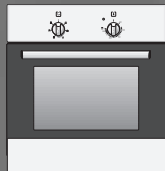




HBN 301.1S



It

Naudojimo instrukcija



BOSCH



BOSCH

Jei norite, kad maisto ruošimas suteiktų Jums tiek pat malonumo, kiek ir valgis,

perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Tuomet galėsite pasinaudoti visais Jūsų viryklės techniniais privalumais.

Jūs rasite svarbios informacijos apie saugų darbą, sužinosite apie atskirus Jūsų naujosios viryklės elementus. Mes žingsnis po žingsnio Jums paaiškinsime, kaip reguliuoti viryklę. Tai - labai paprasta.

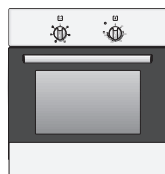
Lentelėse Jūs rasite informaciją apie viryklės nustatymus ir lentynėlių lygius, naudojamus gaminant daugybę dažniausiai vartojamų patiekalų. Visa tai yra išbandyta mūsų maisto ruošimo studijoje.

O jei kartais atsirastų kokia nors triktis - čia rasite informaciją, kaip patiems pašalinti mažus sutrikimus.

Išsami turinio rodyklė Jums padės greitai surasti norimą informaciją.

O dabar - gero apetito.

Naudojimo instrukcija



HBN 301.1S

It 9000446462

B-020489-01

Į ką turėtumėte atkreipti dėmesį	6
Prieš įmontuojant	6
Saugos nuorodos	6
Galimos gedimų priežastys	8
Jūsų nauja voryklė	9
Valdymo zona	9
Durelių užraktas	9
Orkaitė	10
Temperatūros pasirinkimas	11
Orkaitė ir papildoma įranga	11
Šalto oro srautas	13
Prieš pirmą kartą naudojant prietaisą	14
Pakavimo medžiagų išėmimas	14
Orkaitės įkaitinimas	14
Priedų valymas prieš naudojimą	14
Orkaitės reguliavimas	15
Reguliavimas	15
Greitas įkaitinimas	16
Reguliavimas	16
Priežiūra ir valymas	16
Valomosios priemonės	17
Kad būtų lengviau valyti	19
Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas	20
Įdedamų priedų valymas	22
Ką daryti prietaiso veiklos sutrikimo atveju?	24
Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas	25
Klientų aptarnavimo skyrius	26
Lentelės ir patarimai	27

Pyragai ir kepiniai	27
Patarimai kepant	30
Mėsa, paukštiena, žuvis	31
Patarimai kepant paprastai ir grilio režimu	35
Saldūs, bulvių apkepai, skrudinta duona	36
Šaldyti pusgaminiai	37
Atšildymas	38
Džiovinimas	38
Konservavimas	39
Patarimai, kaip taupyti elektros energiją	41
Akrlamidas maisto produktuose	42
Bandomieji patiekalai	43

Į ką turėtumėte atkreipti dėmesį

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

**Sunaikinimas aplinkai
nekenksmingu būdu**



Išpakuokite prietaisą ir sunaikinkite pakuotę aplinkai nekenksmingu būdu.

Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2002/96/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

**Transportavimo metu
atsiradę pažeidimai**

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

**Prijungimas prie elektros
tinklo**

Jei prijungimo laidai yra pažeisti, juos pakeisti leidžiama tik kvalifikuotam elektrikui, kuris yra apmokytas gamintojo. Kitaip gali kilti pavojus Jums.

Saugos nuorodos

Prietaisas skirtas naudoti buityje.

Prietaisą naudokite tik gamindami patiekalus.

Suaugusieji ir vaikai negali be priežiūros naudotis prietaisu

- jeigu jie dėl fizinės ar psichinės būklės
- ar žinių ir patirties trūkumo negali tinkamai ir saugiai valdyti prietaiso.

Niekuomet neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

Vaikai



Vaikai gali ruošti maistą tik tada, jei buvo specialiai to išmokyti. Jie turi mokėti teisingai naudotis prietaisu. Jie turi suprasti pavojus, kurie yra aprašyti naudojimo instrukcijoje. Kai vaikai naudojami prietaisu, būtina juos prižiūrėti, kad jie su prietaisu nežaistų.

Karšta orkaitė



Būkite atsargūs atidarydami orkaitės dureles. Iš jos kylantys garai gali būti karšti. Niekuomet nelieskite įkaitusių vidinių orkaitės paviršių ir kaitinimo elementų. Pavojus nusideginti! Neleiskite vaikams artintis prie prietaiso.

Niekuomet orkaitėje nelaikykite degių daiktų. Gaisro pavojus!

Niekuomet neprispauskite elektrinių prietaisų maitinimo laidų karštomis orkaitės durelėmis. Laido izoliacinis apvalkalas gali išsilydyti. Trumpojo jungimo pavojus!

Būkite atsargūs ruošdami patiekalus, kuriems gaminti naudojami stiprūs alkoholiniai gėrimai (pvz., konjakas, romas).

Aukštoje temperatūroje alkoholis garuoja. Esant netinkamoms sąlygoms alkoholio garai orkaitėje gali užsiliepsnoti. Pavojus nusideginti!

Stiprius alkoholinius gėrimus naudokite tik mažais kiekiais ir orkaitės dureles atidarykite atsargiai.

Remonto darbai



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

Jei prietaisas yra sugedęs, būtina išjungti saugiklį skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.

Galimos gedimų priežastys

**Kepimo skarda, aliuminio
folija arba indai orkaitės
dugne**

Ant orkaitės dugno nedėkite jokių kepimo skardų. Nemėginkite jos iškloti aliuminio folija. Ant orkaitės dugno nestatykite jokių indų. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamojo, be to, gali būti pažeistas emalis.

Vanduo orkaitėje

Niekuomet nepilkite vandens į karštą orkaitę. Gali būti pažeistas emalis.

Vaisių sultys

Jei gaminat sultingą vaisių pyragą, neperkraukite kepimo skardos. Nuo kepimo skardos varvančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių vėliau nebeįmanoma nuvalyti. Geriau naudokite gilesnę universalią keptuvę.

**Aušinimas atidarius
orkaitės dureles**

Palikta ataušti orkaitė turi būti uždaryta. Niekuo neužblokuokite orkaitės durelių. Net ir tuomet, kai orkaitės durelės yra tik šiek tiek pravertos, per plyšį sklindantis karštis, laikui bėgant, gali sugadinti šalia esančių baldų paviršių.

**Stipriai užteršta orkaitės
tarpinė**

Jei orkaitės tarpinė stipriai užteršta, orkaitės durelės tinkamai neužsidaro. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Valykite orkaitės tarpinę, kad ji visuomet būtų švari.

**Orkaitės durelės
naudojamos sėdėjimui**

Niekuomet nelipkite ir nesėskite ant orkaitės durelių.

Viryklės transportavimas

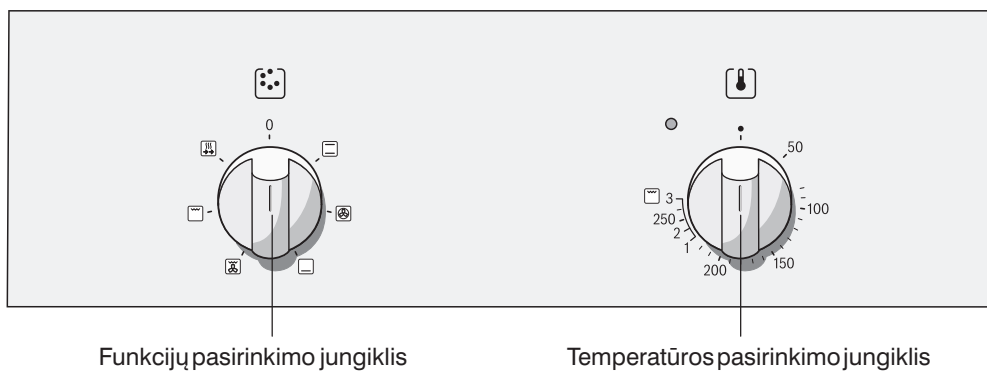
Nešdami viryklę nelaikykite suėmę už durelių rankenos. Durelių rankena neišlaikys viryklės svorio ir gali nulūžti.

Jūsų nauja viryklė

Susipažinkite su savo naujuoju prietaisu. Paaškinsime jums valdymo skydelio sandarą: jungiklius ir indikatorius. Rasite informaciją apie kaitinimo būdus ir pridedamą papildomą įrangą.

Valdymo zona

Išsami informacija apie nuokrypius, atsižvelgiant į prietaiso tipą.



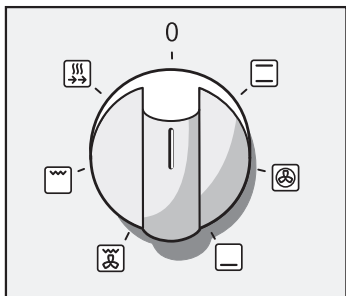
Durelių užraktas

Prie prietaiso pridedamas specialus orkaitės durelių užraktas. Jis yra įtaisomas po valdymo skydeliu. Vadovaukitės montavimo instrukcija.

Norėdami atidaryti orkaitės dureles pastumkite durelių užraktą į aukštyn. Uždarant dureles jos turi užsifiksuoti.

Orkaitė

Funkcijų pasirinkimo jungiklis



Funkcijų pasirinkimo jungikliu nustatykite orkaitės kaitinimo būdą.

Funkcijų pasirinkimo jungiklį galima sukti dešinėn arba kairėn.

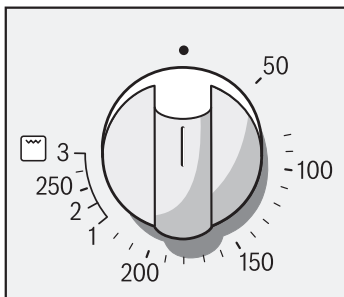
Padėtys

0	Išj.
Viršutinis/apatinis kaitinimo elementas	Kepti kepinius ir kepsnius galima tik viename lygmenyje. Šis nustatymas puikiai tinka formose ar skardose kepamiems pyragams ir picoms bei liesiems jautienos, veršienos ir žvėrienos gabalėliams.
3D karštas oras*	Pyragą, picą, mažus kepinius, apskritas akytas bandeles ir sluoksniuotosešloskepinius tuo pačiu metu galima kepti dviejuose lygmenyse.
Apatinis kaitinimo elementas	Ijungus apatinį kaitinimo elementą, patiekalas iš apačios labiau paruduos ir paskrus.
Grilis ir oro maišiklis	Grilis ir oro maišiklis labiausiai tinka kepti didelius mėsos gabalėlius.
Plokščias grilis, dideli paviršiai	Griliu galite kepti keletą didkepsnių, dešrelių, žuvų arba skrebučių.
Greitasis įkaitinimas	Greitam maisto pašildymui.

*Kaitinimo būdas, pagal kurį, remiantis EN50304, buvo nustatytas energijos sąnaudų koeficientas.

Jei nustatysite funkcijų pasirinkimo jungiklį, įsižiebs orkaitės lemputė.

Temperatūros pasirinkimas



Temperatūros pasirinkimo klavišu galima nustatyti temperatūrą arba grilio režimą.

Temperatūra

50-270	Temperatūrų diapazonas °C
--------	---------------------------

Grilio režimas

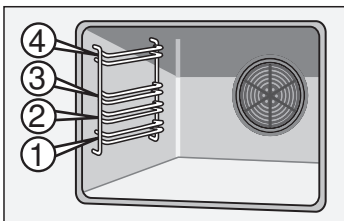
1	Silpno grilio režimas
2	Vidutinio grilio režimas
3	Stipraus grilio režimas

Orkaitėi kaistant dega indikatoriaus lemputė. Kaitinimo paūzių metu ji užgęsta. Kepant grilio režimu lemputė nedega.

Grilio pakopos

Pasirinkę kepimo režimą įjungus kaitinimo elementus (grilio režimą)  temperatūros pasirinkimo klavišu nustatykite grilio pakopą.

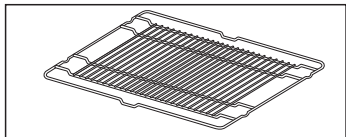
Orkaitė ir papildoma įranga



Papildomą įrangą galima įstatyti 4 skirtinguose orkaitės lentynėlių lygiuose.

Papildomą įrangą galite ištraukti iš orkaitės daugiau nei iki pusės, ji neiškris. Daugiau ištraukus patogiau išimti patiekalus.

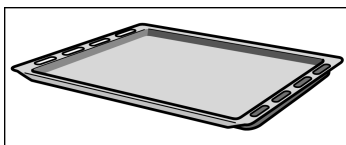
Papildoma įranga



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

Grotelės HEZ 434000

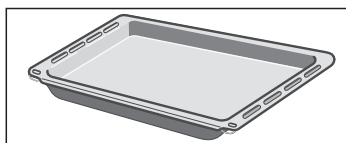
indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams kepti grilio režimu, šaldytiems pusgaminiams. Groteles į orkaitę statykite išlenkta puse žemyn .



Emaliuota kepimo skarda HEZ 431000

pyragams ir tešlainiams.

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



Universali keptuvė HEZ 432000

sultingiems pyragams, kepiniams, šaldytiems pusgaminiams ir dideliems kepsniams. Jei kepate ką nors ant grotelių, galite naudoti ją ir kaip indą riebalams surinkti.

Iki galo įstumkite universalią keptuvę į orkaitę, nuožulniuojų kraštu durelių link.

Specialūs priedai*

Aliuminė kepimo skarda HEZ430000	Pyragams ir kepiniams.
Grotelės HEZ434000	Indams, kepimo formoms, kepsniams, griliu kepamam maistui ir šaldytiems gaminiams.
Universalusis padėklas HEZ432000	Sultingiems pyragams, kepiniams, šaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams.
Emaliuota skarda HEZ431000	Pyragams ir kepiniams.
Dvigubi teleskopiniai bėgeliai HEZ438200	Dėl ištraukiamų bėgelių, esančių 1 ir 3 aukštyje, priedus galima ištraukti daugiau ir jie nepakryps.
Trigubi teleskopiniai bėgeliai HEZ438300	Dėl ištraukiamų bėgelių, esančių 1, 2 ir 3 aukštyje, priedus galima ištraukti ir jie nepakryps.

Specialūs priedai*

Apsauginės grotelės

Apsauginės grotelės tvirtinamos prie orkaitės durelių. Per jas maži vaikai negali prisiliesti prie karštų orkaitės durelių. Apsauginės grotelės galima užsisakyti gamyklos klientų aptarnavimo skyriuje, nurodžius numerį 440651.

* Daug viryklės priedų rasite mūsų bukletuose arba internete. Specialių priedų galite įsigyti ir specializuotose parduotuvėse.

Šalto oro srautas

Viryklėje yra šalto oro srauto funkcija. Reikalui esant, ją galima įjungti arba išjungti. Šiltas oras išeina per dureles.

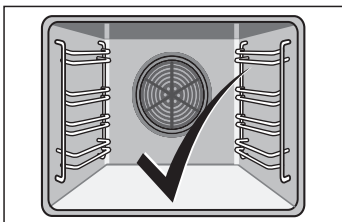
Prieš pirmąkart naudojant prietaisą

Šiame skyrelyje yra aprašyta visa tai, ką jūs turite padaryti prieš naudodami viryklę pirmą kartą.

Įkaitinkite orkaitę ir nuvalykite priedus. Perskaitykite saugos taisykles skyrelyje „Į ką turėtumėte atkreipti dėmesį“.

Pakavimo medžiagų išėmimas

Prieš pradėdami naudoti orkaitę pirmą kartą, būtinai išimkite pakavimo medžiagas.



Tarp atraminio paviršiaus ir orkaitės korpuso bei prieš galinę sienelę yra pakavimo medžiagų, pavyzdžiui, stiroporo ir kartono. Išimkite jas.

Dabar orkaitė yra paruošta naudoti.

Orkaitės įkaitinimas

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

Atlikite šiuos veiksmus

1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlę nustatykite ties simboliu .
2. Temperatūros reguliavimo rankenėle nustatykite 240 °C temperatūrą.

Po 60 minučių išjunkite prietaisą funkcijų pasirinkimo rankenėle.

Priedų valymas prieš naudojimą

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

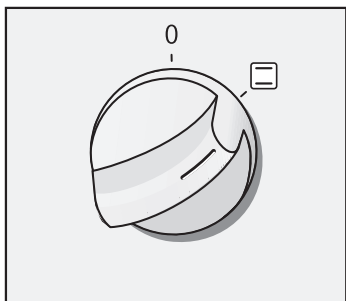
Orkaitės reguliavimas

Orkaitę paprasta reguliuoti funkcijos ir temperatūros pasirinkimo klavišais.

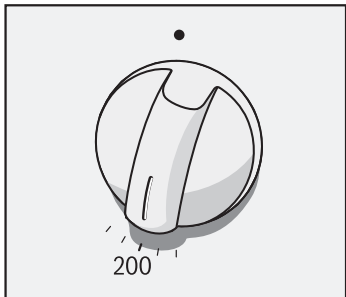
Skyriuje "Lentelės ir patarimai" rasite daug rekomendacijų, kokius kaitinimo būdus ir temperatūras galima pasirinkti.

Reguliavimas

Pavyzdys:
Kaitinimas iš viršaus ir
apačios , 200 °C



1. Funkcijos pasirinkimo klavišu nustatykite reikiamą kaitinimo būdą.



2. Temperatūros pasirinkimo klavišu nustatykite reikiamą temperatūrą arba grilio pakopą.

Išjungimas:

Baigę ruošti patiekalą išjunkite funkcijos pasirinkimo klavišą.

Nustatymo keitimas

Galite bet kada pakeisti temperatūrą arba grilio pakopą.

Greitas įkaitinimas

Ijungę šį režimą galite labai greitai įkaitinti orkaitę.

Reguliavimas

1. Funkcijų pasirinkimo klavišu nustatykite greito įkaitinimo režimą .
2. Temperatūros pasirinkimo klavišu nustatykite reikiamą temperatūrą.

Po kelių sekundžių orkaitė pradeda kaisti. Dega indikatoriaus lemputė virš temperatūros pasirinkimo klavišo.

Orkaitė įkaito

Indikatoriaus lemputė užgesa.

Istatykite patiekalą į orkaitę ir sureguliuokite ją, kaip reikia.

Priežiūra ir valymas



Jokiu būdu nenaudokite aukštu slėgiu arba garais valančių įrenginių. Trumpo jungimosi pavojus!

Niekada nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų valomųjų priemonių. Galite pažeisti paviršių. Jei priemonės patektų ant priekinio paviršiaus, ją nedelsdami nuplaukite vandeniu.

Valomosios priemonės

Prietaiso išorė:

Nerūdijančio plieno paviršiai

Nuvalykite šiltu šarmo tirpalu ir minkšta servetėle. Nerūdijančio plieno paviršius visada valykite brūkšnelių kryptimi, kad nesubraižytumėte paviršiaus. Nusausinkite minkšta servetėle. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes.

Negalima naudoti agresyvių valiklių, aštrių kempinių ir grubių valymo servetėlių. Blizgiems paviršiams naudojamos nerūdijančio plieno priežiūros priemonės. Atkreipkite dėmesį į gamintojo pateiktus nurodymus. Klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių priemonių nerūdijančiam plienui.

Emaliuoti ir lakuoti paviršiai

Nuvalykite šiltu šarmo tirpalu ir šluoste. Nusausinkite minkšta servetėle.

Mygtukai

Nuvalykite šiltu šarmo tirpalu ir šluoste. Nusausinkite minkšta servetėle.

Durelių stiklas

Naudokite stiklų valiklį. Nenaudokite jokių aštrių, šveičiamųjų valiklių ir stiklo gremžtukų. Galite pažeisti stiklą.

Sandariklis

Nuvalykite šiltu vandeniu ir mazgote. Nusausinkite minkšta servetėle.

Orkaitė

Nuvalykite šiltu šarmo tirpalu ir šluoste. Nusausinkite minkšta servetėle.

Jei nešvarumų daug: orkaitės valiklį naudokite tik šaltoje orkaitėje.

Stiklinis orkaitės lemputės gaubtas

Nuvalykite šiltu šarmo tirpalu ir šluoste. Nusausinkite minkšta servetėle.

Priedai

Pamirkykite karštame šarmo tirpale. Nuvalykite šepečiu arba plovimo kempine.

Aliuminė kepimo skarda (pasirinktinai)	Neplaukite indaplovėje. Jokiu būdu nenaudokite orkaitės valiklio. Prie paviršiaus nereikėtų liesti peiliu ar kitoku aštriu daiktu. Pavojus subraižyti! Horizontaliais judesiais, nespausdami valykite paviršių minkšta, šarmo tirpale suvilgyta langų šluoste arba mikropluošto šluoste. Nausausinkite minkšta šluoste. Netinka agresyvūs valikliai, aštrios kempinės ir grubios valymo servetėlės. Šios priemonės subraižo kepimo skardą.
Durelių apsauga (pasirinktinai)	Durelių apsaugą prieš valymą išimkite. Visas plastmasines dalis pamirkykite karštame šarmo tirpale ir nuvalykite plovimo kempine. Nausausinkite minkšta servetėle. Jei nešvarumų yra daug, durelių apsauga gali užstrigti ir neveikt tinkamai.
Kaitlentė	Nurodymus dėl priežiūros ir valymo rasite kaitlentės naudojimo instrukcijoje.

Kad būtų lengviau valyti

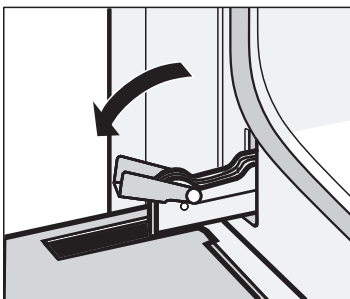
Orkaitės lemputės įjungimas

galite įjungti orkaitės lemputę ir iškabinti orkaitės dureles.

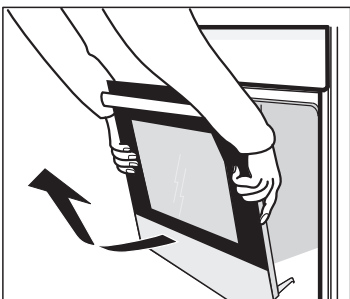
Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite iki .

Orkaitės durelių iškabimas

Orkaitės durelės iškabinamos labai paprastai.



1. Visiškai atidarykite orkaitės dureles.
2. Atlenkite kairėje ir dešinėje esančias fiksavimo svirtis.



3. Abiem rankomis dešinėje ir kairėje suimkite orkaitės dureles (pirštais nelieskite durelių lankstų). Dureles dar truputį priverkite (įstriža padėtis) ir ištraukite.

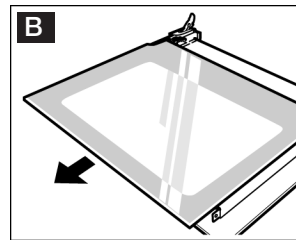
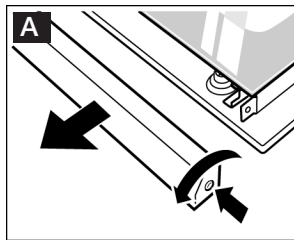
Išvalę, orkaitės dureles įmontuokite atvirkščia eilės tvarka.

Durelių stiklų išmontavimas ir sumontavimas

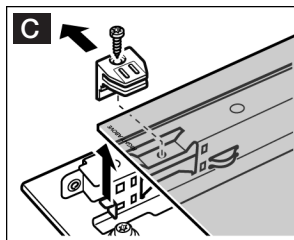
Išmontavimas

Kad lengviau būtų valyti, galima išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

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



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



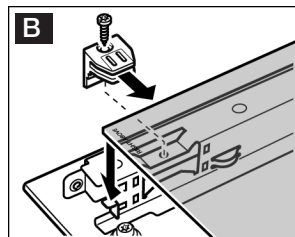
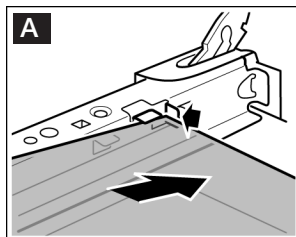
Stiklus nuvalykite stiklo valikliu ir minkšta šluoste.

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

Sumontavimas

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

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



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

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

Įdedamų priedų valymas

Jei norite išvalyti įdedamus priedus, juos galite išimti.

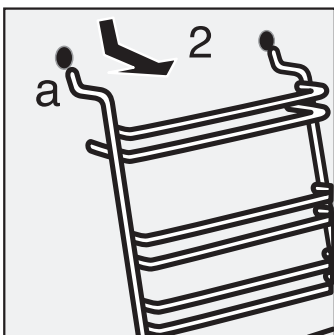
Įdedamų priedų iškabinimas:

1. Įdedamus priedus palenkite žemyn ir traukite į save. Apatinėje įdedamo priedo srityje esančius ilginamuosius kaiščius ištraukite iš tvirtinimo angų.



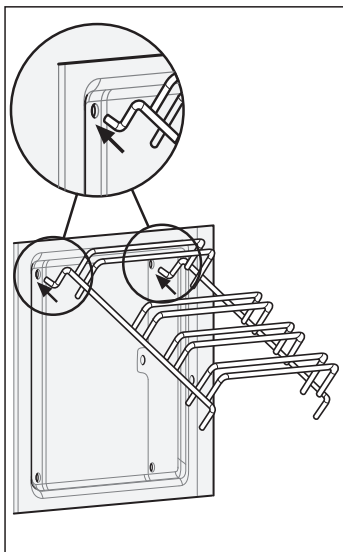
2. Tada įdedama priedą lenkite į viršų ir atsargiai išimkite.

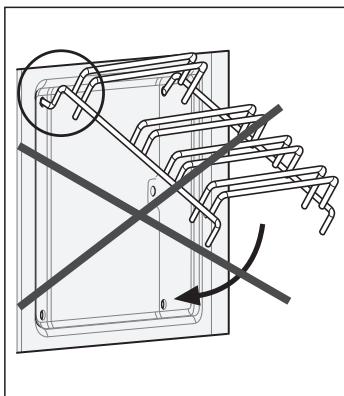
Įdedamą priedą nuvalykite plovimo priemone ir kempine arba šepetėliu.



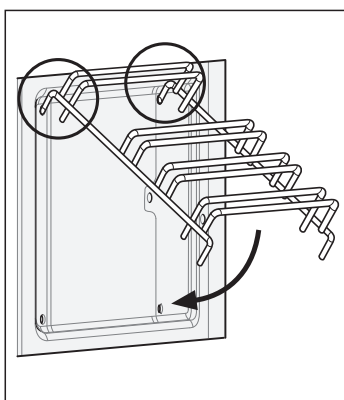
Įdedamų priedų įkabinimas:

1. Du kabliukus atsargiai įstatykite į viršutines skylės.

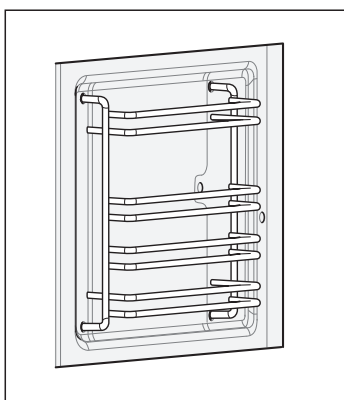




2. Dėmesio! Netinkamas montavimas: Niekada nejudinkite įdedamų priedų, kol kabliukai visiškai neužsifiksavo viršutinėse skylėse. Emalis gali būti pažeistas ir pradėti lūžinėti.



Teisingas montavimas: Du kabliukai į viršutinės skylės turi įsistatyti visiškai. Tada įdedamas priedas lėtai ir atsargiai leidžiamas žemyn ir įkabinamas į apatines skylės.



3. Abiejų įdedamų priedų įkabinimas. Kai įdedami priedai tinkamai įkabinti, atstumas tarp dviejų viršutinių lygių yra didesnis.

Ką daryti prietaiso veiklos sutrikimo atveju?

Prietaiso veiklos sutrikimo priežastis dažnai būna paprasta smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo centrą, atkreipkite dėmesį į šias nuorodas.

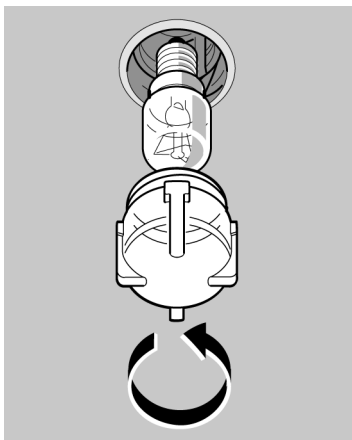
Triktis	Galima priežastis	Nuorodos/Pagalba
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis	Patikrinkite ar tvarkingi viryklės saugikliai.
	Nutrūkusi elektros tiekimo	Patikrinkite, ar virtuvėje įsijungia lempa.

Taisyti prietaisą gali tik specialiai apmokytas klientų aptarnavimo skyriaus technikas.

Jei jūsų prietaisą taiso nekvalifikuotas specialistas, dėl jo veiksmų gali kilti didelis pavojus jums.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

Atlikite šiuos veiksmus



Stiklinio gaubto pakeitimas

Perdegusią orkaitės apšvietimo lemputę reikia pakeisti. Karščiui atsparias 25 W lemputes galite įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotoje parduotuvėje. Prašom nurodyti jūsų prietaiso E numerį ir FD numerį. Naudokite tik tokias lemputes.

1. Saugiklių dėžutėje išjunkite viryklės saugiklį.
2. Į šaltą orkaitę dėl visa ko įklokite virtuvės rankšluostį.
3. Sukdami į kairę nuimkite orkaitės viduje esantį lemputės gaubtą.
4. Pakeiskite orkaitės apšvietimo lemputę to paties tipo lempute.
5. Vėl prisukite lemputės gaubtą.
6. Išimkite rankšluostį ir vėl įjunkite saugiklį.

Jei orkaitės apšvietimo lemputės stiklinis gaubtas buvo pažeistas, jį reikia pakeisti. Gaubtus galima įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje. Prašom nurodyti jūsų prietaiso E numerį ir FD numerį.

Klientų aptarnavimo skyrius

**"E" numeris ir
"FD" numeris**

Jei jūsų prietaisui reikia remonto, klientų aptarnavimo skyrius atskubės jums į pagalbą. Artimiausio skyriaus adresą ir numerį rasite garantinėje kortelėje ar vartojimo instrukcijoje. Taip pat ir išvardinti klientų aptarnavimo centrai padės jums surasti artimiausią skyrių.

Kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių nurodykite prietaiso E ir FD numerius. Firminę lentelę su numeriais rasite ant prietaiso orkaitės durelių šone. Kad trikties atveju jums nereikėtų ilgai ieškoti, galite čia pat susirašyti savo prietaiso duomenis.

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

Klientų aptarnavimo skyrius ☎

Lentelės ir patarimai

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima gaminti ir kokius nustatymus jiems pasirinkti. Perskaitysite, koks kaitinimo būdas ir kokia temperatūra labiausiai tinka jūsų patiekalui, kokią papildomą įrangą galite naudoti ir į kokią lentynėlę ją reiktų įstatyti. Čia rasite daug patarimų dėl indų, kokius geriau naudoti ruošiant maistą, ir rekomendacijų, ką daryti, jei jums kas nors nepavyktų.

Pyragai ir kepiniai

Kepimas viename lentynėlės lygyje

Jei kepatė pyragą vienoje lentynėlėje, naudokite kaitinimą iš viršaus ir apačios . Tuomet pyragą pasiseks iškepti geriausiai.

Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios metalinės kepymo formos. Naudojant šviesias kepymo formas iš plonasisio metalo arba stiklines formas, pailgėja kepyimo laikas ir pyragas nevienodai pagelsta.

Pyrago formą visada statykite ant grotelių.

Lentelės

Lentelėse nurodyti skaičiai tinka tuomet, kai pyragą statote į šaltą orkaitę. Taip sutaupysite elektros energiją. Jei iš anksto įkaitinate orkaitę, kepyimo laikas sutrumpėja 5 - 10 minučių.

Lentelėse nurodyti kaitinimo būdai, geriausiai tinkantys įvairioms pyragų ir kepinų rūšims. Temperatūra ir kepyimo trukmė priklauso nuo tešlos ir jos kiekio. Todėl lentelėse nurodytos sritys. Pirmą kartą geriau nustatykite žemesnę temperatūrą. Žemesnė temperatūra reiškia, kad kepiniai tolygiai parus. Jei reikės, kitą kartą nustatykite aukštesnę temperatūrą.

Papildomą informaciją žr. skyrių "Patarimai kepat", jis iš karto po lentelėmis.

Pyragas kepimo formoje	Forma ant grotelių	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė, minutėmis
Plaktos tešlos pyragas, paprastas	Kepurės/žiedo/dėžės formos	2		160-180	55-65
Paruošti plaktos tešlos pyragai (pvz., trapus plokštainis)	Kepurės/žiedo/dėžės formos	2		155-175	65-75
Trapios tešlos pagrindas su kraštais	Atidaroma forma	1		160-180	30-40
Torto pagrindas iš plaktos tešlos	Vaisinių pyragų forma	2		160-180	25-35
Biskvitinis tortas	Atidaroma forma	2		160-180	30-40
Vaisių arba varškės tortas, trapi tešla*	Tamsi atidaroma forma	1		170-190	70-90
Plonas vaisinis pyragas iš plaktos tešlos	Atidaroma forma	2		150-170	55-65
Pikantiški pyragai* (pvz., apkepas su įdaru/pyragas su svogūnais)	Atidaroma forma	1		180-200	50-60

* Pyragą apie 20 minučių palaikykite prietaise, kad atauštų.

Skardoje kepami pyragai		Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė, min.
Plakta arba mielinė tešla su sausais priedais	Universalusis padėklas Emaliuota kepimo skarda + universalusis padėklas*	3		160-180	25-35
		1+3		150-170	40-50
Plakta arba mielinė tešla su sultingais priedais (vaisiais)	Universalusis padėklas Emaliuota kepimo skarda + universalusis padėklas*	3		140-160	40-50
		1+3		130-150	50-60
Biskvitinis vyniotinis (įkaitinti)	Universalusis padėklas	2		170-190	15-20
Mielinė pynė, iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	2		160-180	25-35
Kalėdų pyragas, iš 500 g miltų	Universalusis padėklas	3		160-180	50-60

Skardoje kepami pyragai		Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė, min.
Kalėdų pyragas, iš 1 kg miltų	Universalusis padėklas	3		150-170	90-100
Sluoksniuotė šokolado pyragas, saldus	Universalusis padėklas	2		180-200	55-65
Pica	Universalusis padėklas	3		180-200	20-30
	Emaliuota kepimo skarda + universalusis padėklas*	1+3		150-170	35-45
* Kepdami dviejuose lygmenyse, universalųjį padėklą visada įstumkite virš kepimo skardos.					

Duona ir bandelės		Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min.
Mielinė duona iš 1,2 kg miltų* (įkaitinti)	Universalusis padėklas	2		270 190	8 35-45
Raugintos tešlos duona iš 1,2 kg miltų* (įkaitinti)	Universalusis padėklas	2		270 190	8 35-45
Bandelės (pvz., ruginės bandelės) (pašildyti)	Universalusis padėklas	3		200-220	20-30
* Vandens niekada nepilkite į karštą orkaitę.					

Maži kepiniai		Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė, min.
Sausainiai	Universalusis padėklas	3		150-170	10-20
	Emaliuota kepimo skarda + universalusis padėklas*	1+3		130-150	30-40
Baltųjų kremas	Universalusis padėklas	3		70-90	135-145
Plikyti pyragaičiai su grietine	Universalusis padėklas	2		200-220	30-40
Baltųjų sausainiai	Universalusis padėklas	3		110-130	30-40
	Emaliuota kepimo skarda + universalusis padėklas*	1+3		100-120	35-45

Maži kepiniai		Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Kepimo trukmė, min.
Sluoksniuotą tešlą	Universalusis padėklas	3		190-210	20-30
	Emaliuota kepimo skarda + universalusis padėklas*	1+3		180-200	30-40

* Kepdami dviejuose lygmenyse, universalųjį padėklą visada įstumkite virš kepimo skardos.

Patarimai kepat

Jeį norite kepti pagal savo receptą.	Vadovaukitės duomenimis, pateiktais lentelėse prie panašių kepinų.
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 mažesnę temperatūrą. Pasitikslinkite recepte, kiek laiko tešla plakama.
Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose ne.	Netepkite uždarnos formos kraštų riebalais. Iškepusį pyragą atsargiai apibrėžkite peiliu ir išimkite.
Pyrago viršus sudegė.	Kitą kartą dėkite jį giliau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite kiek ilgiau.
Pyragas išėjo per sausas.	Subadykite iškeptą pyragą dantų krapštuku. 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. Pyragas su drėgnu įdaru: Pirmiau iškepkite tik pagrindą. Apibarstykite jį migdolais arba džiovėsėliais ir uždėkite įdarą. Vadovaukitės receptu ir nurodyta kepimo trukme.

Kepinys netolygiai parudęs.	Pasirinkite kitą kartą žemesnę temperatūrą. Jautrius kepinius kepkite įjungę kaitinimą iš viršaus ir apačios  vienoje lentynėlėje. Styrantis kepimo popierius taip pat turi įtakos oro cirkuliacijai. Visada apkirpkite styrančius kepimo popieriaus kraštus.
Vaisinio pyrago appačia per daug šviesi. Sultys bėga per viršų.	Kitą kartą naudokite gilesnę universalią keptuvę.
kepėte keliose lentynėlėse. Viršutinėje lentynėlėje keptas kepinys tamsesnis nei apatinėje.	kepdami keliose lentynėlėse visada įjunkite 3D karšto oro srautą  . Nebūtinai vienu metu įdėtos skardos vienu metu ir iškepa.
Kepant sultingus pyragus išsiskiria vandens kondensacija.	Gali susidaryti vandens garai. Jie išeina per orkaitės dureles. Vandens garai gali nusėsti ant valdymo skydelio ir aplinkinių baldų viršaus vandens lašėlių pavidalu. Čia fizikos dėsniai.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indai

Galite naudoti bet kurį karščiui atsparų indą. Dideliems kepsniams tinka universalioji kepimo skarda.

Indą visuomet statykite grotelių viduryje.

Įkaitusį stiklinį indą geriausia padėti ant sauso virtuvinio rankšluosčio. Jei pagrindas bus šlapias arba šaltas, stiklas gali sutrūkti.

Nuorodos kepant

Kepimo rezultatas priklauso nuo mėsos tipo ir kokybės.

Kepant liesą mėsą, reikia įpilti 2-3 valgomuosius šaukštus vandens, gaminant troškintą mėsą – 8-10 valgomųjų šaukštų, atsižvelgiant į patiekalo dydį.

Praėjus pusei nurodyto laiko kepamą mėsą apverskite.

Iškepusį kepsnį 10 minučių palikite išjungtoje, uždarytoje orkaitėje. Tada geriau įsigers mėsos sultys.

Patarimai kepat grilio režimu

Grilio režimu kepkite tik uždarytoje orkaitėje.

Kepkite kiek įmanoma vienodesnio dydžio gabalus. Jie turi būti ne plonesni, nei 2 - 3 cm. Tokie tolygiai apskrunda ir lieka sultingi. Druska pabarstykite kepsnius tik iškepusius.

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

Papildomai įstatykite universalią keptuvę į 1 lentynėlės lygį. Į ją subėgs mėsos sultys ir orkaitė liks švaresnė.

Praėjus dviem trečdaliams kepimo laiko, kepatė gabalėlius apverskite.

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

Mėsa

Lentelėse pateikti duomenys galioja tuo atveju, kai produktai dedami į neįkaitintą orkaitę. Laiko reikšmės, nurodytos lentelėje, yra tik orientacinio pobūdžio. Jos priklauso nuo mėsos kokybės ir savybių.

Mėsa	Svoris	Indas	Lygis	Kaiti- nimo būdas	Tempera- tūra °C, grilis	Trukmė, min.
Troškintas jautienos kepsnis (pvz., nugarinė)	1 kg	uždengtas	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Jautienos nugarinė	1 kg	atidengtas	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Jautienos pjautinė, rožinė*	1 kg	atidengtas	1		230-250	50
Didkepsniai, patroškinti		grotelės***	4		3	20
Didkepsniai, rožiniai		grotelės***	4		3	15
Kiaulienos kepsnis be odos (pvz., sprandinė)	1 kg	atidengtas	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170

Mėsa	Svoris	Indas	Lygis	Kaiti- nimo būdas	Tempera- tūra °C, grilis	Trukmė, min.
Kiauliena su oda** (pvz., mentė, karka)	1 kg	atidengtas	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Kaselio kepsnys su kaulais	1 kg	uždengtas	1		210–230	80
Kepsnys iš faršo	750 g	atidengtas	1		180-200	70
Dešrelės	apie 750 g	grotelės***	4		3	15
Veršienos kepsnys	1 kg	atidengtas	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Ėriuko koja be kaulų	1,5 kg	atidengtas	1		170-190	120

* Jautienos pjautinį apverskite praėjus pusei laiko. Pasibaigus ruošimo laikui suvyniokite pjautinį į aliuminio plėvelę ir orkaitėje palaikykite dar 10 minučių.

** Jei kiauliena su oda, įpjaukite ją ir, jei reikės apversti, iš pradžių į indą dėkite odos pusę į apačią.

*** Universalųjį padėklą įkabinkite 1 lygyje.

Paukštiena

Lentelėje nurodytos vertės taikomos įstatant į šaltą orkaitę.

Lentelėje pateiktos svorio vertės yra nekimštos, paruoštos kepti paukštienos.

Jei griliu kepsite padėję ant grotelių, į 1 lygį įstumkite universalųjį padėklą.

Kepdami antį arba žąsį, subadykite odą po sparneliais, kad galėtų išbėgti riebalai.

Praėjus dviem trečdaliams laiko apverskite visą paukštį.

Paukštiena puikiai apskrus ir paruduos, jei baigiantis kepimo laikui ją apliesite sviestu, pasūdytu vandeniu arba apelsino sultimis.

Paukštiens	Svoris	Indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė, min.
Vištienos puselės, 1-4 vienetai	po 400 g	Grotelės	2		210-230	40-50
Vištienos gabalėliai	po 250 g	Grotelės	3		210-230	30-40
Viščiukas, visas, 1-4 vienetai	po 1 kg	Grotelės	2		200-220	55-85
Antis	1,7 kg	Grotelės	2		170-190	80-100
Žąsis	3 kg	Grotelės	2		160-180	110-130
Mažos kalakutas	3 kg	Grotelės	2		180-200	80-100
2 kalakuto kulšėlės	po 800 g	Grotelės	2		180-200	80-100

Žuvis

Lentelėje nurodytos vertės taikomos įstatant į šaltą orkaitę.

Žuvis	Svoris	Indas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C, grilis	Trukmė, min.
Žuvis, kepta griliu	po 300 g	Grotelės*	3		Pakopa 2	20-25
	1 kg		2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Žuvies griežinėliai, pvz., kotletai	po 300 g	Grotelės*	4		Pakopa 2	20-25

* Universalųjį padėklą papildomai įkabinkite 1 lygyje.

Patarimai kepat paprastai ir grilio režimu

Lentelėje nėra duomenų apie kepsnio svorį.	Pasirinkite artimiausią svorį ir atitinkamai pakoreguokite kepimo laiką.
Norėdami įsitikinti, ar kepsnys tikrai iškepęs:	galite naudoti mėsai skirtą termometrą (jį galite įsigyti specializuotoje parduotuvėje) arba patikrinti šaukštu. Šaukštu paspauskite kepsnį. Jei jis tvirtas, tai iškepęs. Jei jis pasiduoda spaudžiamas, reikia dar šiek tiek pakepti.
Kepsnys yra pernelyg tamsus, o kraštai - vietomis apdegę.	Patikrinkite lentynėlės lygį ir temperatūrą.
Kepsnys atrodo iškepęs, bet pridegė padažas.	Kitą kartą paimkite mažesnę kepimo indą arba įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo iškepęs, bet padažas atrodo per šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą paimkite didesnę kepimo indą arba įpilkite mažiau skysčio.
Užpilant skysčio ant kepsnio, susidaro vandens garai.	Tai įvyksta dėl fizikinių procesų ir yra normalu. Didelė dalis garų išsiveržia per garų išėjimo angą. Šie garai gali nusėsti ant vėsesnio valdymo skydelio arba greta esančių baldų ir nuvarvėti, kaip kondensatas.

Saldūs, bulvių apkepai, skrudinta duona

Lentelėje nurodytos vertės taikomos įstatant į šaltą orkaitę.

Patiekalas	Indas	Lygis	Kaiti- nimo būdas	Tempera- tūra °C, grilio pakopa	Trukmė, min.
Apkepas, saldus (pvz., varškės apkepas su vaisiais)	Apkepo forma	2		170-190	50-60
Pikantiški apkepai iš troškintų priedų (pvz., makaronų apkepas)	Apkepo forma	2		210-230	25-35
Pikantiški apkepai iš žalių priedų* (pvz., bulvių apkepas)	Apkepo forma	2		150-170	50-60
Skrudinti duoną 12 vienetų	Grilis	4		3	4-5
Apkepti skrudintą duoną 12 vienetų	Grilis**	3		3	5-8

* Didžiausias apkepo aukštis - 2 cm.

** Universalųjį padėklą papildomai įkabinkite 1 lygyje.

Šaldyti pusgaminiai

Vadovaukitės ant pakuotės pateiktais gamintojo nurodymais.

Lentelėse nurodyti skaičiai tinka tuomet, kai pyragą dedate į šaltą orkaitę.

Patiekalas		Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Sluoksniuotas pyragas su vaisiais*	Universali kepimo skarda	3		190-210	45-55
Keptos bulvytės*	Universali kepimo skarda	3		210-230	25-30
Pica*	Grotelės	2		200-220	15-20
Prancūziška pica "Baguette"*	Grotelės	2		190-210	15-20
* Iškllokite indą kepimo popieriumi. Atminkite, jog kepimo popierius turi būti tinkamas šiai temperatūrai.					

Nuoroda

Kepant užšaldytus produktus, universalioji kepimo skarda gali išlinkti. Taip atsitinka dėl didelio temperatūrų skirtumo kepimo inde. Kepimo eigoje skardos forma atsistato savaime.

Atšildymas

Išimkite maisto produktus iš pakuotės ir, sudėję į tinkamą indą, padėkite ant grotelių.

Vadovaukitės ant pakuotės pateiktais gamintojo nurodymais.

Atšildymo laikas priklauso nuo maisto produkto rūšies ir kiekio.

Patiekalas	Papildoma įranga	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C
Šaldyti gaminiai* pvz., tortai su plakta grietinėle, tortai su sviestiniu kremu, tortai su šokoladiniu arba cukriniu glajumi, vaisiai, viščiukas, dešra ir mėsa, duona, bandelės, pyragai ir kiti kepiniai	Grotelės	2		Temperatūros pasirinkimo jungiklis lieka išjungtas
* Paukštieną paguldyskite ant lėkštės krūtine žemyn.				

Džiovinimas

Džiovinkite tik puikios kokybės vaisius ir daržoves, prieš džiovindami gerai juos nuplaukite.

Leiskite jiems nuvarvėti, paskui nusauskinkite.

Universalią keptuvę ir groteles išsklokite kepimo arba pergamentiniu popieriumi.

Patiekalas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra °C	Trukmė valandomis
600 g obuolių griežinėlių	1+3		80	apie 5
800 g kriaušių skiltelių	1+3		80	apie 8
1,5 kg slyvų arba mėlynųjų slyvų	1+3		80	apie 8-10
200 g valytų prieskoninių žolelių	1+3		80	apie 1½

Nuoroda

Sultingus vaisius ir daržoves reikia daug kartų apversti. Baigę džiovinti tuoj pat nuimkite vaisius ar daržoves nuo popieriaus.

Konservavimas

Paruošiamieji darbai

Stiklainiai ir guminiai žiedai turi būti tvarkingi. Jei įmanoma, naudokite vienodo dydžio stiklainius. Lentelėje pateikiami vieno litro talpos apvalių stiklainių duomenys.

Dėmesio! Nenaudokite didesnių arba aukštesnių stiklainių. Gali "iššauti" dangteliai.

Konservuokite tik puikios kokybės vaisius ir daržoves. Gerai juos nuplaukite.

Vaisius arba daržoves sudėkite į stiklainius. Jei reikia, dar kartą nušluostykite stiklainių kraštus. Jie turi būti švarūs. Ant kiekvieno stiklainio uždėkite po drėgną guminį žiedą ir dangtelį. Užspauskite dangtelį.

Vienu metu į orkaitę dėkite ne daugiau nei šešis stiklainius.

Lentelėse pateikti skaičiai tik rekomendacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo kambario temperatūros, stiklainių skaičiaus, konservuojamų produktų kiekio ir karščio. Prieš išjungdami orkaitę ar prieš keisdami temperatūrą įsitikinkite, kad stiklainiuose tikrai kyla burbuliukai.

Reguliavimas

1. Universaliają kepimo skardą įstatykite 2-mame lygyje. Sustatykite stiklainius į keptuvę, kad jie nesiliestų vieni su kitais.
2. Į universalią keptuvę įpilkite $\frac{1}{2}$ l karšto vandens (apie 80 °C).
3. Uždarykite orkaitės dureles.
4. Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į padėtį .
5. Temperatūros pasirinkimo jungikliu nustatykite 170 - 180 °C temperatūrą.

Vaisių konservavimas

Kai tik stiklainiuose susidarys burbuliukai ir pradės kilti aukštyn - maždaug po 40 - 50 minučių - išjunkite temperatūros pasirinkimo jungiklį. Funkcijos pasirinkimo jungiklis lieka įjungtas.

Palikite stiklainius su vaisiais orkaitėje dar 25 - 35 minutėms, po to išimkite juos iš orkaitės. Negalima palikti stiklainių orkaitėje ilgesniam laikui, nes gali atsirasti bakterijų, ir konservuoti vaisiai gali surūgti. Išjunkite funkcijos pasirinkimo mygtuką.

Vaisiai, konservuojami 1 litro stiklainiuose	Susidarius burbuliukams	Palikite orkaitėje
Obuoliai, raudonieji serbentai, braškės	Išjungimas:	apie 25 min.
Vyšnios, abrikosai, persikai, agrastai	Išjungimas:	apie 30 min.
Obuolių tyrė, kriaušės, slyvos	Išjungimas:	apie 35 min.

Daržovių konservavimas

Kai tik stiklainiuose susidarys burbuliukai ir pradės kilti aukštyn, temperatūros pasirinkimo jungikliu sumažinkite temperatūrą iki 120 - 140 °C laipsnių. Kada reikia išjungti temperatūros pasirinkimo jungiklį - žr. lentelę. Palikite daržoves dar 30-35 minutėms orkaitėje. Funkcijos pasirinkimo jungiklis lieka įjungtas.

Šaltai konservuotos daržovės 1 litro stiklainiuose	Susidarius burbuliukams 120-140 °C	Palikite orkaitėje
Agurkai	-	apie 35 min.
Raudonieji burokėliai	apie 35 min.	apie 30 min.
Briuselio kopūstai	apie 45 min.	apie 30 min.
Pupelės, kalmaropės, raudonieji kopūstai	apie 60 min.	apie 30 min.
Žirneliai	apie 70 min.	apie 30 min.

Išėmę stiklainius

Nestatykite įkaitusių stiklainių ant šalto arba drėgno pagrindo. Jie gali sprogti.

Patarimai, kaip taupyti elektros energiją

Orkaitę iš anksto įkaitinkite tik tada, kai tai nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijoje.

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

Keletą pyragų geriau kepti vieną po kito. Orkaitė dar įkaitusi. Todėl antras pyragas kepamas trumpiau. Galite vieną šalia kitos statyti dvi stačiakampes pyrago formas.

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

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.

Bandomieji patiekalai

pagal DIN 44547 ir EN 60350 standartus

Pyragai ir kepiniai

Lentelėje nurodytos vertės taikomos įstatant į šaltą orkaitę.

Patiekalas	Priedai ir nurodymai	Lygis	Kaiti- nimo būdas	Tempe- ratūra °C	Kepimo trukmė, min.
Forminiai sausainiai	Universalusis padėklas aliuminė kepimo skarda* + universalusis padėklas**	3		150-170	20-30
		1+3		140-160	30-40
Maži kepiniai 20 vienetų	Universalusis padėklas	3		150-170	25-35
Maži kepiniai, po 20 vienetų skardoje (įkaitinti)	Aliuminė kepimo skarda* + universalusis padėklas**	1+3		140-160	30-40
Drėgnas biskvitas	Atidaroma forma***	2		160-180	30-40
Mieliniai, skardoje kepami pyragai	Universalusis padėklas aliuminė kepimo skarda* + universalusis padėklas**	3		140-160	40-50
		1+3		130-150	50-60
Uždengtas obuolių pyragas	Universalusis padėklas + 2 atidaromos, 20 cm Ø formos****	1		190-210	70-80
Uždengtas obuolių pyragas	2 grotelės* + 2 atidaromos, 20 cm Ø formos****	1+3		170-190	65-75
* Specialių priedų - papildomų skardų ir grotelių - įsigysite specializuotose parduotuvėse. ** Kepdami dviejuose lygmenyse, universalųjį padėklą visada įstumkite virš kepimo skardos. *** Pyragų formą stumkite ant grotelių. **** Pyragų formas ant priedo išdėstykite įstrižai.					

Grilis

Lentelėje nurodytos vertės taikomos įstatant į šaltą orkaitę.

Patiekalas	Priedai	Lygis	Kaiti- nimo būdas	Grilio pakopa	Trukmė, min.
Skrudinti duona (10 min. įkaitinti)	Grotelės	4		3	1-2
Jautienos sumuštinis, 12 vienetų*	Grotelės	4		3	25-30
* Apverskite, praėjus maždaug $\frac{2}{3}$ laiko. Kepimo skardą įstumkite į 1 lygį.					

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000446462
BO • It • 020489