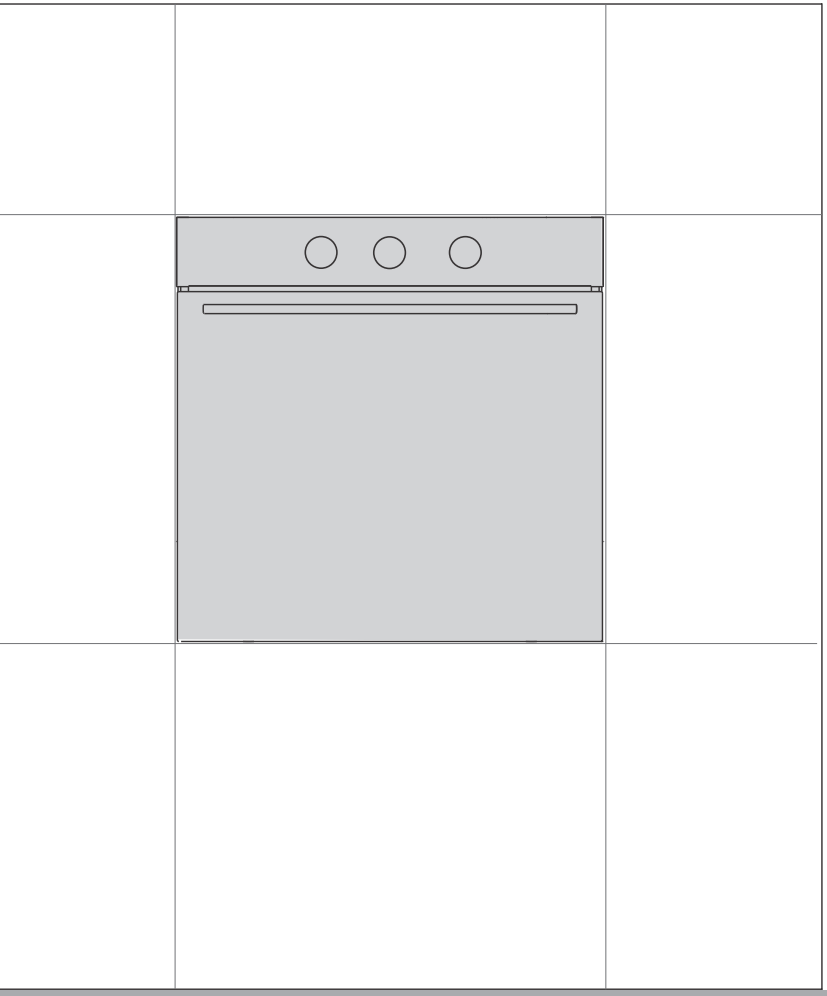
Classico

LT LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
ĮMONTUOTOS ORKAITĖS



Dėkojame jums už pasitikėjimą ir už tai, kad įsigijote mūsų prietaisą.

Ši išsami instrukcija pateikta, kad būtų lengviau naudoti šį prietaisą. Perskaitę instrukcijas sužinosite daugiau apie savo naująjį prietaisą.

Patikrinkite, ar gavote nepažeistą prietaisą. Jei jis sugadintas transportuojant, kreipkitės į pardavėją, iš kurio pirkote prietaisą, arba regioninę parduotuvę, iš kurios jis buvo pristatytas. Telefono numerį rasite sąskaitoje faktūroje arba važtaraštyje.

Prijungimo ir montavimo instrukcijos yra ant atskiro lapo.

Naudojimo, diegimo ir prijungimo instrukcijas taip pat galima rasti mūsų svetainėje::

http://www.gorenje.com

Šie simboliai naudojami visoje instrukcijoje ir turi tokias reikšmes:

INFORMACIJA!
Informacija, patarimas arba rekomendacija

ĮSPĖJIMAS!
Įspėjimas – bendras pavojus

Svarbu atidžiai perskaityti instrukcijas.

Turinys

Sauga **4**

Kiti svarbūs saugos įspėjimai **5**

Prietaiso aprašymas **7**
Duomenų plokštelė – informacija apie produktą 7
Valdymo įtaisas 8
Valdymo lemputė 8

Prietaiso įranga **9**
Kreipiamosios 9
Orkaitės durelių jungiklis 10
Aušinimo ventiliatorius 10
Orkaitės įranga ir priedai 10

Prieš naudojant pirmą kartą **12**

Įjungimas pirmą kartą **12**

Nustatymų pasirinkimas **12**
KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS 12
TEMPERATŪROS NUSTATYMAS 14
LAIKMAČIO FUNKCIJOS 14

Kepimo pradžia **17**

Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas **17**

Bendrieji kepimo patarimai **18**

Maisto ruošimo stalas **19**

Valymas ir priežiūra **24**
Orkaitės valymui naudokite „Aqua Clean“ programą 25
Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas 26
Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas 27
Lemputės pakeitimas 28

Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė **29**
Specialūs įspėjimai ir gedimai 29

Šalinimas **30**

Kepimo testas **31**

Sauga



SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS – ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS IR IŠSAUGOKITE JAS ATEIČIAI.

Prietaisas turi būti prijungtas prie fiksuotų laidų, turinčių įmontuotas atjungimo priemones. Fiksuoto laidai turi būti pagaminti pagal elektrosaugos taisykles.

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektrosaugos taisykles.

Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.

Jei maitinimo laidas yra pažeistas, pavojų išvengsite, jei jį pakeis gamintojas, jo įgaliotas klientų aptarnavimo darbuotojas ar reikiamos kvalifikacijos asmuo (tik prietaisams, tiekiamiems su prijungimo laidu).

Naudojimo metu prietaisas įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų krosnelėje.

Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar psichinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jiems buvo suteikta priežiūra ar nurodymai dėl prietaiso naudojimo saugiu būdu ir jei jie supranta susijusius pavojus. Vaikams su prietaisu negalima žaisti. Vaikams be priežiūros draudžiama naudoti prietaisą ir imtis naudotojo priežiūros darbų.

ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai turi laikytis atokiai nuo prietaiso.

ĮSPĖJIMAS! Dirbant prietaisas ir gretimos dalys labai įkaista. Stenkitės neliesti kaitinimo elementų. Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai turi būti toliau nuo prietaiso, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

Prietaiso negalima valdyti išoriniais laikmačiais ar specialiomis nuotolinio valdymo sistemomis.

Orkaitės durelių stiklo bei gaubto dangčių su šarnyrais (jei reikia) nevalykite stipriais abrazyviniais valikliais arba aštriais metaliniais gremžtukais, nes jie gali subraižyti paviršių, ir tuomet stiklas gali suskilinėti.

Nenaudokite garo valytuvų arba aukšto slėgio plovimo įrenginių valyti viryklei, nes jie gali sukelti elektros smūgį.

ĮSPĖJIMAS! Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo, siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.

Niekada nepilkite vandens tiesiai į orkaitės ertmės dugną. Dėl temperatūros skirtumų emalio danga gali būti pažeista.

Kiti svarbūs saugos įspėjimai

Prietaisas skirtas naudoti buityje. Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpų šildymui, gyvūnų, popieriaus, audinių, žolės ir t.t. džiovinimui, nes tai gali sukelti žalą arba gaisro pavojų.

Prietaisas turi būti prijungtas prie fiksuotų laidų, turinčių įmontuotas atjungimo priemones. Fiksuoto laidai turi būti pagaminti pagal elektrosaugos taisykles.

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

Orkaitės durelių vyriai gali būti sugadinti, juos perkrovus per stipriai. Nestovėkite ir nesėdėkite ant atvirų orkaitės durelių ir nesiremkite į jas. Be to, nedekite jokių sunkių daiktų ant orkaitės durelių.

Jei kitų prietaisų, esančių šalia šio prietaiso, maitinimo laidai įsipainioja į orkaitės dureles, jie gali būti pažeisti, o tai savo ruožtu gali sukelti trumpąjį jungimą. Todėl užtikrinkite, kad kitų prietaisų maitinimo laidai visada būtų saugiu atstumu.

Veikimo metu viryklės durelės ypač įkaista. Trečiasis stiklas arba papildoma apsauga skirti sumažinti išorinio paviršiaus temperatūrą (tik kai kuriuose modeliuose).

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

Neišklokite orkaitės ertmės aliuminio folija ir ant orkaitės dugno nedėkite kepimo padėklų ar kitų virtuvės reikmenų. Jie trukdys ir sumažins oro cirkuliaciją orkaitėje, sulėtins kepimo procesą ir suardys emalio dangą.

Kepimo metu rekomenduojame vengti atidaryti orkaitės dureles, nes tai padidina energijos suvartojimą ir kondensato kaupimąsi.

Kepimo pabaigoje ir kepimo metu būkite atsargūs atidarydami orkaitės dureles, nes kyla nudegimo pavojus.

Norėdami išvengti kalkių nuosėdų kaupimosi, kepdami arba naudodami orkaitę palikite praviras orkaitės dureles, kad orkaitės ertmė atvėstų iki kambario temperatūros.

Valykite orkaitę, kai ji visiškai atvės.

Vienos dizaino linijos skirtingų prietaisų arba jų komponentų atspalviai gali nesutapti dėl įvairių faktorių, tokių kaip skirtingi kampai, iš kurių žiūrima į prietaisą, skirtingų spalvų fonas, medžiagos ir patalpos apšvietimas.

Niekada nepilkite vandens ant orkaitės ertmės dugno. Dėl temperatūros skirtumų emalio danga gali būti pažeista.

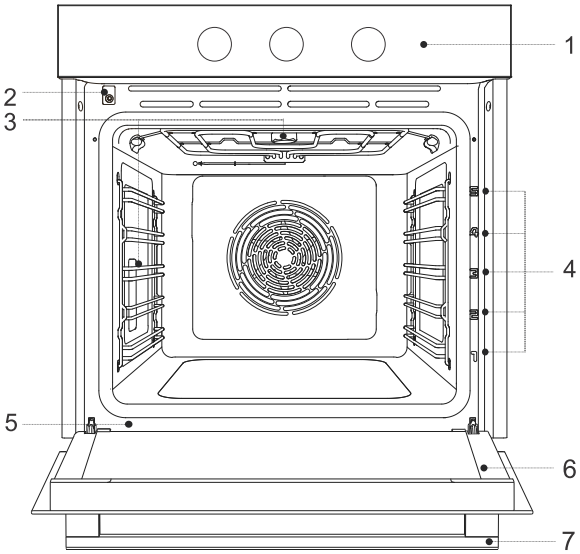
Nejunkite prietaiso, jei jis sugadintas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS!
Prieš prijungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja.

Prietaiso aprašymas

INFORMACIJA!
Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

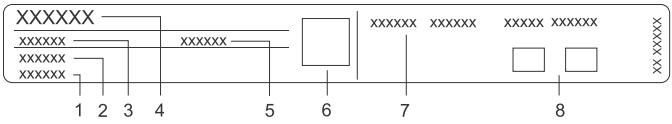
Pagrindinę jūsų prietaiso įrangą sudaro vielos kreiptuvai, negili kepimo skarda ir grotelės.



1 Valdymo įtaisas
2 Durelių įjungiklis
3 Apšvietimas
4 Kreipiamosios – maisto ruošimo lygiai
5 Techninių duomenų plokštelė
6 Orkaitės durelės
7 Durelių rankena

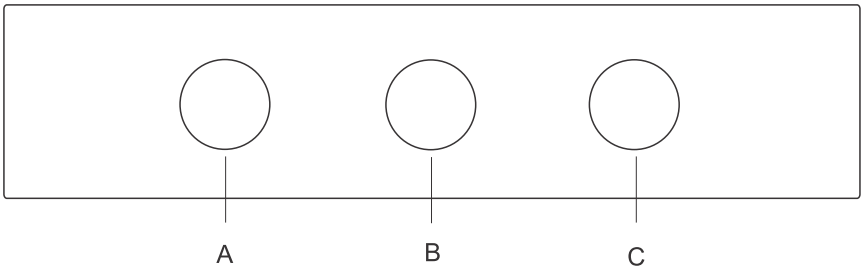
Duomenų plokštelė – informacija apie produktą

Prie orkaitės krašto yra pritvirtinta plokštelė su pagrindine informacija apie prietaisą. Tikslią informaciją apie prietaiso tipą ir modelį taip pat galite rasti garantijos lape.



1 Serijos numeris
2 Modelis:
3 Tipas
4 Prekės ženklas
5 Kodas/ID
6 QR kodas (priklausomai nuo modelio)
7 Techninė informacija
8 Atitikties simboliai / nuorodos

Valdymo įtaisas



A. kepimo sistemos pasirinkimo rankenėlė
B. Elektroninis programos laikmatis
C. Temperatūros nustatymų rankenėlė

Valdymo lemputė

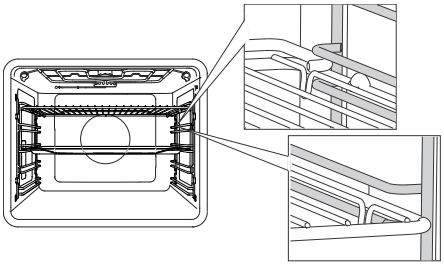
Signalinė lemputė: įjungus orkaitės šildytuvus, lemputė dega. Pasiekus pasirinktą temperatūrą, lemputė išsijungia.

Prietaiso įranga

Kreipiamosios

- Vadovai leidžia gaminti maistą ar kepti 5 lentynos lygiuose.
- Kreipiamųjų, į kuriuos galima įdėti lentynas, aukščio lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.
- 4 ir 5 kreipiamieji lygiai skirti kepimui ant grotelių.
- Įdedant įrangą, ji turi būti tinkamai pasukta.

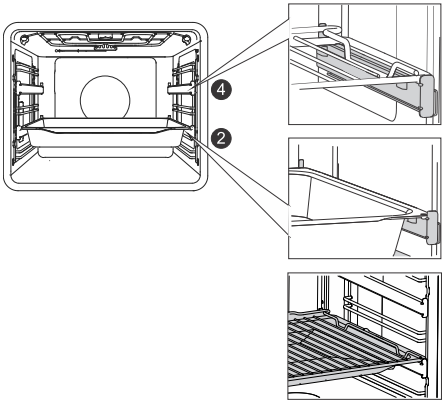
Vieliniai bėgeliai



Jei tai vielos kreiptuvai, vielinę (grotelių) lentyną ir kepimo skardas visada įstatykite į angą tarp kiekvieno kreipiamųjų lygio viršutinės ir apatinės dalies.

Fiksuoti ištraukiamieji kreiptuvai

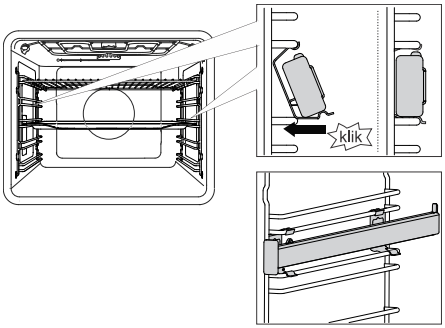
(priklausomai nuo modelio)



Ištraukiamieji kreiptuvai gali būti montuojami 2-ame ir 4-ame lygiuose.

Jei yra fiksuoti ištraukiami kreiptuvai, dėkite lentyną arba kepimo skardą ant kreiptuvo. Groteles galite dėti tiesiai ant kepimo skardos (negilios arba gilios universalios kepimo skardos) ir ant to paties kreiptuvo; šiuo atveju kepimo skarda veikia kaip lašų padėklas.

Įspaudžiami ištraukiami kreiptuvai
(priklausomai nuo modelio)



Suspaudžiamą ištraukiamą kreipiklį galima įterpti į bet kurią vietą tarp dviejų laidų kreipiklių. Simetriškai uždėkite kreipiklį ant laidų kreipiklių kairėje ir dešinėje orkaitės ertmės pusėje. Pirmiausia pakabinkite viršutinį kreipiklio spaustuką po laidų kreipiklio viela. Tada paspauskite apatinį spaustuką į reikiamą padėtį, kol išgirsite SPRAGTELĖJIMĄ.

PASTABA. Kreiptuvus galima pritvirtinti bet kuriame aukštyje tarp dviejų vielinių kreiptuvų lygių.

INFORMACIJA!
Įspaudžiamų ištraukiamų kreiptuvų negalima montuoti ant kreipiamųjų su fiksuotu dvigubu lygiu daliniu prailginimu. Tačiau juos galima montuoti ant vieno lygio dalinai ištraukiamų kreiptuvų, iki 3–4 ir 4–5 lygių.

Patikrinkite, ar ištraukiamas kreiptuvas yra tinkamai pasuktas ir ar jis išsitraukia į išorę, t.y. iš orkaitės.

Orkaitės durelių jungiklis
(priklausomai nuo modelio)

Jei orkaitės durelės atidaromos orkaitės veikimo metu, jungiklis išjungia šildytuvą ir ventiliatorių orkaitės ertmėje. Kai durelės yra uždarytos, jungiklis vėl įjungia prietaisą.

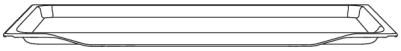
Aušinimo ventiliatorius
Prietaise yra aušinimo ventiliatorius, kuris aušina korpusą, dureles ir prietaiso valdymo bloką. Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius dar trumpai veikia, vėsindamas orkaitę.

Orkaitės įranga ir priedai
(priklausomai nuo modelio)



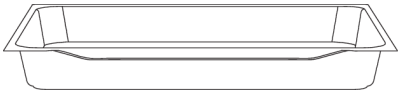
VIELINĖ LENTYNA naudojama kepant ant grotelių arba palaikyti keptuvę, kepimo skardą ar kepimo indą su kepamu maistu.

INFORMACIJA!
Ant grotelių yra apsauginis užraktas. Todėl šiek tiek pakelkite groteles priekinėje dalyje, traukdami jas iš orkaitės.



Plokštiems ir mažiems tešlos gaminiams naudojama **NEGILI KEPIMO SKARDA**. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.

ĮSPĖJIMAS!
Negili kepimo skarda gali deformuotis, kai ji įkaista orkaitėje. Kai ji atvės, ji grįš į pradinę formą. Tokia deformacija neturi įtakos jos funkcijai.



GILI KEPIMO SKARDA naudojama kepti daržovėms ir drėgnos tešlos gaminiams. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.

INFORMACIJA!
Kepdami niekada nedėkite universalios gilios kepimo skardos į pirmąjį kreiptuvą.

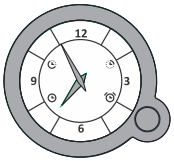
ĮSPĖJIMAS!
Prietaisas ir kai kurios pasiekiamos dalys, kurios yra linkusios kaisti gaminimo metu.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Išimkite orkaitės priedus ir visas pakuotes (kartoną, putų polistireną) iš orkaitės.
- Orkaitės priedus ir vidų nuvalykite drėgna šluoste. Nenaudokite abrazyvinių ar agresyvių audinių ar valiklių.
- Tuščią orkaitę maždaug vieną valandą pakaitinkite su viršutinio ir apatinio šildytuvų sistema 250 °C temperatūroje. Bus juntamas būdingas „naujos orkaitės kvapas“; todėl šio proceso metu kruopščiai vėdinkite kambarį.

Įjungimas pirmą kartą

Pirmą kartą prijungus prietaisą arba nutrūkus elektros energijos tiekimui, ekrane mirksės simbolis . Kad orkaitė pradėtų veikti, paspauskite laikmačio mygtuką ir palaikykite jį 2 sekundes. Laiko ekranas nustos mirksėti. Orkaitė gali būti naudojama be apribojimų, jei nedaromi laikmačio nustatymai.



LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Norėdami pasirinkti laikrodžio simbolį, kelis kartus paspauskite laikmačio mygtuką; simbolis pradės mirksėti.

Norėdami nustatyti laiką, pasukite laikmačio mygtuką. Patvirtinkite nustatymą dar kartą paspausdami mygtuką. Nieko nenuspaudus nustatymas išsaugomas automatiškai po kelių sekundžių. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką, tai patvirtins trumpas akustinis signalas.

Nustatymų pasirinkimas

KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS



Pasukite rankenėlę (kairė ir dešinė), norėdami pasirinkti KEPIMO SISTEMĄ (žr. programų lentelę).

INFORMACIJA!
Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

Simbolis	Naudojimas
	GREITAS PAŠILDYMAS Skirtas pasiekti nustatytą temperatūrą per trumpiausią įmanomą laiką. Kai orkaitė įkaista iki pasirinktos temperatūros, pasigirsta trumpas garsinis signalas. Po to seka sistemos nustatymas, kurá norite naudoti maistui gaminti. Ši funkcija netinka maistui gaminti.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS SU VENTILIATORIUMI Tolygiam maisto kepimui ant vieno lentynos ir suflė kepimui.
	DIDELIS GRILIS SU VENTILIATORIUMI Naminei paukštienai ir didesniems mėsos gabalams kepti.

Lentelės tęsinys

Simbolis	Naudojimas
	**INTENSYVUS KEPIMAS (KEPIMAS ORE)** [1)] Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika greito maisto kepimo versija, kai pagamintame maiste yra mažiau kalorijų. Tinka mažesniems mėsos gabalams, žuviai, daržovėms ir šaldytiems produktams, paruoštiems kepti (prancūziškos bulvytės, vištienos gabaliukai). Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis.
 	**KARŠTAS ORAS** [1)] Karštas oras leidžia geriau paskirsto šilumą aplink maistą. Tokiu būdu jis išdžiovina paviršių ir sukuria storesnę plutą. Naudokite šią sistemą mėsai, pyragams ir daržovėms gaminti bei maistui džiovinti ant vienos ar kelių lentynų vienu metu. Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis. Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis.
 	**VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS** [1)] Naudokite šią sistemą įprastam kepimui ant vieno lentynos, suflė gamybai ir kepimui žemoje temperatūroje (lėtas kepimas). Purškiant garą, paviršius geriau paruduoja ir tampa trapesnis.
	**DIDELIS GRILIS** Šią sistemą naudokite ant grotelių kepti didelius plokščios formos maisto produktus, pavyzdžiui, duonos skrebučius, atvirus sumuštinius, dešreles ant grotelių, žuvį, maistą ant iešmų ir pan., taip pat paniravimui ir plutelės apskrudinimui. Orkaitės ertmės viršuje sumontuoti šildytuvai tolygiai kaitina visą paviršių. Didžiausia leistina temperatūra yra 240 °C.
	**LĖTAS KEPIMAS** [2)] Švelniai, lėtai ir tolygiai kepkite mėsą, žuvį ir pyragą ant vienos lentynos. Naudojant šį kepimo būdą, mėsoje liks daugiau vandens, todėl ji bus sultingesnė ir švelnesnė, o tešla bus tolygiai parudavusi/iškepusi. Ši sistema naudojama 140–220 °C temperatūroje
	**PICOS SISTEMA** Ši sistema yra optimali picos ir konditerijos gaminių kepimui su didesniu vandens kiekiu. Kepkite ant vienos grotelių lentynos, kai norite, kad maistas būtų pagamintas greičiau ir būtų traškus.
	**ŠALDYTO MAISTO KEPIMAS** Šis metodas tinka kepti šaldytam maistui per trumpesnį laiką be išankstinio įkaitinimo. Optimaliausias iš anksto apkeptiems šaldytiems produktams (kepiniams, raguoliams, lazanijai, bulvytėms, vištienos gabalėliams), mėsai ir daržovėms.
	**ATŠILDYMAS** Šią funkciją naudokite šaldytiems maisto produktams (pyragams, pyragaičiams, duonai, bandelėms ir giliai užšaldytiems vaisiams) kontroliuojamai atitirpinti. Atšildymo proceso metu apverskite maisto gabalėlius, išmaišykite maistą ir atskirkite kartu sušalusius gabalėlius. Dėl mikrobiologinės saugos rekomenduojame lėtai atitirpinti mėsą ir kitus jautrius maisto produktus šaldytuve.
	**AQUA CLEAN** Ši programa leidžia lengviau pašalinti visas dėmes iš orkaitės vidaus.

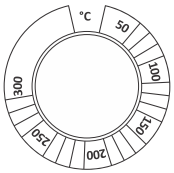
Lentelės tęsinys

Simbolis	Naudojimas
	**ORKAITĖS APŠVIETIMAS** Orkaitės apšvietimas įsijungia pasirinkus sistemą arba pasukus rankenėlę į apšvietimo padėtį.

1) *Naudodami šias sistemas, kepimo procesą galite papildyti garais. Pasirinkus sistemą, veiks pagrindinė funkcija. Naudojant kepimo skardą su vandeniu, funkcija pakeičiama į kepimą su garų įleidimu (žr. skyrių „Veikimo pradžia“).*

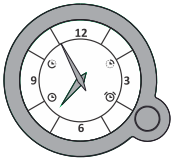
2) *Naudojamas nustatyti energijos efektyvumo klasei pagal EN 60350-1 standartą.*

TEMPERATŪROS NUSTATYMAS



Pasukite rankenėlę, nustatykite norimą TEMPERATŪRĄ.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS



Programos laikmatis gali būti naudojamas orkaitės veikimui nustatyti dviem būdais:

Kepimas pagal laiką
Šiuo režimu galite nurodyti orkaitės veikimo trukmę (kepimo laiką).

INFORMACIJA!
Ilgiausias galimas nustatymas yra 15 valandų nuo dabartinio laiko. Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.

Norėdami pasirinkti simbolį, kelis kartus paspauskite laikmačio mygtuką; simbolis pradės mirksėti. Pasukite laikmačio mygtuką, kad nustatytumėte gaminimo pabaigos laiką. Patvirtinkite nustatymą dar kartą paspausdami mygtuką. Laikrodžio rodyklės grįš į laiko rodinį. Užsidegs kepimo pabaigos simbolis .

Įjunkite orkaitę (naudokite orkaitės rankenėles sistemai ir temperatūrai nustatyti). Orkaitė pradės veikti iš karto ir sustos ir pasirinktu sustabdymo laiku.

Laikrodžiui pasiekus pasirinktą pabaigos laiką, orkaitė išsijungs. Nuskambės nepertraukiamas garsinis signalas, kurį galima išjungti paspaudus mygtuką; priešingu atveju jis automatiškai išsijungs po 1 minutės. Mirksi simbolis . Norėdami tęsti gaminimą, paspauskite ir 2 sekundes palaikykite mygtuką ir nustatykite naują gaminimo laiką.

Atidėto paleidimo funkcija

Naudokite šią funkciją, kai norite pradėti gaminti maistą orkaitėje po tam tikro laiko. Įdėkite indą į orkaitę Tada nustatykite programos trukmę ir laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas.

INFORMACIJA!

Virimo proceso pradžia gali būti atidėta daugiausia 12 valandų, palyginti su esamu laiku, o laiką, kurį galima baigti, galima nustatyti iki 15 valandų anksčiau. Patikrinkite, ar laikrodis tiksliai rodo esamą laiką.

Norėdami pasirinkti simbolį, kelis kartus paspauskite laikmačio mygtuką; simbolis pradės mirksėti. Pasukite mygtuką, kad nustatytumėte norimą pradžios laiką. Patvirtinkite nustatymą dar kartą paspausdami mygtuką.

Tada pradės mirksėti gaminimo pabaigos simbolis . Pasukite laikmačio mygtuką, kad nustatytumėte gaminimo pabaigos laiką. Patvirtinkite nustatymą dar kartą paspausdami mygtuką.

Laikrodžio rodyklės grįš į laiko rodinį, o simboliai ir užsidegs.

Sistemos ir temperatūros nustatymui naudokite atitinkamas rankenėles. Laikmatis lauks kepimo pradžios. Orkaitė pradės veikti paleidimo metu, ir sustos numatytu sustabdymo metu.

Laikrodžiui pasiekus pasirinktą pabaigos laiką, orkaitė išsijungs. Nuskambės nepertraukiamas garsinis signalas, kurį galima išjungti paspaudus mygtuką; priešingu atveju jis automatiškai išsijungs po 1 minutės. Mirksi simbolis . Norėdami tęsti gaminimą, paspauskite ir 2 sekundes palaikykite mygtuką ir nustatykite naują gaminimo laiką.

ĮSPĖJIMAS!

Ši funkcija netinka ruošti maistui, kuriam reikia įkaitintos orkaitės.

Greitai gendančio maisto negalima ilgai laikyti orkaitėje.

Minučių laikmačio nustatymas

Minučių signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo.

Norėdami pasirinkti simbolį, kelis kartus paspauskite laikmačio mygtuką; simbolis pradės mirksėti. Sukdami laikmačio mygtuką nustatykite laiką, kada norite, kad minučių skaičiuotuvas įjungtų signalą. Ilgiausias galimas nustatymas yra 3 valandos. Patvirtinkite nustatymą paspausdami mygtuką.

Laikrodžio rodyklės grįš į laiko rodinį, o simbolis užsidegs.

Kai nustatytas laikas baigiasi, ima skambėti garsinis signalas su pertrūkiais. Akustinį signalą galima išjungti paspaudus mygtuką; kitaip jis automatiškai išsijungs po 1 minutės.

INFORMACIJA!
Jei nustatyta bet kuri laikmačio funkcija, minučių skaičiuotuvo nustatyti negalima.

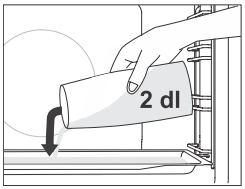
Parodyti nustatymai
Nustatę laikmačio funkciją, galite ją patikrinti paspausdami laikmačio mygtuką. Laikrodžio rodyklės trumpai pereis prie nustatytos vertės ir tada grįš ir rodys esamą laiką.

Nustatymo ištrynimas
Panaikinkite parametrą paspausdami mygtuką ir palaikydami jį 2 sekundes. Ištrintos funkcijos simbolis bus išjungtas.

Kepimo pradžia

Nustatykite sistemą ir temperatūrą; tada pradėkite kepimą.

INFORMACIJA!
Gaminimo proceso metu galite keisti SISTEMOS, TEMPERATŪROS ir laikmačio funkcijas.



Kepimas įleidžiant garų
Sistemose su garų **įleidimu** į pirmojo lygio kreipiančiąją įdėkite negilią kepimo skardą, kol orkaitė dar neįkaito. Ant kepimo skardos užpilkite ne daugiau kaip 2 dl vandens. Įdėkite maistą, kurį reikia kepti, ant antrojo lygio ir paleiskite sistemą.

INFORMACIJA!
Jei naudojate gilų kepimo indą, dėkite jį viena lentyna aukščiau, nei nurodyta rekomenduojamų parametrų lentelėje.
Norėdami, kad funkcija veiktų optimaliai, neatidarykite orkaitės durelių ir nepilkite vandens kepimo metu.

Gaminimo pabaiga ir orkaitės iðjungimas

Pasukite SISTEMOS PARINKIKLIO RANKENĖLĘ ir TEMPERATŪROS RANKENĖLĘ į padėtį „0“.

INFORMACIJA!
Baigus kepimą, visi laikmačio nustatymai yra sustabdomi ir ištrinami, išskyrus minučių signalą. Bus parodytas laikas (laikrodis).

Panaudojus orkaitę, kondensato kanale (po durelėmis) gali likti šiek tiek vandens. Išvalykite kanalą kempine arba audiniu.

Bendrieji kepimo patarimai

- Kepimo metu iš orkaitės išimkite visą nereikalingą įrangą
- Naudokite indus, pagamintus iš karščiui atsparių neatspindinčių medžiagų (tiekiamas kepimo skardas, padėklus ir indus, emaliuotus indus, grūdinto stiklo indus). Ryškių spalvų (nerūdijančio plieno arba aliuminio) medžiagos atspindi šilumą. Todėl terminis maisto perdirbimas juose yra ne toks veiksmingas.
- Kepimo skardas ir padėklus visada dėkite į kreiptuvų galą. Kepdami ant grotelių, kepimo indus ar padėklus dėkite ant lentynos vidurio.
- Optimaliam maisto ruošimui rekomenduojame laikytis maisto ruošimo lentelėje nurodytų gairių. Pasirinkite žemiausią nurodytą temperatūrą ir trumpiausią nurodytą maisto ruošimo laiką. Kai šis laikas pasibaigs, patikrinkite rezultatus ir, jei reikia, pakoreguokite nustatymus.
- Kepimo metu neatidarykite orkaitės durelių, nebent tai absoliučiai būtina.
- Nedėkite kepimo skardų tiesiai ant orkaitės ertmės dugno.
- Nenaudokite universalios gilios kepimo skardos 1-ajame kreiptuvo lygyje, kol prietaisas veikia.
- Neuždenkite orkaitės ertmės dugno ar vielos lentynos aliuminio folija.
- Naudodami ilgesnes kepimo programas, galite išjungti orkaitę likus maždaug 10 minučių iki kepimo pabaigos, kad išnaudotumėte sukauptą šilumą.
- Kepimo indus visada dėkite ant grotelių.
- Kepdami keliais lygiais tuo pačiu metu, į apatinį lygį dėkite universalią gilią kepimo skardą.
- Gamindami maistą pagal senesnių kulinarinių knygų receptus, naudokite apatinio ir viršutinio šildytuvo sistemą (kaip ir įprastose krosnelėse) ir nustatykite 10 °C žemesnę temperatūrą, nei nurodyta recepte.
- Jei naudojate pergamentinį popierių, įsitikinkite, kad jis atsparus aukštai temperatūrai. Visada atitinkamai jį apkarpykite. Pergamentinis popierius neleidžia maistui prilipti prie kepimo skardos ir leidžia lengviau išimti maistą iš kepimo skardos.
- Kepant didesnius mėsos ar konditerijos gabalus su didesniu vandens kiekiu, orkaitės viduje susidarys daug garų, kurie savo ruožtu gali kondensuotis ant orkaitės durelių. Tai normalu ir neturi įtakos prietaiso veikimui. Po kepimo sausai nuvalykite dureles ir durelių stiklą.
- Kepdami tiesiai ant grotelių, padėkite universalų gilų dėklą vienu lygiu žemiau, kur jis surinks lašus.

Greitas orkaitės pašildymas: Orkaitę įkaitinkite tik tada, jei to reikia pagal šiose naudojimo instrukcijose pateiktose lentelėse pateiktus receptus. Jei naudojate greito pašildymo funkciją, nedėkite maisto į orkaitę, kol ji nebus visiškai įkaitinta. Temperatūra daro didelę įtaką galutiniam rezultatui. Spartus pašildymas rekomenduojamas švelniems mėsos gabalams (nugarinei), taip pat mielių ir sluoksniuotai tešlai, kuriai reikia trumpesnio kepimo laiko. Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos. Todėl, jei įmanoma, rekomenduojame gaminti kelis patiekalus iš eilės arba kelis patiekalus vienu metu.

„GentleBake“: Leidžia lėtai ir kontroliuojamai gaminti žemoje temperatūroje. Mėsos sultys pasiskirsto tolygiai, o mėsa išlieka sultinga ir minkšta. „GentleBake“ lėtas kepimo būdas tinka švelniems mėsos gabalams be kaulų. Prieš lėtai kepant, kruopščiai iš visų pusių keptuvėje sumaišykite mėsą.

Maisto ruošimo stalas

PASTABA: Patiekalai, kuriems reikia visiškai įkaitintos orkaitės, lentelėje pažymėti viena žvaigždute * . Patiekalai, kuriems pakanka 5 minučių įkaitinimo ciklo, pažymėti dviem žvaigždutėmis ** . Tokiu atveju nenaudokite greito įkaitinimo režimo.

Patiekalas			°C	min
KONDITERIJOS GAMINIAI IR KEPINIAI				
Kepiniai/pyragaičiai formose				
Biskvitinis pyragas	3		150	30-40
pyragas su įdaru	1		180	90-120
marmurinis pyragas	2		170-180	50-60
tortas su mieline tešla, „Gugelhupf“ („Bundt“ pyragas, biskvitas)	2		170-180	45-55
atviras pyragas, plokštainis	3		170-180	35-45
brauniai	2		170-180	30-35
kepiniai ant kepimo skardų ir lakštų				
štrudelis	2		180-190	60-70
štrudelis, šaldytas	2		200-210	34-45
keksiukas	3	+ kepimo skarda su vandeniu	170-180 *	13-18
Buchtelnas	2		180-190	30-40
sausainiai				
pyragaičiai	3		160 *	20-30
keksai, 2 lygiai	2, 4		145	40-50
nedidelis mielinis kepinys	2		180 *	17-22
maža mielių tešla, 2 lygiai	2, 4		160 *	18-25
sluoksniuota tešla	3		170	30-40
sluoksniuota tešla, 2 lygiai	2, 4		170 *	25-30
sausainiai				
pailgi sausainiai	3		140	30-40
pailgi sausainiai, 2 lygiai	2, 4		140	45-55
pailgi sausainiai, 3 lygiai	1, 4, 5		145 *	50-60
sausainiai	3		140	20-30

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
sausainiai, 2 lygiai	2, 4		150-160 *	20-25
morengai	3		80-100 *	120-150
morengai, 2 lygiai	2, 4		80-100 *	120-150
makaronai	3		130-140 *	15-20
makaronai, 2 lygiai	2, 4		130-140 *	15-20
duona				
kildymas ir brandinimas	2		40-45	30-45
duona ant kepimo skardos	2	+ kepimo skarda su vandeniu	190-200	40-55
duona ant kepimo skardos, 2 lygiai	2, 4		190-200 *	40-55
duona skardoje	2		190-200	30-45
duona skardoje, 2 lygiai	2, 4		200-210	30-45
paplotėliai (focaccia)	2		270	15-25
šviežios bandelės („Semmel“/pusrytinės bandelės)	3	+ kepimo skarda su vandeniu	200-210	10-15
šviežios bandelės („Semmel“/pusrytiniai suktinukai), 2 lygiai	2, 4		200-210 *	15-20
skrudinta duona	5		230	4-7
atviri sumuštiniai	5		230	3-5
pica ir kiti patiekalai				
pica	1		300 *	4-7
pica, 2 lentynos lygiai	2, 4		210-220 *	25-30
šaldyta pica	2		200-220 *	10-25
šaldyta pica, 2 lygiai	2, 4		200-220 *	10-25
pikantiškas pyragas, kišas	2		190-200	50-60
burekas	2		180-190	40-50
MĖSA				
jautiena ir veršiena				

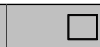
Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
jautienos kepsnys (nugarinė, kumpis), 1,5 kg	2		160-170	130-160
virta jautiena, 1,5 kg	2		200-210	90-120
nugarinė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	2		170-190 *	40-60
jautienos kepsnys, lėtai keptas	2		120-140 *	250-300
jautienos kepsniai, gerai iškepti, storis 4 cm	4		220-230	25-30
mėsainiai, storis 3 cm	4		220-230	25-35
veršienos kepsnys, 1,5 kg	2		160-170	120-150
kiauliena				
kiaulienos kepsnys, nugarinė, 1,5 kg	3		170-180	90-110
kiaulienos kepsnys, mentė, 1,5 kg	3		180-190	120-150
kiaulienos nugarinė, 400 g	2		80-100 *	80-100
kiaulienos kepsnys, lėtai keptas	2		100-120 *	200-230
kiaulienos šonkauliukai, lėtai keptas	2		120-140 *	210-240
kiaulienos kotletai, storis 3 cm	4		220-230	20-25
naminiai paukščiai				
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
naminiai paukščiai su įdaru, 1,5 kg	2		170-180	80-100
paukštiena, krūtinėlė	2		170-180	45-60
vištienos šlaunelės	3		210-220	30-45
vištienos sparneliai	4		210-220	30-45
paukštiena, krūtinėlė, lėtai kepta	3		100-120 *	60-90
mėsos patiekalai				
maltos mėsos kepsnys, 1 kg	2		170-180	60-70
keptos dešreles ant grotelių, bratwurst	4		230 **	8-15
ŽUVYS IR JŪROS GĖRYBĖS				
visa žuvis, 350 g	4		230-240	12-20
žuvies filė, storis 1 cm	4		220-230	8-12
žuvies kepsnys, storis 2cm	4		220-230	10-15

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
šukutės	4		230 *	5-10
krevetes	4		230 *	3-10
DARŽOVĖS				
keptos bulvės, skiltelės	3		210-220 *	30-40
keptos bulvės, perpjautos perpus	3	+ kepimo skarda su vandeniu	200-210 *	40-50
įdaryta bulvė (nelupta bulvė)	3		190-200	30-40
prancūziškos bulvytės, naminės	4		210-220 *	20-30
mišrios daržovės, skiltelės	3	+ kepimo skarda su vandeniu	190-200	30-40
įdarytos daržovės	3		190-200	30-40
TRADICINIAI PRODUKTAI – SUŠALDYTI				
Bulvių šiaudeliai	3		210-220	20-25
prancūziškos bulvytės, 2 lygiai	2, 4		190-210	30-40
Vištienos kepsneliai	4		210-220 *	12-17
Žuvų piršteliai	2		210-220	15-20
lazanija, 400 g	2		200-210	30-40
supjaustytos daržovės	2		190-200	20-30
raguoliai	3		170-180	18-23
KEPTI PUDINGAI, SUFFLÉ IR PATIEKALAI AU GRATIN				
bulvių musaka	2		180-190	35-45
lazanija	2		180-190	35-45
saldus keptas pudingas	2		160-180	40-60
saldus suflė	2		160-180 *	35-45
patiekalai au gratin	3		170-190	30-45
įdarytos tortilijos, enchilados	2		180-200	20-35
keptas sūris	4		230 **	6-9
KITI				
konservai	2		180	30

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
sterilizavimas	3		125	30
maisto ruošimas bain-marie (dvigubas katilas)	2		150-170 *	/
pašildymas	3		60-95	/
plokštės pašildymas	2		75	15

Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!
Prieš valydami išjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir palaukite, kol prietaisas atvės.

Neleiskite vaikams valyti prietaiso arba atlikti bet kokius techninės priežiūros darbus be tinkamos priežiūros.

Kad būtų lengviau valyti, orkaitės ertmė ir kepimo skarda bei lakštai yra padengti specialiu emaliu, kad paviršius būtų lygus ir atsparus.

Reguliariai valykite prietaisą ir naudokite šiltą vandenį ir rankų indų plovimo skystį, kad pašalintumėte didesnius nešvarumus kalkių ir kalkes. Naudokite švarų minkštą audinį arba kempinę.

Prietaiso išorė: nešvarumams pašalinti naudokite karštus muilus ir minkštą skudurėlį, tada nuvalykite paviršius sausa šluoste.

Prietaiso vidus: sunkiai valomiems nešvarumams ir riebalams naudokite įprastus orkaitės valiklius. Naudodami šiuos valiklius, kruopščiai nuvalykite prietaisą šlapia šluoste, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.

Priedai ir kreipiamieji: valyti karštais muilais ir drėgna šluoste. Sunkiai valomiems nešvarumams ir riebalams rekomenduojame prieš tai juos pamirkyti ir naudoti šepetį.

Jei valymo rezultatai nėra patenkinami, pakartokite valymą.

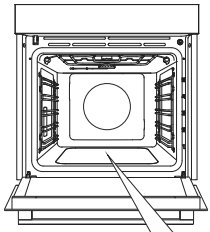
INFORMACIJA!
Niekada nenaudokite agresyvių ar abrazyvinių valiklių ir priedų (abrazyvinių kempinių ir ploviklių, dėmių ir rūdžių valiklių, stiklo keraminių plokščių grandiklių).

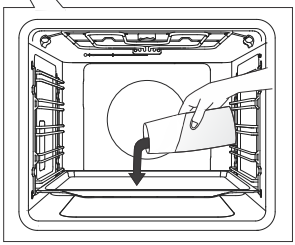
Orkaitės įrangą galima plauti indaplovėje.

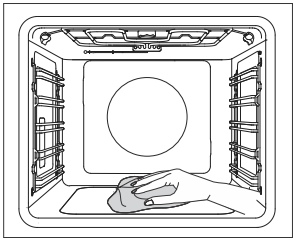
Maisto likučiai (riebalai, cukrus, baltymai) naudojant prietaisą gali užsidegti. Todėl prieš kiekvieną naudojimą pašalinkite didesnius nešvarumus nuo orkaitės interjero ir priedų.

Orkaitės valymui naudokite „Aqua Clean“ programą

Ši programa leidžia lengviau pašalinti visas dėmes iš orkaitės vidaus.
Funkcija yra efektyviausia, jei naudojama reguliariai, po kiekvieno naudojimo.
Prieš pradėdami valymo programą, pašalinkite visus stambius pastebimus nešvarumus ir maisto likučius iš orkaitės.







1 Įdėkite negilią kepimo skardą į pirmąjį kreiptuvo lygį ir įpilkite 0,4 litro karšto vandens.

2 Pasukite SISTEMOS PARINKIKLIO RANKENĖLĘ Į PADĖTĮ „Aqua Clean“ . Nustatykite TEMPERATŪROS RATUKĄ į 80 °C.

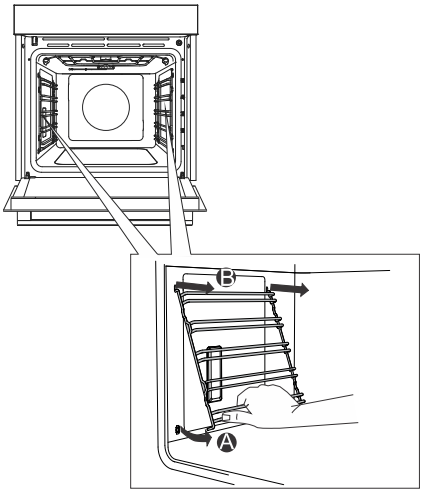
3 Leiskite programai veikti pusvalandį.

4 Kai programa bus baigta, atsargiai išimkite kepimo skardą, naudodami orkaitės pirštines (ant kepimo skardos dar gali būti šiek tiek vandens). Dėmes nuvalykite drėgna šluoste ir muilu. Kruopščiai nuvalykite prietaisą šlapia šluoste, kad pašalintumėte visus valiklio likučius.

INFORMACIJA!
Jei valymas nesėkmingas (ypač sunkiai pašalinamos dėmės), pakartokite procesą.

ĮSPĖJIMAS!
Naudokite „Aqua Clean“ sistemą, kai orkaitė visiškai atvės.

Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas

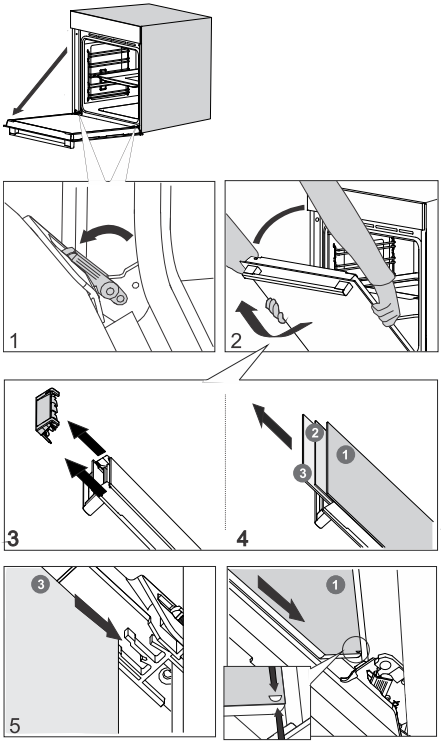


A Laikykite kreipiklius už apačios ir traukite juos į orkaitės skyriaus centrą.

B Išimkite juos iš angų viršuje.

INFORMACIJA!
Išimdami kreipiklius, nepažeiskite emalio dangos.

Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas



1 Pirmiausia atidarykite dureles (iki pat galo).

2 Orkaitės durelėsyra pritvirtintos prie vyrių specialiomis atramomis, kurios taip pat turi saugos svirtis. Apsaugines svirtis pasukite durelių link 90°. Lėtai uždarykite dureles 45° kampu (palyginti su visiškai uždarytų durų padėtimi); tada pakelkite dureles ir ištraukite.

Orkaitės **durų stiklo plokštes** galima valyti iš vidaus, pirmiausia jas reikia išimti iš prietaiso durelių. Pirmiausia elkitės taip, kaip aprašyta 2 punkte, bet neišimkite.

3 Išimkite oro kreiptuvą. Laikykite jį kairėje ir dešinėje durų pusėje rankomis. Išimkite jį, šiek tiek traukdami į save.

4 Laikykite durelių stiklą už viršutinio krašto ir išimkite. Atlikite tą patį su antrojo ir trečiojo lygio stiklu (priklausomai nuo modelio).

5 Norėdami vėl įdėti stiklo plokštes, laikykitės atvirkštinės tvarkos.

INFORMACIJA!
Norėdami įdėti dureles, atlikite šią procedūrą atvirkštine tvarka. Jei durelės neatsidaro arba netinkamai užsidaro, patikrinkite, ar grioveliai ant vyrių yra sutapdinti su vyrių lizdais.

ĮSPĖJIMAS!
Orkaitės durelių vyriai gali užsidaryti su didele jėga. Todėl montuodami ar nuimdami prietaiso dureles, visada pasukite abi saugos svirtis prie atramos.

Minkštas durelių uždarymas ir atidarymas
(priklausomai nuo modelio)

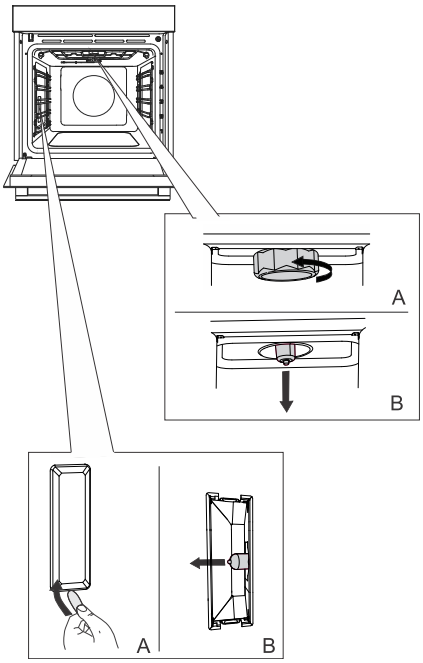
Orkaitės durelėse yra sistema, kuri slopina durų uždarymo jėgą, pradedant nuo 75 laipsnių kampo. Taip bus galima paprastai, tyliai ir švelniai atidaryti ir uždaryti dureles. Pakanka švelnaus paspaudimo (15° kampu, palyginti su uždarytų durų padėtimi), kad durelės užsidarytų automatiškai ir švelniai.

ĮSPĖJIMAS!
Jei durelės uždaromos per stipria jėga, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.

Lemputės pakeitimas

Lemputė yra išeikvojama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lemputę, išimkite iš orkaitės visus priedus.

Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W



1 Atsukite ir nuimkite dangtelį (prieš laikrodžio rodyklę). Išimkite halogeninę lemputę.

2 Norėdami nuimti dangtelį, naudokite plokščią plastikinį įrankį. Išimkite halogeninę lemputę.

INFORMACIJA!
Pasirūpinkite, kad nepažeistumėte emalio dangos.
Naudokite apsaugą, kad išvengtumėte nudegimo.

ĮSPĖJIMAS!
Keiskite lemputę tik tada, kai prietaisas yra atjungtas nuo maitinimo šaltinio.

Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė

Specialūs įspėjimai ir gedimai

Garantiniu laikotarpiu bet kokius remonto darbus gali atlikti tik gamintojo įgaliotasis techninės priežiūros centras.

Prieš priimant prietaisą bet kokiam remontui, įsitikinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo elektros tinklo – išimkite saugiklį arba atjunkite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.

Bet koks neteisėtas prietaiso remontas gali sukelti elektros smūgį ir trumpojo jungimo pavojų; todėl jų nekeiskite patys. Patikėkite tokį darbą ekspertui ar aptarnavimo technikui.

Įvykus nedideliam gedimui ar problemai, susijusiems su prietaiso veikimu, patikrinkite šias instrukcijas, ir pabandykite išsiaiškinti, ar galite pašalinti priežastį patys.

Jei prietaisas neveikia tinkamai arba visai neveikia dėl netinkamo naudojimo ar tvarkymo, net ir garantiniu laikotarpiu techninės priežiūros specialisto apsilankymas bus mokamas.

Išsaugokite instrukcijas, kad galėtumėte jas perskaityti ateityje, ir perduokite jas tolesniems prietaiso savininkams ar vartotojams.

Šiek tiek patarimų, kaip išspręsti dažnas problemas.

Gedimas / klaida	**Priežastis**
Dažnai suveikia pagrindinis saugiklis.	Skambinkite priežiūros meistrui.
Orkaitės apšvietimas neveikia.	Lemputės keitimo orkaitėje procesas aprašytas skyriuje „Lemputės keitimas“.

Jei problemos išlieka, nepaisant to, kad laikotės pirmiau pateiktų patarimų, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros specialistą. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja. Šiuo atveju naudotojas turi padengti remonto išlaidas.

Šalinimas



Pakuotė yra pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galima būti perdirbti, išmesti arba sunaikinti be jokio pavojaus aplinkai. Šiuo tikslu pakuotės medžiagos yra atitinkamai paženklintos.

Ant produkto arba jo pakuotės esantis **simbolis** nurodo, kad produktas neturi būti išmestas su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turėtų būti perduotas į elektros ir elektroninės įrangos atliekų perdirbimo surinkimo centrą.

Išmesdami prietaisą teisingai, galėsite išvengti bet kokių neigiamų pasekmių ir poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kuris gali atsirasti, jei gaminys išmetamas netinkamai. Prireikus išsamios informacijos apie gaminio šalinimą ir perdirbimą, kreipkitės į atitinkamas savivaldybių institucijas, atsakingas už atliekų tvarkymą, atliekų tvarkymo paslaugų įmones, arba parduotuvę, kurioje pirkote gaminį.

Mes pasiliekame teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.

Kepimo testas

EN60350-1: Naudokite tik gamintojo pateiktą įrangą.
Kepimo skardą visada įstatykite iki galinės vielos kreiptuvo padėties. Iškeptus tešlos gaminius arba pyragus sudėkite į formas, kaip parodyta paveikslėlyje.

* Įkaitinkite prietaisą, kol jis pasieks nustatytą temperatūrą. Nenaudokite greito įkaitinimo režimo.
**Įkaitinkite prietaisą 10 minučių. Nenaudokite greito įkaitinimo režimo.
*** Apverskite praėjus 2/3 kepimo laiko.

KEPIMAS						
Patiekalas	Įranga	formų išdėstymas		°C	min	
sausainiai – viena lentyna	negili kepimo skarda		3	140	30-40	
sausainiai – viena lentyna	negili kepimo skarda		3	150	30-40	
sausiniai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		2, 4	140	45-55	
sausainiai – trys lentynos ir lygiai	negili kepimo skarda		1, 4, 5	135	50-60	
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda		3	160 *	20-30	
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda		3	160	30-40	
keksiukai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		2, 4	145	40-50	
keksiukai – trys lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas		1	150	45-55	
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas		3	160	45-55	
biskvitas – du stelažai/lygiai	2 x apvali metalinė forma, 26 cm skersmens / vielinis stovas		2, 4	160 **	45-55	
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas		1	170	90-120	
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas		2	170	80-110	

KEPIMAS						
Patiekalas	Įranga	formų išdėstymas		°C	min	
skrudinta duona	vielinis stovas		5	230	4-7	▾▾▾▾
Pleskavica (maltos mėsos kepinys)	vielinis stovas + negilus kepimo lakštas kaip lašėjimo padėklas		5	230	20-35 ***	▾▾▾▾



889150-a10