

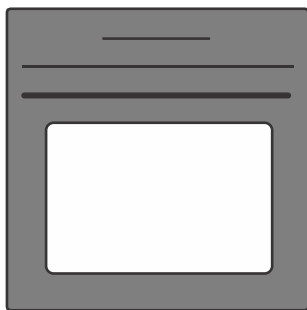
Hisense

life reimagined

LT

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA GARŲ ORKAITĖ



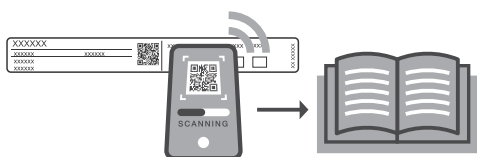
Dėkojame jums už pasitikėjimą ir už tai, kad įsigijote mūsų prietaisą.

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.


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



Norėdami gauti daugiau instrukcijų ir patarimų, nuskaitykite QR kodą, esantį ant vardinės plokštelės.

Šie simboliai naudojami visoje instrukcijoje ir turi tokias reikšmes:

 **INFORMACIJA!**
Informacija, patarimas arba rekomendacija

 **ĮSPĖJIMAS!**
Įspėjimas – bendras pavojus

Turinys

1. Sauga	5
2. Kiti svarbūs saugos įspėjimai	6
3. Prietaiso aprašymas	8
3.1 Prietaiso įranga	8
3.2 Valdymo pultas	10
4. Prieš naudojant pirmą kartą	11
4.1 Įjungimas pirmą kartą	11
5. Orkaitės naudojimas – kepimo nustatymų pasirinkimas	13
5.1 Pagrindinis meniu – Rankinis	14
5.2 Laikmatis – laikmačio funkcijos	16
5.3 Maisto gaminimas etapais (+ meniu)	18
5.4 Maisto gaminimas naudojant garus	19
5.5 Garų pridėjimas	20
5.6 Vandens rezervuaro užpildymas	21
5.7 Automatinis meniu	22
5.8 Papildomi	22
6. Kepimo pradžia	24
7. Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas	24
7.1 Užkepėlė (+ meniu)	25
7.2 Traškus dugnas	26
7.3 Mėgstamiausi – išsaugokite savo nustatymus	27
8. Bendrųjų nustatymų pasirinkimas	28
8.1 Ekranu užraktas (+ meniu)	29
9. ConnectLife	29
10. „Wi-Fi“ valdymas	30
10.1 „Wi-Fi“ naudojimas	30
10.2 Orkaitės nuotolinio valdymo pulto valdymas	31
11. Bendrieji kepimo patarimai	33
11.1 Maisto ruošimo stalas	34
11.2 Maisto ruošimas su temperatūros zonu	40
12. Valymas ir priežiūra	43
12.1 Valymas garais	43
12.2 Vandens rezervuaro ir filtro putų valymas	44
12.3 Garo sistemos valymas	45
12.4 Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas	46
12.5 Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas	47
12.6 Lemputės pakeitimas	48
13. Trikdžių nustatymas ir šalinimas	49
13.1 Trikdžių diagnostikos ir klaidų lentelė	49
13.2 Etiketė – prietaiso informacija	50
14. Atitikties informacija	50

15. Aplinkos apsauga	51
16. Kepimo testas	52

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.

ĮSPĖJIMAS. Sugadintą maitinimo laidą turi pakeisti tik gamintojas, įgaliotas techninės priežiūros specialistas arba kitas kvalifikuotas asmuo – priešingu atveju gali kilti pavojus.

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 Prietaisas ir jo paviršiai naudojimo metu įkaista – nelieskite kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų amžiaus turi būti laikomi atokiau, nebent 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 paviršius, ir tuomet stiklas gali suskilinėti.

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

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

2. 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.

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 saugiu atstumu.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

Neiškllokite 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 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.



ĮSPĖJIMAS!

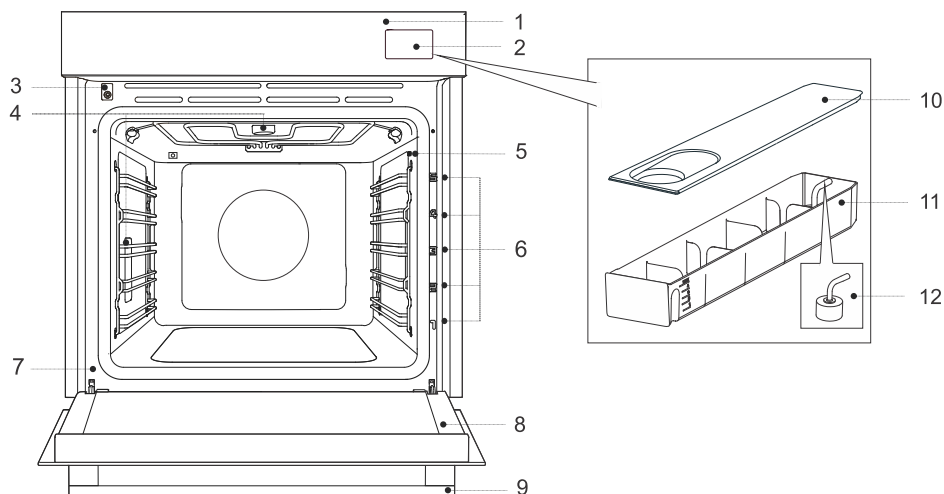
Prieš prijungdami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas. Jei pririekia remonto arba pateikiamos garantinės pretenzijos dėl netinkamo sujungimo arba prietaiso naudojimo, garantija negalioja.

3. Prietaiso aprašymas



ĮSPĖJIMAS!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.



1. Valdymo pultas

2. Vandens bakas

3. Durelių jungiklis

4. Apšvietimas

5. Temperatūros zondo lizdas

6. Kreiptuvai – stovo lygiai

7. Etiketė

8. Orkaitės duralės

9. Durelių rankena

10. Talpyklos dangtis

11. Talpyklos konteineris

12. Filtravimo putas

3.1 Prietaiso įranga

Orkaitės durelių jungiklis

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



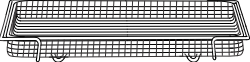



Kreipiamosios

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

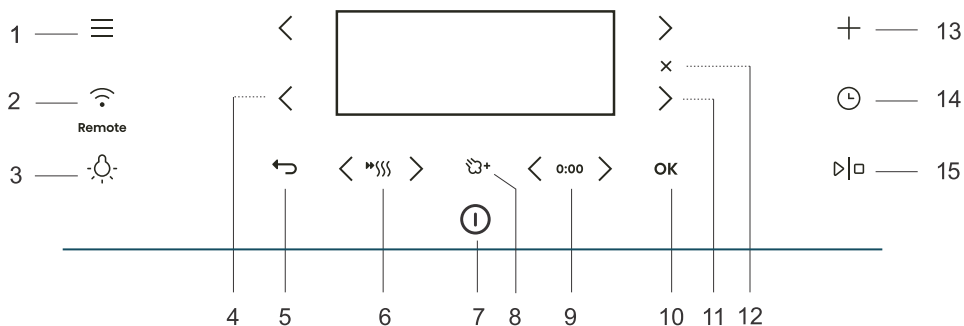
Fiksuoti ištraukiamieji kreiptuvai – padėkite įrangą ant kreiptuvo. Tame pačiame kreiptuve galite padėti lentynėlę kartu su lašėjimo skarda.

PASTABA. Kreiptuvai – stelažų lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.

Orkaitės įranga ir priedai




	<p>Vielos grotelės – 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 grotelės priekinėje dalyje, traukdami jas iš orkaitės.</p>
	<p>Lašų padėklas– plokštainiams ir pyragaičiams kepti. Jį taip pat galima naudoti kaip maisto nešimo padėklą. PASTABA: Plokščia kepimo skarda gali deformuotis kaitinant orkaitėje. Atvėsusi ji grįžta į savo pradinę būseną. Deformacija neturi įtakos jos funkcionalumui.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Gili 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.</p>
	<p>Temperatūros zondas - (BAKESENSOR)</p>
	<p>Perforuota kepimo skarda (NERŪDIJANČIOJO PLIENO) – (skarda su skylutėmis) skirta daržovėms, žuviai ir mėsai ruošti garuose arba naudojant „sous vide“ funkciją. Ji užtikrina tolygų garų paskirstymą ir optimalius kepimo rezultatus.</p>
<p>PASTABA. Papildomos įrangos galima įsigyti įgaliojame techninės priežiūros centre.</p>	





3.2 Valdymo pultas




Paaiškinimas:		Naudojimas
1.		Pagrindinių meniu pasirinkimas
2.		„Wi-Fi“ ryšio nustatymas ir nuotolinis valdymas
3.		Orkaitės lemputės įjungimas ir išjungimas
4.		Kairysis pasirinkimo mygtukas
5.		Išėjimas arba grįžimas be išsaugojimo
6.		Greito pašildymo įjungimas ir išjungimas
7.		Orkaitės įjungimas ir išjungimas
8.		Garų pridėjimas
9.	0:00	Laikmačio funkcijų nustatymas iš naujo
10.	OK	Pasirinkimo patvirtinimas, nustatymai
11.		Dešinysis pasirinkimo mygtukas
12.	X	Atšaukite dabartinį nustatymą, ištrinkite funkciją
13.	+	Išplėstiniai nustatymai
14.		Laiko funkcijų pasirinkimas
15.		Operacijos paleidimas ir sustabdymas

PASTABA. Valdymo skydelyje šviečia (visiškai arba iš dalies) tik tie klavišai, kurie yra įjungti dabartiniame meniu.

Spartusis klavišas:	
 Trumpai palieskite – mygtuką kad pasirinktumėte nustatymus	 Paspauskite mygtuką – ir palaikykite 5 sekundes papildomiems nustatymams arba spartiems pakeitimams
 INFORMACIJA! Visi nustatymai valdomi mygtukais. Kad mygtukai geriau reaguotų, lieskite juos dideliu piršto galiuko plotu. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką, tai patvirtins garsinis signalas (kai ši funkcija veikia).	

			
Pirmas veiksmas	Tarpinis veiksmas	Laukimas / įgyvendinimas	Papildomas veiksmas

4. Prieš naudojant pirmą kartą

1.	Išimkite orkaitės įrankius ir pakuotę (kartoną, polistireno putas, plastiką) iš orkaitės.
2.	Nuvalykite indus, orkaitės vidų ir talpyklą drėgna šluoste. Nenaudokite šiurkščių šluosčių ar valiklių.
3.	Įjunkite orkaitę (žr. Skyrių 4.1 <i>Įjungimas pirmą kartą</i>).
4.	Įkaitinkite orkaitę viršutinio ir apatinio šildytuvo sistema maždaug vieną valandą  230 °C temperatūroje (žr. Skyrių „Rankinis gaminimo režimas“).
PASTABA. Šildymo metu išsiskiria būdingas „naujo prietaiso kvapas“, todėl per šį laiką kruopščiai vėdinkite kambarį.	

4.1 Įjungimas pirmą kartą

Pirmą kartą prijungus prietaisą prie elektros tinklo arba po ilgo maitinimo nutraukimo, turėsite nustatyti kalbą, laiką ir vandens kietumą.





INFORMACIJA!


Jei nenorite jų nustatyti, palieskite **OK** . Numatytieji nustatymai bus išsaugoti. Nustatymus galite bet kada pakeisti (žr. skyrių 8. *Bendrųjų nustatymų pasirinkimas*).



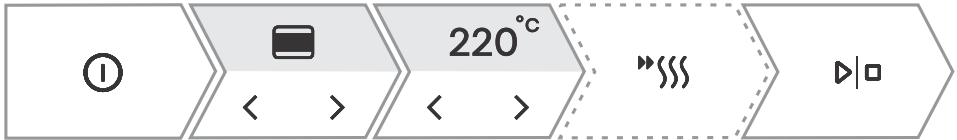
1.	Kalbos nustatymas: Ekrane rodoma numatytoji kalba (anglų). Paspaudę < arba > galite pakeisti kalbą. Patvirtinkite paspausdami OK .
2.	Tikslaus laiko nustatymas: Paspausdami < arba > galite nustatyti tikslų paros laiką. Atskirai nustatykite valandas ir minutes. Patvirtinkite pasirinkimą OK .
3.	Vandens kietumo nustatymas: Paspausdami < arba > galite nustatyti vandens kietumą. Patvirtinkite pasirinkimą OK .
Nustatomi visi pradiniai nustatymai, o prietaisas veikia budėjimo režimu.	

5. Orkaitės naudojimas – kepimo nustatymų pasirinkimas

Pagrindinis pasirinkimo meniu	
Įjunkite prietaisą  ir pasirinkite  . Paspausdami < arba > galite rinktis iš skirtingų meniu:	
Rankinis	Leidžia nustatyti kepimo parametrus su gamykloje iš anksto nustatytomis vertėmis, kurias galima keisti (žr. skyrių 5.1 <i>Pagrindinis meniu – Rankinis</i>).
Automatinis meniu	Leidžia pasirinkti daug iš anksto nustatytų programų, priklausomai nuo pasirinkto patiekalo (žr. skyrių 5.7 <i>Automatinis meniu</i>).
Mėgstamiausi	Šiuo režimu galite pasirinkti savo programas, kurias anksčiau išsaugojote (žr. skyrių 7.3 <i>Mėgstamiausi – išsaugokite savo nustatymus</i>).
Papildomi	Papildomų programų pasirinkimas (žr. skyrių 5.8 <i>Papildomi</i>).
Valymas	Orkaitės valymo programos.
Nuostatos	Bendrieji orkaitės nustatymai (žr. skyrių 8. <i>Bendrujų nustatymų pasirinkimas</i>).

+ meniu – papildomi nustatymai	
Funkcija suteikia papildomų nustatymų parinkčių. Meniu turinys priklauso nuo tuo metu prieinamų valdymo parinkčių. Norėdami pasirinkti papildomus nustatymus, palieskite  .	
Kepimas etapais	Trijų etapų gaminimo nustatymas su skirtingais parametrais (žr. skyrių 5.3 <i>Maisto gaminimas etapais (+ meniu)</i>).
Daugiau informacijos	Išsami informacija apie orkaitės sistemų programas ir funkcijas.
Užkepėlė	Naudojamas patiekalams, prie kurių pridedate padažą/užpilą arba norite papildomai pabaigoje iškepinti jo paviršius. Šią funkciją galima pasirinkti praėjus 10 minučių po gaminimo arba gaminimo pabaigoje (žr. skyrių 7.1 <i>Užkepėlė (+ meniu)</i>).
Mėgstamiausi	Pasirinktų pasirinktinių nustatymų išsaugojimas (žr. skyrių 7.3 <i>Mėgstamiausi – išsaugokite savo nustatymus</i>).
Ekranų užraktas	Apsauginio raktų užraktas, apsaugančio orkaitę nuo atsitiktinio naudojimo, įjungimas / išjungimas (žr. skyrių 8.1 <i>Ekranų užraktas (+ meniu)</i>).

5.1 Pagrindinis meniu – Rankinis



1.	Ijunkite prietaisą .
2.	Paspausdami arba arba galite pasirinkti kepimo sistemą žr. lentelę Maisto gaminimo sistemų pasirinkimas).
3.	Paspausdami arba galite nustatyti temperatūrą arba galią.
4.	Naudokite spartaus pašildymo funkciją, jei norite kuo greičiau įkalti orkaitę iki norimos temperatūros. Paspaudus simbolis užsidegs iki galo. Pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirsta garsinis signalas. Ekране bus rodoma „Insert the dish“ (įdėti patiekalą). Atidarykite dureles ir įdėkite indą. Programa automatiškai tęsia kepimą su pasirinktais nustatymais.
5.	Be to, galite nustatyti: <ul style="list-style-type: none"> - laikmatį (žr. skyrių 5.2 <i>Laikmatis – laikmačio funkcijos</i>) - kepimo etapus funkciją (žr. skyrių 5.3 <i>Maisto gaminimas etapais (+ meniu)</i>) - garų įpurškimą ruošiant maistą (žr. skyrių 5.5 <i>Garų pridėjimas</i>)
6.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite .

Kepimo sistemos pasirinkimas


Simbolis	Naudojimas
	Apatinis + viršutinis šildytuvas + Garai + Įprastiniam kepimui ant vienos lentynos, suflė gaminimui ir kepimui žemoje temperatūroje (lėtam kepimui). Jei norite, kad produkto paviršius labiau iškeptų ir būtų traškesnis, naudokite papildomą garų sistemą.
	Karštas oras + Garai 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. Jei norite, kad maisto paviršius labiau iškeptų ir taptų traškesnis, naudokite garus.
	Karštas oras + apatinis šildytuvas Ši sistema yra optimali picos ir konditerijos gaminių kepimui su didesniu vandens kiekiu. Gaminimui viename lygyje, kai norite, kad patiekalai būtų kuo greičiau paruošti ir traškūs.
	Apatinė dalis + Viršutinis šildytuvas + ventiliatorius Skirta tolygiai ruošti patiekalus viename lygyje ir gaminti suflė.
	Didelės grotelės Kepti dideliame kiekiu plokščių maisto produktų, tokių kaip skrudinta duona, kanapės, kepsninės dešrelės, kepsniai, žuvis, iešmai, kepimui ant grotelių ir gražiai traškiai plutelei gauti. Orkaitės ertmės viršuje sumontuoti šildytuvai tolygiai kaitina visą paviršių. Žemas lygis – tinka kepti žuvis filė, visą žuvį, kepti sūrį. Vidutinis lygis – tinka kepti mažus mėsos, žuvis kotletų, daržovių, kanapių, iešmų gabaliukus.

Lentelės tęsinys

Simbolis	Naudojimas
	Aukštas lygis – tinka kepsniams, mėsainiams, ant grotelių kepamoms dešrelėms, skrebučiams ir kepiniai ant grotelių.
	Didelės grotelės + ventiliatorius + Garai Kepti paukštieną ir didelius mėsos gabalus. Naudokite garus, jei norite, kad produkto paviršius labiau apkeptų ir būtų traškesnis.
	Karštas oras + viršutinis šildytuvas 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).
	Daugiau sistemų Patvirtinkite pasirinkimą OK . Bus rodomos papildomos sistemos.
	Garai Naudojamas visų rūšių daržovėms, mažiems mėsos gabalėliams, vaisiams ir šoniniams patiekalams (ryžiams, makaronams) gaminti.
	Virimas žemoje Tai lėtas gaminimo procesas vakuume, tiksliai apibrėžtoje ir palaikomoje temperatūroje. „Sous vide“ tinka mėsai, žuviai ir daržovėms ruošti. Tokiu būdu paruoštas maistas yra sultingas ir išsiugdo pilnesnį skonį.
	Didelis grilis + apatinis šildytuvas Greitesniam patiekalų gaminimui viename lygyje ir traškiai tešlos plutai.
	Apatinis šildytuvas + grilis Švelniam ir kontroliuojamam lėtam švelnaus maisto (minkštų mėsos gabalų) ir konditerijos gaminių kepiniai traškiu dugnu.
	Apatinis šildytuvas + grilis + ventiliatorius Optimaliam mielių raugintų kepinų ir visų rūšių duonos paruošimui ir konservavimui.
	Didelis grilis + apatinis šildytuvas + karštas oras Patiekalams, kur pageidautinas vienodas traškumas iš visų pusių. Funkcija taip pat tinka kaip pirmasis daugiapakopio mėsos skrudinimo etapas, nes ji leidžia greitai nudžiūti paviršių pradinėje fazėje ir lėtai skrudinti antroje fazėje. Mėsa bus sultinga, o pluta gražiai ruda.
	Karštas oras + grotelės Karštas oras geriau cirkuliuoja aplink indą. Tai labiau išdžiovins paviršių. Kartu su grilio šildytuvu taip pat suteiks intensyvesnę spalvą. Greitesniam mėsos ir daržovių kepinimui.
	ECO karštas oras ¹⁾ Švelniam, lėtam ir tolygiam mėsos, žuvies ir pyragaičių virimui viename lygyje. Tokiu būdu mėsoje išlaikomas didesnis vandens kiekis, todėl ji tampa sultingesnė ir minkštesnė, o tešla tolygiai paruošiama/ke. Naudojamas temperatūros diapazonas yra nuo 140 °C iki 220 °C. Tai labiausiai energiją taupanti programa.
	Automatinis Įėjimas į automatinį meniu (žr. skyrių Automatinis meniu)

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

5.2 Laikmatis – laikmačio funkcijos

Norėdami pasirinkti laikmačio funkcijas, palieskite  . Paliesdami mygtukus < arba > galite pasirinkti norimą nustatyti laiko funkciją.

Laiko funkciją galima nustatyti prieš kepimą ir jo metu.



INFORMACIJA!

Laikrodyje turi būti nustatytas dienos laikas.

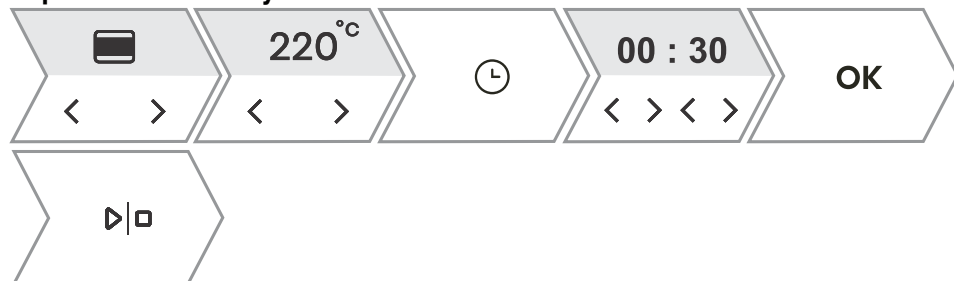



INFORMACIJA!

Pasirinktą laiko funkciją galite iš naujo nustatyti paliesdami **0:00** .

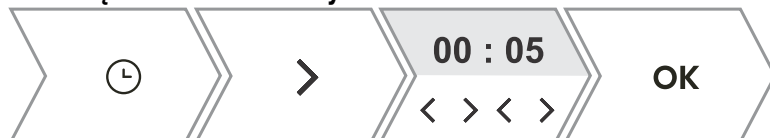
Aprašymas / laiko funkcija	Naudojimas
Trukmė	Šiuo režimu galite nustatyti orkaitės veikimo trukmę.
Minučių signalas	Minučių laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės veikimo. Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai neįsijungia ir neišsijungia.
Kepimą baigti	Šį režimą naudokite, kai norite, kad orkaitėje esantis maistas būtų pradėtas ruošti su laiko atidėjimu. Įveskite gaminimo trukmę ir pakeidaujamą pabaigos laiką. Prietaisas įsijungia automatiškai ir baigia veikti norimu laiku.

Kepimo laiko nustatymas



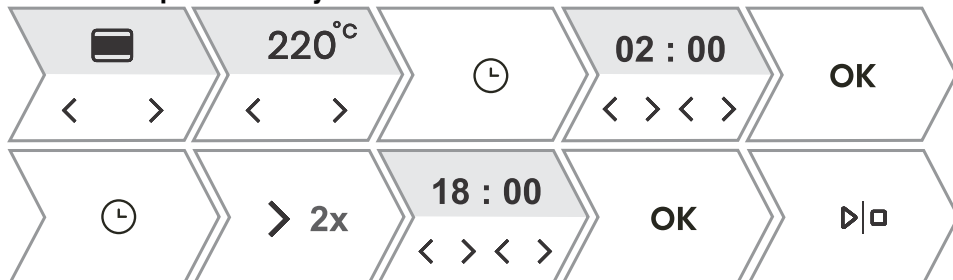
1. Paspausdami < arba > galite nustatyti norimą kepimo laiką (val. Ir min). Patvirtinkite pasirinkimą **OK** . Pasirinktas orkaitės veikimo laikas bus rodomas ekrane.
2. Norėdami pradėti gaminti, palieskite  .

Minučių laikmačio nustatymas



1.	Paspausdami < arba > galite nustatyti nepriklausomo žadintuvo trukmę (valandomis ir minutėmis). Patvirtinkite pasirinkimą OK .
Ilgiausias galimas nustatymas yra 24 valandos. PASTABA. Jei prietaisas išjungtas, laikmatis vis tiek veiks.	

Galutinio kepimo nustatymas ties



1.	Pirmiausia nustatykite gaminimo laiką. Mygtuku < arba > galite nustatyti pageidaujamą gaminimo laiką (valandomis ir minutėmis). Patvirtinkite pasirinkimą OK . Pasirinktas orkaitės veikimo laikas bus rodomas ekrane. <i>Pavyzdys: kepimo laikas 2 valandos</i>
2.	Atidėtą operaciją galite pasirinkti paspausdami .ir tada dukart spustelėdami > . Paspausdami < arba > galite nustatyti laiką, kada patiekalas turi būti paruoštas. Patvirtinkite pasirinkimą paspausdami OK . Ekrane rodomas pageidaujamas pabaigos laikas. <i>Pavyzdys: maisto gaminimas baigiasi 18:00 val.</i>
3.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite . Laukdama įjungimo orkaitė persijungia į dalinį budėjimo režimą. Pasirinkti nustatymai automatiškai įjungiami ir išjungiami pasirinktu laiku. <i>Pavyzdys: maisto gaminimo pradžia 16:00, gaminimo pabaiga 18:00</i>
Pasibaigus nustatytam laikui, orkaitė automatiškai nustoja veikti. Pasigirsta trumpas pyptelėjimas.	



ĮSPĖJIMAS!

Ši funkcija netinka maistui, kurį reikia greitai pašildyti.

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

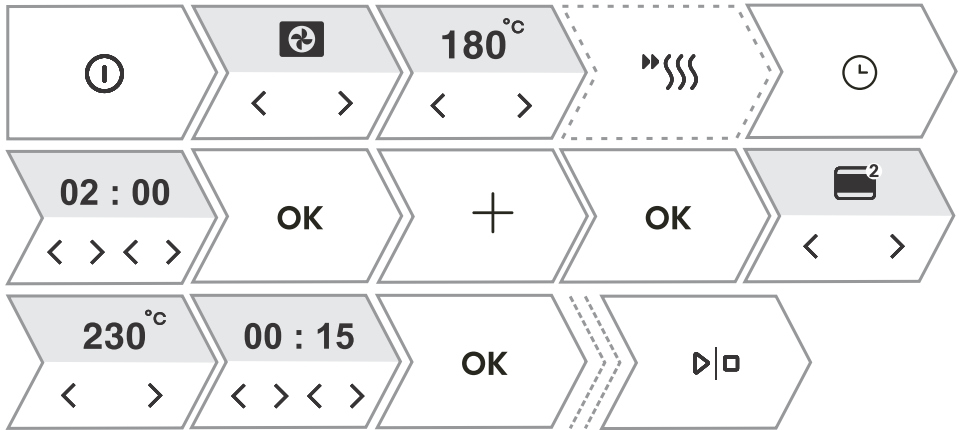
5.3 Maisto gaminimas etapais (+ meniu)

Ši funkcija leidžia nustatyti trijų etapų maisto ruošimą (sujungti tris iš eilės maisto ruošimo etapus į vieną maisto ruošimo procesą).



INFORMACIJA!

Šią funkciją galima nustatyti pagrindiniame meniu – rankinis gaminimo režimas (žr. skyrių 5.1 *Pagrindinis meniu – Rankinis*).





1.	Ijunkite prietaisą I .
2.	Pirmas veiksmas Paspaudę < arba > , kaip pirmąjį žingsnį galite pasirinkti virimo sistemą, temperatūrą ir kepimo trukmę. Taip pat galite pasirinkti greitąjį pašildymą.
3.	Papildomų nustatymų pasirinkimas. Palieskite + . Ekrane bus rodoma Norite pridėti veiksmą? . Patvirtinkite paspausdami OK .
4.	2 veiksmas Pasirinkite antrojo gaminimo etapo nustatymus (žr. nustatymą 2 punkte) ir palieskite OK . PASTABA. Tą patį padarykite ir atlikdami 3 veiksmą .
5.	Prieš pradėdami gaminti maistą, taip pat galite pakeisti visus tris etapus. Paspausdami < arba > galite pasirinkti norimą pakeisti veiksmą.
6.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite ▶ □ . Orkaitė pirmiausia pradeda veikti su pirmojo žingsnio nustatymais.
PASTABA. Atskirą veiksmą galite pašalinti paliesdami X .	

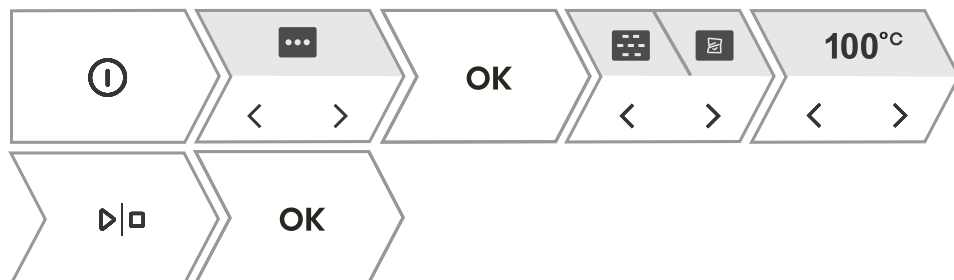
5.4 Maisto gaminimas naudojant garus







Maisto ruošimas garuose – tai sveikas būdas ruošti maistą, išsaugantis visas skonio savybes. Be to, neatsiranda nemalonių kvapų. Vandens nereikia sūdyti ar papildomai gardinti prieskoniais ir žolelėmis.

Maisto nereikia papildomai tepti riebalais. Garuose išlieka natūralus maisto skonis, neatsiranda papildomų kvapų, nei grotelių, nei skardos ar patiekalo skonio. Skonio savybės taip pat neišnyksta, nes jos neištirpsta vandenyje. Garuose nesklinda skoniai ar kvapai, todėl galite vienu metu ruošti mėsą, žuvį ir daržoves. Garuose taip pat galima blanšuoti, atitirpinti, pašildyti maistą ar jį šiltai laikyti.

Ruošiant garuose galima rinktis iš dviejų sistemų: viso garo ir „sous vide“.

Simbolis	Naudojimas
	Garas Naudojamas visų rūšių daržovėms, mažiems mėsos gabalėliams, vaisiams ir šoniniams patiekalams (ryžiams, makaronams) gaminti 100 °C temperatūroje
	Sous vide Tai lėtas gaminimo procesas vakuume, tiksliai apibrėžtoje ir palaikomoje temperatūroje. „Sous vide“ tinka mėsai, žuviai ir daržovėms ruošti. Tokiu būdu paruoštas maistas yra sultingas ir išsiugdo pilnesnį skonį. Pagardinkite maistą prieskoniais ir supakuokite jį į specialų plastikinį maišelį, tinkamą vakuumavimui ir gaminimui. Supakuotą maistą sudėkite ant perforuotos kepimo skardos ir pastatykite į vidurinę orkaitės lygį į 45–95 °C .

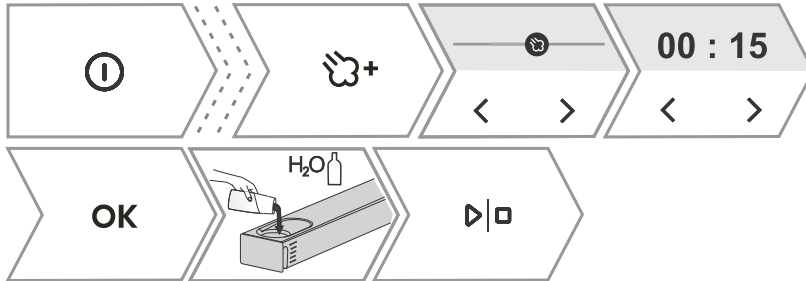


1.	Ijunkite prietaisą  .
2.	Paspausdami  arba  raskite norimą sistemą ir paspauskite OK jai pasirinkti.
3.	Naudodami „sous vide“ sistemą galite šiais mygtukais   nustatyti temperatūrą nuo 45 iki 95 °C. Naudojant garų sistemą temperatūra yra nustatyta 100 °C ir jos keisti negalima.
4.	Spauskite  ir pripildykite vandens rezervuarą. (žr. skyrių „Vandens rezervuaro pildymas“ toliau).
5.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite OK .

5.5 Garų pridėjimas

Pridėjus garų, maisto paviršius labiau apkepa ir tampa traškesnis.

Šio proceso metu susidaręs reikiamas garų kiekis geriau iškepa maisto paviršius ir pagerina jo traškumą, o maisto vidus išlieka minkštas ir purus. Garų pridėjimo sistemą rekomenduojama naudoti kepat tokius gaminius kaip duona, švieži sūtinukai, rulletai ir pyragaičiai, taip pat kepat mažus paukštelius ir daržovių gabalėlius.



1.	Ijunkite prietaisą .
2.	<p>Paspausdami arba pasirinkite sistemą.</p> <ul style="list-style-type: none"> Viršutinis šildytuvas + apatinis šildytuvas Karštas oras Didelis grilis + ventiliatorius <p>Ekране rodomas iš dalies šviečiantis simbolis . Palieskite mygtuką, kad gaminimo metu būtų pridėta garų.</p> <p>Garų pridėjimas galimas tik naudojant pirmiau minėtas tris sistemas.</p>
3.	<p>Paspausdami arba pasirinkite garų intensyvumo lygį ir garų veikimo laiką.</p> <p>Žemas lygis – tinka kepti didelius mėsos gabalus, kildinti tešlą, žuvį.</p> <p>Vidutinis lygis – tinka kepti šviežias bandeles, biskvitinius pyragus, suflė ir kepti paukštelius.</p> <p>Aukštas lygis – tinka duonai kepti.</p> <p>Ruošiant žuvį, kepat duoną ir pyragus bei vištieną, rekomenduojame pridėti garų pradiniam gaminimo etape, per pirmąsias 10–15 minučių.</p> <p>Nustatykite garų tiekimo trukmę (daugiausia 2 val.).</p> <p>Patvirtinkite pasirinkimą. OK .</p> <p>Simbolis visiškai užsidega, o tai reiškia, kad garų papildymas sėkmingai įjungtas.</p>
4.	Pripildykite vandens rezervuarą. (žr. skyrių Vandens rezervuaro pildymas žemiau).
5.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite .

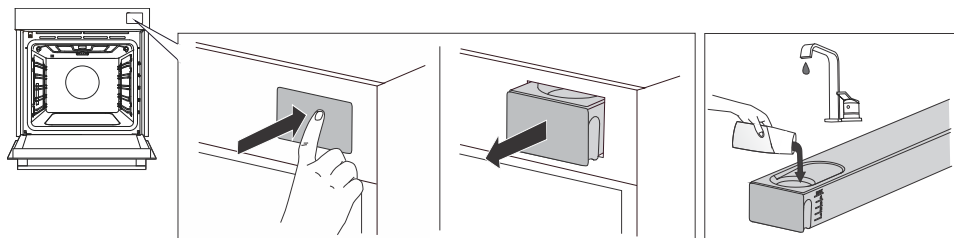


INFORMACIJA!

Garų pridėjimą taip pat galima įjungti arba išjungti gaminimo metu.

5.6 Vandens rezervuaro užpildymas

Vandens rezervuaras leidžia atskirai tiekti vandenį į orkaitę.



1.	Išimkite vandens rezervuarą iš korpuso paspausdami dureles.
2.	Atidarykite dangtelį. Išplaukite rezervuarą vandeniu. Surinkite baką ir įpilkite šviežio vandens.
3.	Įstumkite baką atgal į korpusą į galutinę padėtį.
<p>PASTABA. Išvirus, likęs vanduo garų sistemoje pumpuojamas į vandens baką. Dangtį ir vandens rezervuarą galima valyti įprastiniais skystais valikliais, kurių sudėtyje nėra abrazyvinių medžiagų.</p>	

Toliau pateiktoje lentelėje nurodyti vandens talpos lygiai ir apytikslis vandens sunaudojimas vienam ciklui pasirinkus skirtingas garų sistemas. Jei vandens rezervuare baigiasi vanduo, papildykite jį.

Lygmuo	30 min	60 min
	1 lygis	2 lygis
	2 lygis	2 lygis
	2 lygis	3 lygis
Garai	3 lygis	MAX lygis

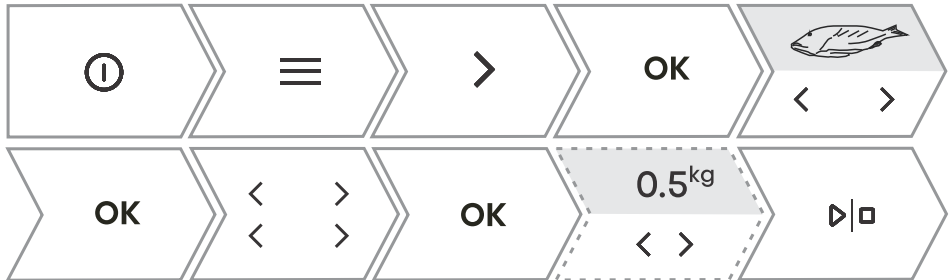
ĮSPĖJIMAS!

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

Į rezervuarą pilamo vandens kambario temperatūra turi būti maždaug 20 °C (+/- 10 °C). Nenaudokite distiliuoto vandens, vandentiekio vandens su dideliu chloro kiekiu ar kitų panašių skysčių. Naudokite tik gėlą vandentiekio vandenį, minkštiną vandenį arba negazuotą mineralinį vandenį.

5.7 Automatinis meniu

Programoje siūlomas didelis iš anksto nustatytų receptų, kuriuos patvirtino virėjai ir mitybos specialistai, pasirinkimas.



1.	Ijunkite prietaisą ir pasirinkite . Palietę < arba > pasirinkę meniu Auto (automatinis). Patvirtinkite paspausdami OK , kad patektumėte į submeniu.
2.	Paliesdami < arba > pasirinkite maisto rūšį, o tada pasirinktą patiekalą. Patvirtinkite paspausdami OK . Receptai turi iš anksto nustatytą sistemą, temperatūrą ir gaminimo laiką. PASTABA. Kai kurių patiekalų svorį ir virimo laipsnį galite keisti.
3.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite .
4.	Kai kuriuose patiekaluose taip pat yra greito pašildymo funkcija. Pasiėkus nustatytą temperatūrą, pasigirs garsinis signalas. Ekrane bus rodoma Įdėti indą . Atidarykite dureles ir įdėkite indą. Programa automatiškai tęsia kepimą su pasirinktais nustatymais.
PASTABA. Palietę galite pamatyti išsamų dabartinio pasirinkimo aprašymą.	

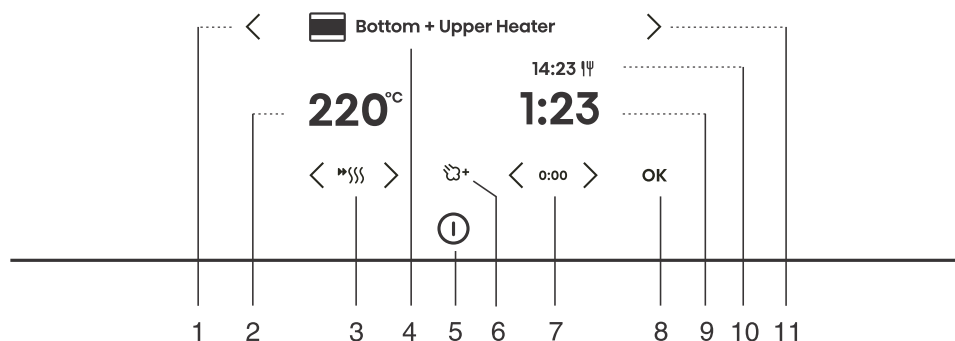
5.8 Papildomi



1.	Ijunkite prietaisą ir pasirinkite . Paliesdami < arba > pasirinkite „ Extra “. Patvirtinkite paspausdami OK , kad patektumėte į submeniu.
2.	Paliesdami < arba > pasirinkite funkciją (žr. toliau pateiktą lentelę). Patvirtinkite paspausdami OK . Rodomos iš anksto nustatytos vertės. Kai kuriose funkcijose galima nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką.
3.	Norėdami pradėti gaminti, palieskite .

Programa	Naudojimas
Air Fry	Maisto produktų kepimas karštu oru be pridėtinių riebalų. Greitesnis ir sveikesnis greito maisto variantas. Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškiaą plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika „greito maisto“ versija, kurioje yra mažiau kalorijų.
Kepimas	Tešla pakils greičiau ir tolygiau, neišdžiovindama paviršiaus. Kol tešla kyla, neatidarinėkite durelių.
Dehidratacija	Oro pagalba sumažinsite drėgmės kiekį maiste ir taip prailginsite jo galiojimo laiką.
Atitirpinimas	Naudojama lėtai atšildyti užšaldytus maisto produktus (pyragus, konditerijos gaminius, duoną ir vaisius). Atšildymo viduryje maisto produktus apverskite ir atskirkite vieną nuo kito, jei jie yra sulipę.
Pašildymas garais	Ši funkcija leidžia švelniai pašildyti jau paruoštus patiekalus naudojant karštą orą ir garus. Garai apsaugo maistą nuo išsausėjimo, išlaikydami sultingumą, skonį ir tekstūrą.
Neatšaldykite	Jis naudojamas jau paruoštiems patiekalams šildyti. Darbo metu neatidarykite durelių.
Lėkščių pašildymas	Naudojamas, jei reikia iš anksto pašildyti lėkštes ar puodelius, kad maistas ilgai išliktų šiltas. Galite nustatyti temperatūros diapazoną.
Konservai	Procesas, kurio metu pratęsiame maisto produktų galiojimo laiką. Naudokite stiklainius su guminiu sandarinimo žiedu ir dangteliu. Nenaudokite stiklainių su srieginiais ar metaliniais dangteliais arba metalinių skardinių. Į gilų padėklą įpilkite 1 litrą karšto vandens (maždaug 70 °C) ir sudėkite 6 vienodus stiklainius. Įdėkite kepimo skardą į orkaitę antruoju kreipikliu.
Sterilizuoti buteliukus	Tinka visų tipų buteliukams sterilizuoti. Sterilizacija – tai procesas, kurio metu sunaikinami visų rūšių mikroorganizmai.
Šabas	Šabo funkcija leidžia orkaitėje esančiam maistui išlikti šiltam neįjungiant ir neišjungiant orkaitės. Nustatykite veikimo trukmę (nuo 24 iki 72 valandų) ir temperatūrą. Paspaudus $\triangleright \square$, pradedamas atgalinis skaičiavimas. Visi garsai ir operacijos išjungiami, išskyrus mygtuką $\textcircled{1}$. PASTABA. Nutrūkus elektros energijai, Šabo režimas bus išjungtas ir orkaitė grįš į pradinę būseną.

6. Kepimo pradžia



Paiškinimas:		Naudojimas
1.	<	Kairysis pasirinkimo mygtukas
2.	220°C	Temperatūros pasirinkimas
3.	⏻	Greito pašildymo įjungimas ir išjungimas
4.		Pasirinkta kepimo sistema
5.		Orkaitės įjungimas ir išjungimas
6.		Garų pridėjimas
7.	0:00	Laiko funkcijos atstatymas
8.	OK	Pasirinkimo patvirtinimas, nustatymai
9.	1:23	Praėjęs kepimo laikas
10.	14:23 1P	Pabaigos laikas
11.	>	Dešinysis pasirinkimo mygtukas

PASTABA. Valdymo skydelyje šviečia (visiškai arba iš dalies) tik tie klavišai, kurie yra įjungti dabartiniame meniu.

Kepimo metu galite keisti sistemos temperatūros ir laikmačio funkcijas.

7. Gaminimo pabaiga ir orkaitės išjungimas

Baigus gaminti, ekrane pasirodys **Kepimas baigtas**.

Operaciją taip pat galite sustabdyti paliesdami **Kepimas baigtas**.



Paspausdami < arba > galite pasirinkti naują nustatymą. Patvirtinkite paspausdami OK . Meniu turinys priklauso nuo tuo metu prieinamų valdymo parinkčių.	
Kepimas baigtas	Norėdami baigti gaminti, pasirinkite „Baigti“. Ekrane rodomas pagrindinis meniu.
Pridėti papildomo laiko	Pasirinkę šią parinktį, pratęsite maisto ruošimą naudodami tuos pačius sistemos ir temperatūros nustatymus. PASTABA. Jei nustatėte gaminimo trukmę, laikas skaičiuojamas į priekį nuo tos vietos, kur buvo sustabdytas.
Užkepėlė	Pasirinkite, kad indo viršus dar labiau iškeptų (žr. skyrių <i>7.1 Užkepėlė (+ meniu)</i>).
Traškus dugnas	Pasirinkite, jei norite dar labiau apkepti patiekalo apačią (žr. skyrių <i>7.2 Traškus dugnas</i>).
Pridėti prie mėgstamiausių?	Šis režimas leidžia išsaugoti pasirinktus nustatymus mėgstamiausiuose ir vėliau juos vėl naudoti (<i>7.3 Mėgstamiausi – išsaugokite savo nustatymus</i>).

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 durelėmis) gali likti šiek tiek vandens. Išvalykite kanalą kempine arba audiniu.

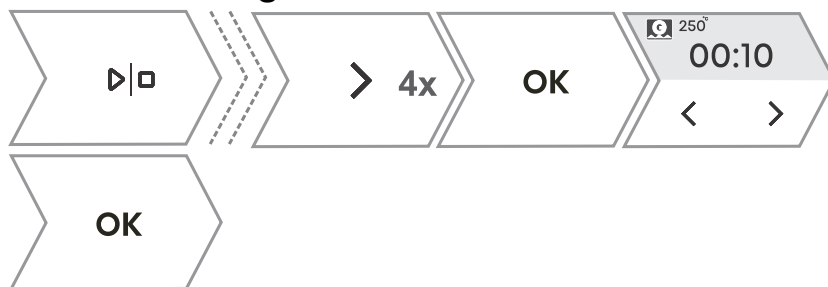
7.1 Užkepėlė (+ meniu)

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 patiekalui gražesnę išvaizdą ir geresnį skonį.



1.	Palieskite + ir paspauskite < arba > , kad pasirinktumėte „ Gratin “ (Užkepėlė). Funkcija galima naudotis po 10 minučių veikimo.
2.	Ekrane rodoma iš anksto nustatyta sistema (didelis grilis) ir 230 °C temperatūra. Nustatykite veikimo laiką (ne daugiau kaip 10 min.) paliesdami ▷ ◻ .
3.	Šią funkciją taip pat galima išjungti darbo metu. Išjunkite maisto ruošimą paliesdami ▷ ◻ .
<p>⚠ ĮSPĖJIMAS! Kontroliuokite maisto ruošimą. Naudojant apkepinimo funkciją, orkaitėje pasiekama aukšta temperatūra. „Au gratin“ funkcija veikia ne ilgiau kaip 10 minučių, tada orkaitė automatiškai išsijungia.</p>	

7.2 Traškus dugnas



Šia funkcija galima naudotis tik kepimo pabaigoje ir ją galima įjungti per 10 min.	
1.	Galutiniame meniu paspauskite < arba > , kad pasirinktumėte Traškus dugnas . Patvirtinkite pasirinkimą paliesdami ▷ ◻ .
2.	Išjunkite maisto ruošimą paliesdami ▷ ◻ .

7.3 Mėgstamiausi – išsaugokite savo nustatymus

Įtraukti į mėgstamiausius – tai funkcija, leidžianti išsaugoti mėgstamiausius ir dažniausiai naudojamus nustatymus ir juos vėl naudoti ateityje. Galima išsaugoti iki 12 receptų.



1.	Receptų išsaugojimas nustatymuose. Palieskite + ir paspauskite < arba >, kad pasirinktumėte Pridėti prie mėgstamiausių? . Patvirtinkite paspausdami OK .
2.	Nustatymų išsaugojimas baigus gaminti maistą. Galutiniam meniu paspauskite < arba >, kad pasirinktumėte Pridėti prie mėgstamiausių? . Patvirtinkite paspausdami OK .
Taip pat galite pakeisti išsaugoto nustatymo pavadinimą. Paspausdami < arba > pasirinkite raidę ir patvirtinkite ją mygtukais OK . Jei reikia, ištrinkite simbolį naudodami . Patvirtinkite su +, kad išsaugotumėte mėgstamą receptą.	
3.	Rodomi jau išsaugoti receptai. Palieskite ≡. Spauskite < arba >, norėdami pasirinkti Mano režimai . Patvirtinkite paspausdami OK , kad patektumėte į submeniu. Rodomi išsaugoti receptai. PASTABA. Taip pat galite pakeisti jau išsaugotų receptų iš anksto nustatytas vertes ir po gaminimo juos išsaugoti nauju pavadinimu.
4.	Jau išsaugotų receptų ištrynimasis Įjunkite prietaisą ir pasirinkite ≡. Paliesdami < arba > pasirinkite Mano režimai . Patvirtinkite su OK , kad būtų rodomi jau išsaugoti receptai. Pasirinkite receptą ir ištrinkite jį bakstelėdami ✕.

8. Bendrųjų nustatymų pasirinkimas



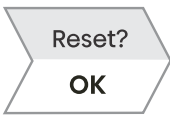
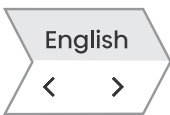
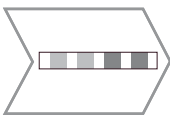
ĮSPĖJIMAS!

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.



Palieskite . Paspausdami < arba > pasirinkite „Nustatymai“. Patvirtinkite paspausdami OK , kad patektumėte į submeniu.	
Atskirus nustatymus galite redaguoti paspausdami < arba > .	
1.	<p>Laikrodis Nustatykite valandas ir minutes. Galite pasirinkti 12 val. arba 24 val. formatą paliesdami .</p>
2.	<p>Garsumas Galite pasirinkti vieną iš keturių garsumo lygių (be garso, žemas, vidutinis, aukštas).</p>
3.	<p>Mygtuko garsas Įjungia arba išjungia mygtukų garsą.</p>
4.	<p>Naktinis režimas Tai funkcija, kuri automatiškai sumažina ekrano ryškumą nakties metu (nuo 19:00 iki 07:00 ir išjungia laikrodžio ekraną bei akustinius signalus. Norėdami įjungti naktinį režimą, nurodykite veikimo pradžios ir pabaigos laiką. Išjunkite naktinį režimą paspausdami .</p>
5.	<p>Ekranas Funkcija leidžia įjungti arba išjungti dieninį ekraną. Pagal numatytuosius nustatymus yra išjungtas (OFF). Jei funkcija įjungta (ON), gali padidėti elektros energijos sąnaudos.</p>
6.	<p>Automatinis greitis pašildymas. Funkcija leidžia automatiškai pridėti greitąjį pašildymą prie kepimo sistemų, kuriose tai įmanoma. Įjunkite (ON) arba išjunkite (OFF).</p>
7.	<p>Kitos sistemos Funkcija įjungia visų maisto ruošimo sistemų rodyimą ekrane. Įjunkite (ON) arba išjunkite (OFF).</p>

Lentelės tęsinys

8.		Iš naujo nustatomi gamykliniai nustatymai Ši funkcija leidžia atkurti gamyklinius prietaiso nustatymus. Ekrane bus rodoma „Reset“ (atstatyti), kuri patvirtinama ilgai spaudžiant OK .
9.		Kalba Ekrane rodoma numatytoji kalba (anglų). Jei kalba, kuria rodomi tekstai ekrane, jums netinka, pasirinkite kitą.
10.		Vandens kietumas Galite pasirinkti iš penkių vandens kietumo lygių. Numatytasis nustatymas yra 3 lygis. Valymas priklauso tiek nuo maisto gaminimo su garų įpurškimu dažnumo, tiek nuo naudojamo vandens kietumo. Prieš pirmą kartą naudojant vandenį reikia sureguliuoti jo kietumą. Jei vanduo yra minkštesnis arba kietesnis už numatytąjį nustatymą, galite pakeisti nustatytą kietumo lygį.
Norėdami išeiti iš bendrųjų nustatymų meniu, palieskite ☰ arba ↶		

8.1 Ekranas užraktas (+ meniu)



1.	Palieskite + ir paspauskite < arba > , kad pasirinktumėte Ekranas užraktintas . Patvirtinkite pasirinkimą paliesdami OK . Dabar ekranas užraktintas. Norėdami atrakinti ekraną, palieskite + ir patvirtinkite pasirinkimą mygtuku OK .
----	--

- 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

Prietaiso prijungimas prie „ConnectLife“ programos

„ConnectLife“ yra išmaniųjų namų platforma, jungianti žmones, įrenginius ir paslaugas. „ConnectLife“ programa apima pažangias skaitmenines paslaugas ir nerūpestingus sprendimus, leidžiančius vartotojams stebėti ir valdyti prietaisus, gauti pranešimus iš išmaniojo telefono ir atnaujinti programinę įrangą (palaikomos funkcijos gali skirtis priklausomai nuo jūsų prietaiso ir regiono/šalies, kurioje esate).

Norint prijungti išmanųjį įrenginį, jums reikia namų „Wi-Fi“ tinklo (palaikomi tik 2,4 GHz tinklai) ir išmaniojo telefono su programa „ConnectLife“.

 ConnectLife



Norėdami atsisiųsti „ConnectLife“ programą, nuskaitykite QR kodą arba ieškokite „ConnectLife“ savo mėgstamoje programėlių parduotuvėje.

- Įdiekite programą „ConnectLife“ ir sukurkite paskyrą.
- Programoje „ConnectLife“ eikite į meniu „Add device“ (pridėti įrenginį) ir pasirinkite atitinkamą įrenginio tipą. Tada nuskaitykite QR kodą (jį galima rasti prietaiso duomenų lentelėje; taip pat galite įvesti AUID/MV numerį rankiniu būdu).
- Tuomet programa padės jums atlikti visą prietaiso prijungimo prie išmaniojo telefono procesą.
- Sėkmingai prisijungus, prietaisą galima valdyti nuotoliniu būdu per mobiliąją programėlę.

10. „Wi-Fi“ valdymas

INFORMACIJA!

Jei šis nustatymas nepasiekiamas, vadinasi, jūsų orkaitėje nėra įrengtas Wi-Fi modulis ir ji 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“ ryšys veikia tame pačiame dažnių diapazone kaip ir kai kurie kiti įrenginiai (pvz., mikrobangų krosnelės ir nuotoliniu būdu valdomi žaislai). Todėl galimi laikini arba nuolatiniai ryšio sutrikimai. Tokiais atvejais siūlomų funkcijų prieinamumas negali būti užtikrintas.









Siūlomų funkcijų kokybės užtikrinimas labai priklauso nuo signalo stiprumo. Jei kelvedė yra toli nuo prietaiso, gali kilti ryšio patikimumo problemų.

10.1 „Wi-Fi“ naudojimas





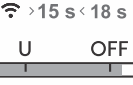

Ijunkite prietaisą , tada paspauskite , kad įjungtumėte „Wi-Fi“ funkcijos nustatymus.

Norėdami įvesti skirtingus „Wi-Fi“ modulio nustatymus, paspauskite .

Jei palietėte  netyčia, nustatymą galima atšaukti pakartotinai ilgai palietus (18 sekundžių) .

1.	 >3 s  C 	<p>„Wi-Fi“ modulio įjungimas: Ilgai paspaudus (iki 3 sekundžių) , ekrane bus rodomas „Wifi“ įjungtas nurodantis, kad modulis įjungtas. Simbolis „Wifi“ įjungtas pradės mirksėti.</p>
2.	 >3 s <6 s  C P 	<p>Prietaiso prijungimas: Po ilgo paspaudimo (nuo 3 iki 6 sekundžių)  ekrane bus rodoma Ryšio nustatymas. PASTABA. Norėdami atlikti kitus nustatymus, vadovaukitės „ConnectLife app.“ programėlėje pateiktais nurodymais.</p>


Lentelės tęsinys

3.		<p>Papildomų naudotojų prijungimas: Po ilgo paspaudimo (nuo 6 iki 9 sekundžių)  ekrane bus rodoma Susiejimas. Naudokite šį nustatymą, kad prijungtumėte papildomus naudotojus prie prietaiso naudodami „ConnectLife app.“ programėlę. PASTABA: Norėdami atlikti kitus nustatymus, vadovaukitės „ConnectLife app.“ programėleje pateiktais nurodymais.</p>
4.		<p>Visų prijungtų naudotojų pašalinimas: Ilgai paspaudus (nuo 9 iki 12 sekundžių) , ekrane bus rodoma Atsieti visus. Naudokite šį nustatymą, kad pašalintumėte visus prisijungusius naudotojus iš „ConnectLife app.“ programėlės.</p>
5.		<p>„Wi-Fi“ modulio išjungimas: Išjunkite „Wi-Fi“ ryšį ilgai spustelėdami (nuo 15 iki 18 sekundžių) . Ekrane bus rodoma „Wifi“ išjungtas.</p>

10.2 Orkaitės nuotolinio valdymo pulto valdymas

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.

Spauskite . Ekrane rodomas užrašas **Remote** (nuotolinis valdymas), rodantis nurodanti nuotolinio valdymo galimybę per ConnectLife app.,

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 išjungiamą.
- 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.
- Nuotolinis valdymas išjungiamas naudojant mikrobangų sistemą (netaikoma kombinuotoms mikrobangų sistemoms).

ĮSPĖJIMAS!

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

Wi-Fi būseną	„Wi-Fi“ simbolis ekrane
Wi-Fi ryšys išjungtas.	„Wi-Fi“ nuolat silpnai apšviestas.

Lentelės tęsinys

Wi-Fi būseną	„Wi-Fi“ simbolis ekrane
Wi-Fi įjungtas ir sėkmingai prisijungta prie serverio.	„Wi-Fi“ simbolis nuolat šviečia.
„Wi-Fi“ įjungtas ir: <ul style="list-style-type: none">• užmezgamas ryšys su serveriu,• yra ryšio nustatymo arba užmezgimo būsenoje,• nėra ryšio su serveriu.	Wi-Fi piktograma ryškiai šviečia ir mirksi.
Nuotolinis orkaitės valdymas neįjungtas.	Simbolis REMOTE nešviečia ekrane.
Nuotolinis orkaitės valdymas įjungtas.	Ekranu ekrane ryškiai šviečia nuotolinio valdymo pulto ženklas REMOTE.

11. 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 kulinariinių 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.

11.1 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				
Krembrilė (sous vide)	3		95	35-50
Biskvitinis pyragas	3		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		200-220	30-45
sluoksniuota tešla, 2 lygiai	2, 4		170 *	25-30
sausainiai				
pilgi sausainiai	3		150 *	30-40























Lentelės tęsinys

Patiekalas			 °C	 min
pailgi sausainiai, 2 lygiai	2, 4		150 *	30-40
pailgi sausainiai, 3 lygiai	1, 3, 5		145 *	40-50
sausainiai	3		160-180	40-50
sausainiai, 2 lygiai	2, 4		150-160 *	20-25
morengai	3		80-100 *	120-150
morengai, 2 lygiai	2, 4		80-100 *	120-150
makaronai	3		130-140 *	15-20
makaronai, 2 lygiai	2, 4		130-140 *	15-20
duona				
kildymas ir brandinimas	2		40-45	30-45
bandelės	3		100	10-20
duona ant kepimo skardos	2		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		230	20-30
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		Didelis	4-6
atviri sumuštiniai	5		Vidutinė	5-8
pica ir kiti patiekalai				
pica	1		230 *	10-20
pica, 2 lentynos lygiai	2, 4		210-220 *	25-30

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	○ min
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
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		Didelis	25-30
mėsainiai, storis 3 cm	4		Didelis	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 filė, lėto kepimo, 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		Vidutinė	20-25
naminiai paukščiai				
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
naminiai paukščiai su įdaru, 1,5 kg	2		170-180	70-90
paukštiena, krūtinėlė	2		170-180	45-60









Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
paukštiena, vištienos krūtinėlė (lėtas virimas)	2		65	90-120
vištienos šlaunelės	3		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		Didelis	8-15
ŽUVYS IR JŪROS GĖRYBĖS				
visa žuvis, 350 g	4		230-240	12-20
žuvies filė, storis 1 cm	4		Žemas	8-12
žuvies kepsnys, storis 2cm	4		Vidutinė	10-15
šukutės	4		230 *	5-10
krevetės	4		Žemas	3-10
Aštuonkojis, kalmarų čiuptuvai (sous vide)	3		85	180-240
DARŽOVĖS				
brokoliai, nepjaustyti, 500 g	3		100	15-25
brokoliai, žiedai, 5300 g – 1200 g	3		100	12-18
žirniai, 2,5 kg	3		100	30-40
žiediniai kopūstai, žiedynai, 500 g	3		100	15-20
morkos, sveikos, 500 g	3		100	25-35
moliūgai, skiltelės, 500 g	3		100	25-35
šparagai, 500 g	3		100	15-30
keptos bulvės, skiltelės	3		210-220 *	30-40

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
keptos bulvės, perpjaautos perpus	3		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		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
raguliai	3		170-180	18-23
KEPTI PUDINGAI, SUFLĖ 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		Didelis**	10-12
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

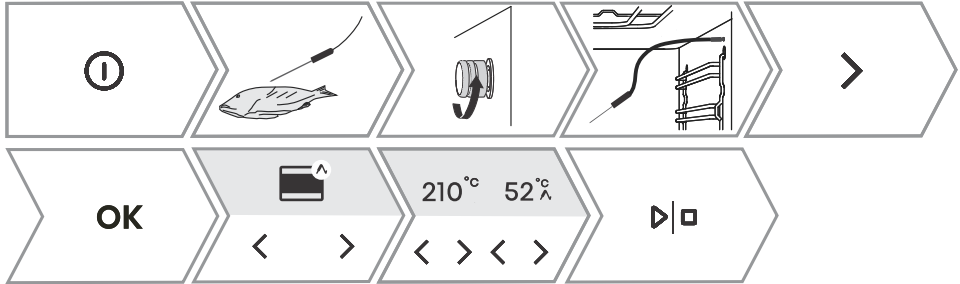
11.2 Maisto ruošimas su temperatūros zondų (KEPIMO JUTIKLIS)

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 stambiausią maisto dalį. PASTABA. Norint pradėti gaminti maistą naudojant temperatūros zondą, pirmiausia reikia nutraukti vykstantį gaminimo procesą, o tada temperatūros zondą prijungti prie lizdo. Įkišus zondą į lizdą, iš anksto nustatytos orkaitės funkcijos panaikinamos.
2.	Atsukite orkaitės dešiniąjame priekiniame viršutiniame kampe esantį lizdo dangtelį (žr. paveikslėlių) ir įkiškite zondo kištuką į lizdą. Paspausdami < arba > pasirinkite automatinį arba rankinį nustatymą.
3.	- Rankiniu režimu simbolis bus rodomas šalia sistemos ekrano įrenginyje kartu su iš anksto nustatyta virimo temperatūra (temperatūros diapazone iki 210 °C), kurią galima pakeisti. Taip pat nustatykite maisto vidinę temperatūrą (temperatūros intervale nuo 30 iki 99 ° C). Rankinio režimo naudojimas parodytas paveikslėlyje. - Automatiniu režimu palieskite < arba >, kad pasirinktumėte patiekalą. Receptai turi iš anksto nustatytą sistemą, temperatūrą ir gaminimo laiką. Galite keisti apskrudimo laipsnį 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.
5.	Kai pasiekiamas nustatyta maisto vidaus temperatūra, kepimo procesas sustoja. Ekrane bus rodoma Cooking complete (Kepimas baigtas). Pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį mygtuką. Po vienos minutės garsinis signalas automatiškai išsijungs.



INFORMACIJA!

Naudojant temperatūros zondą įjungiamas automatinis kepimo pasirinkimo režimas.

Teisingas zondo naudojimas pagal maisto rūšį:

- vištiena: įkiškite zondą į stambiausią krūtinės vietą;
- raudona mėsa: įkiškite zondą į ploną dalį, kurioje nėra daug riebalų;

















- mažesni gabaliukai su kaulu: įkiškite juos į zoną palei kaulą;
- žuvis: įkiškite zondą už galvos, link stuburo.



ĮSPĖJIMAS!

Po naudojimo atsargiai išimkite zondą iš maisto produktų ir lizdo, išvalykite jį ir priveržkite lizdo dangtelį.

Rekomenduojamas skirtingų mėsos rūšių iškepimo lygis

Maisto rūšis	 / °C / 	vidutiniškai su krauju [°C]	vidutinis [°C]	vidutiniškai gerai iškeptas [°C]	gerai iškeptas [°C]
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	 / Aukštas / 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
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

Lentelės tęsinys

Maisto rūšis	 / °C /	vidutiniškai su krauju [°C]	vidutinis [°C]	vidutiniškai gerai iškeptas [°C]	gerai iškeptas [°C]
ŽUVYS IR JŪROS GĖRYBĖS					
upėtakis	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tunas	 / Vidutinis / 4	/	/	55-60	/
lašiša	 / Vidutinis / 4	/	/	52-55	/

12. Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

Prieš vadovas 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.
- 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. Ištraukiamosios kreipiančiosios netinka šio tipo valymui.

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.	



ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite korozinių, abrazyvinių arba agresyvių valymo priemonių orkaitės priekinei plokštei valyti. Tokios priemonės gali pažeisti paviršius, jį subraižyti arba negrįžtamai pakeisti jo išvaizdą.

12.1 Valymas garais

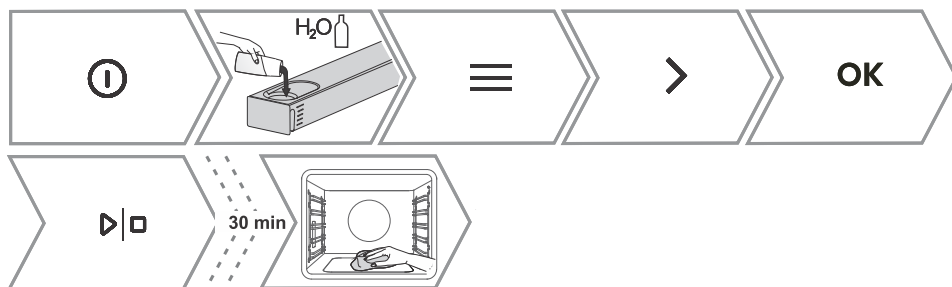
Ši programa leidžia lengviau pašalinti visus dėmes iš orkaitės vidaus.

Funkcija yra efektyviausia, jei naudojama reguliariai, po kiekvieno naudojimo.

Prieš pradėdami valymo programą, pašalinkite visus stambius pastebimus nešvarumus ir maisto likučius iš orkaitės.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Naudokite Steam clean pro sistemą tik tada, kai orkaitė visiškai atvės.

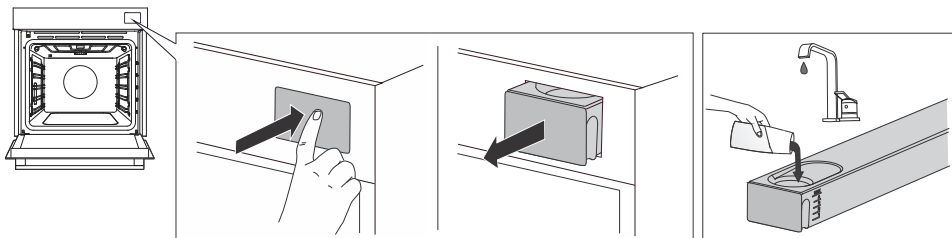


1.	Pripildykite vandens rezervuarą.
2.	Ijunkite prietaisą ir pasirinkite . Paliesdami < arba > pasirinkite „Valymas“. Patvirtinkite paspausdami OK , kad patektumėte į submeniu.
3.	Paliesdami < arba > pasirinkite Steam clean pro . Patvirtinkite su OK
4.	Programa veiks 30 minučių. Pasibaigus programai, ekrane bus rodoma Baigti .
5.	Pasibaigus programai, dėmes nuvalykite drėgna šluoste ir muiluotu vandeniu. Po valymo prietaisą kruopščiai nuvalykite drėgna šluoste, kad pašalintumėte valymo priemonių likučius. Jei valymas nesėkmingas (ypač sunkiai pašalinamos dėmės), pakartokite procesą.

12.2 Vandens rezervuaro ir filtro putų valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Kiekvieną kartą valydami vandens rezervuarą ir šalindami kalkes valykite filtro putas.



1.	Išimkite vandens rezervuarą iš korpuso paspausdami dureles.
2.	Atidarykite dangtelį. Išplaukite rezervuarą vandeniu.
3.	Dangtį ir vandens rezervuarą galima valyti įprastiniais skystais valikliais, kurių sudėtyje nėra abrazyvinių medžiagų. DĖMESIO! Rezervuaro negalima plauti indaplovėje.
4.	Nuplaukite įleidimo vamzdelį su filtro putomis po tekančiu vandeniu. Nuplaukite putas švariai, kad ant jų nebūtų matomų nešvarumų. Po valymo vandens talpą įstumkite atgal į korpusą iki galo.

12.3 Garo sistemos valymas


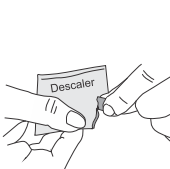
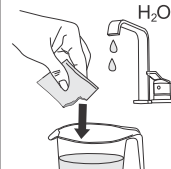

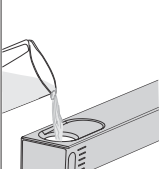

Valymas priklauso tiek nuo maisto gaminimo su garų įpurškimu dažnumo, tiek nuo naudojamo vandens kietumo

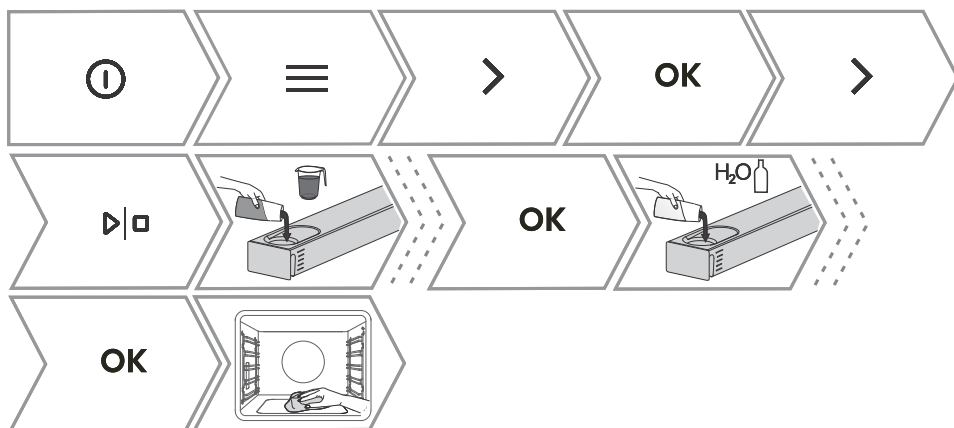
Procedūrą galite atlikti patys, kitaip ekranas jus įspės.


Reguliariai šalinti kalkes yra absoliučiai būtina, kitaip prietaisas gali nustoti veikti; be to, tai pailgina prietaiso tarnavimo laiką ir pagerina gaminimo rezultatus.

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 išjungia garų funkciją, kol procedūra bus atlikta.

	<p>Kalkių šalinimo priemonė Paruoškite ją sumaišydami pateiktą kalkių šalinimo priemonę su 1 L šilto vandens (apie 50 °C).</p> <p>Maišydami ištirpinkite kalkių šalinimo priemonę vandenyje. Paruoštą kalkių šalinimo priemonę supilkite į talpą.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="225 587 404 829">  <p>1x Descaler</p> </div> <div data-bbox="423 587 605 829">  <p>1 L</p> </div> <div data-bbox="620 587 799 829">  <p>3 min</p> </div> <div data-bbox="814 587 978 829">  </div> </div>
	<p>Šviežias vanduo</p>



1. Įjunkite prietaisą ir pasirinkite  . Paliesdami < arba > pasirinkite „Valymas“. Patvirtinkite paspausdami **OK** , kad patektumėte į submeniu.

Lentelės tęsinys

2.	Paliesdami < arba > pasirinkite Nukalkinimas . Patvirtinkite su OK
3.	Įpilkite į talpą 1 L nukalkinimo priemonės. Patvirtinkite paspausdami OK . Vykdomas nukalkinimas.
4.	Kai procesas baigiamas, ekrane vėl rodoma, kad kalkių šalinimo procesas baigtas. Į bakelį įpilkite šviežio skalavimo vandens. Patvirtinkite paspausdami OK .
5.	Baigus skalavimo procesą, ekrane rodoma, kad skalavimo procesas baigtas. Dabar galite valyti vandens rezervuarą ir orkaitę.



ĮSPĖJIMAS!

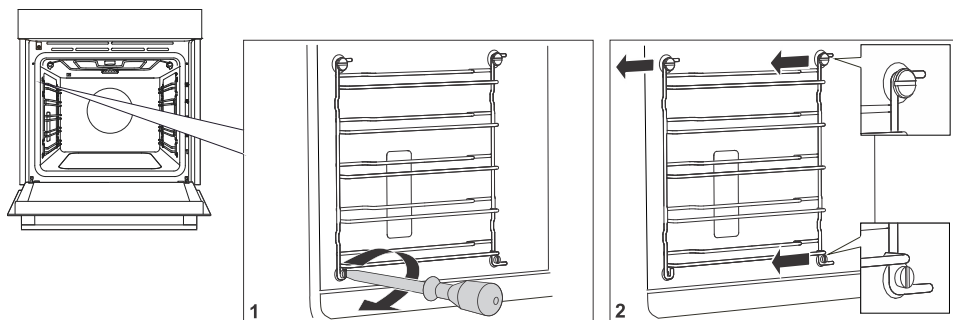
Naudokite tik pridedamą nukalkinimo priemonę, kad būtų užtikrintas efektyvus veikimas ir ilgas prietaiso tarnavimo laikas. Vienas paketėlis skirtas vienam valymo ciklui. Jų galite įsigyti aptarnavimo skyriuje arba internetinėje parduotuvėje maintainlife.com. Kitų priemonių naudojimas negarantuoja visiško išvalymo, gali pabloginti garų funkciją ir sutrumpinti prietaiso tarnavimo laiką.

12.4 Vietos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas



INFORMACIJA!

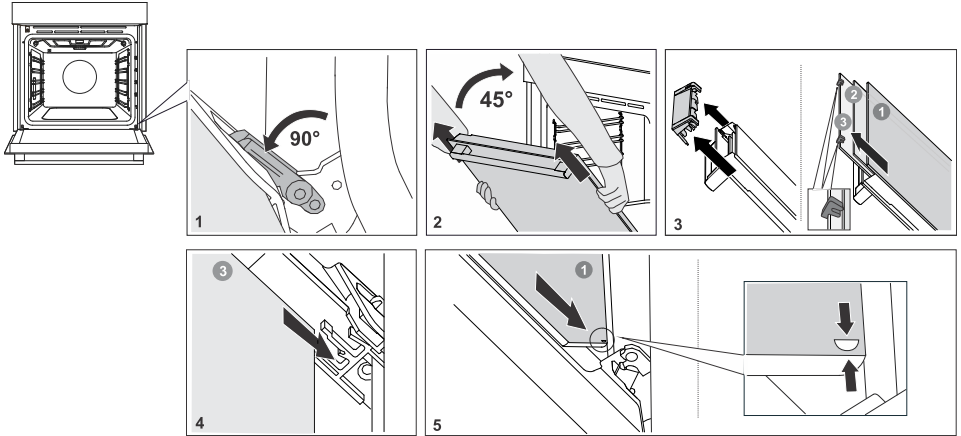
Išimdami kreipiklius, nepamirškite emalio dangos.



1.	Atsukite varžtą apatinėje priekinėje dalyje. Naudokite atsuktuvą.
2.	Suimkite kreiptuvą ir ištraukite jį iš orkaitės.

PASTABA. Po valymo kreipiančiųjų varžtą reikia dar kartą tvirtai priveržti atsuktuvu.
Keisdami bėgelius sumontuokite juos ant tos pačios pusės, ant kurios jie buvo prieš nuėmimą.

12.5 Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas



1.	Pirmiausia 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.

12.6 Lemputės pakeitimas

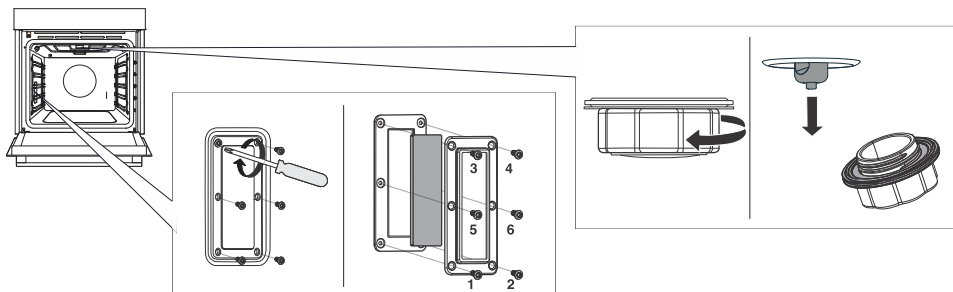
Lemputė yra vartojimo reikmuo ir jai netaikoma garantija. Prieš keisdami lempuotę, iš krosnies išimkite visus reikmenis.

Halogeninė lempuotė: G9, 230 V, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte emalio. Naudokite apsaugą siekiant išvengti nudegimų.



1.	Atsukite šešis varžtus. Nuimkite dangtelį ir stiklą.
2.	Išimkite halogeninę lempuotę ir pakeiskite jį nauja.
PASTABA: Ant dangčio yra tarpiklis, kurio negalima nuimti nuo dangčio. Tarpiklis turi priglusti prie orkaitės erdvės sienelės.	

13. Trikdžių nustatymas ir šalinimas

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

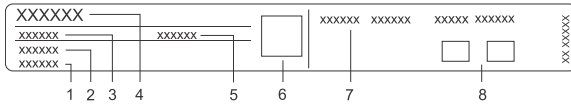
- Prieš priimant prietaisą bet kokiam remontui, įsitinkinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo elektros tinklo – išimkite saugiklį arba atjunkite maitinimo laidą iš sieninio lizdo.
- Bet koks neteisėtas prietaiso remontas gali sukelti elektros smūgį ir trumpojo jungimo pavojų; todėl jų nekeiskite patys. Patikėkite tokį darbą ekspertui ar aptarnavimo technikui.
- Įvykus nedideliam gedimui ar problemai, susijusiems su prietaiso veikimu, patikrinkite šias instrukcijas, ir pabandykite išsiaiškinti, ar galite pašalinti priežastį patys.
- Jei prietaisas neveikia tinkamai arba visai neveikia dėl netinkamo naudojimo ar tvarkymo, net ir garantiniu laikotarpiu techninės priežiūros specialisto apsilankymas bus mokamas.
- Išsaugokite instrukcijas, kad galėtumėte jas perskaityti ateityje, ir perduokite jas tolesniems prietaiso savininkams ar vartotojams.
- Šiek tiek patarimų, kaip išspręsti dažnas problemas.

13.1 Trikdžių diagnostikos ir klaidų lentelė

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.
Ekране rodoma klaida Err X. Jei klaidos kodas yra dvizenkliš, ekrane bus rodomas Err XX.	Elektroninis modulis netinkamai veikia. Kelioms minutėms atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Jei klaida vėl rodoma, skambinkite techninės priežiūros specialistui.
Ekране rodomas „Cooking with meat probe“ (Kepimas su mėsos zondų), tačiau temperatūros zondas neprijungtas.	Išvalykite lizdą. Pabandykite keletą kartų iš eilės prijungti ir atjungti temperatūros zondą.
Garų nuotėkis ties orkaitės durelėmis.	Patikrinkite, ar durelių sandariklis tinkamai įstatytas į durelių griovelį. Jei taip nėra, tinkamai jį įdiekite.
Nepakankamai apkepta apatinė dalis.	Įsitinkinkite, kad pasirinkta teisinga kepimo programa.
Atidarius dureles ekrane kaupiasi garai.	Visiškai atidarykite orkaitės dureles, nelaikykite jų pavarų.
Didelis garų kiekis kepat.	Tam tikruose maisto produktuose yra daug vandens, todėl didelis garų kiekis yra normalu.
Ekране rodomas mėsos zondas, nors jis nenaudojamas.	Klaidos priežastis gali būti į mėsos zondo lizdą patekę lašai arba nešvarumai. Rekomenduojame kelis kartus įdėti ir išimti mėsos zondą, kad išvalytumėte lizdą.
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.	

13.2 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
7. Techninė informacija
8. Atitikties ženklai ir (arba) simboliai

14. Atitikties informacija

Radio įrangos tipas:	Integruotas WiFi/BLE modulis
„Wi-Fi“ indikatorius	
Darbinio dažnio diapazonas:	2412 ~ 2472 MHz
Didžiausia išėjimo galia:	19.99 dBm EIRP
Didžiausias antenos stiprinimas:	3.26 dBi
„Bluetooth“ indikatorius	
Dažnių intervalas:	2402 ~ 2480 MHz
Nešiklio išvestis:	10,00 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.



INFORMACIJA!

Projekte kaip grafinė vartotojo sąsaja naudojama LVGL grafikos biblioteka.

15. 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.

16. 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	
sausainiai – viena lentyna	negili kepimo skarda		3	150	25-40	
sausainiai – viena lentyna	negili kepimo skarda		3	135 **	35-50	
sausiniai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		2, 4	140 **	25-45	
sausainiai – trys lentynos ir lygiai	negili kepimo skarda		1, 4, 5	135	45-60	
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda		3	160-170 **	20-30	
keksiukai – vienas stovas	negili kepimo skarda		3	155-160 **	20-30	
keksiukai – dvi lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		1.5	140-150 **	30-45	
keksiukai – trys lentynos / lygiai	negili kepimo skarda		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas		3	170	30-45	
Biskvitinis pyragas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas		2	160	45-55	
biskvitas – du stelažai/lygiai	2 x apvali metalinė forma, 26 cm skersmens / vielinis stovas		2, 4	170 *	45-55	
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas		2	160 **	70-120	
obuolių pyragas	2 x apvali metalinė forma, 20cm skersmens / vielinis stovas		2	160	70-120	

Lentelės tęsinys

KEPIMAS						
KEPIMAS						
skrudinta duona	vielinis stovas		5	Didelis	4-7	
Pleskavica (maltos mėsos kepinys)	vielinis stovas + negilus kepimo lakštas kaip lašėjimo padėklas		5	Didelis	25-40	

MAISTO GAMINIMAS NAUDOJANT GARĄ					
Patiekalas	Įranga		°C	min	
tortas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas	2	170	30-40	+ (žemas)
bandelės	negili kepimo skarda	3	180-200	20-30	+ (aukštas)
duona	negili kepimo skarda	3	220	10-15	+ (vidutinis)
			190	30-45	
šviežia pica	negili kepimo skarda	1	300*	4-10	
šaldyta pica	negili kepimo skarda	2 + 4	200-220	10-20	
šaldyta pica	negili kepimo skarda	2	200-220	15-20	
duona – duonos mišinys	Vielinis tinklelis + forma	2	190-200	35-45	+ (žemas)
saulėgrąžų sėklų duona	Vielinis tinklelis + forma	3	220	10-15	+ (aukštas)
			190	30-40	
sluoksniuotos tešlos sūtinukai	negili kepimo skarda	3	170	10-15	+ (žemas)
			170	10-20	
vištiena	vielinis stovas + negili kepimo skarda	2	200	70-90	

Lentelės tęsinys

MAISTO GAMINIMAS NAUDOJANT GARĄ					
karštame ore kepti sparneliai	vielinis stovas + negili kepimo skarda	4	210-220	20-35***	
Krembriulė (sous vide)	vielinis stovas	3	95	40-50	
Švieži brokoliai; viena kepimo skarda	perforuota kepimo skarda	3	100	15-25	
Švieži brokoliai; 300 g	perforuota kepimo skarda	3	100	13-17	
Žirniai, šaldyti; 2,5 kg	perforuota kepimo skarda	3	100	30-45	

Hisense
life reimagined



929622-a17

