



NAUDOTOJO VADOVAS MIKROBANGŲ KROSNELE

PERSKAITYKITE ŠĮ NAUDOTOJO VADOVĄ PRIEŠ PRADĖDAMI
NAUDOTIS PRIETAISU.

MS2389BK/MS2389BKS/MS2389BKB

LIETUVIŲ

Krosnelė neveikia su atidarytomis durelėmis, kadangi durelių mechanizmas turi apsaugines blokuotes. Šios apsauginės blokuotės automatiškai išjungia visas maisto ruošimo operacijas, kai atidaromos durelės; tai apsaugo nuo galimo kenksmingo mikrobangų energijos poveikio.

Svarbu neardyti apsauginių blokuočių įtaisų.

Nedėkite jokių daiktų tarp krosnelės priekinio paviršiaus ir durelių ir neleiskite maistui ar valiklio likučiams kauptis ant sandarinimo paviršių.

Nesinaudokite krosnele, jei ji yra sugedusi. Ypač svarbu, kad krosnelės durelės užsidarytų tinkamai, ir kad nebūtų pažeisti šie elementai: (1) durelės (įlenktos), (2) vyriai ir sklėsčiai (sulūžę ar atsilaisvinę), (3) durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai.

Krosnelę derinti ar remontuoti gali tik kvalifikuotas aptarnavimo personalas.

ĮSPĖJIMAS

Įsitikinkite, ar teisingai nustatytas gaminimo laikas, kadangi perkepimo atveju galimas **MAISTO užsidegimas** ir dėl to krosnelė gali būti sugadinta.

Mikrobangų krosnelėje kaitinant skysčius, pvz., sriubas, padažus ar gėrimus, gali įvykti uždelstas intensyvus užvirimas be burbuliukų pasirodymo ženklų. Tai gali sukelti staigų karšto skysčio išsiliejimą.

Kad tai neįvyktų, reiktų imtis tokių veiksmų:

1. Venkite naudoti indus su tiesiais šonais ir siaurais kakliukais.
 2. Neperkaitinkite.
 3. Išmaišykite skystį prieš įdėdami indą į krosnelę ir po to dar kartą, įpusėjus šildymui.
 4. Pasibaigus šildymui, palikite krosnelėje trumpam laikui, atsargiai dar kartą išmaišykite ar suplakite (ypač maitinimo buteliukų ar indelių su kūdikių maisteliu turinį) ir prieš vartojimą patikrinkite temperatūrą, kad išvengtumėte nudegimų (ypač maitinimo buteliukų ar indelių su kūdikių maisteliu turinį).
- Su šiais indais elkitės atsargiai.

ĮSPĖJIMAS

Visuomet leiskite maistui pastovėti baigus ruošti mikrobangų krosnelėje ir patikrinkite jo temperatūrą prieš vartojimą. Ypač maitinimo buteliukų ar indelių su kūdikių maisteliu turinį.

Kaip mikrobangų krosnelė veikia

Mikrobangos yra energijos forma panaši į radijo ar televizijos bangas ir įprastą dienos šviesą. Normaliai bangos sklinda į šalis joms keliaujant oru ir išnyksta be padarinių. Tačiau mikrobangų krosnelės turi magnetroną, kuris leidžia išnaudoti mikrobangų energiją. Į magnetrono vamzdį tiekama elektra naudojama mikrobangų energijai sukurti.

Šios mikrobangos į maisto ruošimo zoną patenka per krosnelės viduje esančias angas. Krosnelės apačioje yra besisukantis diskas ar padėklas. Mikrobangos negali pereiti metalinių krosnelės sienelių, tačiau jos prasiskverbia per tokias medžiagas, kaip stiklas, porcelianas ar popierius - tai medžiagos iš kurių pagaminti mikrobangų krosnelėms tinkantys indai.

Mikrobangos indų neįkaitina, tačiau jie gali įkaisti nuo maisto sklindžiamos šilumos.

Labai saugus prietaisas

Jūsų mikrobangų krosnelė yra vienas iš saugiausių buitinių prietaisų. Atidarius dureles, krosnelė automatiškai nutraukia mikrobangų generavimą. Į maistą patekusi mikrobangų energija pilnai paverčiama į šilumą, neliekant jokios "likutinės" energijos, kuri galėtų Jums pakenkti valgant maistą.

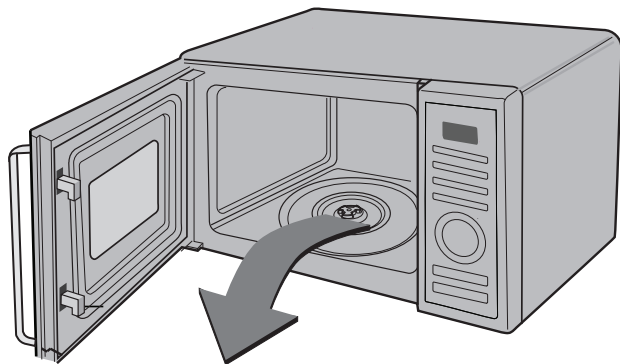
Sauga	66
Turinys	67
Išpakavimas ir montavimas	68-69
Laikrodžio nustatymas	70
Užraktas nuo vaikų	71
Maisto gaminimas mikrobangomis	72
Mikrobangų galios lygiai	73
Gaminimo trukmės keitimas	74
Greito starto funkcija	75
Specialusis meniu	76-78
Automatinis maisto gaminimas	79-80
Automatiška užsildijana	81-82
Maisto ruošimas vaikams	83
Drėgmę sulaikantis padėklas	84-86
Automatinis atšildymas	87-88
Greitas atitirpinimas	89
Svarbios saugos instrukcijos	90-91
Mikrobangų krosnei tinkantys virtuvės rakandai	92
Maisto charakteristikos ir maisto gaminimas mikrobangomis	93-94
Klausimai ir atsakymai	95
Elektrinės dalies informacija / Techninės specifikacijos	96

Išpakavimas ir montavimas

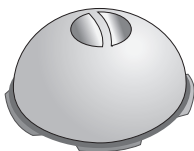
Atlikę šiuose dviejuose puslapiuose aprašytus veiksmus, galėsite greitai patikrinti, ar Jūsų krosnelė veikia tinkamai. Ypač atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl krosnelės pastatymo vietos. Išpakuodami krosnelę įsitikinkite, ar išėmėte visus priedus ir pakuotes. Patikrinkite, ar pristatymo metu krosnelė nebuvo pažeista.

1

Išpakuokite savo krosnelę ir pastatykite ją ant plokščio lygaus paviršiaus.



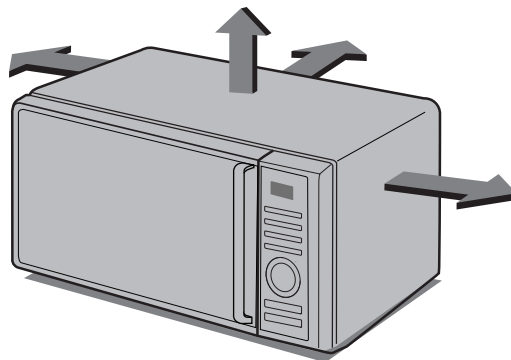
STIKLINIS
PADĖKLAS
SUKIMOSI
ŽIEDAS



Drėgmę sulaikantis padėklas

2

Pastatykite krosnelę pasirinktoje lygioje didesnio nei 85 cm aukščio vietoje, tačiau užtikrinkite, kad būtų palikta mažiausiai 20 cm nuo krosnelės viršaus ir 10 cm iš galinės pusės tinkamam vėdinimui užtikrinti. Krosnelės priekinė dalis turėtų būti mažiausiai 8 cm nutolusi nuo paviršiaus krašto, kad ji būtų apsaugota nuo pasvirimo. Išmetimo anga yra krosnelės viršuje arba šone. Užblokavus išėjimą, krosnelė gali sugesti.

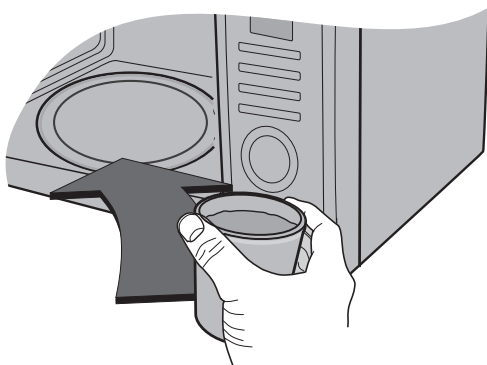


**ŠI KROSNELĖ NETURĖTŲ BŪTI NAUDOJAMA KOMERCINIAMS
VIEŠOJO MAITINIMO TIKSLAMS**

- 3** Įjunkite krosnelę į standartinį buitinį lizdą. Užtikrinkite, kad krosnelė būtų vienintelis prietaisas jungiamas į šį lizdą. **Jei Jūsų krosnelė neveikia tinkamai, ištraukite ją iš elektros lizdo ir po to vėl įjunkite.**

- 4** Atidarykite krosnelę patraukdami **DURELIŲ RANKENĖLĘ**. Įdėkite į krosnelę **SUKIMOSI ŽIEDĄ** ir ant viršaus uždėkite **STIKLINĮ PADĖKLĄ**.

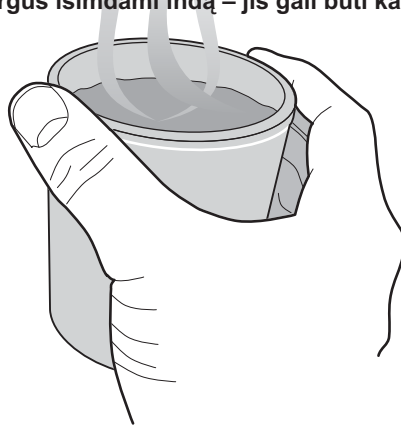
- 5** Įpilkite į mikrobangų krosnei tinkamą indą 300 ml (1/2 pintos) vandens. Pastatykite ant **STIKLINIO PADĖKLO** ir uždarykite krosnelės dureles. Jei nežinote, kokio tipo indą naudoti, atsiverskite **92** puslapį.



- 6** Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką ir vieną kartą paspauskite **STARTO** mygtuką nustatydami 30 sekundžių veikimo laiką.



- 7** **EKRANE** prasidės 30 sekundžių laiko atskaita. Pasiekus 0, pasigirsta **PYPTELĖJIMAS**. Atidarykite krosnelės dureles ir patikrinkite vandens temperatūrą. Jei krosnelė veikia, vanduo turėtų būti šiltas. **Būkite atsargūs išimdami indą – jis gali būti karštas.**



DABAR JŪSŲ KROSNELĖ ĮRENGTA

- 8** Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinį reikia išmaišyti ar suplakti, ir patikrinti temperatūrą prieš vartojimą, kad išvengtumėte nudegimų.

Laikrodžio nustatymas



Ijungus krosnelę pirmą kartą, arba kai krosnelė įsijungia po maitinimo nutrūkimo, ekrane rodomas "24H"; laikrodį turėsite nustatyti iš naujo.

Jei laikrodis (ar ekranas) rodo keistus simbolius, ištraukite krosnelę iš elektros lizdo ir vėl įjungę nustatykite laikrodį iš naujo.

Galite nustatyti 12 valandų laikrodį arba 24 valandų laikrodį.

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip nustatyti 14:35 laiką, naudojant 24 valandų laikrodį. Įsitikinkite, kad išėmėte visas pakuotes iš savo krosnelės.

Įsitikinkite, ar teisingai įrengėte krosnelę pagal anksčiau šioje knygoje aprašytas instrukcijas.

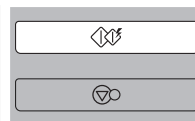
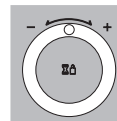
Ekrane pasirodo "24H".

(Jei norite naudoti 12 valandų laikrodį, paspauskite **LAIKRODŽIO** mygtuką dar kartą. Jei norėsite pakeisti pasirinkimą po laikrodžio nustatymo, turėsite išjungti iš lizdo ir vėl įjungti.)

24H

Sukite **DISKĄ**, kol ekrane pasirodys "14: ".

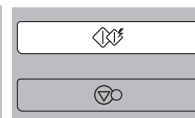
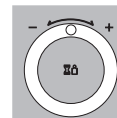
Paspauskite **STARTO**.



Sukite **DISKĄ**, kol ekrane pasirodys "14:35".

Paspauskite **STARTO**.

Laikrodis pradeda veikti.



Užraktas nuo vaikų



Krosnelė turi apsaugos funkciją, kuri apsaugo nuo netyčinio krosnelės įjungimo.

Nustačius užraktą nuo vaikų nebebus galima naudoti jokių funkcijų ir įjungti krosnelės.

Tačiau vaikas vis dar galės atidaryti krosnelės dureles.

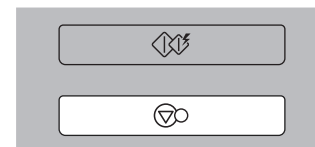
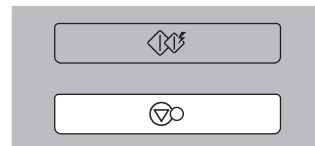
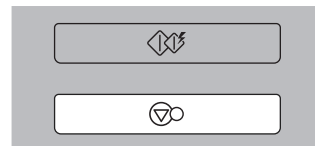
Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.

Paspauskite ir laikykite nuspaudę **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką kol ekrane pasirodys “L” ir pasigirs pyptelėjimas.

UŽRAKTAS NUO VAIKŲ nustatytas.

UŽRAKTUI NUO VAIKŲ išjungti, nuspauskite ir laikykite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką kol “L” išnyks.

Atleidus, pasigirs pyptelėjimas.



Maisto gaminimas mikrobangomis

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip paruošti maistą prie 640W(80%) galios per 5 minutes ir 30 sekundes.

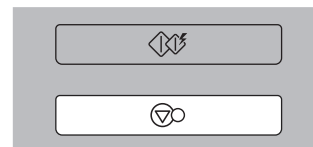


Jūsų krosnelė turi penkis mikrobangų galių nustatymus.

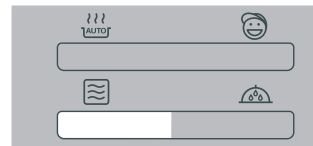
Galios lygis	%	Išėjimo galia
AUKŠTA	100%	800W(maks.)
VIDUTINIŠKAI AUKŠTA	80%	640W
VIDUTINĖ	60%	480W
ATŠILDYMAS (VIDUTINIŠKAI ŽEMA)	40%	320W(**)
ŽEMA	20%	160W

Įsitikinkite, ar teisingai įrengėte krosnelę pagal anksčiau šioje knygoje aprašytas instrukcijas.

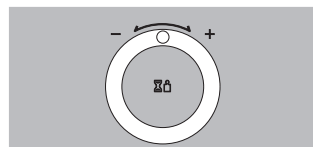
Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



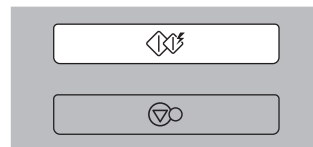
Paspauskite mygtuką **“MAISTO”** du kartus ir pasirinkite 80% galios, ekrane pasirodo “640”.



Sukite **DISKĄ**, kol ekrane pasirodys “5:30” .



Paspauskite **STARTO** mygtuką.



Jūsų mikrobangų krosnelė turi 5 galios lygius, leidžiančius lanksčiai kontroliuoti maisto gaminimo procesą. Žemiau pateiktoje lentelėje nurodyti maisto pavyzdžiai ir jiems rekomenduojami mikrobangų krosnelės galios lygiai.

Mikrobangų galios lygiai

GALIOS LYGIS	NAUDOJIMAS	GALIOS LYGIS (%)	IŠĖJIMO GALIA
AUKŠTA	* Vandens užvirinimas * Jautienos faršo skrudinimas * Paukštienos gabalų, žuvies, daržovių gaminimas * Minkštintų jautienos pjautinių gaminimas	100%	800W(maks.)
VIDUTINIŠKAI AUKŠTA	* Pašildymas (skystis) * Mėsos ir paukštienos kepimas * Grybų ir vėžiagyvių patiekalų gaminimas * Valgių su sūriu ir kiaušiniiais gaminimas	80%	640W
VIDUTINĖ	* Pašildymas (bulvių košė, patiekalai ant lėkštės, paruoštas maistas) * Kiaušinienė * Kremo gaminimas * Ryžių, sriubos gaminimas	60%	480W
ATŠILDYMAS (VIDUTINIŠKAI ŽEMA)	* Atšildymas * Sviesto ir šokolado išlydymas * Mažiau minkštintų jautienos pjautinių gaminimas	40%	320W(**)
ŽEMA	* Sviesto ir sūrio minkštinimas * Ledų minkštinimas * Mielinės tešlos kildinimas	20%	160W



Gaminimo trukmės keitimas

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip pailginti ar sutrumpinti nustatytą AUTOMATINIO GAMINIMO programų trukmę.



Jei nustatote, kad Jūsų patiekalas yra perkepa ar neiškepa naudojant AUTOMATINIO GAMINIMO programą, galite pailginti ar sutrumpinti gaminimo laiką paspausdami mygtuką.

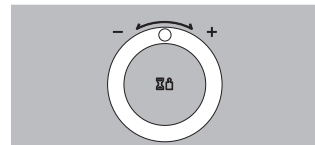
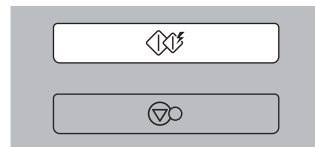
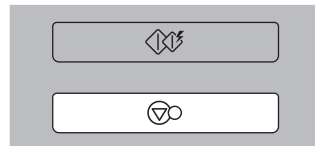
Kai gaminate nenaudodami Automatinės funkcijos, gaminimo trukmę galite pailginti bet kuriuo laiku mygtuko paspaudimu.

Nereikia stabdyti gaminimo proceso.

Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.

Nustatykite reikiamą **AUTOMATINIO GAMINIMO** programą.
Pasirinkite patiekalo svorį.
Paspauskite **STARTO** mygtuką.

Maisto gaminimo metu gaminimo laiką galite sutrumpinti ar pailginti pasukdami **DISKĄ**.



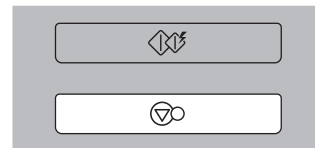
Greito starto funkcija

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip nustatyti maisto gaminimą 2 minutes prie didelės galios.

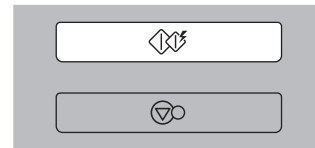
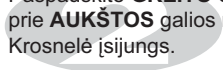


GREITO STARTO funkcija leidžia 30 sekundžių intervalais nustatyti AUKŠTOS galios maisto ruošimą, kai paspaudžiamas **GREITO STARTO** mygtukas.

Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



Paspauskite **GREITO STARTO** mygtuką keturis kartus 2 minutėms prie **AUKŠTOS** galios nustatyti. Krosnelė įsijungs.



GREITO STARTO maisto gaminimo metu galite pratęsti ruošimo laiką pakartotinai spausdami **GREITO STARTO** mygtuką.



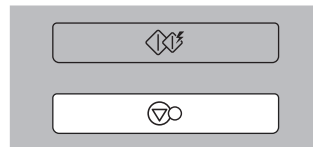
Specialusis menu

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip pagaminti 0,3 kg grikių košė.

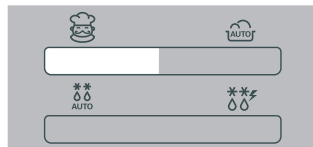


Specialusis menu leidžia pagaminti daugelį iš Jūsų mėgstamų patiekalų pasirinkus patiekalo tipą ir įvedus maisto svorį.

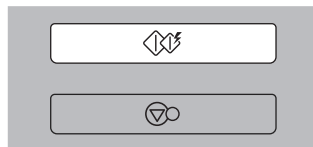
Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



Paspauskite **Grikių košė** mygtuką.
Krosnelė dirba automatiškai.



Paspauskite **STARTO** mygtuką.



Kategorija	Kiekis	Rakandai	Instrukcijos
Grikių košė (rc- 1)	0.3kg	Mikrobangų krosnelei tinkantis dubuo (Produktai: kambario temperatūros)	1. Nuplaukite 300g grikių ir nuvarvinkite. 2. Įpilkite 600ml vandens ir druskos į gilų ir didelį puodą, palaikykite 15 minučių. 3. Įdėkite į krosnelę. Meniu paspauskite STARTO mygtuką. 4. Baigus virti palaikykite 15 minučių.
Naminiai makaronai (rc- 2)	1 porcija	Mikrobangų krosnelei tinkantis dubuo ir dangtis (Produktai: kambario temperatūros)	Ingredientai Viščiuko dalys -500 g (viščiuko nugarėlės, kakliukai, ar krūtinėlės) Vanduo -1000ml Naminiai makaronai -70g Druskos pagal skonį. 1. Nuplaukite viščiuko dalis, sudėkite jas į didelį puodą, įpilkite 400ml vandens, uždenkite dangčiu. Įdėkite į krosnelę. Meniu paspauskite STARTO mygtuką. 2. Pasigirdus pyptelėjimui, atidarykite dureles ir nugriebkite viršuje susikaupusias putas. Įpilkite papildomą vandens kiekį buljonui ir druskos, uždenkite dangčiu. Paspauskite STARTO mygtuką virimui pratęsti. 3. Pasigirdus antrajam pyptelėjimui, atidarykite dureles. Sudėkite makaronus ir išmaišykite, palikite neuždengtą. Paspauskite STARTO mygtuką virimui pratęsti. 4. Baigus virti, išimkite iš krosnelės, išpilstykite į lėkštes ir patiekite.

Kategorija	Kiekis	Rakandai	Instrukcijos
Grybų guliašas (rc- 3)	4 porcijos	Mikrobangų krosnelei tinkantis dubuo ir dangtis (Produktai: kambario temperatūros)	Ingredientai Grybai 500g pomidorų piurė - 1 valgomas šaukštas Paprika 1 vnt. Miltų - 1 valgomas šaukštas Svogūnas 2 vnt. Grietinė - 0,5 stiklinės Augalinis aliejus 2 valgomieji šaukštai Vanduo - 0,5 stiklinės Druskos ir pipirų pagal skonį - Supjaustykite grybus ir papriką, susmulkinkite svogūną. - Sumaišykite juos su aliejumi dideliame puode. Palikite neuždengtą. Įdėkite į krosnelę. Meniu paspauskite STARTO mygtuką. - Pasigirdus pyptelėjimui, atidarykite dureles ir išimkite puodą. Sumaišykite miltus, pomidorų piurė, vandenį, grietinę ir pagardinkite prieskoniais. Uždenkite dangčiu. Paspauskite STARTO mygtuką gaminimui pratęsti. - Baigus gaminimą, išimkite iš krosnelės ir palaikykite.

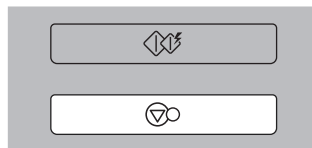
Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip pagaminti 0,6 kg ant grilio Bulvės su lupenomis.

Automatinis maisto gaminimas

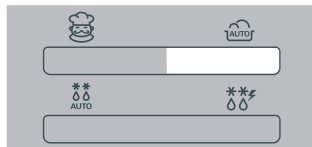
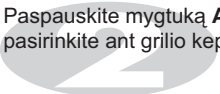


AUTOMATINIS GAMINIMAS leidžia lengvai pagaminti daugelį iš Jūsų mėgstamų patiekalų pasirinkus patiekalo tipą ir įvedus maisto svorį.

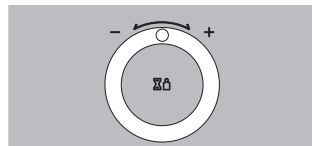
Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



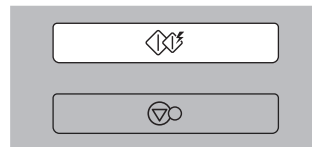
Paspauskite mygtuką **AUTOMATINIO GAMINIMO** du kartus ir pasirinkite ant grilio kepta žuvis, ekrane pasirodo "Ac-2".



Sukite **DISKĄ**, kol ekrane pasirodys "0,6 kg".



Paspauskite **STARTO** mygtuką.

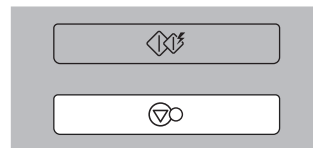


<i>Funkcija</i>	<i>Kategorija</i>	<i>Masės riba</i>	<i>Įrankis</i>	<i>Maisto temp.</i>	<i>Instrukcijos</i>
Automatinis maisto ruošimas	Omletas (Ac-1)	4 kiaušiniai	Mikrobangų krosnei tinkamas dubuo	Kambario	Omleto "Pusryčiai įsimylėjėliams" Ingredientai: Kiaušinis – 4 vnt. Pienas – 4 valgomieji šaukštai Miltai – 1 valgomasis šaukštas Sviestas (keptuvės sutepimui) Medinės lazdelės – 2 vienetai Įdaras: Žalumynai: krapai, petražolės, porai Kumpis arba dešra – 2 griežinėliai Druskos ir pipirų pagal skonį Sūris – 2 griežinėliai 1. Išplakite kiaušinius plaktuvu. Suberkite miltus ir įpilkite pieno. Suberkite smulkintus žalumynus. Sutepkite sviestu keptuvės (pageidautina kvadratinės formos) dugną ir šonus. Supilkite į ją omletą. Uždenkite plastikine plėvele ir padarykite ventiliacinę angą vienodumui užtikrinti. 2. Įdėkite paruoštą patiekalą į krosnelę. 3. Pasirinkite meniu ir paspauskite start keitimui pradėti. 4. Baigus kepti, palaikykite uždengtą 3-5 minutes krosnelėje. Padalinkite omletą į dvi dalis. Ant kiekvienos omleto dalies uždėkite po griežinėljį sūrio ir kumpio (dešros), suvyniokite omletą ir sutvirtinkite medine lazdele. - Kepkite krosnelėje prie 100% galios 30 sekundžių, arba kol išsilydys sūris.
	Bulvės su lupenomis (Ac-2)	0.2 ~ 1.0kg	Ant stiklinio padėklo	Kambario	1. Išsirkinkite vidutinio dydžio bulvių 180-220 g. Bulves nuplaukite ir nusauskinkite. Keletą kartų subadykite bulves šakute. 2. Įdėkite bulves į krosnelę. 3. Baigus kepti, palaikykite uždengtą aliuminio folija 5 minutes.
	Šviežios daržovės (Ac-3)	0.2 ~ 0.8k	Mikrobangų krosnei tinkamas dubuo	Kambario	1. Sudėkite daržoves į mikrobangų krosnei tinkamą dubenį. Įpilkite vandens priklausomai nuo kiekio. ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 valgomieji šaukštai vandens ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 valgomieji šaukštai vandens 2. Uždenkite plastikine plėvele. Įdėkite maistą į krosnelę. 3. Baigus kepti, pamaišykite 3-4 sekundes. Palaikykite uždengtą 3 minutes.

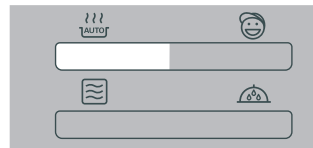
Automātiska uzsildīšana



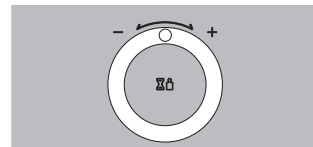
Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



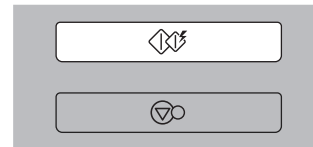
Paspauskite mygtuką **A**
pasirinkite ant grilio kepti



Sukite **DISKA**, kol ekra



Paspauksite **STARTO**
4



<i>Kategorija</i>	<i>Masēs riba</i>	<i>Irankis</i>	<i>Maisto temp.</i>	<i>Instrukcijas</i>
Atdzesēta pica (rh-1)	0,2~0,4kg	Stikla paplāte	atdzesēts	Šī funkcija ir paredzēta pārpalikušās atdzesētās picas uzsildīšanai. Uzlieciet atdzesēto picu uz zemā paliktņa virs metāla paplātes. Pēc uzsildīšanas nekavējoties izņemiet ēdienu. Uzgaidiet aptuveni 2–3 minūtes.
Mērce (rh-2)	0,2-0,8kg	Mikrovilņu krāsnij piemērots trauks	istabas temperatūras	Ielejiet mērci mikrovilņu krāsnij piemērotā traukā. Nosedziet to ar vāku vai plastmasas plēvi. Pēc uzkaršēšanas samaisiet. Ļaujiet 2 min`tes pastāvēt, nenotverot pārsegu. Pēc tam vēlreiz samaisiet.
Atdzesēts ēdiens (rh-3)	0,3~0,6kg	Stikla paplāte	atdzesēts	Caurduriet, izmantojot uz virsmas esošo iesmu. Novietojiet ēdienu uz stikla diska. Kad ēdiens ir uzsildīts, pirms pasniegšanas ļaujiet tam 2–3 minūtes pastāvēt. - Ēdiens, kas jāapmaisa: piemēram, spageti ar boloņas mērci, liellopa gaļas sautējums. - Ēdiens, kas nav jāapmaisa: piemēram, lazanja, maltas liellopa gaļas sacepums. Piezīme: Ēdienam, kas ievietots maisiņā, caurduriet gaļas iepakojumu un rīsu/makaronu iepakojumus u.c. - Ēdienam, kas jāapmaisa: samaisiet, atskanot signālam. - Ēdienam, kas nav jāapmaisa: nav nepieciešams apmaisīt, atskanot signālam.

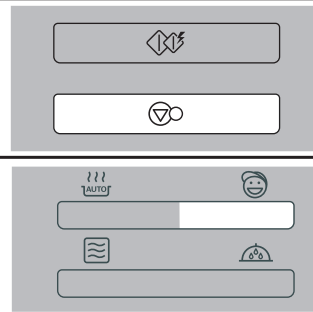
Maisto ruošimas vaikams

Šiame pavyzdyje parodyta, kaip iškepti sumuštinį.



Paspauskite **Stop/Clear** (stabdyti/išvalyti).

Paspauskite **Maisto ruošimo vaikams** mygtuką.
Krosnelė dirba automatiškai.



Maisto ruošimo vaikams nurodymai

Šią funkciją naudokite, kai norite greitai paruošti ant grilio keptų dešrelių vaikams

KATEGORIJA	MASĖ	ĮRANKIAI	INSTRUKCIJOS
Karštas sumuštinis	3 porcijos	Popierinis rankšluostis (maistas: kambario)	Ingredientai: - Balta duona – 3 riekelės - Bulvė -1 vnt. - Sūris – 50 g - Sviestas – 25 g - Druska, žalumynai pagal skonį Pirminis paruošimas: - Subadykite bulvę keliuose vietose. Kepkite prie 100% galios 5-6 minutes - Sutarkuokite sūrį ir nuskustą bulvę vidutiniu stambumu. Pasūdykite bulvę. - Kepkite sumuštinis pagal tokią schemą: duona, sviestas, tarkuota bulvė, sūris - Sudėkite sumuštinis ant popierinio rankšluosčio į krosnelę. - Pasirinkite meniu ir paspauskite start kepimui pradėti.

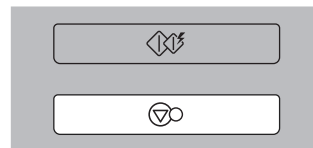
Drėgmę sulaikantis padėklas

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip pagaminti 0,3 kg Faršas.

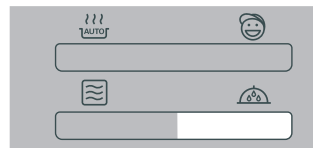


Drėgmę sulaikantis padėklas leidžia lengvai pagaminti daugelį iš Jūsų mėgstamų patiekalų pasirinkus patiekalo tipą ir įvedus maisto svorį.

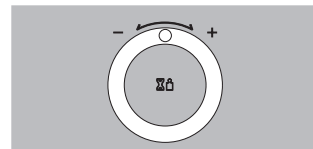
Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



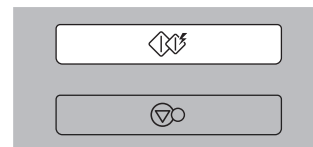
Paspauskite mygtuką **Drėgmę sulaikantis padėklas** du kartus ir pasirinkite ant grilio kepta žuvis, ekrane pasirodo "Hc-2".



Sukite **DISKĄ**, kol ekrane pasirodys "0,3 kg".



Paspauskite **STARTO** mygtuką.



KATEGORIJA	MASĖ	ĮRANKIAI	INSTRUKCIJOS
Žuvis (Hc-1)	0.2~0.6kg	Drėgmę sulaikantis padėklas (maistas : kambario)	Ingredientai: Filė, gabalai, visa žuvis - Aliejinė žuvis : skumbrė, lašiša - Baltoji žuvis : menkė, juodalopė menkė, kuprotė Citrinų sultys Metodas: ➤ Išdėstykite vienu sluoksniu ant lėkštės ir padėkite ant drėgmę sulaikančio padėklo. Įpilkite 2 valgomuosius šaukštus citrinų sulčių. ➤ Įpilkite 30 ml į vandens į padėklą ➤ Uždenkite padėklą. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu ir paspauskite start kepinui pradėti. ➤ Baigus kepti, palaikykite 3 minutes.
Faršas (Hc-2)	0.2~0.4kg	Drėgmę sulaikantis padėklas (maistas : šaldytas)	Ingredientai: Faršas 500g Grybai 100g Rūgštus sviestas 25 g Druska, pipirai Metodas: ➤ Nuplaukite ir sumalkite grybus, išmaišykite faršą, grybus ir kt. ➤ Padarykite paplotėlį iš 100 g mišinio. ➤ Padėkite ant lėkštės ir į drėgmę sulaikantį padėklą. Įpilkite 30 ml į vandens į padėklą Pasirinkite meniu ir paspauskite start kepinui pradėti. ➤ Baigus kepti, palaikykite 3 minutes. Dėmesio: kepančios mėsos sultys yra karštos, todėl būkite atsargūs.
Daržovės (Hc-3)	0.2~0.4kg	Drėgmę sulaikantis padėklas (maistas : kambario)	Ingredientai: Pjaustytos morkos (pagrindinis) Brokolis, žiedinis kopūstas (pasirinktinai) Metodas: ➤ Susmulkinkite daržoves. ➤ Sudėkite daržoves į stiklinį dubenį ir įdėkite į drėgmę sulaikantį padėklą. Įpilkite 30 ml į vandens į padėklą. ➤ Uždenkite drėgmę sulaikančiu dangčiu. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu ir paspauskite start kepinui pradėti. ➤ Baigus kepti, palaikykite uždengtą 3 minutes.

KATEGORIJA	MASĖ	ĮRANKIAI	INSTRUKCIJOS
Omletas (Hc-4)	2 kiaušiniai	Drėgmę sulaikantis padėklas (maistas : kambario)	Ingredientai: Kiaušinis – 4 vnt. Pienas – 4 valgomieji šaukštai Miltai – 1 valgomasis šaukštas Sviestas (keptuvės suteipimui) Medinės lazdelės – 2 vienetai Įdaras: Kumpis arba dešra – 2 griežinėliai Sūris – 2 griežinėliai Žalumynai: krapai, petražolės, porai Druskos ir pipirų pagal skonį Metodas: ➤ Išplakite kiaušinius plaktuvu. Suberkite miltus ir įpilkite pieno. Suberkite smulkintus žalumynus. Ištepkite lėkštę sviestu, supilkite ten omletą. Supilkite į ją omletą. Ir padėkite lėkštę ant drėgmės palaikymo padėklo. Pripilkite 30 g vandens ir padėkite paruoštą patiekalą į orkaitę. ➤ Pasirinkite meniu ir paspauskite start kepinui pradėti. ➤ Baigus kepti, palaikykite uždengtą 3-5 minutes krosnelėje. Padalinkite omletą į dvi dalis. Ant kiekvienos omleto dalies uždėkite po griežinėlių sūrio ir kumpio (dešros), suvyniokite omletą ir sutvirtinkite medine lazdele. - Įdėkite į padėklą, pridėkite 30 g vandens į padėklą ir uždenkite. kepkite 100% galingumu 1 min. arba kol ištirps sūris.
Vaisiai (Hc-5)	0.2~0.6kg	Drėgmę sulaikantis padėklas (maistas : kambario)	Ingredientai Obuoliai 1000 g Medus 125 g Įdaras: smulkinti riešutai (žemės riešutai, migdolai ar graikiniai) Metodas: ➤ Pašalinkite obuolių šerdis. Supjaustykite į gabaliukus, supilkite medų ir smulkintus riešutus. ➤ Sudėkite obuolius ant lėkštės ir į drėgmę sulaikantą padėklą, įpilkite 30g vandens. ➤ Uždenkite, pasirinkite meniu ir paspauskite start kepinui pradėti. ➤ Baigus kepti, palaikykite 3 minutes krosnelėje.

Maisto temperatūra ir tankis skiriasi, todėl rekomenduojau patikrinti prieš pradėdant gaminti. Ypač atkreipkite dėmesį į didelius mėsos gabalus ir paukštieną, kai kurie produktai neturėtų būti nepilnai atitirpę prieš pradėdant gaminti patiekalus. Pavyzdžiui, žuvis iškepa labai greitai, todėl kartais geriau kepti pradėti, kol ji yra dar šiek tiek sušalusi. UŽŠALYDŲ DARŽOVIŲ programa tinka mažiems gabalams, tokiems, kaip vyniotiniai ar maži kepalukai. Šiuos reikės palaikyti, kad atitirptų vidurys. Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip atitirpinti 1,4 kg paukštienos.

Automatinis atšildymas



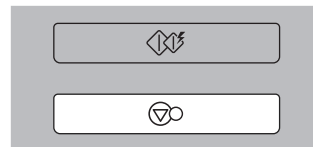
Jūsų krosnelė turi keturis atšildymo mikrobangomis nustatymus.
MĖSA, PAUKŠTIENA, ŽUVIS
 ir Šaldytos daržovės ; kiekvieną atšildymo kategoriją atitinka skirtingi galios nustatymai.

Kategorija	Paspauskite	
MĖSA	1	kartą
PAUKŠTIENA	2	kartus
ŽUVIS	3	kartus
Šaldytos daržovės	4	kartus

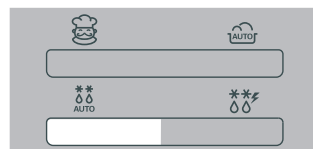
Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.

Pasverkite atitirpinamą produktą.

Išitinkinkite ar nuėmėte visus metalinius raiščius ar pakuotes; po to įdėkite produktą į krosnelę ir uždarykite dureles.

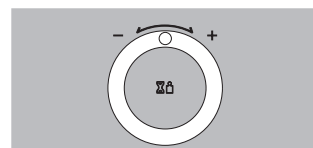


Paspauskite mygtuką **“AUTOMATINIO ATŠILDYMO”** du kartus ir pasirinkite **PAUKŠTIENA**, ekrane pasirodo “DEF2”.

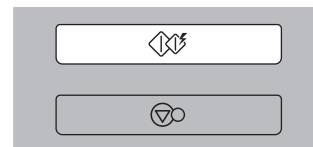


Įveskite užšaldyto produkto, kurį norite atitirpinti, svorį.

Sukite **DISKĄ**, kol ekrane pasirodys “1,4kg”.



Paspauskite **STARTO** mygtuką.



Atšildymo metu pasigirdus pyptelėjimui atidarykite krosnelės dureles, apverskite produktą ir atskirkite tolygiam atšildymui pasiekti. Nuimkite atšilusias dalis arba pridenkite jas atšildymui sulėtinti.

Atlikę patikrinimą uždarykite krosnelės dureles ir paspauskite starto mygtuką atšildymui pratęsti.

Krosnelė nebaigs atšildymo (netgi pasigirdus pyptelėjimui), kol nebus atidarytos durelės.

Automatinio atšildymo instrukcijos

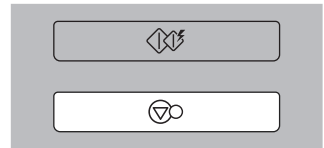
- * Atšildomas maistas turi būti įdėtas į mikrobangoms tinkamą indą ir neuždengtas padėtas ant stiklinio sukimosi padėklo.
- * Jei reikia, uždenkite mažas mėsos ar paukštienos dalis lygiomis aliuminio folijos dalimis. Tai apsaugos dalis nuo įšilimo atšildymo metu.
Įsitikinkite, ar folija neličia krosnelės sienelių.
- * Tokių produktų, kaip faršas, žlėgtainių, dešros ir bekonas, dalis atskirkite kaip galima greičiau.
- * **Pasigirdus pyptelėjimui, išimkite produktą iš krosnelės, apverskite ir grąžinkite atgal į krosnelę. Šiuo metu nuimkite atšilusias dalis. Tęskite likusių dalių atšildymą.**
Laikykite, kol pilnai atšils.

Kategorija	Svorio riba	Rakandai	Produktas
Mėsa Paukštiena Žuvis	0.1 ~ 4.0 kg	Mikrobangoms tinkantys indai (plokščia lėkštė)	Mėsa Faršas, žlėgtainis, kubeliai troškinimui, kepsnys iš jautienos nugarinės, mėsos gabaliukai, romšteksas, jautienos kotletas, kiaulienos pjausniai, avienos pjausniai, suktinukai, dešra, kotletai (.2cm) Apverskite produktus pasigirdus pyptelėjimui. Po atšildymo palaikykite 5-15 minučių. Paukštiena Visas viščiukas, šlaunelės, krūtinėlė, kalakuto krūtinėlė, (iki 2,0kg) Apverskite produktus pasigirdus pyptelėjimui. Po atšildymo palaikykite 20-30 minučių. Žuvis Filė, kepsniai, visa žuvis, jūros gėrybės Apverskite produktus pasigirdus pyptelėjimui. Po atšildymo palaikykite 10-20 minučių.
Šaldytos daržovės	0.1 ~ 2.0 kg	Mikrobangoms tinkantis dubuo	Maišytos daržovės, pjaustytos morkos. 1. Sudėkite užšaldytus produktus į mikrobangoms tinkantį dubenį. Įdėkite į krosnelę. 2. Nustatykite svorį ir paspauskite starto mygtuką. Pasigirdus pyptelėjimui, atidarykite dureles ir pamaišykite. 3. Po atšildymo palaikykite 5 minutes.

GREITAS ATITIRPINIMAS



Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.
Pasverkite atitirpinamą produktą.
Įsitikinkite ar nuėmėte visus metalinius raiščius ar pakuotes; po to įdėkite produktą į krosnelę ir uždarykite dureles.



Paspauskite **GREITAS ATITIRPINIMAS** mygtuką.
Krosnelė dirba automatiškai.



GREITAS ATITIRPINIMAS (QUICK DEFROST)

- * Šios greito atitirpinimo funkcijos privalumas yra automatinis atitirpinimo nustatymas ir kontrolė, tačiau, kaip ir įprasto atitirpinimo atveju, turite tikrinti maistą atitirpinimo metu.
- * Geriausius rezultatus gausite išėmę žuvį, austres, mėsą ir paukštieną iš gamyklinės pakuotės ar plastikinio maišelio (įvyniojimo).
Priešingu atveju apvyniota plėvelė sulaikys garus ir sultis prie maisto, ir dėl to išorinis produkto paviršius gali pradėti kepti.
- * Produktus sudėkite į seklią stiklinę kepimo lėkštę lašams surinkti.
- * Maisto vidurys išėmus iš krosnelės turi likti dar kažkiek šaltas.
- * Baigus atitirpinimą, palaikykite 10 minučių, arba kol atitirps.

SEKA		MAISTAS	MIN./MAKS. MAISTO
1. MĖSA	Jautiena Aviena Veršiena	Faršas	0.5 kg

Svarbios saugos instrukcijos

Atidžiai perskaitykite ir pasidėkite pasinaudojimui ateityje

ĮSPĖJIMAS

Įsitikinkite, ar teisingai nustatytas kepimo laikas, kadangi perkepimo atveju maistas gali UŽSIDEGTI ir dėl to KROSNELE gali būti SUGADINTA.

- 1 Nebandykite ardyti, reguliuoti ar remontuoti dureles, valdymo skydelį, apsauginių blokuočių jungiklius ar bet kurią kitą krosnelės dalį. Visos aptarnavimo ar remonto operacijos, kurių metu nuimamas bet koks nuo mikrobangų energijos poveikio apsaugantis dangtis, yra pavojingos kiekvienam nekompetentingam asmeniui. Remontą turėtų atlikti tik kvalifikuotas aptarnavimo technikas.
- 2 Nejunkite krosnelės, kai ji yra tuščia.
- 3 Nenaudokite patartina krosnelėje palikti stiklinę vandens. Vanduo sugers visą mikrobangų energiją, jei krosnelė netyčia būtų įjungta.
- 4 Nenaudokite krosnelės džiovimo tikslams. Tai gali kelti rimtą pavojų saugumui. (pvz., krosnei veikiant su šlapiais laikraščiais, drabužiais, žaislais, naminiiais gyvūnais ar nešiojamais elektriniais prietaisais ir kt.)
- 5 Negaminkite maisto įvynioto į popierinius rankšluosčius, jei taip nenurodyta Jūsų receptų knygoje gaminamam patiekalui.
- 6 Nenaudokite laikraščio vietoj popierinių rankšluosčių gaminant maistą. Nenaudokite medinių indų. Jie gali įkaisti ir apanglėti. Nenaudokite keraminių indų su inkrustuotu metalu (pvz., auksu ar sidabru). Visuomet nuimkite metalinius raiščius. Metaliniai objektai krosnelėje sudaryti lanką, kuris gali sukelti smarkius pažeidimus.
- 7 Nejunkite krosnelės, kai tarp krosnelės durelių ir priekinių kraštų yra įstrigęs virtuvinis rankšluostis, nosinaitė ar bet kokia kitokia kliūtis, dėl kurios gali nutekėti mikrobangų energija.
- 8 Nenaudokite perdirbto popieriaus gaminių, kadangi juose gali būti priemaišų, kurios maisto gaminimo metu gali sukelti kibirkštis ar užsidegti.
- 9 Neplaukite sukimosi padėklo įmerkdami jį į vandenį tuoj po maisto gaminimo. Dėl to jis gali suskilti ar būti kitaip pažeistas.
- 10 Mažiams maisto produktų kiekiams reikalingas trumpesnis gaminimo ar šildymo laikas. Nustačius normalią trukmę, jie gali perkaisti ir sudegti.
- 11 Krosnelę pastatykite taip, kad jos durelių priekis būtų nutolęs ne mažiau 8 cm nuo paviršiaus, ant kurio ji pastatyta, krašto, kad būtų išvengta netiesinio prietaiso pasvirimo.
- 12 Prieš kepat, subadykite bulvių, obuolių ar panašių vaisių ar daržovių odele.
- 13 Negaminkite kiaušinių su lukštu. Kiaušinio viduje susidarys slėgis, kuris sukels sprogimą.
- 14 Nebandykite krosnelėje kepti riebaluose.
- 15 Nuimkite plastikinę plėvelę nuo maisto produktų prieš gaminant ar atšildant. Tačiau atkreipkite dėmesį, kad kai kuriais atvejais produktus reikia uždengti plastikine plėvele šildant ar gaminant.
- 16 Jei durelės, ar durelių sandariklis pažeisti, krosnelės negalima naudoti, kol jos nesuremontuos kvalifikuotas aptarnavimo technikas.
- 17 Jei pastebėjote dūmus, krosnelę išjunkite arba ištraukite iš maitinimo lizdo ir laikykite dureles uždarytas liepsnai nuslopinti.
- 18 Kai maisto produktai šildomi ar gaminami vienkartinuose plastikiniuose, popieriniuose ar iš kitokių degti galinčių medžiagų pagamintuose induose, dėl padidinto degimo pavojaus dažnai tikrinkite tokius krosnelėje esančius indus.
- 19 Vaikui mikrobangų krosnele be priežiūros leiskite naudotis tik tokiu atveju, jei jis apmokytas ir gali krosnele naudotis saugiai, ir supranta netinkamo naudojimo pavojus.
- 20 Skysčių ir kitų maisto produktų negalima šildyti uždaroje pakuotėse, kadangi jos gali sprogti.
- 21 Nenaudokite krosnelės, jei pažeisti durelių sandarikliai ar kitos gretimos mikrobangų krosnelės dalys, kol jos nebus suremontuotos kvalifikuoto aptarnavimo techniko.
- 22 Patikrinkite, ar rakandai, kuriuos ketinate naudoti mikrobangų krosnelėje, yra tam tinkami.
- 23 Nelieskite krosnelės durelių, išorinio korpuso, galinio korpuso, krosnelės ertmės, priedų ir patiekalų grilio, konvekcijos režimų ir automatinio maisto gaminimo operacijų metu neužsimovę storų orkaitės pirštinių, kadangi tuo metu jie yra karšti. Prieš juos valydami, įsitikinkite, ar nėra karšti.

Svarbios saugos instrukcijos

Atidžiai perskaitykite ir pasidėkite pasinaudojimui ateityje

- 24 Naudokite tik tuos rakandus, kurie yra tinkami naudojimui mikrobangų krosnelėse.
- 25 Šildydami maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose stebėkite krosnelę dėl užsidegimo pavojaus.
- 26 Jei pastebėjote dūmus, prietaisą išjunkite ar ištraukite iš maitinimo lizdo ir palaikykite uždarytas dureles liepsnai, jei tokia yra, nuslopinti.
- 27 Šildant mikrobangomis gėrimus, gali įvykti uždelstas smarkus virimas, todėl imant indą reikia būti atsargiems.
- 28 Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinį reikia išmaišyti ar suplakti ir patikrinti temperatūrą prieš vartojimą, norint išvengti nudegimų.
- 29 Mikrobangėje nereiktų šildyti kiaušinių su lukštu ir kietai virtų kiaušinių, kadangi jie gali sprogti, netgi pasibaigus šildymui mikrobangomis
- 30 Nurodymai dėl durelių sandariklių, ertmės ir gretimų dalių valymo.
- 31 Krosnelę reikia valyti reguliariai pašalinant visas maisto nuosėdas.
- 32 Nepalaikant švaros krosnelėje, gali pablogėti paviršiaus kokybė, o tai gali sutrumpinti prietaiso tarnavimo laiką ir kelti pavojų.
- 33 Naudokite tik tokį temperatūros nustatymo zondą, kuris yra rekomenduotas šiai krosnei (prietaisams su temperatūrinio zondo galimybe).
- 34 Jei yra kaitinimo elementų, naudojimo metu prietaisas įkaista. Reikia saugotis, kad nepaliestumėte krosnelės viduje esančių kaitinimo elementų.

- 35 Prietaisas nėra skirtas naudoti mažiems vaikams ar žmonėms su negalia be priežiūros.
- 36 Mikrobangų krosnelė turi būti naudojama esant atidarytomis dekoratyvinėms durelėms.
- 37 Prijungti galima kištuku, arba įrengiant jungiklį elektrinėje schemoje laikantis elektrinio sujungimo taisyklių.

-  **ĮSPĖJIMAS** Jei durelės, ar durelių sandariklis pažeisti, krosnelės negalima naudoti, kol jos nesuremontuos kvalifikuotas aptarnavimo technikas.
-  **ĮSPĖJIMAS** Visos aptarnavimo ar remonto operacijos, kurių metu nuimamas bet koks nuo mikrobangų energijos poveikio apsaugantis dangtis, yra pavojingos kiekvienam nekompetentingam asmeniui.
-  **ĮSPĖJIMAS** Skysčių ir kitų maisto produktų negalima šildyti uždaroje pakuotėse, kadangi jos gali sprogti.
-  **ĮSPĖJIMAS** Vaikui mikrobangų krosnele be priežiūros leiskite naudotis tik tokiu atveju, jei jis apmokytas ir gali krosnele naudotis saugiai, ir supranta netinkamo naudojimo pavojus.
-  **ĮSPĖJIMAS** Pasiekiamos dalys gali įkaisti naudojimo metu. Mažus vaikus reiktų laikyti atokiau. Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, kadangi jie gali subraižyti paviršių dėl ko stiklas gali suskilti.

Mikrobangų krosnelei tinkantys virtuvės rakandai

Mikrobangų krosnelėje niekada nenaudokite metalinių ar metalo apdailą turinčių rakandų

Mikrobangos neprasiskverbia pro metalą. Jos atšoka nuo bet kokio metalinio objekto krosnelėje ir sukelia kibirkščiavimą, kuris panašus į žaibavimą. Daugelis šilumai atsparių nemetalinių virtuvinių rakandų tinka naudoti mikrobangų krosnelėje. Tačiau kai kuriuose gali būti medžiagų, dėl kurių jie tampa netinkami mikrobangei. Jei abejojate dėl konkretaus rakando, yra paprastas būdas sužinoti, ar jį galite naudoti savo mikrobangų krosnelėje. Padėkite rakandą, dėl kurio abejojate, šalia vandeniu pripildyto stiklinio puodo mikrobangėje. Įjunkite mikrobangas AUKŠTA galia 1 minutei. Jei vanduo įkaista, o rakandas lieka neįkaitęs palietus, jis yra tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje. Tačiau, jei vandens temperatūra nepasikeitė, o rakandas įkaito, mikrobangas sugeria rakandas, ir jis yra nesaugus naudoti mikrobangėje. Jūs ko gero turite daug rakandų po ranka savo virtuvėje, kuriuos galite naudoti maisto gamybai savo mikrobangų krosnelėje. Tiesiog perskaitykite šį sąrašą.

Lėkštės

Daugelis valgymui naudojamų indų yra tinkami mikrobangų krosnelei. Kilus abejonėms, skaitykite gamintojo literatūrą arba atlikite bandymą su mikrobangomis.

Stiklo dirbiniai

Stiklo dirbiniai, kurie yra atsparūs karščiui, yra tinkami mikrobangų krosnelei. Šiai grupei priklauso visi grūdinti stikliniai virtuvės rakandai. Tačiau nenaudokite trapių stiklo dirbinių, tokių kaip stiklinės ar vyno taurės, kadangi jie gali suskilti įkaitus maistui.

Plastikiniai indai

Juos galima naudoti maisto produktams laikyti, kuriuos reikia greitai pašildyti. Tačiau jų nereiktų naudoti maisto produktams, kurių gamyba krosnelėje užima daug laiko, kadangi karštas maistas galiausiai iškraipys ar išlydys plastikines pakuotes.

Popierius

Popierinės lėkštės ir indai yra tinkami naudoti mikrobangoje tuo atveju, jei gaminimo laikas yra trumpas ir gaminamuose patiekaluose yra mažai riebalų ir drėgmės. Popieriniai rankšluosčiai taip pat naudingi maisto produktams apvynioti ar iškloti kepimo skardai, kurioje kepamas riebus maistas, pvz., kiaušiena. Bendru atveju venkite spalvoto popieriaus, kadangi spalva gali išsiskleisti. Kai kuriuose perdirbto popieriaus gaminiuose gali būti priemaišų, kurios mikrobangų krosnelėje gali sukelti kibirkščiavimą ar užsidegti.

Plastikiniai kepimo maišai

Jei pagaminti specialiai maisto gaminimui, kepimo maišai yra tinkami mikrobangei. Tačiau nepamirškite įpjauti maišo, kad galėtų išeiti garas. Niekumet nenaudokite įprastų plastikinių maišelių savo mikrobangų krosnelėje maistui gaminti, kadangi jie išsilydys ir suirs.

Plastikiniai mikrobangų virtuviniai rakandai

Yra įvairiausių formų ir dydžių mikrobangų virtuvinių rakandų. Daugumoje atvejų galite naudoti savo jau turimus rakandus ir nereikia investuoti į naujus virtuvės įrankius.

Moliniai indai ir keramikos dirbiniai

Iš šių medžiagų pagaminti indai paprastai tinka naudoti mikrobangų krosnelėje, tačiau norint įsitikinti reiktų išbandyti.

DĖMESIO

Kai kurie dirbiniai su dideliu švino ar geležies kiekiu netinka naudoti maisto gaminimui.

Rakandus reiktų patikrinti, norint įsitikinti, ar jie yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje.

Maisto charakteristikos ir maisto gaminimas mikrobangomis

Priežiūra

Šioje knygoje pateikti receptai sudaryti rūpestingai, tačiau Jūsų sėkmė priklausys nuo to, kiek dėmesio skirsite patiekalui jo gaminimo metu. Visuomet prižiūrėkite savo patiekalą, kol jis gaminamas krosnelėje. Jūsų mikrobangų krosnelė turi lemputę, kuri automatiškai įsijungia krosnei veikiant, kad galėtumėte matyti vidų ir stebėti patiekalo kepimo (virimo) eigą. Receptuose pateiktus nurodymus dėl pakėlimo, maišymo ir pan. reiktų traktuoti kaip mažiausią rekomenduojamą žingsnių skaičių. Jei atrodo, kad patiekalas kepa netolygiai, paprasčiausiai atlikite reikalingus veiksmus problemai ištaisyti.

Faktoriai nuo kurių priklauso gaminimo mikrobangomis trukmė

Daugelis faktorių įtakoja gaminimo laiką. Gaminimo trukmė labai priklauso nuo recepte naudojamų ingredientų temperatūros. Pavyzdžiui, pyrago, išminkyto iš ledinės temperatūros sviesto, pieno ir kiaušinių, kepimo trukmė bus žymiai ilgesnė nei naudojant kambario temperatūros ingredientus. Visuose šioje knygoje pateiktuose receptuose nurodyti gaminimo trukmės intervalai. Bendru atveju, pamatysite, kad patiekalas lieka neiškepęs ties apatine trukmės intervalo riba, ir kartais galite norėti kepti savo patiekalą ilgiau nei nurodyta maksimali trukmė. Šios knygos filosofija yra konservatyvumas nurodomos patiekalo gaminimo trukmės atžvilgiu. Kadangi perkeptas maistas galutinai sugadinamas. Kai kuriuose receptuose, ypač duonai, pyragui ir kremui rekomenduojama, kad patiekalas būtų išimtas kol jis dar šiek tiek neiškepęs. Tai nėra klaida. Palikti pastovėti, paprastai uždengti, šie patiekalai toliau kepa išimti iš krosnelės, kadangi viršutinėse patiekalo dalyse esanti šiluma palaipsniui keliauja į vidų. Jei patiekalas paliekamas krosnelėje, kol pilnai iškepa, išorinės dalys perkepa ar netgi apdega. Su laiku įgausite patirties nustatyti tiek gaminimo tiek išlaikymo trukmes įvairiems patiekalams.

Maisto produkto tankis

Lengvi, porėti produktai, tokie kaip pyragai ar duona kepa daug greičiau nei sunkūs ir tankūs patiekalai, tokie kaip kepsniai ar troškiniai. Atkreipkite dėmesį mikrobangomis kepdami porėtus maisto produktus, kad išorinė plutelė neišdžiūtų ir netaptų trapi.

Patiekalo aukštis

Viršutinė aukšto patiekalo dalis, ypač kepsnių atveju, keps daug greičiau nei apatinė dalis. Todėl protinga kepimo metu apverstį storą patiekalą, kartais keletą kartų.

Drėgmės kiekis maisto produkte

Kadangi mikrobangomis sukurta šiluma linkusi garinti drėgmę, santykinai sausūs maisto produktus, tokius kaip kepsniai ir kai kurios daržovės reiktų arba apšlakstyti vandeniu prieš kepimą, arba uždengti drėgmei sulaikyti. .

Kaulų ir riebalų kiekis maisto produkte

Kaulai yra laidūs šilumai, o riebalai kepa daug greičiau nei mėsa.

Reikia atkreipti dėmesį kepatant kaulėtus riebius mėsos pjautinius, kad jie nekeptų netolygiai ir neperkeptų.

Maisto kiekis

Mikrobangų skaičius krosnelėje lieka pastovus nepriklausomai nuo gaminamo maisto kiekio. Todėl, kuo daugiau maisto įdedate į krosnelę, tuo ilgesnis bus gaminimo laikas. Nepamirškite gaminimo laiką sumažinti mažiausiai trečdaliu, jei receptą dalijate pusiau.

Patiekalo forma

Mikrobangos prasiskverbia tik apie 2 cm į maistą, o vidurinė storų patiekalų dalis kepa išorėje pasigaminusiai šilumai keliaujant į vidų. Tik išorinė patiekalo dalis kepa mikrobangų energijos dėka; likusi dalis iškepa dėl laidumo. Blogiausia galima mikrobangomis apdorojamo patiekalo forma yra storas keturkampis. Kampai ilgainiui apdegs, o tuo tarpu centras bus tik įšilęs. Mikrobangose gerai kepa apvalūs ploni ir žiedo formos patiekalai.

Uždengimas

Dangtis sulaiko šilumą ir garą, dėl ko patiekalas pagaminamas daug greičiau.

Naudokite dangtį ar mikrobangoms skirtą užtempiamą plėvelę su atgal atlenktu kraštu, kad nesuskiltų.

Paskrudinimas

Mėsa ir paukštiena kepami 15 minučių ir ilgiau šiek tiek paskrus savo riebaluose. Trumpiau kepdami patiekalus galima ištepti paskrudinimo padažu, pvz., „worcestershire“ padažu, sojos padažu ar „barbecue“ padažu, apetiškai spalvai išgauti. Kadangi paskrudinimo padažų dedami santykinai maži kiekiai, originalus recepto skonis lieka nepakitęs.

Uždengimas riebalams atspariu popieriumi

Atsparumas riebalams efektyviai apsaugo nuo taškymosi ir padeda išlaikyti šilumą.

Tačiau, kadangi tai laisvesnė danga nei dangtis ar užtempiama plėvelė, maistas šiek tiek išdžiūva.

Išdėstymas ir tarpai

Atskiros patiekalų dalys, tokie kaip keptos bulvės, pyragaičiai ar užkandžiai įkai tolygiau, jei krosnelėje bus išdėstyti lygiais tarpais, pageidautina ratais.

Niekada nekraukite maito produktų vieną ant kito.

Maisto charakteristikos ir maisto gaminimas mikrobangomis

Maišymas

Maišymas yra svarbiausia gaminimo mikrobangomis technika. Įprasto gaminimo metu, maistas maišomas sumaišymo tikslu. Tačiau mikrobangų atveju patiekalą reikia maišyti norint persikirstyti šilumą. Visuomet maišykite nuo išorės link centro, kadangi išorinė dalis įkaista pirmiausia.

Apvertimas

Didelius, storus patiekalus, tokius kaip kepsniai ar nepadalinți viščiukai, reiktų vartyti taip, kad viršus ir apačia iškeptų tolygiai. Taip pat neblogai būtų apversti ir supjaustytą viščiuką ir jo dalis.

Storesnės dalis išdėstyti išorėje

Kadangi mikrobangos veikia išorinę maisto dalį, protinga storesnės mėsos, paukštienos ir žuvies porcijas išdėstyti išorinėje patiekalo dalyje. Tokiu būdu storesnės dalys gaus daugiausia mikrobangų energijos, ir patiekalas iškeps tolygiai.

Ekranavimas

Ant kvadratinį ir stačiakampį patiekalų kampų ar kraštų galima uždėti aliuminio folijos juosteles (kurios blokuoja mikrobangas), kad šios dalys neperkeptų. Niekuoomet nenaudokite per daug folijos ir įsitikinkite, kad folija yra pritvirtinta prie patiekalo, arba ji gali sukelti kibirkščiųvimą krosnelėje.

Atkėlimas

Storus ar tankius maisto produktus galima atkelti, kad mikrobangos patektų į produkto apatinę ir centrinę dalis.

Badymas

Produktai su lukštu, kiautu, žieve ar plėvele gali sprogti krosnelėje, jie prieš gaminimą jie nenulipami. Tai kiaušinių tryniai ir baltymai, moliuskai ir austrės, bei daržovės ir vaisiai.

Patikrinimas dėl iškepimo (išvirimo)

Maistas mikrobangų krosnelėje kepa (verda) labai greitai, todėl būtina jį dažnai tikrinti. Kai kurie patiekalai paliekami krosnelėje, kol pilnai iškepa (išverda), tačiau daugelį patiekalų, įskaitant mėsą ir paukštieną, iš krosnelės reikia išimti šiek tiek neiškepusius – jie baigs kepti išlaikymo metu. Vidinė maisto produktų temperatūra išlaikymo metu pakyla tarp 5°F (3°C) ir 15°F (8°C).

Išlaikymo laikas

Iš mikrobangų krosnelės išimti patiekalai palaikomi 3 - 10 minučių. Išlaikymo metu patiekalai paprastai uždengiami, kad neišsisklaidytų šiluma, nebent jie turėtų būti sausi (pavyzdžiui, kai kurie pyragai ir sausainiai). Išlaikymo metu patiekalas baigia kepti (virti), taip pat pagerinamas jo skonis.

Krosnelės valymas

1 Krosnelės viduje palaikykite švarą

Išsitaškęs maistas ar išsilieję skystis prilimpa prie mikrobangės sienelių ir tarp sandariklio ir durelių paviršiaus. Išsiliejusius produktus geriausia iš karto nuvalyti drėgnu skudurėliu. Trupiniai ir išsilieję skysčiai sugers mikrobangų energiją ir pailgins gaminimo trukmę. Drėgnu skudurėliu nuvalykite trupinius, esančius tarp durelių ir korpuso. Svarbu šią vietą palaikyti švarią, kad nesumažėtų sandarumas. Išsitaškusius riebalus pašalinkite muiluotu skudurėliu, po to nuskalaukite ir nusauskinkite. Nenaudokite šiurkščių ploviklių ar abrazyvių valiklių. Stiklinį padėklą galima plauti rankomis arba indaplovėje.

2 Krosnelės išorę palaikykite švarią

Krosnelės išorę nuvalykite muilu ir vandeniu, po švarių vandenius ir nusauskinkite minkštu skudurėliu ar popieriniu rankšluosčiu. Norint išvengti darbinių dalių sugadinimo krosnelės viduje, vandens nereiktų pilti į vėdinimo angas. Valydami valdymo skydeli atidarykite dureles, kad netyčia neįjungtumėte, ir nušluostykite drėgnu, o po to, sausu skudurėliu. Baigę valymą paspauskite STABDYMO/IŠVALYMO mygtuką.

3 Jei viduje ar aplink krosnelės dureles kaupiasi garas, nušluostykite sienelės minkštu skudurėliu. Taip gali nutikti, kai mikrobangų krosnelė dirba didelės drėgmės sąlygomis ir nėra prietaiso sugedimo požymių.

4 Durelės ir durelių sandariklį reikia palaikyti švarių. Naudokite tik šiltą, muiluotą vandenį, nuskalaukite ir gerai nusauskinkite. NENAUDOKITE ABRAZYVIŲ MEDŽIAGŲ, TOKIŲ KAIP VALYMO MILTELIAI AR PLIENINĖS IR PLASTIKINĖS KEMPINĖS. Metalinės dalis bus lengviau prižiūrėti, jei jos bus dažnai nuvalomos drėgnu skudurėliu.

5 Nenaudokite garinės valymo priemonės.

Klausimai ir atsakymai

Q Kodėl nešviečia krosnelės lemputė?

A Gali būti kelios priežastys.
Perdegė lemputė.
Neuždarytos durelės.

Q Ar mikrobangų energija praeina pro stebėjimo stiklą durelėse?

A Ne. Padarytos angos šviesai praeiti; jos nepraleidžia mikrobangų.

Q Kodėl palietus valdymo skydelį, pasigirsta pyptelėjimas?

A Pyptelėjimo tonas skleidžiamas norint patvirtinti, kad nustatymas tinkamai įvestas.

Q Ar mikrobangų krosnelė susigadins, jei dirbs tuščia?

A Taip. Niekuomet nebandykite jos įjungti tuščios arba be stiklinio padėklo.

Q Kodėl kiaušiniai kartais sproginėja?

A Kepant ar verdant kiaušinius, trynys gali prasprogti dėl po trynio plėvele susidariusio slėgio. Kad to neįvyktų, paprasčiausiai subadykite trynį prieš gaminant. Niekuomet mikrobangomis negaminkite kiaušinio su lukštu.

Q Kodėl rekomenduojamas išlaikymo laikas baigus gaminimą mikrobangomis?

A Baigus gaminimą mikrobangomis, maistas toliau kepa. Šis išlaikymo laikas leidžia maistui tolygiai iškepti. Išlaikymo trukmė priklauso nuo maisto tankio.

Q Ventilatorius dirba netgi tada, kai nedarba mikrobangų krosnelė. Ar tai gedimas?

A Ne. "Automatinio aušinimo sistema" veikia taip, kad ventilatorius automatiškai sukasi naudotojo saugumo sumetimais, kai mikrobangės vidaus temperatūra viršija tinkamas reikšmes pasibaigus gaminimui.

Q Ar galima spraginti kukurūzus mikrobangų krosnelėje?

A Taip, jei naudojamas vienas iš žemiau aprašytų dviejų metodų.
Kukurūzų spraginimo reikmenys, skirti specialiai mikrobangų krosnei.
Tam skirtose pakuotėse supakuoti kukurūzai, ant kurių nurodytos konkrečios trukmės ir galios, reikalingos galutiniam produktui gauti.

LAIKYKITĖS TIKSLIŲ GAMINTOJŲ NURODYMŲ, KURIUOS JIE TEIKIA SAVO KUKURŪZŲ PRODUKTUI. NEPALIKITE KROSNELĖS BE PRIEŽIŪROS KUKURŪZŲ SPRAGINIMO METU. JEI KUKURŪZAI NESPRAGA PRAĖJUS REKOMENDUOJAMAM LAIKUI, NUTRAUKITE GAMINIMĄ. PERKAITĘ KUKURŪZAI GALI UŽSIDEGTI.

DĖMESIO

KUKURŪZAMS SPRAGINTI NIEKUOMET NENAUDOKITE RUDO POPIERIAUS MAIŠELIO. NIEKADA NEBANDYGITE SPRAGINTI LIKUSIŲ BRANDUOLIŲ.

Q Kodėl mano krosnelė ne visuomet taip greitai pagamina patiekalą, kaip nurodo gaminimo instrukcijos?

A Dar kartą patikrinkite instrukcijas, kad įsitikintumėte, ar tinkamai laikėtės visų nurodymų ir nustatytumėte, kas galėjo pakeisti gaminimo laiką. Gaminimo instrukcijose nurodytos trukmės ir šilumos nustatymai yra tik rekomendacijos, parengtos taip, kad maistas neperkeptų, kas yra dažniausiai pasitaikanti problema naudojantis mikrobangų krosnele. Gaminimo trukmė priklauso nuo dydžio, formos, svorio ir matmenų. Šalia gaminimo trukmės rekomendacijų taip pat naudokitės ir savo nuovoka patiekalo kokybei įvertinti, taip pat, kaip ir įprasto gaminimo metu.

Elektrinės dalies informacija /

Techninės specifikacijos

ĮSPĖJIMAS

PASTABA • Šis prietaisas neturėtų būti naudojamas komercinio viešojo maitinimo tikslais.

ĮSPĖJIMAS: ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

Maitinimo kabelio laidų spalvos yra sužymėtos pagal tokį kodą:

Mėlynas - Neutralus
Rudas - Įtampas
Žalias ir geltonas - Įžeminimo

Jei maitinimo laidas pažeistas, kad būtų išvengta pavojaus jį turi pakeisti gamintojas, jo aptarnavimo atstovas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.

ĮSPĖJIMAS

Šis prietaisas nėra skirtas naudoti žmonėms (įskaitant vaikus) su fizine, jutimine ar protine negalia, neturintiems patirties ir žinių, nebent juos prižiūrėtų ar instruktuoję apie prietaiso naudojimą už jų saugumą atsakingas asmuo.

Techninė specifikacija

	MS2389BK/MS2389BKS/MS2389BKB
Maitinimas	230 V~ 50 Hz
Išėjimo galia	800 W (IEC60705 standartas)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Išoriniai matmenys	485 mm(P) X 280 mm(A) X 365 mm(G)
Energijos sąnaudos	
Mikrobangos	1200 W

<Lietuvių>

Seno prietaiso išmetimas

1. Kai gaminys yra pažymėtas šiuo perbrauktu ratuotos šiukšlių dėžės simboliu, tai reiškia, kad gaminiui taikoma Europos direktyva 2002/96/EC.
2. Elektros ir elektronikos gaminius reikia išmesti atskirai nuo komunalinių atliekų atiduodant valdžios institucijų patvirtintiems surinkimo punkтам.
3. Tinkamas seno prietaiso išmetimas padės apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą nuo galimų nepalankių pasekmių.
4. Daugiau informacijos apie savo seno prietaiso išmetimą gausite savo miesto savivaldybėje, atliekų tvarkymo įmonėje ar parduotuvėje, kurioje įsigijote šį gaminį.

