieji priedai	11
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	12
	Pirmasis paleidimas	12
	Kameros valymas	12
	Priedų valymas	12
	Prietaiso valdymas	13
	Prietaiso įjungimas ir išjungimas	13
	Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą	13
	Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas ..	13
	Greitas prietaiso įkaitinimas	14
	Laiko funkcijos	14
	Laiko funkcijos rodymas arba paslėpimas	14
	Žadintuvo nustatymas	14
	Trukmės nustatymas	15
	Režimas po tam tikro laiko – „Pabaigos laikas“ ..	15
	Nuostatų patikrinimas, keitimas arba ištrynimasis ..	15
	Apsauga nuo vaikų	15
	Automatinė apsauga nuo vaikų	15
	Vienkartinė apsauga nuo vaikų	16
	Pagrindiniai nustatymai	16
	Pagrindinių nuostatų keitimas	16
	Pagrindinių nuostatų sąrašas	16
	Nustatyti parankines parinktis	17
	Kepsnių termometras	17
	Tinkami kaitinimo būdai	17
	Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į mėsą	17
	Įvairių maisto produktų vidaus temperatūra	18
	Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą ..	18
	Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas ..	18
	Šabo nustatymas	19
	Paleisti šabo funkciją	19
	Šabo funkcijos nutraukimas	19
	Valymo priemonės	19
	Tinkamos valymo priemonės	19
	Prietaiso švaros palaikymas	20
	Valymo funkcija	21
	Savaiminis valymasis	21
	„EasyClean“	22
	Rėmai	23
	Rėmo iškabinimas ir įkabinimas	23
	Prietaiso durelės	24
	Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas	24
	Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas	25
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	27
	Gedimų lentelė	27
	Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė	28
	Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas	28
	Stiklinis dangtis	28
	Klientų aptarnavimo tarnyba	29
	E ir FD numeriai	29

	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	29
	Silikoninės formos	29
	Pyragai ir maži kepiniai	29
	Duona ir bandelės	33
	Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas	35
	Apkepai ir suflė	36
	Paukštiena	37
	Mėsa	39
	Žuvis	41
	Daržovės ir priedai	42
	Jogurtas	43
	Ekonomiškieji kaitinimo būdai	43
	Akrilamidas maisto produktuose	45
	Lėtas troškinimas	45
	Džiovinimas	46
	Konservavimas	47
	Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą	48
	Atitirpinimas	48
	Laikymas šiltai	49
	Bandomieji patiekalai	49

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

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

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

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

Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

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

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 ir nuo priedų pašalinkite didelius nešvarumus.
- Veikiant valymo funkcijai, prietaiso išorė labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Jeigu pažeistas durelių sandariklis, per duris prarandama šiluma. Sandariklio nešveiskite ir nenuimkite. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu sandariklis pažeistas arba jo nėra.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus sutrikdyti sveikatą!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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



Galimos gedimų priežastys

Bendroji informacija

Dėmesio!

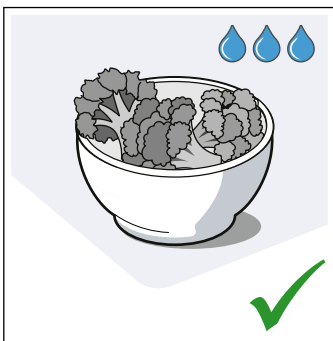
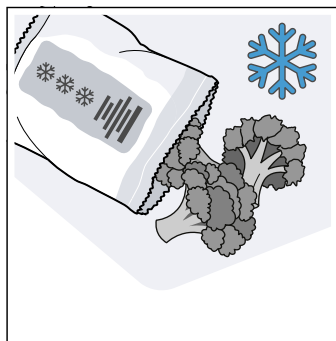
- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Aliuminio folija: aliuminio folija orkaitėje negali liestis prie durelių stiklo. Ilgam gali pasikeisti durelių stiklo spalva.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgmė kameroje: jei kameroje per ilgai išlieka drėgmė, gali prasidėti korozija. Baigę naudoti išsausinkite kamerą. Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje kameroje. Kameroje nelaikykite maisto.
- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: baigę ruošti maistą aukštoje temperatūroje, orkaitę palikite atvėsti neatidaryę durelių. Niekada nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai. Orkaitę atidaryę 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

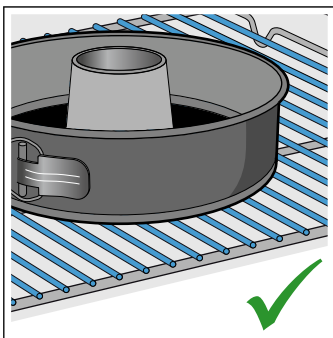
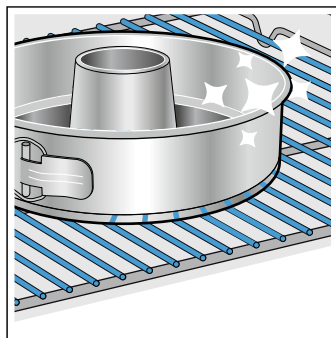
Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

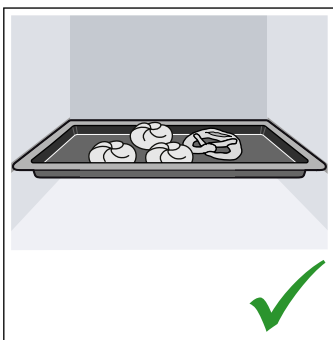
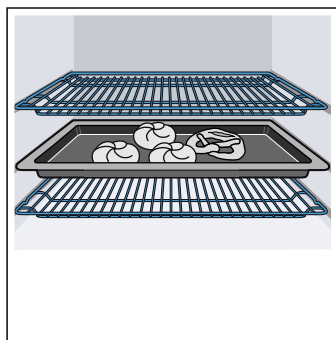
- Prietaisą įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Prieš dėdami užšaldytus maisto produktus į kamerą, palaukite, kol jie atšils.



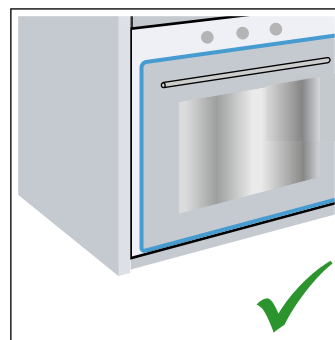
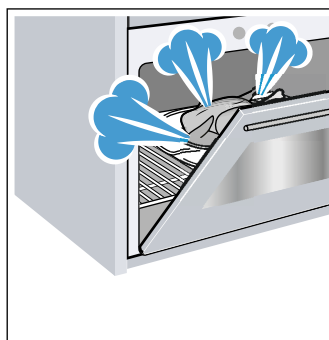
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.



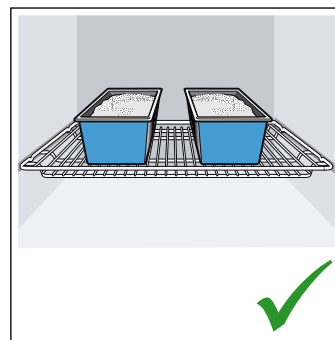
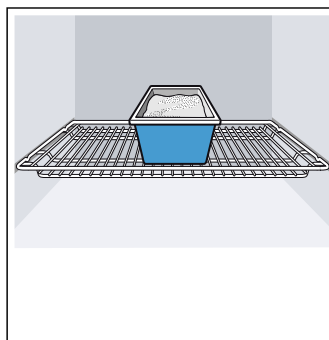
- Iš kameros išimkite nereikalingus priedus.



- Prietaisui veikiant dureles atidarinėkite kuo rečiau.



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



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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

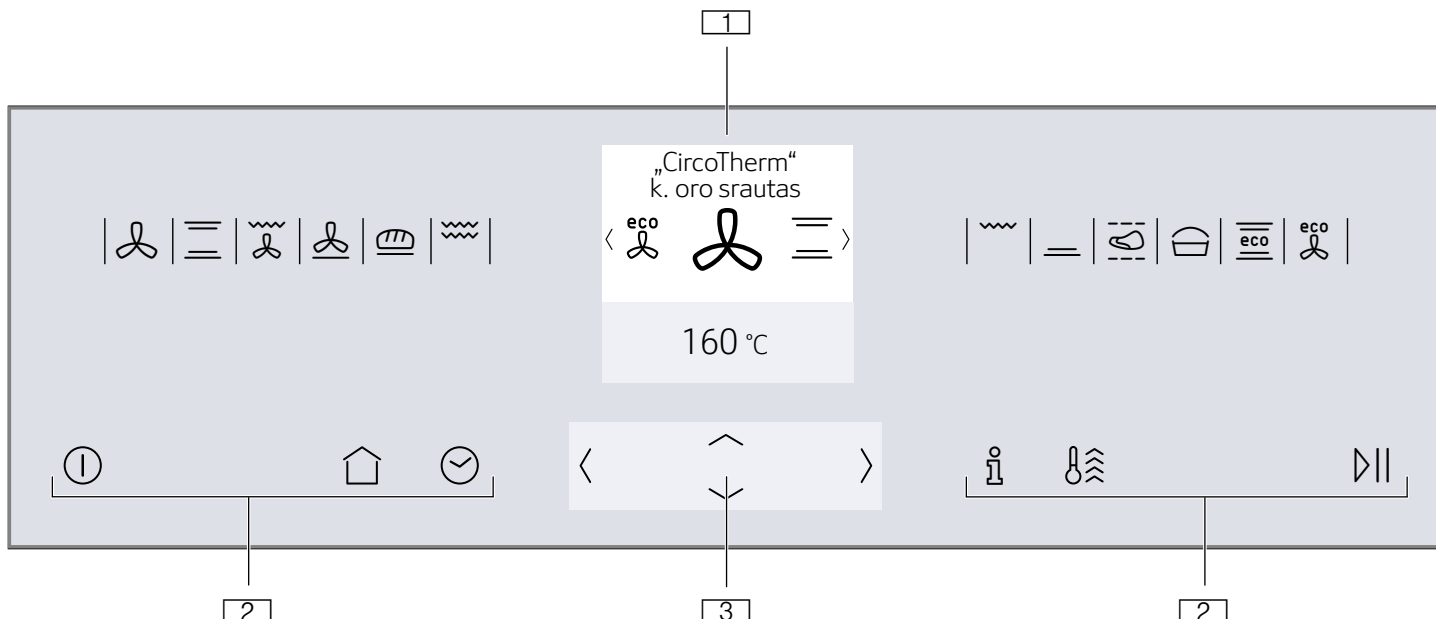
Susipažinkite su prietaisu

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

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

Valdymo skydelis

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



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

Valdymo elementai

Valdymo elementais savo prietaisą galėsite nustatyti paprastai ir tiesiogiai.

Jutikliniai mygtukai

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

Jutiklinis mygtukas	Paskirtis
① jj. / išj.	Prietaiso įjungimas arba išjungimas → "Prietaiso įjungimas ir išjungimas" 13 psl.
🏠 Pagrindinis meniu	Veikimo režimų arba nuostatų pasirinkimas → "Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą" 13 psl.
🕒 Laiko funkcijos	Nustatykite laikmatis, trukmė arba režimas po tam tikro laiko į „Baigta“ → "Laiko funkcijos" 14 psl.
🛡️ Apsauga nuo vaikų	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas arba išaktyvinimas → "Apsauga nuo vaikų" 15 psl.
ℹ️ Informacija	Rodyti papildomą informaciją Esamos temperatūros rodymas → "Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą" 13 psl.

⏏️	Greitasis įkaitinimas	Greitojo įkaitinimo aktyvinimas arba išaktyvinimas → "Greitas prietaiso įkaitinimas" 14 psl. „PowerBoost“ aktyvinimas arba išaktyvinimas → "Greitas prietaiso įkaitinimas" 14 psl.
⏸️	Paleidimas / stabdymas	Darbo režimo įjungimas arba sustabdymas → "Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą" 13 psl.

„ShiftControl“ valdymo elementas

„ShiftControl“ valdymo elementu pereikite per ekrano eilutes ir pasirinkite nustatymus. Nustatymus, kuriuos galite pakeisti, pažymėti dešinės ir kairės pusės rodyklėmis < >.

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

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

Pagrindinis meniu

Norėdami atidaryti pagrindinį meniu, palieskite lietimui jautrų mygtuką .

Menu	Paskirtis
	Kaitinimo būdai Pasirinkite norimą patiekalo kaitinimo būdą ir temperatūrą → "Prietaiso įjungimas ir išjungimas" 13 psl.

	Pagrindinės nuostatos Prietaiso nustatymų atskiras pritaikymas. → "Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.
	„EasyClean“ Lengvesnis kameros valymas nuo nešvarumų → "Valymo funkcija" 21 psl.
	Savaiminis valymasis Orkaitė pirolizinis valymas → "Valymo funkcija" 21 psl.

Kaitinimo būdų meniu

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

Kaitinimo būdas	Temperatūra	Paskirtis
	„CircoTherm“ karšto oro srautas	40–200 °C Kepiniams kepti ir troškinti viename arba keliuose lygiuose. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį.
	Viršutinis / apatinis kaitinimas	50–275 °C Kepiniams ir mėsai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
	Termogrilis	50–250 °C Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventilatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
	Picos kepimo režimas	50–275 °C Picai ir patiekalams, kuriems reikia daug šilumos iš apačios, ruošti. Kaista apatinis ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
	Duonos kep. rež.	180–240 °C Duonos, bandelių ir duonos gaminių kepimui, kuriam reikia aukštos temperatūros.
	Didelis grilis	50–290 °C Plokštiesiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Mažas grilis	50–290 °C Mažiesiems kiekiams didkepsnių, dešrelių ir skrebučių griliu kepti bei apkepti. Įkaista vidurinis paviršius po grilio kaitinimo elementu.
	Apatinis kaitinimas	50–250 °C Troškinti vandens vonelėje ir kepti papildomai. Kaitinama iš apačios.
	Ilgas troškinimas	70–120 °C Apkeptus, minkštus mėsos gabalėlius lėtai ir juos tausojant troškinti neuždengtuose induose. Neaukštos temperatūros karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
	Kildinimo pakopa	35–55 °C Mielinei ir raugintai tešlai kildinti bei jogurtui brandinti. Tešla pakyla greičiau nei kambario temperatūroje. Tešlos paviršius neišsausėja.
	Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas	50–275 °C Skirta parinktiems patiekalams švelniai ruošti. Karštis sklinda iš viršaus ir apačios. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 150 °C iki 250 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms nustatyti tradiciniu režimu.
	„CircoTherm Eco“	40–200 °C Parinkti patiekalai švelniai ruošiami viename lygyje ir be pakaitinimo funkcijos. Ventilatorius kameroje paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį. Efektyviausias yra kaitinimo būdas nuo 125 °C iki 200 °C. Toks kaitinimo būdas naudojamas energijos sąnaudoms recirkuliaciniu režimu ir energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti.

Kameros funkcijos

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

Prietaiso durelių atidarymas

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

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

Kameros apšvietimas

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

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

Pastaba. Pagrindiniuose nuostatuose galite nustatyti, kad veikiant darbo režimui kameros apšvietimas nebūtų įjungtas. → "Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.

Vėsinamasis ventiliatorius

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

Dėmesio!

Neuždenkite ventiliacijos angų. Antraip prietaisas perkais.

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

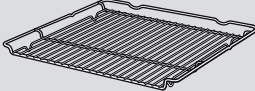
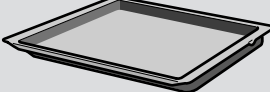
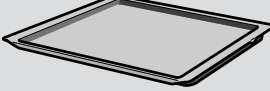
Pastaba. Vėsinamojo ventiliatoriaus veikimo trukmę galite parinkti pagrindiniuose nuostatuose. → "Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.

Priedai

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

Pristatyti priedai

Jūsų prietaise yra šie priedai:

	Grotelės Indams, pyragų ir apkepų formoms dėti. Kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti ir šaldytiems pusgaminiams.
	Universalusis padėklas Sultingiems pyragams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepte grilio režimu tiesiog ant grotelių.
	Kepimo padėklas Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.
	Priedų laikikliai Jei naudosite valymosi funkciją, galėsite kartu plauti, pvz., universalųjį padėklą.

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

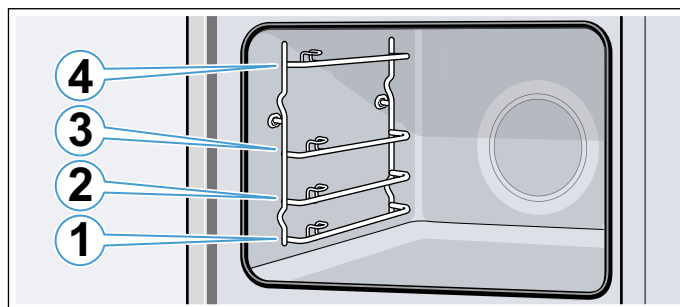
Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete.

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

Priedų įstūmimas

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

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



Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės ir jis nepakryps.

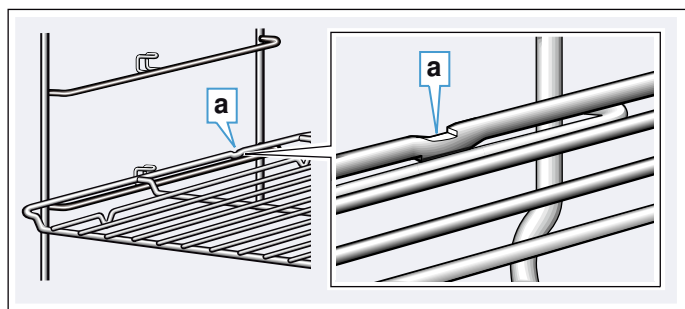
Pastabos

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

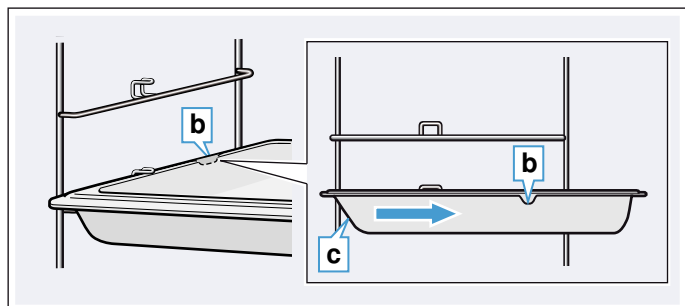
Užfiksavimo funkcija

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

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



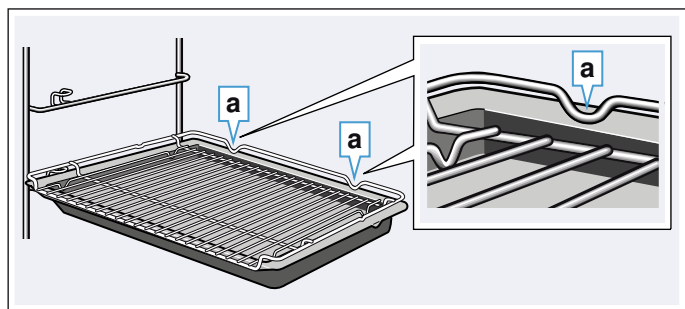
Įstumdami kepyimo padėklą arba universalią keptuvę, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **b** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Priedo nusklembtosios dalies **c** priekis turi būti nukreiptas į prietaiso dureles.



Priedų derinimas

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

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



Specialieji priedai

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

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

Pastaba. Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.). → "Klientų aptarnavimo tarnyba" 29 psl.

Priedai

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

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

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

Pirmasis paleidimas

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

Kalbos nustatymas

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

Paros laiko nustatymas

1. Mygtuku $\vee$ pereikite į kitą eilutę.
2. Mygtuku $\langle$ arba $\rangle$ pasirinkite esamą paros laiką.
3. Spustelėkite mygtuką $\wedge$.
4. Mygtuku $\rangle$ pasirinkite kitą nustatymą.

Datos nustatymas

1. Mygtuku $\vee$ pereikite į kitą eilutę.
2. Mygtuku $\langle$ arba $\rangle$ pasirinkite esamą dieną.
3. Mygtuku $\wedge$ grįžkite atgal į „Diena“.
4. Mygtuku $\rangle$ pasirinkite kitą nustatymą.
5. Mygtuku $\vee$ pereikite į kitą eilutę.
6. Mygtuku $\langle$ arba $\rangle$ pasirinkite esamą mėnesį.
7. Mygtuku $\wedge$ grįžkite atgal į „Mėnuo“.
8. Mygtuku $\rangle$ pasirinkite kitą nustatymą.
9. Mygtuku $\vee$ pereikite į kitą eilutę.
10. Mygtuku $\langle$ arba $\rangle$ pasirinkite esamus metus.
11. Mygtuku $\wedge$ grįžkite atgal į „Metai“.
12. Mygtuku $\rangle$ patvirtinkite nustatymus.
Pirmasis paleidimas baigtas.

Pastabos

- Vietoje šių nuostatų galite bet kada nustatyti pagrindinius nuostatus. → „Pagrindiniai nustatymai“ 16 psl.
- Prijungus el. srovės tiekimą arba vėl atsiradus el. srovei, ekrane rodomi pirmojo paleidimo nuostatai.

Kameros valymas

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

1. Išimkite iš kameros priedą.
2. Iš kameros išimkite pakuotės likučius, pavyzdžiui, stiroporo rutuliukus.
3. Prieš įjungdami kaitinimą, lygius paviršius nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.
4. Įjunkite prietaisą jutikliniu mygtuku ①.
5. Nustatykite nurodytą kaitinimo būdą ir temperatūrą, tadą įjunkite prietaisą. → „Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą“ 13 psl.

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

6. Kol prietaisas kaista, vėdinkite virtuvę.
7. Pasibaigus nurodytai trukmei, išjunkite prietaisą jutikliniu mygtuku ①.
8. Palaukite, kol kamera atvės.
9. 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. Sužinosite, kokie veiksmai atliekami įjungiant ir išjungiant bei kaip nustatyti darbo režimus.

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti arba išjungti prietaisą, spustelėkite jutiklinį mygtuką ①.

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

Ekranas	Reikšmė
-H-	Liekamoji šiluma (didesnė nei 120 °C)
-h-	Nedidelė liekamoji šiluma (nuo 60 °C iki 120 °C)

Pastabos

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

Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą

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

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



2. Mygtuku < arba > pasirinkite kaitinimo būdą.
3. Mygtuku ~ pereikite į kitą eilutę.
4. Mygtuku < arba > pasirinkite temperatūrą.



Pastaba. Priklausomai nuo darbo režimo, galite pakeisti kitus nuostatus. Kiekvieną papildomą nustatymą galite pasiekti mygtuku ~ perėję į kitą eilutę. Mygtuku < arba > pasirinkite norimą nustatymą.

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

Pastaba. Jei po prietaiso įjungimo norite pereiti tiesiai į pagrindinį meniu , tai padaryti galite perskaitę nurodymus „Pagrindiniai nustatymai“ skyriaus skiltyje „Naudojimas įjungus“. → „Pagrindiniai nustatymai“ 16 psl.

Rekomenduojamos reikšmės

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

Įkaitinimo sija

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

Veikimo laikas

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

Esamos temperatūros rodymas

Norėdami ekrane matyti esamą temperatūrą, palieskite lietimui jautrų mygtuką ②.

Esama temperatūra rodoma trumpai ir tik įkaitinimo metu.

Papildoma informacija

Jei šviečia jutiklinis mygtukas ③, ekrane rodoma informacija. Spustelėkite lietimui jautrų mygtuką ④. Informacija rodoma kelias sekundes.

Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas

Pakeiskite prietaiso darbo režimą

1. Lietimui jautriu mygtuku DII sustabdykite režimą.
2. Mygtuku ~ arba ^ pereikite į nustatymo, kurį norite pakeisti, eilutę.
3. Mygtuku < arba > pakeiskite nustatymą.
4. Lietimui jautriu mygtuku DII įjunkite režimo pakeitimą.

Pastabos

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

Prietaiso darbo režimo nutraukimas

Spauskite jutiklinį mygtuką DII, kol bus nutrauktas prietaiso veikimas.

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

Greitas prietaiso įkaitinimas

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

Funkcija	Kaitinimo būdas	Patiekalą įdėkite į kamerą
Greitas įkaitinimas	Viršutinis / apatinis kaitinimas	po pašildymo
„PowerBoost“*	„CircoTherm“ karšto oro srautas Duonos kepimo režimas	prieš pašildymą

* nekepkite keliuose lygiuose vienu metu

Pastabos

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

Greitojo įkaitinimo aktyvinimas

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

„PowerBoost“ aktyvinimas

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

Laiko funkcijos

Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.

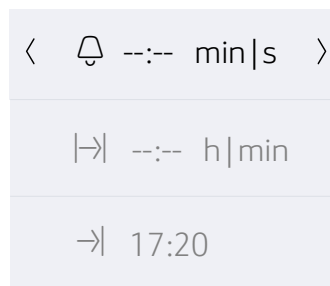
Laiko funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikmatis veikia kaip smėlio laikrodis. Prietaisas automatiškai neįsijungia ir neišsijungia.
 Trukmė	Pasibaigus nustatytai trukmei, prietaisas automatiškai išjungiamas.
 Bus baigta	Praėjus nustatytai trukmei ir pabaigos laikui prietaisas automatiškai įjungiamas ir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

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

Laiko funkcijos rodymas arba paslėpimas

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

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



Žadintuvo nustatymas

Laikmatį galima nustatyti su įjungtu ir išjungtu prietaisu.

- Paspauskite lietimui jautrų mygtuką .
Ekrane bus rodoma laiko funkcija.
- Mygtuku  pasirinkite trukmę.
Pastaba. Įjungę prietaisą mygtuku  pereikite prie žadintuvo eilutės  ir paspauskite mygtuką , kad pasirinktumėte trukmę.
- Paspauskite lietimui jautrų mygtuką , kad paleistumėte laikmatį.
Ekrane pasirodo simbolis . Laikmatis veikia.

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

Trukmės nustatymas

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

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

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

Režimas po tam tikro laiko – „Pabaigos laikas“

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

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

Pastabos

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

1. Įdėkite patiekalą į kamerą ant tinkamo priedo ir uždarykite prietaiso duris.
 2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
 3. Nustatykite kaitinimo būdą ir temperatūrą.
 4. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
 5. Ekrane bus rodoma laiko funkcija.
 6. Mygtuku > pasirinkite trukmę.
 7. Mygtuku < pereikite į eilutę „→ Pabaigos laikas“.
 8. Mygtuku > pasirinkite pabaigos laiką.
 9. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ③.
- Prietaisas laukia, kol ateis nustatytas laikas veikimo režimui paleisti.

Pasiekus pabaigos laiką, pasigirsta signalas ir prietaisas automatiškai nustoja veikti. Norėdami išjungti garsinį signalą, palieskite jutiklį mygtuką ④.

Nuostatų patikrinimas, keitimas arba ištrynimasis

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

Apsauga nuo vaikų

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

Jūsų prietaise yra įrengti du skirtingi užraktai.

Blokuotė	Ijungimas/Išjungimas
Automatinė apsauga nuo vaikų	Nustatymų meniu → „Pagrindiniai nustatymai“ 16 psl.
Vienkartinė apsauga nuo vaikų	Jutikliniu mygtuku ⑤

Pastaba. Aktyvinus apsaugą nuo vaikų, valdymo laukelis užrakinamas. Išskyrus jutiklinius mygtukus ⑤ ir ⑥. Galite bet kuriuo metu išaktyvinti apsaugą nuo vaikų.

Automatinė apsauga nuo vaikų

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

Ijungimas

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

Nutraukimas

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

Išjungimas

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

Vienartinė apsauga nuo vaikų

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

Aktyvinimas ir išaktyvinimas

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

Pagrindiniai nustatymai

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

Pagrindinių nuostatų keitimas

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

Pagrindinių nuostatų sąrašas

Nuostata	Parinktis
Kalba	Pasirinkti kalbą
Paros laikas	Esamo paros laiko nustatymas
Data	Esamos datos nustatymas
Parankiniai	Nurodykite kaitinimo būdus, kurie bus rodomos kaitinimo būdų meniu → "Nustatyti parankines parinktis" 17 psl.
Signalų trukmė	Trumpas Vidutinis Ilgas
Mygtukų tonas	Išjungta (išskyrus: jutiklinio mygtuko  tonas lieka) Įjungta
Ekrano ryškumas	Nustatoma viena iš 5 pakopų
Laiko indikatorius	Skaitmeninis Išjungta
Apšvietimas	Veikiant režimui įjungta Veikiant režimui išjungta
Apsauga nuo vaikų*	Tik mygtukų blokatorius Durelių užrakinimas ir mygtukų užraktas
Automatinė apsauga nuo vaikų	Išaktyvinta Aktyvinta
Veikimas įjungus	Pagrindinis meniu Kaitinimo būdai
Užtemdymas naktį	Išjungta Įjungta (nuo 22:00 iki 5:59 val. ekranas užtemdomas)
Prekės ženklo logotipas	Rodmenys Nerodyti

Ventiliatoriaus inercinio veikimo laikas	Rekomenduojamas Minimalus
Bėgelių sistema	Ne Taip (įrengti 2-gubi ir 3-gubi bėgeliai)
Gamyklinės nuostatos	Įkelti
*) Šie pagrindiniai nustatymai nėra pasirenkami pagal prietaiso tipą	

Nustatyti parankines parinktis

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

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

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
3. Mygtuku < arba > pasirinkite „Nustatymai“ ③.
4. Mygtuku < arba > pereikite į kitą eilutę.
5. Mygtuku < arba > pasirinkite „Mėgstamiausi“.
6. Mygtuku < arba > pereikite į kitą eilutę.
7. Mygtuku < arba > pasirinkite kaitinimo būdą.
8. Mygtuku < arba > pereikite į kitą eilutę.
9. Mygtuku < arba > pasirinkite „Aktyvinta“ arba „Iškvinta“.

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

10. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ④.
 11. Norėdami išsaugoti nustatymą, palieskite mygtuką < arba > „išsaugoti“.
- Norėdami atmesti nustatymą, palieskite mygtuką < arba > „Atmesti“.

Kepsnių termometras

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

Tinkami kaitinimo būdai

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

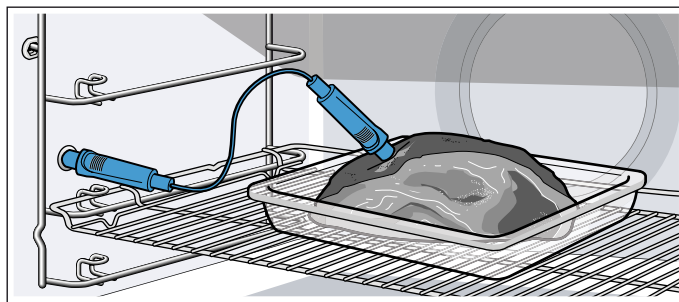
Pastabos

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

Įsmeigiamojo termometro įsmeigimas į mėsą

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

Mėsa: įsmeigiamąjį termometrą įsmeikite į stambiausią vietą. Atkreipkite dėmesį, kad smaigalio galas būtų maždaug mėsos viduryje. Jis negali būti riebaluose ir negali liesti indo arba kaulų.



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

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

Dėmesio!

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

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" 29 psl.

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

Nustatykite ir įjunkite prietaiso darbinį režimą

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

⚠ Įspėjimas – Elektros šoko pavojus!

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

Pastabos

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

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

Dėmesio!

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

3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
4. Nustatykite kaitinimo būdą ir kameros temperatūrą.
Pastaba. Įdėjus įsmeigiamąjį termometrą į lizdą, galimi tik tiek kaitinimo būdai, su kuriais galima naudoti įsmeigiamąjį termometrą.
5. Mygtuku < pereikite į kitą eilutę.
6. Mygtuku > arba > nustatykite vidinę temperatūrą.
7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką >||. Prietaisas įjungia darbo režimą.

Prietaiso darbo režimo keitimas arba nutraukimas

Pakeiskite prietaiso darbo režimą

Kameros ir vidinę temperatūrą galite pakeisti maisto gaminimo metu.

1. Mygtuku < arba > pereikite į nustatymo, kurį norite pakeisti, eilutę.
2. Mygtuku > arba > pakeiskite nustatymą.

Prietaiso darbo režimo pabaiga

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

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

Šabo nustatymas

Parinkę Šabo nuostatą, galite nustatyti daugiausia 74 valandų trukmę. Per šį laiką maistas kameroje liks šiltas, o kameros nereikės įjungti ir išjungti.

Paleisti šabo funkciją

Kad galėtumėte naudoti šabo nuostatą, jį turite aktyvinti „Parankinės parinktys“ pagrindiniuose nuostatuose.
→ "Nustatyti parankines parinktis" 17 psl.

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

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

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
2. Mygtuku < arba > pasirinkite „Šabo funkcija“.
3. Mygtuku ∨ pereikite į kitą eilutę.
4. Mygtuku < arba > pasirinkite temperatūrą.
5. Mygtuku ∨ pereikite į kitą eilutę.
6. Mygtuku < arba > pasirinkite trukmę.
7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ▷||. Prietaisas įjungia darbo režimą.

Pastabos

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

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

Šabo funkcijos nutraukimas

Norėdami nutraukti šabo funkciją, palieskite jutiklinį mygtuką ①.

Valymo priemonės

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

Tinkamos valymo priemonės

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

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

Nenaudokite jokių

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Sritis	Valymas
Prietaiso išorė	
Priekinė dalis iš nerūdijančiojo plieno	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasi-dėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuo-tose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemo-nių, skirtų nerūdijančiajam plienui, tinkančių šil-tiems paviršiams valyti. Minkšta šluoste užtep-kite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Plastikas	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.
Lakuoti paviršiai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.
Valdymo skydelis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.

Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančio plieno.
Durelių rankenėlė	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Jei 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 nusausinkite minkšta servetėle. Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką arba orkaitės valiklį. Dėmesio! Niekada nenaudokite orkaitės valiklio šiltoje kameroje. Gali būti pažeidžiama emalė. Prieš kitą įkaitinimą pašalinkite visus likučius iš kameros ir nuo prietaiso durelių. Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų. Geriausia naudoti valymo funkciją. → "Valymo funkcija" 21 ps. Pastaba. Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jei reikia, pašalinkite citrinos sultimis.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Jei orkaitę stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.
Durelių danga	Iš nerūdijančio plieno: naudokite nerūdijančio plieno valiklį. Atsižvelkite į gamintojo nuorodas. Nenaudokite nerūdijančio plieno priežiūros priemonių. Iš plastiko: valykite karštu ploviklio tirpalu ir plovimo servetėle. Nusausinkite 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. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančio plieno šveistuką.
Įsmeigiamasis termometras	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Neplaukite indaplovėje!

Pastabos

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

Prietaiso švaros palaikymas

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



Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

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

Patarimai

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

Valymo funkcija

Jūsų prietaise yra 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 valymasis

Įjungę darbo režimą „Savaiminis valymas“, išvalysite kamerą.

Galite rinktis vieną iš trijų valymo pakopų.

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

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

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

Įspėjimas Pavojus nudegti!

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

Įspėjimas Pavojus sutrikdyti sveikatą!

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

Paruošimas

Įspėjimas Gali kilti gaisras!

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

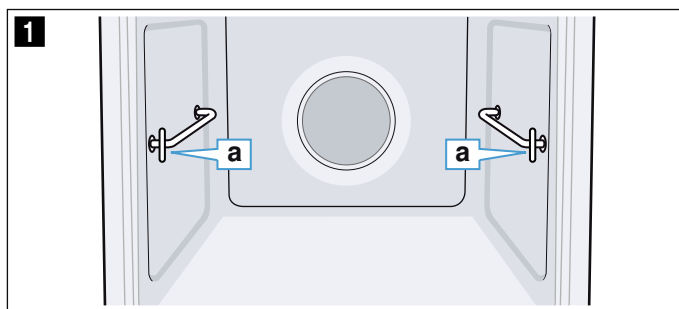
Įspėjimas – Pavojus sunkiai sutrikdyti sveikatą!

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

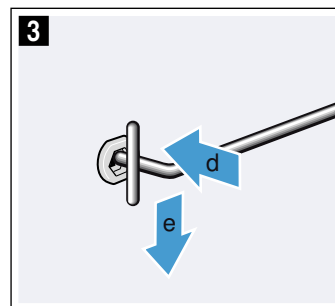
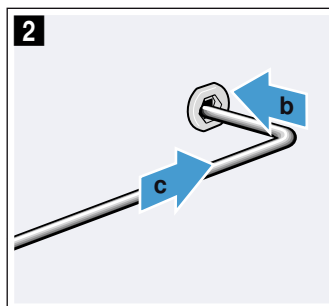
Dėmesio!

Po pakartotino valymo rėmas ir bėgeliai gali prarasti spalvą. Prieš įjungdami valymo funkciją ištraukite iš kameros rėmą ir bėgelius.

1. Ištraukite iš kameros rėmą ir bėgelius. → *"Rėmai" 23 psl.*
2. Išvalykite didesnius nešvarumus iš kameros ir nuo priedų.
3. Nuvalykite prietaiso vidines dureles ir kameros kraštus ties tarpine. Tarpinės nešveiskite. → *"Valymo priemonės" 19 psl.*
4. Įstatykite priedų laikiklį, skirta priedų valymui. Atkreipkite dėmesį į tai, kad vertikalus priedų laikiklio strypas **a** būtų priekyje (**1** pav.).



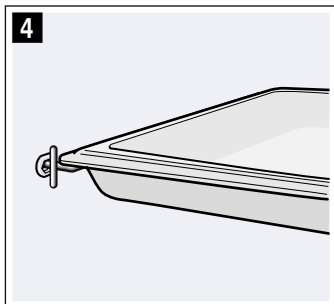
5. Įstatykite priedų laikiklį į galinę angą **b** ir paspauskite **c** (**2** pav.).
6. Tada įdėkite į priekinę angą iki pat galo **d** ir paspauskite žemyn **e** (**3** pav.).



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

Dėmesio!

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



Pastaba. Specialiųjų priedų lentelėje nurodyta, kuriuos priedus galima valyti naudojant valymo funkciją. → "Priedai" 10 psl.

Paleistis

1. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
3. Mygtuku < arba > parinkti savaiminį valymą ∞.
4. Mygtuku ∞ pereikite į kitą eilutę.
5. Mygtuku < arba > pasirinkite valymo pakopą.

Pastaba. Įjungus valymo pakopos keisti nebegalima.

6. Mygtuku ∞ pereikite į kitą eilutę.
 7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ∞.
- Prietaisas pradeda savaiminį valymą.

Veikiant valymo funkcijai vėdinkite virtuvę.

Savaiminio valymo metu prietaiso durys automatiškai užrakinamos. Ekrane pasirodo simbolis ③.

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

Nutraukti

Norėdami nutraukti, palieskite lietimui jautrų mygtuką ①. Prietaiso dureles galima atidaryti tik tada, kai simbolis ③ užgesa.

Baigti

Pasibaigus savaiminio valymo etapui pasigirsta signalas. Prietaiso dureles galima atidaryti tik tada, kai simbolis ③ užgesa.

Pasibaigus valymo funkcijai

1. Palaukite, kol kamera atvės.
2. Drėgna servetėlė iš orkaitės ir prietaisų durelių srities išvalykite likusius pelenus.
3. Ištraukite išvalytus priedus ir nušluostykite drėgna servetėlė.
4. Pakelkite ir ištraukite priekinį priedų laikiklį. → "Rėmai" 23 psl.
5. Įkabinkite atgal rėmą arba bėgelius. → "Rėmai" 23 psl.

„EasyClean“

Pagalbinė valymo programa „EasyClean“ palengvina kasdienį kameros valymą. Iš pradžių nešvarumai

sudrėkinami garinant muiluotą vandenį. Vėliau jie lengvai nusivalo.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusiplikyti!

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

Paleistis

Pastabos

- Pagalbinę valymo priemonę „EasyClean ④“ galima pradėti tik atvėrus kamerai (iki patalpos temperatūros) ir uždarius prietaiso duris.
- Veikimo režimo metu neatidarykite prietaiso durelių. Priešingu atveju pagalbinės valymo priemonės „EasyClean ④“ veikimas bus nutrauktas.

1. Iš kameros išimkite priedus.
 2. 0,4 litro vandens (nedistiliuoto) sumaišykite su vienu valymo priemonės lašeliu ir įpilkite į kameros korpuso vidurį.
 3. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
 4. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ②.
 5. Mygtuku < arba > pasirinkite „EasyClean“ ④.
 6. Mygtuku ∞ pereikite į kitą eilutę.
 7. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ∞.
- Prietaise įsijungia „EasyClean“. Ekrane pasirodo likusi trukmė.

Baigti

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

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

Papildomas valymas

1. Atidarykite prietaiso dureles ir likusį vandenį iššluostykite drėgmę sugeriančia šluoste.
2. Kameros lygius paviršius nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu. Sunkiai nuvalomus nešvarumus galite pašalinti nerūdijančiojo plieno šveistuku.
3. Kalkių dėmių krašteliu nuvalykite acte suvilgyta servetėlę. Paskui išvalykite švriu vandeniu ir nusausinkite minkšta šluoste (taip pat išvalykite durų sandariklį).
4. Lietimui jautriu mygtuku ① išjunkite prietaisą.
5. Šiek tiek praverkite prietaiso dureles (apytiksliai 30°) ir palikite maždaug 1 valandai, kad išdžiūtų emaliuoti prietaiso paviršiai. Jūs taip pat turite galimybę atlikti kameros greitąjį džiovinimą.

Kameros greitis džiovinimas

1. Baigus valymą su pagalbine valymo priemone, šiek tiek atidarykite prietaiso dureles (apytiksliai 30°).
2. Paspauskite lietimui jautrų mygtuką ①.
3. Įjunkite 50 °C „CircoTherm“ karšto oro srautą.
4. Maždaug po 5 minučių išjunkite prietaisą ir uždarykite prietaiso dureles.

Didelių nešvarumų šalinimas

Yra keletas būdų, kuriais galite pašalinti pridžiūvusius nešvarumus.

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

Rėmai

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

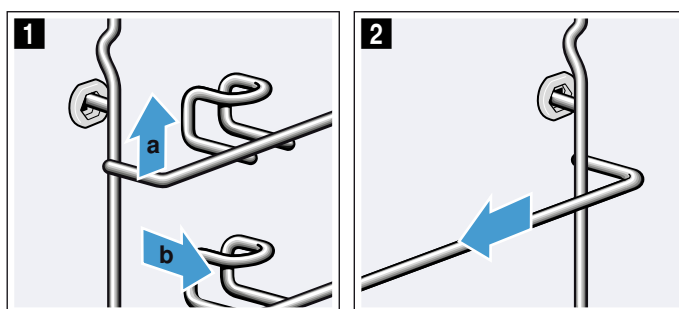
Rėmo iškabimas ir įkabimas

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Rėmo iškabimas

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

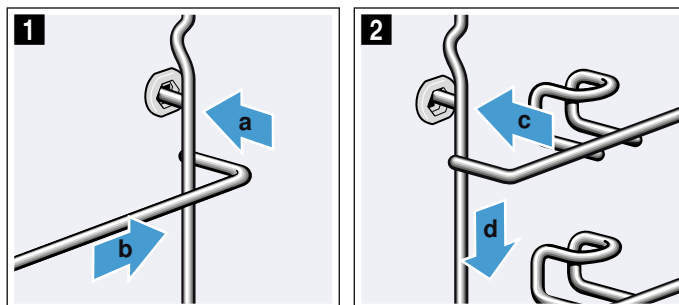


Rėmą valykite plovikliu ir plovimo kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

Rėmo įkabimas

Išlygiuokite rėmą dešinėje arba kairėje pusėje. Naudodami rėmus atkreipkite dėmesį, kad laikiklio lankelis turi būti nukreiptas į priekį.

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



Prietaiso durelės

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

Prietaiso durelių iškabimas ir įkabimas

Norėdami išvalyti durelių stiklus, galite iškabinti prietaiso dureles.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

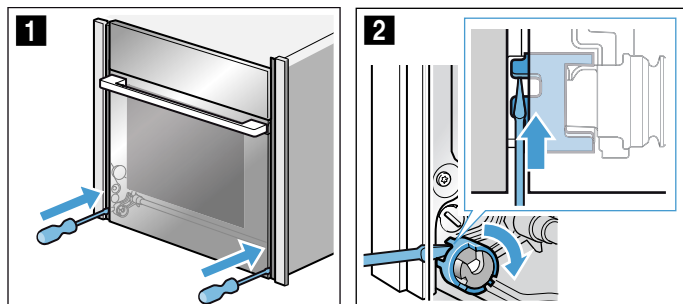
Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

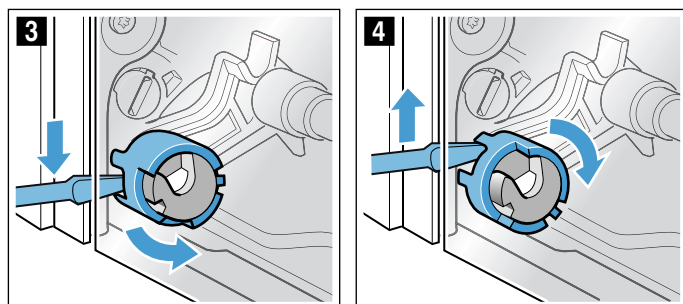
Prietaiso durelių iškabimas

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.).

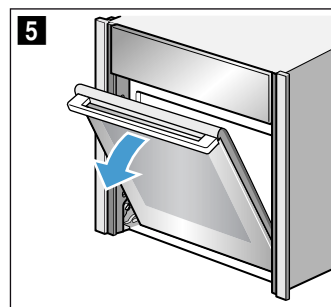
Patarimas. Įjunkite apšvietimą, kad galėtumėte pamatyti durų sandariklį.



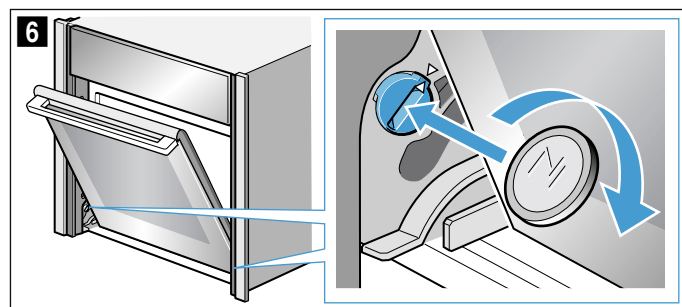
Uždarytas durų sandariklis (3 pav.)
Atidarytas durų sandariklis (4 pav.)



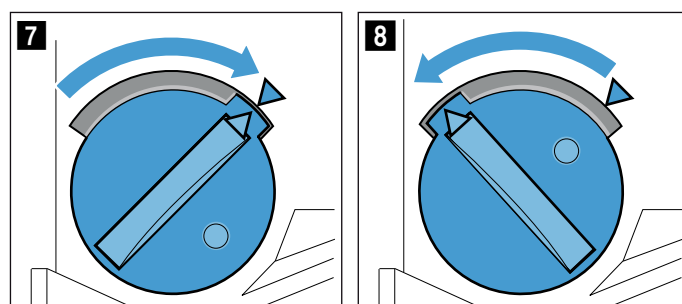
2. Maždaug 45° praverkite prietaiso dureles (5 pav.).



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.)

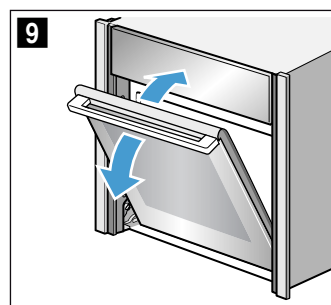


4. Kilstelėkite prietaiso duris aukštyn ir žemyn, kol išgirsite žemą spragtelėjimą (9 pav.). Prietaiso durelės yra užfiksuotoje padėtyje. Jas gali tik nuleisti.

Dėmesio!

Galite pažeisti durelių vyrius. Neatidarinėkite ir neuždarinėkite užfiksuotoje padėtyje esančių durelių per jėgą.

Jeigu 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

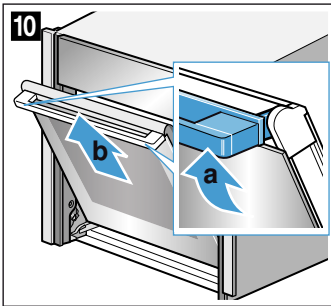
- Laikykite prietaiso dureles rankomis iš kairės ir dešinės pusės, pasukite rankeną šiek tiek aukštyn **a**, kol prietaiso durelės nusikabins iš viršaus **b**. (10 pav.).

⚠️ Įspėjimas

Pavojus susižeisti!

Prietaiso durelių nuleidimas.

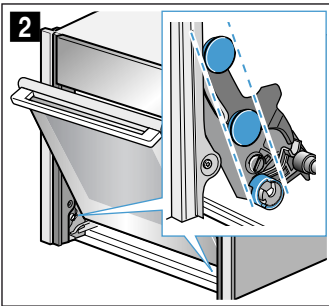
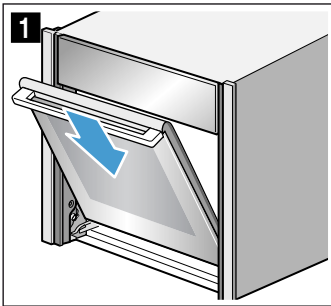
Prietaiso durelių svoris yra 7–10 kg. Elkitės su prietaisu atsargiai.



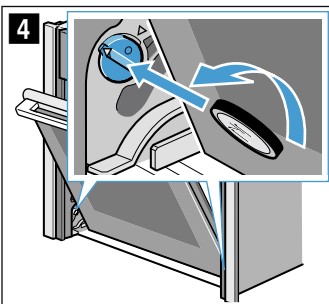
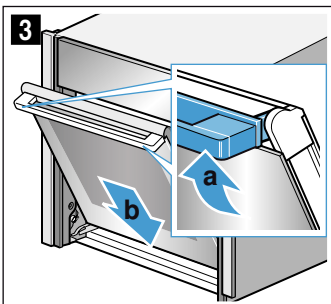
- Prietaiso dureles padėkite ant minkšto švaraus pagrindo.

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 fiksatorus (4 pav.).



Fiksatorius kairėje pusėje: prieš laikrodžio rodyklę

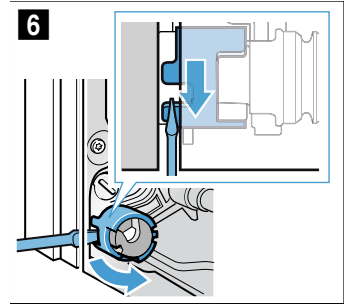
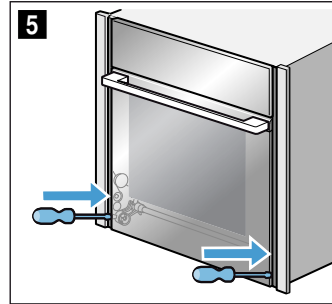
- Atidarykite prietaisą iki tokio lygio, kol išgirsite spragtelėjimą. Uždarykite prietaiso dureles.

⚠️ Įspėjimas

Pavojus susižeisti dėl neuždaryto durelių sandariklio!

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

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



Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti prietaiso durelių stiklus.

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

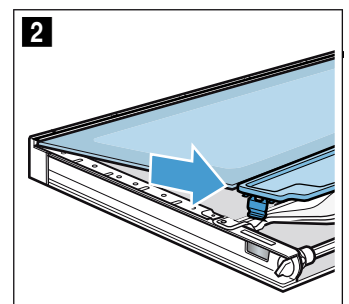
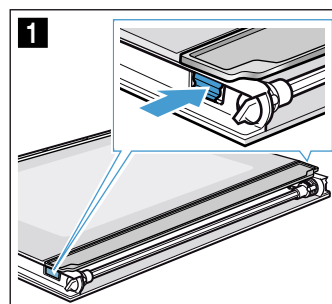
⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

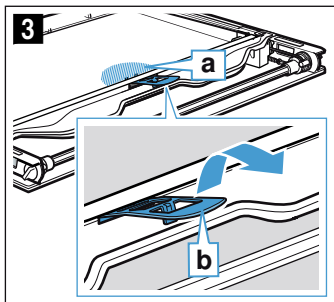
Išmontavimas

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

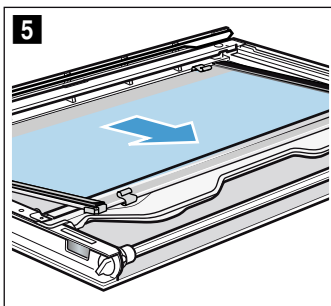
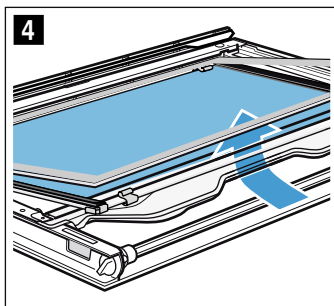
- Prietaiso durelių iškabinimas.
- Prietaiso dureles padėkite priekine puse žemyn, padėkite ant minkšto švaraus pagrindo.
- Spauskite kairiąją ir dešiniąją prietaiso durelių pusę, kol vidinį dalis išlys iš abiejų pusių (1 pav.).
- Atsargiai pakelkite vidinį stiklą ir ištraukite rodyklės kryptimi (2 pav.).



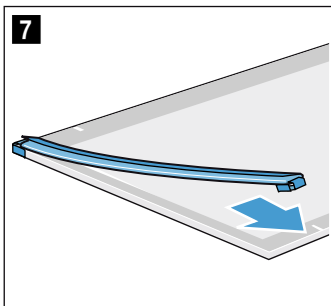
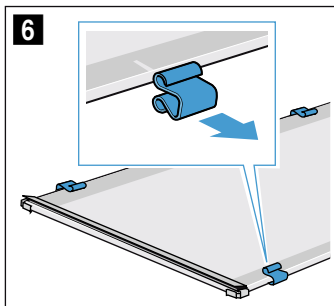
5. Įspauskite tarpinį stiklą **a** žemyn, atsargiai kelkite rankeną **b**, kol jį galima bus ištraukti (3 pav.).



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!

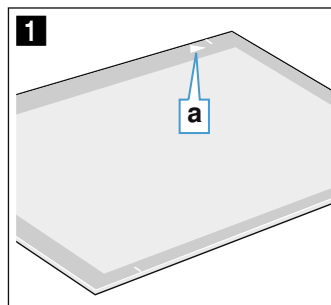
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir brašių valymo priemonių.

9. Išdžiovinkite durelių stiklus ir sumontuokite.

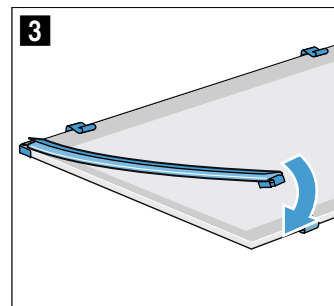
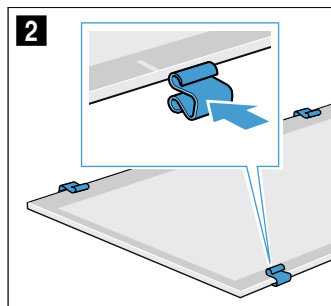
Įmontavimas

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

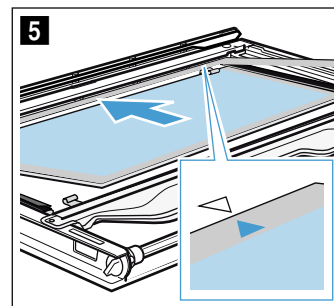
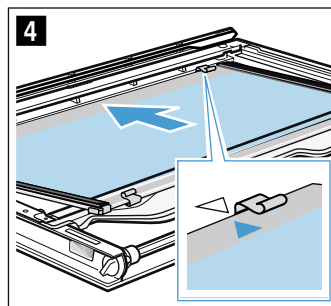
1. Tarpinį stiklą įdėkite taip, kad rodyklė **a** būtų nukreipta į viršutinį dešinį kraštą (1 pav.).



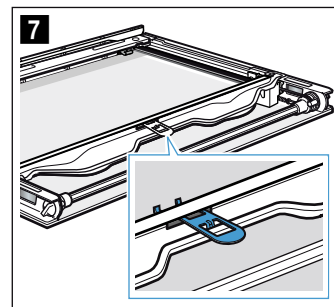
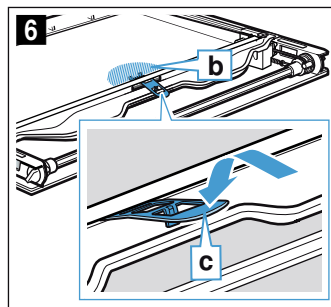
2. Patikrinkite 4 distancines atramas ir 2 tarpinio stiklo tarpines:
- Padėkite tarpiklį kiekvienos linijos centre (2 pav.).
 - Užsandarinkite kraštus sandarikliais (3 pav.).



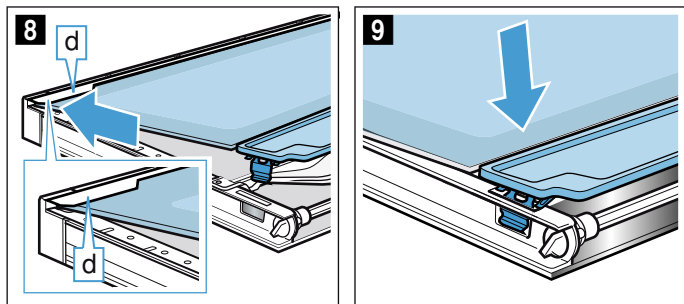
3. Uždėkite tarpinį stiklą su sandarikliais ir tarpikliais. Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant rėmo (4 pav.).
4. Įdėkite tarpinį stiklą be sandariklio ir tarpiklio, įspauskite rodyklės kryptimi, kol užsifikuos rėmuose. Rodyklė ant tarpinio stiklo turi sutapti su rodykle ant rėmo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



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



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

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

! Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

! Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų 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.

Gedimų lentelė

! Įspėjimas – Elektros šoko pavojus!

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

Triktis	Galima priežastis	Pastabos / pagalba
Neveikia prietaisas	Neįkištas kištukas Nėra elektros Sugedo saugiklis	Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis
Ijungus darbo režimą, ekrane pasirodo pranešimas, kad temperatūra yra per aukšta.	Prietaisas dar nepakankamai atvėso.	Palaukite, kol prietaisas atvės ir iš naujo įjunkite darbo režimą.
Prietaiso negalima įjungti, ekrane rodomas simbolis	Automatinė apsauga nuo vaikų aktyvinta	Mygtuką laikykite paspaudę, kol užges simbolis
Ijungto prietaiso valdyti negalima, ekrane rodomas simbolis	Apsauga nuo vaikų aktyvinta	Mygtuką laikykite paspaudę, kol užges simbolis
Prietaisas neįkaista, ekrane rodomas	Pagrindiniuose nuostatuose aktyvintas parodomasis režimas	Prietaisą maždaug 10 sekundžių atjunkite prie tinklo (saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį) ir paskui per 3 minutes pagrindiniuose nuostatuose išaktyvinkite parodomąjį režimą → "Pagrindiniai nustatymai" 16 psl.
Nepavyksta atidaryti prietaiso durelių, ekrane rodomas simbolis	Kameros durelės liks užrakintos, kol kamera atvės Apsauga nuo vaikų užrakina prietaiso duris	Palaukite, kol užges simbolis Mygtuką laikykite paspaudę, kol užges simbolis , tada atlikite apsaugos nuo vaikų nustatymus
Ekrane rodoma „D“ arba „E“, pvz., D0111 arba E0111	Techninė problema	Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite Pranešimui pasirodžius iš naujo, skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. Tuo metu nurodykite tikslų klaidos pranešimą

Viršyta ilgiausia eksploatavimo trukmė

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

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

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

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

Stiklinis dangtis

Jei halogeninės lemputės stiklinis dangtis yra pažeistas, jį būtina pakeisti. Naują stiklinį dangtį įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos. Nurodykite savo prietaiso E ir FD numerį.

Viršuje įsuktos kameros lemputės keitimas

Sugedusią kameros lemputę reikia pakeisti.

Naudojamos temperatūrai atsparios 230 V, 40 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.

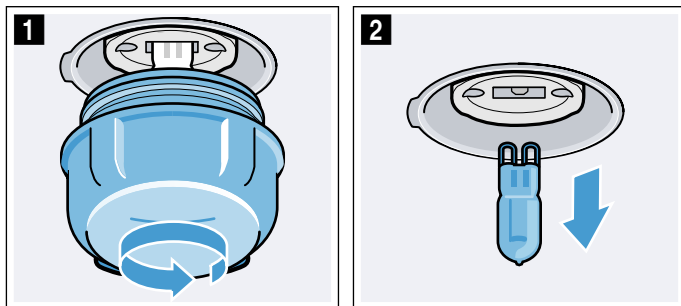
⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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.

1. Į šaltą kamerą įdėkite indų šluostę, kad jos nepažeistumėte.
2. Stiklinį gaubtelį atsuksite sukdami kairėn (**1** pav.).
3. 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.

Diagram showing the layout of the product label with fields for E-Nr., FD, and Z-Nr. and a Type field.

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

E Nr.

FD Nr.

Klientų aptarnavimo
tarnyba

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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



Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

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

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

Silikoninės formos

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

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

Pyragai ir maži kepiniai

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

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

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

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

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

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

Kepimas keliuose lygiuose

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas trijuose lygiuose:

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

Kepimas keturiuose lygiuose:

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

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

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Pyragai formose					
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		140-160	50-70
Plakto tešlos pyragas, papr.	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	50-70
Plakto tešlos pyragas, papr., 2 lygmenys	Vainiko / kekso kepimo forma	3+1		140-160	60-80
Plakto tešlos pyragas, plonas	Vainiko / kekso kepimo forma	2		150-170	60-80
Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	2		160-180	40-60
Vaisinis pyragas iš plakto tešlos, plonas	Apskrita kekso / išardoma forma	2		150-170	40-60
Torto pag. iš plakto tešlos	Torto pagrindo forma	3		160-180	20-30
Torto pag. iš plakto tešlos	Torto pagrindo forma	3		150-170	20-30
Vaisių arba varškės tortas su smėlinės tešlos pagrindu	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		170-190	60-80
* Iš anksto įkaitinti.					
** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.					

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	3		220-240	35-45
Šveicariškas apkepas	Picos padėklas	3		170-190	45-55
„Tarte“ tipo pyragas	„Tarte“ forma, juodas padėklas	3		190-210	25-40
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	2		150-170	50-70
Mielinė boba	Apskrita kekso forma	2		150-160	50-70
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-160	20-30
Mielinis pyragas	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	3		160-180*	20-30
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Torto pagrindo forma	3		150-170*	20-30
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Biskvito tortas, 3 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Biskvito tortas, 6 kiaušiniai	Išardoma forma, Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Pyragas ant padėklo					
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3		160-180	20-40
Sluoksniuoti plaktos tešlos pyragai	Kepimo padėklas	3		150-170	25-40
Plaktos tešlos pyragai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	30-50
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu	Kepimo padėklas	3		170-190	25-35
Smėlinės tešlos pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		160-170	35-45
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		160-180	55-65
Smėlinės tešlos pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		150-170	55-85
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	3		200-210	40-50
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	3		170-190	45-55
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		160-180	15-20
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		150-170	25-35
Mielinis pyragas su sausu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	20-30
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		180-200	30-40
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu	Universalusis padėklas	3		160-170	40-50
Mielinis pyragas su sultingu sluoksniu, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	45-60
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2		150-160	30-40
Mielinė pynė, mielinis žiedas	Kepimo padėklas	2		160-170	25-35
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-200*	8-15
Biskvitinis vyniotinis	Kepimo padėklas	3		180-190*	15-20
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Kepimo padėklas	2		150-170	45-60
Kalėdų pyragas iš 500 g miltų	Kepimo padėklas	3		150-170	55-65
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	2		190-210	55-65
Sluoks. tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	2		170-180	50-60
Sluoks. tešlos pyragas, šaldytas	Universalusis padėklas	3		200-220	35-45
Maži kepiniai					
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160**	20-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150**	25-35

* Iš anksto įkaitinti.

** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150**	25-35
Maži pyragaičiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	4+3+1		140**	35-45
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		160-180*	15-25
Keksiukai	Keksiukų padėklas	3		170-190	15-20
Keksiukai, 2 lygiai	Keksiukų padėklai	3+1		160-180*	15-30
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	25-35
Maži mieliniai kepiniai	Kepimo padėklas	3		150-170	25-35
Maži mieliniai kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170	25-40
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		170-190*	20-35
Sluoks. tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		180-200	20-35
Sluoks. tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		170-190*	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	4+3+1		170-190*	20-45
Sluoks. tešlos kepiniai, plokšti, 4 lygmenys	4 grotelės	4+3+2+1		180-200*	20-35
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		200-220	30-40
Plikytos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		190-210	30-40
Plikytos tešlos kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	35-45
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		160-180	20-30
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	Kepimo padėklas	3		170-190	15-25
Sausainiai					
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150**	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150**	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150**	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	4+3+1		130-140**	35-55
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		150-160	15-25
Sausainiai	Kepimo padėklas	3		140-160	15-30
Sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-160	15-30
Sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	4+3+1		140-160	15-30
Baltymų kremas	Kepimo padėklas	3		80-90*	120-150
Baltymų kremas, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		80-90*	120-180
Baltymų sausainiai	Kepimo padėklas	3		90-110	20-40
Baltymų sausainiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		90-110	25-45
Baltymų sausainiai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalusis padėklas	4+3+1		90-110	30-50
* Iš anksto įkaitinti.					
** Įkaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.					

Kepimo patarimai

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

Pyrago viršus per šviesus, o apačia – per tamsi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Pyrago viršus per tamsus, o apačia – per šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
Formoje arba keturkampiam padėkle kepamo pyrago galas yra per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.
Visas pyragas per tamsus.	Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepimo laiką.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarkykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas. Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio.
Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame.	Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite „CircoTherm“. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.
Pyragas atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami pyragus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovėsiais ir dėkite viršutinį sluoksnį.
Pyragas neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusį pyragą dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite formą ir uždenkite ją šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovėsiais.

Duona ir bandelės

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

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

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

Įstūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus įstūmimo lygius:

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

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

Kepimas dviejuose lygiuose

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

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

Kepimo popierius

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

Užšaldyti produktai

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

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

Dėmesio!

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Duona					
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		180-200*	30-40
Balta duona, 750 g	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220*	10-15
				180-190*	25-35
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Rugių ir kviečių miltų duona, 1,5 kg	Universalusis padėklas arba keturkampė forma	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Rupių miltų duona, 1 kg	Universalusis padėklas	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		250-270	20-25
Neraugintos duonos papločiai	Universalusis padėklas	3		220-240	25-35
Bandelės					
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	3		180-200	10-15
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		170-190*	15-20
Bandelės, saldžios, šviežios	Kepimo padėklas	3		150-170*	15-25
Bandelės, saldžios, šviežios, 2 lygiai	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150-170*	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		180-200	20-30
Bandelės, šviežios	Kepimo padėklas	3		170-190	20-30
Prancūziškasis batonas, apkeptas atvėsintas	Universalusis padėklas	3		180-200	20-30
Bandelės, šaldytos					
Baigti kepti skirtos bandelės arba prancūziškas batonas, apkepti	Universalusis padėklas	3		180-200	10-15
Bavariški riostainiai, tešlos ruošiniai	Universalusis padėklas	3		180-200	20-25
Prancūziškas ragelis, tešlos ruošiniai	Universalusis padėklas	3		170-190	30-35
* Iš anksto įkaitinti					

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Skrebutis					
Apkepinti skrebutį, 4 vnt.	Grotelės	3		190-210	10-15
Apkepinti skrebutį, 12 vnt.	Grotelės	3		230-250	10-15
Apskrudinti skrebutį (neįkaitinti)	Grotelės	4		290	4-6
* Iš anksto įkaitinti					

Pica, pyragas su įdaru (Quiche) ir pikantiškas pyragas

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

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

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

Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą ištūmimo lygį.

Kepimas viename lygyje

Kepdami viename lygyje naudokite toliau pateiktus ištūmimo lygius:

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

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

Kepimas keliuose lygiuose

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

Kepimas dviejuose lygiuose:

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

Kepimas keturiuose lygiuose:

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Picą su daug priedų kepkite universaliajame padėkle.

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

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

Kepimo popierius

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

Užšaldyti produktai

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

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

Apkepai ir suflė

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

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

Lygiai

Visada naudokite nurodytus ištūmimo lygius.

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

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

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas

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

Indas

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Apkepai ir suflė	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		170-190	35-50
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	Apkepo forma	2		200-220	30-50
Saldus apkepas	Apkepo forma	2		160-180	40-50
Saldus apkepas	Apkepo forma	2		170-190	40-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	2		170-190	50-60
Lakštiniai, švieži, 1 kg	Apkepo forma	2		160-180	50-60
Lakštiniai, šaldyti, 400 g	Grotelės	2		190-210	30-35
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio	Apkepo forma	2		160-190	50-70
Bulvių apkepas, žali priedai, 4 cm aukščio, 2 lygmenys	Apkepo forma	3+1		150-170	60-80
Suflė	Apkepo forma	2		160-180*	35-45
Suflė	Porcijų formelės	2		170-190	65-75

Paukštiena

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

Kepimas ant grotelių

Kepti ant grotelių labiausiai tinka didelius paukščius arba kelis gabalėlius.

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

→ "Priedai" 10 psl.

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

Kepimas inde

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

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

Blizgūs keptuvai iš nerūdijančiojo plieno arba aliuminio šilumą atspindi kaip veidrodis, todėl juos galima naudoti

tik tam tikromis sąlygomis. Paukštiena kepa lėčiau ir mažiau apskrunda. Parinkite aukštesnę temperatūrą ir (arba) ilgesnę ruošimo trukmę.

Laikykites gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepinio indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

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

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

Kepimas griliu

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

Griliu kepus gabalėlius dėkite ant grotelių. Papildomai į žemesnį įstumimo lygį (ne mažiau kaip per vieną pakopą) įstumkite universalųjį padėklą,

nusklembtąją dalį atsukę į prietaiso durelių pusę. Čia subėgs lašantys riebalai.

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

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

Pastabos

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

Įsmeigiamasis termometras

Naudodami įsmeigiamąjį termometrą galėsite iškepti labai tiksliai. Atitinkamame skyriuje perskaitykite svarbias nuorodas apie įsmeigiamojo termometro naudojimą. Ten pateikta informacijos apie įsmeigiamojo termometro įsmeigimą, galimus kaitinimo būdus ir kitų papildomų duomenų. → "Kepinių termometras" 17 psl.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

Patarimai

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

- Viršutinis / apatinis kaitinimas
- Termogrilis
- Picos kepimo režimas
- Didelis grilis

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Viščiukas					
Viščiukas, 1 kg	Grotelės	2		200-220	60-70
Vištienos krūtinėlės filė, po 150 g (kepti griliu)	Grotelės	4		275*	15-20
Mažos viščiuko dalys, po 250 g	Grotelės	3		220-230	30-35
Vištienos piršteliai, gabaliukai, šaldyti	Universali kepimo skarda	3		190-210	20-25
Nupenėta višta, 1,5 kg	Grotelės	2		200-220	70-90
Antis ir žąsis					
Antis, 2 kg	Grotelės	1		180-200	90-110
Anties krūtinėlė, po 300 g	Grotelės	3		230-250	25-30
Žąsis, 3 kg	Grotelės	2		160-180	120-150
Žąsies šlaunelės, po 350 g	Grotelės	2		210-230	40-50
Kalakutas					
Mažas kalakutas, 2,5 kg	Grotelės	2		180-200	70-90
Kalakuto krūtinėlė, be kaulų, 1 kg	Indas su dangčiu	2		240-260	80-100
Kalakuto šlaunelė, su kaulu, 1 kg	Grotelės	2		180-200	80-100
* 5 min pakaitinti.					

Mėsa

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

Kepimas ir troškinimas

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

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

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

Kepimas ant grotelių

Kepant mėsa ant grotelių, visos pusės tampa labai traškos.

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

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

→ "Priedai" 10 psl.

Kepimas ir troškinimas inde

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

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

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

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

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

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

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

Laikykitės gamintojo pateiktų nuorodų dėl kepimo indų.

Indas be dangčio

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

Indas su dangčiu

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

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

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

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

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

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

Kepimas griliu

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

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

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

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

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

Pastabos

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

Įsmeigiamasis termometras

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Didelis grilis

Patiekalas	Priedai / indas	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Kiauliena					
Kiaulienos kepsnys, be odos, pvz., iš sprandinės, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		180-190	110-130
Kiaulienos kepsnys su oda, pvz., mentė, 2 kg	Grotelės	2		190-200	130-140
Kiaulienos išpjovos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		220-230	70-80
Kiaulienos filė, 400 g	Grotelės	3		220-230	20-25
Kaselio kepsnys su kaulu, 1 kg (įpylus šiek tiek vandens)	Indas su dangčiu	2		210-230	70-90
Kiaulienos didkepsnis, 2 cm storio	Grotelės	4		275	16-20
Apskriti kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio	Grotelės	4		290*	10-14
Jautiena					
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	Grotelės	2		210-220	40-50
Troškintas jautienos kepsnys, 1,5 kg	Indas su dangčiu	2		200-220	130-160
Jautienos pjautinė, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Grotelės	2		220-230	60-70
Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai iškeptas	Grotelės	4		290	15-20
Mėsainis, 3–4 cm aukščio	Grotelės	4		290	25-30
Veršiena					
Veršienos kepsnys, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		160-170	100-120
Veršienos karka, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		200-210	100-120
Ėriena					
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta, 1,5 kg	Indas be dangčio	2		170-190	50-80
Ėrienos nugarinė, su kaulais***	Grotelės	2		180-190	40-50
Ėrienos muštinis**	Grotelės	4		290	14-18
Dešrelės					
Kepamosios dešrelės	Grotelės	4		290	10-15
Mėsos patiekalai					
Maltos mėsos kepsnys, 1 kg	Indas be dangčio	2		170-180	60-70
* Iš anksto įkaitinti					
** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 įstūmimo lygį.					
*** Nevartyti.					

Kepimo ir troškinimo patarimai

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

Žuvis

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

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

Žuvis bus tinkamai paruošta, kai lengvai nusiplėš žuvies pelekas.

Kepimas ir kepimas griliu ant grotelių

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

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

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

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

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

Pastabos

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

Kepimas ir garinimas inde

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

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

Blizgūs keptuvai iš nerūdijančiojo plieno arba aliuminio šilumą atspindi kaip veidrodį, todėl juos galima naudoti tik tam tikromis sąlygomis. 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 visą žuvį, geriausia naudoti aukštą kepimo formą. Formą pastatykite ant grotelių. Jei tinkamo indo neturite, naudokite universalųjį kepimo padėklą.

Indas su dangčiu

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

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

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

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

Jei žuvis yra ne plaukimo padėtyje, ją apverskite praėjus maždaug ½–¾ nustatyto laiko.

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Termogrilis
-  Didelis grilis

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Žuvis					
Žuvis, kepta griliu, visa, 300 g, pvz., upėtakis	Grotelės	2		170-190	20-30
Žuvis, kepta griliu, visa, 1,5 kg, pvz., lašiša	Grotelės	2		170-190	30-40
Žuvies filė					
Žuvies filė, natūrali, kepta griliu	Grotelės	4		220*	15-25
Žuvies kotletai					
Žuvies kotletai, 3 cm storio	Grotelės	4		290	10-20
Žuvis, šaldyta					
Žuvies filė, natūrali	Indas su dangčiu	2		210-230	20-30
Žuvies filė, apkepta	Grotelės	2		200-220	45-60
Žuvies piršteliai (kartkartėmis apversti)	Universalusis padėklas	3		200-220	20-30
* Iš anksto įkaitinti					
** Universalųjį padėklą įstumti po apačia, į 2 įstūmimo lygį.					

Daržovės ir priedai

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

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

Ištūmimo lygiai

Visada įstumkite į nurodytą įstūmimo lygį.

Ruošimas viename lygyje

Laikykitės lentelėje pateiktų duomenų.

Ruošimas dviejuose lygiuose

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Daržovių patiekalai					
Griliu keptos daržovės	Universalusis padėklas	4		290	10-15
Bulvės					
Keptos bulvės, perpjaautos pusiau	Universalusis padėklas	3		160-180	45-60
Gaminiai iš bulvių, šaldyti					
Bulviniai blynai	Universalusis padėklas	3		200-220	25-35
Bulvių krepšeliai, įdaryti	Universalusis padėklas	3		190-210	20-30
Bulvių maltinukai	Universalusis padėklas	3		200-220	25-35
Gruzdintos bulvytės	Universalusis padėklas	3		190-210	25-35
Gruzdintos bulvytės, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		190-210	30-40

Jogurtas

Savo prietaisu galite patys gaminti jogurtą.

Jogurto paruošimas

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

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

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Rauginimo pakopa

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, valandomis
Jogurtas	Porcijų formelės	Kameros dugnas		35-40	8-9

Ekonomiškieji kaitinimo būdai

Ekonomiškas „CircoTherm“ ir ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas yra pažangūs kaitinimo būdai, skirti švelniam mėsos, žuvies ir kepinų ruošimui. Prietaisas optimaliai reguliuoja energijos tiekimą į kamerą. Patiekalas yra palaipsniui ruošiamas naudojant liekamą šilumą. Taip jis lieka sultingesnis ir mažiau paruduoja. Atsižvelgiant į ruošimo būdą ir maisto produktus, galima sutaupyti energijos. Jei vykstant maisto ruošimui anksčiau laiko atidarysite prietaiso dureles arba dėl pakaitinimo pradings šis efektas.

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

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

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

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

Priedai

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

Grotelės

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

Universalusis padėklas arba kepimo padėklas

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

Kepimo formos ir indai

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

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

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

Kepimo popierius

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

Čia rasite informaciją apie įvairius patiekalus, gaminamus su „Ekonomiškuoju „CircoTherm“ ir viršutiniu / apatiniu kaitinimo būdu. Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir savybių. Todėl nurodytos nustatymo sritys. Pirmiausia pabandykite nustatę žemesnes reikšmes. Esant

žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus. Jei reikia, kitą kartą nustatykite didesnę reikšmę.

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

Naudoti kaitinimo būdai:

-  „CircoTherm Eco“
-  Ekonomiškas viršutinis / apatinis kaitinimas

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

Akrilamidas maisto produktuose

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

traškučius, gruzdintas bulvytes, skrebučius, bandeles, duoną arba mažus 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 g, kad bulvytės neišsausėtų.

Lėtas troškinimas

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

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

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

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

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

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

Indas

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

Indą be dangčio visada dėkite ant 2 lygio grotelių.

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

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Lėtas troškinimas

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

* Iš anksto įkaitinti

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

Patarimai ilgai troškinant

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

Džiovinimas

„CircoTherm“ karšto oro srautu galite puikiai džiovinoti. Taip konservuojant aromatinės medžiagos išsaugomos ištraukiant vandenį.

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

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

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

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

Norėdami džiovinoti, naudokite toliau nurodytus ištūmimo lygius:

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

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas

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

Konservavimas

Savo prietaisu galite konservuoti vaisius ir daržoves.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Stiklainiai

Naudokite tik 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 uždaruosius stiklainius įdėkite tiek, kad nuo viršaus liktų maždaug 2 cm.

Vaisiai

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

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

Daržovės

Ant uždaruosiuose stiklainiuose sudėtų daržovių užpilkite karšto virinto vandens.

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

Konservavimo pabaiga

Vaisiai

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

Daržovės

Po tam tikro laiko reguliariai pradeda kilti burbuliukai. Kai visuose uždaruosiuose 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. Uždaruosius stiklainius uždengkite, kad apsaugotumėte nuo skersvėjo. Spaustukus nuimkite tik stiklainiams atvėsus.

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas

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

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

Tešlos kildinimas nustačius kildinimo pakopą

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

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

Tešlos rauginimas

Norėdami tešlą rauginti, ant kameros dugno išpilkite 200 ml vandens.

Dėmesio!

Paviršių pažeidimai

- Niekada nepilkite vandens į karštą kamerą. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Nenaudokite distiliuoto vandens. Naudokite tik vandentiekio vandenį.

Tešlą įdėkite į karščiui atsparų indą 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 ištrpinkite užpylę šiek tiek acto ir nuvalykite švriu vandeniu.

Kepinių ruošinių kildinimas

Puodą įdėkite lentelėje nurodytame ištūmimo lygyje.

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Rauginimo pakopa

Patiekalas	Priedai / indas	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Etapas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė tešla, lengva	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	25-30
	Kepimo padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	10-20
Mielinė tešla, sunki ir riebi	Dubuo	2		Tešlos rauginimas	35-40	20-40
	Kepimo padėklas	2		Kepinių ruošinių kildinimas	35-40	15-25

Atitirpinimas

Norėdami atitirpinti užšaldytus vaisius, daržoves ir kepinus, naudokite kaitinimo būdą „CircoTherm“ karšto oro srautas. Paukštieną, mėsą ir žuvį geriausia atitirpinti šaldytuve.

Norėdami atitirpinti, naudokite toliau nurodytus ištūmimo lygius:

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

Rekomenduojamos nustatymo reikšmės

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  „CircoTherm“ karšto oro srautas

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

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.

Ištūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

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

Ištūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

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

Dengtas obuolių pyragas

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

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

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

Drėgnas biskvitas

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

Pastabos

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

Naudoti kaitinimo būdai:

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

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Kepimas					
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai	Kepimo padėklas	3		140-150*	25-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		140-150*	30-40
Švirkštu formuojami kepiniai, 3 lygmenys	Kepimo padėklai ir universalus kepimo padėklas	4+3+1		130-140*	35-55
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		160*	20-30
Maži pyragaičiai	Kepimo padėklas	3		150*	25-35
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys	Universalusis padėklas ir kepimo padėklas	3+1		150*	25-35
* Kaitinti 5 min, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.					
** Įkaitinti, nenaudoti greitojo įkaitinimo funkcijos.					

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

Kepimas griliu

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

Naudotas kaitinimo būdas:

-  Didelis grilis

Patiekalas	Priedai	Ištūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Kepimas griliu					
Paskrudintos duonos pakepinimas*	Grotelės	4		290	4-6
Jautienos mėsainis, 12 vnt.**	Grotelės	4		290	25-30
* neįkaitinti					
** Apversti praėjus 2/3 viso laiko.					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001416399
980917
It