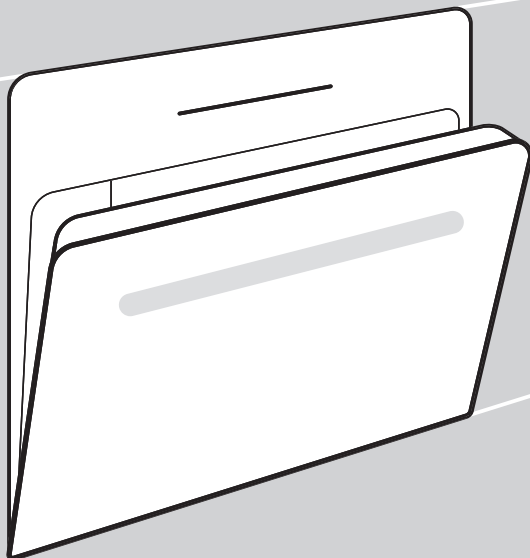


gorenje

LT

**NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
KOMBINUOTOS
MIKROBANGŲ KROSNELĖS**



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
Saugus mikrobangų krosnelės naudojimas	5
Kiti svarbūs saugos įspėjimai	7
Prietaiso aprašymas	9
Duomenų plokštelė – informacija apie produktą	9
Valdymo įtaisas	10
Prietaiso įranga	10
Valdymo lemputė	10
Kreipiamosios	10
Orkaitės durelių jungiklis	11
Aušinimo ventiliatorius	11
Orkaitės įranga ir priedai	11
Prieš naudojant pirmą kartą	13
Mikrobangų krosnelės funkcija	13
Įjungimas pirmą kartą	14
Nustatymų pasirinkimas	15
Profesionalus režimas („pro bake“)	15
AUTOMATINIS REŽIMAS („auto bake“)	22
PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS („extra bake“)	25
Užrakinimo mygtukai	25
Kepimo pradžia	27
Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas	27
Bendrųjų nustatymų pasirinkimas	28
Bendrieji kepimo patarimai	30
Maisto ruošimo stalas	31
Valymas ir priežiūra	35
Orkaitės valymui naudokite „Aqua Clean“ programą	36
Vielinių kreipiančiųjų bėgelių išėmimas ir valymas	37
Lemputės pakeitimas	38
Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė	39
Specialūs įspėjimai ir gedimai	39
Aplinkos apsauga	39
Kepimo testas	41

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 elektroaugos taisykles.

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektroaugos 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).

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.

Saugus mikrobangų krosnelės naudojimas

ĮSPĖJIMAS: Dėl itin aukštos temperatūros, kuri susidaro naudojant prietaisą kombinuotu režimu, rekomenduojama, kad vaikai orkaite naudotųsi tik prižiūrimi suaugusiųjų.

ĮSPĖJIMAS: Jei pažeistos durelės arba jų sandarikliai, krosnelės negalima naudoti, kol jos nesuremontuos kompetentingas asmuo.

ĮSPĖJIMAS: Atlikti bet kokią techninę priežiūrą ar remontą, įskaitant dangčių, apsaugančių nuo mikrobangų energijos poveikio, nuėmimą, yra ypač pavojinga bet kam, išskyrus kompetentingą asmenį.

ĮSPĖJIMAS: skysčiai ar kiti maisto produktai neturi būti šildomi sandariuose induose, nes jie gali sprogti.

Prietaisas skirtas naudoti tik buityje ir panašiose sąlygose, kaip antai:

- darbuotojų bufetai parduotuvėse ir kitose darbo aplinkose;
- šeimos ūkiai;
- viešbučių, motelių ir kitų gyvenamųjų arba apgyvendinimo įstaigų svečių gyvenamosios patalpos;
- nakvynės ir pusryčių tipo įstaigose.

Naudokite tik indus, tinkamus naudoti mikrobangų krosnelėse.

Gamindami maistą mikrobangomis, nenaudokite metalinių indų maistui ar gėrimams.

Šildydami maistą plastmasiniuose ar popieriniuose induose, stebėkite orkaitę, nes tokie indai gali užsidegti.

Gėrimų kaitinimas mikrobangomis gali sukelti uždelstą išsiveržimą. Todėl atsargiai elkitės su indu su šildomu gėrimu. Kad taip nenutiktų, kaitinimo metu į indą įdėkite nemetalinį daiktą (pvz., medinį, stiklinį ar plastikinį šaukštą).

Kad išvengtumėte nudegimų, kūdikių buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinį prieš maitinimą reikia suplakti arba išmaišyti ir patikrinti jo temperatūrą.

Kiaušiniai su lukštais, neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes jie gali sprogti, net kai mikrobanginis kaitinimas jau yra pasibaigęs.

Jei pastebėjote dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir laikykite orkaitės dureles uždarytas, kad užgesintumėte liepsną.

Mikrobangų krosnelė skirta maisto produktų ir gėrimų šildymui, maisto ar drabužių džiovimui ir karšto pakuočių arba trinkelėlių, kompresų, šlepečių, kempinių ir drėgnų šluosčių ir pan., šildymo metu galima susižeisti arba sukelti gaisrą.

Orkaitę reikia reguliariai valyti ir pašalinti visas maisto nuosėdas.

Nevalant krosnelės paviršius gali koroduoti, nešvara gali turėti neigiamos įtakos prietaiso tarnavimo laikui ir sukelti kitus pavojus.

Jeigu prietaisas įmontuotas į virtuvės spintelę su durelėmis, spintelės durelės turi būti atidarytos, kai prietaisas naudojamas.

Kiti svarbūs saugos įspėjimai

Prietaisas skirtas naudoti buityje. Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpų šildymui, gyvūnų, popieriaus, audinių, žolės ir t.t. džiovimui, 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 elektros saugos taisykles.

Rekomenduojame, kad (dėl prietaiso svorio) prietaisą neštų ir montuotų bent du asmenys.

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, nedėkite jokių sunkių daiktų ant orkaitės durelių.

Jeigu kitų prietaisų, esančių šalia šio prietaiso, maitinimo laidai įspainioja 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.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

Neiškllokite 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.

Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Orkaitę galima saugiai naudoti su kepimo skardos kreipiančiosiomis arba be jų.

Orkaitėje nelaikykite daiktų, kurie įjungus orkaitę gali sukelti pavojų.

Dienos laiko rodymo ekrane nuokrypis neturi įtakos prietaiso veikimui ir gali atsirasti dėl elektros tinklo dažnio svyravimų.

Laikykitės minimalaus atstumo tarp viršutinio orkaitės krašto ir artimiausio objekto virš jos.

Mikrobangų krosnelė skirta maisto produktų ir gėrimų šildymui, maisto ar drabužių džiovinimo ir karšto pakuočių arba trinkelių, kompresų, šlepečių, kempinių ir drėgnų šluosčių ir pan., šildymo metu galima susižeisti arba sukelti gaisrą.

Imdami iš orkaitės patiekalus **visada naudokite pirštines**. Kai kurie puodai, keptuvės ar padėklai gali sugerti maisto šilumą ir dėl to labai įkaisti.

Naudokite tik indus, kurie tinka naudoti mikrobangų krosnelėje. Nenaudokite plieninių indų arba indų su auksiniais ar sidabriniais dekoratyviniais kraštais ar ornamentais.

Nepalikite jokių priedų ar indų išjungtoje orkaitėje. Neįjunkite tuščios orkaitės, kad jos nesugadintumėte.

Nenaudokite porceliano, keramikos ar fajanso indų, jei tokios medžiagos yra akytos arba jei tokie indai iš vidaus nėra įstiklinti. Indams įkaitus, drėgmė prasiskverbia per poras ir indai gali suskilinėti. Naudokite tik indus, skirtus naudoti mikrobangų krosnelėje.

Visada perskaitykite ir laikykitės produktų kaitinimo laiko mikrobangų krosnelėje instrukcijų, nurodytų ant maisto pakuočių.

Būkite **atsargūs**, šildydami alkoholio turintį maistą, nes orkaitėje susidaro degus alkoholio ir oro mišinys. Būkite atsargūs atidarydami duris.

Nerekomenduojama naudoti metalinių maisto ruošimo indų, šakučių, šaukštų, peilių, kabių ar tvirtinimo detalių ant užšaldytų maisto produktų pakuočių, **kai maistas gaminamas arba kaitinamas mikrobangų krosnelėje** arba mikrobangų krosnelėje ir konvekciniėje kepimo krosnelėje. Pakaitinę pamaišykite maistą arba palikite stovėti tol, kol karštis tolygiai pasiskirstys.

Neįjunkite prietaiso prie maitinimo šaltinio, jei maitinimo grandinėje yra ELCB (įžeminimo nuotėkio grandinės pertraukiklis).



ĮSPĖJIMAS!

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

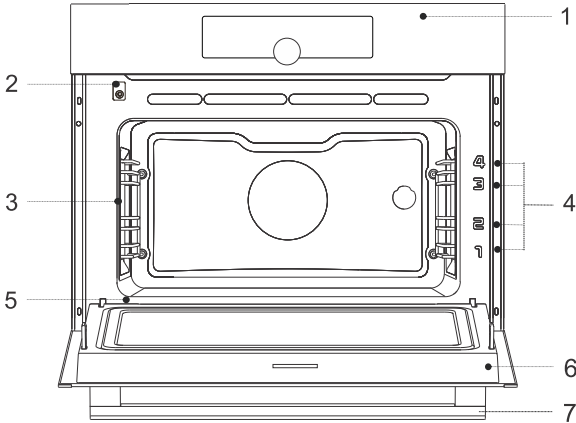
Prietaiso aprašymas



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 jungiklis

3. Apšvietimas

4. Kreipiamosios – maisto ruošimo lygiai

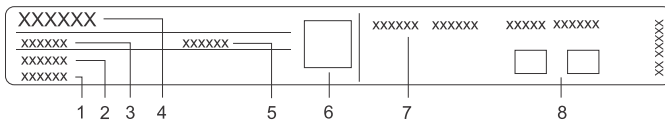
5. Techninių duomenų plokštelė

6. Orkaitės durelės

7. Durelių rankena

Duomenų plokštelė – informacija apie produktą

Prie orkaitės krašto yra pritvirtinta plokštelė su pagrindine informacija apie prietaisą.



1. Serijos numeris

2. Modelis

3. Tipas

4. Prekės ženklas

5. ID/kodas

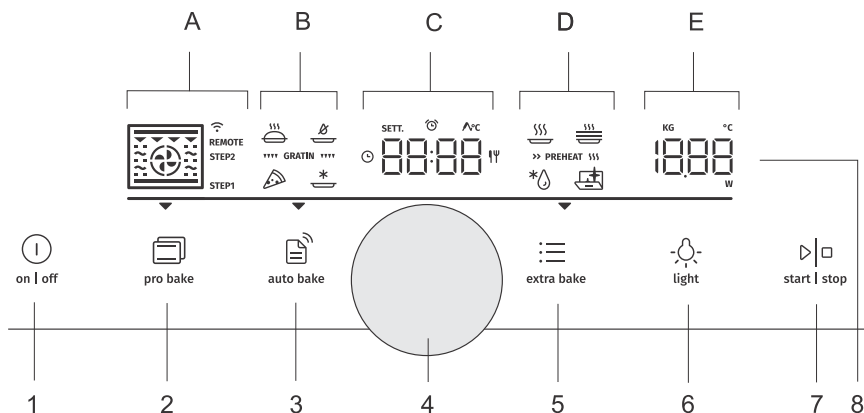
6. QR kodas (priklausomai nuo modelio)

7. Techninė informacija

8. Atitikties ženklai ir (arba) simboliai

Valdymo įtaisas

(priklausomai nuo modelio)



1. įjungimo/ išjungimo mygtukas
2. („pro bake“) profesionalaus kepimo režimo mygtukas
3. („auto bake“) automatinio kepimo režimo mygtukas
4. Nustatymų pasirinkimas ir patvirtinimo rankenėlė
 - sukdami rankenėlę pasirinkite nustatymą
 - paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte nustatymą
5. („extra bake“) papildomo kepimo mygtukas papildomoms funkcijoms ir bendriesiems prietaiso nustatymams
6. (šviesa) mygtukas orkaitės apšvietimui įjungti ir išjungti
7. Paleidimo | sustabdymo mygtukas, skirtas galima pradėti arba sustabdyti ir patvirtinti nustatymus
8. Ekranas
 - A. kepimo sistemos, pakopinis režimas (STEP)
 - B. specialios kepimo sistemos, automatinės programos, koliravimas
 - C. laikrodis, laikmačio funkcijos, temperatūros zondas, kepimo laikas
 - D. specialios programos, pašildymas
 - E. temperatūra, svoris, galia

☹️ INFORMACIJA!

Norėdami, kad mygtukai geriau reaguotų, lieskite mygtukus didesniu piršto plotu. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką, tai bus patvirtinta trumpu garso signalu (jei funkcija yra).

Prietaiso įranga

Valdymo lemputė

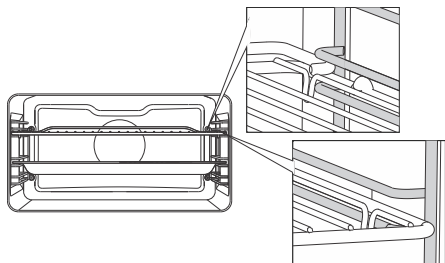
Orkaitės šviesa: orkaitės lemputė įjungiama, atidarius arba uždarius orkaitės dureles, įjungus orkaitę, baigiant kepimo procesą ir palietus valdymo bloko orkaitės šviesos mygtuką.

Kreipiamosios

- Vadovai leidžia gaminti maistą ar kepti 4 lentynos lygiuose.
- Kreipiamųjų, į kuriuos galima įdėti lentynas, aukščio lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.

- 3 ir 4 bėgeliai skirti kepti ant grotelių.
- Įdedant įrangą, ji turi būti tinkamai pasukta.
- Įrangą visada įstumkite į prietaisą iki galo.

Vieliniai bėgeliai



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

Orkaitės durelių jungiklis

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

Aušinimo ventiliatorius

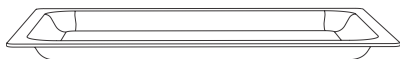
Prietaise yra aušinimo ventiliatorius, kuris aušina korpusą, dureles ir prietaiso valdymo bloką. Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius dar trumpai veikia, vėsindamas orkaitę.

Orkaitės įranga ir priedai



ĮSPĖJIMAS!

Niekada nenaudokite vielinio stovo, seklios kepimo skardos ar gilios kepimo skardos arba bet kurios kitos metalinės dalies ar priedo, kai naudojate sistemą su mikrobangų krosnelėmis.



STIKLINIS KEPIMO INDAS skirtas maisto ruošimui visose orkaitės sistemose ir maisto gaminimui mikrobangomis. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.

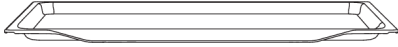


VIELINĖ LENTYNA naudojama kepant ant grotelių arba palaikyti keptuvę, kepimo skardą ar kepimo indą su kepamu maistu.



INFORMACIJA!

Ant grotelių yra apsauginis užraktas. Todėl šiek tiek pakelkite grotelės priekinę dalį, traukdami jas iš orkaitės.

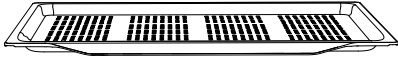


Plokštiems ir mažiems tešlos gaminiams naudojama **NEGILI KEPIMO SKARDA**. Jį taip pat galima naudoti kaip lašų padėklą.



ĮSPĖJIMAS!

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



SEKLI PERFORUOTA KEPIMO SKARDA

naudojama virimui su garų įpurškimo sistemomis ir kepant ore. Perforacija pagerina oro srautą aplink maistą, kad būtų traškesnė pluta. Kepant maistą su dideliu skysčio kiekiu (vandeniu, riebalais), padėkite seklią kepimo skardą arba universalią gilią kepimo skardą vienu stelažu žemiau, kad ji būtų naudojama kaip lašinimo dėklas.



ĮSPĖJIMAS!

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

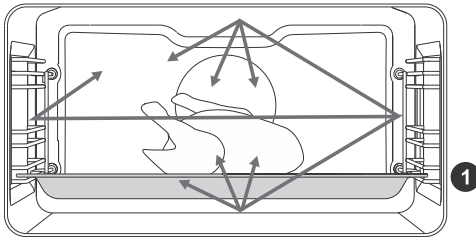
Prieš naudojant pirmą kartą

- 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.

Mikrobangų krosnelės funkcija

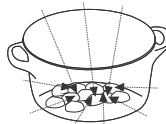
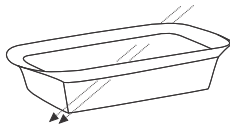
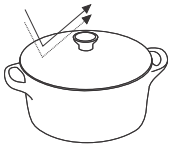
Mikrobangos naudojamos **maisto ruošimui, kepimui ir atšildymui**. Jomis galima greitai ir efektyviai gaminti maistą nekeičiant jo spalvos arba formos.

Mikrobangos yra elektromagnetinės spinduliuotės tipas. Tokia spinduliuotė paprastai aptinkama aplinkoje radijo, elektromagnetinių, šviesos ar infraraudonųjų spindulių ar bangų pavidalu. Mikrobangų dažnis yra 2450 MHz intervale.



Jų savybės:

- mikrobangas atspindi metalai, –
- mikrobangas sugeria vandens, riebalų ir cukraus molekules.



Kai krosnelėje maistas yra veikiamas mikrobangų, molekulės pradeda greitai judėti, tokiu būdu generuojama šiluma.

Mikrobangos įsiskverbia į maistą maždaug 2,5 cm gylyje. Jei maistas yra storesnis, maisto pluta kepa dėl šilumos konvekcijos, kaip ir kepančią įprastiniu būdu.



ĮSPĖJIMAS!

Niekada nenaudokite ir neįjunkite mikrobangų, jei orkaitė yra tuščia.

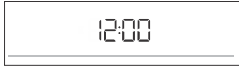
Ijungimas pirmą kartą

Ijungus prietaisą arba po ilgo elektros energijos nutraukimo ekrane mirksės 12:00.

Pirmiausia pasirinkite ir patvirtinkite šiuos pagrindinius nustatymus.

INFORMACIJA!

Keiskite juos sukdami RANKENĖLĘ. Norėdami patvirtinti norimą nustatymą, paspauskite RANKENĖLĘ arba palieskite **paleidimo / sustabdymo** mygtuką.



1. LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Nustatykite laikrodį/paros laiką. Pirmiausia nustatykite ir patvirtinkite minutes; tada nustatykite ir patvirtinkite valandas.

INFORMACIJA!

Norėdami vėliau nustatyti ar reguliuoti laikrodį, žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.



2. GARSO SIGNALO GARSUMAS

Numatytasis nustatymas yra vidutinis garsumas. Ekranu bloke pasirodys ženklas „Vol“ ir šiuo metu nustatyta garso signalo garsumo vertė. Pasukite RANKENĖLĘ, kad padidintumėte arba sumažintumėte mygtukų garsumą.



3. RODYTI DIMERĮ

Numatytasis nustatymas yra vidutinis šviesos intensyvumas. Ekranu bloke pasirodys ženklas „brht“ ir šiuo metu nustatyta ekrano šviesos intensyvumo vertė. Norėdami padidinti ar sumažinti apšvietimo intensyvumą, pasukite RANKENĖLĘ.

Patvirtinus pasirinktus nustatymus, ekrane pasirodys laikrodis. Prietaisas veikia budėjimo režimu.

Nustatymų pasirinkimas

Sąsaja leidžia pasirinkti kelis darbo režimus:

- Profesionalus režimas („pro bake“)
- Automatinis režimas („auto bake“)
- Papildomos funkcijos („extra bake“)
- Pakopinė programa (STEP) profesionaliu režimu („pro bake“)
- Automatinės programos automatinio režimu („auto bake“)

INFORMACIJA!

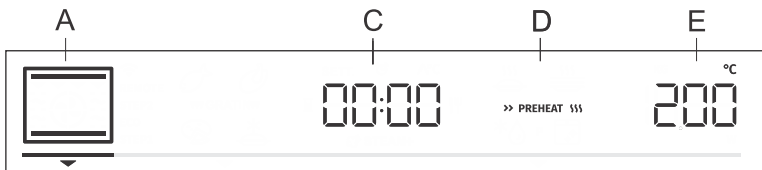
- Norėdami slinkti per nustatymus, pasukite RANKENĖLĘ.
- Pirmiausia patvirtinkite pasirinktą nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ; tada pakeiskite nustatymą.
- Kiekvieną nustatymą patvirtinkite paspausdami RANKENĖLĘ.
- Linija ir rodyklė nurodo parametro, kurį norite nustatyti, vietą.
- Palieskite **pradžios / stabdymo** mygtuką, kad paleistumėte programą.
- Įjungimo / **išjungimo** mygtuko veikimas:
 - trumpas prisilietimas: įjungti arba išjungti orkaitę, sustabdyti kepimą arba funkciją.
 - ilgas palietimas: orkaitė persijungia į mažo energijos suvartojimo (energijos taupymo) režimą. Neveikia joks mygtukas ar rankenėlė, išskyrus on / off mygtuką. Norėdami įjungti orkaitę, ilgai palieskite šį mygtuką.



pro bake **Profesionalus režimas („pro bake“)**

Ši funkcija leidžia laisvai nustatyti kepimo parametrus vartotojo nuožiūra – kepimo sistemą, temperatūrą, spartų pašildymą ir kepimo laiką.

Palieskite „pro bake“ mygtuką ir nustatykite:



A keptimo sistema

C programos trukmė

D greitas pašildymas

E temperatūra / galia (sistemoms su mikrobangomis)

INFORMACIJA!

Kombinuotose sistemose su mikrobangomis pirmiausia nustatykite temperatūrą. Patvirtinkite pasirinkimą, paspausdami RANKENĖLĘ; tada nustatykite mikrobangų galią.

Be to, galima nustatyti:

- laikmačio funkcijos (žr. skyrių Laikmačio funkcijos)
- pakopinio kepimo režimas (STEP (žr. skyrių „Žingsninė programa“))
- koliravimas (GRATIN) (žr. skyrių „Kepimo pradžia“)

Greitas pašildymas

Naudokite spartaus pašildymo funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Norėdami suaktyvinti spartų pašildymą, pasukite RANKENĖLĘ į nustatymą » PREHEAT ☰ (žr. pav., etiketę D). Patvirtinkite pasirinkimą. Pasukite RANKENĖLĘ, kad pasirinktumėte visiškai apšviestą ženklą, ir patvirtinkite jį. Dabar funkcija suaktyvinta.

Kai pasiekiamą nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekranu bloke pasirodys **durelės**. Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Programa automatiškai tęs kepimą su pasirinktais nustatymais.








INFORMACIJA!

Kai nustatyta spartaus pašildymo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.











KEPIMO SISTEMOS PASIRINKIMAS

INFORMACIJA!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

Simbolis	Naudojimas
	KARŠTAS ORAS 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.
	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.
	INTENSYVUS KEPIMAS Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveikas greito maisto ruošimo būdas, dėl kurio sumažėja kalorijų kiekis. Tinka mažesniems mėsos gabalams, žuviai, daržovėms ir šaldytiems produktams, paruoštiems kepti (prancūziškos bulvytės, vištienos gabaliukai).
	GRILIS SU KARŠTU ORU Karštas oras leidžia geriau paskirsto šilumą aplink maistą. Tai išdžiovins paviršių. Kartu su grilio šildytuvu/broileriu taip pat suteiks intensyvesnę spalvą. Greitesniam mėsos ir daržovių kepimui.
	TURBO KEPIMAS Patiekalams, kur pageidautinas vienodas traškumas iš visų pusių. Sistema taip pat tinka kaip pirmasis žingsnis kepimo režimu, nes leidžia greitai paruduoti paviršiumi pirmajame etape ir lėtai kepti antrajame etape. Mėsa bus sultinga, su gražiai parudavusia plutele.
	DIDELIS GRILIS Šią sistemą naudokite ant grotelių kepti didelius plokščios formos maisto produktus, pavyzdžiui, duonos skrebučius, atvirus sumuštinis, dešreles ant grotelių, steikus, žuvį, maistą ant iešmų ir pan., taip pat paniravimui ir plutelės apskrudinimui. Orkaitės ertmės viršuje sumontuoti šildytuvai tolygiai kaitina visą paviršių. Didžiausia leistina temperatūra: 240 °C
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Naudokite šią sistemą įprastam kepimui ant vieno lentynos, suflė gamybai ir kepimui žemoje temperatūroje (lėtas kepimas).

Lentelės tęsinys

Simbolis	Naudojimas
	ŠVELNUS KEPIMAS Švelniam ir kontroliuojamam lėtam švelnaus maisto (minkštų mėsos gabalų) ir konditerijos gaminių kepimui traškiu dugnu.
	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.
	DIDELIS GRILIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Greitesniam kepimui ant vieno stovo ir traškiam tešlos viršaus parudavimui.
	GRILIS SU APATINIŲ ŠILDYTUVU IR VENTILIATORIUMI Optimaliam mielinės tešlos, visų rūšių duonos kepimui ir konservavimui.
	MIKROBANGOS Naudojamas norint greitai pašildyti, atitirpinti ir paruošti maistą.
	KARŠTAS ORAS IR MIKROBANGOS Šioje sistemoje pagerinamas karšto oro srautas aplink maistą, kad išdžiūtų jo paviršius ir susidarytų storesnė plutelė. Mikrobangų krosnelės padeda ir pagreitina maisto ruošimo procesą. Skirtas greitesniam mėsos, pyrago ir daržovių virimui ar skrudinimui.
	DIDELIS GRILIS SU VENTILIATORIUMI Greitesniam paukštienos, žuvies ir didesnių mėsos gabalų kepimui. Mikrobangų krosnelės padeda ir pagreitina maisto ruošimo procesą.
	ĮPRASTAS MAISTO GAMINIMAS SU VENTILIATORIUMI IR MIKROBANGOMIS Greitesniam patiekalų gaminimui žemoje temperatūroje. Mikrobangų krosnelės padeda ir pagreitina maisto ruošimo procesą.
	INTENSYVUS KEPIMAS SU MIKROBANGOMIS Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika greito maisto kepimo versija, kai pagamintame maiste yra mažiau kalorijų. Mažesniems mėsos, žuvies ir daržovių gabalams. Mikrobangų krosnelės padeda ir pagreitina maisto ruošimo procesą.



INFORMACIJA!

Šiose sistemose, išskyrus sistemas su SU MIKROBANGOMIS, galima naudoti gaminimo žemoje temperatūroje funkciją. (žr. skyrių „Kepimo pradžia“).

Mikrobangų galios lygis

Galia	Naudojimas
1000 W	Greitai pašildyti gėrimus, vandenį ir patiekalus, kuriuose yra daug skysčio.
750 W	Šviežių arba šaldytų daržovių kepimas ar virimas.
600 W	Šokolado tirpinimas. Mėsos ir jūros gėrybių gaminimas. Šalutinių patiekalų gaminimas.
360 W	Švelnių kiaušinių patiekalų pašildymas ir virimas.
180 W	Kitų maisto produktų atšildymas, sviesto minkštinimas, ledų minkštinimas.

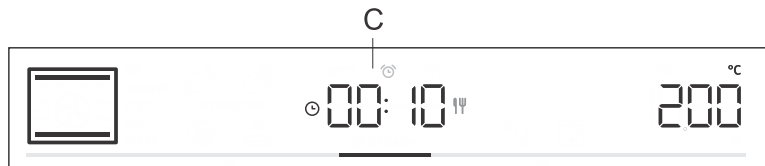
Lentelės tęsinys

Galia	Naudojimas
90 W	Kreminės tešlos, vaisių, daržovių ir maltos / maltos mėsos atšildymas.

Palieskite **pradžios / sustabdymo** mygtuką, kad pradėtumėte kepimo procesą. Pasirinkti nustatymai bus rodomi ekrane.

LAIKMAČIO FUNKCIJOS

Norėdami pasirinkti laikmačio funkcijas, pasukite RANKENĖLĘ.



Simbolis	Aprašas	Naudojimas
	Kepimo laikas	Šiuo režimu galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę.
	Minučių signalas	Minučių laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai neįsijungia ir neišsijungia.
	Atidėta pabaiga	Šį režimą naudokite, kai norite, kad orkaitėje esantis maistas būtų pradėtas ruošti su laiko atidėjimu. Įveskite gaminimo trukmę ir pageidaujimą pabaigos laiką. Prietaisas įsijungia automatiškai ir baigia veikti norimu laiku.



Kepimo laiko nustatymas

Šiuo režimu galite nurodyti orkaitės veikimo trukmę (kepimo laiką). Ekране rodoma veikimo trukmė. Sukdami RANKENĖLĘ nustatykite norimą kepimo laiką. Patvirtinkite nustatymus, paspausdami RANKENĖLĘ.

Palieskite **pradžios / stabdymo** mygtuką, kad pradėtumėte kepti/



Minučių laikmačio nustatymas

Minučių laikmačio valdymo signalą galima naudoti nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos. Per paskutinę minutę kelias sekundes rodomas minučių signalas. Sukdami RANKENĖLĘ pasirinkite simbolį ir patvirtinkite nustatymą. Pasukite RANKENĖLĘ ir nustatykite trukmę laikmačiu. Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.



Atidėtos pabaigos nustatymas



INFORMACIJA!

Atidėtas paleidimas neveiks, jei pasirinkote sistemą su mikrobangų krosnelėmis arba įjungėte išankstinio pašildymo funkciją.

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

Pavyzdžiui:

Esamas laikas: 12.00 (vidurdienis)

Kepimo trukmė: 2 val.

Kepimo pabaiga: 18.00

Maisto ruošimo trukmės simbolis ☉ pasirodys ekrane. Pasirinkite nustatymą ir patvirtinkite jį paspausdami RANKENĖLĘ! (mūsų atveju – 2:00 val.). Dar kartą paspauskite RANKENĖLĘ ir pasukite ją, kad pasirinktumėte simbolį ☽ .. Patvirtinkite ir nustatykite laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas | (mūsų atveju tai 18:00, arba 18 val.). Pageidaujamas maisto ruošimo pabaigos laikas pasirodys ekrane (18.00 val.). Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.

Palieskite **pradžios / stabdymo** mygtuką, kad pradėtumėte kepti/

Laukdama, kol bus įjungta, orkaitė persijungia į dalinį budėjimo režimą (ekranas patamsėja). Orkaitė įsijungs su pasirinktais nustatymais automatiškai (mūsų atveju 16.00 val.). Orkaitė išsijungs nustatytu laiku (mūsų atveju 18.00 val.).

INFORMACIJA!

Maisto ruošimo pabaigos laikas ir laikrodis rodomi pakaitomis ekrane.

Pasibaigus nustatytam laikui, orkaitė automatiškai nustoja veikti. Ekrane bus rodoma **End**. Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį mygtuką. Po vienos minutės garsinis signalas automatiškai išsijungs.

ĮSPĖJIMAS!

Ši funkcija netinka ruošti maistui, kuriam reikia spartaus pašildymo.

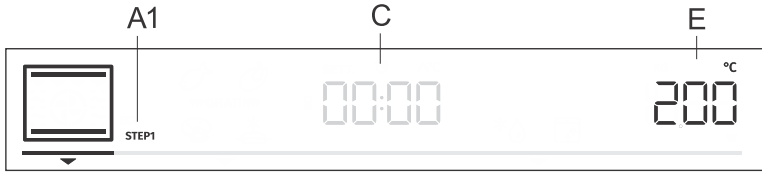
Greitai gendančio maisto negalima ilgai laikyti orkaitėje. Prieš naudodami šį režimą, patikrinkite, ar tiksliai nustatytas prietaiso laikrodis.

INFORMACIJA!

Vėliausiai naudotos laikmačio funkcijos vertės bus išsaugotos ir siūlomos kaip iš anksto nustatytos vertės, kitą kartą naudojant laikmatį. Pagal gamyklinį nustatymą ši funkcija yra išjungta, tačiau ją galima suaktyvinti (žr. skyrių „Papildomų funkcijų pasirinkimas“, „Adaptivityji funkcija“).

PAKOPINĖ PROGRAMA

Ši funkcija leidžia kepti dviem etapais (du kepimo etapai iš eilės sujungiami į vieną kepimo procesą).



A1 pirmasis kepimo žingsnis STEP1, (STEP2)

C Programos trukmė/programos pabaiga (žr. skyrių „Laikmačio funkcijos“)

E Temperatūra

Žingsnis: STEP1

Pro bake režime nustatykite kepimo sistemą ir temperatūrą. Taip pat galite pasirinkti greito pašildymo funkciją. Tada nustatykite kepimo trukmę STEP1 (žr. skyrių „Laikmačio funkcijos“). Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.

INFORMACIJA!

STEP1 galite nustatyti uždelstą paleidimą; tačiau jei tai padarysite, negalėsite įjungti greito pašildymo.

Žingsnis: STEP2

Paspauskite ir palaikykite nuspaudę **pro bake** mygtuką. STEP2 (antrasis maisto gaminimo etapas) bus rodomas ekrane (pirmasis jau nustatytas). Nustatykite kepimo sistemą, trukmę ir temperatūrą. Patvirtinkite nustatymą, paspausdami RANKENĖLĘ.

Jei norite, taip pat galite pakeisti STEP1 arba STEP2 prieš juos paleisdami.

Palieskite mygtuką **pro bake** ir pasirinkite STEP1. Dabar galite keisti nustatymus. Tuomet tą patį atlikite ir STEP2.

Norėdami ištrinti koto režimą, paspauskite ir palaikykite paspaudę „**pro bake**“ mygtuką.

Palieskite **pradžios / stabdymo** mygtuką, kad pradėtumėte kepti/ Pirmiausia orkaitė pradeda veikti su STEP1 pasirinktais parametrais. Kai STEP1 bus baigtas, bus suaktyvintas STEP2.

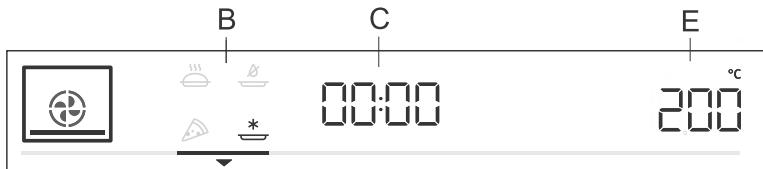


auto bake **AUTOMATINIS REŽIMAS („auto bake“)**

Šiuo režimu galite pasirinkti specialias kepimo sistemas arba automatines programas (iš anksto nustatytas programos tam tikrų rūšių maistui).

Specialios kepimo sistemos

Palieskite „auto bake“ mygtuką ir nustatykite:



B specialios kepimo sistemos

C programos trukmė (žr. skyrių „Laikmačio funkcijos“)

E temperatūra / galia

Pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite nustatymus. Bus rodomos pasirinktos vertės: Galite keisti temperatūrą ir programos trukmę.

Simbolis	Naudojimas
	ŠALDYTO MAISTO KEPIMAS¹⁾ Šis metodas tinka kepti šaldytam maistui per trumpesnę laiką be išankstinio įkaitinimo. Optimaliausias iš anksto apkeptiems šaldytiems produktams (kepiniams, raguoliams, lazanijai, bulvytėms, vištienos gabalėliams), mėesai ir daržovėms.
	PICOS SISTEMA¹⁾ 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.
	LĖTAS KEPIMAS²⁾ 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.
	KEPIMAS KARŠTAME ORE¹⁾ 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).

¹⁾ Šiose sistemose galima naudoti „Koliravimo“ funkciją (žr. skyrių „Maisto ruošimo proceso pradžia“).

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

Greitas pašildymas

Kai kurių patiekalų maisto ruošimas automatiiniu režimu taip pat apima spartaus pašildymo funkciją. Ženklas bus visiškai apšviestas. Kai pasiekiamą nustatyta temperatūra, pašildymas baigiamas ir suskamba garsinis signalas. Ekrane pasirodys **durelės**. Atidarykite dureles ir įdėkite maistą. Programa automatiškai tęs kepimą su pasirinktais nustatymais.

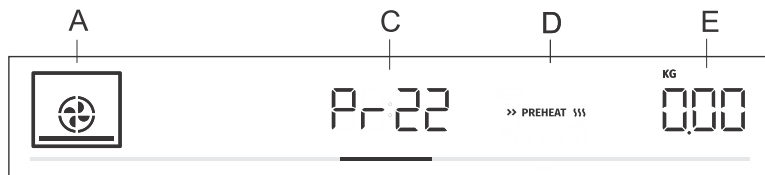
INFORMACIJA!

Kai nustatyta spartaus pašildymo funkcija, atidėtos pradžios funkcijos naudoti negalima.

Automatinės programos

Automatiniu režimu („auto bake“) galite pasirinkti iš daugybės automatinių programų (prietaisas rekomenduos optimalų kepimo būdą, temperatūrą ir kepimo trukmę, priklausomai nuo nurodyto maisto tipo).

Paspauskite ir palaikykite automatinio kepimo mygtuką (auto bake), kad ekrane būtų rodomos automatinės programos (žr. lentelę). Jei įmanoma, taip pat galite nustatyti maisto svorį. Patvirtinkite nustatymus, paspausdami RANKENĖLĘ. Palieskite **pradžios / stabdymo** mygtuką, kad pradėtumėte kepti/ Ekranu bloke pasirodys iš anksto nustatytos reikšmės.



A. Kepimo sistema

C Automatinis programos rodymas/programos trukmė

D Spartus pašildymas

E pasirinktas kiekis

Indikacija	Programos pavadinimas	Įranga	Lygmuo	Pakaitinimas	Sukimas
Pr01	pailgi sausainiai	negili kepimo skarda	2	taip	ne
Pr02	pyragaičiai	negili kepimo skarda	2	taip	ne
Pr03	Biskvitinis pyragas	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	1	taip	ne
Pr04	nedidelis mielinis kepiny	negili kepimo skarda	2	taip	ne
Pr05	sluoksniuota tešla	negili kepimo skarda	2	taip	ne
Pr06	obuolių pyragas	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr07	Obuolių štrudelis	negili kepimo skarda	2	ne	ne
Pr08	Šokoladinis suflė	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	2	taip	ne
Pr09	kildymas ir brandinimas	negili kepimo skarda	1	ne	ne
Pr10	duona	negili kepimo skarda	1	ne	ne
Pr11	Kiaulienos kepsnys	mažas kepimo indas ant vielos grotelių	1	ne	ne
Pr12	bulvės žemoje temperatūroje	Stiklinis kepimo indas	1	ne	ne

Lentelės tęsinys

Indikacija	Programos pavadinimas	Įranga	Lygmuo	Pakaitinimas	Sukimas
Pr13	Paukštiena, nepjaustyta	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	2	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko
Pr14	Paukštiena – mažesni gabalėliai	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	2	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko
Pr15	maltos mėsos kepsnys	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	1	ne	ne
Pr16	Orkaitėje keptas jautienos kepsnys	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	3	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko
Pr17	Mėsa – lėtas kepimas	mažas kepimo indas ant vielos grotelių	1	taip	ne
Pr18	Kepta žuvis	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	3	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko
Pr19	keptos bulvės, skiltelės	universali gili kepimo skarda	2	ne	ne
Pr20	spraginti kukurūzai	Stiklinis kepimo indas	1	ne	ne
Pr21	lazanija	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	1	ne	ne
Pr22	pica	negili kepimo skarda	1	taip	ne



INFORMACIJA!

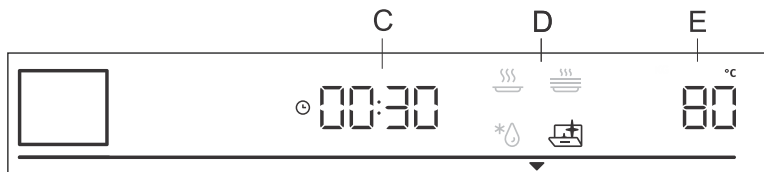
Gaminimo žemoje temperatūroje funkciją galima naudoti su kai kuriomis automatinėmis programomis, išskyrus Pr20. (žr. skyrių „Kepimo pradžia“).



extra bake

PAPILDOMŲ FUNKCIJŲ PASIRINKIMAS („extra bake“)

Palieskite „extra bake“ mygtuką, kad ekrane būtų rodomos papildomos funkcijos su atitinkamomis iš anksto nustatytomis vertėmis.



C kepimo trukmė

D programa

E iš anksto nustatyta temperatūra

Pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite programą. Bus rodomos pasirinktos vertės: Kai kurios programos leidžia nustatyti temperatūrą ir kepimo laiką.



INFORMACIJA!

Norėdami sukti programas, pasukite RANKENĖLĘ. Kiekvieną nustatymą patvirtinkite paspausdami RANKENĖLĘ.



Aqua clean

Ši programa leidžia lengvai pašalinti nešvarumus iš orkaitės (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).



Atitirpinimas

Naudokite šią funkciją, norėdami lėtai atšildyti šaldytą maistą (tortai, pyragai, duona, bandeles ir užšaldyti vaisiai).

Įpusėjus atitirpinimui, maistą reikia apversti, sumaišyti ir atskirti, jei keli gabaliukai buvo sulipę.



Pašildymas


Naudojama išlaikyti šiltą maistą, kai jis jau yra paruoštas. Galite nustatyti temperatūrą ir pašildymo pradžios bei pabaigos laiką.



Plokštės pašildymas

Naudokite šią funkciją, norėdami pašildyti indus (lėkštes, puodelius) prieš patiekiant maistą, kad būtų galima ilgiau išlaikyti maistą šiltą. Galite nustatyti temperatūrą ir pašildymo pradžios bei pabaigos laiką.

Užrakinimo mygtukai

Norėdami įjungti užraktą nuo vaikų, paspauskite ir palaikykite (5 sekundes) šviesos mygtuką . Ekrane pasirodys užrašas **Loc**. Kai dar kartą ilgai paspauskite šviesos mygtuką, užraktas nuo vaikų išjungiamas.

- Jei užraktas nuo vaikų įjungiamas, kai neįjungta laikmačio funkcija (rodomas tik laikrodis), orkaitė neveikia.
- Jei užraktas nuo vaikų įjungiamas nustačius laikmačio funkciją, orkaitė veikia įprastai; tačiau nustatymų pakeisti negalima.
- Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, negalima keisti maisto gaminimo ar kepimo sistemų (režimų) arba papildomų funkcijų. Maisto gaminimo / kepimo / skrudinimo procesą galima sustabdyti arba išjungti.
- Užraktas nuo vaikų liks įjungtas, net orkaitę išjungus. Norint pasirinkti naują sistemą, pirmiausia turi būti išjungtas užraktas nuo vaikų.

Kepimo pradžia



Pradėkite maisto gaminimo procesą paspausdami **paleidimo/ sustabdymo** mygtuką.

Kol pirmą kartą pasiekiami nustatyta temperatūra, ekrano įrenginyje pakaitomis bus rodoma srovė ir nustatyta temperatūra. Iš pradžių mirksi temperatūros simbolis. Kai pasiekama norima temperatūra, ji išsijungia.



INFORMACIJA!

Jei nepasirinkta laikmačio funkcija, ekrano bloke bus rodomas maisto ruošimo laikas. Kai orkaitė pasiekia pasirinktą temperatūrą, skleidžiamas trumpas garso signalas.

*** GRATIN ***

Papildomas koliravimas

Šią funkciją galite įjungti tik praėjus 10 minučių nuo kepimo pradžios (ekrane pasirodys simbolis ***** GRATIN *****).

Paspauskite **RANKENĖLĘ**, kad atidarytumėte nustatymus. Sukite **RANKENĖLĘ** iki ženklo ***** GRATIN ***** ir patvirtinkite pasirinkimą. Dar kartą pasukite **RANKENĖLĘ** ir pasirinkite visiškai apšviestą ženklą.

Patvirtinkite pasirinkimą. Dabar funkcija suaktyvinta. Ekrane pasirodys 10 minučių (10:00) kepimo laikas.

Norėdami pakeisti trukmę, du kartus paspauskite **RANKENĖLĘ** ir sukite ją, kad sureguliuotumėte laiką (maks. 30 min.). Patvirtinkite pasirinkimą. Ši funkcija naudojama paskutiniame kepimo etape, kai į maistą dedate padažą (šlapi prieskoniai) arba sausus prieskonius, arba kai norite papildomai paskrudinti plutą. Koliravimo procese ant patiekalo susidarys aukso rudos spalvos pluta, kuri apsaugo maistą nuo išdžiūvimo, tuo pačiu suteikdama malonesnę išvaizdą ir geresnį skonį.



INFORMACIJA!

Funkciją taip pat galima išjungti jai veikiant. Pasukite **RANKENĖLĘ** į nustatymą ***** GRATIN ***** .. Pasirinkite pritemdytą ženklą ir patvirtinkite jį paspausdami **KNOB**.

Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas

Palieskite **pradžios / sustabdymo** mygtuką, kad sustabdytumėte operaciją. Ekrane rodomas užrašas „**Pabaiga**“ ir skamba garsinis signalas. Po trijų minučių ekrano bloke pasirodys laikrodis.



INFORMACIJA!

Baigus operaciją, visi laikmačio nustatymai taip pat sustabdomi ir ištrinami, išskyrus laikmatį. Bus parodytas laikas (laikrodis). Aušinimo ventilatorius ir toliau tam tikrą laiką veiks.

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

Bendrujų nustatymų pasirinkimas

Spauskite ir palaikykite „**extra bake**“ mygtuką. Ekrane kelias sekundes pasirodys užrašas „SEtt“. Pasirodys bendras nustatymų meniu.

INFORMACIJA!

Norėdami slinkti per nustatymus, pasukite RANKENĖLĘ. Patvirtinkite kiekvieną nustatymą paspausdami RANKENĖLĘ arba **paleidimo / sustabdymo** mygtuką.



Laikrodžio ekranas

Norėdami nustatyti laikrodį, pasukite RANKENĖLĘ. Ekrane pasirodys užrašas **CLoc**. Patvirtinę, galite pasirinkti tarp 12 ir 24 valandų laikrodžio ekrano. Patvirtinkite, nustatykite laikrodį/dienos laiką. Pirmiausia nustatykite minutes. Patvirtinkite, tada nustatykite valandas ir dar kartą patvirtinkite.



Signalų garsumas

Pasirinkite vieną iš trijų pyptelėjimo garsumo lygių. Norėdami pasirinkti **VoL** nustatymą, pasukite RANKENĖLĘ. Patvirtinkite nustatymą ir nustatykite garsumą. Galimi keturi garsumo lygiai (nulis juostų – Išjungta, viena, dvi arba trys juostos).



Ekranų apšvietimas

Pasirinkite vieną iš trijų ekrano šviesos intensyvumo lygių. Norėdami pasirinkti **brht** nustatymą, pasukite RANKENĖLĘ. Patvirtinkite pasirinkimą ir pasirinkite mažesnę arba didesnę intensyvumą. Yra trys galimi apšvietimo lygiai (viena, dvi arba trys juostos).



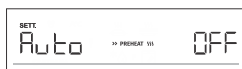
Ekranas – naktinis režimas

Ši funkcija automatiškai pritemdo ekraną (persijungia iš aukšto į žemą apšvietimo lygį) nakties metu (nuo 8.00 iki 6.00 val.) Pasirinkite **nGht** nustatymą. Pasukite RANKENĖLĘ, kad įjungtumėte arba išjungtumėte.



Budėjimo režimas

Ši funkcija automatiškai įjungia arba išjungia laikrodžio rodyimą. Pasirinkite **hidE** nustatymą. Pasukite RANKENĖLĘ, kad įjungtumėte arba išjungtumėte.



Automatinis greitas išankstinis kaitinimas

Ši funkcija leidžia automatiškai greitai įkaitinti kepimo sistemas, kurios tai leidžia.

Pasukite RANKENĖLĘ, kad pasirinktumėte **automatinį** nustatymą. Pasirinkite įjungta arba išjungta.




Šabas

Šabo funkcija leidžia išlaikyti šiltą maistą skardoje, neįjungiant ir neišjungiant orkaitės.

Pasukite RANKENĖLĘ, kad pasirinktumėte Šabą **SAbb**. Pasirinkite Ijungta arba Išjungta.

Nustatykite trukmę (nuo 24 iki 72 valandų) ir temperatūrą. Kiekvieną nustatymą patvirtinkite paspausdami RANKENĖLĘ.

Jei norite, kad orkaitės lemputė šviestų visą laiką, įjunkite ją paliesdami simbolį  .

Palieskite **pradžios / Stop** mygtuką, kad pradėtumėte atgalinį skaičiavimą. Ekranu pasirodys **SAbb**.

Visi garsai ir veikimas bus išjungti, išskyrus **įjungimo/ išjungimo** mygtuką.

INFORMACIJA!

Nutrūkus elektros energijai, Šabo režimas bus išjungtas ir orkaitė grįš į pradinę būseną.



Gamykliniai nustatymai

Ši funkcija leidžia iš naujo nustatyti gamyklinius nustatymus. Ekranu pasirodys užrašas **FAct**. Sukdami RANKENĖLĘ pasirinkite rES. Norėdami patvirtinti, laikykite paspaudę **Start** | Stop iki animacijos pabaigos.

ĮSPĖJIMAS!

Nutrūkus elektros srovei arba išjungus prietaisą, papildomi funkcijų nustatymai bus saugomi ne ilgiau kaip kelias minutes. Tada visi nustatymai, išskyrus garso signalo garsumą ir ekrano šviesumo reguliatorių, bus iš naujo nustatyti gamyklinius numatytuosius nustatymus.

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 kulinarijų 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, įsitinkinkite, 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 kepančią, kruopščiai iš visų pusių keptuvėje sumaišykite mėsą.

Mikrobangų naudojimas:



























Naudokite tinkamus indus (stiklinius, keraminius ir pan.).

Daržovėms virti naudokite indus su dangčiu. 100 g maisto įpilkite 1 valgomąjį šaukštą vandens.

Atšildymo metu maistą pavarykite arba pamaišykite.

Maisto ruošimo stalas

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

Pateikalas			 °C/W	 min
KONDIRERIJOS GAMINIAI IR KEPINIAI				
Kepiniai/pyragaičiai formose				
Biskvitinis pyragas	1		160-170 *	20-35
pyragas su įdaru	1		170-180	60-80
marmurinis pyragas	1		160-170	30-40
tortas su mieline tešla, „Gugelhupf“ („Bundt“ pyragas, biskvitas)	1		170-180	50-60
atviras pyragas, plokštainis	2		170-190	40-50
brauniai	2		170-180 *	25-35
kepiniai ant kepimo skardų ir lakštų				
štrudelis	2		170-180	55-65
štrudelis, šaldytas	2		200-210	45-60
keksiukas	2		170-180	15-25
Buchtelnas	1		180-190	30-40
sausainiai				
pyragaičiai	2		160-170 *	20-35
keksai, 2 lygiai	2, 3		140-150 *	25-45
nedidelis mielinis kepinys	2		190-200	20-30
maža mielių tešla, 2 lygiai	2, 3		170-180	20-30
sluoksniuota tešla	2		170-180	20-30
sluoksniuota tešla, 2 lygiai	2, 3		160-170	20-30
sausainiai				
pailgi sausainiai	2		140-150 *	25-40
pailgi sausainiai, 2 lygiai	2, 3		140-150 *	30-45
sausainiai	2		160-170 *	25-35
sausainiai, 2 lygiai	2, 3		160-170 *	15-25
morengai	2		80	120-140
morengai, 2 lygiai	2, 3		70	120-140

























Lentelės tęsinys

Patiekalas				
makaronai	2		140	13-18
makaronai, 2 lygiai	2, 3		140	15-20
duona				
kildymas ir brandinimas	2		35-40	30
duona ant kepimo skardos	1		190-200	50-60
duona skardoje	1		190-200	30-45
paplotėliai (focaccia)	2		210-220 *	25-35
šviežios bandelės („Semmel“/pusrytinės bandelės)	2		190-200 *	20-30
skrudinta duona	4		240 *	0,5-3
atviri sumuštiniai	3		240 *	2-5
pica ir kiti patiekalai				
pica	1		275 *	10-17
pica, 2 lentynos lygiai	2, 3		210-220 *	30-40
šaldyta pica	2		210-230	10-20
šaldyta pica, 2 lygiai	2, 3		200-220	15-25
pikantiškas pyragas, kišas	1		190-210	50-60
burekas	1		180-200	30-40
MĖSA				
jautiena ir veršiena				
jautienos kepsnys (nugarinė, kumpis), 1,5 kg	1		160-180	130-160
virta jautiena, 1,5 kg	1		190-210	90-110
nugarinė, vidutiniškai iškepta, 1 kg	2		170-190 *	40-60
jautienos kepsnys, lėtai keptas	1		120-140 *	250-300
jautienos kepsniai, gerai iškepti, storis 4 cm	3		200-220	25-35
mėsainiai, storis 3 cm	3		240	20-35
veršienos kepsnys, 1,5 kg	2		180-200	100-120
kiauliena				
kiaulienos kepsnys, nugarinė, 1,5 kg	1		170-190	90-120
kiaulienos kepsnys, mentė, 1,5 kg	1		180-200	140-170

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C/w	min
kiaulienos nugarinė, 400 g	1		80-100 *	80-100
kiaulienos kepsnys, lėtai keptas	1		100-120 *	200-230
kiaulienos šonkauliukai, lėtai keptas	1		120-140 *	210-240
kiaulienos kotletai, storis 3 cm	13		220-230	20-30
naminiai paukščiai				
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	1		200–210/360	45-60
naminiai paukščiai su įdaru, 1,5 kg	1		170-190	100-120
paukštiena, krūtinėlė	2		190-210	50-60
vištienos šlaunelės	1		190-200/600	20-30
vištienos sparneliai	2		210-220	20-35
paukštiena, krūtinėlė, lėtai kepta	2		100-120 *	60-90
mėsos patiekalai				
maltos mėsos kepsnys, 1 kg	2		170-190	75-90
keptos dešrelės ant grotelių, bratwurst	3		230 **	8-15
ŽUVYS IR JŪROS GĖRYBĖS				
visa žuvis, 350 g	3		230-240/360	12-17
žuvies filė, storis 1 cm	3		220-230	8-12
žuvies kepsnys, storis 2cm	3		220-230	10-15
šukutės	3		230 *	5-10
krevetės	3		230 *	3-10
DARŽOVĖS				
keptos bulvės, skiltelės	3		210-220 *	35-45
keptos bulvės, perpjautos perpus	2		200–210/360	30-40
įdaryta bulvė (nelupta bulvė)	3		190-200	30-40
prancūziškos bulvytės, naminės	2		210-220/360	25-35
mišrios daržovės, skiltelės	3		190-200	30-40
įdarytos daržovės	3		190-200	30-40
garuose virtos daržovės	1		600-750	10-20
TRADICINIAI PRODUKTAI – SUŠALDYTI				
Bulvių šiaudeliai	3		200-210	25-35

Lentelės tęsinys

Patiekalas			 °C/w	 min
prancūziškos bulvytės, 2 lygiai	2, 3		200-210	35-45
Vištienos kepsneliai	2		210-220 *	15-20
Žuvų piršteliai	2		210-220	15-25
lazanija, 400 g	2		200-210	30-40
supjaustytos daržovės	2		190-200	20-30
raguoliai	2		170-180	18-23
KEPTI PUDINGAI, SUFLĖ IR PATIEKALAI AU GRATIN				
bulvių musaka	1		200–210/360	35-45
lazanija	1		200–210/360	35-45
saldus keptas pudingas	1		750	15-25
saldus suflė	2		180 *	15-20
patiekalai au gratin	2		170-190	30-45
įdarytos tortilijos, enchilados	2		180-200	20-35
keptas sūris	3		240 **	6-9
KITI				
spraginti kukurūzai	1		1000	3-4
konservai	2		180	30
sterilizavimas	2		1000	2
maisto ruošimas bain-marie (dvigubas katilas)	1		150-170 *	/
pašildymas	1		600	/
plokštės pašildymas	2		75	15
apšalo pašalinimas 3.13	1		90-180	/

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.



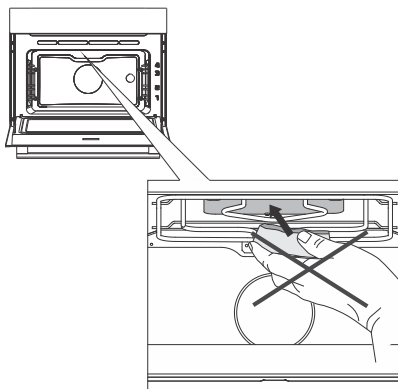
INFORMACIJA!

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.

Prietaiso durelės yra pritvirtintos prie prietaiso ir jų nuimti negalima. Be to, durelių negalima išmontuoti arba kitaip krapštyti smalais įrankiais.



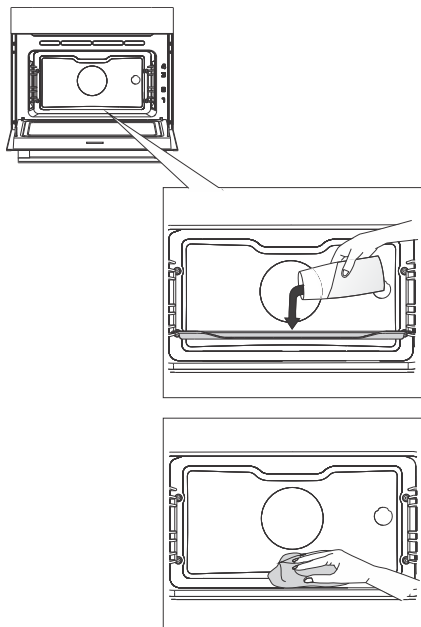
Niekada nenaudokite agresyvių valiklių, abrazyvinių valiklių ar kempinių, dėmių ir rūdžių šalinimo priemonių ir pan. ant orkaitės ertmės lubų dangčio.

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 stiklinį kepimo indą į pirmąjį kreipiamąjį lygį ir įpilkite į jį 1,5 dl šilto vandens.

2 Palieskite **extra bake** mygtuką, kad ekrane būtų rodomos papildomos funkcijos. Pasukite RANKENĖLĘ į simbolį . Ekrano bloke pasirodys iš anksto nustatytos reikšmės.

3 Programa veiks 8 minučių. Kai programa bus baigta, ekrane pasirodys užrašas „End“.

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.

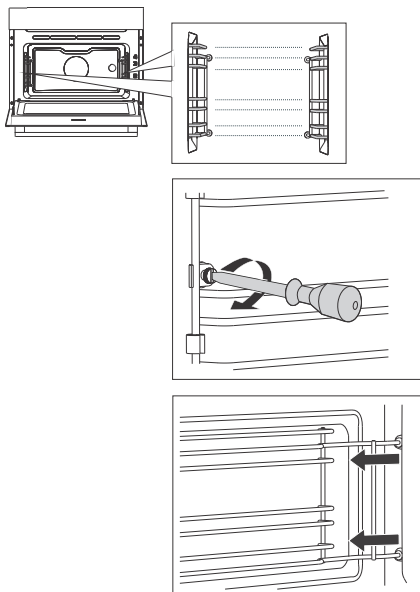
INFORMACIJA!

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

ĮSPĖJIMAS!

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

Vielinių kreipiančiųjų bėgelių išėmimas ir valymas



1 Atsukite varžtą. Naudokite atsuktuvą.

2 Išimkite kreipiklius iš galinės sienelės skylių.



INFORMACIJA!

Nepameskite tarpiklių nuo vielinių bėgelių.
Po valymo pakeiskite tarpiklius; priešingu atveju gali atsirasti kibirkščių.



ĮSPĖJIMAS!

Po valymo vėl prisukite kreipiamųjų bėgelių varžtus atsuktuvu.

Keisdami bėgelius sumontuokite juos ant tos pačios pusės, ant kurios jie buvo prieš nuėmimą.

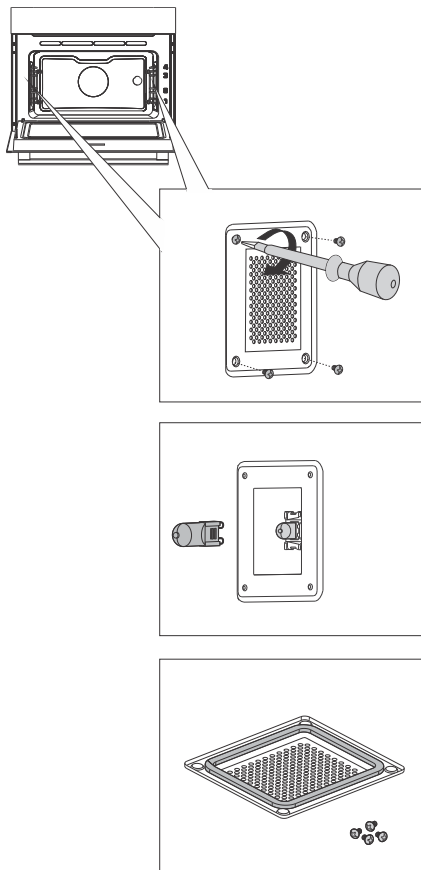
Lemputės pakeitimas

Lemputė yra išseikvojama ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lempuotę, išimkite iš orkaitės visus priedus.

Orkaitėje sumontuota halogeninė lempa.

Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė (G).

Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W



1 Atsukite keturis varžtus. Nuimkite dangtelį ir stiklą.

2 Išimkite halogeninę lempuotę ir pakeiskite ją nauja.

INFORMACIJA!

Naudokite apsaugą siekiant išvengti šerpetų.

Ant viršelio yra tarpiklis, kurio nuimti nereikia. Tarpiklis turi priglusti prie orkaitės ertmės sienelės.



ĮSPĖJIMAS!

Keiskite lempuotę tik tada, kai prietaisas yra atjungtas nuo maitinimo šaltinio.

Atsuktuvu tvirtai priveržkite dangtelio varžtus; priešingu atveju gali atsirasti kibirkščių.

Trikčių diagnostikos ir klaidų lentelė

Specialūs įspėjimai ir gedimai

Garantinių 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 garantinių 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“.
Valdymo blokas nereaguoja, ekranas užšalęs.	Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (išimkite saugiklį arba išjunkite pagrindinį jungiklį); tada vėl prijunkite prietaisą ir įjunkite jį į tinklą.
Rodomas klaidos kodas „ErrX“. Jei yra dviženklis klaidos kodas, bus rodoma „ErXX“.	Elektroninis modulis netinkamai veikia. Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Jei klaida vėl rodoma, skambinkite techninės priežiūros specialistui.
Orkaitė kibirkščiuoja	Įsitikinkite, kad visi žibintų dangteliai yra patikimai pritvirtinti ir kad ant laidų kreipiančiųjų uždėtos visos tarpinės. Įsitikinkite, kad orkaitės kreipiančiosios yra tinkamai išdėstytos.

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.

Aplinkos apsauga



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 pasiliegame 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		°C	min	
sausainiai – viena lentyna	negili kepimo skarda	2	140-150*	25-40	
sausainiai – viena lentyna	negili kepimo skarda	2	140-150*	25-40	
sausiniai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda	2, 3	140-150*	30-45	
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda	2	160-170*	20-35	
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda	2	160-170*	20-35	
keksiukai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda	2, 3	140-150*	25-40	
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas	1	160-170*	20-35	
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas	2	160-170*	20-35	
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas	1	170-180	60-80	
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas	2	170-180	60-80	
KEPIMAS					
skrudinta duona	vielinis stovas	4	240**	0,5-3	
Pleskavica (maltos mėsos kepinys)	vielinis stovas + negilus kepimo lakštas kaip lašėjimo padėklas	3	240	20-35***	
TERMINIS APDOROJIMAS MIKROBANGOMIS					
grietinėšs kremas, 1000 g	stiklinis kepimo indas, 25 x 25 cm, neuždengtas + stiklinis kepimo padėklas	1	360	25-35	
Biskvitinis pyragas	apvalus stiklinis kepimo indas, 22 cm skersmens, neuždengtas + stiklinis kepimo padėklas	1	360	15-25	
maltos mėsos kepsnys, 900 g	stiklinis kepimo indas, 25 x 12,5 cm, neuždengtas + stiklinis kepimo padėklas	1	600 360	10 10-15	

Lentelės tęsinys

KEPIMAS					
malto mėsos atšildymas, 500 g	stiklinis kepimo padėklas	1	180 90	8 13-18	
atšildomos avietės, 250 g	stiklinis kepimo indas, neuždengtas + stiklinis kepimo padėklas	1	180	6-9	

KEPIMAS SU KOMBINUOTOMIS SISTEMOMIS						
Patiekalas	Įranga		°C	W	min	
bulvės žemoje temperatūroje	apvalus stiklinis kepimo indas, 22 cm skersmens, neuždengtas + stiklinis kepimo padėklas	1	180-190	600	25-40	
tortas	apvalus stiklinis kepimo indas, 22 cm skersmens, neuždengtas + stiklinis kepimo padėklas	1	180-190	180	17-25	
vištiena, 1,2 kg	stiklinis kepimo indas, neuždengtas + stiklinis kepimo padėklas	1	210-220	360	45-55	

gorenje



902473-a18

