

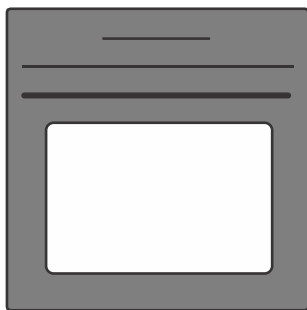
Hisense

life reimagined

LT

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA ĮMONTUOTA ORKAITĖ



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

Ši išsami instrukcija pateikta, kad būtų lengviau naudoti šį prietaisą. Perskaite 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.

Šie simboliai naudojami visoje instrukcijoje ir turi tokias reikšmes:



INFORMACIJA!

Informacija, patarimas arba rekomendacija



ĮSPĖJIMAS!

Įspėjimas – bendras pavojus



Svarbu atidžiai perskaityti instrukcijas.

Turinys

1. Sauga	4
1.1 Saugus ir teisingas orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu	5
2. Kiti svarbūs saugos įspėjimai	5
3. Prietaiso aprašymas	8
3.1 Prietaiso įranga	8
3.2 Valdymo pultas	9
4. Prieš naudojant pirmą kartą	10
4.1 Įjungimas pirmą kartą	10
5. Orkaitės naudojimas – kepimo nustatymų pasirinkimas	12
5.1 Profesionalus kepimo režimas	13
5.2 Laikmačio funkcijos	15
5.3 Kepimas etapais	16
5.4 Garų įpurškimas kepimo metu	17
5.5 Automatinis gaminimo režimas	19
5.6 Automatinės programos	20
5.7 Papildomų funkcijų pasirinkimas	22
6. Kepimo pradžia	23
6.1 Papildomas gruzdinimas – au gratin	23
7. Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas	23
8. Bendrųjų nustatymų pasirinkimas	25
8.1 Užrakinimo mygtukai	27
9. „ConnectLife“ ir jungiamumas (Wi-Fi)	28
9.1 Prietaiso prijungimas prie mobiliojo įrenginio	28
9.2 Wi-Fi modulio nustatymai	28
10. Bendrieji kepimo patarimai	31
10.1 Maisto ruošimo stalas	32
10.2 Maisto ruošimas su temperatūros zondų	36
11. Valymas ir priežiūra	39
11.1 Automatinis orkaitės valymas – pirolizė	39
11.2 Garinimo padėklo valymas	41
11.3 Garo sistemos valymas	42
11.4 Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas	43
11.5 Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas	43
11.6 Lemputės pakeitimas	44
12. Trikdžių nustatymas ir šalinimas	45
12.1 Trikdžių diagnostikos ir klaidų lentelė	45
12.2 Etiketė – prietaiso informacija	46
13. Atitikties informacija	46
14. Aplinkos apsauga	47
15. Kepimo testas	48

1. 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.

Naudokite tik temperatūros zondus, skirtus šiam prietaisui.

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.

1.1 Saugus ir teisingas orkaitės naudojimas pirolizės valymo metu

Automatinio valymo proceso metu orkaitė įkaista iki labai aukštos temperatūros, be to, išorėje ji taip pat yra labai karšta. Kyla pavojus nusideginti! Laikykite vaikus atokiai nuo orkaitės.

2. 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 elektros saugos taisykles.

Rekomenduojame, kad (dėl prietaiso svorio) prietaisą nešų 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.

Jei šalia orkaitės esančių kitų prietaisų maitinimo laidai įsipainios į orkaitės dureles, jie gali būti pažeisti, o tai gali sukelti trumpąjį jungimą. Todėl kitų prietaisų maitinimo laidai turi būti saugiai atstumu.

Patikrinkite, ar angos neuždegtos ar jų niekas neužstoja.

Neišklokite orkaitės sienelių aliuminio folija ir nedėkite kepimo skardų ar kitų indų ant orkaitės dugno. 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 įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

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

Orkaitėje nelaikykite daiktų, kurie įjungus orkaitę gali sukelti pavojų.

Prieš įjungdami automatinį valymą, atidžiai perskaitykite ir laikykitės visų skyriuje „Valymas ir priežiūra“ pateiktų instrukcijų, kuriose aprašytas teisingas ir saugus šios funkcijos naudojimas.

Automatinio valymo metu nedėkite nieko ant orkaitės dugno.

Gaisro rizika! Automatinio valymo metu prietaisas pašildomas iki labai aukštos temperatūros, todėl prietaise bus sudeginti maisto likučiai. Todėl prieš kiekvieną naudojimą pašalinkite matomus nešvarumus iš orkaitės vidaus ir indų. Dūmai, dirginantys garai ir dujos taip pat gali patekti iš orkaitės, kai valymo funkcija yra aktyvi. Todėl atlikdami šią procedūrą įsitikinkite, kad patalpa būtų gerai vėdinama. Maži augintiniai arba naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs iš orkaitės sklindantiems dūmams. Darbo metu rekomenduojama juos pašalinti iš patalpos, o po valymo gerai išvėdinti patalpą.

Valymo metu neatidarykite orkaitės durelių.

Įsitikinkite, kad ant durelių kreipiklio užrakinimo angos nepatektų jokie pašaliniai daiktai, nes jie gali užblokuoti automatinį durų užraktą orkaitės valymo metu.

Automatinio valymo metu nelieskite paviršių ir jokių metalinių prietaiso dalių!

Automatinio valymo proceso metu nutraukus elektros tiekimą, programa bus nutraukta po dviejų minučių, o orkaitės durelės liks užrakinotos. Durelės bus atrakinotos, kai prietaisas pajus, kad orkaitės ertmės centre temperatūra nukrito iki žemesnės nei 150 °C.

Po savaiminio valymo orkaitės ertmė ir jos priedai gali pakeisti spalvą ir prarasti blizgesį. Tai neturi įtakos jų veikimui.



ĮSPĖJIMAS!

Naudoti orkaitę atidarytomis durelėmis ir uždarytu durelių jungikliu draudžiama.

Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, palikite jį tam tikrą laiką kambario temperatūroje, kad visi komponentai galėtų prisitaikyti prie kambario temperatūros. Jei orkaitė buvo laikoma arti užšalimo temperatūros arba žemesnėje, tai gali būti pavojinga kai kuriems komponentams, ypač siurbliui.

Nenaudokite prietaiso šaltesnėje nei 5 °C aplinkoje. Jei tokiomis sąlygomis prietaisas yra įjungiamas, gali sugesti siurbliai.

Nenaudokite distiliuoto vandens, vandentiekio vandens su dideliu chloro kiekiu ar kitų panašių skysčių.

Kepdami su garų įpurškimu, visada visiškai atidarykite orkaitės dureles, kai kepimo procesas bus baigtas. Jei to nepadarysite, garai, kylantys iš orkaitės ertmės, gali turėti įtakos valdymo bloko veikimui.

Įmontavę prietaisą į spintelę nulupkite lipnią juostą nuo valdymo bloko. To nepadarius, bakas gali sugesti.

Kepdami su garų įpurškimu į prietaisą įdėkite tik garuojantį indą. Kai nenaudojate garų įpurškimo funkcijos, išimkite jį.

Išimkite ir pakeiskite garinimo padėklą tik tada, kai orkaitė visiškai atvės.



ĮSPĖJIMAS!

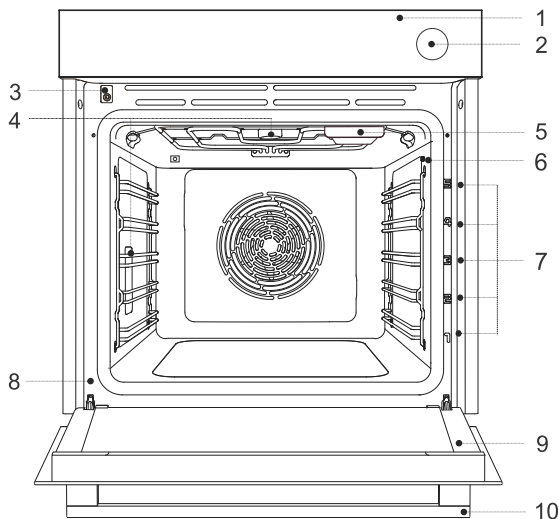
Prieš prijungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas. Jei prireikia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja.

3. Prietaiso aprašymas



ĮSPĖJIMAS!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.



1. Valdymo pultas
2. Vandens rezervuaro mygtukas
3. Durų užrakinimas jungikliu
4. Apšvietimas
5. Garintuvo dėklas
6. Temperatūros zondo lizdas
7. Kreiptuvai – stovo lygiai
8. Etiketė
9. Orkaitės drelės
10. Durelių rankena

3.1 Prietaiso įranga

Orkaitės durelių jungiklis

Šis jungiklis išjungia šildytuvų veikimą ir orkaitės patalpos vėdinimą, kai darbo metu atidaromos orkaitės drelės.

Kreipiamosios

Vielos kreiptuvai – visada į kreiptuvą įstatykite vielos lentynėlę ir kepimo skardą.

Fiksuoti ištraukiamieji kreiptuvai – padėkite įrangą ant kreiptuvo. Tame pačiame kreiptuve galite padėti lentynėlę kartu su lašėjimo skarda.

PASTABA. Įrangos įdėjimo kreiptuvai skaičiuojami nuo apačios į viršų.

Orkaitės įranga ir priedai

1. **Vielinė lentyna** – kepimui ant grotelių ir (arba) gruzdinimui arba kaip keptuvės, kepimo skardos ar kepimo indo atrama.

PASTABA: Dėdami vielos stovą į kreiptuvą, visada įsitinkinkite, kad pakelta jo dalis yra gale ir viršutinėje pusėje.

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

2. **Sekli kepimo skarda** – plokštainiams ir mažiems pyragams kepti. Ją taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.

PASTABA: Plokščia kepimo skarda gali deformuotis kaitinant orkaitėje. Atvėsus ji grįžta į savo pradinę būseną. Deformacija neturi įtakos jos funkcionalumui.

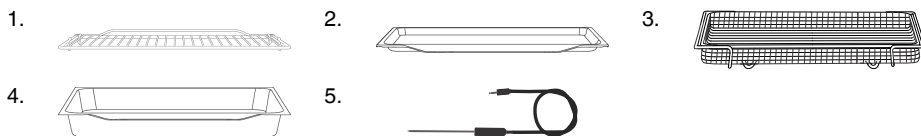
3. **Tinklinis padėklas „Airfry“** (kepimo padėklas su skylutėmis), naudojamas kepimui naudojant garų įpurškimo sistemas ir kepimui ore. Dėl skylučių aplink maistą geriau cirkuliuoja oras ir jis tampa traškesnis.

Jei ruošiate maisto produktus, kuriuose yra daugiau skysčių (vandens, riebalų), įdėkite seklių arba gilų universalų kepimo padėklą, esantį vienoje lentynėlėje žemiau.

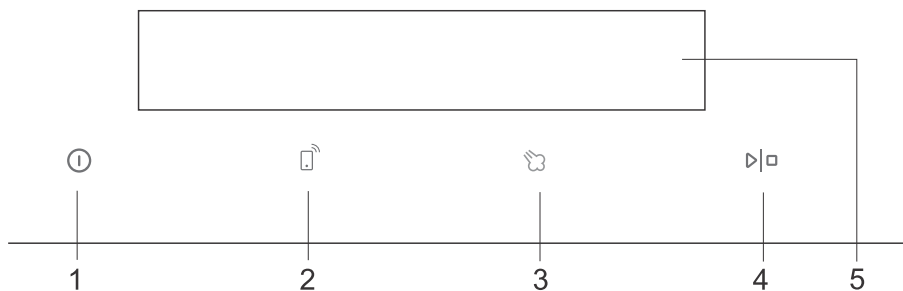
4. **Gili universalii kepimo skarda** – daržovėms ir drėgniems kepiniams. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą.

PASTABA: Kepdami niekada nedėkite gilios universalios (arba universalios) kepimo skardos į pirmąjį kreiptuvą.










5. Mėsos temperatūros zondas – (BAKESENSOR)



3.2 Valdymo pultas



Paiškinimas:		Naudojimas
1		Orkaitės įjungimas ir išjungimas
2		Ryšio nustatymas (Wi-Fi)
3		Garų pridėjimas
4		Paleidimas ir sustabdymas. Nustatymo patvirtinimas
5	<p>Dabartinių orkaitės nustatymų rodymas.</p> <p>— Apšviesta eilutės dalis – rodoma šiuo metu pasirinkta sritis nuo A iki E.</p> <p>▼ Rodyklė rodo pasirinktą pagrindinį nustatymą (pro bake), (auto bake), (extra bake).</p>	

Spartusis klavišas:			
	 4 s		
Trumpai palieskite mygtuką – jei norite patvirtinti nustatymą.	Paspauskite ir palaikykite (4 sek.) – papildomiems nustatymams.	Sukite mygtuką – nustatymams perjungti ir nustatymams pasirinkti.	Paspauskite mygtuką – pasirinkimui patvirtinti.
			
Pirmas veiksmas	Tarpinis veiksmas	Laukimas / įgyvendinimas	Papildomas veiksmas
 INFORMACIJA! Kad mygtukai geriau reaguotų, lieskite juos dideliu piršto galiuko plotu. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką, tai patvirtins garsinis signalas (kai ši funkcija veikia).			

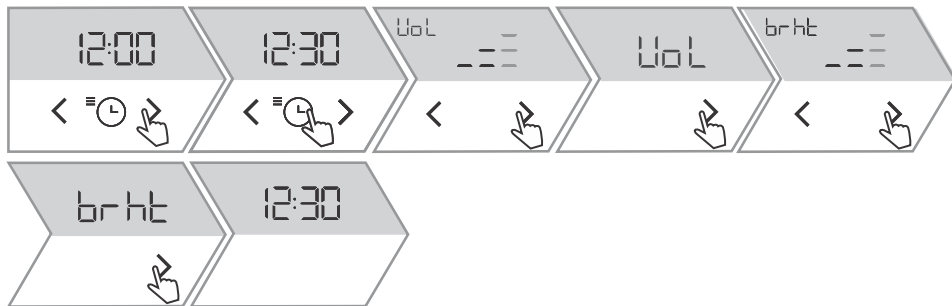
4. Prieš naudojant pirmą kartą

1.	Išimkite orkaitės priedus ir visas pakuotes (kartoną, putų polistireną) iš orkaitės.
2.	Orkaitės priedus ir vidų nuvalykite drėgna šluoste. Nenaudokite abrazyvinių ar agresyvių audinių ar valiklių.
3.	Įjunkite orkaitę (žr. skyrių 4.1 <i>Įjungimas pirmą kartą</i>)
4.	Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C maždaug vieną valandą naudodami viršutinio ir apatinio šildytuvo sistemą. (žr. skyrių Profesionalus kepimo režimas).
PASTABA. Šildymo metu išsiskiria būdingas „naujo prietaiso kvapas“, todėl per šį laiką kruopščiai vėdinkite kambarį.	

4.1 Įjungimas pirmą kartą

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

Pirmiausia pasirinkite ir patvirtinkite toliau nurodytus pagrindinius nustatymus (tikslų laiką, signalo garsumą ir ekrano apšvietimą).



1.		Mygtuku < arba > nustatykite tikslų paros laiką. Patvirtinkite pasirinkimą .
2.		Ekrane bus rodoma Vol.. Mygtuku < arba > padidinkite arba sumažinkite signalų garsumą.
3.		Kai paliesite > ekrane bus rodomas brht . Mygtuku < arba > padidinkite arba sumažinkite ekrano apšvietimo intensyvumą.
4.		Norėdami išeiti iš pagrindinių nustatymų, palieskite > .

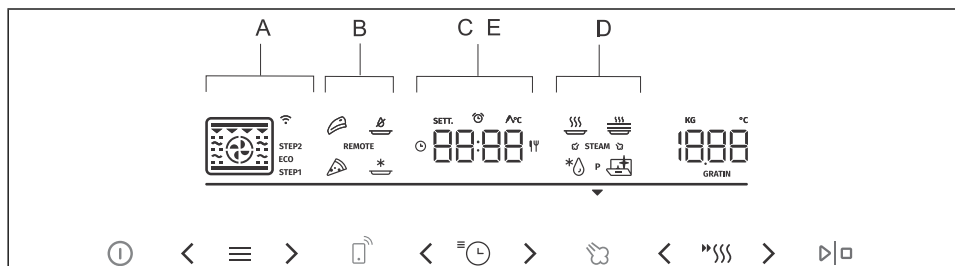
Vandens kietumo patikrinimas

Garų sistemos švara priklauso nuo kepimo su garų įpurškimo dažnumo ir nuo naudojamo vandens kietumo.

Vieną (1) sekundę vandenyje sudrėkinkite popierinę testo juostelę (pridedama prie prietaiso). Palaukite minutę, tada pažymėkite, kiek juostelių yra ant popieriaus. (žr. skyrių 8. *Bendrujų nustatymų pasirinkimas*):

4 žalios juostelės – Hrd 1	1 raudona juostelė - Hrd 2	2 raudonos juostelės - Hrd 3
3 raudonos juostelės - Hrd 4	4 raudonos juostelės - Hrd 5	

5. Orkaitės naudojimas – kepimo nustatymų pasirinkimas



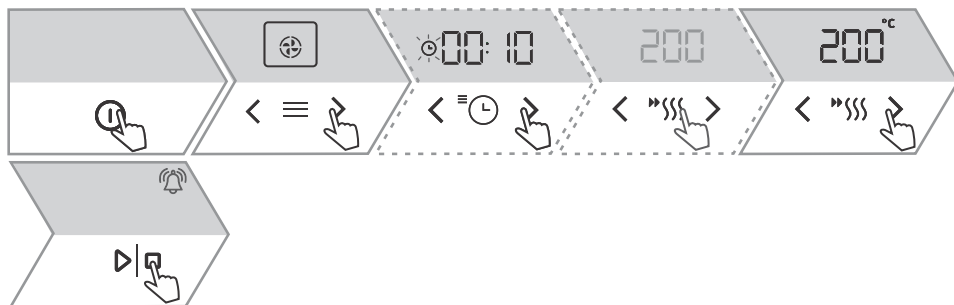
Paaiškinimas:	Naudojimas
<	Kairysis pasirinkimo mygtukas
☰	Kepimo pasirinkimo mygtukas. Paliesdami mygtuką galite pasirinkti:
PRO	A Profesionalus režimas Pro – leidžia savo nuožiūra nustatyti kepimo parametrus (kepimo sistemą, temperatūrą, greitą pašildymą ir kepimo laiką).
AUTO	B Automatinis režimas Auto – specialios iš anksto nustatytos programos, kurias taip pat galite keisti.
PROG	C Automatinė programa s ProG (Pr01 to Pr22)
Other	D D Papildomos funkcijos Othr
SEtT	E Bendrieji nustatymai SEtT
>	Dešinysis pasirinkimo mygtukas
🕒	Laiko funkcijų ir bendrųjų parametų nustatymo mygtukas
»»»»	Greito išankstinio kaitinimo funkcijos ir apkepinimo funkcijos nustatymo mygtukas
PASTABA. Ekrane šviečia tik mygtukai, kuriuos galima naudoti pasirinktam nustatymui nustatyti ir patvirtinti.	
Simbolis	Reikšmė
☐	Kepimo sistemos
📶	Wi-Fi jungtis
REMOTE	Orkaitės nuotolinio valdymo pulto įjungimas
STEP1	Kepimas etapais (STEP1, STEP2)
🕒	Laiko funkcija – kepimo laikas
⏸	Laiko funkcija – atidėta pabaiga
🕒	Minučių signalas
🌡	Mėsos temperatūros zondas
☁️ STEAM ☁️	GARŲ funkcija garams pridėti kepimo metu.
»»»»	Greitas pašildymas
GRATIN	GRATIN funkcija, skirta papildomai viršutinei plutai paskrudinti kepimo pabaigoje.

Lentelės tęsinys

PASTABA. Kai kurie simboliai ekrane rodomi kaip šiek tiek apšviesti (funkcija veikia laukimo režimu). Jei paspausite mygtuką, kad pasirinktumėte ir patvirtintumėte simbolį, jo intensyvumas padidės. Tai yra tada, kai funkcija yra aktyvi.

5.1 Profesionalus kepimo režimas

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



1.	Ijunkite orkaitę. Kelias sekundes ekrane bus rodoma Pro , tada bus rodomi orkaitės nustatymai, kurie buvo pakeisti.
2.	Mygtuku < arba > nustatykite kepimo sistemą (žr. lentelę „Kepimo sistemų pasirinkimas“) ir temperatūrą.
3.	Naudokite spartaus pašildymo funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Kai paliečiate ” ”, simbolis užsidega. Pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirsta garsinis signalas. Ekrane bus rodomos „door“. Atidarykite dureles ir įdėkite indą. Programa automatiškai tęsia kepimą su pasirinktais nustatymais.
4.	Be to, galite nustatyti: - laiko funkcijos (žr. skyrių 5.2 <i>Laikmačio funkcijos</i>) - kepimas etapais (žr. skyrių 5.3 <i>Kepimas etapais</i>) - apkepinimo funkcija (žr. skyrių 6.1 <i>Papildomas gruzdinimas – au gratin</i>) - garo pridėjimas (žr. skyrių 5.4 <i>Garų įpurškimas kepimo metu</i>)
5.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite ▷ □ .

Kepimo sistemos pasirinkimas

Simbolis	Naudojimas
	KARŠTAS ORAS Karštas oras geriau cirkuliuoja aplink indą. Tokiu būdu labiau išdžiūsta jos paviršius ir susidaro storesnė pluta. Mėsai kepti, pyragams ir daržovėms kepti bei maisto produktams džiovinti vienu ar keliais lygiais vienu metu.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTUVAS Naudokite šią sistemą įprastam kepimui ant vieno lentynos, suflė gamybai ir kepimui žemoje temperatūroje (lėtas kepimas).




Lentelės tęsinys

Simbolis	Naudojimas
	<p>PICOS SISTEMA</p> <p>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.</p>
 ☑ STEAM ☑	<p>KEPIMAS KARŠTAME ORE¹⁾</p> <p>Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika „greito maisto“ versija, kurioje yra mažiau kalorijų. Tinka smulkiems mėsos gabalėliams, žuviai, daržovėms ir iš anksto paruoštiems šaldytiems produktams (bulvytėms, vištienos medalionams). Pridėjus garų, kepimo paviršius geriau iškepa ir susidaro traški plutelė.</p>
	<p>GRILIS SU KARŠTU ORU</p> <p>Karštas oras leidžia geriau paskirsto šilumą aplink maistą. Tai išdžiovins paviršius. Kartu su grilio šildytuvu/broileriu taip pat suteiks intensyvesnę spalvą. Greitesniam mėsos ir daržovių kepimui.</p>
	<p>TURBO KEPIMAS</p> <p>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.</p>
	<p>DIDELIS GRILIS</p> <p>Kepti dideliam kiekiui plokščių maisto produktų (skrudintai duonai, bandelėms, dešrelėms kepti, kepsniams, žuviai, iešmams ir t. t.), kepti su apkepinimo funkcija ir išgauti traškią plutelę. Orkaitės erdmės viršuje sumontuoti šildytuvai tolygiai kaitina visą paviršius. Didžiausia leistina temperatūra – 240 °C.</p>
	<p>ŠVELNUS KEPIMAS</p> <p>Švelniam ir kontroliuojamam lėtam švelnaus maisto (minkštų mėsos gabalų) ir konditerijos gaminių kepimui traškiu dugnu.</p>
 ☑ STEAM ☑	<p>VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTVAS SU VENTILIATORIUMI¹⁾</p> <p>Tolygiam patiekalų gaminimui viename lygyje ir suflė ruošimui. Pridėjus garų, maisto paviršius labiau apkepa ir tampa traškesnis.</p>
 ☑ STEAM ☑	<p>DIDELIS GRILIS SU VENTILIATORIUMI¹⁾</p> <p>Paukštienai kepti ir dideliems mėsos gabalėliams kepti ant grotelių. Pridėjus garų, maisto paviršius labiau apkepa ir tampa traškesnis.</p>
	<p>DIDELIS GRILIS IR APATINIS ŠILDYTVAS</p> <p>Greitesniam kepimui ant vieno stovo ir traškiam tešlos viršaus parudavimui.</p>
	<p>GRILIS SU APATINIŲ ŠILDYTVUŲ IR VENTILIATORIUMI</p> <p>Optimaliam mielinės tešlos, visų rūšių duonos kepimui ir konservavimui.</p>
 ECO	<p>EKO (LĒTAS MAISTO RUOŠIMAS)²⁾</p> <p>Švelniam, lėtam ir tolygiam mėsos, žuvies ir kepinių kepimui viename lygyje. Tokiu būdu mėsoje išlaikomas didesnis vandens kiekis, todėl ji tampa sultingesnė ir minkštesnė, o tešla tolygiai paruošiama/ke. Naudojamas nuo 140 °C iki 220 °C temperatūroje.</p>
<p>PASTABA. Visose sistemose galima naudoti apkepinimo funkciją (žr. skyrių 6.1 <i>Papildomas gruzdinimas – au gratin</i>).</p>	

¹⁾ Sistemose taip pat galima įleisti garų kepimo metu. (žr. skyrių 5.4 *Garų įpurškimas kepimo metu*).



²⁾ Ši funkcija naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti pagal standartą EN 60350-1.

5.2 Laikmačio funkcijos

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



1. Mygtuku < arba > nustatykite norimą kepimo laiką. Ekrane bus rodoma  .
2. Norėdami pradėti gaminti, palieskite  .

Minučių laikmačio nustatymas




1. Kai paliesite  , ekrane bus rodoma  . Mygtuku < arba > nustatykite minučių laikmačio trukmę. Patvirtinkite nustatymą paliesdami  .

Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos.

PASTABA. Jei prietaisas išjungtas, minučių laikmatis vis tiek bus aktyvus.

Atidėtos pabaigos nustatymas



1. Pirmiausia nustatykite kepimo laiką. Mygtuku < arba > nustatykite norimą kepimo laiką. Ekrane bus rodoma  .
Pavyzdys: Kepimo laikas 2 valandos

Lentelės tęsinys

2.	Dukart palietus ekraną bus rodoma .
3.	Mygtuku < arba > nustatykite laiką, kada patiekalas turi būti paruoštas. Ekrane rodomas pageidaujamas pabaigos laikas. <i>Pavyzdys: maisto gaminimas baigiasi 18:00 val.</i>
4.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite . Laukiant, kol orkaitė bus įjungta, ji pereina į dalinį budėjimo režimą (ekranas užgęsta). Pasirinkti nustatymai automatiškai įjungiami ir išjungiami pasirinktu laiku. <i>Pavyzdys: maisto gaminimo pradžia 16:00, gaminimo pabaiga 18:00</i>

Maisto ruošimo pabaigos laikas ir laikrodis rodomi pakaitomis ekrane. Pasibaigus nustatytam laikui, orkaitė automatiškai nustoja veikti. Ekrane bus rodoma End. Pasigirsta trumpas pytelėjimas.

INFORMACIJA!

Pasirinktą laiko funkciją galima atstatyti į 00:00 vienu metu palietus < arba > .

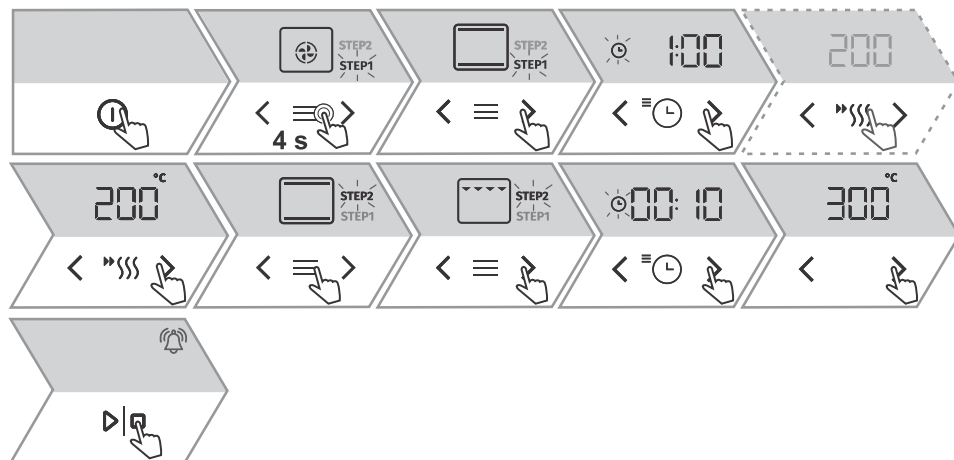
ĮSPĖJIMAS!

Ši funkcija netinka maistui, kurį reikia greitai pašildyti.

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

5.3 Kepimas etapais

Ši funkcija leidžia gaminti maistą dviem etapais arba pakopomis (du vienas po kito einantys gaminimo etapai sujungiami į vieną procesą).



1.	1. 1 ŽINGSNIS Ijunkite orkaitę. Ekrane rodomas numatytasis orkaitės nustatymas.
2.	Po ilgo bakstelėjimo (4 sekundes) įjungimo ekrane pasirodys STEP1 (pirmasis patiekalo ruošimo etapas). Nustatykite kepimo sistemą, kepimo laiką ir temperatūrą. Taip pat galite pasirinkti greitąjį pašildymą.
3.	2. 1 ŽINGSNIS Dar kartą palietus , ekrane bus rodomas STEP2 (antrasis patiekalo ruošimo etapas); pirmasis etapas jau nustatytas).
4.	Nustatykite kepimo sistemą, kepimo laiką ir temperatūrą. Prieš pradėdami gaminti maistą, taip pat galite pakeisti abu etapus. Paliesdami galite pereiti tarp šių dviejų žingsnių.
5.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite . Orkaitė pirmiausia pradeda veikti su pirmojo žingsnio nustatymais.
6.	Kepimą etapais galima atšaukti keturias sekundes paspaudus mygtuką .

5.4 Garų įpurškimas kepimo metu

Pridėjus garų, maisto paviršius labiau apkepa ir tampa traškesnis.

Vanduo iš rezervuaro kontroliuojamai laša į indą, kuris yra šalia viršutinių kaitinimo elementų. Tik tinkamas tokiu būdu sukurtas garų kiekis geriau iškepa maisto paviršį ir pagerina jo traškumą, o maisto vidus išlieka minkštas ir purus. Garų pridėjimo sistemą rekomenduojama naudoti kepant tokius gaminius kaip duona, švieži sūtinukai, rulletai ir pyragaičiai, taip pat kepant mažus paukšties ir daržovių gabalėlius.

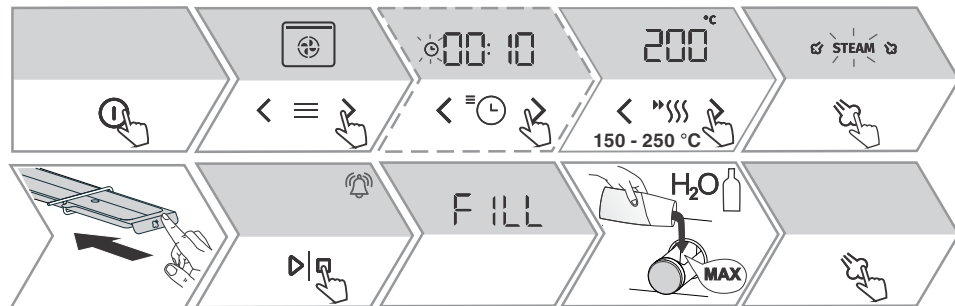
INFORMACIJA!

Garų įpurškimą kepimo metu galima naudoti su įprastine kepimo sistema su ventiliatoriumi, dideliu griliu su ventiliatoriumi ir oro keptuve. Be pasirinktos kepimo sistemos, ekrane ekrane taip pat bus rodomas simbolis STEAM .

Ekrane pasirodo garų pridėjimo simbolis STEAM (lengvai apšviestas), jei buvo pasirinkta aukštesnė nei 150 °C temperatūra.






Išankstinio pašildymo sistemose su garų įpurškimu nustatyti negalima. Atitinkamas garų efektas pasiekiamas, jei funkcija įjungiama, kol orkaitė vis dar šalta.

Kaitinant orkaitėje, garinimo padėklas gali deformuotis, tačiau tai neturi įtakos jo funkcijai.



1.	Iškėkite garinimo indą dešinėje pusėje, po orkaitės ertmės viršumi.
2.	Palieskite . Ekrane užsidega simbolis STEAM .

Lentelės tęsinys

3.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite  . Ekrane bus rodoma FILL .
4.	Pripildykite vandens bakelį (žr. skyrių Vandens bakelio pildymas toliau) ir dar kartą palieskite  .
5.	Funkcija (garų pridėjimas gaminimo metu) taip pat gali būti išjungta valgio gaminimo metu. Palieskite  . Simbolis  STEAM  ekrane lieka iš dalies apšviestas.

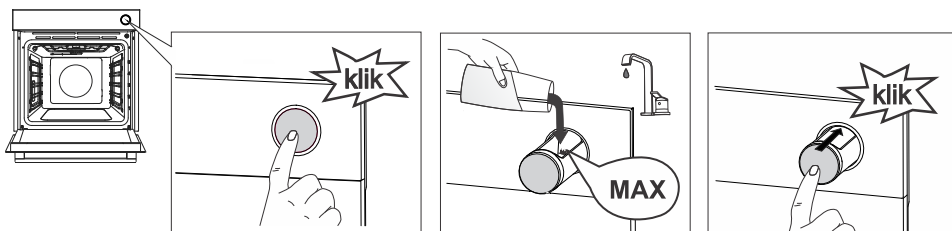
Vandens rezervuaro užpildymas

Vandens rezervuaras leidžia atskirai tiekti vandenį į orkaitę. Rezervuaro tūris yra maždaug 1,3 dl. Visada užpildykite rezervuarą švariu vandeniu iš vandens tiekimo tinklo arba vandens buteliuose be papildomų priedais. Į rezervuarą pilamo vandens kambario temperatūra turi būti maždaug 20 °C (+/- 10 °C).



INFORMACIJA!

Vandens bako negalima išimti iš prietaiso.



1..	Nuimkite vandens rezervuarą nuo korpuso paspausdami rankenėlę. Paspaudus rankenėlę, bakas iššoka.
2..	Supilkite vandenį iki MAX žymės ant vandens rezervuaro.
3..	Įspauskite vandens rezervuarą atgal į korpusą iki galo (jis spragtelės į vietą).




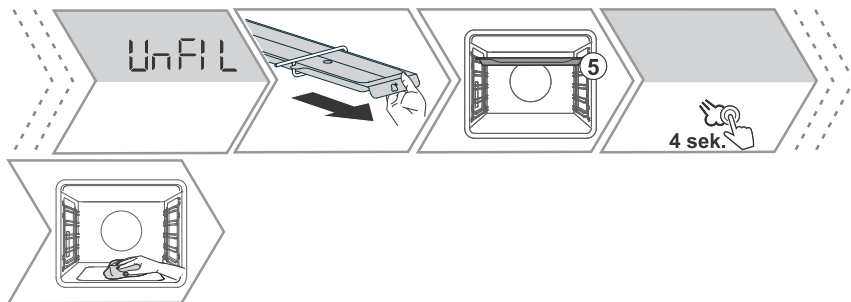
ĮSPĖJIMAS!




Jei nesilaikysite **MAX** indikatorius ir į rezervuarą įpilsite per daug vandens, vandens perteklius gali išsilieti ant žemės per tarpą tarp rezervuaro dangčio ir rezervuaro.

Nenaudokite distiliuoto vandens, vandentiekio vandens su dideliu chloro kiekiu ar kitų panašių skysčių. Naudokite tik gėlą vandentiekio vandenį, minkštiną vandenį arba negazuotą mineralinį vandenį.

Vandens rezervuaro ištuštinimas

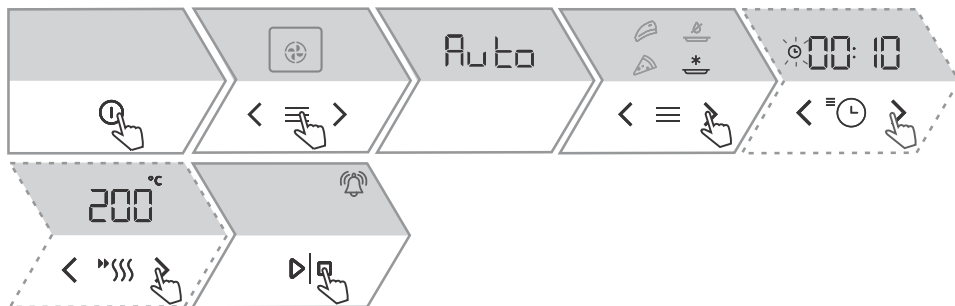
Kai orkaitė atvės, jei virimo metu naudojote garų funkciją , ekrane bus rodomas **UnFIL** vandens rezervuarui ištuštinti.





1.	Išimkite maistą iš orkaitės.
2.	- Norėdami iš karto išleisti vandenį iš rezervuaro, išimkite garinimo indą ir įdėkite gilią kepimo skardą į 5 lygį. Paspauskite ir palaikykite mygtuką  . Prasideda vandens ištuštinimo iš rezervuaro procesas. Baigę procesą, išimkite kepimo skardą su vandeniu iš orkaitės ir sausiai nuvalykite orkaitę. - Norėdami vėliau iš rezervuaro išleisti vandenį, palieskite  . Tai reiškia, kad vandens rezervuarą reikės ištuštinti vėliau.
3.	Po naudojimo išvalykite garinimo padėklą ir garų sistemą (žr. skyrius 11.3 <i>Garų sistemos valymas</i>).
PASTABA. Jei ekrane pasirodžius UnFIL neatliekate procedūros, ji vėl bus rodoma ekrane, kai kitą kartą naudosite orkaitę. Vandens rezervuarą galima ištuštinti bet kuriuo metu ilgai paspaudus mygtuką  .	

5.5 Automatinis gaminimo režimas





Šiuo režimu galite pasirinkti specialias kepimo sistemas.



1.	Ijunkite orkaitę. Ekrane rodomas numatytasis orkaitės nustatymas.
2.	Palieskite  . Kelias sekundes ekrane bus rodoma Auto , tada bus rodomos automatinės sistemos. Paliesdami < arba >, pirmiausia pasirinkite sistemą (žr. toliau pateiktą lentelę). Rodomos iš anksto nustatytos vertės. Galite keisti kepimo temperatūrą ir trukmę.
3.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite  .

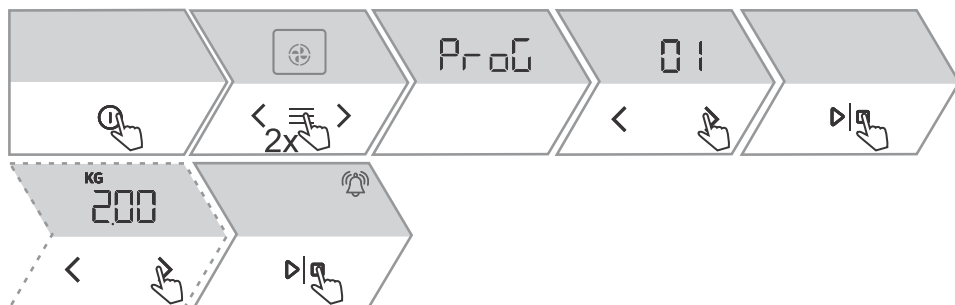
Lentelės tęsinys




4.	Kai kuriuose patiekaluose taip pat yra greito pašildymo funkcija. Ženklas bus visiškai apšviestas. Pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs garsinis signalas. Ekrane bus rodomos „door“. Atidarykite dureles ir įdėkite indą. Programa automatiškai tęsia kepimą su pasirinktais nustatymais.
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Simbolis	Naudojimas
	ŠALDYTO MAISTO KEPIMAS 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 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.
	MĖSOS SISTEMA Optimaliam mėsos paruošimui. Prieš kepdami mėsą iš visų pusių apkepkite įkaitintame aliejuje. Šis paruošimo būdas išsaugos sultingumą. Jis tinka mėsos gabalams, pavyzdžiui, jautienos kepsniams, jautienos filė, nugarinės gabalams ir kt.
	AIR FRY Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika „greito maisto“ versija, kurioje yra mažiau kalorijų. Tinka smulkiems mėsos gabalėliams, žuviai, daržovėms ir iš anksto paruoštiems šaldytiems produktams (bulvytėms, vištienos medalionams).

5.6 Automatinės programos

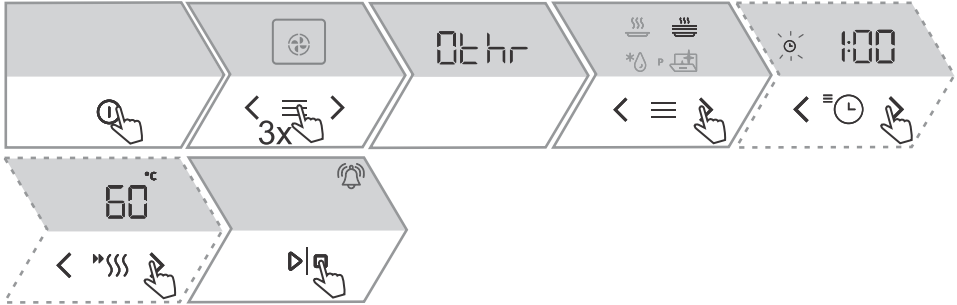
Automatiniu režimu galite pasirinkti iš daugybės automatinių programų (prietaisas rekomenduos optimalų kepimo būdą, temperatūrą ir kepimo trukmę, priklausomai nuo nurodyto maisto tipo).











1.	Įjunkite orkaitę. Ekrane rodomas numatytasis orkaitės nustatymas.
2.	Dukart bakstelėjus  , ekrane trumpam pasirodys ProG , o tada bus rodomos automatinės programos. Paliesdami < arba > pasirinkite programą (žr. toliau pateiktą lentelę). Patvirtinkite pasirinkimą  . Priklausomai nuo norimo patiekalo, prietaisas rekomenduos optimalų kaitinimo režimą, temperatūrą ir gaminimo trukmę. Jei įmanoma, galite reguliuoti patiekalo svorį.
3.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite  .

Paskyrimas	Programos pavadinimas	Įranga	lygmuo.	Pakaitinimas	Sukimas
Pr01	pailgi sausainiai	negili kepimo skarda	3	taip	ne
Pr02	pyragaičiai	negili kepimo skarda	3	taip	ne
Pr03	Biskvitinis pyragas	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	2	taip	ne
Pr04	nedidelis mielinis kepinyš	negili kepimo skarda	2	taip	ne
Pr05	sluoksnuota 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	3	taip	ne
Pr09	kildymas ir brandinimas	negili kepimo skarda	2	ne	ne
Pr10	duona	negili kepimo skarda	2	ne	ne
Pr11	Kiaulienos kepsnys	mažas kepimo indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr12	Jautienos kepsnys	mažas kepimo indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr13	Paukštiena, nepjaustyta	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	2	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko
Pr14	Paukštiena – mažesni gabalėliai	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	3	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko
Pr15	maltos mėsos kepsnys	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr16	Orkaitėje keptas jautienos kepsnys	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	4	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko
Pr17	Mėsa – lėtas kepimas	mažas kepimo indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr18	Kepta žuvis	vielinis grotelės su lašinimo dėklu	4	ne	praėjus 2/3 kepimo laiko
Pr19	keptos bulvės, skiltelės	universalii gili kepimo skarda	3	ne	ne
Pr20	Daržovių suflė	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr21	lazanija	kepimo skarda/indas ant vielos grotelių	2	ne	ne
Pr22	pica	negili kepimo skarda	1	taip	ne

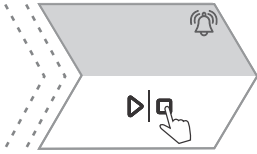
5.7 Papildomų funkcijų pasirinkimas



1. Įjunkite orkaitę. Ekrane rodomas numatytasis orkaitės nustatymas.
2. Pakartotinai palietus , ekrane trumpam pasirodys **Othr**, o tada bus rodomos papildomos funkcijos. Mygtuku  arba  pasirinkite funkciją (žr. toliau pateiktą lentelę). Rodomos iš anksto nustatytos vertės. Kai kuriose funkcijose galima nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką.
3. Norėdami pradėti gaminti, palieskite  .

Simbolis	Naudojimas
	Pirlolizė Ši funkcija leidžia automatiškai išvalyti orkaitės vidų aukšta temperatūra, kurioje riebalų likučiai ir kitus nešvarumai sudega ir virsta pelenais.
	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 Naudojamas jau paruoštų patiekalų šilumai palaikyti. Galite nustatyti temperatūrą.
	Plokščių kaitinimas Naudojamas, jei reikia iš anksto pašildyti lėkštes ar puodelius, kad maistas ilgai išliktų šiltas. Galite nustatyti temperatūrą.

6. Kepimo pradžia



Pradėkite kepti paliesdami ▶|□ .

Kol bus pasiekta nustatyta temperatūra, pakaitomis rodomi dabartinė ir nustatyta temperatūra.

Temperatūros simbolis iš pradžių mirksi, o pasiekus norimą temperatūrą jis užgesa ir pasigirsta garsinis signalas.

Kepimo metu galite keisti sistemos, temperatūros ir laikmačio funkcijas.

6.1 Papildomas gruzdinimas – au gratin

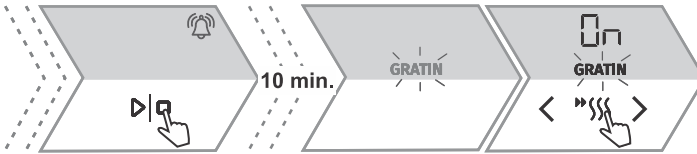
Ši funkcija naudojama paskutiniame gaminimo etape, kai į patiekalą dedame padažą ir (arba) užpilą arba norime, kad patiekalo paviršius taptų traškesnis. Naudojant apkepinimo funkciją, ant indo susidaro traški auksinė geltona pluta, kuri apsaugo jį nuo džiovinimo ir tuo pačiu metu suteikia patiekalui gražesnę išvaizdą ir geresnį skonį.



ĮSPĖJIMAS!

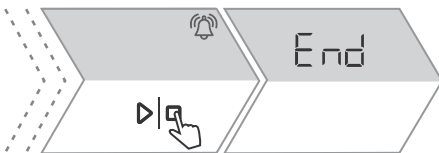
Kontroliuokite maisto ruošimą. Naudojant apkepinimo funkciją, orkaitėje pasiekiami aukšta temperatūra.

Apkepinimo funkcija bus aktyvi ne ilgiau kaip 15 minučių, tada orkaitė išsijungs.



1.	Gamindami maistą palieskite "»»»»". Ekrane užsidega simbolis GRATIN, kuris taip pat rodo On.
2.	Šią funkciją taip pat galima išjungti darbo metu. - Palieskite "»»»», simbolis GRATIN ekrane užges ir gaminimas bus tęsiamas pagal pasirinktus nustatymus. - Išjunkite maisto gaminimą paliesdami ▶ □ .

7. Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas



Užbaikite virimą paliesdami ▶|□ . Ekrane rodoma **End** ir pasiektas gaminimo laikas. Pasigirsta trumpas pyptelėjimas.



INFORMACIJA!

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

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

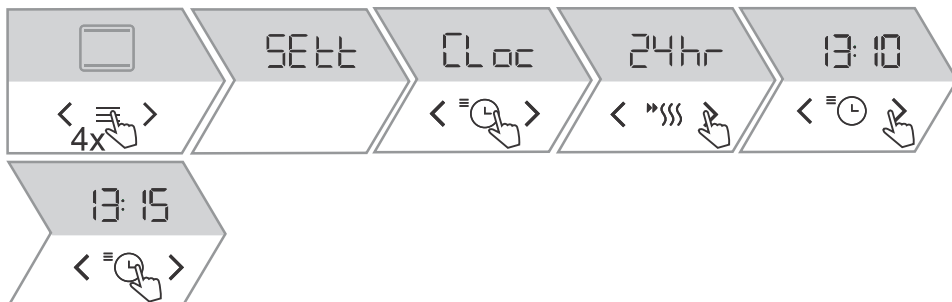
8. Bendrųjų nustatymų pasirinkimas



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.

Laiko nustatymo pavyzdys:



Signalo garsumo reguliavimo pavyzdys:





1.		<p>Pakartotinai palietus , ekrane trumpam pasirodys SEtt, tada bus rodomas bendrųjų nustatymų meniu. Tarp skirtingų nustatymų galite pereiti paspausdami mygtuką. < arba > .</p>
2.		<p>Ekrane rodoma CLock. Norėdami nustatyti laikrodį, pirmiausia palieskite  . Pasirinkite 12 val. arba 24 val. rodinį ir nustatykite laiką. Dar kartą patvirtinkite pasirinkimą paliesdami  ..</p>
<p>PASTABA. Atskirus nustatymus galite redaguoti paspausdami < arba > .</p>		
3.		<p>Akustinio signalo garsumas Ekrane bus rodoma Vol. Galite pasirinkti iš keturių garsumo lygių (nulinės juostos – IŠJUNGTA (OFF), viena, dvi arba trys juostos).</p>
4.		<p>Ekrano ryškumas Pasirinkite nustatymą brht. Galite pasirinkti vieną iš trijų ekrano ryškumo lygių (viena, dvi arba trys juostas).</p>

Lentelės tęsinys

5.		<p>Ekranas – naktinis režimas Tai funkcija, kuri automatiškai sumažina ekrano ryškumą nakties metu (nuo 20:00 iki 6:00) ir išjungia laikrodžio ekraną bei akustinius signalus. Pasirinkite nustatymą nGht. Pasirinkite Įjungti (On) arba Išjungti (OFF).</p>
6.		<p>Paslėpti laikrodį Tai funkcija, kuri įjungia arba išjungia laikrodžio ekraną. Pasirinkite nustatymą hidE. Pasirinkite Įjungti (On) arba Išjungti (OFF).</p>
7.		<p>Automatinis greitis pašildymas. Funkcija leidžia automatiškai pridėti greitąjį pašildymą prie kepimo sistemų, kuriose tai įmanoma. Pasirinkite nustatymą Prht. Pasirinkite Įjungti (On) arba Išjungti (OFF).</p>
8.		<p>Šabas Šabo funkcija leidžia orkaitėje esančiam maistui išlikti šiltam neįjungiant ir neišjungiant orkaitės. Pasirinkite nustatymą SAbb. Nustatykite operacijos trukmę (nuo 24 iki 72 valandų) ir temperatūrą. Kai paliečiate $\triangleright \square$, prasideda atgalinis skaičiavimas. Ekране bus rodoma SAbb. Visi garsai ir operacijos išjungiami, išskyrus mygtuką  . PASTABA. Nutrūkus elektros energijai, Šabo režimas bus išjungtas ir orkaitė grįš į pradinę būseną.</p>
9.		<p>NUMATYTIJI GAMYKLINIAI NUSTATYMAI Ši funkcija leidžia atkurti gamyklinius prietaiso nustatymus. Ekrane bus rodoma FFact. Spauskite $\triangleright \square$ pakankamai ilgai, kad linija po užrašu visiškai užsidegtų.</p>
10.		<p>Vandens kietumas Galite pasirinkti iš penkių vandens kietumo lygių. Numatytasis nustatymas yra 5 lygis. Whr 1 reiškia mažiausio kietumo vandenį. Whr 5 reiškia vandenį, kurio kietumas yra didžiausias.</p>
11.		<p>Nukalkinimas Nukalkinimo funkciją galite įjungti patys arba orkaitė ją pasiūlys po tam tikro skaičiaus garų funkcijos naudojimo ciklą (ekrane rodomas dEcl). (IŠJUNGTI) (žr. skyrių 11.3 <i>Garų sistemos valymas</i>).</p>
<p>Norėdami išeiti iš bendrųjų nustatymų meniu, palieskite \equiv .</p>		


8.1 Užrakinimo mygtukai



- | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Ilgai bakstelėjus (6 sekundes)  , ekrane bus rodoma mygtukų užrakinimo vieta Loc .
Dar kartą paspaudę  , užraktą išjungsite. |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- Jei užraktas nuo vaikų įjungiamas, kai neįjungta laikmačio funkcija (rodomas tik laikrodis), orkaitė neveikia.
- Jei užraktas įjungiamas nustačius laikmačio funkciją, orkaitė veikia įprastai; tačiau nustatymų pakeisti negalima.
- Užrakinus mygtukus, negalima keisti virimo sistemų ar papildomų funkcijų. Galite tik išjungti maisto ruošimą.
- Mygtukai lieka užrakinti net ir išjungus orkaitę. Norėdami pasirinkti naują sistemą, turite išjungti užraktą.

9. „ConnectLife“ ir jungiamumas (Wi-Fi)

Orkaitėje įmontuotas Wi-Fi  belaidžio ryšio modulis, leidžiantis sujungti prietaisą su mobiliuoju įrenginiu, pavyzdžiui, išmaniuoju telefonu arba planšetiniu kompiuteriu. Ryšys leidžia nuotoliniu būdu stebėti prietaisą, taip pat nuotoliniu būdu valdyti kai kurias orkaitės funkcijas. Mobiliajame įrenginyje turi būti įdiegta „ConnectLife“ programėlė ir užregistruota vartotojo paskyra (žr. skyrių 9.1 *Prietaiso prijungimas prie mobiliojo įrenginio*).

INFORMACIJA!

Vienu metu prie prietaiso gali būti prisijungę keli naudotojai.

Paruoškite namų tinklo kelvedžio SSID ir slaptažodį. Prietaisas palaiko tik 2,4 GHz dažnių juostą.

Paruoškite etiketę su prietaiso unikalaus ID (AUID) QR kodu, nes jo prireiks prietaiso prijungiant, kai to paprašys programa.

ĮSPĖJIMAS!

Nuotolinio stebėjimo mobiliuoju įrenginiu funkcija neturi būti naudojama kaip tiesioginė asmeninė orkaitės maisto gaminimo proceso priežiūra. Visada reguliariai asmeniškai tikrinkite, kas iš tikrųjų vyksta orkaitėje.

9.1 Prietaiso prijungimas prie mobiliojo įrenginio

Programėlę „ConnectLife“ galima rasti „Apple App Store“ ir „Google Play Store“ parduotuvėse.

 ConnectLife



Papildomos pagalbos ir informacijos rasite svetainėje www.connectlife.io. Norėdami gauti daugiau informacijos, funkcijų ir palaikymo, apsilankykite www.connectlife.io/getstarted.


9.2 Wi-Fi modulio nustatymai



INFORMACIJA!

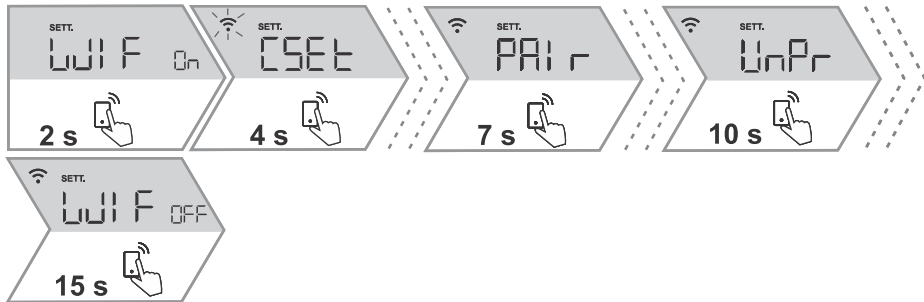
Jei šis nustatymas nepasiekiamas, vadinasi, jūsų orkaitėje nėra įrengtas Wi-Fi modulis ir jį nepalaiko interneto ryšio.







Kai „Wi-Fi“ modulis įjungtas ir ryšiai sėkmingai nustatyti bei sinchronizuoti, tada orkaitę galima valdyti mobiliuoju įrenginiu ir „ConnectLife“ programėle.

„Wi-Fi“ modulio įjungimas ir išjungimas


Norėdami įvesti „Wi-Fi“ modulio funkcijos parametrus, nurodytą laiką paspauskite  .

Jei mygtuką  palietėte klaidingai, parametrus galima atšaukti ilgu paspaudimu (18 sekundžių) .



1.	<p>„Wi-Fi“ modulio įjungimas:</p> <p>Paspauskite ilgai (3 sekundes)  . Ekranu pasirodys WIF On , rodomas, kad įjungtas „Wi-Fi“ modulis. Simbolis  mirksi.</p>
2.	<p>Prietaiso prijungimas:</p> <p>Paspauskite ilgai (6 sekundes)  . Ekranu pasirodys CSEt On . Šį nustatymą naudokite prijungdami prietaisą prie „ConnectLife“ programėlės. PASTABA: Norėdami atlikti kitus nustatymus, vadovaukitės „ConnectLife“ programėleje pateiktais nurodymais.</p>
3.	<p>Papildomų naudotojų prijungimas:</p> <p>Paspauskite ilgai (9 sekundes)  . Ekranu pasirodys užrašas „PAIr“ . Naudokite šį parametą norėdami prijungti papildomus vartotojus prie programos „ConnectLife“ . PASTABA. Norėdami atlikti kitus nustatymus, vadovaukitės „ConnectLife“ programėleje pateiktais nurodymais.</p>
4.	<p>Visų prijungtų naudotojų pašalinimas:</p> <p>Paspauskite ilgai (12 sekundes)  . Ekranu pasirodys užrašas „UnPr“ . Naudokite šį parametą, jei norite pašalinti visus vartotojo ryšius iš „ConnectLife“ programėlės.</p>
5.	<p>„Wi-Fi“ modulio išjungimas:</p> <p>Išjunkite „Wi-Fi“ ryšį ilgai spausdami (15 sekundžių)  .. Ekranu pasirodys WIF OFF .</p>

Orkaitės nuotolinio valdymo pulto valdymas

Palieskite mygtuką  . Ekranu pasirodys simbolis „**REMOTE**“, nurodantis nuotolinio valdymo per „**ConnectLife**“ programėlę parinktį.

INFORMACIJA!

Saugumo sumetimais kai kurios funkcijos nuotoliniu būdu nepasiekiamos.

- Jei orkaitė veikia budėjimo režimu ir atidarote orkaitės dureles, nuotolinį valdymą reikia įjungti iš naujo.
- Jei orkaitės durėlės atidaromos kepimo metu, nuotolinio valdymo galimybė orkaitėje išjungiamas.
- Bet koks vartotojo veiksmas valdymo bloke automatiškai išjungia nuotolinio valdymo parinktį orkaitėje.
- Kepimo programos ar proceso atšaukimas arba užbaigimas yra vienintelė galimybė, kuri išlieka prieinama nepriklausomai nuo to, ar įjungtas nuotolinis valdymas, ar ne.

**ĮSPĖJIMAS!**

Orkaitę visada naudokite teisingai ir laikykitės instrukcijų, ypač kai naudojate nuotolinio valdymo pultą. Nevaldykite orkaitės per nuotolinę prielgą, jei nesate tikri, kas tiksliai vyksta orkaitėje.

Wi-Fi būseną	„Wi-Fi“ simbolis ekrane
Wi-Fi ryšys išjungtas.	„Wi-Fi“ simbolis ekrane nerodomas.
Wi-Fi įjungtas, užmezgamas ryšys su serveriu.	Wi-Fi piktograma ryškiai šviečia ir mirksi.
Wi-Fi yra įjungtas, vyksta sąrankos procesas arba užmezgamas ryšys.	Wi-Fi piktograma ryškiai šviečia ir mirksi.
Wi-Fi įjungtas, nėra ryšio su serveriu.	„Wi-Fi“ nuolat silpnai apšviestas.
Wi-Fi įjungtas ir sėkmingai prisijungta prie serverio.	„Wi-Fi“ simbolis nuolat šviečia.
Nuotolinis orkaitės valdymas neįjungtas.	Simbolis REMOTE nešviečia ekrane.
Nuotolinis orkaitės valdymas įjungtas.	Ekrane ekrane ryškiai šviečia nuotolinio valdymo pulto ženklas REMOTE.

10. Bendrieji kepimo patarimai

Įranga:

- 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.
- 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.
- Kepimo indus visada dėkite ant grotelių.
- Kepdami keliais lygiais tuo pačiu metu, į apatinį lygį dėkite universalią gilią kepimo skardą.
- 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.
- Kepdami tiesiai ant grotelių, padėkite universalų gilų dėklą vienu lygiu žemiau, kur jis surinks lašus.

Maisto ruošimas:
























- 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.
- 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.
- 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.

Efektyvus energijos vartojimas



























- Orkaitė pakaitinama tik tuo atveju, jei tai nurodyta recepte arba šio naudojimo vadovo lentelėse. Jei naudojate greitą pašildymą, nedėkite maisto į krosnį, kol orkaitė nebus visiškai pašildyta, nebent rekomenduojama kitaip. Kaitinant tuščią orkaitę sunaudojama daug energijos, todėl, jei įmanoma, rekomenduojame ruošti kelis patiekalus iš eilės arba kelis patiekalus vienu metu.
- Kepimo metu iš orkaitės išimkite visą nereikalingą įrangą
- Kepimo metu neatidarykite orkaitės durelių, nebent tai absoliučiai būtina.
- Naudodami ilgesnes kepimo programas, galite išjungti orkaitę likus maždaug 10 minučių iki kepimo pabaigos, kad išnaudotumėte sukauptą šilumą.

10.1 Maisto ruošimo stalas

PASTABA. Patiekalai, kuriems reikia visiškai įkaitintos orkaitės, lentelėje pažymėti viena žvaigždute * . Indai, kuriems reikia tik 5 minučių pašildyti orkaitę, pažymėti dviem žvaigždutėmis ** . Tokiu atveju nenaudokite greito pašildymo režimo.

Patiekalas			°C	min
KONDITIONERIJOS GAMINIAI IR KEPINIAI				
Kepiniai/pyragaičiai formose				
Biskvitinis pyragas	3	 ECO	200-220	60-70
pyragas su įdaru	2		180	60-70
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		170-180*	13-18
Buchtelnas	2		180-190	30-40
sausainiai				
pyragaičiai	3		160 *	25-35
keksai, 2 lygiai	2, 4		155-165 *	30-40
nedidelis mielinis kepinys	2		180 *	17-22
maža mielių tešla, 2 lygiai	2, 4		160 *	18-25
sluoksniuota tešla	3	 ECO	200-220	30-45
sluoksniuota tešla, 2 lygiai	2, 4		170 *	25-30
sausainiai				
pailgi sausainiai	3		150 *	30-40
pailgi sausainiai, 2 lygiai	2, 4		150 *	30-40
pailgi sausainiai, 3 lygiai	1, 3, 5		145 *	40-50
sausainiai	3	 ECO	160-180	40-50
sausainiai, 2 lygiai	2, 4		150-160 *	20-25


























Lentelės tęsinys

Patiekalas			 °C	 min
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	 ☞ STEAM ☜	190-200	40-55
duona ant kepimo skardos, 2 lygiai	2, 4		190-200 *	40-55
duona skardoje	3		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		180-200	20-30
šviežios bandelės („Semmel“/pusrytiniai suktinukai), 2 lygiai	2, 4		200-210 *	15-20
skrudinta duona	5		240	4-6
atviri sumuštiniai	5		240	3-5
pica ir kiti patiekalai				
pica	1		300 *	4-10
pica, 2 lentynos lygiai	2, 4		210-220 *	25-30
šaldyta pica	2		200-220	10-20
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				
jautienos kepsnys (nugarinė, kumpis), 1,5 kg	2		160-170	130-160
virta jautiena, 1,5 kg	2		200-210	90-120







Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
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		200-220	100-200
kiaulienos kepsnys, mentė, 1,5 kg	3		180-190	90-120
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	 STEAM	200-220	60-80
naminiai paukščiai su įdaru, 1,5 kg	2		170-180	70-90
paukštiena, krūtinėlė	2		170-180	45-60
vištienos šlaunelės	3	 STEAM	210-220	25-40
vištienos sparneliai	4		210-220	25-40
paukštiena, krūtinėlė, lėtai kepta	3		100-120 *	60-90
mėsos patiekalai				
maltos mėsos kepsnys, 1 kg	2		170-180	60-70
keptos dešrelės ant grotelių, bratwurst	4		230 **	8-15
ŽUVYS IR JŪROS GĖRYBĖS				
visa žuvis, 350 g	4	 STEAM	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
krevetės	4		230 *	3-10
DARŽOVĖS				
keptos bulvės, skiltelės	3	 ☑ STEAM ☑	210-220 *	30-40
keptos bulvės, perpjaautos perpus	3	 ☑ STEAM ☑	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	 ☑ STEAM ☑	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, SUFFLĖ 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		240 **	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

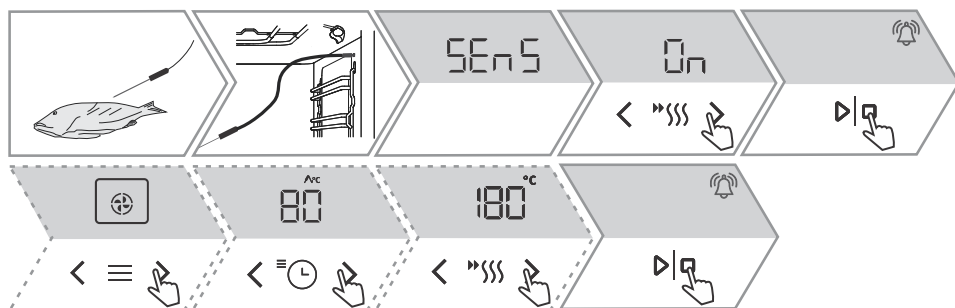
10.2 Maisto ruošimas su temperatūros zonu (KEPIMO JUTIKLIS)

Temperatūros zondas leidžia tiksliai stebėti pagrindinę maisto temperatūrą maisto ruošimo metu.



ĮSPĖJIMAS!

Temperatūros zondas neturėtų būti šalia kaitinimo elementų.



1. Metalinį zondo galą įkiškite į storiausią maisto dalį.
2. Įkiškite zondo kištuką į lizdą, esantį viršutiniame dešiniajame kampe orkaitės priekyje. (žr. pav.). Ekrane bus rodoma **SEnS**. Norėdami įjungti funkciją, palieskite < or > ir pasirinkite „On.“ (įjungta). Tą patį atlikite ir norėdami išjungti funkciją. Ekrane pasirinkite OFF. Patvirtinkite nustatymą paliesdami ▷|□ .
PASTABA. Norint įeiti į meniu „SEnS“, reikia pertraukti dabartinį gaminimą ir tada temperatūros zondą prijungti prie lizdo. Įkišus zondą į lizdą, iš anksto nustatytos orkaitės funkcijos panaikinamos.
3. Pasirinkite norimą virimo sistemą ir temperatūrą (iki 210 °C). Ekrane rodomas zondo veikimo simbolis ir iš anksto nustatyta temperatūra, kurią galima keisti. Nustatykite pageidaujama galutinę savo maisto produkto vidaus temperatūrą (nuo 30 iki 99 °C).
PASTABA. Naudojant zondą, maisto ruošimo trukmės nustatyti negalima.
4. Patvirtinkite nustatymą paliesdami ▷|□ .
Kepimo metu ekrane pakaitomis rodoma nustatyta ir esama maisto produkto temperatūra. Jei norite, veikimo metu galite pakeisti maisto produkto virimo temperatūrą arba norimą pagrindinę temperatūrą.

Lentelės tęsinys

5.	Pasiekus nustatytą pagrindinę temperatūrą, orkaitė nustos veikti. Ekrane pasirodys užrašas „Pabaiga“. Pasigirsta garsinis signalas, kurą galite išjungti paliesdami bet kurą klavišą. Po minutės garso signalas išsijungs automatiškai.
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Teisingas zondo naudojimas pagal maisto rūšį:

- vištiena: įkiškite zoną į storiausią krūtinės vietą;
- raudona mėsa: įkiškite zoną į plonąją dalį, kurioje nėra daug riebalų;
- mažesni gabaliukai su kaulu: įkiškite juos į zoną palei kaulą;
- žuvis: įkiškite zoną už galvos, link stuburo.



INFORMACIJA!













Jei nenaudojate zondo, išimkite jį iš orkaitės.











ĮSPĖJIMAS!

Po naudojimo atsargiai ištraukite zoną iš maisto, ištraukite iš lizdo orkaitės ertmėje ir nuvalykite.

Rekomenduojamas skirtingų mėsos rūšių iškepimo lygis

Maisto rūšis		vidutiniškai su krauju	vidutinis	vidutiniškai gerai iškeptas	gerai iškeptas
VEISELIHA					
jautiena, kepsnys	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
jautiena, nugarinė	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
jautienos kepsnys/kepsnys	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
mėsainiai	 / 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
VERŠIENA					
veršiena, nugarinė	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
veršiena, kumpis	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
KIAULIENA					
kepsnys, sprandinė	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
kiauliena, nugarinė	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
maltos mėsos kepsnys	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
LAMBALIHA					
ėriena	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
AVIENA					
aviena	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80

Lentelės tęsinys

Maisto rūšis	 / °C / 	vidutiniškai su krauju	vidutinis	vidutiniškai gerai iškeptas	gerai iškeptas
OŽKIENA					
ožkiena	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
PAUKŠTIENA					
naminiai paukščiai, sveiki	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
paukštiena, krūtinėlė	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
ŽUVYS IR JŪROS GĖRYBĖS					
upėtakis	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tunas	 / 210 / 4	/	/	55-60	/
lašiša	 / 210 / 4	/	/	52-55	/

11. Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

Būtinai išjunkite prietaisą iš elektros 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.
- Niekada nenaudokite agresyvių ar abrazyvinių valiklių ir priedų (abrazyvinių kempinių ir ploviklių, dėmių ir rūdžių valiklių, stiklo keraminių plokščių grandiklių).
- Maisto likučiai (riebalai, cukrus, baltymai) naudojant prietaisą gali užsidegti. Todėl prieš kiekvieną naudojimą pašalinkite didesnius nešvarumus nuo orkaitės interjero ir priedų.
- Orkaitės įrangą galima plauti indaplovėje.

Prietaiso išorė	Karštu muiluotu vandeniu ir minkšta šluoste pašalinkite nešvarumus ir sausai nušluostykite paviršius.
Prietaiso vidus	Norėdami išvalyti įsisenėjusį purvą ar nešvarumus, naudokite įprastus orkaitės valiklius. Panaudoję tokias priemones, kruopščiai nuvalykite prietaisą drėgna šluoste, kad pašalintumėte valymo priemonių likučius.
Indai ir kreiptuvai	Valykite karštu muiluotu vandeniu ir drėgna šluoste. Jei nešvarumai išlieka, rekomenduojame prieš tai juos pamirkyti ir naudoti šepetį.
Jei valymo rezultatai nėra patenkinami, pakartokite valymą.	

11.1 Automatinis orkaitės valymas – pirolizė

Dėl aukštos temperatūros ši funkcija leidžia lengvai išvalyti prietaiso vidų ir dalį tiekiamos įrangos (gili universali kepimo skarda, negili kepimo skarda ir kreiptuvai). Valymo metu riebalų likučiai ir kitos priemaišos sudeginamos ir kremuojamos.

Yra trys pirolizės (valymo intensyvumo) lygiai, kurių proceso trukmė yra skirtinga:

Lygmuo	Valymo intensyvumas	Valymo tikslas	Programos trukmė
— — — —	Greitas valymas	Nedideli nešvarumai	2h
— — — —	Vidutinio intensyvumo valymas	Pastebimi didesni nešvarumai	2 val. 15 min
— — — —	Intensyvus valymas	Sunkiai išvalomi (senesni) nešvarumai	2 val. 30 min
PASTABA. Kuo sunkiau valomi nešvarumai, tuo aukštesnį lygį reikia pasirinkti.			

Pasiruošimas pirolizės valymui

Atsižvelgiant į vidutinį orkaitės naudojimo intensyvumą, pirolitinį valymą rekomenduojame atlikti kartą per mėnesį.

- Iš orkaitės išimkite „Airfry“ grotelių padėklą, garinimo indą ir temperatūros zondą.
- Iš orkaitės ertmės pašalinkite visus matomus nešvarumus ir maisto likučius.

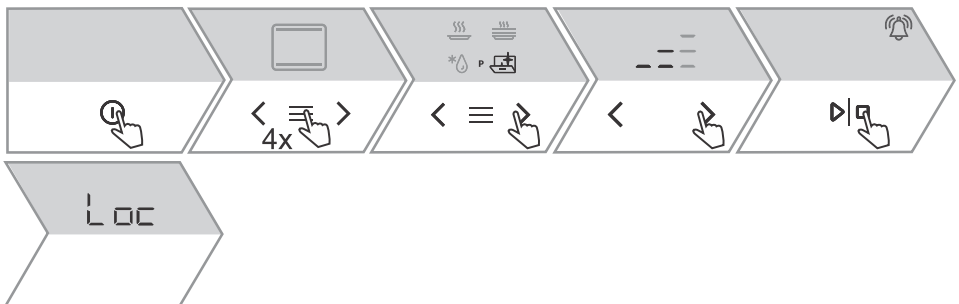
- Pirolitinį valymą pradėkite tik tada, kai prietaisas yra atvėšęs.
- Komplekte esančią įrangą galima valyti: gilus universalus kepimo padėklas, negilus kepimo padėklas ir kreiptuvai.
- Įdėkite priedus į griovelį antrame ar trečiame kreiptuvo lygyje – niekada nenaudokite pirmojo kreiptuvo lygio.
- Po pirolitinio valymo palaukite, kol įranga atvės, ir išvalykite karštu muilu ir drėgnu skudurėliu.
- Valydami ištraukiamas kreipiančiąsias, ištraukite jas ir išimkite atlikę procedūrą.








INFORMACIJA!

Norint pasiekti geresnių valymo rezultatų, rekomenduojame orkaitę ir priedus / įrangą valyti atskirai. Jei valysite įrangą pirolitiniu būdu, tuomet orkaitės apačia gali gerai neišsivalyti proceso pabaigoje.

Jei nesate patenkinti valymo rezultatais, rekomenduojame pakartoti procesą.

Dėl automatinio pirolitinio valymo orkaitės vidus ir priedai gali pakeisti spalvą ir prarasti blizgesį. Ištraukiant kreipiančiąsias, jos gali skambėti garsiau. Tai neturi įtakos orkaitės ar priedų veikimui.



1.	Ijunkite orkaitę. Pakartotinai palietus  , ekrane bus rodomos papildomos funkcijos. Mygtuku  or  pasirinkite simbolį  ir žymenį P , kad jie abu užsidegtų. Ekrane rodomi trys valymo lygiai.
2.	Mygtuku  arba  pasirinkite valymo lygį.
3.	Palieskite  . Pradedamas skaičiuoti laikas.
4.	Jūsų saugumui orkaitės durelės po tam tikro laiko automatiškai užsirakina. Užrakinimo metu ekrane rodoma „Loc“.
5.	Baigus programą, ekrane pasirodys „End“ (pabaiga) ir pasigirs trumpas signalas.
6.	Kai pirolizės valymo procesas bus baigtas ir orkaitė atvės, orkaitės durelės bus atrakinamos automatiškai. Visiškai atvėšus orkaitės ertmei, nuvalykite ją karštu muilinu minkštu skudurėliu, kad pašalintumėte bet kokius likučius (pvz., pelenus).

ĮSPĖJIMAS!

Pirolizės metu gali išsiskirti nemalonūs kvapas ir dūmai, taip pat dirginantys garai ir dujos. Todėl užtikrinkite, kad procedūros metu patalpa būtų gerai vėdinama, ir neužsibūkite joje ilgesnį laiką. Neleiskite vaikams ar naminiams gyvūnams artintis prie orkaitės.

Maisto gabaliukai ir riebalai pirolizės metu gali užsidegti. Todėl prieš pradėdami procesą, pašalinkite visus nešvarumus iš orkaitės.

Pirolitinio valymo proceso metu prietaiso išorė įkais iki aukštos temperatūros. Nelieskite orkaitės durelių ir niekada nekabinkite ant durelių rankenos degių daiktų, tokių kaip mazgotės ar rankšluosčiai.

Nebandykite atidaryti durelių, kai jos yra užrakintos (pirolizinio valymo metu ir kol prietaisas vėsta po proceso)! Valymo procesas gali būti nutrauktas ir yra nudegimų rizika!

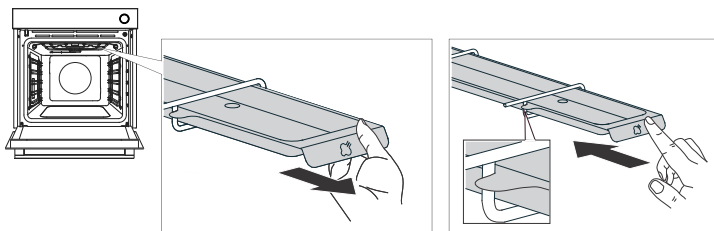
Maži gyvūnai ar augintiniai gali būti ypač jautrūs bet kokiems dūmams. Pirolizės valymo metu rekomenduojame juos išvesti iš kambario ir kruopščiai vėdinti kambarį, kai valymas bus baigtas.

11.2 Garinimo padėklo valymas

ĮSPĖJIMAS!

Po naudojimo garinimo padėklas gali būti karštas, jame vis tiek gali būti šiek tiek vandens. Kad išvengtumėte nudegimo, palaukite, kol orkaitė visiškai atvės.

Išimkite dėklą ir rankiniu būdu išvalykite rankiniu plovikliu arba indaplovėje. Jei dėkle yra kalkių nuosėdų, pamirkykite jas nukalkinimo priemone (naudokite kalkių nuosėdas pagal gamintojo instrukcijas) arba spiritiniu actu. Po valymo ir prieš jį pakeisdami, kruopščiai nuplaukite dėklą.



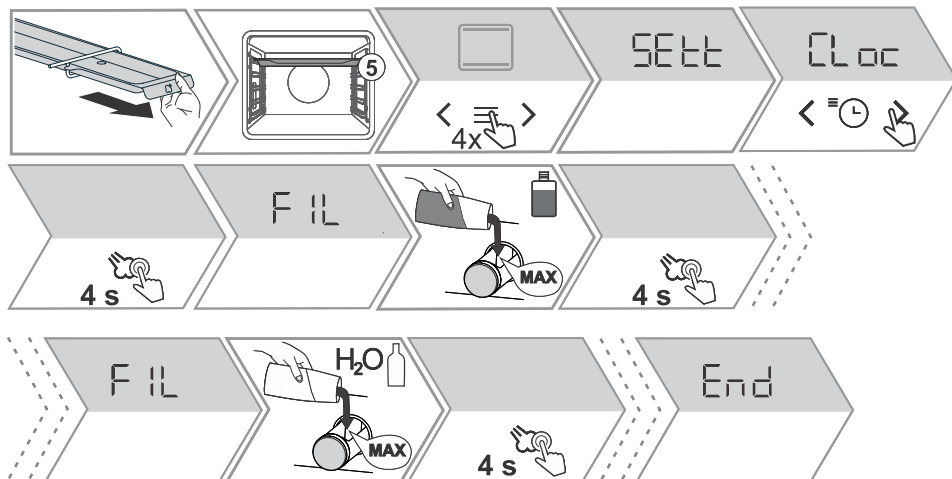
1.	Garinimo indas dedamas dešinėje pusėje, po orkaitės ertmės viršumi, kabančiu ant grilio šildytuvo.
2.	Paimkite garinimo indą ir ištraukite jį iš orkaitės.
3.	Garinimo padėklą nuvalykite vandeniu ir plovikliais.
4.	Prieš vėl pradėdami gaminti su garų įpurškimu, įdėkite garinimo indą atgal į kreipiančiąsias ir švelniai įstumkite jį iki galo. PASTABA: Jei padėklas nebus pakeistas, kepat su garo įpurškimu, ant maisto lašės vanduo.

INFORMACIJA!

Dėl garinimo padėklo padėties arti šildytuvų, jis gali išblukti. Tai neturi įtakos jo veikimui ar naudojimui.

11.3 Garo sistemos valymas

Valymas priklauso nuo to, kaip dažnai naudojate garo įpurškimo funkciją, ir nuo naudojamo vandens kietumo.



1.	Išimkite garinimo indą.
2.	Įdėkite universalią kepimo skardą į 5-ąjį (viršutinį) krepiamąjį lygį, kad vanduo lašėtų į ją.
3.	Bendrujų nustatymų meniu pasirinkite „Descaling“ (dECL). Įjunkite funkciją ilgai (4 sek.) paspausdami mygtuką ant . Kalkių šalinimo procesas yra aktyvuotas ir jo atšaukti negalima.
4.	Ekrane bus rodoma FIL . Pripildykite rezervuarą nukalkintojo tirpalo ir dar kartą palieskite (4 s) .
5.	Vykdomas nukalkinimas.
6.	Kai procesas bus baigtas, ekrane vėl bus rodoma FIL . Į bakelį įpilkite šviežio skalavimo vandens ir palieskite (4 s) .
7.	Po skalavimo ekrane bus rodomas užrašas „ End “.
8.	Išimkite kepimo skardą su vandeniu iš orkaitės ir, jei reikia, sausiai nuvalykite orkaitę.

INFORMACIJA!

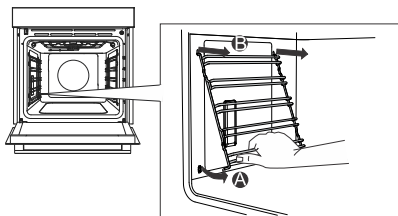
Jei nenorite atlikti garų sistemos valymo, kai orkaitė paragina tai padaryti, galite jį nutraukti paliesdami . Valymą galima atšaukti ne daugiau kaip tris kartus, tada orkaitė išjungs garų funkciją.

11.4 Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas



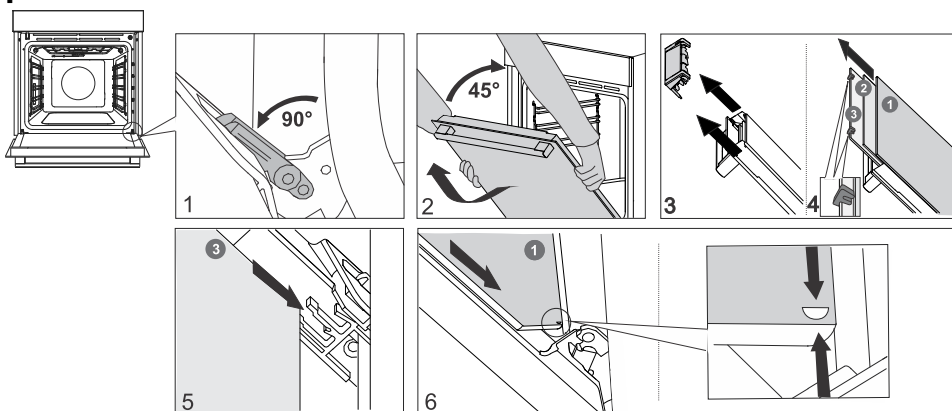
INFORMACIJA!

Išimdami kreipiklius, nepamirškite emalio dangos.



1.	Laikykite kreipiklius už apačios ir traukite juos į orkaitės skyriaus centrą.
2.	Išimkite juos iš angų viršuje.

11.5 Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas



1.	Pirmaisia atidarykite dureles (iki pat galo).
2.	Orkaitės durelės yra 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 durelių stiklą galima valyti iš vidaus, tačiau pirmiausia jį reikia nuimti nuo prietaiso durelių. Pirmiausia atlikite 2 punkte aprašytus veiksmus, bet jų nenuimkite.
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, pradėdant 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 stiprią jėgą, sistemos poveikis sumažėja arba saugos sistema blokuoja uždarymą.

11.6 Lemputės pakeitimas

Lemputė yra vartojimo reikmuo ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lempuotę, iš krosnies išimkite visus reikmenis.

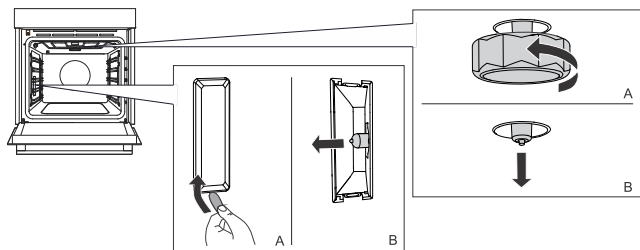
Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W

ĮSPĖJIMAS!

Keiskite lempuotę tik tada, kai prietaisas yra atjungtas nuo maitinimo šaltinio. Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte emalio. Naudokite apsaugą siekiant išvengti nudegimų.

ĮSPĖJIMAS!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.



- | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Atsukite ir nuimkite dangtelį (prieš laikrodžio rodyklę). Išimkite halogeninę lempuotę. |
| 2. | Norėdami nuimti dangtelį, naudokite plokščią plastikinį įrankį. Išimkite halogeninę lempuotę. |

12. Trikdžių nustatymas ir šalinimas

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

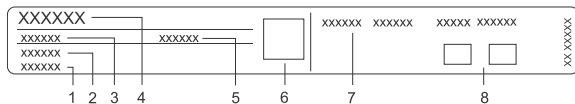
- Prieš priimant prietaisą bet kokiam remontui, įsitikinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo elektros tinklo – išimkite saugiklį arba atjunkite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.
- Bet koks neteisėtas prietaiso remontas gali sukelti elektros smūgį ir trumpojo jungimo pavojų; todėl jį nekeiskite patys. 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.

12.1 Trikdžių diagnostikos ir klaidų lentelė

Gedimas / klaida	Priežastis
Dažnai suveikia pagrindinis saugiklis.	Skambinkite priežiūros meistriui.
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 klaidos kodas yra dviženklis, ekrane bus rodomas ErXX.	Elektroninis modulis netinkamai veikia. Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Jei klaida vėl rodoma, skambinkite techninės priežiūros specialistui.
Ekrane bus rodomas SEnS, kai temperatūros zondas nebus prijungtas.	Išvalykite lizdą. Pabandykite keletą kartų iš eilės prijungti ir atjungti temperatūros zondą.
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.	

12.2 Etiketė – prietaiso informacija

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. ID/kodas
6. QR kodas (priklausomai nuo modelio)
7. Techninė informacija
8. Atitikties ženklai ir (arba) simboliai

13. Atitikties informacija

Radijo įrangos tipas:	WiFi modulis
Darbinio dažnio diapazonas:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Didžiausia išėjimo galia:	17,7 dBm EIRP
Didžiausias antenos stiprinimas:	2,7 dBi
„Bluetooth“ indikatorius	
Dažnių intervalas:	2402 ~ 2480 MHz
Nešiklio išvestis:	10,00 dBm
Emisijos tipas:	F1D

arba

Radijo įrangos tipas:	Modulis HLW3215-TG
Wi-Fi	
Darbinio dažnio diapazonas:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Didžiausia išėjimo galia:	≤ 10 dBm/MHz (EIRP) (antenos stiprinimas 10 dBi)
Didžiausias antenos stiprinimas:	Stiprinimas: 0dBi
Bluetooth	
Dažnių intervalas:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Nešiklio išvestis:	6 dBm (≤10 dBm)
Emisijos tipas:	F1D

Įmonė pareiškia, kad prietaisas su funkcija Connectlife atitinka esminius reikalavimus ir kitas atitinkamas Direktyvos 2014/53/ES nuostatas. Išsamią atitikties deklaraciją rasite interneto adresu <https://auid.connectlife.io>, nurodytu prietaiso puslapyje tarp papildomų dokumentų.

14. 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.

15. 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 iki norimos temperatūros. 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	<input type="checkbox"/>
sausainiai – viena lentyna	negili kepimo skarda		3	150	25-40	<input type="checkbox"/>
sausainiai – viena lentyna	negili kepimo skarda		3	135 **	35-50	<input checked="" type="checkbox"/>
sausiniai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		2, 4	140 **	25-40	<input checked="" type="checkbox"/>
sausainiai – trys lentynos ir lygiai	negili kepimo skarda		1, 4, 5	135	45-60	<input checked="" type="checkbox"/>
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda		3	160-170 **	20-30	<input type="checkbox"/>
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda		3	155 **	20-30	<input checked="" type="checkbox"/>
keksiukai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		1.5	140 **	30-45	<input checked="" type="checkbox"/>
keksiukai – trys lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		1, 3, 5	140-150	30-50	<input checked="" type="checkbox"/>
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas		2	150	45-55	<input type="checkbox"/>
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas		2	160	45-55	<input checked="" type="checkbox"/>
biskvitas – du stelažai/lygiai	2 x apvali metalinė forma, 26 cm skersmens / vielinis stovas		2, 4	170 *	45-55	<input checked="" type="checkbox"/>
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas		2	160 **	70-120	<input type="checkbox"/>
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas		2	160	70-120	<input checked="" type="checkbox"/>

Lentelės tęsinys

KEPIMAS						
KEPIMAS						
skrudinta duona	vielinis stovas		5	max	4-7	<input type="checkbox"/>
Pleskavica (maltos mėsos kepinys)	vielinis stovas + negilus kepimo lakštas kaip lašėjimo padėklas		5	230	25-40 ***	<input type="checkbox"/>

Hisense
life reimagined



901223-a11

