

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

perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Tada galėsite pasinaudoti visais Jūsų viryklės privalumais.

Joje pateikiama svarbi informacija apie saugumą. Susipažinsite su atskiromis naujosios viryklės dalimis. Žingsnis po žingsnio mes parodysime, kaip jas nustatyti. Tai yra labai paprasta.

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

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

Išsamus turinys padės jums greitai orientuotis.

Linkime jums gero apetito.

Naudojimo instrukcija

HBA 23B1.0 S

It

9000 465 023

Turinys

Saugos nurodymai	4
Prieš įmontuojant	4
Nurodymai dėl saugos	4
Galimos gedimų priežastys	5
Jūsų naujoji orkaitė	7
Valdymo laukas	7
Mygtukai ir indikatoriai	8
Funkcijų pasirinkimo jungiklis	8
Temperatūros pasirinkimo jungiklis	9
Kamera	9
Papildoma įranga	10
Durelių apsauga	13
Prieš naudojant pirmą kartą	13
Laikrodžio nustatymas	13
Orkaitės įkaitinimas	14
Priedų valymas	14
Orkaitės reguliavimas	14
Kaitinimo būdas ir temperatūra	14
Greitas įkaitinimas	15
Laiko funkcijų nustatymas	16
Laikmatis su garsiniu signalu	16
Trukmė	17
Išjungimo laikas	19
Laikas	21
Apsauga nuo vaikų	22
Pagrindinių nustatymų keitimas	23

Turinys

Priežiūra ir valymas	24
Valymo priemonės	24
Rėmo iškabinimas ir įkabinimas	26
Grilio kaitinimo elemento nuleidimas	27
Orkaitės durelių iškabinimas ir įkabinimas	28
Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas ...	30
Gedimas, ką daryti?	32
Gedimų lentelė	32
Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas	33
Stiklo gaubtas	34
Klientų aptarnavimo skyrius	34
Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	35
Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje	36
Pyragai ir kepiniai	36
Patarimai kepat	41
Mėsa, paukštiena, žuvis	43
Patarimai kepatįprastiniu ir grilio režimu	48
Apkepai, kepsniai ant grotelių, skrudinti kepiniai	49
Paruošti produktai	50
Ypatingi patiekalai	52
Atitirpinimas	52
Džiovinimas	53
Konservavimas	54
Akrilamidas maisto produktuose	56
Bandomieji patiekalai	57

Saugos nurodymai

Prašome atidžiai perskaityti šią naudojimo instrukciją. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją. Jei perduodate prietaisą kitam vartotojui, kartu perduokite jam ir šias instrukcijas.

Prieš įmontuojant

Transportavimo metu padaryta žala

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei pastebėsite transportavimo metu atsiradusius defektus, jokia būdu prietaiso nejunkite.

Elektros tiekimo prijungimas

Tik leidimą turintis specialistas gali atlikti prietaiso prijungimo darbus. Jei žala padaroma dėl netinkamai prijungto prietaiso, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Nurodymai dėl saugos

Prietaisas skirtas naudoti buityje. Prietaisą naudokite tik gamindami patiekalus.

Suaugusieji ir vaikai negali naudotis prietaisu be kitos asmens priežiūros,

- jei to negali daryti dėl fizinių arba dvasinių priežasčių arba
- trūksta žinių ir patirties.

Niekuomet neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

Karšta kamera

Pavojus nusideginti!

Niekada nelieskite įkaitusių orkaitės vidaus paviršių ir kaitinimo elementų. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Gali išsiveržti karšti garai.

Neleiskite mažiems vaikams artintis prie prietaiso.

Gaisro pavojus!
Orkaitėje nelaikykite degių daiktų.
Neatidarykite durelių, jei prietaise ėmė kilti dūmai.
Išjunkite prietaisą. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo
arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.

Gali įvykti trumpasis jungimas!
Nepripauskite elektros kabelio karštomis prietaiso
durelėmis. Laido izoliacinis apvalkalas gali
išsilydyti.

Nusiplikymo pavojus!
Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.
Susidaro karšti vandens garai.

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

Karšti priedai ir indai

Pavojus nusideginti!
Karštų priedų arba indų iš orkaitės niekada
neimkite be pirštinės puodams.

Netinkamai atliekami remonto darbai

Elektros smūgio pavojus!
Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra
pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai
apmokytas klientų aptarnavimo skyriaus technikas.
Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką ir saugiklių
dėžėje išjunkite saugiklį. Skambinkite į klientų
aptarnavimo tarnybą.

Galimos gedimų priežastys

Priedai, folija, kepimo popierius arba indas ant kamos pagrindo

Ant kameros pagrindo nedėkite jokių priedų.
Kamos pagrindo jokia būdu neuždenkite plėvele
arba kepimo popieriumi. Ant kameros pagrindo
nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C
temperatūra.

Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo laikas
neatitiks ir gali būti pažeistas emalio sluoksnis.

Vanduo įkaitusios orkaitės viduje

Į įkaitusį orkaitės vidų niekada nepilkite vandens. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeista emalė.

Drėgni maisto produktai

Drėgnų maisto produktų ilgai nelaikykite uždarytoje orkaitėje. Galite sugadinti emalę.

Vaisių sultys

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

Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.

Atvėsinimas atidarius orkaitės dureles

Orkaitei atvėsti leiskite jos neatidarę. Net jei orkaitės durelės atidarytos tik truputį, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.

Itin nešvarūs orkaitės sandarikliai

Jei orkaitės sandarikliai labai susitepa, orkaitės durelės eksploatavimo metu gali visiškai neužsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Orkaitės sandarikliai visada turi būti švarūs.

Orkaitės durelės kaip sėdėjimo vieta arba padėklas

Ant atidarytų orkaitės durelių nieko nedėkite ir nesisėskite. Ant orkaitės durelių nedėkite indų arba priedų.

Prietaiso transportavimas

Prietaiso neneškite ir nelaikykite už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

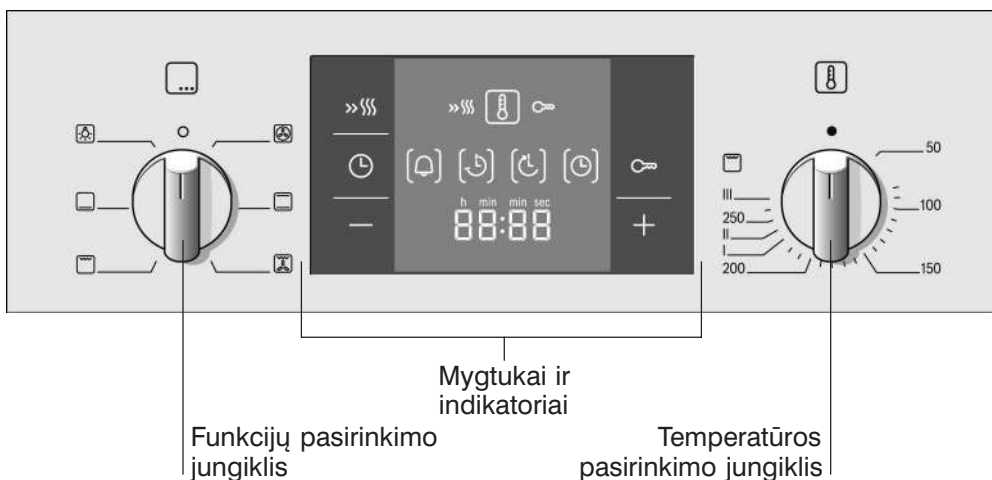
Jūsų naujoji orkaitė

Čia susipažinsite su Jūsų naująja orkaitė. Paaškinsime Jums, kaip naudotis valdymo skydeliu ir atskirais valdymo elementais. Čia rasite informacijos apie orkaitės kamerą ir priedus.

Valdymo laukas

Čia pateikiama valdymo laukų apžvalga. Visi simboliai vienu metu indikatoriuje niekada nerodomi.

Atsižvelgiant į prietaiso tipą, galimi nedideli atskirų detalių neatitikimai.



Mygtukai

Po kai kuriais mygtukais yra jutikliai. Jų nereikia stipriai spausti. Palieskite tik reikiamą simbolį.

Mygtukai ir indikatoriai

Mygtukais nustatysite įvairias papildomas funkcijas. Indikatoriuje matysite nustatytas vertes.



Mygtukas	Naudojimas
»»» Greitasis įkaitinimas	Itin greitas orkaitės įkaitinimas.
🕒 Laiko funkcijos	Laikmačio 🕒, trukmės 🕒, galutinio laiko 🕒 ir paros laiko 🕒 pasirinkimas.
🛡️ Apsauga nuo vaikų	Valdymo lauko užblokavimas ir atblokavimas.
- Minus	Nustatytų verčių sumažinimas.
+ Plus	Nustatytų verčių didinimas.

Skliausteliais [] pažymėtas simbolis nurodo, kokia laiko funkcija rodoma indikatoriuje. Išimtis: Jei pasirinktas paros laikas, simbolis 🕒 šviečia tik keičiant laiką.

Funkcijų pasirinkimo jungiklis

Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatysite kaitinimo būdą.

Padėtis	Naudojimas
○ Nulinė padėtis	Orkaitė išjungta.
🌀 3D karšto oro srautas*	Pyragams ir kepiniams kepti nuo vieno iki trijų lygių. Galinėje sienelėje esantis ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto apvalaus kaitinimo elemento šilumą.
📄 Viršutinis/apatinis kaitinimo elementas	Pyragams, apkepams ir liesiems kepsnių gabalėliams, pvz., jautienos arba žvėrienos, kepti viename lygyje. Karštis tolygiai tiekiamas iš viršaus ir iš apačios.
🔥 Grilis ir oro maišiklis	Mėsai, paukštienai ir visai žuviai kepti. Grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius pakaitomis įsijungia ir išsijungia. Ventiliatorius karštą orą suka aplink patiekalą.
📄 Didelis grilis	Didkepsniams, dešrelėms, skrudintai duonai ir žuvies gabalėliams kepti griliu. Visas paviršius po grilio kaitinimo elementu įkaista.


Padėtis	Naudojimas
 Apatinis kaitinimo elementas	Skirtas konservuoti ir kepti arba paskrudinti. Karštis tiekiamas iš apačios.
 Orkaitės lemputė	Orkaitės lemputės įjungimas.


* Kaitinimo būdas, pagal kurį, remiantis EN50304 norma, buvo nustatyta energijos efektyvumo klasė.

Atliekant nustatymus, kameroje įsijungia orkaitės lemputė.

Temperatūros pasirinkimo jungiklis

Temperatūros pasirinkimo jungikliu galima nustatyti temperatūrą arba keptuvo pakopą.


Padėtis	Reikšmė
● Nulinė padėtis	Orkaitė nekaista.
50-270 Temperatūrų diapazonas	Kameros temperatūra °C.
I, II, III Grilio pakopos	Grilio pakopos griliui, didelis grilis  I = 1 pakopa, silpnai II = 2 pakopa, vidutiniškai III = 3 pakopa, stipriai

Kai orkaitė kaista, indikatoriuje šviečia simbolis . Kaitinimo pauzių metu jis užgesa.

Kamera

Kameroje yra orkaitės lemputė. Vėsinantis ventiliatorius saugo orkaitę nuo perkaitimo.

Orkaitės lemputė

Eksplotavimo metu kameroje šviečia orkaitės lemputė. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustačius , lemputė įžiebiamą neįjungus kaitinimo.

Vėsinantis ventiliatorius

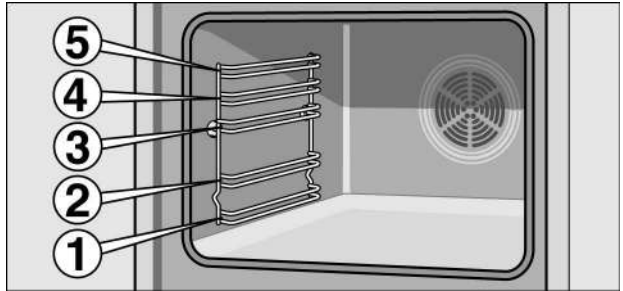
Prireikus vėsinantis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia. Šiltas oras prasiskverbia pro dureles. Dėmesio! Neuždenkite ventiliavimo angos. Priešingu atveju orkaitė perkais.

Kad išjungus orkaitę kamera greičiau atauštų, vėsinantis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

Papildoma įranga

Papildomą įrangą galima įstatyti į 5 skirtingus orkaitės lentynėlių lygius.

Papildoma įranga nepakryps, net jei jos bus ištraukta du trečdaliai. Daugiau ištraukus, paprasčiau yra išimti patiekalus.



Įkaitusi papildoma įranga gali deformuotis. Kai įranga atvėsta, deformacija išnyksta ir neturi jokios įtakos veikimui.

Įrangos galite įsigyti klientų aptarnavimo centruose, specializuotose parduotuvėse arba internetu. Prašome pateikti HEZ numerį.



Grotelės

indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams kepti grilio režimu, šaldytiems pusgaminiams.

Grotelės įstumiamos išlankimais  į apačią.



Universalusis padėklas

minkštiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems patiekalams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate tiesiog ant grotelių.

Universalusis padėklas į orkaitę stumiamas įstrižai nuo orkaitės durelių.



Emaliuota kepimo skarda

pyragams ir tešlainiams.

Kepimo skarda į orkaitę stumiama įstrižai nuo orkaitės durelių.

Speciali papildoma įranga

Specialios papildomos įrangos galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo centruose arba specializuotose parduotuvėse.

Platų orkaitių įrangos asortimentą rasite mūsų brošiūrose arba internete.

Specialios papildomos įrangos naudojimas bei užsakymas internetu tam tikrose šalyse gali būti skirtingas. Prašome peržiūrėti pardavimo dokumentus.

Grotelės HEZ 334000

indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams kepti grilio režimu, šaldytiems pusgaminiams.

Universalus padėklas HEZ 332000

minkštiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems patiekalams ir dideliems kepsniams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepatė tiesiog ant grotelių.

Emaliuota kepimo skarda HEZ 331000

pyragams ir tešlainiams.

Įstatomos grotelės HEZ 324000

Kepiniams. Groteles visada įstatykite į universalų padėklą. Į jį subėgs riebalai ir mėsos sultys.

Grilio skarda HEZ 325000

kepti grilyje, vietoje grotelių arba kaip apsauga nuo trykštančių riebalų, kad orkaitė nenusitėtų. Grilio skarda naudojama tik universaliame padėkle. Kepimui ant grilio skardos: Naudojama tik 1, 2 ir 3 kepimo lygiuose. Grilio skarda kaip apsauga nuo trykštančių riebalų: Universalus padėklas su grilio skarda stumiami po grotelėmis.

Stiklinis padėklas HEZ 336000

Gili kepimo skarda iš stiklo. Tinka naudoti ir kaip indą serviravimui.

Emaliu padengta kepimo skarda su nepridegančiu sluoksniu HEZ 331010

Pyragaičiai ir sausainiai neprikimba prie kepimo skardos. Kepimo skarda pro orkaitės dureles į orkaitę įstumiami įstrižai.

Universalus padėklas su nepridegančiu sluoksniu HEZ 332010

Pyragaičiai ir sausainiai neprikimba prie kepimo skardos. Kepimo skarda pro orkaitės dureles į orkaitę įstumiami įstrižai.

Picos skarda HEZ 317000	idealiai tinka picai, užšaldytiems gaminiais arba dideliems apvaliems pyragams. Picos skardą galite naudoti vietoje universalaus padėklo. Skardą padėkite ant grotelių ir remkitės lentelėse pateiktais duomenimis.
Padėklas HEZ 327000	Padėklas skirtas pačių pagamintai duonai, bandelėms ir picai kepti, kurių pagrindas turi būti traškus. Padėklas visada turi būti įkaitintas iki rekomenduojamos temperatūros.
Skarda profesionalams su įdedamomis grotelėmis HEZ 333000	Ypač tinka, kai ruošiamas didelis maisto kiekis.
Dangtis skardai profesionalams HEZ 333001	Uždėjus dangtį ant skardos, jis tampa keptuvu.
Stiklinis keptuvai HEZ 915001	Stikliniai keptuvai tinka orkaitėse gaminamiems troškiniams ir apkepams. Ypač tinka naudojant automatinį kepimo režimą.
Metaliniai keptuvai HEZ 6000	Šie keptuvai yra pritaikyti stiklo keramikos kaitlenčių keptuvų zonoms. Jiems galima naudoti virimo funkcijas ir kepimo automatines funkcijas. Keptuvai iš išorės padengti emaliu, o iš vidaus – nepridegančiais sluoksniais.
Universalūs keptuvai HEZ 390800	itin didelėms porcijoms arba dideliems kiekiams. Keptuvo išorė padengta granito emaliu, yra orkaitėse naudoti tinkantis stiklinis dangtis. Stiklinis dangtis gali būti naudojamas kaip apkepo kepimo forma.
2-gubi teleskopiniai bėgeliai HEZ 338250	2 ir 3 lygyje naudojant ištraukiamus bėgelius priedai gali būti ištraukiami daugiau ir tuo metu jie nepakryps.
3-gubi teleskopiniai bėgeliai HEZ 338352	1, 2 ir 3 lygyje naudojant ištraukiamus bėgelius priedai gali būti ištraukiami daugiau ir tuo metu jie nepakryps.
3-gubi, visiškai ištraukiami bėgeliai HEZ 338356	1, 2 ir 3 lygyje naudojant ištraukiamus bėgelius priedai gali būti visiškai ištraukti ir tuo metu jie nepakryps.
Klientų aptarnavimo centrų gaminiai	Klientų aptarnavimo centruose, specializuotose parduotuvėse arba internetu (kai kuriose šalyse - ir elektroninėse parduotuvėse) galite įsigyti savo buitinei technikai tinkančių priežiūros, valymo priemonių ir kitų priedų. Įveskite atitinkamą gaminio numerį.
Valomosios šluostės aukštos kokybės plieno paviršiams Gaminio Nr. 311134	Nuvalo nešvarumus. Dėl impregnuotos specialios alyvos aukštos kokybės plienų padengtų prietaisų paviršiai prižiūrimi optimaliai.
Orkaičių grilio valymo gelis Gaminio Nr. 463582	Kamerai valyti. Gelis yra bekvapis.

Porėtasmikropluošto šluostės
Gaminio Nr. 460770

Ypač tinka jautriems paviršiams, pvz., stiklui, stiklo keramikai, aukštos kokybės plienui arba aliuminiui, valyti. Mikropluošto šluostės greitai pašalina vandeningus ir riebalų nešvarumus.

Durelių apsauga
Gaminio Nr. 612594

Kad vaikai negalėtų atidaryti orkaitės durelių. Atsižvelgiant į prietaiso dureles, apsaugą galima prisukti skirtingai. Atsižvelkite į lapą, pridėdamą prie durelių apsaugos.

Durelių apsauga

Prie Jūsų prietaiso pridėdama durelių apsauga. Ji tvirtinama prie orkaitės. Prašome atsižvelgti į montavimo nurodymus.

Norėdami atidaryti, durelių apsaugą paspauskite į viršų. Atsižvelgiant į prietaiso dureles, apsaugą galima prisukti skirtingai. Atsižvelkite į lapą, pridėdamą prie durelių apsaugos. Uždarydami orkaitės dureles stebėkite, kad jos užsifiksuotų.

Prieš naudojant pirmą kartą

Čia Jūs sužinosite, ką reikėtų daryti, kai maistą orkaitėje ruošiate pirmą kartą. Iš pradžių perskaitykite skyrių *Saugos nurodymai*.

Laikrodžio nustatymas

Prijungus, indikatoriuje šviečia simbolis ☹ ir keturi nuliai. Nustatykite paros laiką.

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

Po kelių sekundžių bus patvirtintas nustatytas paros laikas.

Orkaitės įkaitinimas

Kad išnyktų pirmą kartą įjungus pasklindantis kvapas, iš pradžių kaitinkite tuščią, uždarytą orkaitę. Idealiai tinka kaitinti vieną valandą, įjungus viršutinį/apatinį kaitinimo elementus \square 240 °C. Patikrinkite, kad orkaitės viduje nebūtų pakuotės likučių.

1. Funkcijų perjungikliu nustatykite viršutinį/apatinį kaitinimo elementus \square .
2. Temperatūros perjungikliu nustatykite 240 °C.

Po valandos orkaitę išjunkite. Funkcijų perjungiklį pasukite į nulio padėtį.

Priedų valymas

Jei priedai bus naudojami pirmą kartą, juos kruopščiai nuvalykite karštu šarmo tirpalu ir minkšta šluoste.

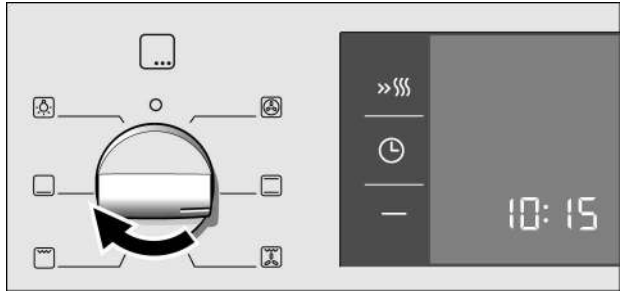
Orkaitės reguliavimas

Yra įvairių orkaitės nustatymo galimybių. Mes Jums paaiškinsime, kaip nustatyti pageidaujama kaitinimo būdą ir temperatūrą arba grilio pakopą. Gamindami patiekalą orkaitėje galite nustatyti trukmę ir išjungimo laiką. Apie tai skaitykite *Laiko funkcijų nustatymas*.

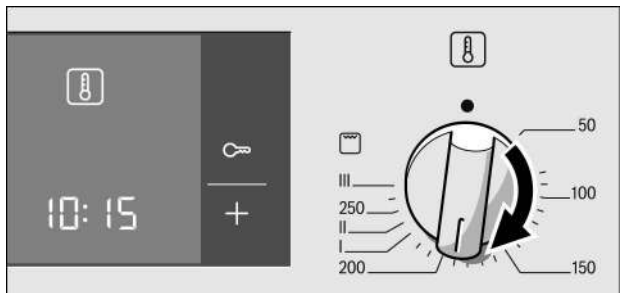
Kaitinimo būdas ir temperatūra

Pavyzdys paveiksle: viršutinis/apatinis kaitinimo elementai 190 °C.

1. Funkcijų perjungikliu nustatykite kaitinimo būdą.



2. Temperatūros perjungikliu nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.



Orkaitė pradeda kaisti.

Funkcijų perjungiklį pasukite į nulio padėtį.

Kaitinimo būdą ir temperatūrą arba grilio pakopą bet kuriuo metu galite perjungti atitinkamu jungikliu.



Orkaitės išjungimas

Nustatymų keitimas

Greitas įkaitinimas

Naudojant greitąjį įkaitinimą Jūsų orkaitė iki nustatytos temperatūros įkais labai greitai.

Greitąjį įkaitinimą naudokite, kai nustatyta aukštesnė nei 100 °C. Tinka šie kaitinimo būdai:

- 3D karštas oras 
- Viršutinis/apatinis kaitinimas 

Kad patiekalas būtų tolygiai iškepęs, jį į orkaitę dėkite tik tada, kai pasibaigs greitasis įkaitinimas.

1. Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas.
2. Spauskite mygtuką »»»».

Indikatoriuje šviečia simbolis »»»». Orkaitė pradeda kaisti.

**Greitasis įkaitinimas
baigtas**

Pasigirsta signalas. Simbolis »»»» indikatoriuje nebešviečia. Patiekalą įdėkite į orkaitę.

**Greitojo įkaitinimo
nutraukimas**

Paspauskite mygtuką »»»». Simbolis »»»» indikatoriuje nebešviečia.

Laiko funkcijų nustatymas

Jūsų orkaitėje yra įvairių laiko funkcijų. Mygtuku ⊖ iškvieskite meniu ir perjunkite įvairias funkcijas. Visi laiko simboliai šviečia, kol galite atlikti nustatymus. Skliaustai [] rodo, kurią laiko funkciją peržiūrite. Jau nustatytą laiko funkciją galite keisti mygtuku + arba −, kai laiko simbolis rodomas skliaustuose.

Laikmatis su garsiniu signalu

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

1. Mygtuką ⊖ spustelėkite vieną kartą.
Indikatoriuje šviečia laiko simboliai, skliaustuose rodomas ⊖.
2. Mygtuku + arba − nustatykite laikmačio laiką.
Rekomenduojamos vertės mygtukas + = 10 minučių
Rekomenduojamos vertės mygtukas − = 5 minutės

Po kelių sekundžių bus patvirtintas nustatytas laikas. Laikmatis įsijungia. Indikatoriuje šviečia simbolis [△] ir matosi, kaip eina laikmatis. Kiti laiko simboliai nebešviečia.

Laikmačio laikas pasibaigė

Pasigirsta signalas. Indikatoriuje pasirodo 00:00. Mygtuku ⊖ išjunkite laikmatį.

Nustatyto laiko keitimas

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

Laikmačio nustatymo panaikinimas

Mygtuku – laikmačio laikas gražinamas iki 00:00. Po kelių sekundžių pakeitimai bus patvirtinti. Laikmatis išjungtas.

Laiko nustatymo užklausa

Jei nustatytos kelios laiko vertės, indikatoriuje šviečia atitinkami simboliai. Laikmačio laikas rodomas priekyje. Simbolis ⊖ rodomas skliaustuose ir matoma, kaip bėga laikmačio laikas.



Norint peržiūrėti laikmačio laiką ⊖, trukmę ⊖, išjungimo laiką ⊖ arba valandas ⊖, mygtukas ⊖ spaudžiamas tol, kol skliausteliuose parodomas atitinkamas simbolis. Keletą sekundžių vertės rodomos indikatoriuje.

Trukmė

Orkaitėje galite nustatyti patiekalo ruošimo trukmę. Kai nustatytas laikas baigiasi, orkaitė išsijungia automatiškai. Jums nereikės atsitraukti nuo kitų darbų, kad išjungtumėte orkaitę. Nebus viršytas reikiamas ruošimo laikas.

Pavyzdys paveiksle: 45 minučių trukmė.


1. Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite kaitinimo būdą.
2. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.

3. Mygtuką  spustelėkite du kartus. Indikatoriuje rodoma 00:00. Šviečia laiko simboliai, skliaustai yra aplink .




4. Mygtuku + arba - nustatykite trukmę. Rekomenduojamos vertės mygtukas + = 30 minučių
Rekomenduojamos vertės mygtukas - = 10 minučių




Po kelių sekundžių orkaitė išjungia. Indikatoriuje matoma trukmė ir šviečia simbolis []. Kiti laiko simboliai nebešviečia.

Laikas pasibaigė

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatorius rodo 00:00.

Spauskite mygtuką . Mygtuku + arba - galite iš naujo nustatyti trukmę.

Arba mygtuką  paspauskite du kartus ir funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė išjungta.

Trukmės keitimas

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

Trukmės ištrynimasis

Mygtuku – bus gražintas 00:00 nustatymas. Pakeitimai patvirtinami po kelių sekundžių. Trukmė ištrinta. Jei nustatytas laikmatis, iš pradžių nuspauskite mygtuką ⏸.

Laiko nustatymo užklausa

Jei nustatytos kelios laiko funkcijos, indikatoriuje šviečia atitinkami simboliai. Laiko funkcijų simboliai skliaustuose rodomi priekiniame plane.

Norint peržiūrėti laikmačio laiką ⏸, trukmę ⏸, išjungimo laiką ⏸ arba valandas ⏸, mygtukas ⏸ spaudžiamas tol, kol skliausteliuose parodomas atitinkamas simbolis. Keletą sekundžių vertė bus rodoma indikatoriuje.

Išjungimo laikas

Galite nukelti laiką, kada patiekalas turi būti baigtas. Orkaitė įsijungia automatiškai ir bus paruošta pageidaujamu laiku.

Pvz., ryte patiekalą galite įdėti į kamerą ir nustatyti, kad patiekalas būtų pagamintas per pietus.

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

Pavyzdys paveiksle: Yra 10:30, trukmė 45 minutės, orkaitė turi būti išjungta 12:30.

1. Nustatykite funkcijų perjungiklį.
2. Nustatykite temperatūros pasirinkimo jungiklį.
3. Mygtuką ⏸ spustelėkite du kartus.
4. Mygtuku + arba – nustatykite trukmę.

5. Spauskite mygtuką ☹️.
Skliaustai yra aplink ☹️. Pasirodo paros laikas, kada patiekalas bus paruoštas.



6. Mygtuku + arba – nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.



Po kelių sekundžių orkaitė patvirtina nustatymus ir įjungia laukimo padėtį. Indikatoriuje rodomas paros laikas, kada patiekalas bus pagamintas, ir simbolis ☹️ yra skliaustuose. Simbolis 🔔 ir ☹️ užgęsta.

Kai orkaitė įsijungia, rodoma skaičiuojama trukmė ir simbolis ⏪ yra skliaustuose. Simbolis ☹️ užgęsta.

Laikas pasibaigė

Pasigirsta signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatorius rodo 00:00.

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

Arba mygtuką ☹️ paspauskite du kartus ir funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė išjungta.

Keisti išjungimo laiką

Mygtuku + arba – pakeiskite išjungimo laiką. Pakeitimai patvirtinami po kelių sekundžių. Jei nustatytas laikmatis, iš pradžių du kartus spustelėkite mygtuką ⊖.

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

Trinti išjungimo laiką

Mygtuku – nustatykite išjungimo laiko vertę nustatoma pagal esamą laiką. Pakeitimai patvirtinami po kelių sekundžių. Orkaitė įsijungia. Jei nustatytas laikmatis, iš pradžių du kartus spustelėkite mygtuką ⊖.

Laiko nustatymo užklausa

Jei nustatytos kelios laiko funkcijos, indikatoriuje šviečia atitinkami simboliai. Laiko funkcijų simboliai skliaustuose rodomi priekiniame piane.

Norint peržiūrėti laikmačio laiką ⊕, trukmę ⊖, išjungimo laiką ⊗ arba valandas ⊕, mygtukas ⊖ spaudžiamas tol, kol skliausteliuose parodomas atitinkamas simbolis. Keletą sekundžių vertė bus rodoma indikatoriuje.

Laikas

Prijungus arba po srovės tiekimo trikties indikatoriuje šviečia simbolis ⊕ ir keturi nuliai. Nustatykite paros laiką.

1. Spauskite mygtuką ⊖.

Indikatoriuje pasirodo laikas 12:00.

2. Mygtuku + arba – nustatykite paros laiką.

Po kelių sekundžių bus patvirtintas nustatytas paros laikas.

Keisti paros laiką

Negali būti nustatyta jokia kita laiko funkcija.

1. Mygtuką ⊖ spustelėkite keturis kartus.

Indikatoriuje šviečia laiko simboliai, skliaustai yra aplink ⊖.

2. Mygtuku + arba – pakeiskite paros laiką.

Po kelių sekundžių bus patvirtintas nustatytas paros laikas.

Apsauga nuo vaikų

Kad vaikai netyčia neįjungtų orkaitės, joje integruota apsauga nuo vaikų.

Orkaitė nereaguoja į jokių nustatymus. Laikmatį ir paros laiką galite nustatyti ir įjungę apsaugą nuo vaikų.

Jei įjungiamas kaitinimo būdas ir temperatūra arba grilio pakopa, apsauga nuo vaikų išjungia kaitinimą.

Apsaugos nuo vaikų įjungimas

Negali būti nustatyta trukmė arba išjungimo laikas.

Mygtuką  ilgai spauskite apie keturias sekundes.

Indikatoriuje pasirodo simbolis .

Apsauga nuo vaikų įjungta.

Apsaugos nuo vaikų išjungimas


Mygtuką  ilgai spauskite apie keturias sekundes.

Indikatoriuje nebešviečia simbolis .

Apsauga nuo vaikų išjungta.





Pagrindinių nustatymų keitimas

Jūsų orkaitėje yra įvairių pagrindinių nustatymų. Šiuos nustatymus galite pritaikyti prie savo poreikių.

Pagrindinis nustatymas	Pasirinkimas 1	Pasirinkimas 2	Pasirinkimas 3
c1 Paros laiko rodmuo	visada*	tik su mygtuku 	-
c2 Signalo trukmė pasibaigus nustatytam laikui arba žadintuvo laikui	apie 10 sek.	apie 2 min.*	apie 5 min.
c3 Laukimo laikas, kol bus aktyvintas nustatymas	apie 2 sek.	apie 5 sek.*	apie 10 sek.

* Gamyklinis nustatymas

Negalima nustatyti kitos laiko funkcijos.

1. Mygtuką  laikykite nuspaudę apie 4 sekundes. Indikatoriuje rodomas esamas pagrindinis paros laiko nustatymas, pvz., c1 1 pasirinkimui 1.
2. Mygtuku + arba – pakeiskite pagrindinį nustatymą.
3. Patvirtinkite mygtuku . Indikatoriuje rodomas kitas pagrindinis nustatymas. Mygtuku  galite pereiti visus lygmenis ir keisti mygtuku + arba –.
4. Galiausiai mygtuką  spauskite apie 4 sekundes.

Aktyvinami visi pagrindiniai nustatymai.

Pagrindinius nustatymus galite vėl bet kada pakeisti.

Priežiūra ir valymas

Jei orkaitę nuolat prižiūrėsite ir valysite, ji ilgai išliks graži ir tinkamai veiks. Mes Jums paaiškinsime, kaip tinkamai rūpintis ir valyti orkaitę.

Nuorodos

Nedideli spalvų skirtumai orkaitės priekyje pastebimi dėl skirtingų medžiagų, tokių kaip stiklas, plastmasė arba metalas.

Šešėliai ant durelių stiklo, atrodantys kaip svilėšiai, yra orkaitės lemputės šviesos atspindys.

Dėl aukštos temperatūros emalis gali paruduoti. Todėl gali atsirasti nežymių spalvos skirtumų. Tai normalu ir neturi nė menkiausios įtakos orkaitės funkcijoms.

Plonų skardų kraštų negalima iki galo padengti emaliu. Todėl jie gali būti šiurkštūs. Apsaugai nuo korozijos tai neturi reikšmės.

Valymo priemonės

Kad skirtingi paviršiai nebūtų pažeisti dėl netinkamų valymo priemonių, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktus duomenis.

Nenaudokite

- jokių aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių,
- jokių valymo priemonių, kurių sudėtyje yra daug alkoholio,
- jokių šveistukų ir valomųjų kempinių,
- jokių aukštu slėgiu arba garais valančių įrenginių.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

Sritis

Orkaitės priekis

Valymopriemonės

Karštas vanduo su plovikliu:
Skudurėliu nuvalykite ir nusausinkite minkšta šluoste.
Nenaudokite stiklo valiklio arba gremžtuko.

Sritis

Valymopriemonės

Nerūdijančio plieno detalės	Karštas vanduo su plovikliu: Skudurėliu nuvalykite ir nusausinkite minkšta šluoste. Nedelsdami pašalinkite kalkes, riebalus, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių aukštos kokybės plienui, tinkančių šiltiems paviršiams. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Durelių stiklai	Stiklo valiklis: Nuvalykite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo gremžtuko.
Stiklinis orkaitės lemputės gaubtas	Karštas vanduo su plovikliu: Nuvalykite skudurėliu.
Sandarinamoji tarpinė Nenuimti!	Karštas vanduo su plovikliu: Nuvalykite skudurėliu. Netrinkite.
Lentynėlės	Karštas vanduo su plovikliu: Sudrėkinkite ir nuvalykite skudurėliu arba šepečiu.
Papildoma įranga	Karštas vanduo su plovikliu: Sudrėkinkite ir nuvalykite skudurėliu arba šepečiu.

Orkaitės vidaus paviršių savaiminis išsivalymas

Orkaitės galinė sienelė padengta savaime nusi-
valančiu emaliu. Kai orkaitė veikia, šis sluoksnis
sugeria kepimo metu tykstančius riebalų pusrus ir
juos suskaido. Kuo aukštesnė temperatūra ir kuo
ilgiau orkaitė naudojama, tuo geresnis bus rezul-
tatas.

Jei nešvarumai matomi ir po ilgesnio naudojimosi
prietaisu, nuvalykite galinę sienelę karštu
plaunamuoju šarmu ir minkšta kempine.

Ilgainiui gali negrįžtamai pakisti paviršiaus spalva.
Tačiau dėl to emalis nebus pažeistas.

Svarbios nuorodos

Niekada nenaudokite šveičiamųjų valymo
priemonių. Taip galite subraižyti arba pažeisti
dengiamąjį sluoksnį.

Orkaitės pagrindo, viršaus ir šoninių sienelių valymas

Niekada nevalykite galinės sienelės su orkaičių valikliu.

Jei netyčia patektų orkaičių valiklio ant dengiamojo sluoksnio, nedelsdami jį pašalinkite minkšta kempine ir pakankamu vandens kiekiu.

Naudokite skudurėlį ir karštą šarmo tirpalą arba actą.

Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite plovimui skirtą spyruoklę iš nerūdijančio plieno arba orkaitės valiklį. Naudoti tik šaltai orkaitei valyti.

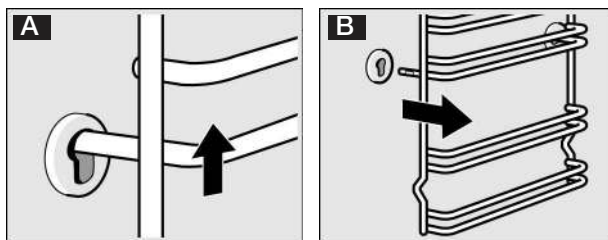
Savaime išsivalančių paviršių nevalykite valomąja spirale arba orkaitės valikliu.

Rėmo iškabinimas ir įkabinimas

Rėmo iškabinimas

Norėdami išvalyti, galite išimti rėmą. Orkaitė turi būti atvėsusi.

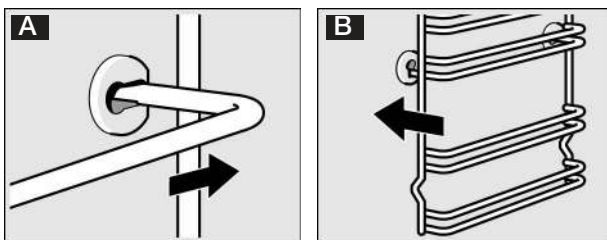
1. Pakelkite rėmą į viršų
2. ir iškabinkite. (A pav.)
3. Po to visą rėmą traukite į priekį ir jį išimkite. (B pav.)



Rėmą nuplaukite plovikliu ir plovimui skirta kempine. Jei nešvarumai smarkiai prikibę, naudokite šepetėlį.

Rėmo įkabinimas

1. Rėmą iš pradžių įstatykite į galinę angą ir truputį paspauskite į šoną (A pav.),
2. tada įkabinkite į priekinę angą. (B pav.)



Rėmas įsistato dešinėje ir kairėje. Išlinkimai visada turi būti apačioje.

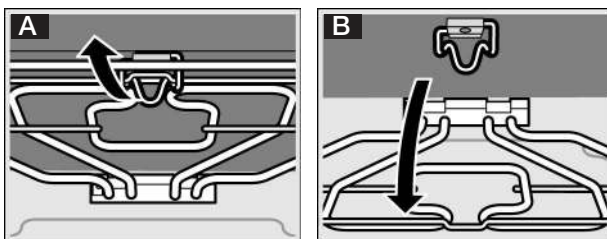
Grilio kaitinimo elemento nuleidimas

Norėdami išvalyti grilio kaitinimo elementą, jį galite nuleisti.



Pavojus nusideginti! Orkaitė turi būti atvėsusi.

1. Laikančiąją apkabą prie sulankstomo grilio traukite į priekį ir spauskite į viršų, kol išgirsite, kad užsifiksuoja. (A pav.)
2. Tuo metu laikykite grilio kaitinimo elementą ir lenkite į apačią. (B pav.)



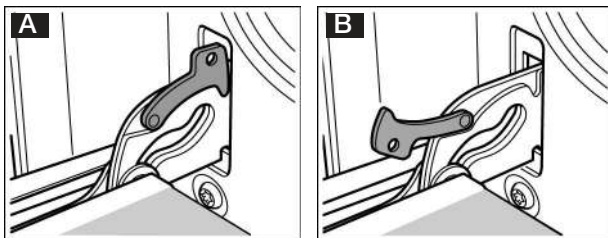
Išvalę grilio kaitinimo elementą, jį vėl pakelkite į viršų. Laikančiąją apkabą spauskite į apačią ir leiskite grilio kaitinimo elementui užsifikuoti.

Orkaitės durelių iškabinimas ir įkabinimas

Norėdami išvalyti ir išmontuoti durelių stiklus, galite iškabinti orkaitės dureles.

Orkaitės durelių lankstuose yra po vieną fiksavimo svirtį. Jei fiksavimo svirtis yra užlenkta (A pav.), orkaitės durelės yra užfiksuotos. Jų negalima iškabinti.

Jei prieš orkaitės durelių iškabinimą fiksavimo svirtis yra atlenkiama lankstai užsifiksuoja. Jie negali užsidaryti (B pav.).

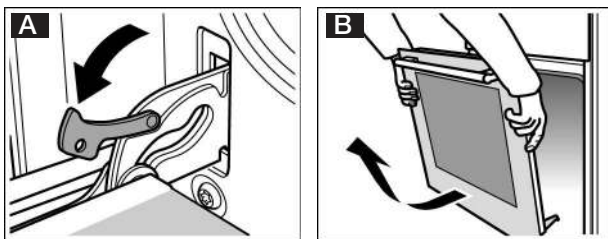


Pavojus susižeisti! Jei lankstai neužfiksuoti, jie užsidaro su didele jėga.

Atkreipkite dėmesį, kad fiksavimo svirtis visada būtų visiškai užlenkta, o iškabinant orkaitės dureles – atlenkta.

Durelių iškabinimas

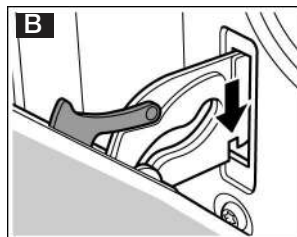
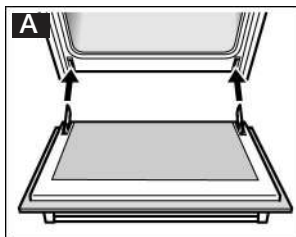
1. Atidarykite orkaitės dureles iki galo.
2. Abi fiksavimo svirtis atlenkite kairėje ir dešinėje (A pav.).
3. Orkaitės dureles uždarykite iki galo (B pav.). Abiem rankomis suimkite kairėje ir dešinėje. Dar šiek tiek praverkite ir iškelkite jas.



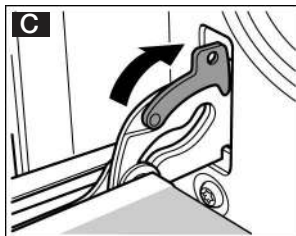
Durelių įkabinimas

Orkaitės durelės įkabinamos atvirkščia eilės tvarka.

1. Įkabindami dureles visada atkreipkite dėmesį, kad abu lankstai būtų įstatyti tiesiai į angas (A pav.).
2. Įranta prie lanksto turi užsifikuoti abiejose pusėse (B pav.).



3. Abi fiksavimo svirtis vėl užlenkite (C pav.). Uždarykite orkaitės dureles.



Pavojus susižeisti! Jei orkaitės durelės netyčia nukristų arba užsilenktų lankstas, nesilieskite prie jo.

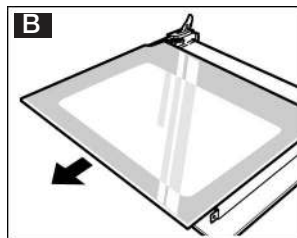
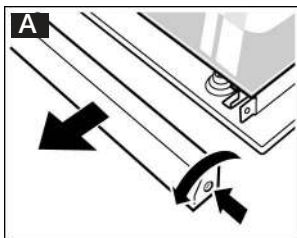
Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

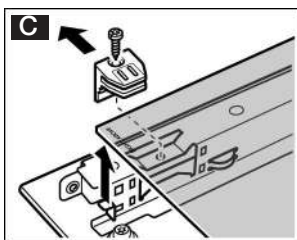
Išmontavimas

Kad lengviau būtų valyti, galima išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

1. Iškabinkite orkaitės dureles ir rankena į apačią padėkite ant rankšluosčio.
2. Nuo durelių viršaus nuimkite uždengiamą juostelę. Tam atsukami kairėje ir dešinėje esantys varžtai (A paveikslėlis).
3. Pakelkite ir ištraukite viršutinį stiklą (B paveikslėlis).



4. Dešinėje ir kairėje prisukite laikiklį. Pakelkite stiklą ir nuo jo nutraukite laikiklius (C paveikslėlis). Išimkite stiklą.



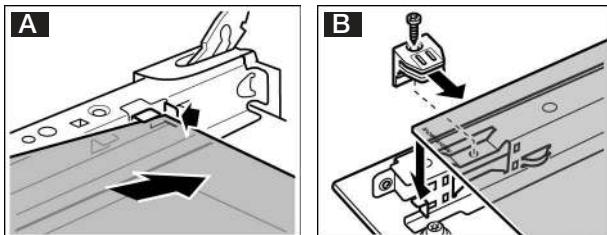
Stiklus nuvalykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

Nenaudokite aštrių ar abrazyvinių valymo priemonių bei stiklo grandiklio. Galite pažeisti stiklą.

Sumontavimas

Įmontuodami atkreipkite dėmesį, kad kairėje apačioje esantis užrašas "right above" būtų apverstas aukštyn.

1. Stiklą skersai stumkite į galą (A paveikslėlis).
2. Ant stiklo dešinės ir kairės pusės uždėkite laikiklį, išlygiuokite ir tvirtai prisukite (B paveikslėlis).



3. Viršutinį stiklą skersai stumkite į galą. Plokščias paviršius turi būti išorėje.
4. Uždėkite ir prisukite uždengiamąją juostelę.
5. Įkabinkite orkaitės dureles.

Orkaite leidžiama naudotis tik tada, kai stiklai yra tinkamai sumontuoti.

Gedimas, ką daryti?

Gedimų priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių, vadovaudamiesi lentelėmis pabandykite gedimą pašalinti patys.

Gedimų lentelė

Jei nepavyksta tinkamai paruošti patiekalo, perskaitykite skyrių *Patikrinta mūsų studijoje*. Ten rasite daug patarimų ir pastabų, susijusių su maisto ruošimu.

Gedimas	Galima priežastis	Pagalba/pastabos
Orkaitė neveikia.	Sugedosa saugiklis.	Patikrinkite skirstomojoje saugiklių dėžutėje, ar tvarkingi saugikliai.
	Nutrūko srovės tiekimas.	Patikrinkite, ar virtuvėje dega šviesa, ar veikia kiti virtuvės prietaisai.
Indikatoriuje šviečia ☹ ir nuliai.	Nutrūko srovės tiekimas.	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Orkaitė nekaista.	Ant kontaktų yra dulkių.	Keletą kartų pasukinėkite rankenėles.

Klaidos pranešimai

Jei indikatoriuje parodomas klaidos pranešimas su \mathcal{E} , paspauskite mygtuką ☹. Pranešimas pradingta. Nustatyta laiko funkcija bus ištrinta. Jei klaidos pranešimas nepradingsta, susisiekite su klientų aptarnavimo skyriumi.

Pasirodžius šiems klaidos pranešimams, gedimus galėsite pašalinti patys.

Klaidos pranešimas	Galima priežastis	Pagalba/pastabos
E011	Mygtukas buvo spaudžiamas per ilgai arba yra uždengtas.	Atskirai paspauskite visus mygtukus. Patikrinkite, ar mygtukai neužstrigę, neuždengti ir, ar jie švarūs.



Elektros smūgio pavojus!
Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai apmokytas klientų aptarnavimo skyriaus technikas.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

Perdegusią orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiui atsparias atsargines lemputes, 40 vatų, įsigysite klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotose parduotuvėse. Naudokite tik šias lemputes.



1. Elektros smūgio pavojus!
Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.
2. Kad būtų išvengta pažeidimų, į šaltą orkaitę įdėkite indų šluostę.
3. Stiklo gaubtą išsukite sukdami į kairę.



4. Lemputę pakeiskite tokio paties tipo lempute.
5. Vėl įsukite stiklo gaubtą.
6. Išimkite indų šluostę ir įjunkite saugiklį.

Stiklo gaubtas

Pažeistą stiklinį gaubtą reikia pakeisti.
Gaubtus galima įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje.
Pateikite savo prietaiso E numerį ir FD numerį.

Klientų aptarnavimo skyrius

Jei prireiktų suremontuoti prietaisą, mūsų klientų aptarnavimo skyrius tuo pasirūpins. Arčiausiai esančios klientų aptarnavimo įstaigos telefono numerį ir adresą rasite telefonų knygoje. Taip pat ir išvardinti klientų aptarnavimo centrai padės jums surasti artimiausią skyrių.

„E“ numeris ir „FD“ numeris

Kreipdamiesi į mūsų klientų aptarnavimo skyrių pateikite savo prietaiso „E“ ir „FD“ numerius. Techninių duomenų lentelė su numeriais pritvirtinta dešinėje, prie orkaitės durelių šono. Kad prireikus netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo skyriaus telefono numerį galite įrašyti čia.

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojantis prietaisu, išskietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

E numeris	FD numeris
-----------	------------

Klientų aptarnavimo skyrius ☎

Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką

Čia pateikiami patarimai, kaip kepatant galima tausoti energiją ir kaip teisingai pašalinti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

Iš anksto įkaitinkite orkaitę tik tuomet, jeigu taip nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.

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

Troškinimo ar kepimo metu orkaitės dureles atidarinėkite kuo rečiau.

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

Jei patiekalą gaminote ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite orkaitę ir baikite kepti naudodami liekamąją šilumą.

Prietaiso pašalinimas, nepakenkiant aplinkai



Išmesdami pakuotę pasirūpinkite, kad tai nepakenktų aplinkai.

Šis prietaisas yra pažymėtas pagal ES direktyvos 2002/96/EB dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų utilizavimo (waste electrical and electronic equipment - WEEE) reikalavimus. Ši direktyva nustato visoje ES galiojančią naudotų prietaisų surinkimo ir perdirbimo tvarką.

Patikrinta mūsų maisto ruošimo studijoje

Čia rasite patiekalų ir optimalius nustatymus. Mes Jums paaiškinsime, kokia kaitinimo temperatūra tinkamiausia Jūsų patiekalui. Pateiksime informacijos apie tinkamus priedus ir kokiame aukštyje jie turi būti naudojami. Taip pat pateiksime patarimų apie indus ir maisto ruošimą.

Pastabos

Lentelėse pateiktos vertės taikomos tik tuo atveju, jei maistas įstumiamas į neįkaitintą ir tuščią orkaitę. Orkaitė pakaitinama tik tada, jei tai nurodyta lentelėse.

Prieš pradėdami naudoti orkaitę, iš jos išimkite priedus, kurių Jums neprireiks.

Kepimo popierius ant priedų dedamas tik orkaitei įkaitus.


Lentelėse pateikti laiko duomenys yra tik orientacinės vertės. Laikas priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.


Naudokite tik pristatytus priedus. Papildomų specialių įrankių įsigysite specializuotose parduotuvėse arba klientų aptarnavimo skyriuje.

Iš orkaitės imdami karštus priedus arba indus visada naudokite puodams skirtą pirštinę.

Pyragai ir kepiniai

Kepimas viename lygyje

Jeigu kepatė pyragus viename lygmenyje naudodami viršutinį/apatinį kaitinimo elementus , pyragas pavyksta geriausiai.

Jeigu kepatė naudodami karšto oro srautą :

Pyragas kepimo formose, lygis 2

Pyragas, kepamas ant padėklo, lygis 3.

Kepimas keliuose lygmenyse

Naudokite 3D karštą orą .

Kepimas 2 lygmenyse:

Universalusis padėklas, lygis 3

Kepimo skarda, lygis 1.

Kepimas 3 lygmenyse:

Kepimo skarda, lygis 5

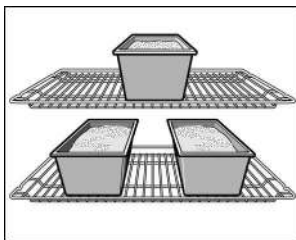
Universalusis padėklas, lygis 3

Kepimo skarda, lygis 1.

Vienu metu įstumtos skardos neprivalo iškepti vienu metu.

Lentelėse pateikta daugybė patarimų, kaip gaminti patiekalus.

Jeigu vienu metu kebate 3 keturkampėse formose, padėkite jas ant grotelių, kaip parodyta paveikslėlyje.



Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios metalinės kepimo formos. Naudojant plono metalo šviesias kepimo formas arba stiklines formas kepimo trukmė prailgėja ir pyragas paruduoja netolygiai.

Norėdami naudoti silikonines kepimo formas, laikykitės gamintojo nurodymų ir receptų.

Silikoninės formos dažnai yra mažesnės už normalias formas. Tešlos kiekis ir nurodymai receptuose gali skirtis.

Lentelės














Lentelėse pateiktas įvairių pyragų ir kepinų optimalus kaitinimo būdas.

Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos kiekio ir konsistencijos. Todėl lentelėse nurodytos sritys. Pirmiausiai pabandykite nustatydami žemesnę vertę. Žemesnė temperatūra reiškia,

















kad kepiniai tolygiai parus. Jeigu reikia, kitą kartą nustatykite aukštesnę temperatūrą.




Jeigu įkaitinate orkaitę iš anksto, kepimo laikas 5 - 10 minučių sutrumpėja.














Papildoma informacija pateikta prie patarimų apie kepimą, esančių po lentelėmis.



Pyragai/formos	Indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė, minutėmis
Plaktošės pyragas, paprastas	Apvali/keturkam pė forma	2		160-180	50-60
	3 keturkampės formos	3+1		140-160	60-80
Plaktošės pyragas	Apvali/keturkam pė forma	2		150-170	65-75
Torto pagrindas iš plaktošės	Forma vaisių torto pagrindui	3		160-180	20-30
Plonas vaisinis pyragas, plakta tešla	Apvali kepimo forma	2		160-180	50-60
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai, įkaitinti	Forma vaisių torto pagrindui	2		160-180	20-30
Biskvitinis tortas, 6 kiaušiniai, įkaitinti	Tamsi kepimo forma	2		160-180	40-50
Trapios tešlos pagrindas su paaukštintu kraštu	Tamsi kepimo forma	1		170-190	25-35
Vaisių arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu*	Tamsi kepimo forma	1		170-190	70-90
Šveicariškas apkepas	Picos kepimo forma	1		220-240	35-45
Žiedinis pyragas	Žiedinio pyrago forma	2		150-170	60-70
Pica, plonapadė, mažai priedų, įkaitinti	Picos kepimo forma	1		250-270	10-15
Pikantiškas pyragas*	Tamsi kepimo forma	1		180-200	45-55

* Pyragą palikti maždaug 20 min. išjungtame, uždarytame prietaise, kad atauštų.

Pyragai skardose	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė minutėmis
Plakta tešla su sausais priedais	Universalus padėklas	2		170-190	20-30
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		150-170	35-45
Plakta tešla su sultingais priedais (vaisiai)	Universalus padėklas	2		180-200	25-35
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		140-160	40-50
Mielinė tešla su sausais priedais	Universalus padėklas	3		170-180	25-35
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		150-170	35-45
Mielinė tešla su sultingais priedais (vaisiai)	Universalus padėklas	3		160-180	40-50
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		150-170	50-60
Trapi tešla su sausais priedais	Universalus padėklas	2		170-190	20-30
Trapi tešla su sultingais priedais (vaisiai)	Universalus padėklas	2		170-190	60-70
Šveicariškas apkepas	Universalus padėklas	1		210-230	40-50
Biskvitinis vyniotinis pašildymas	Universalus padėklas	2		170-190	15-20
Mielinė pynutė iš 500 g miltų	Universalus padėklas	2		170-190	25-35
Kalėdinis pyragas iš 500 g miltų	Universalus padėklas	3		160-180	60-70
Kalėdinis pyragas iš 1 kg miltų	Universalus padėklas	3		140-160	90-100
Sluoksniuotas pyragas, saldus	Universalus padėklas	2		190-210	55-65

Pyragai skardose	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė minutėmis
Pica	Universalus padėklas	2		210-230	25-35
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		180-200	40-50
Prancūzišką pica, pašildymas	Universalus padėklas	2		250-270	10-15

Pyragaičiai	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė minutėmis
Sausainiai	Universalus padėklas	3		140-160	15-25
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		130-150	25-35
	Universalus padėklas + 2 kepimo skardos	1+3+5		130-150	30-40
Saldūs pyragaičiai su riešutais	Universalus padėklas	2		100-120	30-40
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		100-120	35-45
	Universalus padėklas + 2 kepimo skardos	1+3+5		100-120	40-50
Baltymų kremas	Universalus padėklas	3		80-100	100-150
Apskritos akytos bandelės	Grotelės su skarda apskritoms akytomis bandelėms	2		180-200	20-25
	2 grotelės su skardomis apskritoms akytomis bandelėms	3+1		170-190	25-30
Plikytostešlos kepiniai	Universalus padėklas	2		210-230	30-40
Sluokšniuotos tešlos kepiniai	Universalus padėklas	3		180-200	20-30
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		180-200	25-35
	Universalus padėklas + 2 kepimo skardos	1+3+5		170-190	35-45







Pyragaičiai	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė minutėmis
Mielinė tešlos kepiniai	Universalus padėklas	2		180-200	20-30
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		160-180	25-35

Duona ir bandelės

Kepant duoną, orkaitę būtina įkaitinti, jei nenurodyta kitaip.

Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

Kepant 2 lygyje universalų padėklą visada įdėkite virš kepimo skardos.

Duona ir bandelės	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė minutėmis
Mielinė duona iš 1,2 kg miltų	Universalus padėklas	2		270 200	5 30-40
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	Universalus padėklas	2		270 200	8 35-45
Plokščia duona	Universalus padėklas	2		270	10-15
Bandelės nekaitinti	Universalus padėklas	3		200-220	20-30
Bandelės iš mielinės tešlos, saldžios	Universalus padėklas	3		180-200	15-20
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		160-180	20-30



Patarimai kepat

Jei norite kepti pagal savo receptą.

Taip galima nustatyti, ar plaktos tešlos pyragas jau iškepė.

Orientuokitės į panašų kepimo lentelėse esantį kepinį.

Likus maždaug 10 minučių iki pagal receptą pateikto kepimo laiko pabaigos, įkiškite į aukščiausią pyrago vietą medinį pagaliuką. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.

Pyragas sukrito.	Kitą kartą pilkite mažiau skysčio arba nustatykite 10 laipsnių mažesnę temperatūrą. Tiksliai laikykitės recepte pateiktų nuorodų, kiek laiko tešla turi būti plakama.
Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose - ne.	Netepkite riebalais kepimo formos krašto. Iškepusį pyragą atsargiai apibrėžkite peiliu ir išimkite.
Pyrago viršus per tamsus.	Įstumkite jį giliau, nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau.
Pyragas išėjo per sausas.	Dantų krapštuku subadykite iškeptą pyragą. Po to apšlakstykite jį sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kepdami kitą kartą nustatykite 10 laipsnių didesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.
Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) gražiai atrodo, bet viduje yra tšusus (vandeningas).	Kitą kartą pilkite mažiau skysčio ir nustatę žemesnę temperatūrą ilgiau kepkite. Kepant pyragus su sultingais priedais, pirmiausiai paskrudinkite pagrindą. Apibarstykite jį migdolais arba džiovėseliais ir uždėkite įdarą. Vadovaukitės receptu ir nurodyta kepimo trukme.
Kepinys netolygiai parudavęs.	Nustatykite šiek tiek mažesnę temperatūrą, tada kepinys keps tolygiau. Jautrius kepinus kepkite viename lygmenyje įjungę viršutinį ir apatinį kaitinimą  . Taip pat per daug išsikišęs kepimo popierius gali įtakoti oro cirkuliaciją. Kepimo popierių visada apkarpykite pagal skardos aukštį.
Vaisinio pyrago apačia per daug šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygmeniu žemiau.
Sultys bėga per viršų.	Kitą kartą naudokite, jeigu turite, gilesnį universalųjį padėklą.
Maži mieliniai kepiniai, kepat, sulimpa viens su kitu.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Tiek vietos pakanka, kad kepiniai galėtų gražiai pakilti ir paruduoti.
Jūs kepėte keliuose lygmenyse. Viršutinėje skardoje kepiniai tamsesni nei apatinėje.	Keliuose lygmenyse visada kepkite karšto oro srauto režimu  . Vienu metu įstumtos skardos neprivalo iškepti vienu metu.
Kepant sultingą pyragą, pasirodokondensatas.	Kepant gali susidaryti vandens garai. Jie išeina pro duris. Garai gali nusėsti ant valdymo skydelio arba ant šalia esančių baldų paviršių ir nulašėti kaip kondensatas. Tai fizikinis reiškinys.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Nurodymai dėl indų

Galite naudoti bet kurį karščiui atsparų indą. Dideliems kepsniams tinka ir universalusis padėklas.

Geriausiai tinka stikliniai indai. Dangtis privalo tikti prie troškintuvo ir gerai užsidaryti.

Jeigu naudosite emaliuotus troškintuvus, įpilkite šiek tiek daugiau skysčio.

Nerūdijančio plieno troškintuvuose mėsa gali ne taip stipriai paruduoti ir išsitroškinti. Prailginkite troškinimo laiką.

Indą visuomet statykite grotelių viduryje.

Indas be dangčio = atviras
Indas su dangčiu = uždaras

Karštą stiklinį indą padėkite ant sauso padėklo. Jei pagrindas bus šlapias arba šaltas, stiklas gali sutrūkti.

Nuorodos kepat

Jeigu mėsa liesa, įpilkite šiek tiek vandens. Indo pagrindas turi būti išklotas maždaug iki ½ cm aukščio. Į troškintus kepsnius įpilkite pakankamai vandens. Indo pagrindas turi būti išklotas maždaug iki 1-2 cm aukščio.

Vandens kiekis priklauso nuo mėsos rūšies ir indo medžiagos. Jeigu mėsa ruošiama emaliuotame inde, reikia šiek tiek daugiau vandens nei stikliniame inde.

Nerūdijančio plieno troškintuvai tinka tik sąlyginai. Juose mėsa troškinasi lėčiau ir mažiau paruduoja. Nustatykite aukštesnę temperatūrą ir/arba ilgesnį troškinimo laiką.

Patarimai kepat griliu

Griliu kepkite tik uždarytoje orkaitėje.

Prieš kepdami griliu apie 3 min. įkaitinkite orkaitę, prieš įdėdami mėsą.

Kepamus gabalėlius dėkite tiesiai ant grotelių. Jei kepaite vieną mėsos gabalą, geriausia jį padėti grotelių viduryje.

Į 1 lygį įstumkite papildomai universalųjį padėklą.

Į jį subėgs mėsos sultys ir orkaitė liks švaresnė.

Kepimo skardos arba universalaus padėklo nedėkite į 4 ar 5 lygmenį. Dėl didelio karščio jie gali deformuotis ir išimant pažeisti kamerą.

Kepkite kiek įmanoma vienodesnio dydžio gabalus. Tokie tolygiai apskrunda ir lieka sultingi. Druska kepsnius pabarstykite tik po to, kai jie iškeps.

Kepamą mėsą apverskite pagal $\frac{2}{3}$ nurodytą laiką.

Grilio kaitinimo elementas periodiškai įsijungia ir išsijungia. Tai yra normalu. Kaip dažnai jis įsijungia ir išsijungia, priklauso nuo nustatytos grilio padėties.




Mėsa

Mėsos gabalėlius apverskite praėjus pusei kepimo laiko.

Kuomet kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje ir uždarytoje orkaitėje dar 10 minučių. Tada geriau įsigers mėsos sultys.

Ištroškinę jautienos pjausnį suvyniokite jį į aliumininę plėvelę ir palikite 10 minučių orkaitėje.

Kepdami kiaulieną su oda, pirmiausiai kryžmai įpjaukite odą ir į indą dėkite kepsnius pirmiausiai oda į apačią.

Mėsa	Svoris	Papildoma įranga ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, kepimo kepintuvo režimu lygis	Gaminimo trukmė minutėmis
Jautiena						
Jautienostroškinys	1,0 kg	uždaras	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140

Mėsa	Svoris	Papildoma įranga ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, kepimo kepintuvo režimu lygis	Gaminimo trukmė minutėmis
Jautienos filė, vidutinio dydžio	1,0 kg	atviras	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Jautienos kepsnys, vidutinis	1,0 kg	atviras	1		220-240	60
Kepsniai, 3 cm storio, vidutiniai		Grotelės + universalus padėklas	5+1		3	15
Veršiena						
Veršienos kepsnys	1,0 kg	atviras	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Karka	1,5 kg	atviras	2		210-230	140
Kiauliena						
Kepsnys, be odos (pvz., sprandinė)	1,0 kg	atviras	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Kepsnys su oda (pvz., mentė)	1,0 kg	atviras	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kiaulienos filė	500 g	Grotelės + universalus padėklas	3+1		220-230	30
Kiaulienos kepsnys, liesas	1,0 kg	atviras			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Sūdyta parūkyta mėsa su kaulais	1,0 kg	uždaras	2		200-220	70
Kepsniai, 2 cm storio		Grotelės + universalus padėklas	5+1		3	20

Mėsa	Svoris	Papildoma įranga ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, kepimo kepintuvo režimu lygis	Gaminimo trukmė minutėmis
Apvalūs kiaulienos kepsneliai, 3 cm storio		Grotelės + universalus padėklas	5+1		3	10
Ēriena						
Ēriuko nugarinė, su kaulais	1,5 kg	atviras	2		190-210	60
Ēriuko koja, be kaulų, vidutinė	1,5 kg	atviras	1		150-170	120
Žvėriena						
Stirnienos nugarinė su kaulais	1,5 kg	atviras	2		200-220	50
Stirnos koja be kaulų	1,5 kg	uždaras	2		210-230	100
Šernienos kepsnys	1,5 kg	uždaras	2		180-200	140
Elnienos kepsnys	1,5 kg	uždaras	2		180-200	130
Triušiena	2 kg	uždaras	2		220-240	60
Mėsos vyniotinis	iš 500 g mėsos	atviras	1		180-200	80
Dešrelės		Grotelės + universalus padėklas	4+1		3	15

Paukštiena

Lentelėje nurodyti svoriai neįdarytai, kepimui paruoštai paukštienai.

Jeigu kepatė tiesiogiai ant grotelių, į 1 lygį papildomai įstumkite universalų padėklą. Į jį subėgs mėsos sultys ir orkaitė liks švaresnė.















Kepdami antį arba žąsį subadykite odą po sparnais, kad galėtų ištekėti taukai.

Kepdami visą paukštį, pirmiausiai padėkite jį ant grotelių krūtinėle į apačią. Praėjus $\frac{2}{3}$ nurodyto laiko apverskite jį.

Kepsnius, kaip kalakutienos vyniotiniai arba kalakuto krūtinėlės, apverskite praėjus pusei nurodyto laiko.

Paukštienos gabaliukus apverskite praėjus $\frac{2}{3}$ laiko.

Paukštiena ypač traški, parudavusi, kai prieš kepimo laiko pabaigą patepama sviestu, apšlakstoma sūriu vandeniu arba apelsinų sultimis.

Paukštiena	Svoris	Papildoma įranga ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, kepimo kepintuvo režimu lygis	Gaminimo trukmė minutėmis
Viščiukas, visas	1,2 kg	Grotelės	2		230-250	60-70
Višta, visa	1,6 kg	Grotelės	2		200-220	80-90
Viščiukas, puselės	po 500 g	Grotelės	2		220-240	40-50
Viščiuko gabalėliai	po 150 g	Grotelės	3		210-230	30-40
Viščiuko gabalėliai	po 300 g	Grotelės	3		220-240	35-45
Vištienoskrūtinėlė	po 200 g	Grotelės	2		3	30-40
Antis, visa	2,0 kg	Grotelės	2		190-210	100-110
Anties krūtinėlė	po 300 g	Grotelės	3		240-260	30-40
Žąsis, visa	3,5-4 kg	Grotelės	2		170-190	120-140
Žąsies kojos	po 400 g	Grotelės	3		220-240	50-60
Jaunas viščiukas, visas	3,0 kg	Grotelės	2		180-200	80-100
Vištienosvyniotinis	1,5 kg	atviras	1		190-210	110-130
Kalakuto krūtinėlė	1,0 kg	uždaras	2		180-200	80-90
Kalakuto kulšėlės	1,0 kg	Grotelės	2		180-200	90-100







Žuvis

Jeigu kepage tiesiogiai ant grotelių, papildomai įstumkite universalųjį padėklą į 1 lygį. Į jį subėgs sultys ir orkaitė liks švaresnė.

Žuvies gabaliukus vartykite atsižvelgdami į kepimo laiką $\frac{2}{3}$.

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

Norėdami troškinti žuvies filė, įpilkite keletą valgomųjų šaukštų vandens.

Žuvis	Svoris	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio padėtis	Trukmė minutėmis
Žuvis, visa	maždaug po 300 g	Grotelės	2		2	20-25
	1,0 kg	Grotelės	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Grotelės	2		180-200	60-70
	2,0 kg	uždengta	2		180-200	70-80
Žuvies kotletas, 3 cm storio		Grotelės	3		2	20-25
Žuvies filė		uždengta	2		210-230	20-30

Patarimai kepatįprastiniu ir grilio režimu

Lentelėje nėra duomenų apie kepsnio svorį.

Kaip nustatyti, ar kepsnys jau iškepė.

Pasirinkite artimiausią žemiausią svorį ir prailginkite kepimo laiką.

Galite naudoti mėsai skirtą termometrą (jį galite įsigyti specializuotoje parduotuvėje) arba patikrinti šaukštu. Šaukštu paspauskite kepsnį. Jei jis yra tvirtas, reiškia - iškepęs. Jei jis deformuojasi, reiškia, jog reikia dar kurį laiką kepti.

Kepsnys yra per tamsus ir plutelė vietomis per daug apskrudusi.

Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra pridegęs.

Kepsnys iškepa gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.

Apipilant mėsą skysčiu, susidaro garai.

Patikrinkite kepimo lygį ir temperatūrą.

Kitą kartą pasirinkite mažesnę indą arba naudokite daugiau skysčio.

Kitą kartą pasirinkite didesnę indą ir pilkite mažiau skysčio.

Tai normalus fizikinis reiškinys. Didesnė garų dalis išeina pro garų išėjimo angą. Garai gali nusėsti ant vėsesnių valdymo arba šalia esančių baldų paviršių ir nulašėti kaip kondensatas.

Apkepai, kepsniai ant grotelių, skrudinti kepiniai

Jeigu kepage tiesiogiai ant grotelių, papildomai įstumkite universalųjį padėklą į 1 lygį. Orkaitė lieka švaresnė.

Indus visada statykite ant grotelių.

Apkepo kepimo trukmė priklauso nuo indo dydžio ir apkepo aukščio. Lentelėje pateiktos vertės yra tik orientacinės.










Apkepai	Priedai ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė, minutėmis
Apkepai, saldūs	Apkepo forma	2		180-200	50-60
Suflių	Apkepo forma	2		170-190	35-45
	Porcijinė formelė	2		190-210	25-30
Makaronų apkepas	Apkepo forma	2		200-220	40-50
Lazanija	Apkepo forma	2		180-200	40-50
Bulvių apkepas, švieži priedai, maks. 4 cm aukščio	1 apkepo forma	2		160-180	60-80
	2 apkepo formos	1+3		150-170	60-80
Apkepti skrudintus kepinus, 12 vienetų	Grotelės	4		3	5-8

Paruošti produktai

Laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.

Jeigu priedus išklosite kepimo popieriumi, atkreipkite dėmesį, kad kepimo popierius tikty nurodytai temperatūrai. Popieriaus dydį pritaikykite patiekalui.

Troškimo rezultatas labai priklauso nuo maisto. Parudavimai ir nelygumai gali būti jau atsiradę ir ant žalio maisto.

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio padėtis	Kepimo trukmė, minutės
Pica, užšaldyta					
Pica, plonapadė	Universalusis padėklas	2		190-210	15-25
	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		180-200	20-30
Pica, storapadė	Universalusis padėklas	2		180-200	20-30
	Universalusis padėklas + grotelės	3+1		170-190	25-35
Prancūziškas batonas	Universalusis padėklas	3		180-200	20-30
Mini pica	Universalusis padėklas	3		190-210	10-20
Pica, užšaldyta, pašildymas	Universalusis padėklas	3		190-210	10-15
Bulvių produktai, užšaldyti					
Keptos bulvytės	Universalusis padėklas	3		190-210	20-30
	Universalusis padėklas + kepimo skarda	3+1		180-200	30-40

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilīo padētis	Kepimo trukmē, minūtēm
Maltinukai	Universalusis padēklas	3	☉	200-220	20-25
Kepintos bulvės, jādaryti bulviniai suktinukai	Universalusis padēklas	3	☐	210-230	15-25
Kepiniai, užšaldyti					
Bandelės, pranc. batonas	Universalusis padēklas	3	☐	170-190	10-20
Druska apibarstyti riestainiukai (tešlos gabaliukai)	Universalusis padēklas	3	☐	210-230	15-25
Kepiniai, paskrudinti					
Skrudintos bandelės arba pranc. batonas	Universalusis padēklas	3	☐	190-210	10-20
	Universalusis padēklas + grotelės	3+1	☉	160-180	20-25
Daržovių kotletai, užšaldyti					
Žuvies piršteliai	Universalusis padēklas	2	☐	220-240	10-20
Vištienos lazdelės, gabaliukai	Universalusis padēklas	3	☐	200-220	15-25
Sluoksniuotostešlos pyragas, užšaldytas	Universalusis padēklas	3	☐	200-220	35-40

Ypatingi patiekalai

Savo prietaisui galite nustatyti nuo 50 iki 270 °C temperatūrą. Taigi 50 °C temperatūroje puikiai paruošite ir kreminį jogurtą, ir purią mielinę tešlą.



Jogurtas

Užvirinkite pieną (3,5% riebumo), atvėsinkite iki 50 °C. Įmaišykite 150 g jogurto. Išpilstykite į puodelius arba uždaromus indelius ir uždengę padėkite ant grotelių. 5 minutes kaitinkite iki 50 °C. Tada paruoškite kaip nurodyta.

Mielinės tešlos kildinimas

Mielinę tešlą ruoškite įprastai. Sudėkite į karščiui atsparų keraminį indą ir uždenkite. Kameras pakaitinkite 5 minutes. Išjunkite prietaisą ir išjungtoje kameroje leiskite pakilti tešlai.

Paruošimas

Patiekalas	Indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė
Jogurtas	Puodelius arba uždaromus indelius pastatykite ant grotelių	1		50	6-8 val.
Mielinės tešlos kildinimas	Karščiui atsparų indą	padėkite ant kameros pagrindo		įkaitinkite iki 50 °C, išjunkite prietaisą, įorkaitę įdėkite mielinę tešlą	5 min. 20-30 min.

Atitirpinimas

Šaldytus maisto produktus išimkite iš pakuotės ir sudėję į tinkamą indą uždėkite ant grotelių.

Prašome atkreipti dėmesį į gamintojo duomenis, pateiktus ant pakuotės.

Atitirpinimo laikas priklauso nuo maisto produktų rūšies ir kiekio.

Paukštieną ant lėkštės dėkite krūtinėle į apačią.

Šaldyti produktai	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C
pvz., tortai su grietinės ir sviesto kremu, tortai su šokolado arba cukraus glajumi, vaisiai, viščiukas, dešra ir mėsa, duona ir bandelės, pyragas ir kiti kepiniai	Grotelės	1	☉	Temperatūros nustatymo jungiklis lieka išjungtas

Džiovinimas

Naudokite tik nepriekaištingus vaisius ir daržoves ir kruopščiai nuplaukite.

Leiskite gerai nusivarvėti ir nusausinkite juos.

Universalųjį padėklą įstumkite į 3 lygį, grotelės į 1 lygį.

Universalųjį padėklą ir grotelės išklorkite kepimo arba pergamentiniu popieriumi.

Labai sultingus vaisius ar daržoves apverskite daugelį kartų. Išdžiovintą maistą tuoj pat nuimkite nuo popieriaus.

Patiekalas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė, val.
600 g žiedais supjaustytų obuolių	1+3	☉	80	apie 5
800 g kriaušių skiltelių	1+3	☉	80	apie 8
1,5 kg slyvų	1+3	☉	80	apie 8-10
200 g prieskoninių augalų, išvalytų	1+3	☉	80	apie 1½

Konservavimas

Paruošimas

Stiklainiai ir guminiai žiedai turi būti švarūs ir tinkami naudoti. Jei įmanoma, naudokite vienodo dydžio stiklainius. Lentelėse pateikti duomenys taikomi vieno litro talpos apvaliems stiklainiams. Dėmesio! Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Dangtelis gali sprogti.

Naudokite tik kokybiškus vaisius ir daržoves. Kruopščiai juos nuplaukite.

Stiklainių neperpildykite vaisiais arba daržovėmis. Prireikus dar kartą nuvalykite stiklainio kraštą. Jis turi būti švarus. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite drėgną guminį žiedą ir dangtelį. Stiklainius uždarykite spaustukais.

Į orkaitę nestatykite daugiau nei šešių stiklainių.

Lentelėse pateikti laiko duomenys yra tik orientacinės vertės. Jos gali keistis, atsižvelgiant į patalpos temperatūrą, stiklainių skaičių, stiklainio turinio kiekį ir šilumą. Perjungiant bei išjungiant įsitikinkite, kad skystis stiklainiuose tikrai verda.

Nustatymas

1. Universalų padėklą įstatykite į 2 lygį. Stiklainiai sustatomi taip, kad nesiliestų vienas prie kito.
2. ½ karšto vandens (apie 80 °C) įpilkite į universalų padėklą.
3. Uždarykite orkaitės dureles.
4. Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties apatiniu kaitinimo elementu .
5. Temperatūros pasirinkimo jungikliu pasirinkite nuo 170 iki 180 °C.

Vaisių konservavimas

Maždaug po 40-50 minučių pradeda kilti maži burbuliukai. Išjunkite orkaitę.

Po 25-35 minučių papildomo šildymo iš kameros išimkite stiklainius. Jei stiklainiai orkaitėje bus laikomi ilgiau, gali atsirasti mikrobus ir konservuoti vaisiai taps rūgštesni. Išjunkite orkaitę.

Vaisiai vieno litro talpos stiklainiuose	Nuovėvirimo	Likutinėšiluma
Obuoliai, Serbentai, Žemuogės	išjungti	maždaug po 25 minučių
Vyšnios, Abrikosai, Persikai, Agrastai	išjungti	maždaug po 30 minučių
Obuolių putėsiai, Kriaušės, Slyvos	išjungti	maždaug po 35 minučių

Daržovių konservavimas

Kai stiklainiuose pradeda kilti burbuliukai, nustatykite 120-140 °C temperatūrą maždaug 35-70 minutėms, atsižvelgiant į vaisių rūšį. Tada išjunkite orkaitę ir išnaudokite likusią šilumą.

Daržovės su šaltu nuoviru vieno litro talpos stiklainiuose	Nuovėvirimo	Likutinėšiluma
Agurkai	-	maždaug po 35 minučių
Burokėliai	maždaug po 35 minučių	maždaug po 30 minučių
Briuseliniai kopūstai	maždaug po 45 minučių	maždaug po 30 minučių
Pupos, Kaliaropės, Raudonieji kopūstai	maždaug po 60 minučių	maždaug po 30 minučių
Žirniai	maždaug po 70 minučių	maždaug po 30 minučių

Stiklainių išėmimas

Karštų stiklainių nestatykite ant šalto arba drėgno pagrindo. Jie gali suskilti.

Akrilamidas maisto produktuose

Kuriuose patiekaluose jo gali būti?

Visų pirma akrilamidas susidaro itin aukštoje temperatūroje kaitinamuose grūdų ir bulvių produktuose, tokiuose kaip, pvz., bulvių traškučiai, gruzdintos bulvytės, skrebučiai, bandelės, duona, paruošti kepiniai (keksai, meduoliai, forminiai tešlainiai).

Patarimai, kaip ruošti maistą, kad nesusidarytų akrilamido

Bendroji informacija	Ruošimo laikas turi būti kuo trumpesnis. Patiekalas skurdinamas iki aukso spalvos, o ne iki tamsiai rudos. Dideliame, storame produkte akrilamido susidarys mažiau.
Kepimas	Pasirinkus viršutinį/apatinį kaitinimą, maks. 200 °C, naudojant 3D karštą orą arba karšto oro srautą - maks. 180 °C.
Sausainiai	Pasirinkus viršutinį/apatinį kaitinimą, maks. 190 °C, naudojant 3D karštą orą arba karšto oro srautą - maks. 170 °C. Kiaušinis arba jo trynys stabdo akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės	Ant skardos paskirstykite tolygiai, dėkite vieną sluoksnį. Vienoje skardoje kepkite daugiausiai 400 g, kad bulvytės neišdžiūtų.

Bandomieji patiekalai

Šios lentelės buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau patikrinti ir išbandyti įvairius prietaisus.

Pagal EN/IEC 60350.

Kepimas

Kepant 2 lygyje universalų padėklą visada įdėkite virš kepimo skardos.

Kepant 3 lygiuose, universalus padėklas turi būti įstumtas viduryje.

Smėliniai sausainiai: Vienu metu įstumtos skardos neprivalo iškepti vienu metu.

Perdengtas obuolių pyragas 2 lygiuose:
Tamsios atidaromos formos dedamos viena virš kitos.

Perdengtas obuolių pyragas 1 lygyje:
Tamsios išardomos formos dedamos viena šalia kitos.

Išardomos formos iš šviesios skardos:

Naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus ☐
kepama 1 lygyje. Vietoje grotelių naudokite universalų padėklą ir ant jo dėkite išardomas formas.

Patiekalas	Papildoma įranga ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Forminiai sausainiai	Kepimo skarda	3	☐	160-180	20-30
	Kepimo skarda	3	⊗	160-180	20-30
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1	⊗	150-170	30-40
	Universalus padėklas + 2 kepimo skardos	1+3+5	⊗	140-160	40-50

Patiekalas	Papildoma įranga ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Maži pyragaičiai pakaitinti	Kepimo skarda	3		160-180	20-30
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		150-170	30-40
	Universalus padėklas + 2 kepimo skardos	1+3+5		140-160	35-45
Maži pyragaičiai	Kepimo skarda	3		160-180	20-30
Biskvitas su vandeniu pakaitinti	Išardoma forma ant grotelių	2		170-190	30-40
Biskvitas su vandeniu	Išardoma forma ant grotelių	2		160-180	30-40
Mielinis pyragas	Universalus padėklas	3		160-180	40-50
	Universalus padėklas	3		160-180	40-50
	Universalus padėklas + kepimo skarda	3+1		150-170	50-60
Obuolių pyragas	Grotelės + 2 išardomos formos Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 grotelės + 2 išardomos formos Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

Kepinimas

Jei produktus dedate tiesiog ant grotelių, į 1 lygį įstumkite universalų padėklą. Į ją subėgs sultys ir orkaitė liks švaresnė.

Patiekalas	Papildoma įranga ir indai	Lygis	Kaitinimo būdas	Kepintuvo pakopa	Trukmė minutėmis
Skrebučių skrudinimas pakaitinti 10 minučių	Grotelės	5		3	½-2
Mėsainis, 12 vienetų* nekaitinti	Grotelės + Universalus padėklas	4+1		3	25-30

* Po 2/3 laiko apversti.

