

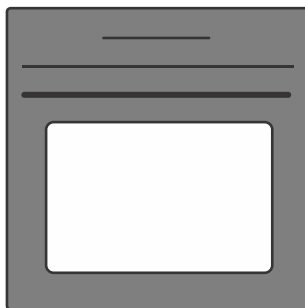
Hisense

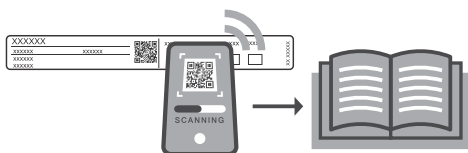
life reimagined

LT

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA ĮMONTUOTA ORKAITĖ





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

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

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 elektros saugos taisykles.

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektros saugos 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.

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

2. Kiti svarbūs saugos įspėjimai

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

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

Nestovėkite ir nesėdėkite ant atvirų orkaitės durelių ir nesiremkite į jas. Be to, nedėkite jokių sunkių daiktų ant orkaitės durelių.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

Neišsklokite orkaitės ertmės aliuminio folija ir ant orkaitės dugno nedėkite kepimo padėklų ar kitų virtuvės reikmenų.

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

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

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

Orkaitėje nelaikykite daiktų, kurie įjungus orkaitę gali sukelti pavojų.

Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, palikite jį tam tikrą laiką kambario temperatūroje, kad visi komponentai galėtų prisitaikyti prie kambario temperatūros.

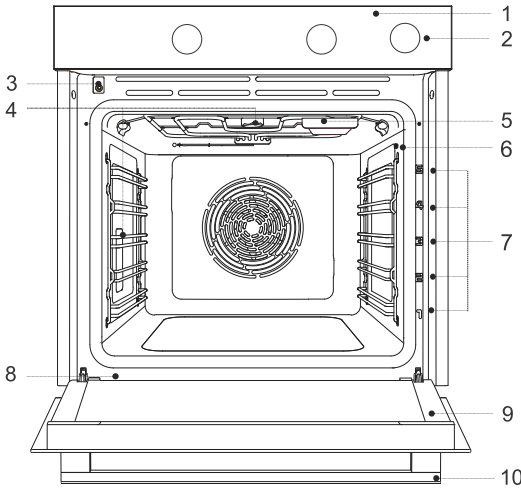
Nenaudokite prietaiso šaltesnėje nei 5 °C aplinkoje.

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.

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.

3. Prietaiso aprašymas



1. Valdymo įtaisas
2. Vandens rezervuaro rankenėlė
3. Durelių jungiklis
4. Apšvietimas
5. Garinimo padėklas
6. Temperatūros zondo lizdas
7. Stovo lygiai (1–5)
8. Techninių duomenų plokštelė
9. Orkaitės durelės
10. Durelių rankena

3.1 Orkaitės įranga ir priedai



ĮSPĖJIMAS!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

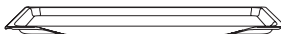
VIELINĖ LENTYNA



UNIVERSALI GILI KEPIMO SKARDA



NEGILI KEPIMO SKARDA



TEMPERATŪROS ZONDAS
(KEPIMO DAVIKLIS)



PERFORUOTA NEGILI KEPIMO SKARDA



ĮSPĖJIMAS!

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

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

4. Prieš naudojant pirmą kartą

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

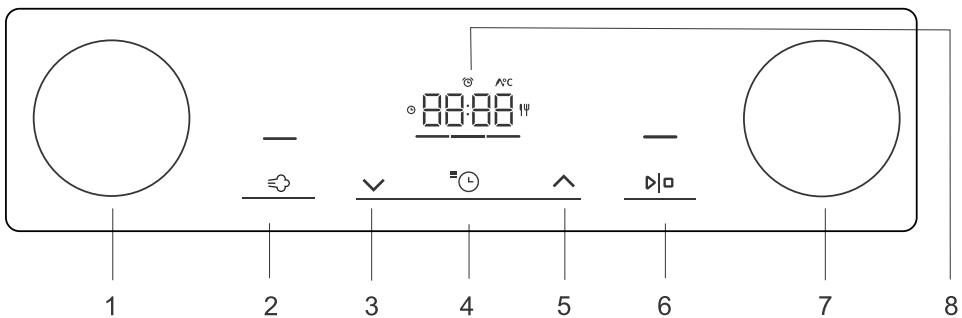
5. Prietaiso naudojimas



INFORMACIJA!

Kad mygtukai reaguotų geriau, lieskite juos didesniu piršto plotu. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką, tai bus patvirtinta trumpu garsiniu signalu.

Palieskite ∇ arba \wedge mygtuką, kad pakeistumėte pasirinktą nuostatą. Patvirtinkite nustatymą paspausdami $\triangleright|$ laiko mygtuką.



1. sistemos pasirinkimo rankenėlė
2. Garo įpurškimo mygtukas, atšaukimo arba grįžimo mygtukas
3. Vertės sumažinimo mygtukas
4. Laikmačio funkcijos ir nustatymų mygtukas
5. Vertės padidinimo mygtukas
6. start / stop mygtukas programos paleidimui arba pristabdymui.
7. Temperatūros nustatymų rankenėlė
8. Ekranas

Spartusis klavišas:		
Trumpai palieskite mygtuką – jei norite patvirtinti nustatymą.	Paspauskite ir palaikykite (4 sek.) – papildomiems nustatymams.	Sukite mygtuką – nustatymams perjungti ir nustatymams pasirinkti.

Pirmas veiksmas	Tarpinis veiksmas	Laukimas / įgyvendinimas	Papildomas veiksmas

5.1 Įjungimas pirmą kartą

Pirmausia pasirinkite ir patvirtinkite pagrindinius nustatymus: dienos laikas (**CLoc**), akustinio signalo garsumas (**Vol**), ekrano ryškumas (**brh**).



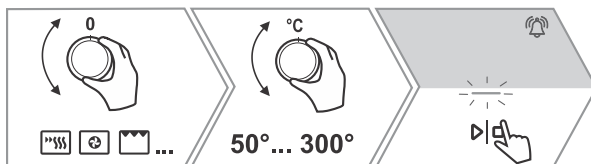
Vandens kietumo patikrinimas

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 6. *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	

5.2 Pagrindinių kepimo nustatymų pasirinkimas



Simbolis	Naudojimas
	GREITAS ORKAITĖS ĮKAITINIMAS Norint kuo greičiau pasiekti nustatytą temperatūrą. Kai orkaitė įkaitinama iki nustatytos temperatūros, pasigirsta trumpas pyptelėjimas ir po laikrodžiu esantis brūkšnelis užsidega. Tuomet galite pasirinkti sistemos nustatymą, kurį norite naudoti ruošdami maistą. Ši funkcija netinka kepimui.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTVUVAS SU VENTILIATORIUMI ¹⁾ Tolygiam maisto kepimui ant vieno lentynos ir suflė kepimui.
	DIDELIS GRILIS SU VENTILIATORIUMI ¹⁾ Naminei paukštienai ir didesniems mėsos gabalams kepti.

Lentelės tęsinys

Simbolis	Naudojimas
	INTENSIVUS KEPIMAS (KEPIMAS ORE) ¹⁾ Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika greito maisto kepimo versija, kai pagamintame maiste yra mažiau kalorijų. Tinka mažesniems mėsos gabalams, žuviai, daržovėms ir šaldytiems produktams, paruoštiems kepti (prancūziškos bulvytės, vištienos gabaliukai).
	KARŠTAS ORAS Mėsos ir daržovių skrudinimui arba konditerijos gaminių kepimui.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTVAS Naudokite šią sistemą įprastam kepimui ant vieno lentynos, suflė gamybai ir kepimui žemoje temperatūroje (lėtas kepimas).
	DIDELIS GRILIS Šią sistemą naudokite ant grotelių kepti didelius plokščios formos maisto produktus, pavyzdžiui, duonos skrebučius, atvirus sumuštinus, dešreles ant grotelių, žuvį, maistą ant iešmų ir pan., taip pat paniravimui ir plutelės apskrudinimui. Orkaitės ertmės viršuje sumontuoti šildytuvai tolygiai kaitina visą paviršių. Didžiausia leistina temperatūra yra 240 °C.
	LĖTAS KEPIMAS ²⁾ Švelniai, lėtai ir tolygiai kepkite mėsą, žuvį ir pyragą ant vienos lentynos. Naudojant šį kepimo būdą, mėsoje liks daugiau vandens, todėl ji bus sultingesnė ir švelnesnė, o tešla bus tolygiai parudavusi/iškepusi. Ši sistema naudojama 140–220 °C temperatūroje.
	PICOS SISTEMA Ši sistema yra optimali picos ir konditerijos gaminių kepimui su didesniu vandens kiekiu. Kepkite ant vienos grotelių lentynos, kai norite, kad maistas būtų pagamintas greičiau ir būtų traškus.
	ŠALDYTO MAISTO KEPIMAS Šis metodas tinka kepti šaldytam maistui per trumpesnę laiką be išankstinio įkaitinimo. Optimaliausias iš anksto apkeptiems šaldytiems produktams (kepiniams, raguoliams, lazanijai, bulvytėms, vištienos gabalėliams), mėsai ir daržovėms.
	ATŠILDYMAS Šią funkciją naudokite šaldytiems maisto produktams (pyragams, pyragaičiams, duonai, bandelėms ir giliai užšaldytiems vaisiams) kontroliuojamai atitirpinti. Atšildymo proceso metu apverskite maisto gabalėlius, išmaišykite maistą ir atskirkite kartu sušalusius gabalėlius. Dėl mikrobiologinės saugos rekomenduojame lėtai atitirpinti mėsą ir kitus jautrius maisto produktus šaldytuve.
	STEAM CLEAN Ši programa leidžia lengviau pašalinti visas dėmes iš orkaitės vidaus.
	ORKAITĖS APŠVIETIMAS Orkaitės apšvietimas įsijungia pasirinkus sistemą arba pasukus rankenėlę į apšvietimo padėtį.

¹⁾ Kepimo metu sistemos leidžia įpurkšti garus (žr. skyrių „Garų pridėjimas“).

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

5.3 Laikmačio funkcijos

		Kepimas pagal laiką
		Atidėtos pabaigos nustatymas
		Minučių laikmačio nustatymas

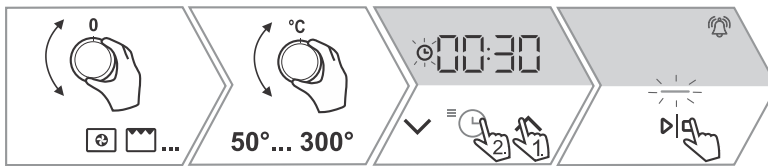
INFORMACIJA!

Nustatant kepimo laiką arba atidėtą paleidimą, orkaitė nustoja veikti automatiškai. Ekrane bus rodoma **End**.

Pasibaigus nustatytam kepimo laikui, pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį mygtuką. Po vienos minutės garsinis signalas automatiškai išsijungs.

Kepimas pagal laiką

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

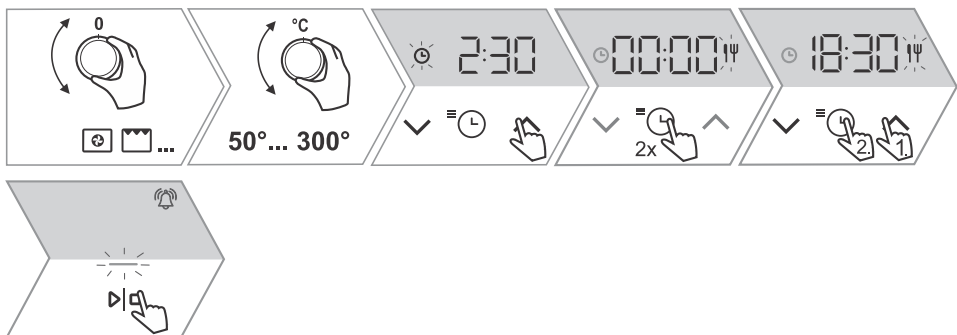


Atidėtos pabaigos nustatymas

Naudokite šią funkciją, jei norite pradėti gaminti maistą orkaitėje praėjus tam tikram laikui. Įdėkite maistą į orkaitę, tada nustatykite sistemą ir temperatūrą. Tada nustatykite gaminimo laiką ir laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas (gaminimo pabaiga).

Pavyzdys:

Dabartinis laikas: 12.00 (vidurdienis); Gaminimo laikas: 2 val. 30 min; Kepimo pabaiga: 18.30 val.



⌚ Minučių matuoklio nustatymas

Minučių matuoklį galima naudoti, kai orkaitė neveikia arba kepimo metu (du kartus palieskite ⌚ laiko mygtuką).



5.4 Garų įpurškimas

Funkciją įjunkite prieš pradėdami arba per pirmąsias kepimo minutes. Garai sukuria geresnę plutelę ir pagerina traškumą.

Šią funkciją galima naudoti, jei pasirinkote sistemą su garų įpurškimu (brūkšnyis virš mygtuko ☞ yra iš dalies apšviestas). Sistemose su garų įpurškimu išankstinis pakaitinimas nerekomenduojamas.

Kai ši funkcija aktyvi, galite išgirsti siurblio garsą, kuris yra įprasto prietaiso veikimo dalis.

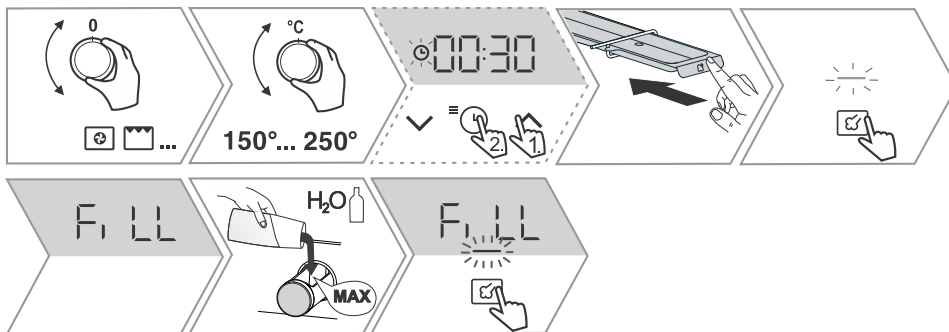
Visada užpildykite rezervuarą švariu vandeniu iš vandens tiekimo tinklo arba vandens buteliuose be papildomų priedais. Į rezervuarą pilamo vandens kambario temperatūra turi būti maždaug 20 °C (+/- 10 °C).

Po 20 minučių, jei po maisto gaminimo rezervuare dar yra vandens likučių, ekrane rodoma **EnnP**. Sistemos pasirinkimo RANKENĖLĖ turi būti „0“ padėtyje.

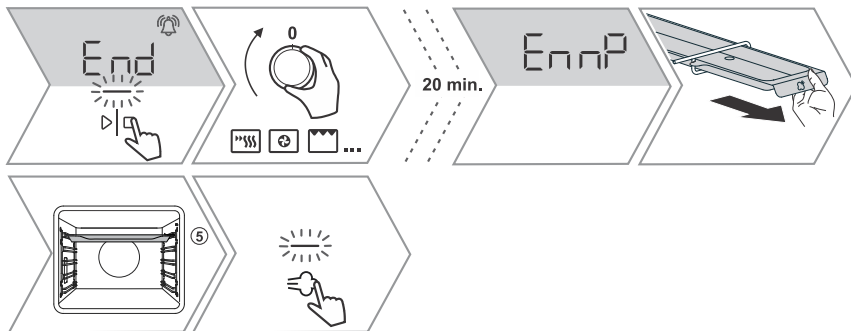
⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Proceso pradžia:



Proceso pabaiga:



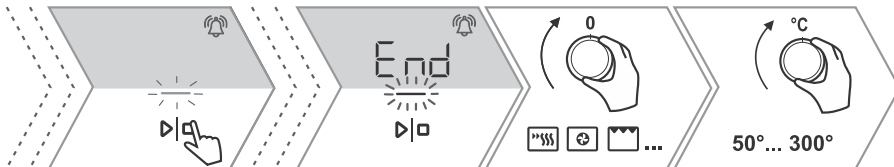
INFORMACIJA!

Vandens rezervuarą galima ištuštinti bet kuriuo metu ilgai paspaudus mygtuką . Sistemos pasirinkimo RANKENĖLĖ turi būti „0“ padėtyje.

INFORMACIJA!

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

5.5 Gaminimo pradžia ir pabaiga



INFORMACIJA!

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


6. Bendrųjų nustatymų pasirinkimas

Laiko nustatymo pavyzdys:





















Signalo garsumo reguliavimo pavyzdys:



CLoc	Laikrodis
Vol	Akustinio signalo garsumas
brh	Ekranu ryškumas
nGht	Ekranu naktinis režimas – funkcija automatiškai pritemdo ekraną (nuo didesnio iki mažiausio ekranu ryškumo) nakties metu (nuo 20.00 iki 6.00 val.)
hidE	Budėjimo režimas – ši funkcija automatiškai įjungia arba išjungia laikrodžio ekraną.
FAct	Gamykliniu nustatymų atkūrimas – norėdami pasirinkti gamyklinius nustatymus, pasirinkite rES ir patvirtinkite paspausdami ir laikydami pradžios / pabaigos mygtuką. Laikykite nuspaudę mygtuką, kol išnyks visi šviečiantys brūkšneliai.
Wh5	Vandens kietumas. Galite pasirinkti iš penkių vandens kietumo lygių. Numatytasis nustatymas yra 5 lygis.
dEcl	Kalkių šalinimas – jį galite įjungti patys; priešingu atveju tai pasiūlys orkaitė po tam tikro skaičiaus garų funkcijos ciklą (ekrane bus rodoma dEcl). Norėdami įjungti funkciją, pasirinkite „YES,“ (TAIP), o norėdami ją išjungti pasirinkite „NO“ (NE).
Norėdami išeiti iš papildomų funkcijų meniu, palieskite  .	

7. Maisto ruošimo stalas

PASTABA. Patiekalai, kuriems reikia visiškai įkaitintos orkaitės, lentelėje pažymėti viena žvaigždute *

Patiekalas			°C	min
KONDI TERIJOS GAMINIAI IR KEPINIAI				
Kepiniai/pyragaičiai formose				
Biskvitinis pyragas	3		150	30-40
pyragas su įdaru	1		180	90-120
štrudelis	2		180-190	60-70
pyragaičiai	3		160 *	20-30
nedidelis mielinis kepinys	2		180 *	17-22
sluoksniuota tešla	3		170	30-40
pailgi sausainiai	3		140	30-40
sausainiai	3		140	20-30
duona ant kepimo skardos	2	 + 	190-200	40-55
duona skardoje	2		190-200	30-45
šviežios bandelės („Semmel“/pusrytinės bandelės)	3	 + 	200-210	10-15
skrudinta duona	5		230	4-7
pica	1		300 *	4-7
jautienos kepsnys (nugarinė, kumpis), 1,5 kg	2		160-170	130-160

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
kiaulienos kepsnys, nugarinė, 1,5 kg	3		170-180	90-110
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
vištienos sparneliai	4		210-220	30-45
visa žuvis, 350 g	4		230-240	12-20
keptos bulvės, skiltelės	3		210-220 *	30-40
Bulvių šiaudeliai	3		210-220	20-25
lazanija	2		180-190	35-45
saldus keptas pudingas	2		160-180	40-60
konservai	2		180	30
pašildymas	3		60-95	/
plokštės pašildymas	2		75	15

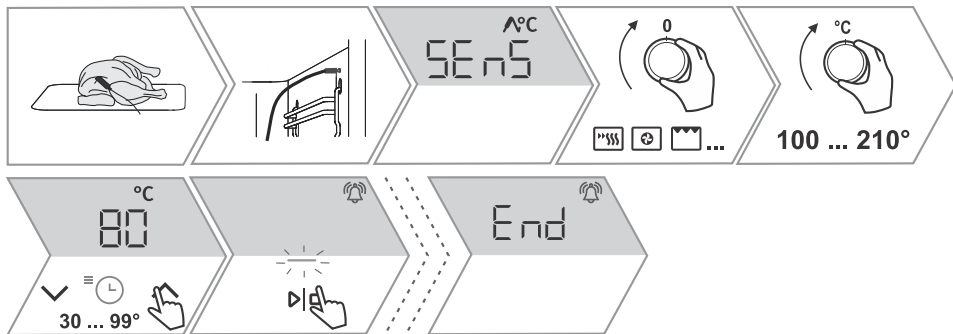
7.1 Maisto gaminimas naudojant temperatūros zondą

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

PASTABA. Išsamesnes instrukcijas rasite prietaiso interneto svetainėje (žr. 2 psl.).

ĮSPĖJIMAS!

Temperatūros zondas neturėtų būti šalia kaitinimo elementų.



8. Valymas ir priežiūra

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.

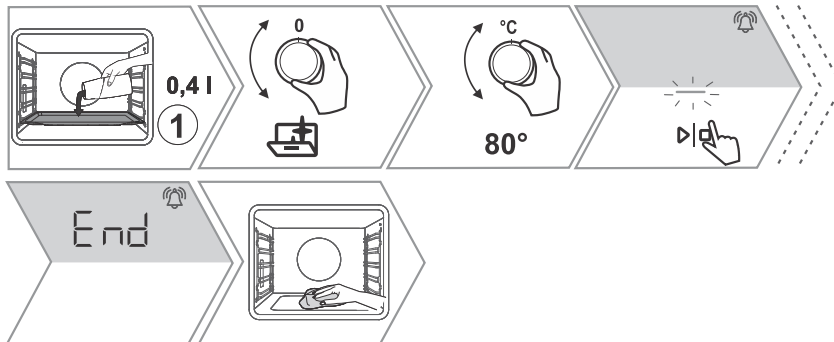


ISPĒJIMAS!

Būtnai išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol prietaisas atvės.

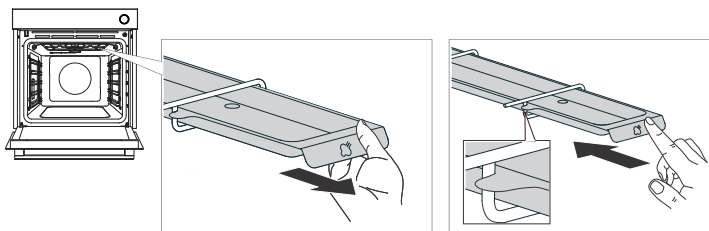
Neleiskite vaikams valyti prietaiso arba atlikti bet kokius techninės priežiūros darbus be tinkamos priežiūros.

8.1 Orkaitės valymui naudokite „Steam Clean“ programą



8.2 Garinimo padėklo valymas

Išimkite indą ir išvalykite jį rankiniu būdu su plovikliu arba indaplovėje. Jei inde susikauptė kalkių, galite jį pamirkyti kalkių šalinimo priemonėje (naudokite pagal kalkių šalinimo priemonės gamintojo instrukcijas) arba alkoholiniame acete. Išvalius indą ir prieš vėl įdedant, jį reikia kruopščiai išplauti. Prieš vėl pradėdami gaminti su garų įpurškimu, įdėkite garinimo indą atgal į kreipiančiąsias ir švelniai įstumkite jį iki galo.



ISPĒJIMAS!

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

Jei neįdėsite padėklo, gaminant su garų įpurškimo funkcija ant maisto lašės vanduo.

8.3 Garo sistemos valymas

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

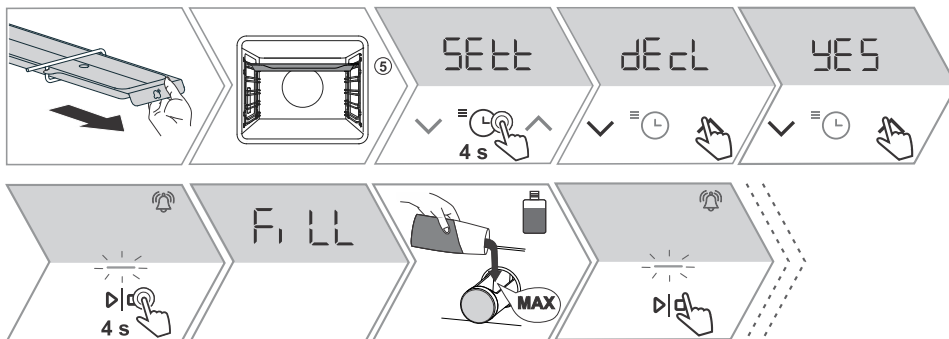


- Kalkių šalinimo priemonė



- Vanduo

Proceso pradžia:



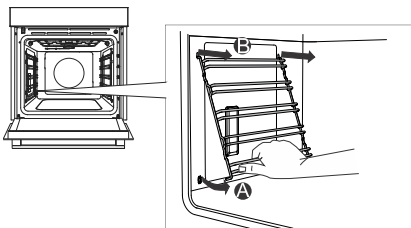
Proceso pabaiga:



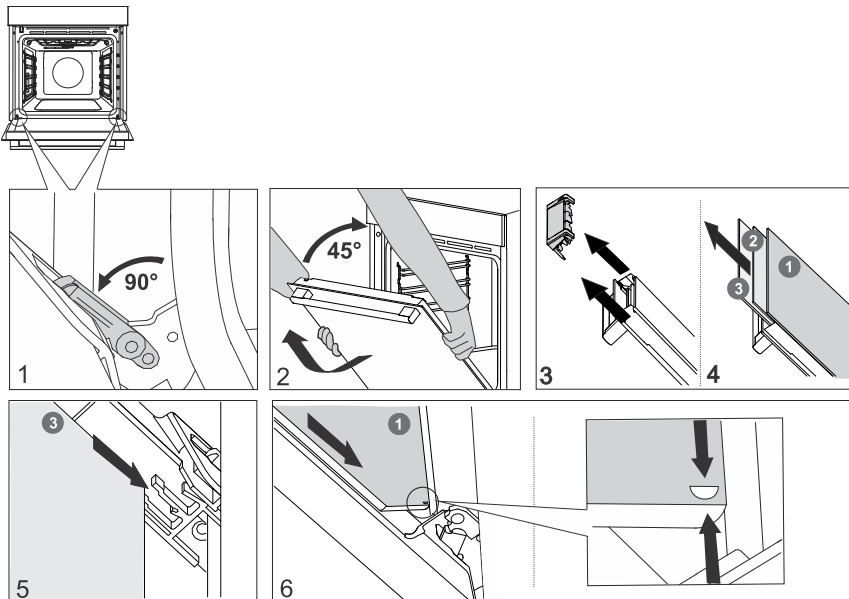
💡 INFORMACIJA!

Jei nenorite valyti garų sistemos tuo metu, kai pasiūlo orkaitę, procesą galima nutraukti pasirinkus OFF. Nukalkinimo programą galite atšaukti iki trijų kartų. Po to orkaitė išjungs garų funkcijos veikimą.

8.4 Vietos ir fiksuotų ištraukiamųjų (ištraukiamųjų) kreiptuvų išėmimas

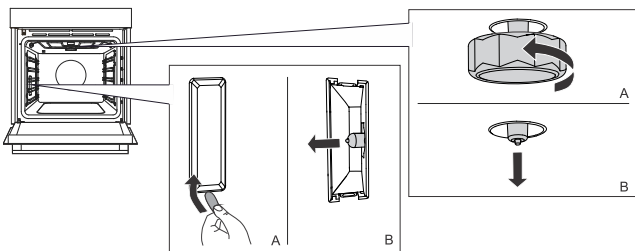


8.5 Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas



8.6 Lemputės pakeitimas

Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W



9. Specialūs įspėjimai ir gedimai

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

Prieš priimanč 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.

Tipo plokštelė su pagrindine informacija apie prietaisą pritvirtinta prie orkaitės krašto.

9.1 Trikčių 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.
Ekране 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.	

10. 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 gaminių 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.

11. Kepimo testas





















EN60350-1: Naudokite tik gamintojo pateiktą įrangą.

Kepimo skardą visada įstatykite iki galinės vielos kreiptuvo padėties. Iškeptus tešlos gaminius arba pyragus sudėkite į formas, kaip parodyta paveikslėlyje.

* Įkaitinkite prietaisą, kol jis pasieks nustatytą temperatūrą. Nenaudokite greito įkaitinimo režimo.


**Įkaitinkite prietaisą 10 minučių. Nenaudokite greito įkaitinimo režimo.

*** Apverskite praėjus 2/3 kepimo laiko.

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

Lentelės tęsinys

KEPIMAS						
KEPIMAS						
skrudinta duona	vielinis stovas		5	230	4-7	
Pleskavica (maltos mėsos kepinys)	vielinis stovas + negilus kepimo lakštas kaip lašėjimo padėklas		5	230	20-35 ***	

MAISTO GAMINIMAS NAUDOJANT GARĄ						
Patiekalas	Įranga	formų išdėstymas		°C	min	<input type="checkbox"/>
tortas	apvali metalinė forma, 26 cm skersmens/vielinis stovas					
duona su sėklomis	negili kepimo skarda					
bandelės	negili kepimo skarda					
duona	negili kepimo skarda					



Hisense
life reimagined



870831-a6



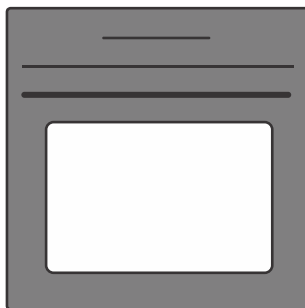
Hisense

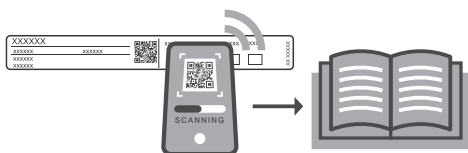
life reimagined

LT

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA ĮMONTUOTA ORKAITĖ





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

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

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 elektros saugos taisykles.

Elektros instaliacijoje turi būti numatytos atjungimo priemonės pagal elektros saugos 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.

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

2. Kiti svarbūs saugos įspėjimai

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

Nekelkite prietaiso laikydami jį už durelių rankenos.

Nestovėkite ir nesėdėkite ant atvirų orkaitės durelių ir nesiremkite į jas. Be to, nedėkite jokių sunkių daiktų ant orkaitės durelių.

Patikrinkite, ar angos neuždengtos ar jų niekas neužstoja.

Neiškllokite orkaitės ertmės aliuminio folija ir ant orkaitės dugno nedėkite kepimo padėklų ar kitų virtuvės reikmenų.

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

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

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

Orkaitėje nelaikykite daiktų, kurie įjungus orkaitę gali sukelti pavojų.

Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, palikite jį tam tikrą laiką kambario temperatūroje, kad visi komponentai galėtų prisitaikyti prie kambario temperatūros.

Nenaudokite prietaiso šaltesnėje nei 5 °C aplinkoje.

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.

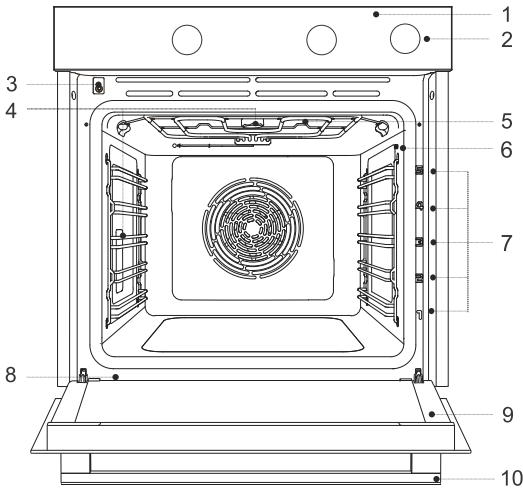
Išimkite ir pakeiskite garinimo padėklą tik tada, kai orkaitė visiškai atvės.

3. Prietaiso aprašymas



ĮSPĖJIMAS!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.



1. Valdymo įtaisas
2. Vandens rezervuaro rankenėlė
3. Durelių jungiklis
4. Apšvietimas
5. Garinimo padėklas
6. Temperatūros zondo lizdas
7. Stovo lygiai (1–5)
8. Techninių duomenų plokštelė
9. Orkaitės durelės
10. Durelių rankena

3.1 Orkaitės įranga ir priedai

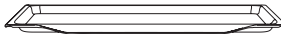
VIELINĖ LENTYNA



UNIVERSALI GILI KEPIMO SKARDA



NEGILI KEPIMO SKARDA



TEMPERATŪROS ZONDAS
(KEPIMO DAVIKLIS)



PERFORUOTA NEGILI KEPIMO SKARDA



ĮSPĖJIMAS!

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

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

4. Prieš naudojant pirmą kartą

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

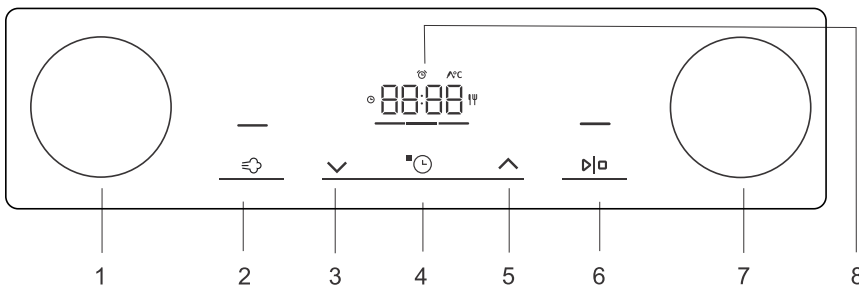
5. Prietaiso naudojimas



INFORMACIJA!

Kad mygtukai reaguotų geriau, lieskite juos didesniu piršto plotu. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką, tai bus patvirtinta trumpu garsiniu signalu.

Palieskite ∇ arba \blacktriangle mygtuką, kad pakeistumėte pasirinktą nuostatą. Patvirtinkite nustatymą paspausdami ⌚ laiko mygtuką.



1. sistemos pasirinkimo rankenėlė
2. Garo įpurškimo mygtukas, atšaukimo arba grįžimo mygtukas
3. Vertės sumažinimo mygtukas
4. Laikmačio funkcijos ir nustatymų mygtukas
5. Vertės padidinimo mygtukas
6. start / stop mygtukas programos paleidimui arba pristabdymui.
7. Temperatūros nustatymų rankenėlė
8. Ekranas

5.1 Įjungimas pirmą kartą

Pirmiausia pasirinkite ir patvirtinkite pagrindinius nustatymus: laikrodį (**CLoc**), ekrano ryškumą (**brh**), akustinio signalo garsumą (**Vol**).



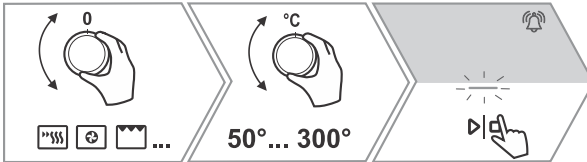
Vandens kietumo patikrinimas

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 6. *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	

5.2 Pagrindinių kepimo nustatymų pasirinkimas









💡 INFORMACIJA!

Prietaiso funkcijos ir įranga priklauso nuo modelio.

Simbolis	Naudojimas
	GREITAS ORKAITĖS PAŠILDYMAS Skirtas pasiekti nustatytą temperatūrą per trumpiausią įmanomą laiką. Kai orkaitė įkaista iki norimos temperatūros, šildymo procesas yra baigiamas. Po to seka sistemos nustatymas, kurį norite naudoti maistui gaminti. Ši funkcija netinka maistui gaminti.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTVUVAS SU VENTILIATORIUMI ¹⁾ Tolygiam maisto kepimui ant vieno lentynos ir suflė kepimui.
	DIDELIS GRILIS SU VENTILIATORIUMI ¹⁾ Naminei paukštienai ir didesniems mėsos gabalams kepti.
	INTENSIVUS KEPIMAS (KEPIMAS ORE) ¹⁾ Šis maisto ruošimo būdas užtikrina traškią plutelę be papildomų riebalų. Tai sveika greito maisto kepimo versija, kai pagamintame maiste yra mažiau kalorijų. Tinka mažesniems mėsos gabalams, žuviai, daržovėms ir šaldytiems produktams, paruoštiems kepti (prancūziškos bulvytės, vištienos gabaliukai).
	KARŠTAS ORAS Mėsos ir daržovių skrudinimui arba konditerijos gaminių kepimui.
	VIRŠUTINIS IR APATINIS ŠILDYTVUVAS Naudokite šią sistemą įprastam kepimui ant vieno lentynos, suflė gamybai ir kepimui žemoje temperatūroje (lėtas kepimas).
	DIDELIS GRILIS Šią sistemą naudokite ant grotelių kepti didelius plokščios formos maisto produktus, pavyzdžiui, duonos skrebučius, atvirus sumuštinis, dešreles ant grotelių, žuvį, maistą ant iešmų ir pan., taip pat paniravimui ir plutelės apskrudinimui. Orkaitės ertmės viršuje sumontuoti šildytuvai tolygiai kaitina visą paviršių. Didžiausia leistina temperatūra yra 240 °C.

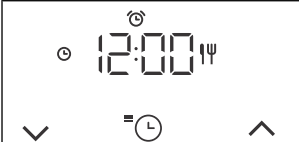



Lentelės tęsinys

Simbolis	Naudojimas
	LĖTAS KEPIMAS ²⁾ Švelniai, lėtai ir tolygiai kepkite mėsą, žuvį ir pyragą ant vienos lentynos. Naudojant šį kepimo būdą, mėsoje liks daugiau vandens, todėl ji bus sultingesnė ir švelnesnė, o tešla bus tolygiai parudavusi/iškepusi. Ši sistema naudojama 140–220 °C temperatūroje.
	PICOS SISTEMA Ši sistema yra optimali picos ir konditerijos gaminių kepimui su didesniu vandens kiekiu. Kepkite ant vienos grotelių lentynos, kai norite, kad maistas būtų pagamintas greičiau ir būtų traškus.
	ŠALDYTO MAISTO KEPIMAS Šis metodas tinka kepti šaldytam maistui per trumpesnę laiką be išankstinio įkaitinimo. Optimaliausias iš anksto apkeptiems šaldytiems produktams (kepiniams, raguoliams, lazanijai, bulvytėms, vištienos gabalėliams), mėesai ir daržovėms.
	ATŠILDYMAS Šią funkciją naudokite šaldytiems maisto produktams (pyragams, pyragaičiams, duonai, bandelėms ir giliai užšaldytiems vaisiams) kontroliuojamai atitirpinti. Atšildymo proceso metu apverskite maisto gabalėlius, išmaišykite maistą ir atskirkite kartu sušalusius gabalėlius. Dėl mikrobiologinės saugos rekomenduojame lėtai atitirpinti mėsą ir kitus jautrius maisto produktus šaldytuve.
	STEAM CLEAN Ši programa leidžia lengviau pašalinti visas dėmes iš orkaitės vidaus.
	ORKAITĖS APŠVIETIMAS Orkaitės apšvietimas įsijungia pasirinkus sistemą arba pasukus rankenėlę į apšvietimo padėtį.

1)  Šiose sistemose kepimo metu galima pridėti garų (žr. skyrių „Maisto ruošimo pradžia“).

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

5.3 Laikmačio funkcijos

		Kepimas pagal laiką
		Atidėtos pabaigos nustatymas
		Minučių laikmačio nustatymas

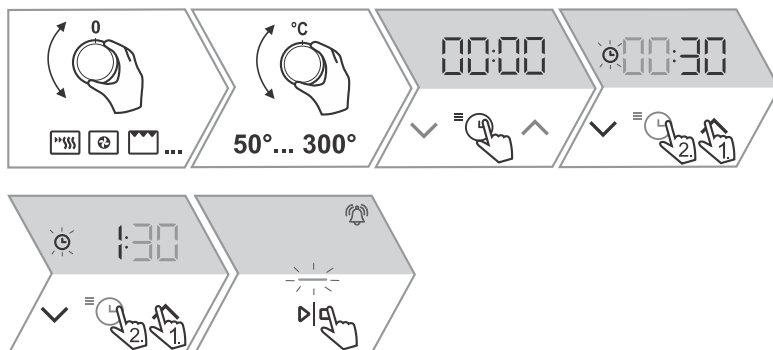
INFORMACIJA!

Jei nustatysite kepimo laiką arba atidėtą paleidimą, orkaitė išsijungs automatiškai. Ekranu ekrane pakaitomis pasirodys pabaigos laikas **End** ir **00:00**.

Pasibaigus nustatytam kepimo laikui, pasigirsta garsinis signalas, kurį galite išjungti paliesdami bet kurį mygtuką. Po vienos minutės garsinis signalas automatiškai išsijungs.

🕒 Kepimas pagal laiką

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

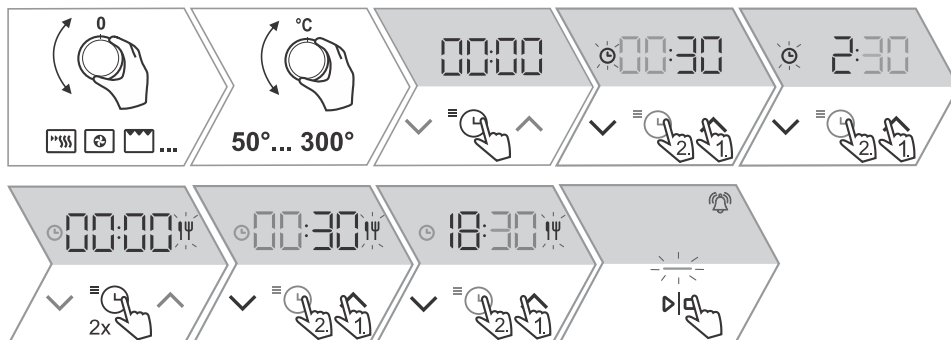


🕒 Atidėtos pabaigos nustatymas

Naudokite šią funkciją, jei norite pradėti gaminti maistą orkaitėje praėjus tam tikram laikui. Įdėkite maistą į orkaitę, tada nustatykite sistemą ir temperatūrą. Tada nustatykite gamtinimo laiką ir laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas (gaminimo pabaiga).

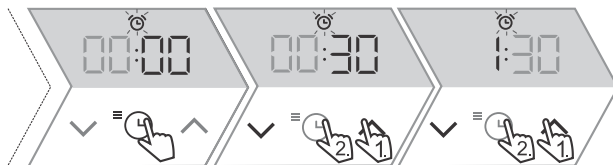
Pavyzdys:

Dabartinis laikas: 12.00 (vidurdienis); Gaminimo laikas: 2 val. 30 min; Kepimo pabaiga: 18.30 val.



🕒 Minučių matuoklio nustatymas

Minučių matuoklį galima naudoti, kai orkaitė neveikia arba kepimo metu (du kartus palieskite 🕒 laiko mygtuką).



5.4 Gaminimo pradžia ir pabaiga



Garų įpurškimas

Garai prisideda prie geresnės plutos ir pagerina traškumą.



INFORMACIJA!

Šią funkciją galima naudoti, pasirinkus sistemą su garo įpurškimu.

Kai ši funkcija aktyvi, galite girdėti siurblio garsą, kuris yra įprasto prietaiso veikimo dalis.

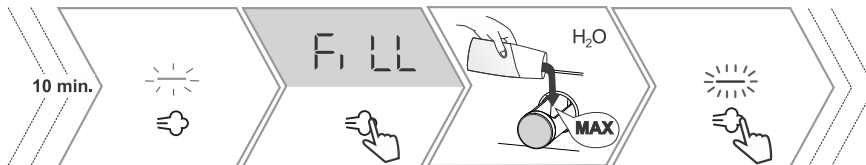
Visada užpildykite rezervuarą švriu vandeniu iš vandens tiekimo tinklo arba vandens buteliuose be papildomų priemaišų. Į rezervuarą pilamo vandens kambario temperatūra turi būti maždaug 20 °C (+/- 10 °C).



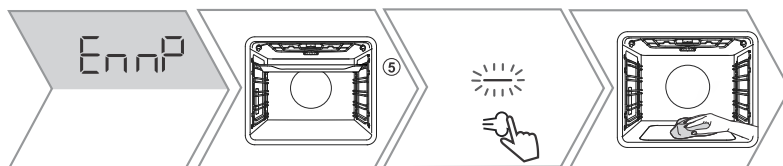
ĮSPĖJIMAS!

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

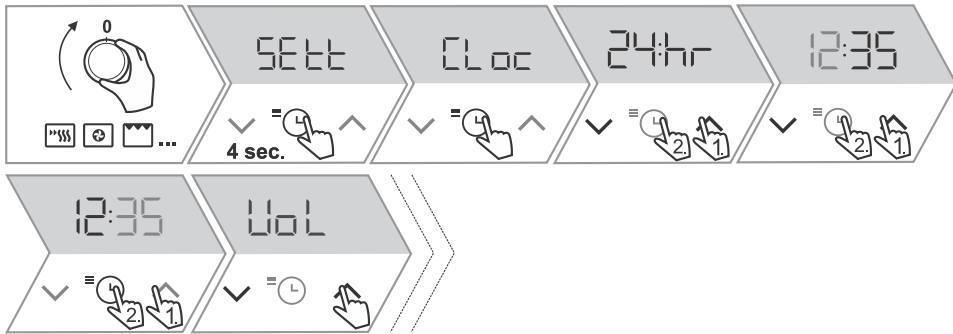
Proceso pradžia:



Proceso pabaiga:



6. Bendrųjų nustatymų pasirinkimas



CLoc	Laikrodis
Vol	Akustinio signalo garsumas
brh	Ekranų ryškumas
nGht	Ekranų naktinis režimas – funkcija automatiškai pritemdo ekraną (nuo didesnio iki mažesnio ekranų ryškumo) nakties metu (nuo 20.00 iki 6.00 val.)
hidE	Budėjimo režimas – ši funkcija automatiškai įjungia arba išjungia laikrodžio ekraną.
AdPt	Adaptyvioji funkcija – pagal gamyklinius nustatymus ji yra išjungta, bet galite ją įjungti. Kai funkcija įjungta, rodomi naujausi kepimo programų trukmės nustatymai.
Fact	Gamyklinių nustatymų atkūrimas – norėdami pasirinkti gamyklinius nustatymus, pasirinkite rES ir patvirtinkite paspausdami ir laikydami pradžios / pabaigos mygtuką. Laikykite nuspaudę mygtuką, kol išnyks visi šviečiantys brūkšneliai.
Wh5	Vandens kietumas. Galite pasirinkti iš penkių vandens kietumo lygių. Numatytasis nustatymas yra 5 lygis.
dEcl	Kalkių šalinimas – jį galite įjungti patys; priešingu atveju tai pasiūlys orkaitė po tam tikro skaičiaus garų funkcijos ciklą (ekrane bus rodoma dEcl). Norėdami įjungti funkciją, pasirinkite „YES,“ (TAIP), o norėdami ją išjungti pasirinkite „NO“ (NE).

7. Maisto ruošimo stalas

PASTABA. Patiekalai, kuriems reikia visiškai įkaitintos orkaitės, lentelėje pažymėti viena žvaigždute * .

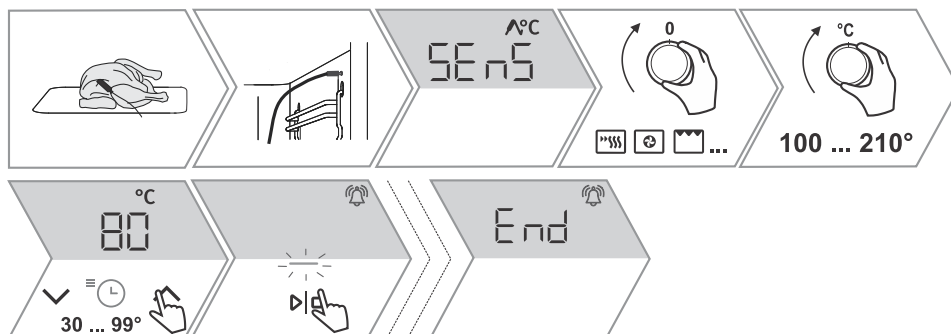
Patiekalas				
KONDITERIJOS GAMINIAI IR KEPINIAI				
Kepiniai/pyragaičiai formose				
Biskvitinis pyragas	3		150	30-40
pyragas su įdaru	1		180	90-120
štrudelis	2		180-190	60-70
pyragaičiai	3		160 *	20-30
nedidelis mielinis kepinys	2		180 *	17-22

Lentelės tęsinys

Patiekalas			°C	min
sluoksniuota tešla	3		170	30-40
pailgi sausainiai	3		140	30-40
sausainiai	3		140	20-30
duona ant kepimo skardos	2		190-200	40-55
duona skardoje	2		190-200	30-45
šviežios bandelės („Semmel“/pusrytinės bandelės)	3		200-210	10-15
skrudinta duona	5		230	4-7
pica	1		300 *	4-7
jautienos kepsnys (nugarinė, kumpis), 1,5 kg	2		160-170	130-160
kiaulienos kepsnys, nugarinė, 1,5 kg	3		170-180	90-110
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
vištienos sparneliai	4		210-220	30-45
visa žuvis, 350 g	4		230-240	12-20
keptos bulvės, skiltelės	3		210-220 *	30-40
Bulvių šiaudeliai	3		210-220	20-25
lazanija	2		180-190	35-45
saldus keptas pudingas	2		160-180	40-60
konservai	2		180	30
pašildymas	3		60-95	/
plokštės pašildymas	2		75	15

7.1 Maisto gaminimas naudojant temperatūros zoną

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



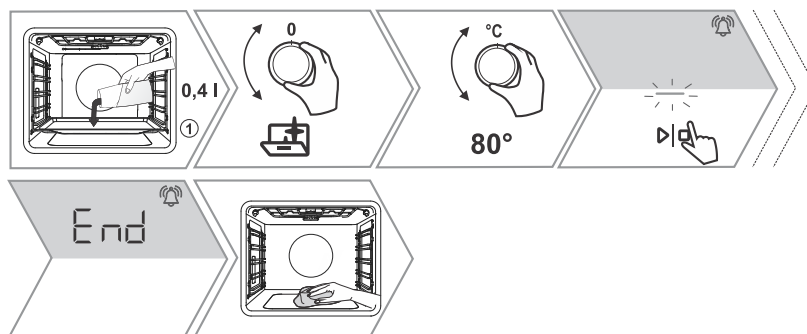
8. Valymas ir priežiūra

8.1 Orkaitės valymui naudokite „Steam Clean“ programą

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Reguliariai valykite prietaisą ir naudokite šiltą vandenį bei rankų plovimo skystį, kad pašalintumėte didesnius nešvarumus ir kalkes. Naudokite švarią, minkštą šluostę arba kempinę. Orkaitės įrangą galima plauti indaplovėje.

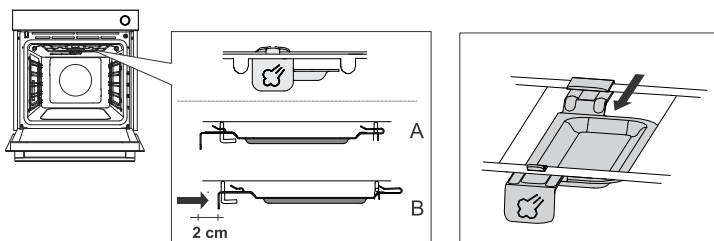


8.2 Garinimo padėklo valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Jei nejdėsite padėklo, gaminant su garų įpurškimo funkcija ant maisto lašės vanduo.

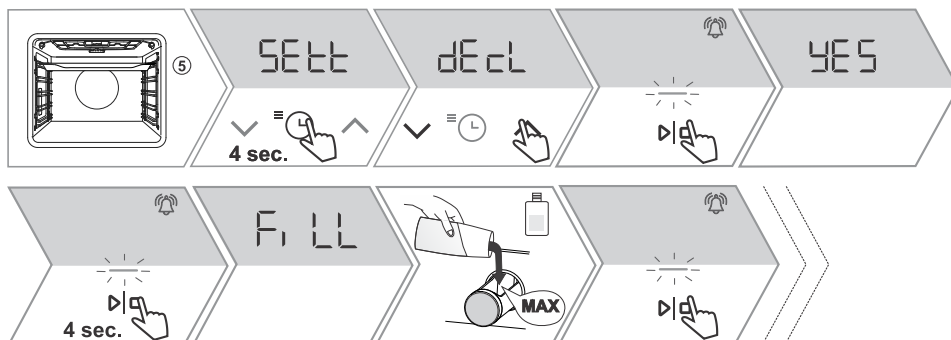


Išimkite dėklą ir rankiniu būdu išvalykite rankiniu plovikliu arba indaplovėje. Jei dėkle yra kalkių nuosėdų, pamirkykite jas nukalkinimo priemone (naudokite kalkių nuosėdas pagal gamintojo instrukcijas) arba spiritiniu actu. Po valymo ir prieš jį pakeisdami, kruopščiai nuplaukite dėklą.

8.3 Garo sistemos valymas

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

Proceso pradžia:



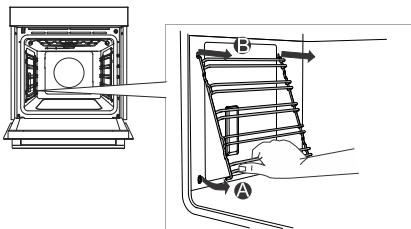
Proceso pabaiga:



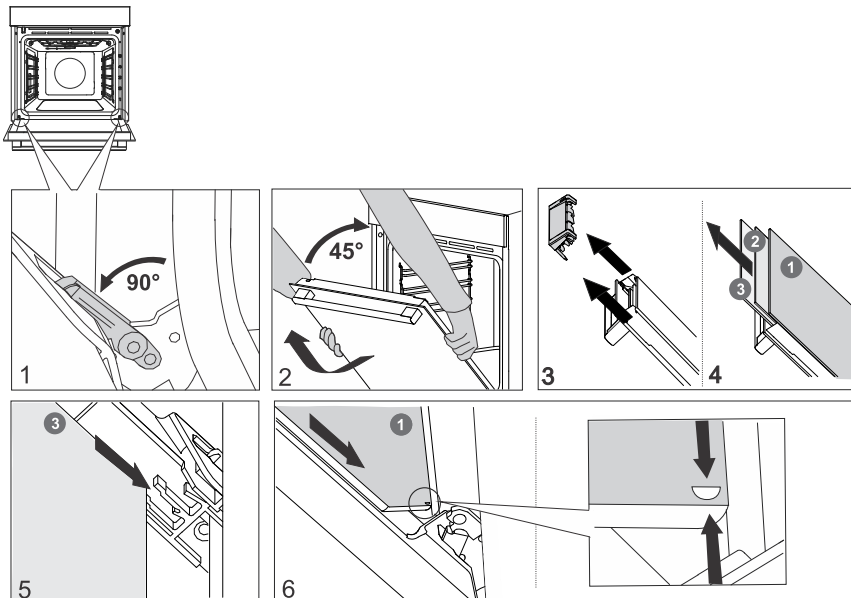
💡 INFORMACIJA!

Jei nenorite valyti garų sistemos tuo metu, kai pasiūlo orkaitė, procesą galima nutraukti pasirinkus OFF. Nukalkinimo programą galite atšaukti iki trijų kartų. Po to orkaitė išjungs garų funkcijos veikimą.

8.4 Vielos ir fiksuotų ištraukiamų (ištraukiamų) kreiptuvų išėmimas

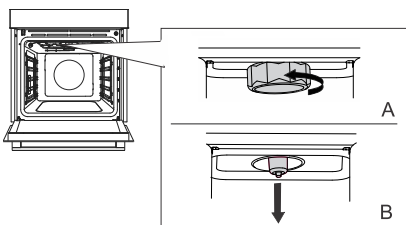


8.5 Orkaitės durelių ir stiklinių stiklų išėmimas ir pakeitimas



8.6 Lemputės pakeitimas

Halogeninė lempa: G9, 230 V, 25 W



9. Specialūs įspėjimai ir gedimai

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

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

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

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

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

Tipo plokštelė su pagrindine informacija apie prietaisą pritvirtinta prie orkaitės krašto.

9.1 Trikčių 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 dvizenklis, 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.

10. 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 pasilieiname teisę daryti bet kokius naudojimo instrukcijos ir klaidų aprašymų pakeitimus.

11. Kepimo testas



















EN60350-1: Naudokite tik gamintojo pateiktą įrangą.

Kepimo skardą visada įstatykite iki galinės vielos kreiptuvo padėties. Iškeptus tešlos gaminius arba pyragus sudėkite į formas, kaip parodyta paveikslėlyje.


* Įkaitinkite prietaisą, kol jis pasieks nustatytą temperatūrą. Nenaudokite greito įkaitinimo režimo.

**Įkaitinkite prietaisą 10 minučių. Nenaudokite greito įkaitinimo režimo.

*** Apverskite praėjus 2/3 kepimo laiko.

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

Lentelės tęsinys

KEPIMAS						
KEPIMAS						
skrudinta duona	vielinis stovas		5	230	4-7	
Pleskavica (maltos mėsos kepinys)	vielinis stovas + negilus kepimo lakštas kaip lašėjimo padėklas		5	230	20-35 ***	



Hisense
life reimagined



870831-a4

