

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

perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Prašome perskaityti šią naudojimo instrukciją, kad galėtumėte pasinaudoti visais techniniais mikrobangų prietaiso privalumais.

Joje pateikiama svarbi informacija apie saugumą. Jūs susipažinsite su atskiromis savo naujojo prietaiso dalimis. Ir žingsnis po žingsnio jums parodysime, kaip jį nustatyti. Tai yra labai paprasta.

Lentelėse rasite dažniausiai ruošiamų patiekalų nustatymų vertes ir kepimo padėklų lygį. Viskas buvo išbandyta mūsų studijoje-virtuvėje.

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

Išsamus turinys padės jums greitai orientuotis.

Linkime jums gero apetito.

Naudojimo instrukcija

HBC86K7.3S

lt

9000 325 243

Turinys

Saugos nurodymai	5
Prieš įmontuojant	5
Pastabos dėl Jūsų saugumo	5
Nurodymai dėl mikrobangų krosnelės	7
Galimos gedimų priežastys	9
Jūsų naujasis prietaisas	11
Valdymo laukas	11
Mygtukai	11
Sukamasis jungiklis	12
Ekranas	12
Temperatūros kontrolė	13
Orkaitė	14
Papildoma įranga	14
Prieš pirmąkart naudojant prietaisą	16
Pirminiai nustatymai	16
Kameros įkaitinimas	17
Papildomos įrangos valymas prieš naudojimą ..	18
Durelių apsauga	18
Orkaitės įjungimas ir išjungimas	19
Orkaitės reguliavimas	20
Kaitinimo būdai	20
Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas	21
Nustatymų rekomendacijos	23
Greitojo įkaitinimo nustatymas	24
Mikrobangų krosnelė	25
Nurodymai dėl indų	25
Mikrobangų galingumai	26

Turinys

Mikrobangų nustatymas	26
”MikroKombi”	28
”MikroKombi” švelnus kaitinimas	28
”MikroKombi” intensyvus kaitinimas	28
”MikroKombi” nustatymas	29
Derinimas	30
Kombinacijos nustatymas	30
Sekos režimas	33
Sekos režimo nustatymas	33
Programų automatika	34
Programos pasirinkimas	34
Individualus ruošimo rezultato pritaikymas	36
Atitirpinimas ir troškinimas, pasirinkus programų automatiką	36
Laiko funkcijos	46
Laikmačio nustatymas	47
Trukmės nustatymas	48
Pabaigos laiko perkėlimas	49
Laikrodžio nustatymas	51
Atminties funkcija	52
Nustatymų išsaugojimas atmintyje	52
Į atmintį įrašytos programos naudojimas	52
Šabo nustatymas	53
Apsauga nuo vaikų	54
Pagrindinių nustatymų keitimas	54
Pagrindinių nustatymų keitimas	56
Automatinis išjungimas	58

Turinys

Priežiūra ir valymas	58
Valymo priemonės	60
Stiklinio gaubto valymas	61
Stiklų valymas	63
Ką daryti sutrikus prietaiso veikimui?	65
Gedimų lentelė	65
Orkaitės lemputės keitimas	67
Durelių sandariklio keitimas	68
Klientų aptarnavimo skyrius	69
Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	70
Energijos taupymas	70
Prietaiso pašalinimas, nepakenkiant aplinkai	70
Viskas buvo išbandyta mūsų studijoje-virtuvėje	71
Kaip atitirpinti, pašildyti ir pagaminti patiekalus mikrobangų krosnelėje	71
Patarimai, kaip naudotis mikrobangų krosnele ..	78
Pyragai ir kepiniai	78
Patarimai kepant	83
Kepimas ir kepinimas grilyje	84
Patarimai kepantįprastiniu ir kepintuvo režimu ..	94
Apkepas, bulvių apkepas, skrudinta duona	94
Paruošti produktai	96
Ilgas troškinimas	98
Ilgą troškinimo nustatymas	98
Patarimai ilgai troškinant	100
Bandomieji patiekalai	100
Akrilamidas maisto produktuose	103

Saugos nurodymai

Prašome atidžiai perskaityti šią naudojimo instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir teisingai naudotis prietaisu.

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, jokių būdu prietaiso nejunkite.

Elektros tiekimo prijungimas

Tik įgaliotas specialistas gali atlikti prietaiso prijungimo darbus. Garantija nesuteikiama, jei žala padaroma dėl netinkamo prijungimo.

Pastatymas ir prijungimas

Vadovaukitės specialia montavimo instrukcija.

Pastabos dėl Jūsų saugumo

Prietaisas skirtas naudoti buityje. Prietaisą naudokite tik valgyti skirtiems maisto produktams ruošti.

Suaugusieji ir vaikai be kito asmens priežiūros negali naudotis prietaisu,

- jei to neleidžia jų fizinė ir psichinė būklė arba
- jei jie neturi pakankamai žinių ir patirties.

Niekada neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

Karšta kamera

Pavojus nusideginti!

Niekada nelieskite karštų kaitinimo prietaisų ir viryklės paviršių. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių ir kaitinimo elementų. Orkaitės dureles atidarykite atsargiai. Gali prasiveržti karšti garai. Vaikams neleiskite prieiti per arti

Gaisro pavojus!
Orkaitės viduje niekada nelaikykite degių daiktų.

Niekada neatidarykite orkaitės durelių, kai prietaise susidaro dūmai. Išjunkite prietaisą. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.

Gali įvykti trumpasis jungimas!
Elektros prietaisų prijungimo kabelių niekada nekabinkite prie karštų orkaitės durelių. Laido izoliacinis apvalkalas gali išsilydyti.

Pavojus nusideginti!
Ruošdami maisto produktus nepilkite didelio kiekio stiprių alkoholinių gėrimų. Alkoholio garai orkaitėje gali užsidegti. Naudokite tik nedidelį kiekį silpnų alkoholinių gėrimų ir orkaitės dureles visada atidarykite atsargiai.

Karšti priedai

Pavojus nusideginti!
Karštus priedus iš prietaiso visada imkite tik naudodami puodams skirtus rankšluosčius.

Pažeistos orkaitės durelės arba durų sandariklis

Sunkaus sveikatos sutrikdymo pavojus!
Prietaiso niekada nenaudokite, jei orkaitės durelės arba durelių sandariklis yra pažeisti. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Tik suremontavus prietaisą vėl galima jį naudoti.

Surūdiję paviršiai

Sunkaus sveikatos sutrikdymo pavojus!
Jei prietaiso paviršiais bus valomi nereguliariai, po tam tikro laiko paviršiai gali surūdyti. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Prietaisą valykite reguliariai.

Atviras korpusas

Elektros smūgio pavojus!
Niekada nenuimkite korpuso. Prietaise yra aukšta įtampa.

Sunkaus sveikatos sutrikdymo pavojus!
Niekada nenuimkite korpuso. Jis saugo nuo prasiveržiančios mikrobangų energijos.

Karšta ir drėgna aplinka

Gali įvykti trumpasis jungimas!
Prietaiso negalima naudoti karštoje ir drėgnoje patalpoje.

Netinkamai atliekami remonto darbai

Elektros smūgio pavojus!
Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą ir keisti jo pažeistus laidus leidžiama tik mūsų mokytam klientų aptarnavimo tarnybos specialistui.

Jei prietaisas sugedo, išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje ir ištraukite kištuką iš lizdo. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Nurodymai dėl mikrobangų krosnelės

Maisto ruošimas

Gaisro pavojus!
Mikrobangų krosnelę naudokite tik valgyti skirtiems maisto produktams ruošti. Mikrobangų krosnelę naudoti kitiems tikslams pavojinga; tai gali padaryti žalos.

Pavyzdžiui, įkaitusios šlepetės, įvairiomis grūdinėmis kultūromis užpildytos pagalvės gali užsidegti ir po kelių valandų.

Indai

Galite susižeisti!
Porcelianinių ir keraminių indų rankenėlėse ir dangčiuose gali būti mažų skylių. Už šių skylių paprastai būna ertmės. Indai gali susprogti dėl drėgmės, prasiskverbiančios į šias ertmes.

Niekada nenaudokite indų, kurie nėra pritaikyti mikrobangų krosnelėms.

Pavojus nusideginti!
Karšti patiekalai gali įkaitinti indus. Indus arba priedus iš orkaitės visada imkite tik puodams skirtu rankšluosčiu.

Mikrobangų galingumas ir veikimo laikas

Gaisro pavojus!
Niekada nemėginkite nustatyti pernelyg didelio mikrobangų galingumo arba per ilgos veikimo trukmės. Maisto produktai gali užsidegti ir pažeisti prietaisą. Atsižvelkite į šioje naudojimo instrukcijoje pateikiamus duomenis.

Pakuotės

Gaisro pavojus!

Nešildykite patiekalų šilumą išlaikančiose pakuotėse.

Niekada nepalikite be priežiūros šildomų produktų plastikinėse, popierinėse ar kitose pakuotėse iš degios medžiagos.

Pavojus nusideginti!

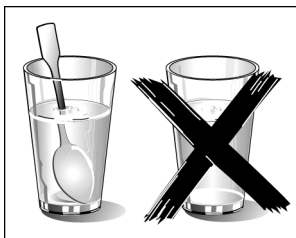
Vakuuminės pakuotės gali sprogti. Vadovaukitės ant pakuotės pateiktais duomenimis.

Gėrimai

Nusiplikymo pavojus!

Kaitinant skysčius jų užvirimas uždeliamas. Tai reiškia, kad virimo temperatūra pasiekama dar nepradėjus kilti būdingiems garų burbuliukams. Net dėl nedidelio indo pajudino karštas skystis gali staiga užvirti ir išsitaškyti.

Kai skystis įkaista, į indą visada įdėkite šaukštelį. Taip išvengsite užvirimo uždelimo.



Sprogimo pavojus!

Nešildykite gėrimų tvirtai uždarytuose induose.

Niekada per daug neįkaitinkite alkoholinių gėrimų.

Maistelis kūdikiams

Pavojus nusideginti!

Nešildykite vaikų maistelio uždarytuose induose.

Visada nuimkite dangtelį arba čiulptuką.

Pašildę gerai suplakite arba išmaišykite. Tada šiluma pasiskirstys tolygiai.

Prieš duodami maistelį kūdikiui patikrinkite temperatūrą.

Maisto produktai su lukštu arba oda

Pavojus nusideginti!

Niekada nekaitinkite kiaušinių su lukštu. Niekada nešildykite kietai virtų kiaušinių. Jie irgi gali susproginėti. Susprogti gali ir kiautus turintys gyvūnai (sraigės, moliuskai, krevetės, vėžiai ir pan.).

Jeį ruošiate kiaušinieneę arba kiaušinius supilate į stiklinę, iš pradžių būtina pradurti trynį.

Ruošiant maisto produktus kietu lukštu arba oda, pvz., obuoliai, pomidorai, bulvės arba dešrelės, jų oda gali įtrūkti. Prieš šildydami visada pabadykite kiautą arba odelę.

Maisto produktų džiovinimas

Gaisro pavojus!

Niekada nedžiovininkite maisto produktų mikrobangų krosnelėje.

Maisto produktai, kuriuose yra mažai vandens

Gaisro pavojus!

Sausų maisto produktų, tokių kaip duona, neatitirpinkite ir nešildykite ilgai arba nustatę didelį galingumą.

Valgomasis aliejus

Gaisro pavojus!

Niekada nešildykite mikrobangų krosnelėje aliejaus.

Galimos gedimų priežastys

Kepimo skardos, aliuminio folija arba indai ant orkaitės pagrindo

Ant orkaitės pagrindo nestatykite kepimo skardų arba indų. Orkaitės pagrindo negalima išloti aliuminio folija.

Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamojo, be to, gali būti pažeistas emalis.

Aliumininiai puodai

Į prietaisą nedėkite aliumininių puodų. Prietaisas bus pažeistas dėl susidarančių kibirkščių.

Vanduo karštoje orkaitėje

Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens. Susidaro vandens garai. Dėl temperatūros pakitimų gali būti pažeistas emalis.

Drėgni maisto produktai	Drėgnų maisto produktų negalima ilgai laikyti uždarytoje orkaitėje. Galite sugadinti emalę. Prietaise nelaikykite maisto. Galimi koroziniai pažeidimai.
Vaisių sultys	Jei vaisių pyragėliai yra itin sultingi, ant universalaus padėklo negali jų sudėti per daug. Ant universalaus padėklo lašančios sultys palieka dėmes, kurių nepavyks pašalinti.
Ataušinimas atidarius orkaitės dureles	Orkaitę ataušinkite neatidarę durelių. Nieko nekabinkite ant orkaitės durelių. Net jei durelės atidaromos tik truputį, po tam tikro laiko gali būti sugadinti šalia esančių baldų paviršiai.
Labai nešvarus sandariklis	Kai sandariklis labai nusitepa, prietaiso durelės eksploatavimo metu užsidaro netinkamai. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Sandarikliai visada turi būti švarūs.
Prietaiso durelės kaip sėdėjimo arba daiktų padėjimo vieta	Nieko nedėkite ant atidarytų prietaiso durelių ir ant jų nesisėskite. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
Prietaiso transportavimas	Prietaiso nelaikykite ir neneškite už durelių rankenos. Durelių rankena neišlaikys prietaiso svorio ir sulūš.
Mikrobangų režimas be maisto produktų	Mikrobangas orkaitėje galima įjungti tik sudėjus maisto produktus. Prietaisas gali perkaisti, jei jame nėra maisto produktų. Išimtis - trumpas indo bandymas (žr. <i>nurodymus dėl indų</i>).

Jūsų naujasis prietaisas

Susipažinkite su savo naujuoju prietaisu. Mes paaiškinsime Jums apie valdymo paviršių ir atskirus valdymo elementus. Pateiksime informacijos apie orkaitę ir priedus.

Valdymo laukas

Čia pateikiama valdymo laukų apžvalga. Atsižvelgiant į prietaiso tipą, galimi nedideli atskirų detalių neatitikimai.



Mygtukai

Po tam tikrais mygtukais yra jutikliai. Jų nereikia spausti stipriai. Tik palieskite atitinkamą simbolį. Išimtis: sekamojo režimo mygtukas ir mikrobangų galingumo mygtukai yra įprastiniai spaudžiamieji mygtukai.

Mygtukai

Simbolis

→
123

90

180

Mygtukofunkcija

Pasirinkti režimų seką

Pasirinkti 90 vatų mikrobangų galingumą

Pasirinkti 180 vatų mikrobangų galingumą

Simbolis	Mygtukofunkcija
360	Pasirinkti 360 vatų mikrobangų galingumą
600	Pasirinkti 600 vatų mikrobangų galingumą
900	Pasirinkti 900 vatų mikrobangų galingumą
	Pasirinkti kaitinimo būdą
	Pasirinkti programų automatiką
	”MikroKombi” pasirinkimas
	Ekrane nusileisti viena eilute
	Ekrane pakilti viena eilute
	Pasirinkti atmintį
»»»»	Ijungti greitąjį įkaitinimą
	Atidaryti ir uždaryti laiko funkcijos meniu
	Ijungti ir išjungti orkaitės lemputę
i	Trumpas spustelėjimas = informacijos užklausa Ilgas paspaudimas = atidaryti ir uždaryti pagrindinių nustatymų meniu
	Aktyvinti/deaktyvinti apsaugą nuo vaikų
	Ijungti ir išjungti orkaitę
	Trumpas spustelėjimas = įjungti/sustabdyti režimą Ilgas paspaudimas = nutraukti režimą

Sukamasis jungiklis

Sukamuoju jungikliu galite pakeisti visas rekomenduojamas ir nustatymų vertes. Jungiklio rankenėlės yra įleidžiamos. Norėdami užfiksuoti ir atfiksuoti, nulinėje padėtyje spustelėkite jungiklio rankenėlę.

Ekranas

Ekranas yra suskirstytas įvairias sritis:

- Antraštė, pasirodanti tik prieš įjungiant
- Nustatymo sritis
- Būsenos eilutė, pasirodo po įjungimo

Antraštė

Viršutinėje eilutėje rodoma pasirinkta funkcija, pvz., kaitinimo būdai, programos, laiko funkcijos ir t. t.

Dešinėje pusėje rodyklė nurodo, kuria kryptimi galite judėti mygtukais  ir .

Po paleidimo antraštė išjungžiama.

Nustatymo sritis

Nustatymo srityje pasirodo rekomenduojamos vertės, kurias Jūs galite keisti.

Navigacijos mygtukais  ir  pereisite nuo vienos eilutės prie kitos. Eilutė, kurioje dabar esate, pažymima skliaustu kairėje ir dešinėje.

Skliaustuose esančią vertę galite keisti sukamuoju jungikliu.

Būsenos eilutė

Būsenos eilutė yra ekrano apačioje.

Ji pasirodo įjungus ir rodo esamą paros laiką, naudojamas funkcijas arba nustatytą apsaugą nuo vaikų.

Prieš įjungimą prireikus bus pateikti trumpi nurodomieji tekstai, susiję su nustatymu.

Temperatūros kontrolė

Temperatūros kontrolės stulpeliai parodo kameros įkaitinimo fazę arba likutinę šilumą.



Įkaitinimo fazės

Įjungus, šalia nustatytos temperatūros pasirodo penki stulpeliai. Nustatyta temperatūra pasiekta, kai užsipildo paskutinis stulpelis.

Jei nustatėte grilio režimą arba mikrobangas, stulpeliai nepasirodo.

Įkaitinimo metu paspaudę mygtuką , galite sužinoti esamą įkaitinimo temperatūrą.

Dėl terminės inercijos rodoma temperatūra gali skirtis nuo tikrosios temperatūros kameroje.

Likutinė šiluma

Išjungus, temperatūros kontrolė rodo likutinę kameros šilumą.

Kai užsipildo paskutinis stulpelis, reiškia, kad kamera įkaitusi maždaug iki 300 °C. Rodmuo išnyksta, kai temperatūra sumažėja maždaug iki 60 °C.

Orkaitė

Vėsinantis ventiliatorius

Jūsų prietaise yra vėsinantis ventiliatorius.

Prireikus vėsinimo ventiliatorius įsijungia arba išsijungia. Šiltas oras išeina per dureles.

Dėmesio! Neuždenkite ventiliacijos angos.

Priešingų atveju orkaitė perkais.

Išjungus orkaitę, vėsinantis ventiliatorius dar veikia nustatytą laiką.

Eksplotavimo metu kameroje šviečia orkaitės lemputė.

Atidarius orkaitės dureles, lemputė išsijungia.

Mygtuku  galite išjungti ir įjungti lemputę.

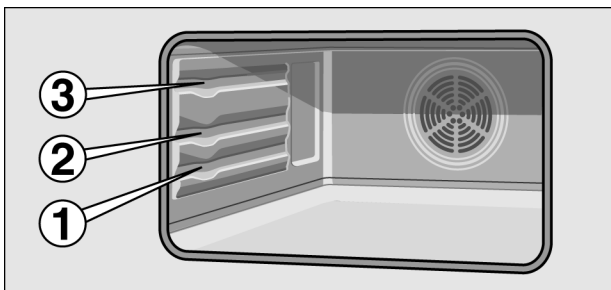
Pastabos:

Mikrobangų krosnelės režimo metu prietaisas neįkaista. Nepaisant to, ventiliatorius įsijungia. Ventiliatorius gali veikti ir tuomet, kai mikrobangų krosnelė jau yra išjungta.

Ant durų stiklo, vidinių sienelių ir dugno gali susikaupti vandens kondensatas. Tai yra normalu, mikrobangų krosnelės veikimui tai įtakos neturi. Baigę troškinti nuvalykite vandens kondensatą.

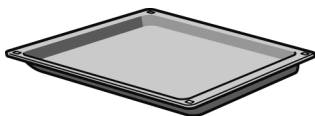
Papildoma įranga

Papildomą įrangą galima įstatyti į 3 skirtingus orkaitės lentynėlių lygius.



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

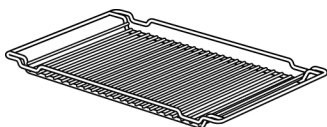
Papildomą įrangą galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo centruose arba specializuotose parduotuvėse. Nurodykite HEZ/HMZ numerį.



Universali kepimo skarda HEZ862000

dideliems kepsniams, sausiems ir sultingiems pyragams, apkepams ir užkepėlėms. Ji gali pasitarnauti kaip apsauga nuo tykstančių riebalų, kai mėsą kepatė tiesiog ant grotelių. Įstatykite universalią kepimo skardą į 1 lentynėlės lygį.

Įstumkite universalią kepimo skardą į orkaitę nuožulniuojų kraštu durelių link.



Grotelės

indams, pyragų formoms, kepsniams ir kepinimui skirtiems mėsos gabalėliams.

Grotelės į orkaitę galima įstatyti išlenktąja puse aukštyn — arba žemyn —.

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.

HEZ861000 Emaliuota kepimo skarda

pyragams ir tešlainiams.

Iki galo įstumkite kepimo skardą į orkaitę nuožulniuojų kraštu durelių link.

HEZ863000 Stiklinis keptuvas

dideliems kepsniams, sultingiems pyragams, saldiems ir bulvių apkepams. Ji gali pasitarnauti kaip apsauga nuo tykstančių riebalų, kai mėsą kepatė tiesiog ant grotelių. Šiuo atveju stiklinis keptuvas stumiamas į 1 lygį. Stiklinis keptuvas gali būti naudojamas ir kaip padėklas, naudojant mikrobangų krosnelę.

HMZ21GB Stiklinis kepimo indas

troškiniams ir apkepams, gaminamiems orkaitėje. Jis ypač tinka automatinėms programoms.

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.

Orkaitių grilio valymo gelis
Gaminio Nr. 463582

Kamerai valyti. Gelis yra bekvapis.

Porėtos mikropluošto 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.

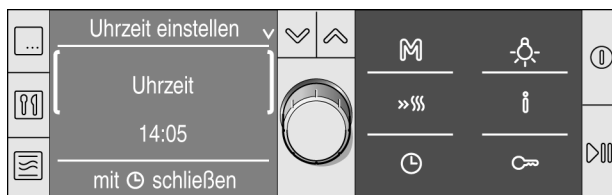
Prieš pirmą kartą naudojant prietaisą

Šiame skyrelyje yra aprašyta visa tai, ką jūs turite padaryti prieš gamindami maistą pirmą kartą.

- Nustatykite laiką
- Prireikus pakeiskite teksto indikacijų kalbą
- Įkaitinkite kamerą
- Nuvalykite papildomą įrangą
- Perskaitykite naudojimo instrukcijos pradžioje pateiktus saugos nurodymus. Jos labai svarbios

Pirminiai nustatymai

Prijungus prietaisą, ekrane viršutinėje eilutėje pasirodo antraštė "Uhrzeit einstellen" ("Nustatyti laiką"). Nustatykite paros laiką ir, jei reikia, teksto indikatorių kalbą. Iš anksto nustatyta vokiečių kalba.



Paros laiko nustatymas ir kalbos pakeitimas

1. Mygtuku  perjunkite iš anksto nustatytą laiką.
2. Sukamuoju jungikliu nustatykite esamą paros laiką.
3. Mygtuku  judėkite į viršų.
Skliaustai atsiranda dešinėje ir kairėje, šalia "Uhrzeit" ("laikas").
4. Sukamuoju jungikliu perjunkite "Sprache wählen:" ("pasirinkti kalbą:").
5. Paspauskite mygtuką .
Skliaustai atsiranda dešinėje ir kairėje, šalia "deutsch" ("vokiečių").
6. Sukamuoju jungikliu nustatykite norimą kalbą.
Galima pasirinkti vieną iš 30 kalbų.
7. Paspauskite mygtuką .
Paros laikas ir kalba bus perimti. Ekrane bus parodytas esamas paros laikas.

Kalbą galite pakeisti bet kuriuo metu. Žr. skyrių *Pagrindiniai nustatymai*.

Kameros įkaitinimas

Norint pašalinti naujos kameros kvapą, ją tuščią įkaitinkite.

Patikrinkite, kad kameros viduje nebūtų pakuotės likučių, pvz., stiroporo rutuliukų.

Orkaitei kaistant vėdinkite virtuvę.

Orkaitė kaitinkite naudodami viršutinį/apatinį kaitinimą ir nustatę 240 °C.

1. Paspauskite mygtuką .
Pasirodo pradinis ekrano vaizdas su mygtukų aprašymu.
2. Iš karto spauskite .
Viršutinėje eilutėje pasirodo antraštė "kaitinimo būdai". Nustatymo srityje rekomenduojamas 3D karštas oras ir 160 °C. Skliaustai yra kairėje ir dešinėje, šalia kaitinimo būdų.
3. Sukamuoju jungikliu nustatykite viršutinio/apatinio kaitinimo būdą.

4. Mygtuku  perjunkite temperatūrą. Dabar skliaustai yra kairėje ir dešinėje, šalia temperatūros.
5. Sukamuoju jungikliu nustatykite 240 °C.
6. Paspauskite mygtuką . Darbo režimas įsijungia. Antraštė "kaitinimo būdai" užtemdoma. Ekranu apačioje pasirodo būsenos eilutė su paros laiku.
7. Po 60 minučių orkaitę įjunkite mygtuku . Temperatūros kontrolės stulpeliai parodo kameros likutinę šilumą.

Papildomos įrangos valymas prieš naudojimą

Prieš naudodami papildomą įrangą, švariai nuplaukite juos plovimo priemone ir nuvalykite rankšluostėliu.

Durelių apsauga

Prie Jūsų prietaiso pridedama 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, pridedamą prie durelių apsaugos. Uždarydami orkaitės dureles stebėkite, kad jos užsifiksuotų.

Orkaitės įjungimas ir išjungimas

Mygtuku ① įjungsite ir išjungsite prietaisą.

Įjungimas

Paspauskite mygtuką ①.

Pasirodo pradinis ekrano vaizdas su mygtukų aprašymu.



Pasirinkite norimą funkciją:

Mygtukas 90, 180, 360, 600 arba 900 W = mikrobangos

Mygtukas [grid icon] = kaitinimo būdai

Mygtukas [two bars icon] = programos

Mygtukas [grid with dot icon] = "MikroKombi"

Mygtukas [clock icon] = sekos režimas

Mygtukas [M icon] = išsaugotos atminties nustatymai

Jei per kelias kitas sekundes nepaspausite jokio darbo režimo, pasirodys antraštė "pasirinkti funkciją".

Apie nustatymus išsamiai aprašyta atskiruose skyriuose.

Išjungimas

Paspauskite mygtuką ①.

Orkaitė išsijungia.

Orkaitės reguliavimas

- Šiame skyriuje skaitykite,
- kokius kaitinimo būdus galite parinkti orkaitei,
 - kaip nustatyti kaitinimo būdą ir temperatūrą,
 - kaip iš nustatymo rekomendacijų pasirinkti patiekalą
 - ir kaip nustatyti greitąjį įkaitinimą.

Kaitinimo būdai

Orkaitei galite parinkti vieną iš daugelio kaitinimo būdų. Taip kiekvienam patiekalui parinksite optimaliausią gaminimo variantą.

Kaitinimo būdai ir temperatūros sritys	Taikymas
3D karštas oras 30-250 °C	Pyragams ir mažiems kepiniams kepti dviejuose lygiuose.
Karštas oras 30-250 °C	Plaktos tešlos pyragams kepti formose, viename lygyje.
Viršutinis/apatiniskaitinimo elementas 30-300 °C	Kepiniams ir kepsniams kepti viename lygyje. Ypač tinka pyragėliams su drėgnais priedais (pvz., pyragėliams su sūriu) arba skardose kepamiems pyragėliams.
Intensyvuskaitinimas 100-300 °C	Patiekalams paskrudusiu pagrindu (pvz., kiaušinių pyragas "Quiche"). Karštis tiekiamas iš viršaus, o itin stipriai - iš apačios.
Apatinis kaitinimo elementas 30-200 °C	Maistui ir kepiniams, kurių apačia turi būti labiau parudavusi arba paskrudusi. Apatinis kaitinimo elementas tik trumpam įjungiamas baigiantis kepimo laikui.
Karštas oro srautas 100-250 °C	Paukštienai ir didesniems mėsos gabalėliams.
Didelis grilis silpnai (1), vidutiniškai (2), stipriai (3)	Dideliam kiekiui didkepsnių, dešrelių, skrebučių arba žuvies gabalėlių.

Kaitinimo būdai ir temperatūros sritys

Taikymas

Mažas grilis
silpnai (1), vidutiniškai (2),
stipriai (3)

Mažam kiekiui didkepsnių, dešrelių, skrebučių arba žuvies gabalėlių.

Ilgas troškinimas
70-100 °C

Minkštiems mėsos gabalėliams, kurie turi likti rožinės spalvos arba troškinami iki tam tikro lygio.

Pakaitinimas
30-70 °C

Porcelianiniams indams pakaitinti.

Laikymas šiltai
60-100 °C

Maistui šiltai laikyti.

Kaitinimo būdo ir temperatūros nustatymas

Pavyzdys paveiksle: nustatytas viršutinis/apatinis kaitinimas, 185 °C

1. Mygtukas .

Ekrane rekomenduojamas 3D karštas oras, 160 °C.

Nustatymą galite nedelsiant įjungti, paspaudę .

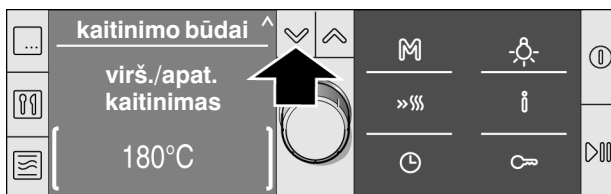
Jei norite nustatyti kitą kaitinimo būdą ir temperatūrą, atlikite šiuos veiksmus:

2. Sukamuoju jungikliu nustatykite norimą kaitinimo būdą.

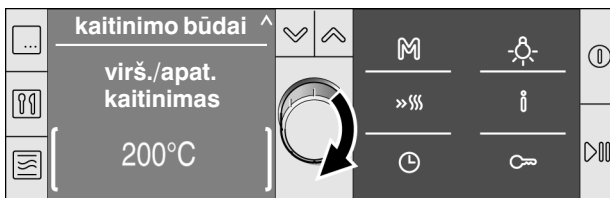


3. Mygtuku perjunkite temperatūrą.

Skliaustai yra kairėje ir dešinėje, šalia rekomenduojamos temperatūros.



4. Sukamuoju jungikliu nustatykite norimą temperatūrą.



5. Paspauskite mygtuką ▷|||.



Darbo režimas įsijungia.

6. Jei patiekalas paruoštas, orkaitę išjunkite mygtuku ① arba vėl pasirinkite darbo režimą ir jį nustatykite.

Nustatymo patarimai:

Retkarčiais atidarykite orkaitės dureles

Darbo režimas bus sustabdytas. Orkaitei įjungiamas pauzės režimas. Blyksi ▷|||. Uždarykite dureles ir vėl paspauskite ▷|||. Prietaisas veikia toliau.

Darbo režimo sustabdymas

Trumpai spustelėkite mygtuką ▷|||. Orkaitei įjungiamas pauzės režimas. Blyksi ▷|||. Vėl spustelėkite mygtuką ▷|||. Prietaisas veikia toliau.

Temperatūros arba grilio režimo keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu. Sukamuoju jungikliu pakeiskite temperatūrą arba grilio režimą.

Darbo režimo nutraukimas

Laikykite paspaudę mygtuką ▷|||, kol pasirodys "pasirinkti funkciją". Galite nustatyti iš naujo.

Informacijos užklausa

Trumpai spustelėkite mygtuką ⓘ. Kiekvienai informacijai vėl trumpai spustelėkite mygtuką ⓘ. Prie įjungdami gausite informacijos apie kaitinimo būdus, lygį ir papildomą įrangą. Įjungę galite užklausti kameros įkaitinimo temperatūros.

Trukmės nustatymas

Žr. skyrių *Laiko funkcijos, Trukmės nustatymas*.

Pabaigos laiko perkėlimas

Žr. skyrių *Laiko funkcijos, Pabaigos laiko perkėlimas*.

Nustatymų rekomendacijos

Jei patiekalą renkatės iš rekomendacijų, ten jau yra nurodytos optimalios nustatymų vertės. Galite pasirinkti vieną iš daugelio skirtingų kategorijų. Savo rekomendacijose mes pateikiame nustatymus daugeliui patiekalų - nuo duonos, paukštienos, mėsos ir žvėrienos iki apkepų ir paruoštų produktų. Temperatūrą ir trukmę galite keisti. Kaitinimo būdo keisti negalima.

Per įvairius pasirinkimo lygius prieisite prie patiekalų. Pabandykite. Peržiūrėkite, kiek daug patiekalų mes siūlome.

Patiekalo pasirinkimas

1. Mygtukas .
Ekrane rekomenduojamas 3D karštas oras, 160 °C.
2. Sukamąjį jungiklį sukite į kairę iki nustatymo rekomendacijos.
Pasirodo pirmoji patiekalų kategorija.
3. Mygtuku  perjunkite patiekalų kategoriją ir sukamuoju jungikliu pasirinkite norimą kategoriją.

Mygtuku  perjunkite kitą lygį. Sukamuoju jungikliu pasirinkite kitus nustatymus.

Galiausiai pasirodys pasirinkto patiekalo nustatymas. Temperatūrą galite keisti, kaitinimo būdo - ne.

4. Paspauskite mygtuką .
Režimas įjungiamas. Būsenos eilutėje pasirodo trukmė ir ji pradeda skaičiuoti.

Nustatytasis laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Orkaitė daugiau nebekaitina. Būsenos eilutėje rodomi 00:00:00. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Patarimai dėl nustatymų:

Temperatūros arba grilio režimo keitimas

Sukamuoju jungikliu pakeiskite temperatūrą arba grilio režimą.

Trukmės keitimas

Paspauskite mygtuką ☹, sukamuoju jungikliu perjunkite trukmę. Paspauskite mygtuką ☺ ir sukamuoju jungikliu pakeiskite trukmę. Paspauskite mygtuką ☹.

Informacijos užklausa

Paspauskite mygtuką ⓘ.

Pabaigos laiko perkėlimas

Žr. skyrių *Laiko funkcijos, Pabaigos laiko perkėlimas*.

Greitojo įkaitinimo nustatymas

Greitasis įkaitinimas tinka ne visiems kaitinimo būdams.

Tinkami kaitinimo būdai

3D karštas oras
karšto oro srautas
viršutinis/apatinis kaitinimas
intensyvus kaitinimas

Tinkamos temperatūros

Greitasis įkaitinimas veikia tik tada, kai nustatyta žemesnė nei 100 °C temperatūra. Jei temperatūra kameroje yra tik truputį žemesnė nei nustatyta temperatūra, greitasis įkaitinimas nenaudojamas. Greitojo įkaitinimo režimas neįsijungia.

Greitojo įkaitinimo nustatymas

Sąlyga: turi būti nustatytas tinkamas kaitinimo būdas ir temperatūra.

Spauskite greitojo įkaitinimo mygtuką »»»». Simbolis »»»» pasirodo dešinėje, šalia nustatytos temperatūros.

Užsipildo temperatūros kontrolės stulpeliai.

Greitasis įkaitinimas baigtas, kai stulpeliai užsipildo. Išgirsite trumpą signalą. Simbolis »»»» užgęsta.

Greitojo įkaitinimo metu trumpai spustelėję mygtuką ⓘ, galėsite pamatyti esamą įkaitinimo temperatūrą.

Greitojo įkaitinimo nutraukimas

Paspauskite mygtuką »»»». Simbolis užgęsta.

Nuorodos

Jei pakeiskite kaitinimo būdą, greitis įkaitinimas bus nutrauktas.

Nustatyta trukmė skaičiuojama įjungus, neatsižvelgiant į greitąjį įkaitinimą.

Greitojo įkaitinimo metu paspaudę mygtuką **i**, galite sužinoti esamą įkaitinimo temperatūrą.

Kad patiekalas būtų iškeptas tolygiai, jį į orkaitę dėkite tik tada, kai baigiasi greitojo įkaitinimo fazė.

Mikrobangų krosnelė

Mikrobangos maisto produktuose yra paverčiamos šiluma. Mikrobangų krosnelę galite naudoti atskirai arba kartu su vienu iš kaitinimo režimų. Gausite informacijos apie indus ir galėsite pasiskaityti, kaip nustatoma mikrobangų krosnelė.

Nuoroda

Skyriuje *"Patikrinta maisto ruošimo studijoje"* rasite nurodymų dėl atitirpinimo, kaitinimo ir troškinimo mikrobangų krosnele.

Nurodymai dėl indų

Tinkami indai

Naudoti tinka atsparūs karščiui stikliniai, stiklo keramikos, porcelianiniai, keramikiniai indai arba indai iš karščiui atsparaus plastiko. Šios medžiagos praleidžia mikrobangas.

Galite naudoti ir serviravimo indus. Taip sutaupysite laiką, skirtą perdėti patiekalus į kitus indus. Auksu ir sidabru puoštus indus naudokite tik tuomet, jei gamintojas nurodė, kad jie tinka mikrobangų krosnei.

Netinkami indai

Metaliniai indai yra netinkami. Metalas nepraleidžia mikrobangų. Patiekalai uždaruose metaliniuose induose lieka šalti

Indo patikrinimas

Dėmesio! Atkreipkite dėmesį, kad metalas - pvz., šaukštelis stiklinėje - mažiausiai per 2 cm būtų nutolęs nuo orkaitės sienelių ir durelių vidinės pusės. Atsiradusios kibirkštys gali sugadinti vidinį durelių stiklą.

Niekuomet neįjunkite mikrobangų krosnelės be patiekalų.

Vienintelė išimtis - šis indo išbandymas.

Jei nesate tikri, ar indas tikrai tinka mikrobangų krosnei, atlikite tokį bandymą:

Įstatykite tuščią indą $\frac{1}{2}$ - 1 minutei į prietaisą ir nustatykite didžiausią galingumą. Tikrinkite temperatūrą. Indas turi būti šaltas arba kambario temperatūros. Jei jis įkaista, arba jei susidaro kibirkštys, šis indas netinka.

Mikrobangų galingumai

Mygtukais nustatomas pageidaujamas mikrobangų galingumas.

90 W	jautriems patiekalams atšildyti
180 W	produktams atšildyti ir atšildytiems patiekalams gaminti
360 W	mėsai ruošti ir jautriems patiekalams pašildyti
600 W	patiekalams pašildyti ir gaminti
900 W	skysčiams įkaitinti

Jei paspausite mygtuką, įsižiebs pasirinktas galingumas.

Nuoroda

900 W mikrobangų galingumą galite nustatyti daugiausiai 30-čiai minučių. Naudojant visus kitus galingumo lygius, galima nustatyti iki 90 minučių trukmę.

Mikrobangų nustatymas

Pavyzdys paveiksle: nustatytas 360 W mikrobangų galingumas, trukmė - 17 minučių.

1. Paspauskite norimo mikrobangų galingumo mygtuką.
Mygtukas šviečia. Ekrane pasirodo antraštė "mikrobangos". Rodoma rekomenduojama trukmė.



2. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.



3. Paspauskite mygtuką ▷|||.

Darbo režimas įsijungia. Ekrane pasirodys mažėjanti veikimo trukmė.

Nustatytasis laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Mikrobangų režimas baigtas. Rodoma trukmė - 00:00 min.:sek. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ⌚.

Nustatymo patarimai:

Retkarčiais atidarykite orkaitės dureles

Darbo režimas bus sustabdytas. Uždarę orkaitės dureles, trumpai spustelėkite mygtuką ▷|||. Prietaisas veikia toliau.

Darbo režimo sustabdymas

Trumpai spustelėkite mygtuką ▷|||. Būsenos eilutėje blyksi simbolis ▷|||. Orkaitei nustatytas pauzės režimas. Vėl spustelėkite mygtuką ▷|||. Prietaisas veikia toliau.

Trukmės keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu. Sukamuoju jungikliu pakeiskite trukmę.

Darbo režimo nutraukimas

Laikykite paspaudę mygtuką ▷|||, kol pasirodys antraštė "pasirinkti funkciją". Galite nustatyti iš naujo.

"MikroKombi"

Naudojant šiuos kaitinimo būdus automatiškai įjungiamas mikrobangų galingumas. Jūs tiesiog nustatote recepte nurodytą arba įprastą temperatūrą ir pusę ruošimo laiko.

"MikroKombi" švelnus kaitinimas

Šis kaitinimo būdas labiausiai tinka pyragams, kepamiems formose, tokiems kaip

- plaktos tešlos pyragai, pvz., margas pyragas, keksas, vaisių pyragas
- trapios tešlos pyragai su sultingu įdaru, pvz., sluoksniuotas obuolių pyragas, varškės pyragas
- pyragas iš kepinių masės
- mielinis pyragas, pvz., rožinis pyragas
- "MikroKombi" švelnus kaitinimas tinka ir kepsniams.

Naudokite tamsias metalines arba plastmasines "Flexi-Formen" kepimo formas. Kepsniams tinka karščiui atsparios stiklinės formos su arba be dangčio.

"MikroKombi" intensyvus kaitinimas

Pasirinkus šį kaitinimo būdą, ruošiama

- paukštiena, pvz., viščiukas
- apkepas, pvz., makaronų apkepas
- apkepas, pvz., bulvių apkepas
- apkepta žuvis, šviežia arba šaldyta

Naudokite karščiui atsparius indus iš stiklo arba keramikos.

"MikroKombi" nustatymas

Jei recepte nurodyti skirtingi kaitinimo būdai, pasirinkite viršutinio/apatinio kaitinimo nustatymą. Recepte nurodytas ruošimo laikas negali būti mažiau nei 30 minučių.

Patiekalą statykite į šaltą kamerą. Indą dėkite į 1 lygį, statykite grotelių centre.

1. Paspauskite mygtuką .
Ekrane rekomenduojamas "MikroKombi" švelnus kaitinimas, 180 °C.

Jei norėtumėte nustatyti "MikroKombi" intensyvų kaitinimą, pasukite sukamąjį jungiklį. Pasirodo "MikroKombi" intensyvus kaitinimas, 200 °C.

2. Mygtuku  perjunkite temperatūrą ir sukamuoju jungikliu ją nustatykite.
3. Paspauskite mygtuką  ir sukamuoju jungikliu pakeiskite trukmę.
Rekomenduojama trukmė - 20:00 minučių.
4. Paspauskite mygtuką  ir sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.
5. Paspauskite mygtuką .
6. Įjunkite mygtuku .
Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

Nustatytasis laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Režimas baigtas. Būsenos eilutėje rodoma 00:00:00. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Derinimas

Galite vienu metu įjungti mikrobangų krosnelę ir vieną iš orkaitės kaitinimo būdų. Dėl mikrobangų patiekalas bus greičiau paruoštas ir paskrus. Galite nustatyti iki 1 valandos ir 30 minučių.

Tinkami kaitinimo būdai

- 3D karštas oras
- Karšto oro srautas
- Kaitinimas iš viršaus/apatios
- Kepimas karšto oro sraute
- Didelis grilis
- Mažas grilis

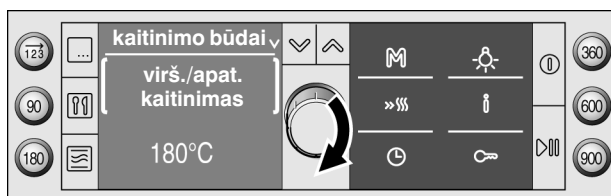
Tinkamiausias mikrobangų galingumas

Galite derinti visus mikrobangų galingumus. Išimtis 900 vatų.

Kombinacijos nustatymas

Pavyzdys paveiksle: nustatytas viršutinis/apatinis kaitinimas, 170 °C ir 360 W mikrobangų galingumas, 17 minučių.

1. Paspauskite mygtuką .
Antraštė "kaitinimo būdai".
Ekrane rekomenduojamas 3D karštas oras, 160 °C.
2. Sukamuoju jungikliu nustatykite norimą kaitinimo būdą.



3. Mygtuku  perjunkite temperatūrą.
4. Sukamuoju jungikliu pakeiskite temperatūrą.



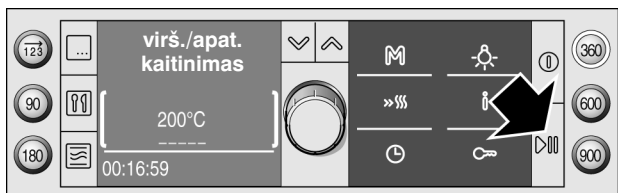
5. Paspauskite norimo mikrobangų galingumo mygtuką.
Šviečia pasirinktas mygtukas. Vietoje ankstesnės antraštės rodoma "kombinacija".



6. Sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę.



7. Paspauskite mygtuką .



Darbo režimas įsijungia. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

Nustatytasis laikas baigėsi	Pasigirsta signalas. Kombinacijos režimas baigtas. Būsenos eilutėje rodoma trukmė 00:00:00. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ☹.
Nustatymo patarimai:	
Temperatūros arba grilio režimo keitimas	Tai galima atlikti bet kuriuo metu. Sukamuoju jungikliu pakeiskite temperatūrą arba grilio režimą.
Trukmės keitimas	Paspauskite mygtuką ☹ ir sukamuoju jungikliu perjunkite trukmę. Paspauskite mygtuką ☺ ir trukmę pakeiskite sukamuoju jungikliu. Paspauskite mygtuką ☹.
Retkarčiais atidarykite orkaitės dureles	Darbo režimas bus sustabdytas. Uždarę dureles, vėl paspauskite mygtuką ▷ , darbo režimas veikia toliau.
Darbo režimo sustabdymas	Trumpai spustelėkite mygtuką ▷ . Orkaitei nustatytas pauzės režimas. Vėl paspauskite ▷ , darbo režimas veikia toliau.
Darbo režimo nutraukimas	Laikykite paspaudę mygtuką ▷ , kol pasirodys "pasirinkti funkciją". Galite sureguliuoti iš naujo.
Pabaigos laiko perkėlimas	Žr. skyrių <i>Laiko funkcijos</i> .

Sekos režimas

Sekos režimo metu galima iš eilės nustatyti tris veikimo režimus ir juos įjungti.

Sąlyga: kiekvienam žingsniui būtina nustatyti trukmę.

Tinkamiausi

- kaitinimo būdai
Nenaudojamas švelnus "MikroKombi" ir intensyvus "MikroKombi" kaitinimo būdas.
- mikrobangos
- derinamasis režimas

Indai

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus, karščiui atsparius indus.

Sekos režimo nustatymas

Kiekvienam sekos režimo žingsniui nustatykite trukmę.

1. Paspauskite mygtuką  ¹²³.
Mygtukas šviečia. Ekrane pasirodo antraštė "Sekos režimas".
1, skirtas pirmam sekos režimo žingsniui, rodomas skliaustuose.



2. Pasirinkite ir nustatykite norimą darbo režimą.
3. Mygtuku  grįžkite prie [1] ir sukamuoju jungikliu pasirinkite [2], antram sekos režimo žingsniui.
4. Pasirinkite ir nustatykite norimą darbo režimą.
5. Mygtuku  grįžkite prie [2] ir sukamuoju jungikliu pasirinkite [3], trečiam sekos režimo žingsniui.

6. Pasirinkite ir nustatykite norimą darbo režimą.

7. Paspauskite mygtuką ▷|||.

Darbo režimas įsijungia.

Pirmasis sekos režimo žingsnis rodomas ekrane. Ekrane pasirodys mažėjanti veikimo trukmė.

Nustatytasis laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Sekos režimas baigtas. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ⏸.

Nustatymo patarimai:

Nustatymo keitimas

Keisti galima tik prieš įjungiant. Mygtuku ⏶ eikite į viršų, kol 1, 2 arba 3 bus parodytas skliaustuose. Sukamuoju jungikliu pasirinkite žingsnį, kurį norėtumėte pakeisti. Pakeiskite nustatymą.

Darbo režimo nutraukimas

Laikykite paspaudę mygtuką ▷|||, kol pasirodys "Pasirinkti funkciją". Galite sureguliuoti iš naujo.

Programų automatika

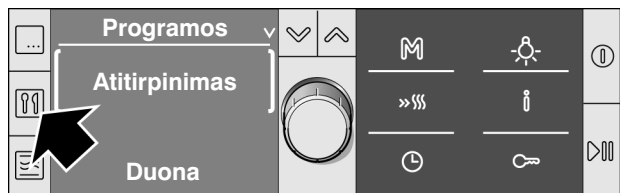
Naudojant programų automatiką patiekalai paruošiami itin lengvai. Pasirenkate programą ir įvedate patiekalo svorį. Optimalius nustatymus parenka programų automatika.

Programos pasirinkimas

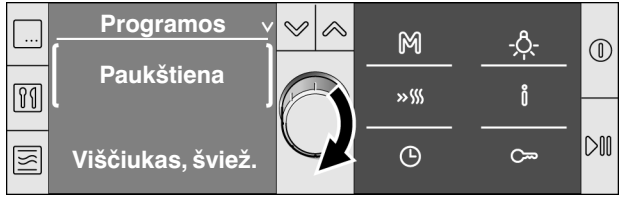
Pavyzdys paveiksle: nustatymas 1 kg šviežių vištienos gabaliukų

1. Paspauskite mygtuką |||.

Pasirodo pirmoji programų grupė ir pirmoji programa.



2. Sukamuoju jungikliu pasirinkite programų grupę.



3. Mygtuku  perjunkite eilutę.

4. Sukamuoju jungikliu pasirinkite programą.



5. Paspauskite mygtuką . Pasirinktai programai pasirodo rekomenduojamas svoris.

6. Sukamuoju jungikliu nustatykite valgio svorį.



7. Paspauskite mygtuką .

Programa įsijungia. Būsenos eilutėje pasirodo trukmė ir ji skaičiuojama.

Programa baigta

Pasigirsta signalas. Orkaitė nekaista. Būsenos eilutėje rodoma trukmė 00:00:00.

Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku .

Nustatymo patarimai:

Programos nutraukimas

Laikykite paspaudę mygtuką , kol pasirodys "Pasirinkti funkciją". Galite sureguliuoti iš naujo.

Pabaigos laiko perkėlimas

Žr. skyrių *Laiko funkcijos*.

Individualus ruošimo rezultato pritaikymas

Jei Jums netinka paruošimo rezultatas, kitą kartą galite pakeisti programos nustatymus. Nustatykite taip, kaip nurodyta punktuose nuo 1 iki 6.

Tada paspauskite mygtuką  ir sukamuoju jungikliu perstumkite šviečiantį lauką.

– ○○○●○○○ +

Kairėn = silpnesnis ruošimo būdas

Dešinėn = intensyvesnis ruošimo būdas

Mygtuku  įjunkite programą.

Atitirpinimas ir troškinimas, pasirinkus programų automatiką

Išimkite maisto produktus iš pakuotės ir pasverkite. Jei negalite įvesti tikslaus svorio, suapvalinkite.

Jungdami programas naudokite tik mikrobangų režimui tinkamus indus, pvz., iš stiklo ar keramikos, arba universalųjį padėklą. Vadovaukitės programų lentelėje pateiktomis nuorodomis apie papildomą įrangą.

Maisto produktus dėkite į šaltą orkaitę.

Apačioje rasite lentelę su tinkamais maisto produktais, svoriu ir papildomais reikmenimis.

Negalima nustatyti kitus svorius nei nurodyti lentelėje.

Ruošiant įvairius patiekalus dažnai po kurio laiko išgirsite signalą. Apverskite patiekalą arba pamaišykite.

Atitirpinimas

Maisto produktus kuo plokštesnės formos ir porcijomis užšaldykite ir laikykite – 18 °C.

Užšaldytą maisto produktą dėkite ant plokščio indo, pvz., stiklinės arba porcelianinės lėkštės. Bandoles dėkite tiesiai ant grotelių.

Jautrias ar atsikišusias dalis uždenkite aliuminio folija. Tuomet šios dalys nepradės kepti anksčiau laiko. Atkreipkite dėmesį, kad aliuminio folija negali liestis prie orkaitės sienelių.

Atitirpintus patiekalus dar palikite krosnelėje nuo 10 iki 90 minučių, kad išsilygintų temperatūra.

Atitirpinant mėsą, paukštieną ar žuvį atsiranda skysčio. Apversdami jį išsemkite. Jokiu būdu nenaudokite kitą kartą ir nemaišykite su kitais maisto produktais.

Jautieną, ėrieną ar kiaulieną į indą dėkite riebia puse žemyn.

Atitirpinkite tik tiek duonos, kiek reikia. Ji greitai sensta.

Apversdami nuimkite jau atitirpusią maltą mėsą.

Paukščius į indą dėkite krūtinėle žemyn, per pusę perpjautus paukščius - oda žemyn. Kulšis ir sparnus apvyniokite aliuminio folija.

Ruošiant visą žuvį, uodeginį peleką uždenkite aliuminio folija, ruošiant žuvies filė - kraštus, žuvies kotletus - atsikišusius galus.

Programų grupė Programa	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Atitirpinimas			
Kvietinė duona		0,10 - 0,60	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Rupių miltų duona***		0,20 - 1,50	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Bandelės		0,05 - 0,45	Grotelės, 1 lygis
Pyragas, sausas*	Plaktos tešlos pyragai be glaisto ir glajaus, mielinis pyragas	0,20 - 1,50	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis

Programų grupė Programa	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Pyragas, sultingas	Plaktos tešlos pyragai su vaisiais, be glajaus, glaisto arba želatinos, be kremo arba grietinėlės	0,20 - 1,20	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Malta mėsa*	Jautienos, ėrienos, kiaulienos malta mėsa	0,20 - 1,00	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Jautiena**	Jautienos kepsnys, veršienos kepsnys, didkepsnis	0,20 - 2,00	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Kiauliena**	Sprandinės kepsnys be kaulų, vyniotinis, šnicelis, guliašas	0,20 - 2,00	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Ėriena**	Ėriuko koja, ėriuko mentė, ėriuko vyniotinis	0,20 - 2,00	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Paukštiena**	Viščiukas, antis	0,70 - 2,00	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Paukštienos gabaliukai**	Vištienos kumpeliai, viščiuko puselės, žąsies šlaunelės, žąsies krūtinėlė, anties krūtinėlė	0,20 - 1,20	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Visa žuvis**	Upėtakis, menkė	0,20 - 1,20	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Žuvies filė**	Lydekos, menkės, lašišos, ešerio, jūrinės lašišos, sterko filė	0,20 - 1,00	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Žuvies kotletai**	Kotletai iš menkės, lydekos, menkinės, lašišos	0,20 - 1,00	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis

* Apvertimo signalas, praėjus maždaug pusei laiko.

** Apvertimo signalas, praėjus ⅓ ir ⅔ laiko

*** Apvertimo signalas ⅔ laiko.

Troškinimas

Daržovės

šviežios daržovės: Supjaustykite jas vienodo dydžio gabalėliais. Kiekvienam 100 g daržovių įpilkite po 2 valgomuosius šaukštus vandens.

šaldytos daržovės: Tinka tik nuplikytos, bet ne virtos daržovės. Šaldytos daržovės su grietinėlės padažu netinka. Kiekvienam 100 g daržovių įpilkite po 1- 2 valgomuosius šaukštus vandens. Į špinatus ir raudongūžius kopūstus vandens pilti nereikia.

Pasibaigus programai, daržoves dar palikite apie 5 minutes.

Programų grupė Programa	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Daržovės			
troškinti šviežias daržovės*	Žiedinis kopūstas, brokoliai, morkos, kalmarai, česnakas, paprika, cukinija	0,20 - 1,00	Uždaras indas grotelės, 1 lygis
troškinti šaldytas daržovės*	Žiedinis kopūstas, brokoliai, morkos, kalmarai, gūžiniai kopūstai, špinatai	0,20 - 1,00	Uždaras indas grotelės, 1 lygis
* Maišymo signalas, praėjus maždaug pusei laiko.			

Bulvės

Virtos bulvės: Supjaustykite jas vienodo dydžio gabalėliais. 100 g bulvių įpilkite du valgomuosius šaukštus vandens ir įdėkite šiek tiek druskos.

Bulvės su lupenomis: Naudokite vienodo dydžio bulves. Bulves nuplaukite ir pabadykite luobelę. Drėgnas sudėkite į indą be vandens.

Pasibaigus programai, bulves dar palikite apie 5 minutes. Iš pradžių išpilkite susikaupusį vandenį.

Bulvių apkepą į plokščią indą sudėkite iki 3-4 cm aukščio.

Pasibaigus programai, bulvių apkepą prietaise dar palikite apie 5-10 minučių.

Gruzdintos bulvytės, maltinukai ir bulviniai blynai turi būti tinkami ruošti orkaitėje.

Programų grupė Programa	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Bulvės			
Virtos bulvės*	Nesuverdančios, suverdančios arba miltingos bulvės	0,20 - 1,00	Uždaras indas grotelės, 1 lygis
Bulvės su lupenomis*	Nesuverdančios, suverdančios arba miltingos bulvės	0,20 - 1,00	Uždaras indas grotelės, 1 lygis

Programų grupė Programa	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Bulvių apkepas, šviežias		0,50 - 3,00	Plokščias indas be dangčio, grotelės, 2 lygis
Gruzdintos bulvytės, šaldytos**		0,20 - 0,60	Universalusis padėklas 2 lygis
Maltinukai, šaldyti**		0,20 - 0,70	Universalusis padėklas 2 lygis
Bulviniai blynai, šaldyti**		0,20 - 0,80	Universalusis padėklas 2 lygis

* Maišymo signalas, praėjus maždaug pusei laiko.

** Apvertimo signalas po ⅔ laiko.

Javiniai produktai

Javiniai produktai troškinimo metu putoja. Todėl visiems javiniams produktams naudokite aukštą indą su dangčiu. Nustatykite javinių produktų grynąjį svorį (be skysčio).

Ryžiai: Nenaudokite ryžių maišeliuose.

Į ryžius pilkite 2 - 2,5 karto daugiau skysčio, nei yra ryžių.

Kukurūzų košė: Ruošiant kukurūzų košę vandens įpilama dvigubą arba trigubą kiekį, atsižvelgiant į grūdų dydį.

Kuskusas: Įpilkite dvigubą kiekį vandens.

Sorų grūdai: Įpilkite 2 - 2,5 karto daugiau skysčio.

Pasibaigus programai, javinius produktus dar palikite apie 5 - 10 minučių.

Programų grupė Programa	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Javiniai produktai		
Ilgagrūdžiai ryžiai*	0,10 - 0,50	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
"Basmati" ryžiai*	0,10 - 0,50	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis

Programų grupė Programa	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Natūralūs ryžiai*	0,10 - 0,50	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Kukurūzų košė***	0,10 - 0,50	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Kuskusas**	0,10 - 0,50	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Sorų grūdai*	0,10 - 0,50	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis

* Maišymo signalas, atsižvelgiant į svorį, maždaug po 2-14 minučių.

** Maišymo signalas po 1-2 minučių.

*** Maišymo signalas, praėjus maždaug pusei laiko.

Apkepas

Patiekalą mikrobangų krosnei pritaisykite ant grotelių.

Pikantišką ir saldų apkepą į plokščią indą sudedama maždaug iki 5 cm aukščio.

Bulvių apkepą į plokščią indą sudėkite iki 3-4 cm aukščio.

Pasibaigus programai, bulvių apkepą prietaise dar palikite apie 5-10 minučių.

Programų grupė Programa	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Apkepas		
Lazanija su Bolonijos padažu, užšaldyta	0,40 - 1,00	Atviras indas grotelės, 1 lygis
Vamzdeliai, šaldyti	0,40 - 1,00	Atviras indas grotelės, 1 lygis
Makaronų apkepas, užšaldytas	0,40 - 1,00	Atviras indas grotelės, 1 lygis
Apkepas, pikantiškas, troškinti priedai	0,40 - 3,00	Plokščias indas be dangčio grotelės, 2 lygis
Apkepai, saldūs	0,50 - 1,80	Plokščias indas be dangčio grotelės, 1 lygis
Bulvių apkepas, šviežias	0,50 - 3,00	Plokščias indas be dangčio grotelės, 2 lygis

Užšaldyti produktai

Naudokite paskrudintą, šaldytą picą ir batoną.

Gruzdintos bulvytės, maltinukai ir bulviniai blynai turi būti tinkami ruošti orkaitėje.

Suktinukai ir maži suktinukai turi būti tinkami ruošti orkaitėje.

Atkreipkite dėmesį, kad užšaldyti maisto produktai nebūtų sudėti vienas ant kito.

Programų grupė Programa	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Pica, plonapadė	0,30 - 0,50	Universalusis padėklas, 1 lygis
Pica, storapadė	0,40 - 0,60	Universalusis padėklas, 1 lygis
Maža pica	0,10 - 0,60	Universalusis padėklas, 1 lygis
Batonas, paskrudintas	0,10 - 0,75	Universalusis padėklas, 1 lygis
Gruzdintos bulvytės*	0,20 - 0,60	Universalusis padėklas, 2 lygis
Maltinukai*	0,20 - 0,70	Universalusis padėklas, 2 lygis
Bulviniai blynai*	0,20 - 0,80	Universalusis padėklas, 2 lygis
Lazanija su Bolonijos padažu	0,40 - 1,00	Atviras indas grotelės, 1 lygis
Vamzdeliai	0,40 - 1,00	Atviras indas grotelės, 1 lygis
Makaronų apkepas	0,40 - 1,00	Atviras indas grotelės, 1 lygis
Suktinukai**	0,10 - 1,00	Universalusis padėklas 2 lygis
Maži suktinukai**	0,10 - 0,60	Universalusis padėklas, 2 lygis
Žuvies piršteliai*	0,20 - 0,90	Universalusis padėklas, 2 lygis
Džiūvėsiuose apvolioti sepijų griežinėliai*	0,20 - 0,50	Universalusis padėklas, 2 lygis

* Apvertimo signalas po $\frac{2}{3}$ laiko.

** Apvertimo signalas, praėjus pusei laiko.

Paukštiena

Į indą viščiuką arba vištą dėkite krūtinėlės pusę į apačią.

Viščiuko puseles į indą dėkite oda į viršų.

Kalakuto krūtinėlę troškinkite be odos. Ruošdami kalakuto krūtinėlę įpilkite 100-150 ml skysčio. Jei prireiks, apvertę dar kartą įpilkite 50-100 ml skysčio.

Pasibaigus programai, kalakuto krūtinėlę dar palikite apie 10 minučių.

Programų grupė Programa	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Paukštiena			
Viščiukas, šviežias*	Visas viščiukas	0,80 - 1,80	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Viščiuko gabalėliai, švieži	Viščiuko kulšėlės, pusė viščiuko	0,40 - 1,20	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Višta, šviežia*		1,50 - 3,00	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Kalakuto krūtinėlė, šviežia**	Kalakuto krūtinėlė be odos	0,80 - 2,00	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
* Ruošiant visą viščiuką, apvertimo signalas po ⅔ laiko.			
** Apvertimo signalas, praėjus pusei laiko.			

Mėsa

Iš pradžių apkepkite riebią jautienos filė pusę.

Jautienos kepsniai, veršienos kepsniai, veršienos karka, ėriuko koja ir kiaulienos kepsniai: Kepsnys turi užimti du trečdalius kepimo indo dugno. Kepdami įpilkite 50-100 ml skysčio. Jei prireiks, apvertę dar kartą įpilkite 50-100 ml skysčio.

Ruošdami maltos mėsos kepsnį įpilkite 50-100 ml skysčio.

Pasibaigus programai, kepsnį dar palikite apie 10 minučių.

Programų grupė Programa	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Jautiena			
Troškintas kepsnys, šviežias**		0,80 - 2,00	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas*	5 - 6 cm storio jautienos kepsnys	0,80 - 2,00	Atviras indas grotelės, 1 lygis
Jautienos pjausnys, angliškas*	5 - 6 cm storio jautienos kepsnys	0,80 - 2,00	Atviras indas grotelės, 1 lygis
Mėsos vyniotinis	apie 8 cm aukščio	0,80 - 1,50	Indas su dangčiu, grotelės, 1 lygis
Vyniotiniai		0,50 - 3,00	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Veršiena			
Kepsnys, šviežias*	Šlaunelė, kryžinė	0,80 - 2,00	Indas su dangčiu, grotelės, 1 lygis
Karka su kaulu, šviežia		0,80 - 3,00	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Veršiena su kaulu		0,80 - 3,00	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Kiauliena			
Sprandinės kepsnys, šviežias, be kaulų***		0,80 - 2,00	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Sprandinės kepsnys, šviežias, su kaulais*		0,80 - 2,50	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Kepsnys su pluta, šviežias		0,80 - 2,00	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Mėsos vyniotinis	apie 8 cm aukščio	0,80 - 1,50	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Vyniotinis, šviežias*		1,00 - 3,00	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Ėriena			
Šlaunelė, šviežia, be kaulų, vidutiniškai iškepta*		0,80 - 2,00	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Šlaunelė, šviežia, su kaulais, patroškinta*		0,80 - 2,00	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Mėsos vyniotinis	apie 8 cm aukščio	0,80 - 1,50	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis

Programų grupė Programa	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Žvėriena			
Elnienos kepsnys, šviežias*		0,50 - 3,00	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Stirnos koja, be kaulų, šviežia***		0,50 - 2,50	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Kiščio šlaunelė, su kaulais, šviežia***		0,50 - 1,50	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Šernienos kepsnys, šviežias***		0,50 - 2,50	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Triušiena, šviežia		0,50 - 2,00	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis

* Apvertimo signalas, praėjus pusei laiko.

** Apvertimo signalas, praėjus 1/3 ir 2/3 laiko.

*** Apvertimo signalas 2/3 laiko.

Žuvis

Visa žuvis, šviežia: Nuo 1 iki 3 valgomųjų šaukštų vandens arba citrinos sulčių.

Šviežia žuvies filė: Nuo 1 iki 3 valgomųjų šaukštų vandens arba citrinos sulčių.

Apvolioti sepijų griežinėliai, šaldyti: Jie turi tikti ruošimui orkaitėje.

Programų grupė Programa	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Troškinti visą šviežią žuvį	0,30 - 1,10	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Šviežios žuvies filė troškinimas	0,20 - 1,00	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Žuvies piršteliai*	0,20 - 0,90	Universalusis padėklas, 2 lygis
Sepijų griežinėliai, šaldyti*	0,20 - 0,50	Universalusis padėklas, 2 lygis

* Apvertimo signalas po 2/3 laiko.

Maltos mėsos kepsnys ir vienas patiekalas

Ruošdami maltos mėsos kepsnį įpilkite 50-100 ml skysčio.

Programų grupė Programa	Tinkami maisto produktai	Svorio ribos, kg	Indai / priedai, įdėjimo aukštis
Mėsos vyniotinis			
iš šviežios jautienos	apie 8 cm aukščio	0,80 - 1,50	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
iš šviežios kiaulienos	apie 8 cm aukščio	0,80 - 1,50	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
iš šviežios, maišytos mėsos	apie 8 cm aukščio	0,80 - 1,50	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
iš šviežios ėrienos	apie 8 cm aukščio	0,80 - 1,50	Uždaras indas, grotelės, 1 lygis
Vienas patiekalas*			
Guliašas		0,30 - 2,00	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
Vyniotiniai		0,50 - 3,00	Aukštas indas su dangčiu grotelės, 1 lygis
* Nustatykite mėsos svorį.			

Laiko funkcijos

Laiko funkcijų meniu iškvieskite mygtuką . Galimos šios funkcijos:

Kai orkaitė išjungta:

- Laikmačio nustatymas
- Laikrodžio nustatymas

Kai orkaitė įjungta:

- Laikmačio nustatymas
- Trukmės nustatymas
- Pabaigos laiko perkėlimas

Laiko funkcijų nustatymas - trumpai

1. Meniu atidarykite mygtuku ⊖.
2. Sukamuoju jungikliu nustatykite norimą funkciją.
3. Mygtuku ∨ perjunkite eilutę ir sukamuoju jungikliu nustatykite laiką arba trukmę.
4. Meniu uždarykite mygtuku ⊖.

Apie kiekvienos funkcijos nustatymą atskirai išsamiai rašoma pabaigoje.

Laikmačio nustatymas

Laikmačio veikimas nepriklauso nuo orkaitės. Jį galite naudoti kaip virtuvinį laikmatį ir nustatyti bet kurio metu.

1. Spauskite mygtuką ⊖.
Atsidaro laiko funkcijų meniu.
2. Spauskite mygtuką ∨ ir sukamuoju jungikliu nustatykite laikmačio veikimo laiką.
3. Mygtuku ⊖ uždarykite laiko funkcijų meniu.

Ekranas persijungia į ankstesnę būseną. Rodomas laikmačio ir skaičiuojamo laiko simbolis Δ.

Laikui pasibaigus

Pasigirsta signalas.
Laikas baigėsi. Indikatoriuje rodomas Δ 00:00.
Mygtuku ⊖ iš anksto galite išjungti signalą.

Patarimai dėl nustatymų:

Veikimo laiko nutraukimas

Mygtuku ⊖ atidarykite laiko funkcijų meniu.
Paspauskite mygtuką ∨ ir sukamuoju jungikliu vėl nustatykite laiką 00:00. Mygtuku ⊖ uždarykite meniu.

Veikimo laiko keitimas

Mygtuku ⊖ atidarykite laiko funkcijų meniu.
Paspauskite mygtuką ∨ ir sukamuoju jungikliu per kelias kitas sekundes pakeiskite laikmačio veikimo laiką. Mygtuku ⊖ uždarykite meniu.

Trukmės nustatymas

Jei patiekalui nustatote trukmę (ruošimo laiką), darbo režimas bus automatiškai išjungtas pasibaigus šiam laikui. Orkaitė nekaista.

Sąlyga:
kaitinimo būdas ir temperatūra nustatyti.

Pavyzdys paveiksle: Viršutinis/apatinis kaitinimas, 180 °C, 45 minutės

1. Paspauskite mygtuką .
Atsidaro laiko funkcijų meniu.



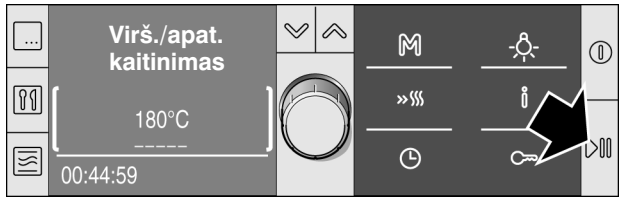
2. Sukamuoju jungikliu pakeiskite trukmę.



3. Mygtuku  perjunkite eilutę.
4. Sukamuoju jungikliu nustatykite ruošimo trukmę.



5. Paspauskite mygtuką ⏻.
Laiko funkcijų meniu uždaromas.
6. Kai darbo režimas dar neįjungtas, paspauskite mygtuką ▷|||. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.



Nustatytasis laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Orkaitė nekaista. Būsenos eilutėje rodoma 00:00:00. Signalą iš anksto galite išjungti mygtuku ⏻.

Nustatymo patarimai:

Trukmės nutraukimas

Mygtuku ⏻ atidarykite meniu. Sukamuoju jungikliu perjunkite trukmę, spauskite mygtuką ✓ ir sukamuoju jungikliu nustatykite trukmę - 00:00. Mygtuku ⏻ uždarykite meniu.

Trukmės keitimas

Mygtuku ⏻ atidarykite meniu. Sukamuoju jungikliu perjunkite trukmę, spauskite mygtuką ✓ ir sukamuoju jungikliu pakeiskite trukmę. Mygtuku ⏻ uždarykite meniu.

Pabaigos laiko perkėlimas

Prašome atkreipti dėmesį, kad greitai gendančių maisto produktų negalima ilgai laikyti kameroje.

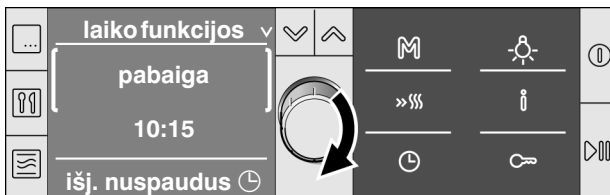
Pavyzdys: patiekalą 9.30 įdedate į kamerą. Užtruks 45 minutes ir 10.15 patiekalas bus baigtas. Tačiau norėtumėte, kad patiekalas būtų baigtas 12.45. Pabaigos laiką perkelti nuo 10.15 iki 12.45. Orkaitėi įjungiamas laukimo režimas. Režimas įsijungia 12.00 ir išsijungia 12.45.

Kai kuriose programose pabaigos laiko perkelti negalima.

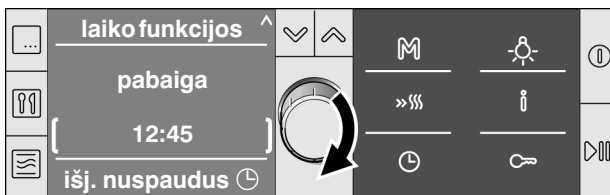
Pabaigos nustatymas

Sąlyga: nustatytas režimas neįjungtas. Nustatyta trukmė. Laiko funkcijų meniu ⌚ atidarytas.

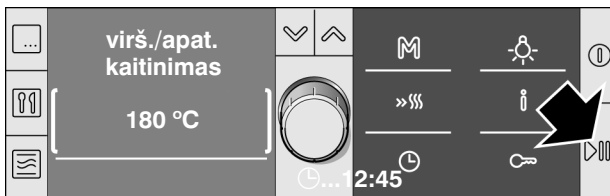
1. Mygtuku ⏶ pereikite į viršutinę eilutę ir sukamuoju jungikliu perjunkite "pabaiga". Rodomas laikas, kada baigsis darbo režimas.



2. Paspauskite mygtuką ⏷.
3. Sukamuoju jungikliu nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.



4. Mygtuku ⌚ uždarykite laiko funkcijų meniu.
5. Patvirtinkite mygtuku ⏵.



Nustatymas perimtas. Orkaitėi įjungta laukimo padėtis ⌚... ir darbo režimas įsijungia reikiamu laiku.

Nustatytasis laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Orkaitė nekaista. Būsenos eilutėje rodoma trukmė 00:00:00. Signalą galite išjungti mygtuku ⌚.

Nustatymo patarimas:

Pabaigos laiko keitimas

Tai yra įmanoma, kol orkaitei įjungtas laukimo režimas ☹... Tam atidarykite meniu ☹. Sukamuoju jungikliu pakeiskite pabaigos laiką. Paspauskite mygtuką ☺ ir sukamuoju jungikliu pakoreguokite pabaigos laiką. Meniu uždarykite mygtuku ☹.

Pabaigos laiko nutraukimas

Tai yra įmanoma, kol orkaitei įjungtas laukimo režimas ☹... Sukamuoju jungikliu pakeiskite pabaigos laiką. Spauskite mygtuką ☺ ir sukamąjį jungiklį sukite į kairę, kol užges rodmuo. Meniu uždarykite mygtuku ☹.

Laikrodžio nustatymas

Jei nutrūko elektros srovės tiekimas

Kad būtų galima nustatyti laikrodį ir pakeiskite laiką, orkaitė turi būti išjungta.

Jei nutrūko elektros srovės tiekimas, ekrane pasirodo antraštė "nustatyti paros laiką".

1. Paspauskite mygtuką ☺ ir sukamuoju jungikliu nustatykite esamą paros laiką.
2. Spauskite mygtuką ☹.
Paros laikas perimtas.

Keisti paros laiką

Pavyzdys: Paros laiko keitimas iš vasaros į žiemos laiką.

1. Spauskite mygtuką ☹.
Atsidaro laiko funkcijų meniu.
2. Sukamuoju jungikliu perjunkite paros laiką.
3. Paspauskite mygtuką ☺ ir sukamuoju jungikliu pakeiskite paros laiką.
4. Spauskite mygtuką ☹.
Uždaromas laiko funkcijų meniu. Paros laikas pakeistas.

Išjungti paros laiko rodyką

Kai orkaitė yra išjungta, ekrane pasirodo esamas paros laikas. Galite išjungti paros laiką. Apie tai skaitykite skyriuje *Pagrindiniai nustatymai*.

Atminties funkcija

Naudodami atminties funkciją galite išsaugoti savo programas ir jas bet kuriuo metu vėl iškviesti. Galite naudoti šešias atminties vietas.

Atminties funkciją prasmingiausia naudoti dažnai gaminamam patiekalui.

Nustatymų išsaugojimas atmintyje

Įrašymas į atminties sritį iš naujo

1. Nustatykite norimą darbo režimą. Neįjunkite.
2. Trumpai spustelėkite mygtuką  ir sukamuoju jungikliu pasirinkite vieną iš šešių atminties vietų.
3. Laikykite paspaudę mygtuką , kol pasirodys "atmint. išsaugota".

Nustatymas išsaugotas ir gali būti įjungtas bet kuriuo metu.

Nustatykite, pasirinkite atminties vietą ir mygtuku  išsaugokite naują nustatymą. Ankstesnieji nustatymai bus perrašyti.

Į atmintį įrašytos programos naudojimas

Išsaugotus nustatymus galite pakeisti bet kuriuo metu.

1. Trumpai spustelėkite mygtuką  ir sukamuoju jungikliu pasirinkite atminties vietą. Bus parodyti išsaugoti nustatymai. Kai pasirodo "laisva atmintis", reiškia joks nustatymas šioje vietoje neišsaugotas.
2. Paspauskite mygtuką .

Atmintis įsijungia.

Nustatymo patarimai:

Atminties vietos keitimas

Prietaisui pradėjus veikti, atminties srities turinio keisti nebegalite.

Nustatymo keitimas

Tai galima atlikti bet kuriuo metu. Kai kitą kartą įjungsite atmintį, vėl pasirodys anksčiau išsaugotas nustatymas.

Šabo nustatymas

Naudojant šį nustatymą, viršutinis/apatinis kaitinimas palaiko 85 °C temperatūrą. Galite nustatyti trukmę nuo 24 iki 73 valandų.

Tuo metu kameroje esantis maistas išliks šiltas ir kameros nereikės įjungti arba išjungti.

Sąlyga: aktyvinote pagrindinį nustatymą "Šabo nustatymas taip". Žr. skyrių *Pagrindiniai nustatymai*.

1. Mygtukas .
Ekrane rekomenduojamas 3D karštas oras, 160 °C.
2. Sukamąjį jungiklį sukite į kairę iki šabo nustatymo.
3. Mygtuku  atidarykite laiko funkcijų meniu ir sukamuoju jungikliu perjunkite trukmę.
Rekomenduojamos 27:00 valandos.
4. Paspauskite mygtuką .
5. Sukamuoju jungikliu nustatykite norimą trukmę.
6. Paspauskite mygtuką .

Šabo nustatymas įsijungia. Būsenos eilutėje skaičiuojama trukmė.

Nustatytasis laikas baigėsi

Orkaitė nekaista.

Nustatymo patarimai:

Pabaigos laiko perkėlimas

Nustatyti vėlesnio pabaigos laiko negalima.

Šabo nustatymo nutraukimas

Laikykite paspaudę mygtuką , kol pasirodys "Pasirinkti funkciją". Galite sureguliuoti iš naujo.

Apsauga nuo vaikų

Apsaugos nuo vaikų įjungimas

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

Laikykite paspaudę rakto mygtuką , kol pasirodys simbolis . Tai truks apie 4 sekundes.

Valdymo zona užrakinta.

Atrakinimas

Laikykite paspaudę rakto mygtuką , kol užges simbolis. Galite nustatyti iš naujo.

Nuoroda

Nors apsauga nuo vaikų aktyvinta, galite išjungti orkaitę mygtuku  arba ilgai spausdami mygtuką , nustatyti laikmatį ir išjungti signalą.

Pagrindinių nustatymų keitimas

Jūsų prietaise yra įvairių pagrindinių nustatymų, kuriuos bet kuriuo metu galite pakeisti.

Nuoroda

Lentelėje pateikiami visi pagrindiniai nustatymai ir jų keitimo galimybės.

Atsižvelgiant į prietaiso įrangą, ekrane rodomi tik Jūsų prietaisui tinkantys pagrindiniai nustatymai.

Pagrindiniai nustatymai	Galimybės	Paiškinimas
Pasirinkti kalbą: vokiečių	Galima pasirinkti vieną iš 29 kalbų	Ekrano tekstų kalba
Signalo trukmė: vidutinis	vidutinis = 2 minutės trumpas = 10 sekundžių ilgas = 5 minutės	Signalų skambėjimo laikas pasibaigus trukmei
Mygtuko signalas išj.	ij. išj.	Patvirtinimo signalas, paspaudus mygtuką
Ekrano ryškumas: diena	diena vidutinis naktis	Ekrano apšvietimas
Kontrastas ○○○●○○○	pvz., stipresnis ○○○○○●○	Ekrano kontrastas

Pagrindiniai nustatymai	Galimybės	Paiškinimas
Laiko rodmuo: jj. 	jj. išj.*	Paros laiko rodmuo ekrane, kai orkaitė išjungta * Paros laikas rodomas tol, kol rodoma likutinė šiluma
Uždaryti dureles ir tęsti nustatytą režimą: išj.	automatiškai išj. *	Būdas, kuriuo bus tęsiamas darbo režimas, atidarius ir vėl uždarius orkaitės dureles * paspaudus  tęsti darbo režimą
individualus pritaikymas: – ○○○●○○○ +	pvz., ruošimo rezultatas vis intensyvesnis – ○○○○○●○ +	Keisti ruošimo rezultatą visose programų automatikos programose dešinèn = intensyviau kairèn = silpniau
Mygtukų aprašymo rodmuo: jj. 	jj. išj.	Pradinis ekrano vaizdas įjungus orkaitę
3D karštas oras patarimas: 160 °C	nuo 30 iki maks. 250 °C	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos temperatūros keitimas
Karšto oro srautas patarimas: 160 °C	nuo 30 iki maks. 250 °C	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos temperatūros keitimas
Viršutinis/apatinis kaitinimas patarimas: 180 °C	nuo 30 iki maks. 300 °C	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos temperatūros keitimas
Intensyvus kaitinimas patarimas 190 °C	nuo 100 iki maks. 300 °C	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos temperatūros keitimas
Apatinis kaitinimas patarimas: 180 °C	nuo 30 iki maks. 200 °C	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos temperatūros keitimas
Grilis ir oro maišiklis patarimas: 190 °C	nuo 100 iki maks. 250 °C	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos temperatūros keitimas
Didelis grilis patarimas: didelis karštis	stiprus vidutinis silpnas	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos pakopos keitimas
Mažas grilis patarimas: didelis karštis	stiprus vidutinis silpnas	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos pakopos keitimas

Pagrindiniai nustatymai	Galimybės	Paiškinimas
Ilgas troškinimas patarimas: 80 °C	nuo 70 iki maks. 100 °C	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos temperatūroskeitimas
Pašildymas patarimas: 50 °C	nuo 30 iki maks. 70 °C	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos temperatūroskeitimas
Šilto maisto išlaikymas patarimas: 70 °C	nuo 60 iki maks. 100 °C	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos temperatūroskeitimas
MikroKombi, švelnus kaitinimas patarimas: 180 °C	nuo 30 iki maks. 250 °C	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos temperatūroskeitimas
MikroKombi, intensyvus kaitinimas patarimas: 200 °C	nuo 30 iki maks. 250 °C	Nuolatinis kaitinimo būdai rekomenduojamos temperatūroskeitimas
Šabo nustatymas: ne	ne taip	Žr. skyrių Šabo nustatymas
Eksplotavimo įtampa 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Eksplotavimo įtamos pritaikymas
Gražinti gamyklinius nustatymus: ne	ne taip	Gražinti pakeistus pagrindinius nustatymus

Pagrindinių nustatymų keitimas

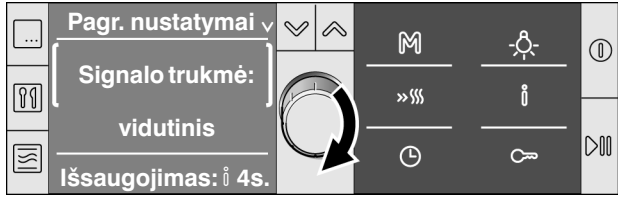
Sąlyga: Orkaitė turi būti išjungta.

Pavyzdys paveiksle: Signalo trukmės pagrindinio
nustatymo keitimas iš vidutinio į trumpą.

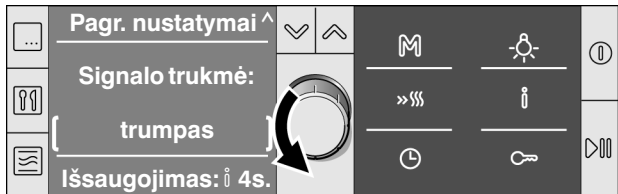
1. Mygtuką **i** spauskite apie 4 sekundes, kol
pasirodys antraštė "Pagrindinis nustatymas" ir
pasirodys pirmasis pagrindinis nustatymas
"Pasirinkti kalbą".



2. Sukamuoju jungikliu pasirinkite norimą pagrindinį nustatymą.



3. Mygtuku  perjunkite kitą eilutę.
4. Sukamuoju jungikliu pakeiskite pagrindinį nustatymą.



Dabar galite pakeisti antrąjį pagrindinį nustatymą. Tam mygtuku  perjunkite eilutę ir pakeiskite kaip aprašyta punktuose nuo 2 iki 4.

5. Laikykite paspaudę mygtuką , kol pasirodys paros laikas. Tai truks maždaug keturias sekundes.
Visi pakeitimai išsaugoti.

Nutraukimas

Paspauskite mygtuką . Pakeitimai perimti.

Automatinis išjungimas

Orkaitėje integruota automatinio išjungimo funkcija. Ji aktyvinama, kai nenustatyta trukmė ir nustatymai ilgai nebuvo keičiami.

Aktyvintas išjungimas

Ekrane pasirodo tekstas "Automatinis išjungimas". Išjungimo laikas priklauso nuo nustatytos temperatūros arba grilio pakopos. Spauskite bet kurį mygtuką, kad tekstas išnyktų. Galite nustatyti iš naujo.

Nuoroda

Jei nustatyta trukmė, pasibaigus šiai trukmei orkaitė nebekaista. Automatinio išjungimo funkcija nereikalinga.

Priežiūra ir valymas

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



Gali įvykti trumpasis jungimas!

Niekada nenaudokite aukštu slėgiu arba garais valančių prietaisų.



Pavojus nusideginti!

Prietaiso nevalykite tik išjungę. Leiskite jam atvėsti.

Nuorodos

Prietaiso išorėje spalvų gama gali šiek tiek skirtis, taip yra dėl skirtingų medžiagų, tokių kaip stiklas, plastikas ar metalas.

Šešėliai ant durelių stiklo, atrodantys kaip svilėšiai, yra orkaitės lemputės 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 visiškai nekenkia.

Galite labai lengvai atsikratyti nemalonių kvapų, pvz., jei gaminote žuvį. Į puodelį vandens įlašinkite porą lašų citrinų sulčių. Į puodelį įstatykite šaukštelį, kad nesutrauktų. Nustatę didžiausią mikrobangų galingumą vandenį kaitinkite 1 - 2 minutes.

Orkaitės savaime išsivalančių paviršių valymas

Galinė sienelė ir viršus yra padengti savaime išsivalančiu emaliu. Veikiant orkaitei jie išsivalo automatiškai. Tačiau kartais didelės riebalų dėmės nusivalo tik daug kartų panaudojus orkaitę.

Svarbios nuorodos

Savaime išsivalančių paviršių niekada nevalykite orkaitės valikliu.

Jei ant galinės sienelės arba viršaus netyčia patektų orkaitės valiklio, nedelsiant jį pašalinkite kempine ir dideliu kiekiu vandens.

Niekada nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių. Priešingu atveju Jūs subraižysite arba sugadinsite akytąjį sluoksnį.

Savaime išsivalančių paviršių niekada nevalykite spirale.

Truputį pakitusi emalio spalva neturi įtakos savaiminio išsivalymo funkcijai.

Naudokite plovimo skudurėlį ir karštą šarminį tirpalą arba acto tirpalą.

Jei nešvarumų itin daug, naudokite plovimui skirtą spiralę iš aukštos kokybės plieno arba orkaitės valiklį. Naudoti tik šaltai orkaitei valyti.

Orkaitės pagrindo ir šoninių sienelių valymas

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 metalinių arba stiklo grandiklių prietaiso durelių stiklui valyti,
- jokių metalinių arba stiklo grandiklių durelių tarpikliui valyti,
- šveistukų ir šveitimo kempinių,
- jokių valomųjų priemonių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostas.

Sritis

Valymopriemonės

Prietaisopriekis

Karštas vanduo su plovikliu: nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu ir nusauskite rankšluosčiu.

Nevalykite jokiais stiklo valikliais, metalo arba stiklo grandikliais.

Nerūdijančio plieno detalės

Karštas vanduo su plovikliu: nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu ir nusauskite rankšluosčiu. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija.

Mūsų klientų aptarnavimo skyriuose arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančio plieno valymo priemonių.

Orkaitė

Karštas vanduo su lašeliu plovimo skysčio arba vanduo su actu:

nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu ir nusauskite rankšluosčiu.

Jei nešvarumų yra itin daug: orkaitės valiklį naudokite tik valydami šaltą orkaitę. Geriausia naudoti nerūdijančio plieno kempinę.

Sritis	Valymopriemonės
Stiklinis orkaitės lemputės gaubtas	Karštas vanduo su plovikliu: nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu.
Durelių stiklai	Stiklo valiklis: nusauskite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo gremžtukų.
Tarpiklis	Karštas vanduo su plovikliu: nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu, netrinkite. Valydami nenaudokite jokių metalo arba stiklo gremžtukų.
Papildoma įranga	Karštas vanduo su plovikliu: pamirkykite ir nuvalykite plovimui skirtu skudurėliu arba šepčiu.

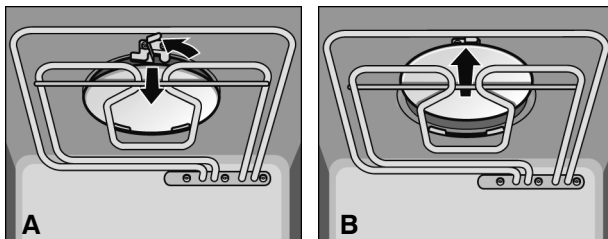
Stiklinio gaubto valymas

Išmontavimas

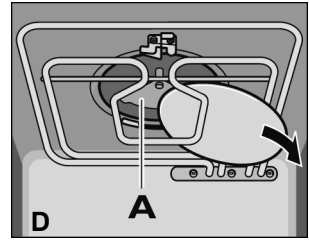
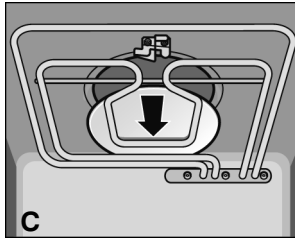
Jei norite išvalyti stiklinį gaubtą, jį galite nuimti nuo orkaitės viršaus.

Dėmesio! Orkaitė turi būti atvėsusi.

1. Į orkaitės vidų įdėkite indų šluostę.
2. Orkaitės viršaus apkabas patraukite į viršų. (A pav.)
Kitos rankos nykščiu iš priekio stiklinį gaubtą spauskite į apačią.
Atleiskite apkabas.
3. Gaubtą abiem rankomis stumkite į priekį ir padėkite ant grilio kaitinimo elemento. (B pav.)



4. Vėl truputį pastumkite atgal. (C pav.)
5. Šone pasukite į apačią ir išimkite. (D pav.)



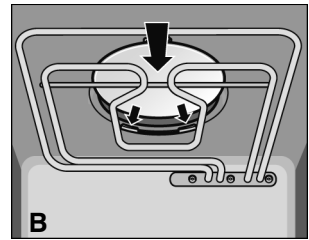
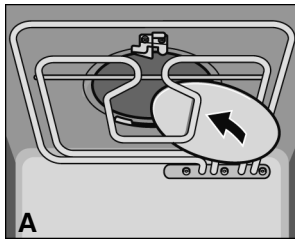
Niekada nelieskite ir nevalykite mikrobangų krosnelės antenos (A)!

Jei užteršimas nedidelis:
stiklinį gaubtą nuplaukite šarminiu tirpalu.

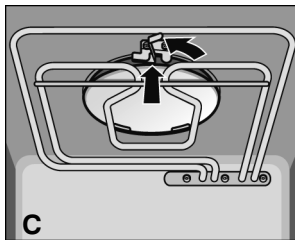
Jei užteršimas stiprus:
nuvalykite stiklinį gaubtą ir orkaitės emaliu padengtus paviršius.

Įmontavimas

1. Gaubtą lygiaja puse stumkite į apačią ir padėkite ant grilio kaitinimo elemento. (A pav.)
2. Abiem rankomis įstatykite į du kabliukus, esančius gale. (B pav.)



3. Apkabas patraukite į priekį ir stiklinį gaubtą paspauskite į viršų. Atleiskite apkabas. (C pav.)



Iš orkaitės išimkite indų šluostę.



Prietaisą draudžiama eksploatuoti be mikrobangų krosnelės stiklinio gaubto!

Stiklų valymas

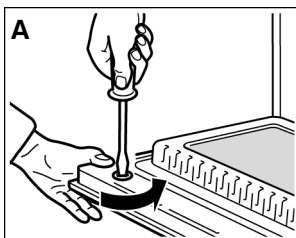
Norėdami tinkamai išvalyti, galite išimti orkaitės durelių stiklus.



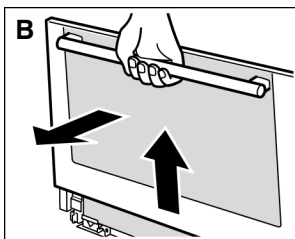
Pavojus nusideginti!
Išmontuoti negalima iš karto po to, kai orkaitė išjungama. Orkaitė turi būti atvėsusi.

Išmontavimas

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atsuktuvu atsukite du durelių varžtus (žiočių plotis 8-11 mm). Tuo metu viena ranka prilaikykite durelių stiklą. (A pav.)



3. Dureles pastatykite įstrižai ir stiklą su durų rankenėle išimkite traukdami į viršų. (B pav.)

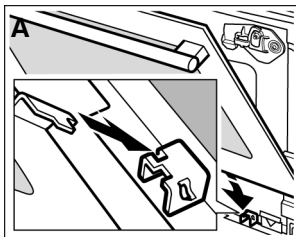


4. Uždarykite dureles.

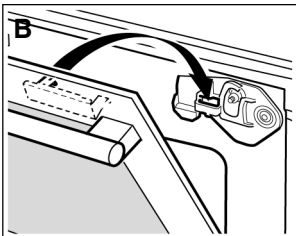
Stiklus nuvalykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

Nenaudokite aštrių ir šveičiamųjų priemonių.
Negalima naudoti stiklo gremžtukų.

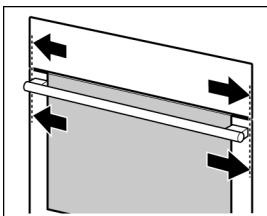
1. Durelių stiklą abiem rankomis įstatykite į kreipiamąją. (A pav.)



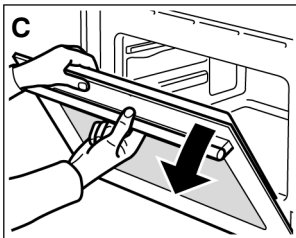
2. Durelių stiklą spauskite į apačią, truputį pakelkite ir įkabinkite viršuje. (B pav.)



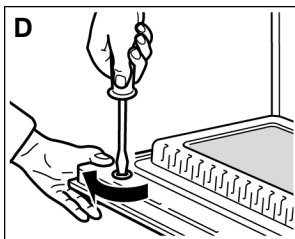
Stebėkite, kad durelių stiklas būtų prigludęs prie valdymo zonos.



3. Visiškai atidarykite dureles, tuo metu viena ranka tvirtai laikykite stiklus. (C pav.)



4. Varžtus nestipriai prisukite atsuktuvu (žiočių plotis 8-11 mm), uždarykite dureles. (D pav.)



Orkaitę galima naudoti tik tada, kai stiklai tinkamai sumontuojami.

Ką daryti sutrikus prietaiso veikimui?

Prietaiso veiklos sutrikimo priežastis dažnai būna paprasta smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo skyrių, peržvelkite lentelę. Galbūt gedimą pavyks pašalinti patiems.

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

Gedimų lentelė

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis.	Saugiklių dėžutėje patikrinkite elektros linijos saugiklį.
	Neįkištaskištukas.	Įkiškite jį.
	Dingo elektra.	Patikrinkite, ar virtuvės lemputė veikia.
Ekrane pasirodo "Nustatyti paros laiką". Rodomas ne aktualus paros laikas.	Nutrūko elektros srovė.	Sukamuoju jungikliu nustatykite esamą paros laiką ir paspauskite mygtuką ⏻.

Triktis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Orkaitė nekaista. Būsenos eilutėje rodomas tekstas "Demo".	Orkaitė veikia demonstraciniu režimu.	Išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje ir maždaug po 20 sekundžių vėl įjunkite. Per kitas 2 minutes keturias sekundes spauskite mygtuką  , kol užges "Demo".
Ekrane pasirodo "Automatinis išjungimas".	Aktyvintas automatinis išjungimas. Orkaitė nebekaista.	Paspauskite bet kurį mygtuką. Tekstas užgesa. Galite nustatyti iš naujo.
Neįsijungia mikrobangų režimas.	Durėlės neuždarytos.	Patikrinkite, galbūt durėlėse įstrigo maisto likučiai arba koks nors svetimkūnis. Įsitikinkite, kad sandarinimo paviršiai švarūs. Pažiūrėkite, ar durelių sandariklis nepersisuko.
	Mikrobangos neįjungtos.	Paspauskite mygtuką  .
Prietaisas neįkaista iki nustatytos temperatūros.	Nepaspaustas mygtukas  .	Paspauskite mygtuką  .
Mikrobangų režimas nutraukiamas be jokios priežasties.	Sugedo mikrobangų krosnelė.	Jei tokia triktis kartojasi, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių. Orkaitė gali veikti ir nenaudojant mikrobangų.
Mikrobangų režimo metu maistas lėčiau kaista nei anksčiau.	Nustatytas per mažas mikrobangų galingumas.	Pasirinkite didesnę galingumą.
	Į prietaisą įdėtas didesnis nei įprasta kiekis.	Dvigubas kiekis - beveik dvigubai ilgesnis laikas.
	Patiekalai buvo vėsesni nei anksčiau.	Patiekalus pamaišykite arba apverskite.

Klaidos pranešimai su E

Jei ekrane rodomas klaidos pranešimas su E, spauskite mygtuką . Klaidos pranešimas bus ištrintas. Vėliau gali prireikti iš naujo nustatyti paros laiką. Jei klaida bus parodyta dar kartą, susisiekiame su klientų aptarnavimo skyriumi.

Jei pasirodo klaidos pranešimas su "E101", "E104" ir "E106", mikrobangų režimas gali veikti toliau.

Klaidos pranešimas "E011" parodo, kad galbūt užstrigo mygtukas. Spustelėkite kiekvieną mygtuką atskirai ir patikrinkite, ar švarūs. Jei ekrane vis dar rodoma klaida, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.



Elektros smūgio pavojus!

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

Orkaitės lemputės keitimas

Galite pakeisti orkaitės lemputę. Temperatūrai atsparių halogeninių lempučių 12 V, 20 W įsigysite klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotose parduotuvėse.



Elektros smūgio pavojus!

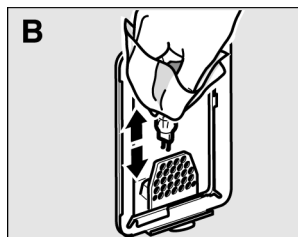
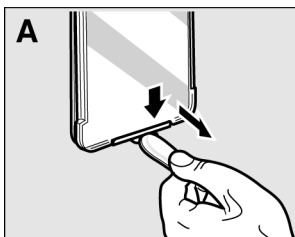
Niekada nekeiskite lemputės, kai prietaisas yra įjungtas.

Ištraukite kištuką iš elektros lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.

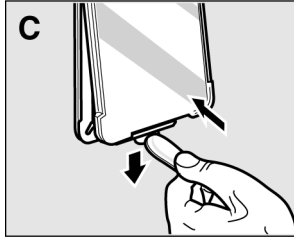
Naują halogeninę lemputę iš pakuotės išimkite sausu rankšluosčiu. Tada lemputė tarnaus ilgiau.

Atlikite šiuos veiksmus

1. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje.
2. Į šaltą orkaitę įdėkite indų šluostę, kad būtų išvengta pažeidimų.
3. Nuimkite stiklinį gaubtą. Tam stiklinis gaubtas ranka atidaromas į apačią. Jei stiklinis gaubtas nusiima sunkiai, naudokite šaukštelį. (A pav.)
4. Ištraukite lemputę ir pakeiskite ją tokia pačia. (B pav.)



5. Vėl uždėkite stiklinį gaubtą. (C pav.)



6. Išimkite indų šluostę. Vėl įjunkite saugiklių dėžėje esančius saugiklius arba įstatykite tinklo kištuką.

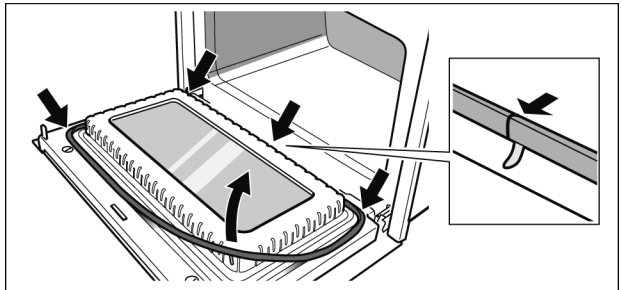
Durelių sandariklio keitimas

Būtina pakeisti pažeistą durelių sandariklį. Atsarginių prietaiso sandariklių įsigysite klientų aptarnavimo skyriuje. Prašome nurodyti prietaiso „E“ numerį ir „FD“ numerį.



Sunkaus sveikatos sutrikdymo pavojus! Niekada nenaudokite prietaiso, kai durelių sandariklis pažeistas. Gali prasiveržti mikrobangų energija. Prietaisą vėl galima naudoti tik atlikus remonto darbus.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Ištraukite senus durelių sandariklius.
3. Prie durelių sandariklio yra pritvirtinti 5 kabliukai. Šiais kabliukais į orkaitės dureles įkabinkite naujus sandariklius.



Pastaba: Sudūrimas durelių sandariklio apačioje viduryje būtinas dėl techninių priežasčių.

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. Gaminio lentelė su numeriais pritvirtinta prie orkaitės.

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

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

Klientų aptarnavimo skyrius ☎

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

Šis prietaisas atitinka normų EN 55011 arba CISPR 11 reikalavimus.

Tai yra 2-ros grupės, B klasės gaminys.

Grupė 2 reiškia, kad mikrobangos yra sukuriamos maisto produktams sušildyti.

Klasė B reiškia, jog prietaisas yra skirtas naudoti asmeniniame namų ūkyje.

Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką

Čia pateikiami patarimai, kaip kepat 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 ir kepimo metu orkaitę atidarinėkite kuo rečiau.

Keletą pyragų geriau kepti vieną po kito. Orkaitę dar įkaitusi. Todėl antras pyragas kepamas trumpiau.

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/EG 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.

Viskas buvo išbandyta mūsų studijoje-virtuvėje

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima gaminti ir kokius nustatymus jiems pasirinkti. Mes Jums parodysime, koks kaitinimo būdas, kokia temperatūra arba mikrobangų krosnelės galia tinkamiausia ruošiamam gaminiui. Pateiksime informacijos apie tinkamiausius priedus ir aukštį, kuriuose jie naudojami. Patarsime dėl indų ir maisto ruošimo.

Nuorodos

Lentelėse pateikti duomenys taikomi tuo atveju, jei maistas įdedamas į neįkaitintą ir tuščią orkaitę. Pakaitinama tik tada, jei nurodyta lentelėse. Prieš pradėdami naudoti iš orkaitės išimkite visus priedus, kurių Jums neprireiks.

Kepimo popierius ant priedų dedamas tik orkaitei įkaitus.

Lentelėse nurodyta trukmė yra apytikslė. Tai priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.

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

Karštus priedus arba indus traukdami iš orkaitės visada naudokite puodams skirtą pirštinę.

Kaip atitirpinti, pašildyti ir pagaminti patiekalus mikrobangų krosnelėje

Žemiau pateiktose lentelėse rasite mikrobangų krosnelės funkcijas ir nustatymų vertes.

Lentelėse nurodyta trukmė yra apytikslė. Jos priklauso nuo indų, nuo produktų kokybės, temperatūros ir sudėties.

Todėl lentelėse dažnai yra nurodyti laiko intervalai. Iš pradžių nustatykite trumpesnę laiką, po to, jei reikia, galite nustatyti ilgesnę.

Gali būti, kad jūsų patiekalo kiekis nesutaps su nurodytu lentelėse.

Todėl vadovaukitės šia taisykle:

Dvigubas kiekis - beveik dviguba trukmė,
pusė kiekio - pusė trukmės.

Groteles arba stiklinį padėklą įstumkite į 1 lygį.
Indą pastatykite centre. Taip mikrobangos pasieks visas patiekalo puses.

Atitirpinimas

Užšaldytus maisto produktus sudėkite į atvirą indą ir padėkite ant grotelių.

Jautrias produktų dalis - pvz., viščiuko kojas ar sparnelius, arba riebius kepsnių pakraščius - galite uždengti aliuminio folija. Folija negali liestis prie orkaitės sienelių. Praėjus pusei atšildymo laiko foliją galite nuimti.

Kol patiekalai šyla, juos reikia 1 - 2 kartus pamaišyti arba apversti. Didelius gabalus reikia vartyti dažniau. Apversdami pašalinkite produktams šylant susidarantį skystį.

Atšildytą produktą palikite dar 10 - 60 minučių kambario temperatūroje, kad susivienodintų temperatūra. Tuomet galite išimti paukščio vidurius.

Kaip atšildyti	Svoris	Mikrobangų galingumas Vatais, trukmė minutėmis	Nuorodos
Visas jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalas (su ir be kaulų)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10- 15 min.	daugelį kartų apversti
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.	
Jautienos, veršienos arba kiaulienos gabalėliai arba griežinėliai	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	apverčiant atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	

Kaip atšildyti	Svoris	Mikrobangų galingumas Vatai, trukmė minutėmis	Nuorodos
Maišytas faršas	200 g	90 W, 8-15 min.	daugelį kartų apversti, nuimti jau atitirpusią mėsą
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Paukštiena arba paukštienos gabaliukai	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	kartkartėmis apversti
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Antis	2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 30-40 min.	daugelį kartų apversti
Žąsis	4,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 60-80 min.	kas 20 minučių apversti, atitirpusio skysčio pašalinimas
Žuvies filė, žuvies kotletas arba griežinėliai	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
Visa žuvis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	kartkartėmis apversti
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Daržovės, pvz., žirneliai	300 g	180 W, 5-15 min.	kartkartėmis atsargiai pamaišyti
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Vaisiai, pvz., avietės	300 g	180 W, 5-10 min.	kartkartėmis atsargiai pamaišyti, atskirti atitirpusius maisto gabalėlius
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Sviesto tirpinimas	125 g	90 W, 7-9 min.	Pašalinti pakuotę
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Visa duona	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	kartkartėmis apversti
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	

Kaip atšildyti	Svoris	Mikrobangų galingumas Vatais, trukmė minutėmis	Nuorodos
Pyragas, sausas, pvz., plaktos tešlos pyragai	500 g	90 W, 10-15 min.	tik pyragams be glaisto, grietinės arba kremo, pyrago gabalėlius atskirti vieną nuo kito
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Pyragas, sultingas, pvz., vaisių pyragas, varškės pyragas	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	tik pyragams be glaisto, grietinės arba kremo
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Kaip atitirpinti, pašildyti arba pagaminti šaldytus patiekalus

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau.

Įvairūs patiekalo komponentai gali nevienodai greitai sušilti.

Plokšti patiekalai sušils greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

Kol patiekalai šyla, juos reikia 2 - 3 kartus pamaišyti arba apversti.

Sušilusius patiekalus dar palikite krosnelėje 2 - 5 minutėms, kad išsilygintų temperatūra.

Išimdami indą visada mūvėkite pirštinę arba naudokite puodams skirtą rankšluostį.

Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Todėl nebūtina barstyti daug druskos ar prieskonių.

Kaip atšildyti, pašildyti arba pagaminti šaldytus patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas Vatais, trukmė minutėmis	Nuorodos
Meniu, patiekalas lėkštėje, paruoštas	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Išimti patiekalą iš pakuotės; šildyti uždengus
Sriuba	400-500 g	600 W, 8-13 min.	uždaras indas

Kaip atšildyti, pašildyti arba pagaminti šaldytus patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas Vatais, trukmė minutėmis	Nuorodos
Troškiniai	500 g	600 W, 10-15 min.	uždaras indas
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai padaže, pvz., guliašas	500 g	600 W, 12-17 min.	uždaras indas
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Žuvis, pvz., filė gabalėliai	400 g	600 W, 10-15 min.	uždengta
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Priedai, pvz., ryžiai, makaronai	250 g	600 W, 2-5 min.	uždaras indas; įpilti skysčio
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Daržovės, pvz., žirniai, brokoliai, morkos	300 g	600 W, 8-12 min.	uždaras indas; įpilti 1 valgomąjį šaukštą vandens
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Špinatai su grietine	450 g	600 W, 11-16 min.	Kepti nepilant vandens

Kaip pašildyti patiekalus

Išimkite paruoštus vartoti patiekalus iš pakuotės. Mikrobangų krosnei tinkančiuose induose jie sušils greičiau ir tolygiau. Įvairūs patiekalo komponentai gali nevienodai greitai sušilti.



Kaitindami skystį, į indą įstatykite šaukštelį, kad skysčio nesutrauktų. Kai skystis sutraukiamas, jis pasiekia virimo temperatūrą, tačiau burbuliukai nepradeda kilti. Net truputį užkliudžius indą skystis gali staiga virdamas išsilieti per kraštus arba ištykšti. Dėl to galite susižeisti arba nudegti.

Indą su maistu visada uždenkite. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

Kol patiekalai šyla, juos reikia dažnai pamaišyti arba apversti. Kontroliuokite temperatūrą.

Sušilusius patiekalus dar palikite krosnelėje 2 - 5 minutėms, kad išsilygintų temperatūra.

Išimdami indą visada mėvėkite pirštinę bei naudokite puodams skirtą rankšluostį.

Kaip pašildyti patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas vatais, trukmė minutėmis	Nuorodos
Menui, patiekalas lėkštėje, paruoštas	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Išimti patiekalą iš pakuotės, šildyti uždengus
Gėrimai	150 ml	900 W, 1-3 min.	Įstatyti į stiklinę šaukštelį, neperkaitinti alkoholinių gėrimų, kartkartėmis patikrinti
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Kūdikio maistelis, pvz., pienobuteliukas	50 ml	360 W, ½-1 min.	Ant orkaitės pagrindo buteliukai dedami be čiulptuko arba dangtelio, pakaitinus gerai papurtyti arba sumaišyti, būtinai tikrinti temperatūrą
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sriurba 1 puodelis	175 g	900 W, 1½-2 min.	–
2 puodeliai	po 175 g	900 W, 2-4 min.	
4 puodeliai	po 175 g	900 W, 4-6 min.	
Mėsos griežinėliai arba gabalėliai padaže, pvz., guliašas	500 g	600 W, 7-10 min.	uždengta
Troškiny	400 g	600 W, 5-7 min.	uždaras indas
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Daržovės	150 g	600 W, 2-3 min.	Įpilkite šiek tiek skysčio
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Kaip gaminti patiekalus

Plokšti patiekalai sušils greičiau nei aukšti. Patiekalus inde išdėstykite kuo plokščiau. Nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

Patiekalus gaminkite uždengtame inde. Jei neturite tinkamo dangtelio, uždenkite indą lėkšte arba specialia folija, skirta mikrobangų krosnelėms.

Patiekalo skonis išlieka nepakitęs. Todėl nebūtina barstyti daug druskos ar prieskonių.

Sušilusius patiekalus dar palikite krosnelėje 2 - 5 minutėms, kad susivienodintų temperatūra.

Išimdami indą visada mūvėkite pirštinę bei naudokite puodams skirtą rankšluostį.

Kaip gaminti patiekalus	Svoris	Mikrobangų galingumas vatais, trukmė minutėmis	Nuorodos
Spraginti kukurūzai mikrobangų krosnelėje	1 maišelis po 100 g	900 W,	Spragintų kukurūzų maišelį padėti ant karščiui atsparios stiklinės lėkštės, pvz. Pyrex, pastatyti ant grotelių; Spragintus kukurūzus maždaug po 1,5 minutės pakratyti; Vadovautis ant pakuotės pateiktais gamintojo nurodymais
Visas viščiukas, šviežias, be vidurių	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Praėjus pusei nustatyto laiko apverskite
Šviežia žuvies filė	400 g	600 W, 8-13 min.	–
Šviežios daržovės	250 g	600 W, 6-10 min.	supjaustyti vienodais gabalėliais; 100 g įpilti po 1-2 valgomuosius šaukštus vandens; kartkartėmis pamaišyti
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Bulvės	250 g	600 W, 8-11 min.	supjaustyti vienodais gabalėliais; 100 g įpilti po 1-2 valgomuosius šaukštus vandens; kartkartėmis pamaišyti
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ryžiai	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	įpilti dvigubą skysčio kiekį; naudoti aukštą indą su dangčiu
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Desertai, pvz., pudingas (ištirpinamas)	500 ml	600 W, 5-8 min.	beruošiant 2-3 kartus pamaišyti plaktuvu
Vaisiai, kompotas	500 g	600 W, 9-12 min.	–

Patarimai, kaip naudotis mikrobangų krosnele

Jūsų norimam patiekalo kiekiui nėra nurodyto gaminimo laiko.	Laiką nustatykite vadovaudamiesi šia taisykle: jei imate dvigubą kiekį – nustatykite beveik dvigubą laiką, jei imate pusę kiekio – nustatykite pusę nurodyto laiko
Patiekalas išėjo per sausas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį laiką arba pasirinkite mažesnį galingumą. Uždenkite indą su patiekalu ir įpilkite daugiau skysčio.
Praėjus nurodytam laikui patiekalas dar neatšilęs, neįkaitęs ar neparuoštas.	Nustatykite ilgesnį laiką. Jei patiekalo daugiau ar jis yra aukštas, reikia nustatyti ilgesnį laiką.
Praėjus nurodytam laikui patiekalo pakraščiai perkaite, bet viduryje jis dar neparuoštas.	Kitą kartą patiekalą dažniau maišykite arba pasirinkite mažesnį galingumą ir ilgesnį laiką.
Po atšildymo paukštienos arba mėsos išorė yra apvarta, tačiau viduryje mėsa nėra atšildyta.	Kitą kartą pasirinkite mažesnį mikrobangų galingumą. Jei atšildote didelį kiekį produktų, daug kartų juos apverskite.

Pyragai ir kepiniai

Pastabos dėl lentelėse pateiktos informacijos

Lentelėse nurodyta kepimo trukmė tinka tuomet, kai kepsnį statote į šaltą orkaitę.

Temperatūra ir kepimo trukmė priklauso nuo tešlos ir jos kiekio. Todėl lentelėse nurodytos sritys. Kepdami pirmą kartą pasirinkite mažiausią skaičių, kitą kartą, jei reikės, galėsite pasirinkti didesnį. Žemesnė temperatūra reiškia, kad kepiniai tolygiai parus.

Papildomos informacijos rasite “Patarimai dėl kepimo”, pateikiamuose prie lentelių.

Pyrago formą visada dėkite ant grotelių vidurio.

Geriausiai tinka tamsios metalinės kepimo formos.

Kepimo formos

Karšto oro srautas = 
 Viršutinis/apatinis kaitinimas = 
 Intensyvus kaitinimas = 

Pyragai formose	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minu-tėmis
Paprastas biskvitas	Žiedo/kekso forma	1		160-180	90 W	30-40
Plaktostešlos pyragas (pvz., trapus plokštainis)	Žiedo/kekso forma	1		150-170	-	60-80
Torto pagrindas iš plaktostešlos	Forma vaisių torto pagrindui	2		160-180	-	25-35
Plonas vaisinis pyragas, plakta tešla	Atidaroma forma/dubenėlis	1		160-180	90 W	30-40
Biskvitinis pagrindas, 2 kiaušiniai	Forma vaisių torto pagrindui	1		150-160	-	20-25
Biskvitinis tortas, 6 kiaušiniai**	tamsi atidaroma forma	1		170-180	-	30-40
trapios tešlos pagrindas su paaukštintu kraštu	tamsi atidaroma forma	1		170-190	-	30-40
Vaisių arba varškės tortas su trapios tešlos pagrindu*	tamsi atidaroma forma	1		160-170	180 W	30-40
Šveicariškas apkepas	tamsi atidaroma forma	1		190-200	-	40-50
Žiedinis pyragas	Žiedinio pyrago forma	1		160-180	90 W	30-40
Riešutiniai pyragai	tamsi atidaroma forma	1		170-180	90 W	35-45

Pyragai formose	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minučių
Pica, plonapadė, mažai priedų**	Apvali skarda picai	1		220-240	-	15-20
Pikantiški pyragai	tamsi atidaroma forma	1		180-200	-	50-60

* Pyragą apie minučių palikite orkaitėje, kad atauštų.

** Įkaitinkite orkaitę.

Viršutinis/apatinis kaitinimas = 
3D karštas oras = 
Karšto oro srautas = 
Intensyvus kaitinimas = 

Pyragas, kepamas ant padėklo	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minučių
Plakta tešla su sausais priedais	Universalusis padėklas	2		160-180	-	25-35
Plakta tešla su sausais priedais	Universalusis padėklas + emaliu padengta kepimo skarda*	1 3		150-170	-	40-50
Plakta tešla su sultingais priedais (vaisiai)	Universalusis padėklas	1		160-180	90 W	30-40
Mielinė tešla su sausais priedais	Universalusis padėklas	2		170-190	-	35-45
Mielinė tešla su sausais priedais	Universalusis padėklas + emaliu padengta kepimo skarda	1 3		160-180	-	50-60
Mielinė tešla su sultingais priedais (vaisiai)	Universalusis padėklas	2		170-190	-	45-55

Pyragas, kepamas ant padėklo	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minučių
Mielinė tešla su sultingais priedais (vaisiai)	Universalusis padėklas + emaliu padengta kepimo skarda*	1 3		160-180	-	50-60
Trapi tešla su sausais priedais	Universalusis padėklas	2		160-180	-	25-35
Trapi tešla su sausais priedais	Universalusis padėklas + emaliu padengta kepimo skarda*	1 3		160-180	-	30-40
Trapi tešla su sultingais priedais (vaisiai)	Universalusis padėklas	1		160-180	-	50-60
Šveicariškas apkepas	Universalusis padėklas	1		190-200	-	40-50
Biskvitinis vyniotinis, įkaitinti	Universalusis padėklas	2		170-190	-	10-20
Mielinė pynutė iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	2		160-180	-	40-50
Kalėdinis pyragas iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	2		150-170	-	60-70
Kalėdų pyragas iš 1 kg miltų	Universalusis padėklas	2		140-150	-	65-75
Sluoksniuotos tešlos pyragas, saldus	Universalusis padėklas	1		190-210	180 W	30-40
Pica	Universalusis padėklas	1		210-230	-	25-35

Pyragas, kepamas ant padėklo	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Pica	Universalusis padėklas + emaliu padengta kepimo skarda*	1 3		180-200	-	40-50
Pica, įkaitinti	Universalusis padėklas	2		220-240	-	15-20
* Emaliu padengtų kepimo skardų galite įsigyti parduotuvėse.						

Viršutinis/apatinis kaitinimas = 
3D karštas oras = 

Pyragaičiai	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Sausainiai	Universalusis padėklas	2		150-170	20-30
Sausainiai	Universalusis padėklas + emaliu padengta kepimo skarda*	1 3		140-160	30-40
Baltymų sausainiai	Universalusis padėklas	2		120-140	35-45
Baltymų sausainiai	Universalusis padėklas + emaliu padengta kepimo skarda*	1 3		110-130	40-50
Baltymų kremas	Universalusis padėklas	2		80-100	90-110
Apskritos akytos bandelės	Apskritas padėklas ant grotelių	2		160-180	35-45
Apskritos akytos bandelės	po 1 forminį padėklą ant universaliojo padėklo + grotelių	1 3		140-160	50-60
Plikytos tešlos kepiniai	Universalusis padėklas	2		200-220	30-40
Sluoksniuotose tešlos kepiniai	Universalusis padėklas	2		170-190	25-35

Pyragaičiai	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Sluoksniuotostėslos kepiniai	Universalusis padėklas + emaliu padengta kepimo skarda*	1 3		170-190	30-40
Mielinės tešlos kepiniai	Universalusis padėklas	2		200-220	20-30

* Emaliu padengtų kepimo skardų galite įsigyti parduotuvėse.

Patarimai kepat

Jei norite kepti pagal savo receptą.	Kepimo lentelėje pasirinkite panašiai ruošiamą patiekalą.
Jei norite naudoti kepimo formą iš silikono, stiklo, plastmasės arba keramikos.	Forma turi būti atspari karščiui iki 250 °C. Šiose formose pyragai mažiau paruduoja. Jei įjungsite mikrobangas, ruošimo trukmė bus trumpesnė nei nurodyta lentelėse.
Taip galima nustatyti, ar plaktos tešlos pyragas jau iškepė.	Likus maždaug 10 minučių iki pabaigos medine lazdele bakstelėkite pyragą aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie lazdelės, pyragas iškepęs.
Pyragas sukrito.	Kitą kartą pilkite mažiau skysčio arba nustatykite 10 laipsnių žemesnę orkaitės temperatūrą ir ilgesnį kepimo laiką. Tiksliai laikykitės recepte pateiktų nuorodų, kiek laiko tešla turi būti plakama.
Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose - ne.	Riebalais tepkite tik uždarnos formos dugną. Iškepusį pyragą atsargiai apibrezkite peiliu ir išimkite.
Pyragas išėjo per tamsus.	Kitą kartą pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite kiek ilgiau.
Pyragas išėjo per sausas.	Iškeptame pyrage dantų krapštuku padarykite mažų skylių. Po to apšlakstykite jį sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą pasirinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir kepkite trumpiau.
Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) atrodo gražiai, bet jo vidus glitus (matyti neiškepusios juostos).	Kitą kartą pilkite mažiau skysčio ir nustatę žemesnę temperatūrą ilgiau kepkite. Kepdami pyragą su sultingu įdaru iš pradžių iškepkite pagrindą, apibarstykite jį migdolais arba džiovintais vaisiais ir uždėkite įdarą. Vadovaukitės receptu ir nurodyta kepimo trukme.

Pyragas neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusį pyragą dar 5 - 10 minučių orkaitėje, tada jis lengviau išsiims iš formos. Jei jis ir po to neišsiima, atsargiai apveskite kraštus peiliu. Apverskite formą ir uždenkite ją šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą gerai įtrinkite formą riebalais ir dar pabarstykite ir džiovintais.
Išmatavote orkaitės temperatūrą savo termometru ir pamatėte, kad ji neatitinka nustatytosios.	Gamintojas orkaitės temperatūrą išmatavo bandomąsias groteles į orkaitės centrą įstatęs praėjus nustatytam laikui. Bet koks indas ar papildomi reikmenys įtakoja matuojamą temperatūrą, todėl ir ji ir gali neatitikti nustatytosios.
Tarp formos ir grotelių gali kilti kibirkštys.	Patikrinkite, ar formos išorė švari. Keiskite formos padėtį orkaitėje. Jei tai nepadeda, kepkite toliau išjungę mikrobangų režimą. Kepimo trukmė tokiu atveju pailgėja.

Viršutinis/apatinis kaitinimas = 

Karšto oro srautas = 

Įkaitinkite orkaitę.

Duona ir bandelės	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Mielinė duona iš 1 kg miltų	Universalusis padėklas	2		300 + 170	10 15-25
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų	Universalusis padėklas	2		300 + 170	10 40-50
Plokščia duona	Universalusis padėklas	2		220-240	15-20
Bandelės	Universalusis padėklas	2		200-220	20-30
Mielinės bandelės, saldžios	Universalusis padėklas	2		190-210	15-25

Kepimas ir kepinimas grilyje

Pastabos dėl lentelės pateiktos informacijos

Temperatūra ir kepinimo trukmė priklauso nuo patiekalo ir jo kiekio. Todėl lentelės nurodytos sritys. Kepdami pirmą kartą pasirinkite mažiausią skaičių, kitą kartą, jei reikės, galėsite pasirinkti didesnį.

Papildomos informacijos rasite *“Patarimai dėl kepinimo ir kepinimo grilyje”*, pateikiamuose prie lentelių.

Indai

Galite naudoti bet kokius karščiui atsparius, mikrobangų krosnei tinkamus indus. Metalinės kepimo formos naudojamos tik kepat be mikrobangų.

Indai gali labai įkaisti. Išimdami naudokite puodkėlį.

Karštą stiklinį indą statykite ant sauso virtuvinio rankšluosčio. Jei pagrindas drėgnas arba šaltas, stiklas gali trūkti.

Nuorodos kepat

Kepdami mėsą ir paukštieną naudokite aukštą kepimo formą.

Patikrinkite, ar jūsų indas telpa į kamerą. Jis neturėtų būti per didelis.

Mėsa: į indą įpilkite truputį skysčio. Ruošdami troškintus kepsnius, skysčio įpilkite truputį daugiau. 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.

Paukštiena: Mėsos gabalėlius apverskite praėjus $\frac{2}{3}$ laiko.

Patarimai kepat keptuvo režimu

Kepant grilyje orkaitės durelės visada turi būti uždarytos; orkaitės prieš tai neįkaitinkite.

Kepkite kiek įmanoma vienosdesnio dydžio gabalus. Kepsniai turėtų būti 2 - 3 cm storio. Tokie tolygiai apskrunda ir lieka sultingi. Druska kepsnius pabarstykite tik po to, kai jie iškeps.

Kepamus gabalus vartykite specialiomis kepintuvo žnyplėmis. Jei į mėsos gabalą įbesite šakutę, jis neteks sulčių ir taps sausas.

Tamsi mėsa, pvz., jautiena, greičiau apskrunda nei šviesi (pvz., veršiena arba kiauliena).

Griliu keptų šviesios mėsos arba žuvies gabalėlių paviršius dažniausiai būna šviesiai rudas, tačiau vidus lieka minkštas ir sultingas.

Kepintuvo kaitinimo elementas automatiškai įsijungia ir išsijungia. Tai yra normalu. Kaip dažnai jis įsijungia ir išsijungia, priklauso nuo nustatytos kepintuvo pakopos.

Nuorodos troškinant

Žuvį troškinkite inde su dangčiu.

Į indą įpilkite du arba tris valgomuosius šaukštus skysčio ir truputį citrinos sulčių arba acto.

Jautiena

Troškintos jautienos kepsnį apverskite praėjus 1/3 ir 2/3 laikui. Po to dar palikite 10 minučių.

Jautienos filė ir jautienos kepsnys apverčiami prabėgus pusei laiko. Po to dar palikite 10 minučių.

Didkepsnį apverskite prabėgus 2/3 laiko.

Viršutinis/apatinis kaitinimas = 

Didelis grilis = 

	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio lygis	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Troškintos jautienos kepsnys, apie 1 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		190-210	-	120-140
Troškintos jautienos kepsnys, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		180-200	-	140-160
Troškintos jautienos kepsnys, apie 2 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		170-190	-	160-180
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, apie 1 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		180-200	90 W	30-40
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		200-220	90 W	45-55

	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio lygis	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Jautienos pjausnys, vidutiniškai iškeptas, apie 1 kg	atviras indas, grotelės	1		240-260	180 W	30-40
Didkepsnis, vidutinio dydžio, 3 cm storio	Universalusis padėklas + grotelės	1 3		3	-	1 pusė: apie 10-15 2 pusė: apie 5-10

Veršiena

Veršienos kepsnys ir veršienos karka apverčiami prabėgus pusei laiko. Po to dar palikite 10 minučių.

Karšto oro srautas = 

grilis ir oro maišiklis = 

	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio lygis	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Veršienos kepsnys, apie 1 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		210-220	90 W	60-70
Veršienos kepsnys, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		200-210	90 W	70-80
Veršienos kepsnys, apie 2 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		190-200	90 W	80-100
Veršienos karka, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		190-200	-	120-130

Kiauliena

Liesesnius kaulienos kepsnius ir kepsnius be odos apverskite prabėgus pusei laiko. Po to dar palikite 10 minučių.

Kepsnį į indą dėkite oda į viršų. Įpjaukite odą. Kepsnio nevartykite. Po to dar palikite 10 minučių.

Kiaulienos filė ir Kaselio kepsnių nevartykite. Po to dar palikite 5 minutes.

Sprandinės kepsnį apverskite prabėgus ⅔ laiko.

Grilis ir oro maišiklis = 
didelis grilis = 

	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio lygis	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Kepsniai be odos (pvz., sprandinė), apie 750 g	indas su dangčiu, grotelės	1		220-240	180 W	40-50
Kepsniai su oda (pvz., mentė), apie 1,5 kg	atviras indas, grotelės	1		180-200	-	150
Kepsniai su oda (pvz., mentė), apie 2 kg	atviras indas, grotelės	1		170-190	-	180
Kiaulienos filė, apie 500 g	indas su dangčiu, grotelės	1		210-230	90 W	20-25
Kiaulienos kepsnys, liesas, apie 1 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		210-230	90 W	50-60
Kiaulienos kepsnys, liesas, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		200-220	90 W	70-80

	Papildoma īranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Tempe- ratūra °C, grilio lygis	Mikrobangu krosnelēs galia Vatais	Trukmē minutēmīs
Kiaulienos kepsnys, liesas, apie 2 kg	indas su dangčiu, grotelēs	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Kaselio kepsnys su kaulais, apie 1 kg	atviras indas, grotelēs	1	-	-	360 W	45-50
Sprandinēs didkepsnis 2 cm storio	Universalusis padēklas + grotelēs	1 3		2	-	1 pusē: apie 15-20 2 pusē: apie 10-15

Ēriena ir žvēriena

Ēriena ir žvēriena apverčiama prabēgus pusei
laiko.

Grilis ir oro maišiklis = 
viršutinis/apatinis kaitinimas = 

	Papildoma īranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Tempera- tūra °C, grilio lygis	Mikrobangu krosnelēs galia Vatais	Trukmē minutēmīs
Ērienos nugarinē su kaulu, apie 1 kg	atviras indas, grotelēs	1		190-210	-	40-50
Ēriuko koja be kaulu, vidutiniškai iškepta, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelēs	1		180-200	-	90-100
Stirnienos nugarinē su kaulais, apie 1 kg	indas su dangčiu, grotelēs	1		210-220	-	40-50
Stirnos koja be kaulu, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelēs	1		180-190	-	105-120

	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio lygis	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Šernienos kepsnys, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		200-220	-	100-110
Elnienos kepsnys, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		200-220	-	90-100
Triušiena, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		200-220	90 W	25-35

Kiti patiekalai

Maltos mėsos kepsnį orkaitėje palikite dar apie 10 minučių.

Dešreles apverskite prabėgus $\frac{2}{3}$ laikui.

Grilis ir oro maišiklis = 
 didelis grilis = 

	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio lygis	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Maltos mėsos kepsnys iš 1 kg mėsos	atviras indas, grotelės	1		170-190	600 W + 180 W	10 min. + 40-50 min.
Grilio dešrelės, 4-6 vienetai maždaug po 150 g	Universalusis padėklas + grotelės	1 3		3	-	1 pusė: apie 10-15 2 pusė: apie 5-10

Paukštiena

Visą viščiuką, vištos krūtinėlę ir mažas kalakutą dėkite krūtine žemyn. Apverskite prabėgus $\frac{2}{3}$ laiko.

Vištą dėkite krūtinėle į apačią. Apverskite prabėgus $\frac{2}{3}$ laikui ir nustatykite 180 Vatų mikrobangų krosnelės galingumą.

Pusę viščiuko ir vištienos gabaliukus dėkite oda į viršų. Nevartykite.

Antį ir žąsį apverskite prabėgus $\frac{1}{3}$ ir $\frac{2}{3}$ laiko.

Anties ir žąsies krūtinėlę dėkite odos puse į viršų.
Praėjus pusei laiko apverskite.

Žąsies šlauneles apverskite praėjus pusei laiko.
Pabadykite odą.

Kalakutienos vyniotinį apverskite praėjus $\frac{2}{3}$ laiko.

Kalakuto krūtinėlę ir šlauneles dėkite odos puse į viršų. Apverskite praėjęs $\frac{2}{3}$ laiko.

Grilis ir oro maišiklis = 

Didelis grilis = 

Karšto oro srautas = 

Viršutinis/apatinis kaitinimas = 

	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Tempera- tūra °C, grilio lygis	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Viščiukas, visas, apie 1,2 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		230-250	360 W	25-35
Višta, visa	indas su dangčiu, grotelės	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Viščiukas, puselės, po 500 g	atviras indas, grotelės	1		180-200	360 W	30-35
Vištienos gabaliukai, po 800 g	atviras indas, grotelės	1		190-210	360 W	30-35
Vištienos gabaliukai, po 1,5 kg	atviras indas, grotelės	1		190-210	360 W	35-40
Vištienos krūtinėlė po 500 g	atviras indas, grotelės	1		190-210	180 W	25-30
Antis, visa, 1,5-1,7 kg	Universalusis padėklas	1		170-190	180 W	60-80
Anties krūtinėlė, visa 2 vienetui po 300-400 g	Grotelės + universalusis padėklas*	2 1		3	90 W	18-22

	Papildoma īranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Tempera- tūra °C, grilīo lygis	Mikrobaugu krosnelēs galia Vatais	Trukmē minutēmīs
Žāsis, visa, 3-3,5 kg	Universalusis padēklas	1		170-190	180 W	80-90
Žāšies krūtinēlē, 2 vienetai po 500 g	Grotelēs + universalusis padēklas*	2 1		210-230	90 W	20-25
Žāšies šļaunelēs, 4 vienetai apie 1,5 kg	Grotelēs + universalusis padēklas*	2 1		170-190	180 W	30-40
Mažas kalakutas, visas, apie 3 kg	Universalusis padēklas	1		170-180	180 W	60-70
Vištienos vyniotinis, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelēs	1		190-200	180 W	60-70
Kalakuto krūtinēlē, apie 1 kg	indas su dangčiu, grotelēs	1		200-210	-	80-90
Kalakuto šļaunelē, apie 1,3 kg	indas su dangčiu, grotelēs	1		210-230	360 W	45-50

* Į universalųjį padėklą įpilkite 50 ml vandens.

Žuvis

Ant grilio grotelių padėkite visą žuvį, pvz., upėtakį.

Visą žuvis troškinimo metu turi būti visiškai apsemta.

Mažas grilis = 

Didelis grilis = 

	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio lygis	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Žuvis, visa, pvz., upėtakis, apie 300 g, kepama ant grilio	Universalusis padėklas + grotelės*	1 3		2	–	1 pusė: apie 10-15 2 pusė: apie 8-12
Žuvies kotletas, pvz., lašiša, 3 cm storio, kepama ant grilio	Universalusis padėklas + grotelės*	1 3		3	–	1 pusė: apie 10-12 2 pusė: apie 8-12
Visa žuvis, 2-3 vienetai po 300 g, kepama ant grilio	Universalusis padėklas + grotelės*	1 3		2	–	1 pusė: apie 10-15 2 pusė: apie 10-15
Žuvis, visa, apie 1 kg, troškinta	indas su dangčiu, grotelės	1	–	–	600 W	10-15
Žuvis, visa, apie 1,5 kg, troškinta	indas su dangčiu, grotelės	1	–	–	600 W 360 W	10-15 5-10
Žuvis, visa, apie 2 kg, troškinta	indas su dangčiu, grotelės	1	–	–	600 W 360 W	15-20 10-15
Žuvies filė, pvz., jūrinė lašiša, apie 800 g, troškinta	indas su dangčiu, grotelės	1	–	–	600 W	9-14

* Prieš įtrinkite groteles aliejumi.

Patarimai kepantįprastiniu ir kepintuvo režimu

Lentelėje nėra duomenų apie kepsniosvorį.	Mažiems kepsniams pasirinkite aukštesnę temperatūrą ir trumpesnį troškinimo laiką. Didesniems kepsniams pasirinkite žemesnę temperatūrą ir ilgesnį troškinimo laiką.
Kaip nustatyti, ar kepsnys jau iškepė.	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 atrodo gerai, tačiau padažas yra pridegęs.	Kitą kartą pasirinkite mažesnę indą arba naudokite daugiau skysčio.
Kepsnys iškepa gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą paimkite didesnę kepimo indą arba įpilkite mažiau skysčio.
Kepsnys neiškepė.	Perpjaukite kepsnį. Kepimo inde paruoškite padažą ir sudėkite į jį mėsos puseles. Baikite kepti mėsą tik mikrobangų režimu.

Apkepas, bulvių apkepas, skrudinta duona

Apkepai, bulvių apkepai, skrudinti gaminiai

Lentelės tinka tuomet, kai kepsnį statote į šaltą orkaitę.

Apkepams naudokite didelius, plokščius indus. Siauruose, aukštuose induose apkepai ilgiau gaminami, viršus gali sudegti.

Apkepą įdėję į mikrobangų krosnelėje naudoti tinkamą indą, padėkite jį grotelių.

Išjungę orkaitę, apkepą ir bulvių apkepą joje dar palikite 5 minutes.

Apkepams, bulvių apkepams ir lakštiniam naudokite nuo 4 iki 5 cm aukščio formą.

Suflė pilkite į porcijų lėkštes arba aukštą formą. Įkaitinkite orkaitę.

Duonos skrudinimas:

4 vienetai dedami vienas šalia kito į universalųjį padėklą

12 vienetų tolygiai išdėstomi universaliajame padėkle.

Grilis ir oro maišiklis = 

Karšto oro srautas = 

Viršutinis/apatinis kaitinimas = 

Mažas grilis = 

Didelis grilis = 

	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilio lygis	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Apkepas, saldus, apie 1,5 kg	indas su dangčiu, grotelės	1		140-160	360 W	25-35
Suflė	atviras indas, grotelės	1		160-180	-	40-45
Suflė porcijų lėkštėse	grotelės	1		200-210	-	12-17
Makaronų apkepas	atviras indas, grotelės	1		140-160	600 W	20-30
Lazanija, apie 2 kg	atviras indas, grotelės	2		180-200	600 W	20-30
Bulvių apkepas iš žalių priedų, apie 1,1 kg	atviras indas, grotelės	1		170-190	600 W	20-25
Apkepti skrudintą duoną, 4 vnt.	Universalusis padėklas	2		3	—	8-13
Apkepti skrudintą duoną, 12 vnt.	Universalusis padėklas	2		3	—	9-14

Paruošti produktai

Prašome atkreipti dėmesį į ant pakuotės nurodytus gamintojo duomenis.

Lentelėse nurodytos vertės tinka tuomet, kai kepsnį statote į šaltą orkaitę.

Gruzdintų bulvyčių, maltinukų ir bulvinių blynų nedėkite vienas virš kito.

Žuvies piršteliui, vištienos lazdelės, gabaliukus ir daržovių žlėgtinius apverskite prabėgus pusei laiko.

Grietinės tortą be papildomos įrangos dėkite ant orkaitės pagrindo, ant 0 lygio.

- Viršutinis/apatinis kaitinimas = 
- Karšto oro srautas = 
- Grilis ir oro maišiklis = 

	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Pica plonapadė	Universalusis padėklas	1		210-230	-	20-25
Pica storapadė	Universalusis padėklas	2		200-230	90 W	15-25
Mini pica	Universalusis padėklas	2		210-230	-	15-20
Batonas	Universalusis padėklas	2		180-190	-	15-20
Gruzdintos bulvytės	Universalusis padėklas	2		220-230	-	20-25
Maltinukai	Universalusis padėklas	2		200-220	-	25-35
Kepintos bulvės, įdaryti bulviniai suktinukai	Universalusis padėklas	2		200-220	-	25-35
Bandelės, prancūziškas batonas	Grotelės	2		200-220	-	15-20

	Papildoma īranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Tempe- ratūra °C	Mikrobangų krosnelės galia Vatais	Trukmė minutėmis
Riestainiukai, tešlos gabaliukai	Universalusis padėklas*	2		190-210	-	20-25
Skrudintos bandelės arba prancūziškas batonas	Grotelės	2		140-150	-	12-15
Žuvies piršteliai	Universalusis padėklas	2		190-210	180 W	10-15
Vištienos lazdelės, gabaliukai	Universalusis padėklas	2		190-210	360 W	15-20
Sumuštiniai su daržovėmis	Universalusis padėklas	2		200-220	180 W	15-25
Sluoksniuotos tešlos pyragas	Universalusis padėklas	2		200-220	90 W	20-25
Lazanija	Grotelės	2		200-210	180 W	18-23
Grietinės tortas	—	0		30	—	120-150

* Ant universaliojo padėklo paklokite kepimo popieriaus. Kepimo popierius turi tikti šiai temperatūrai.

Ilgas troškinimas

Ilgas troškinimas, dar vadinamas troškiniu žemoje temperatūroje, yra idealus ruošimo metodas visiems jautriems mėsos gabalėliams, kurie turi išlikti rožinės spalvos arba yra ruošiami iki tam tikro lygio. Mėsa išlieka sultinga ir minkšta lyg sviestas. Privalumas: Jūs galite laisvai planuoti meniu, nes ilgai troškintą mėsą galima laikyti ilgai.

Ilgą troškinimo nustatymas

Naudokite plokščią indą, pvz., serviravimo padėklą iš porceliano arba stiklinį keptuvą su dangčiu. Uždaryta keptuvą ant visada dėkite ant 1 lygio grotelių.

1. Pasirinkite ilgą troškinimą  ir nustatykite 70-100 °C temperatūrą. Pakaitinkite kamerą ir tuo metu pašildykite indą.
2. Keptuvėje iki aukštos temperatūros įkaitinkite nedidelį kiekį riebalų. Iš visų pusių, taip pat ir iš galo, smarkiai pakepinkite mėsą ir nedelsiant sudėkite ant pašildyto indo.
3. Indą įstumkite į kamerą ir ją vėl įjunkite.

Pastabos:

- Naudokite tik šviečią, tinkamos kokybės mėsą. Kruopščiai pašalinkite sausgysles ir riebalus. Ilgo troškinimo metu riebalai suteikia savotiško skonio.
- Ilgai troškinti tinka visas minkštas jautienos, kiaulienos, paukštiena, veršienos, ėrienos dalis. Pakepinimo ir papildomo troškinimo laikas priklauso nuo mėsos gabalėlių dydžio.
- Iš visų pusių, taip pat ir iš galo, mėsą kepinkite nustatę aukštą temperatūrą ir pakankamai ilgai.
- Norėdami patikrinti, ar mėsa jau paruošta, naudokite kepsnių termometrą. Mažiausiai 30 minučių turėtų išsilaikyti 60 °C temperatūra.

- Mėsą ilgai troškinti galite ir atvira inde. Ruošimo laikas pailgėja.
- Net ir didelių mėsos gabalų vartyti nereikia.
- Po kepimo ilgo troškinimo režimu, mėsą iš karto galima pjaustyti. Laukti nereikia.
- Dėl ypatingo troškinimo metodo mėsa visada atrodo rožinės spalvos. Tačiau tai nereiškia, jog ji neiškepusi ar nepakankamai ištroškinta.

Ilgas troškinimas

Naudokite indą su tinkamu dangčiu, pvz., stiklinį keptuvą. Keptuvą pastatykite ant grotelių.

Ilgas troškinimas = 

	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Kalakuto krūtinėlė	1		80	240-270
Anties krūtinėlė be odos	1		80	110-140
Jautienos kepsnys (pvz., kumpis)	1		80	270-300
Jautienos filė	1		80	150-180
Jautienos pjausnys	1		80	180-220
Jautienos didkepsnis, 3 cm storio	1		80	70-100
Veršienos kepsnys (pvz., kumpio vidinė pusė)	1		80	180-220
Veršienos filė	1		80	80-100
Kiaulienos kepsnys (pvz., nugarinė), pakepinta	1		80	180-210
Kiaulienos filė	1		80	140-170
Ėrienos filė	1		80	40-70
Stirnienos filė	1		80	40-70
Elnienos filė	1		80	100-130

Patarimai ilgai troškinant

Karštai troškinta mėsa nėra tokia karšta, kaip tradiciniu būdu kepama mėsa.

Kad iškepta mėsa per greitai neatauštų, pašildykite lėkštes ir patiekite karštus padažus.

Jei norite ilgai troškintą mėsą išlaikyti šiltą.

Po ilgo troškinimo režimo vėl įjunkite 70 °C. Maži mėsos gabalėliai šiltai gali būti laikomi iki 45 minučių, didesni gabalai - iki 2 valandų.

Bandomieji patiekalai

Kombinuotųjų mikrobangų prietaisų kokybė ir veikimas tikrinami patikros instituteose gaminant šiuos patiekalus.

Pagal EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 ir EN 60350

Atitirpinimas mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Nuoroda
Mėsa	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	„Pyrex“ formą Ø 22 cm uždėti ant grotelių, į 1 lygį. Maždaug po 10 minučių pašalinti atitirpusią mėsą.

Gaminimas naudojantis mikrobangomis

Patiekalas	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Nuorodos
Pienas su kiaušiniiais	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	„Pyrex“ formą uždėti ant grotelių, į 1 lygį.
Biskvitas	600 W, 8-10 min.	„Pyrex“ formą Ø 22 cm uždėti ant grotelių, į 1 lygį.
Mėsos vyniotinis	600 W, 20-25 min.	„Pyrex“ formą uždėti ant grotelių, į 1 lygį.

Gaminimas naudojantis mikrobangomis, kombinuotas

Grilis ir oro maišiklis = 
viršutinis/apatinis kaitinimas = 

Patiekalas	Mikrobangų galingumas W, trukmė minutėmis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Nuorodos
Bulvių apkepas	600 W, 20-25 min.		170-190	„Pyrex“ formą Ø 22 cm uždėti ant grotelių, į 1 lygį.
Pyragai	180 W, 15-20 min.		180-200	„Pyrex“ formą Ø 22 cm uždėti ant grotelių, į 1 lygį.
Viščiukas*	360 W, 30-35 min.		200-220	Po 15 min. apverskite.

* Groteles įstumti į 2 lygį, o universalųjį padėklą - į 1 lygį.

Kepimas

Lentelėse pateiktos vertės taikomos, kai patiekalas įdedamas į šaltą orkaitę.

Obuolių pyragas:

Tamsios išardomos formos dedamos viena šalia kitos.

Viršutinis/apatinis kaitinimas = 
Karšto oro srautas = 
3D karštas oras = 
Intensyvus kaitinimas = 

Indai ir nuorodos		Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė minutėmis
Forminiai sausainiai	Universalusis padėklas	2		160-180	20-30
	Universalusis padėklas	2		150-170	20-30
	Universalusis padėklas* + emaliu padengta kepimo skarda**	1		140-150	30-40
		3			
Maži pyragaičiai	Universalusis padėklas	2		160-180	25-35
	Universalusis padėklas	2		140-160	25-35
Maži pyragaičiai	Universalusis padėklas* + emaliu padengta kepimo skarda**	1		150-170	35-45
		3			

	Indai ir nuorodos	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė minutėmis
Biskvitas	Atidaroma forma ant grotelių	1		160-170	30-40
Mielinis pyragas	Universalusis padėklas	2		170-190	45-55
	Universalusis padėklas* + emaliu padengta kepimo skarda**	1		160-180	50-60
		3			
Obuolių pyragas	Grotelės + 2 išardomos formos Ø 20 cm	2		170-190	70-90

* Kepdami dviejuose lygiuose universalųjį padėklą visada dėkite virš emaliu padengtos skardos.

** Emaliu padengtų kepimo skardų galite įsigyti parduotuvėse.

Kepinimas

Didelis grilis = 

Patiekalas	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Kepintuvo pakopa	Trukmė minutėmis
Paskrudintos duonos pakepinimas*	Grotelės	3		3	1-2
Mėsainiai, 12 vienetų**	Grotelės ir universalusis padėklas	3 1		3	30

* 5 minutes įkaitinti.

** Praėjus pusei nustatyto laiko apversti.

Akrilamidas maisto produktuose

Kokiems patiekalams gresia pavojus?

Akrilamidas visų pirma susidaro aukštoje temperatūroje gaminant grūdų ir bulvių produktus, pvz., bulvių traškučius, keptas bulvytes, skrebučius, bandeles, duoną, miltinius gaminius (keksus, meduolius, sausainius).

Patarimai, kaip ruošti maistą, kad susidarytų kuo mažiau akrilamido

Bendrosios nuorodos

Nustatykite kiek įmanoma trumpesnę patiekalo gaminimo laiką.
Patiekalus skrudinkite iki auksinio, bet ne per tamsaus, atspalvio.
Didesniuose ir storesniuose patiekaluose yra mažiau akrilamido.

Kepimas

Naudojant kaitinimą iš viršaus ir apačios – maks. 200 °C, 3D karšto oro srautą arba įprastinį karšto oro srautą – maks. 180 °C.

Sausainiai

Naudojant kaitinimą iš viršaus ir apačios – maks. 190 °C, 3D karšto oro srautą arba įprastinį karšto oro srautą – maks. 170 °C.

Kiaušinis arba kiaušinio trynys mažina akrilamidų susidarymą.

Orkaitėje keptos bulvytės

Tolygiai išdėstykite ant skardos vienu sluoksniu. Kad per daug nesudžiūtų, vienoje skardoje kepkite bent jau po 400 g bulvyčių.

[illegible]