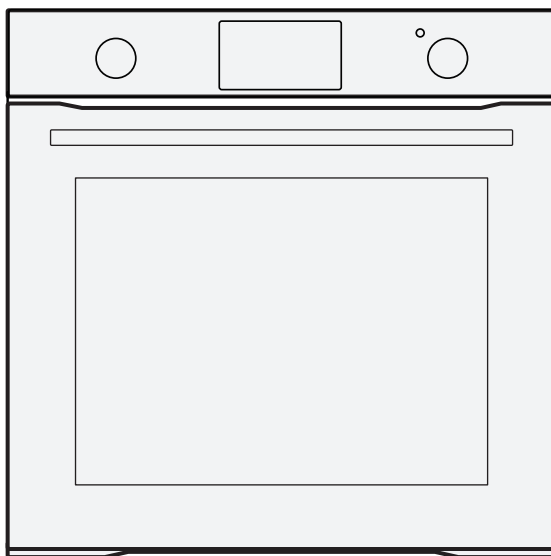


Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas

Modelis: OM81-OZ4P01ODEU



Dreame OZ40 Pro Built-In Oven (Stainless Steel)

Prieš naudodami atidžiai perskaitykite šį vadovą ir išsaugokite jį ateičiai.

DREAME

Turinys

1. SAUGOS INFORMACIJA	1
2. MONTAVIMAS.....	4
3. PRODUKTO APRAŠYMAS	6
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	11
5. PATARIMAI IR PASIŪLYMAI.....	17
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	23
7. PRODUKTO INFORMACIJA	26

Ikonos	Tipas	Reikšmė
	Įspėjimas!	Sunkaus sužalojimo arba mirties pavojus
	Dėmesio!	Sužalojimo arba turto sugadinimo pavojus
	Svarbu / pastaba	Sistemos veikimo rekomendacija

1 SAUGOS INFORMACIJA

- Rekomenduojame prieš naudojimą išsamiai perskaityti šį instrukcijos vadovą dėl geriausio našumo ir ilgesnio įrenginio tarnavimo laiko. Jame rasite visą reikalingą informaciją apie saugią įrengimo, naudojimo ir priežiūros eigą. Saugokite šį vadovą būsimam naudojimui.
- Rankiniu būdu valydami įrenginį, visada naudokite įmontuotas orkaitių rankenas, kad išvengtumėte asmeninių sužalojimų ar įrenginio pažeidimų.
- Įrenginio efektyvumo ir saugumo išlaikymui rekomenduojame:
 - Visada kreipkitės į aptarnavimo skyrių, iškilus gedimams.
 - Naudokite tik originalias prekyboje esančias dalis.
 - Šis įrenginys skirtas nekomerciniam, buitiniam naudojimui ir neturi būti modifikuojamas ar keičiama konstrukcija.

Įspėjimas!

Šis įrenginys yra buitinis virtuvės prietaisas, tinkamas montuoti patalpose. Jis nėra skirtas naudoti lauke, pavyzdžiui, lauko virtuvėse ar garažuose, išskyrus atvejus, kai kvalifikuotas, kompetentingas montuotojas nustatęs, kad vieta ir įrengimo sąlygos atitinka tinkamumo ir saugos reikalavimus.

- Šis įrenginys gali būti naudojamas saugiai tik tada, kai tinkamai prijungtas prie veiksmingos įžeminimo sistemos pagal galiojančius elektros saugos standartus.
- Jeigu maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, arba autorizuotas servisas, arba kvalifikuotas specialistas, kad būtų išvengta pavojaus.
- Naudojimo metu įrenginys įkaista. Reikia būti atsargiems ir neliesti šildymo elementų orkaitės viduje.

Įspėjimas!

Pasiekiamos dalys įkaitę naudojimo metu.

- Norint išvengti nudegimų ir burnos bei odos pažeidimų, laikyti toliau nuo vaikų.
- Šis įrenginys nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su sumažėjusiomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis galimybėmis, arba neturintiems pakankamos patirties ir žinių, nebent jie būtų gavę atitinkamą priežiūrą ar instrukcijas iš asmens, atsakingo už jų saugumą.
- Mažus vaikus reikėtų prižiūrėti, kad jie nežaistų su įrenginiu.
- Nenaudokite garinio valymo priemonių įrenginio valymui.

Pakuotės medžiagos, tokios kaip plastikiniai maišeliai, polistirenas, vinys ir kt., gali būti pavojingos, todėl būtina imtis priemonių, kad vaikai ir neįgalieji neturėtų sąlyčio.

Venkite tolesnių veiksmų:

- Liesti įrenginį su drėgnomis kūno dalimis.
- Naudoti įrenginį basomis kojomis.
- Netinkamo ar pavojingo naudojimo.
- Nedengti ventiliacijos ar šilumos išsklaidymo angų.
- Leisti kitų prietaisų maitinimo laidams liestis su įkaitusiomis orkaitės dalimis.
- Neleisti, kad įrenginys būtų veikiamas atmosferos veiksnių, tokių kaip lietus ar tiesioginiai saulės spinduliai.
- Naudoti orkaitę laikymo tikslais.
- Naudoti degius skysčius ar skystus degiklius netoli įrenginio.

Įgalioti asmenys turi būti samdomi:

- Pastatant įrenginį pagal šias montavimo instrukcijas ir vietinius reikalavimus.
- Pakeisti pažeistą temperatūros jutiklį. Jutiklis yra termostato dalis. Naudokite tik rekomenduojamą temperatūros jutiklį šiai orkaitės modeliui.

Svarbu susisiekti su aptarnavimo centru:

- Jei kyla abejonų dėl įrenginio veikimo.
- Jei kyla abejonų dėl įrenginio būklės po išpakavimo.
- Jeigu maitinimo kabelis yra pažeistas arba jį reikia pakeisti.
- Jeigu įrenginys reikalauja techninės priežiūros.
- Jei reikia atsarginių dalių.

Įspėjimai

Įspėjimas!

- Nenaudokite garo valymo įrenginių orkaitės valymui.
- Nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių peilių, valydami orkaitės durelių stiklą, nes gali įbrėžti paviršių ir įskilti stiklas.
- Nemontuokite įrenginio už dekoratyvinių durelių, kad išvengtumėte perkaitimo.
- Naudokite įrenginį tik maisto gamybai ir niekam kitam.
- Išpakavę, nedelsdami įsitikinkite, kad įrenginys nėra pažeistas.
- Jei įrenginys neveikia tinkamai, atjunkite nuo elektros tinklo prieš valymą ar techninę priežiūrą.
- Ilgai nenaudojant įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.
- Norint įdėti indus į orkaitę arba išimti, naudokite orkaitės pirštines.
- Visada sugriebkite orkaitės durelių rankeną centre.
- Įsitikinkite, kad valdymo rankenėlės yra išjungimo pozicijoje, kai įrenginys nėra naudojamas.
- Gamintojas (arba tiekėjas) neprisiima jokios atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl netinkamo įrengimo ar nepriežiūros naudojimo.

**Šio įrenginio negalima išmesti kartu su miesto atliekomis ir šiukšlėmis.
Medžiagos, pažymėtos , yra perdirbamos.**

 Žymuo ant gaminio ar jo pakuotės rodo, kad šio produkto negalima išmesti kaip buitinių atliekų. Jį reikia pristatyti į specialią surinkimo vietą, skirtą elektroninės ir elektroninės įrangos perdirbimui. Užtikrinę teisingą įrenginio išmetimą, padėsite išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmogaus sveikatai dėl netinkamo šio produkto atliekų tvarkymo. Daugiau informacijos apie šio produkto perdirbimą galite gauti iš vietos savivaldybės, buitinių atliekų šalinimo tarnybos ar parduotuvės, kur įsigijote produktą.

Pakuotės medžiagos

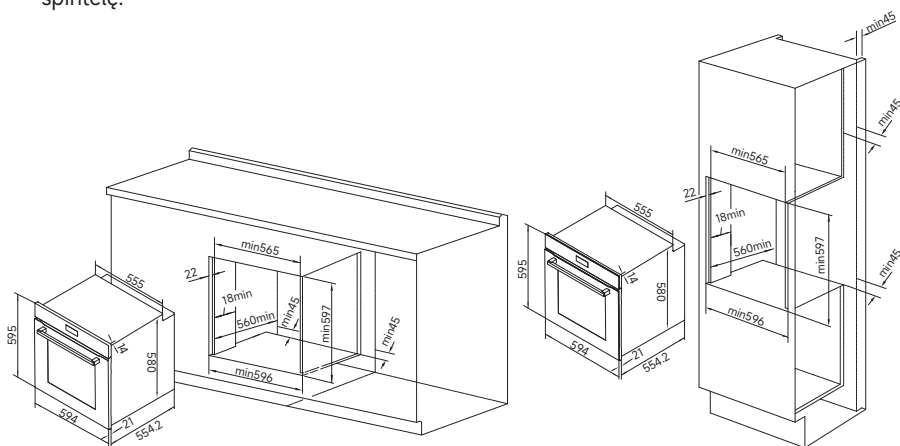
- Medžiagos su simboliu yra perdirbamos.
- Išmeskite pakuotę į tinkamus surinkimo kontenerius perdirbimui.

① Svarbu!

Montavimas, surinkimas ir elektros jungtys turi būti atlikti įgaliotų asmenų.

2.1 Įmontavimo į spintelę reikalavimai

- Siekiant užtikrinti, kad įmontuotas prietaisas veiktų tinkamai, jo turi būti tinkama talpyklą.
- Žemiau pateikti įpjovos matmenys, reikalingi įmontavimui po stalviršiu arba į sieninę spintelę.



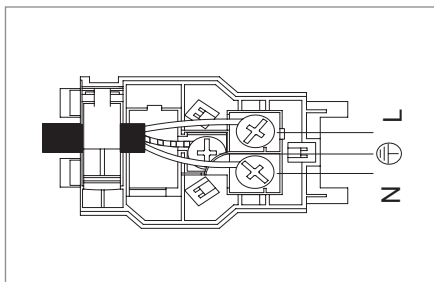
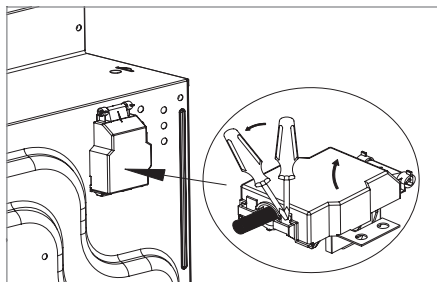
- Gretimų spintelių plokštės turi būti pagamintos iš šilumai atsparios medžiagos. Ypač faneruotos spintelės turi būti suklijuotos atspariais karščiui iki 75°C klijais.
- Atitinkančiai galiojančius saugos standartus, po montavimo kontaktas su orkaitės elektros dalimis neturi būti įmanomas.
- Visos dalys, užtikrinančios įrenginio saugų veikimą, turi būti nuimamos tik naudojant įrankį.
- Norint pritvirtinti orkaitę prie spintelės, atidarykite orkaitės dureles ir pritvirtinkite ją įstatydami 2 medinius srieginius varžtus į 2 skylės, esančias rėmo perimetre.

2.2 Elektros jungtis

- Prietaisas paprastai būna su maitinimo laidu ir kištuku. Įmontuokite orkaitę taip, kad kištukas būtų lengvai pasiekiamas. Kištuką įstatykite į tinkamai žemintą, bendros paskirties maitinimo lizdą, pageidautina atskirtą specialią grandinę. Maitinimo laidas turi būti išdėstytas taip, kad jo visas ilgis nepasiektų daugiau kaip 75°C temperatūros.
- Jei prietaisas nėra sukomplektuotas su kištuku arba jei maitinimo laidas jungiamas tiesiogiai prie tinklo, jungtis turi būti atlikta įgaloto asmens, laikantis laidų tvirtinimo taisyklių. Montavimo metu turi būti įrengtas tinkamas izoliacinis perjungiklis su bent 3mm kontaktų atidarymu tarp prietaiso ir tinklo šaltinio. Izoliacinis perjungiklis turi būti parinktas pagal apkrovą, nurodytą duomenų lapdukėlyje, ir atitikti galiojančius reglamentus (žemės laidas neturi būti nutrauktas automato).

2.3 Prieš jungimą

- Patikrinkite, ar jungiklis, laidai ir elektros sistema išlaiko prietaiso apkrovą (žr. duomenų lapduką);
- Patikrinkite, ar elektros tinklo žemės įrengimas atitinka galiojančius standartus;
- Patikrinkite, ar maitinimo lizdas arba automatinis išjungiklis yra lengvai pasiekiamas po įrengimo;



2.4 Maitinimo laido keitimas

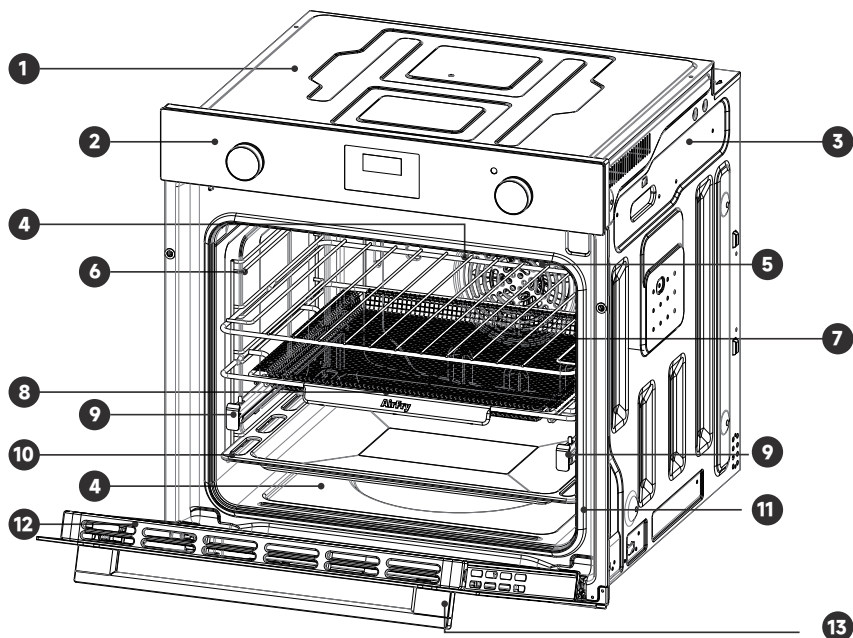
- Jei maitinimo laidas arba kištukas yra pažeisti, juos turi pakeisti gamintojas, jo aptarnavimo atstovas arba kitas kvalifikuotas ir įgaliotas asmuo, siekiant išvengti pavojaus.

⚠ Įspėjimas!

Visi elektriniai sujungimai turi būti atlikti kvalifikuoto ir licencijuoto specialisto, laikantis vietinių nuostatų. Atsakomybė už netinkamą įrengimo kokybę ir galimus apdailos pažeidimus negali būti prisiimama.

LT 3 PRODUKTO APRAŠYMAS

3.1 Apžvalga

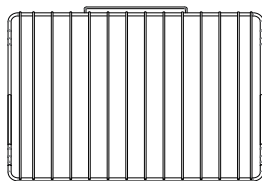
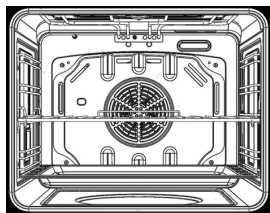


- | | |
|--|--------------------------|
| 1 Viršutinė plokštė | 8 Orkaitės grotelės |
| 2 Valdymo skydelis | 9 Teleskopiniai bėgeliai |
| 3 Šoninė plokštė | 10 Kepimo skarda |
| 4 Šildymo elementas | 11 Durelių tarpinė |
| 5 Vėdinimo ventiliatoriaus ir šildymo elementų gaubtas | 12 Orkaitės durelės |
| 6 Šoninės lentynos | 13 Durelių rankena |
| 7 Chromuota vielinė lentyna | |

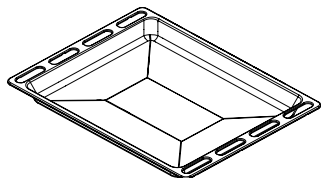
ⓘ **Pastaba:**
Aukščiau pateiktas pav. skirtas tik informacijai.
Faktinis įrenginys gali šiek tiek skirtis.

2.2 Orkaitė ir priedai

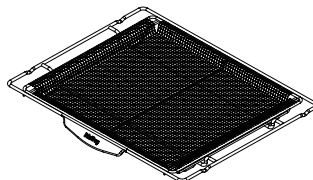
Orkaitėje yra penkios lentynų pozicijos. Orkaitė komplektuojama su:



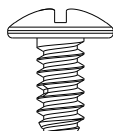
1. Gilio jėdėklų



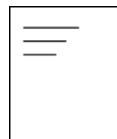
2. Kepimo skarda



3. Orkaitės grotelės



4. Montavimo
rinkiniu



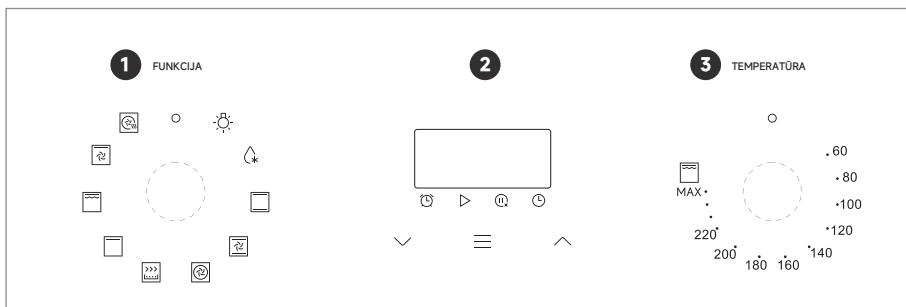
5. Vartotojo vadovas ir
garantijos kortelė

i Pastaba:

Orkaitėje turi švelnaus uždarymo durų funkciją, kuri tinkamai veikia tik tuomet, kai uždariant dureles panaudojama pakankama pradinė jėga. Jeigu jėgos neužtenka, dureles gali tekti uždaryti rankiniu būdu.

2.3 Valdikliai

- ① Gaminimo pasirinkimo rankenėlė
- ② Elektroninis laikrodis / laikmatis
- ③ Temperatūros parinkimo rankenėlė



2.4 Gaminimo režimai

Grilis



Radiacinė šiluma iš stipriausio viršutinio elemento tiesiogiai paduodama į maistą. Grilio funkcija geriausiai tinka įvairiems mėsos gabalams, tokiems kaip kepsniai, kepsneliai, dešrelės ir žuvis, taip pat keptiems sumuštiniams ir kitiems greito kepimo patiekalams gaminti. Siekiant geriausių rezultatų, leiskite griliui įkaisti 3 minutes prieš įdedant maistą viduje. Tai padės užrakinti natūralų sultingumą ir išsaugoti mėsos minkštumą. Visada kepti uždarytomis orkaitės durelėmis.

Maxi grilis



Radiacinė šiluma iš dviejų stiprių viršutinių elementų tiesiogiai paduodama į maistą.

Maxi grilis leidžia naudoti visą keptuvės plotą didesniems patiekalams ruošti ir gaminti greičiau nei paprastas grilis.

Maxi grilis geriausiai tinka įvairių mėsos gabalų, tokių kaip kepsniai, kepsneliai, dešrelės ir žuvis, taip pat keptiems sumuštiniams ir greito kepimo patiekalams. Siekiant geriausių rezultatų, leiskite griliui įkaisti 3 minutes prieš įdedant maistą viduje. Tai padės išlaikyti natūralų sultingumą ir mėsos minkštumą. Visada naudokite maxi grilį su orkaitės durelėmis uždarytomis.

Ventiliuojamas grilis



Susidaro šiluma iš viršutinio elemento, kurią per ventiliatorių cirkuliuoja oras visoje orkaitės ertmėje. Šis derinys padeda tolygiau paskirstyti šilumą ant maisto, kas padeda išvengti deginimo ar perkepimo. Ventiliuojamo grilio funkcija yra ideali didesniems mėsos gabalams, kuriems reikia ilgesnio kepimo laiko, ir pasiekia rezultatus panašius į rotisserie gaminamą mėsą. Naudokite ventiliuojamą grilį su uždarytomis orkaitės durelėmis.

Kepimas

Orkaitė šildoma naudojant du šilumos šaltinius, vieną viršuje ir kitą apačioje. Ši tradicinė kepimo funkcija geriausiai veikia kepant ant vienos lentynos, užtikrinant tolygų šilumos pasiskirstymą. Idealiai tinka kepiniams, pyragams, keksiukams ir kepsniams ruošti iš vienos kepimo dydžio skardos.

Pučiamasis režimas

Orkaitė šildoma naudojant du šilumos šaltinius, viršutinį ir apatinį, o ventiliatorius cirkuliuoja karštą orą, kad užtikrintų geresnį šilumos pasiskirstymą. Ventiliatorius cirkuliuoja karštą orą, leidžiantį dėti patiekalus įvairiose orkaitės dalyse, kad būtų galima juos kepti tuo pačiu metu. Rekomenduojama naudoti ne daugiau kaip dvi lentynas, su pučiamojo režimo funkcija, ir vengti naudoti apatinę lentyną, kad nebūtų perkepta apačia. Maistas, padėtas ant viršutinės lentynos, kepti greičiau nei ant apatinės.

Pučiamas režimas

Naudoja galinį šilumos šaltinį, apgaubtą ventiliatoriaus, kad generuotų šilumą. Ventiliatorius tada cirkuliuoja karštą orą, palaikydamas pastovią temperatūrą visame orkaitės erdvėje. Tai leidžia gaminti maistą skirtingose orkaitės vietose tuo pačiu metu. Vėdinimo pūtimo funkcija yra labai universali, ją galima naudoti daugumai gaminimo ir kepimo būdų, ir ji leidžia gaminti greičiau bei naudoti mažesnę temperatūrą nei įprastinė kepimo funkcija.

„Air Fry“

Suteikia staliniams „Air Fryer“ prietaisams būdingus privalumus jūsų įmontuojamoje orkaitėje. Ši aukščiausios klasės funkcija generuoja šilumą iš galingo viršutinio ir ventiliatoriaus kaitinimo elementų, o ventiliatorius cirkuliuoja karštą orą, greitai įkaitindamas orkaitės vidų. Karštas oras užtikrina greitą ir visišką maisto paruošimą, o spindulinė viršutinio kaitinimo elemento šiluma padeda pasiekti traškiausios plutelės rezultatą. „Air Fry“ funkcija kartu su „Air Fry“ krepšeliu idealiai tinka orkaitėje gaminti mėgstamus šaldytus maisto produktus, tokius kaip bulvytės, bulvių skiltelės ar vištienos kepsneliai, visiškai nenaudojant aliejaus.

Atšildymas

Naudoja ventiliatorių, kad cirkuliuotų kambario temperatūros orą po orkaitės vidų. Ši funkcija padeda atšildyti (atitirpinti) įvairius maisto produktus prieš gaminant. Naudojant atšildymo funkciją, jis gali sutrumpinti atšildymo laiką iki 50 %.

Šviesa

Ijungia tik orkaitės apšvietimą, jis lieka įjungtas, kol veikia orkaitė.

Lengvas garų / garo pagalba kepimas

Gaminimas garų pagalba puikiai papildo įprastus karšto oro arba ventiliatoriaus funkcijų režimus. Garo padeda išryškinti natūralų maisto skonį, gamina jį tolygiau ir išlaiko daugiau maistingųjų medžiagų bei naudos.

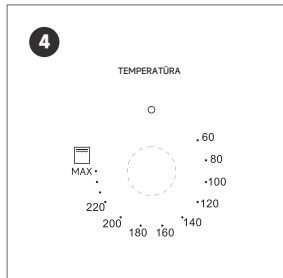
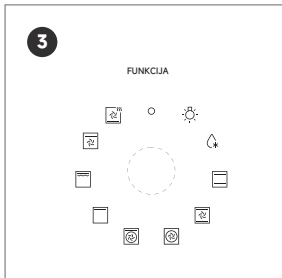
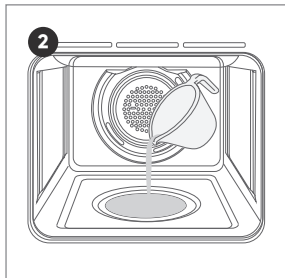
Garų funkcijos, tokios kaip „Lengvas garas“, pastoviai sukuria sultingą, sultingą vidų su traškiomis, auksinėmis plutelėmis.

Įspėjimas!

- Apsauga nuo nudegimų ar įrenginio pažeidimų.
- Nesidarykite orkaitės durelių, kai veikia „Lengvas garas“ funkcija, nebent jis yra prieš įkaitimą.
- Atidarykite orkaitės dureles atsargiai, kai baigsis garo funkcija.

2.5 Naudojimas

- 1 Atidarykite orkaitės dureles.
- 2 Supilkite 150 ml vandens į šulinėlį, esančią orkaitės dugne, kol orkaitė šalta.
- 3 Sukite funkcijos rankenėlę į „Lengvas garas“ režimą .
- 4 Sukite temperatūros rankenėlę ir pasirinkite gaminimo temperatūrą nuo 220°C iki maks.



- 5 Iš anksto įšildykite 10 minučių arba kol orkaitė pasieks nustatytą temperatūrą.
- 6 Įdėkite maistą į orkaitę ir gaminkite pagal recepto rekomendacijas.

Dėmesio!

Nelaistykite vandens į groteles gaminimo metu ar kai orkaitė yra įkaista.

- 7 Norėdami išjungti orkaitę, sukite funkcijos valdymo rankenėlę į 12 val. padėtį.
- 8 Kai orkaitė atvės, nuvalykite vandens perteklių nuo grotelių.

4 KASDIENIS NAUDOJIMAS

LT

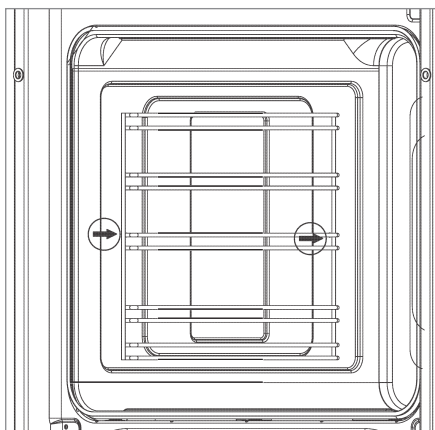
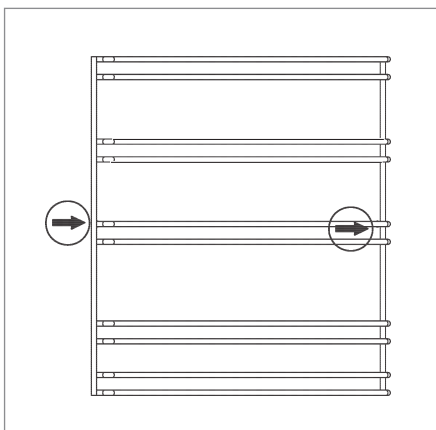
4.1 Padėklų ir lentynų išdėstymas

- Grilio padėklas arba orkaitės lentyna gali būti įstatyti į bet kurią iš penkių aukščio padėčių. Pasitarkite su maisto gaminimo vadovu dėl rekomenduojamos lentynos padėties. Jos montavimo metu įsitikinkite, kad jos įstatytos tarp dviejų artimiausių vielų, kaip parodyta žemiau.
- Orkaitės lentynos turi sustojimą, kad atsitiktinai nebūtų visiškai ištrauktos. Norint visiškai nuimti orkaitės lentynas, šiek tiek pakelkite lentynos priekį ir pilnai ištraukite iš orkaitės.

① Pastaba:

Atminkite, kad kepimo padėklas neturi stabdymo padėties ir gali būti pilnai ištrauktas be pertraukos, todėl būkite atsargūs, kad nepašalintumėte padėklo netyčia.

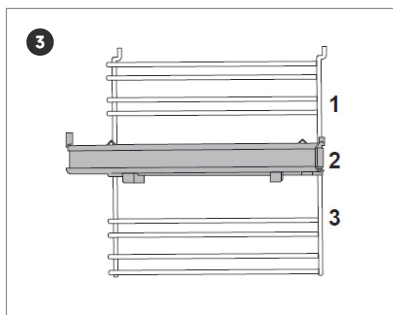
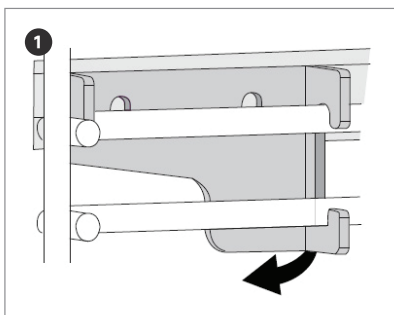
- Įstatykite lentynas ir padėklus tarp bėgelių, kaip parodyta žemiau.
- Norint pašalinti orkaitės šoninius reikmenis, spauskite vielinę atramą atgal link orkaitės gilumo, kad ją atlaisvintumėte nuo fiksavimo leidžiamojo kaiščio. Kai atlaisvinta, šoninius reikmenis galima pašalinti atsargiai traukiant juos iš ortakių įtaisų varžtų įpjovose, link orkaitės centro. Norint įstatyti šoninius reikmenis atgal, pakartokite žingsnius atvirkštine tvarka.



4.2 Teleskopiniai bėgeliai

Orkaitėje gali būti įmontuotas teleskopinių bėgelių rinkinys, kuris gali būti išdėstytas skirtinguose lygiuose ir leidžia lengvai įdėti ir išimti lentynas ar padėklus.

- ① Norint atjungti teleskopinį bėgelį valymui ar perstatymui, turite paspausti išorėje esančią teleskopinio bėgelio dalį, kad jis atlaisvintųsi. (Pastaba: bėgelių atvirkštinė pusė rodoma iliustracijoje).
- ② Norėdami įstatyti teleskopinį bėgelį, įstatykite spaustuką į viršutinį bėgelį prie lentynų vadovo ir spauskite žemyn, kol bėgelis susireguliuos vietoje.
- ③ Teleskopinis bėgelis skirtas laikyti lentyną arba grilio/skardos padėklą ir gali būti įmontuotas bet kurioje lentynos padėtyje.



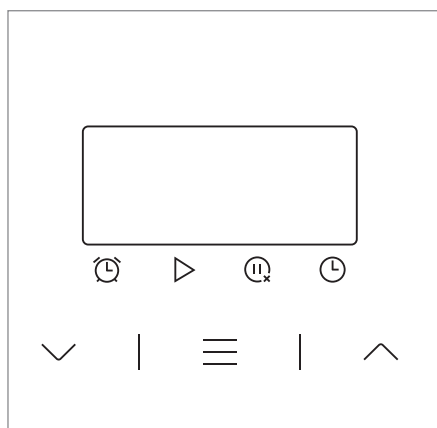
4.3 Orkaitės naudojimas

Ši ventiliuojama orkaitė yra labai universalus prietaisas, leidžiantis lengvai ir saugiai pasirinkti įvairius gaminimo režimus. Įvairūs gaminimo režimai pasirenkami naudojant valdymo skydelyje esančią pasirinkimo rankenėlę.

4.4 Norint įjungti orkaitę

- Sukite pasirinkimo režimo rankenėlę į norimą gaminimo režimą (papaiškinimas apie režimus pateiktas 10-11 puslapiuose).
Sukite temperatūros pasirinkimo rankenėlę į norimą temperatūrą (gaminimo gidas yra 16 puslapyje) arba į Maks., jei kepate grilio režimu.
 - Pirmą kartą naudojant prietaisą, rekomenduojama nustatyti termostatą į aukščiausią lygį, pasirinkimo režimo rankenėlę nustatyti į tam tikrą gaminimo režimą ir palikti orkaitę įjungtą apie pusvalandį, nededant nieko į vidų ir uždarius dureles. Po to atidarykite orkaitės dureles ir leiskite jai atvėsti. Bet koks juntamas kvapasnaudojimo pradžioje, atsiranda dėl garinimo produktų, naudojamų siekiant apsaugoti orkaitę laikymo metu.
- ① Pastaba:
Pastaba: Padėkite padėklą į apatinę orkaitės lentynos padėtį, kad išvengtumėte skysčių tekėjimo ant orkaitės dugno. Niekada nedėkite nieko (įskaitant foliją ir padėklus) prie orkaitės dugno veikiant, nes tai gali pažeisti emalį. Tik dėkite indus (patiekalus, padėklus, aliuminio foliją ir kt.) ant įrenginiuose tiekiamų orkaitės lentynų.

4.5 Jutiklinio valdymo skaitmeninis laikmatis



Mygtukų funkcijos	
▼	Sumažinti laiką
▲	Padidinti laiką
≡	Laikmačio režimas
🕒	Laikmatis
▶	Nustatyti gaminimo laiką (kiek laiko kepti)
⏸	Baigimo laikas (pabaigos laikas)
🕒	Nustatyti laiką

Šis modelis turi skaitmeninį ekraną, 24 valandų laikrodį ir 3 valdymo mygtukus. Prijungus maitinimą, ekrane rodomas laikrodis 12:00, o virš 🕒 simbolio mirksi juosta.

Nustatymas, kai pirmą kartą prijungiama maitinimas

Norint nustatyti teisingą laiką, paspauskite ▲ arba ▼ mygtuką, kad pereitumėte į priekį ar atgal, kol bus rodomas teisingas laikas. Po 5 sekundžių laikas bus įrašytas ir užrakinamas.

Laiko reguliavimas

Paspauskite funkcijos mygtuką pakartotinai, kol mirksi juosta virš 🕒, tada naudokite ▲ arba ▼ mygtukus, kad nustatytumėte laiką. Po 5 sekundžių laikrodis užrakinamas.

Rankinis veikimas

Prijungus maitinimą, orkaitė įsijungs rankiniu režimu, kai tik bus nustatytas laikas. Rankinis veikimas bus nutrauktas tik išjungus maitinimą arba pasirinkus automatinį gaminimo laiką ir jei juosta virš ▶ arba ⏸ mirksi. Žr. kitą skirsnį apie automatinį nustatymą.

Automatinis nustatymas

Automatinis orkaitės nustatymas leidžia pasirinkti pabaigos laiką, gaminimo laiką, temperatūrą ir gaminimo režimą. Orkaitė įsijungs, gamins pagal nustatytą režimą ir temperatūrą, tada automatiškai išsijungs.

- ① Paspauskite funkcijos mygtuką pakartotinai, kol mirksi juosta virš ▷, tada naudokite ∧ arba ∨ mygtukus, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
- ② Paspauskite funkcijos mygtuką pakartotinai, kol mirksi juosta virš ①, tada naudokite ∧ arba ∨ mygtukus, kad nustatytumėte išsijungimo laiką.
- ③ Nustatykite gaminimo temperatūrą ir režimą sukdami termostato ir pasirinkimo rankenėles.

Po šių nustatymų juostos virš ▷ ir ① pradės mirksėti, tai reiškia, kad automatinis orkaitės gaminimas yra nustatytas.

- Pavyzdžiui: jei gaminimo laikas trunka 45 minutes ir norite, kad jis baigtųsi 14:00 val.

- ① Paspauskite funkcijos mygtuką, kol mirksi juosta virš ▷, ir nustatykite gaminimo laiką 45 minutes.
 - ② Paspauskite funkcijos mygtuką pakartotinai, kol mirksi juosta virš ①, ir nustatykite pabaigos laiką iki 14:00.
- Po šio nustatymo ekrane rodomas dabartinis laikas, o juostos virš ▷ ir ① mirksi, nurodamos, kad automatinio gaminimo funkcija yra įjungta. Kai laikrodis rodo 13:15 val., orkaitė pradės gaminti automatiškai. Gaminimo metu juosta mirksi.
 - Kai laikrodis rodo 14:00 val., orkaitė automatiškai išsijungia. Skambės signalas, ir juosta pradės mirksėti, paspauskite bet kurį mygtuką, kad sustabdytumėte signalą.

Pusiau automatinis nustatymas

Yra du pusiau automatinio gaminimo būdai:

A Pradėti gaminti dabar ir nustatyti gaminimo laiką

Šis pusiau automatinio orkaitės nustatymas leidžia pradėti gaminti iš karto, nustatyti gaminimo laiką (iki 10 valandų), pasirinkti temperatūrą ir režimą. Orkaitė gamins pagal pasirinktas parinktis ir automatiškai išsijungs, kai bus pasiektas nustatytas laikas.

- ① Paspauskite funkcijos mygtuką pakartotinai, kol mirksi juosta virš , tada naudokite  arba  mygtukus, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
- ② Nustatykite temperatūrą ir režimą sukdami termostato ir pasirinkimo rankenėles. Orkaitė pradės gaminti iš karto, juosta virš  pradės mirksėti. Po gaminimo laiko pabaigos orkaitė automatiškai sustos. Skambės signalas, ir mirksi juosta virš , paspauskite bet kurį mygtuką, kad nustotų signalas.

B Pradėti gaminti dabar ir nustatyti pabaigos laiką

- ① Paspauskite funkcijos mygtuką pakartotinai, kol mirksi juosta virš , tada naudokite  arba  mygtukus, kad nustatytumėte pabaigos laiką (iki 23:59 val.).
- ② Nustatykite gaminimo temperatūrą ir režimą sukdami termostato ir pasirinkimo rankenėles.
- ③ Orkaitė pradės gaminti iš karto, juosta virš  pradės mirksėti. Kai pasieks nustatytą pabaigos laiką, orkaitė automatiškai sustos. Skambės signalas, ir mirksi juosta virš , paspauskite bet kurį mygtuką, kad sustabdytumėte signalą.
- ④ Paspaudus bet kurį mygtuką per pusiau automatinį gaminimą, ekrane bus rodomas nustatytas gaminimo laikas. Jei pabaigos laikas nustatytas į dabartinį laiką, pusiau automatinis režimas bus atšauktas.

Laikmatis

- Skaitmeninis laikmatis gali būti nustatytas iki 23: 59 val. darbo. Norint nustatyti laikmatį, pakartotinai spauskite funkcijos mygtuką, kol mirksi juosta virš . Tada naudokite  arba  mygtukus, kad nustatytumėte laikmatį. Po 5 sekundžių laikas bus nustatytas ir pradės skaičiuoti atgal. Pasiekus nustatytą laiką,  išnyks, ir skambės signalas; paspauskite bet kurį mygtuką, kad sustabdytumėte signalą.
- ① Pastaba:
Paspaudus funkcijos mygtuką, laikmačio nustatymai turi būti atlikti per 5 sekundes.
- Esant elektros tiekimo nutraukimui, visi nustatymai, įskaitant laiko rodymą, bus prarasti. Laiko ir kitų nustatymų reikės iš naujo sureguliuoti.

Orkaitės apšvietimas

- Sukite gaminimo režimo pasirinkimo rankenėlę į  simbolį, kad įjungtumėte orkaitės apšvietimą. Orkaitės apšvietimas lieka įjungtas, kai orkaitė veikia.

Vėsinimo vėjas

- Norint atvėsinti prietaiso išorę, šiame modelyje įrengtas vėsinimo ventiliatorius, kuris įsijungia automatiškai.
- Kai ventiliatorius veikia, galite išgirsti oro srautą, išeinantį tarp orkaitės durelių ir valdymo skydelio.

- ① Pastaba:
Baigus gaminti, vėsinimo ventiliatorius veiks iki orkaitė atvės, tada automatiškai išsijungs.

5 PATARIMAI IR PASIŪLYMAI

Gaminimo patarimai

- Orkaitė siūlo daugybę nustatymų, leidžiančių paruošti bet kokio tipo maistą geriausiai. Laikui bėgant išmoksitė geriausiai išnaudoti šį universalų gaminimo prietaisą, o žemiau pateiktos rekomendacijos yra tik gairės, kurios gali būti keičiamas pagal jūsų patirtį.

Išankstinis įkaitinimas

- Jeigu reikia iš anksto įkaitinti orkaitę, reikia pasirinkti „Air Fry“ režimą . Tai yra efektyviausias režimas, kuris pasiekia norimą temperatūrą greičiausiai ir sunaudoja minimaliai energijos.
- Įdėję maistą į orkaitę, galėsite pasirinkti norimą gaminimo režimą.

Daugiasluoksnis gaminimas

- Jeigu norite gaminti keliuose lygiuose, pasirinkite ventiliuojamą  arba ventiliuojamos pagalbos režimą .
- Kai gaminate subtilius produktus keletu lygių, naudokite ventiliuojamą režimą . Šis režimas leidžia gaminti 3 lygiuose vienu metu. Žr. gaminimo vadovo lentelę.

Naudojant grilį

- Ši daugiareikšmė orkaitė turi 3 skirtingus grilio režimus.
- Naudokite grilio režimą , maksimalų grilio režimą  arba ventiliuojamą grilio režimą  laikydami dureles uždarytas. Padėkite maistą centrinėje grilio keptuvės vietoje, įstatykite ir prisukite keptuvę į 3 arba 4 iš apačios esančią lentyną.
- Naudodami grilio režimą , rekomenduojame nustatyti termostatą į aukščiausią režimą.

Naudojant ventiliuojamą grilį

- Naudokite ventiliuojamą grilio režimą , laikydami dureles uždarytas. Šis režimas yra itin naudingas greitam maisto kepimui – ventiliatoriaus paskirstyta šiluma leidžia ne tik apdegti paviršių, bet ir išlyginti kepimą iš apačios.
- Jis taip pat tinkamas gėrimų ar riebalų apkepimo procesų pabaigoje, pavyzdžiui, paruošiant gratino formos patiekalus.
- Naudodami ventiliuojamą grilį , padėkite maistą ant antros ar trečios orkaitės lentynos nuo apačios, o apačioje padėkite riebalų surinkimo indą, kad sulaikytumėte riebalus ir riebalų tekėjimą ant orkaitės dugno. Rekomenduojame nustatyti temperatūrą į 180°C, nes tai yra efektyviausia temperatūra ventiliuojamam griliui .
- Tačiau tai nereiškia, kad negalite naudoti kitų temperatūrų; tiesiog sureguliuokite termostato rankenėlę į norimą temperatūrą.

① Svarbu!

Siekiant geriausių rezultatų ir taupant energiją, visada naudokite grilio funkcijas su uždarytomis orkaitės durelėmis.

Keksiukų kepimas

- Kai kepage keksiukus, visada dėkite į iš anksto įkaitintą orkaitę.
- Įsitinkinkite, kad orkaitė buvo pilnai įkaitusi (rodyklė išsijungs). Norint išvengti šilumos praradimo ir keksiukų sukritimo, neatidarykite durelių gaminimo metu.
- Paprastai, jei kepiny per sausas: padidinkite temperatūrą 10°C ir sutrumpinkite kepimo laiką.
- Jei kepiny sukrito: naudokite mažiau skysčio arba sumažinkite temperatūrą 10°C.
- Jei kepiny per tamsus viršuje: dėkite jį į žemesnę lentyną, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jei kepiny per daug viduje iškepęs, bet lipnus iš išorės: naudokite mažiau skysčio, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jei kepiny prilimpa prie formos: gerai patepkite ją sviestu ar aliejumi, pabarstykite miltais arba naudokite kepimo popierių.
- Jeigu naudojote kelių lygių kepimą ir viena lentyna yra labiau iškepta: kitą kartą naudokite mažesnę temperatūrą. Nereikia išimti maisto iš visų lentynų vienu metu.

Picos gaminimas

- Geriausia pica bus iškepusi prie ventiliuojamo režimo .
- Išankstinis įkaitinimas trunka bent 10 minučių.
- Naudokite lengvą aliuminio picos keptuvę ir padėkite ją ant orkaitės lentynos. Nenaudokite riebalų surinkimo padėklų, nes jis pratęs kepimo laiką ir trukdys pasiekti trašią pluta.
- Gaminimo metu dažnai neatidarykite durelių, nes tai mažins oro cirkuliaciją ir gali pakenkti plutelės traškumui.
Jeigu pica su daug priedų (trys ar daugiau), rekomenduojama dėti mocarelą kepimo viduryje.
- Geriausiems rezultatams naudokite vieną lentyną vienu metu, tačiau jei kepage ant dviejų, naudokite 2 ir 4 lentynas iš apačios, nustatę 220°C temperatūrą ir pakeisdami vietomis kepimo metu.

Žuvies ir mėsos gaminimas

- Paukštieną ir žuvį kepkite nuo 180°C iki 200°C.
- Jeigu norite gerai iškeptos išorės ir minkštos bei sultingos viduje mėsos, geriausia pradėti su aukštesne temperatūra (200°C–220°C) trumpam laikui, o vėliau sumažinti temperatūrą.
- Bendru atveju, didesni kepsniai reikalauja žemesnės temperatūros.
- Padėkite mėsą į centrą ant lentynos ir po ja įstatykite riebalų surinkimo padėklą.
- Įsitinkinkite, kad lentyna įdėta taip, jog būtų lygiagrečiai orkaitės centrui.
Jeigu norite padidinti šilumos kiekį iš apačios, naudokite apačioje esančią lentyną ar žemesnį aukštį.

Gaminimo vadovas

Maistas	Svoris (kg)	Gaminimo pozicija*	Išilimo laikas (min)	Temperatūros nustatymas	Gaminimo laikas (min)
---------	----------------	-----------------------	----------------------------	----------------------------	-----------------------------

 Atšildymas

Visi šaldyti produktai

 Grilis / Maxi grilis

Plekšnės ir sepijos	1	4	5	Maks.	8 - 10
Kalmarų ir krevečių iešmeliai	1	4	5	Maks.	6 - 8
Menkių filė	1	4	5	Maks.	10
Grilintos daržovės	1	3/4	5	Maks.	10 - 15
Veršienos kepsnys	1	4	5	Maks.	15 - 20
Kotletai	1	4	5	Maks.	15 - 20
Mėsainiai	1	4	5	Maks.	7 - 10
Skumbės	1	4	5	Maks.	15 - 20
Skrudinti sumuštiniai	-	4	5	Maks.	2 - 3

 Ventilatoriaus grilis

Kepta vištiena	1,5	3	5	200	55 - 60
Sepijos	1,5	3	5	200	30 - 35
Pica (ant 2 lygių)	1	2 - 4	15	220	15 - 20
Lazanija	1	3	10	200	30 - 35
Avienos kepsnys	1	2	10	180	50 - 60
Kepta vištienos filė + bulvės	1	2 - 4	10	180	60 - 75
Skumbės	1	2	10	180	30 - 35
Slyvų pyragas	1	2	10	170	40 - 50

*Rėmo padėtis nuo apačios

Maistas	Svoris (kg)	Gaminimo pozicija*	Įšilimo laikas (min)	Temperatūros nustatymas	Gaminimo laikas (min)
 Ventiliuojamas grilis (<i>tęsinys</i>)					
Plikyti pyragaičiai (ant 2 lygių)	0,5	2 - 4	10	190	20 - 25
Sausainiai (ant 2 lygių)	0,5	2 - 4	10	180	10 - 15
Biskvitinis pyragas (1 pyragas)	0,5	2	10	170	15 - 20
Biskvitinis pyragas (2 pyragai)	1	2 - 4	10	170	20 - 25
Sūrūs pyragai / kišai	1,5		15	200	25 - 30

 Pučiamas režimas					
Pyragaičiai / tartaletės	0,5	3	15	180	20 - 30
Vaisių pyragai	1	2/3	15	180	40 - 45
Vaisių pyragas	0,7	3	15	180	40 - 50
Biskvitinis pyragas	0,5	3	15	160	25 - 30
Įdaryti blynėliai (ant 2 lentynų)	1,2	2 - 4	15	200	30 - 35
Maži pyragaičiai (ant 2 lentynų)	0,6	2 - 4	15	190	20 - 25
Sūrio pyragaičiai (ant 2 lentynų)	0,4	2 - 4	15	210	15 - 20
Plikyti pyragaičiai (ant 3 lentynų)	0,7	1 - 3 - 5	15	180	20 - 25
Sausainiai (ant 3 lentynų)	0,7	1 - 3 - 5	15	180	20 - 25
Morengai (ant 3 lentynų)	0,5	1 - 3 - 5	15	90	180

*Rėmo padėtis nuo apačios

Maistas	Svoris (kg)	Gaminimo pozicija*	Išilimo laikas (min)	Temperatūros nustatymas	Gaminimo laikas (min)
 Kepimas					
Žąsis	1	3	15	200	65 - 75
Kepti veršiena arba jautiena	1	3	15	200	70 - 75
Kepti kiauliena	1	3	15	200	70 - 80
Sausainiai (smulkiu tešlos sluoksniu)	-	3	15	180	15 - 20
Pyragaičiai / tartaletės	1	3	15	180	30 - 35

 Pučiamasis režimas					
<i>Šaldyti produktai</i>					
Pica	0,3	2	-	250	12
Cukinijomis ir krevetėmis įdarytas pyragas	0,4	2	-	200	20
Kaimo stiliaus špinatų pyragas	0,5	2	-	220	30 - 35
Įdaryti pyragėliai	0,3	2	-	200	25
Lazanija	0,5	2	-	200	35
Auksinės bandelės	0,4	2	-	180	25 - 30
Vištienos gabalėliai	0,4	2	-	220	15 - 20
<i>Vištienos gabalėliai</i>					
Auksinės spalvos vištienos sparneliai	0,4	2	-	200	20 - 25
<i>Švieži produktai</i>					
Sausainiai (smulkiu tešlos sluoksniu)	0,3	2	-	200	15 - 18
Vaisių pyragas	0,6	2	-	180	45
Sūrio keksiukai	0,2	2	-	210	10 - 12

*Rėmo padėtis nuo apačios

Maistas	Svoris (kg)	Gaminimo pozicija*	Įšilimo laikas (min)	Temperatūros nustatymas	Gaminimo laikas (min)
>>> „Air Fry“					
Nugarinės kepsnys <i>(pirmiausia apkepintas iš abiejų pusių)</i>	1	3	5	220	8
Šaldytos bulvytės fri	1	3	5	220	15
Vištienos blauzdelės arba sparneliai <i>(su sausų prieskonių mišiniu)</i>	1	3	5	230	15
Šviežia baramundžio filė <i>(su džiovėsėliais)</i>	1	3	5	230	15
Bulvės <i>(supjaustytos skiltelėmis)</i>	0,5	3	5	230	14
Šaldyti produktai					
Vištienos kšneliai arba žuvis su džiovėsėliais	1	3	5	230	15
Virtos ir lengvai sutrintos bulvės <i>(tradiciškai išvirtos)</i>	1	3	4 - 5	220	15

*Rėmo padėtis nuo apačios

① Pastaba:

Gamybos laikai yra apytiksliai ir gali keistis pagal skonį. Gaminant naudojant grilį arba vėjinį grilį, riebalų surinkimo padėklas visada turi būti padėtas ant pirmos orkaitės lentynos nuo apačios.

6 VALYMAS ir PRIEŽIŪRA

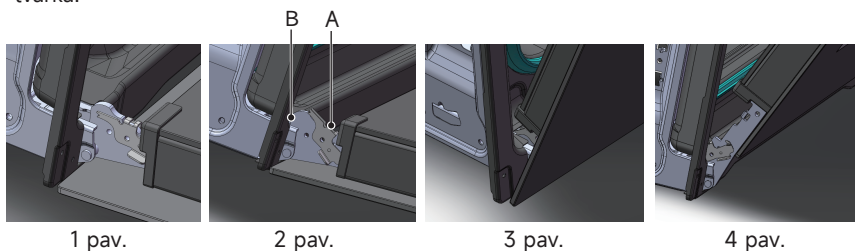
- Prieš valydami orkaitę arba atlikdami priežiūrą, įsitikinkite, kad gaminimo režimo pasirinkimo rankenėlė yra nustatyta į „išjungta“ padėtį ir temperatūros pasirinkimo rankenėlė yra nustatyta į „išjungta“. Norint pratęsti orkaitės eksploataciją, ją reikia reguliariai valyti.
 - Emaliuotos arba nerūdijančiojo plieno dalys turi būti plauto šiltu vandeniu, nenaudojant abrazyvinių miltelių arba koroziją skatinančių medžiagų. Jeigu nerūdijančiojo plieno paviršiuje atsiranda sunkiai šalinti dėmės, naudokite tik specialiai rekomenduotus nerūdijančiojo plieno valiklius. Po bet kokio paviršiaus valymo patartina gerai praplauti ir nusausinti.
 - Orkaitės vidų pageidautina valyti iškart po naudojimo, kai ji dar šilta (bet ne karšta), naudojant šiltą vandenį ir muilą. Muilas turi būti gerai išskalautas, o vidus – sausai nusausintas. Venkite naudoti abrazyvinių valiklių, šveitiklių, rūgščių valiklių, pavyzdžiui, kalkių nuosėdų šalinimo priemonių, nes tai gali pažeisti emalį. Jeigu dėmės ypač sunkiai šalinamos, naudokite tik specialiai rekomenduotus orkaitės valiklius ir vadovaukitės jų naudojimo instrukcijomis.
- ① Svarbu!
- Niekada nenaudokite garų valymo priemonių arba stiprių rūgščių valiklių vidaus orkaitės valymui.
- Jeigu ilgą laiką naudositės orkaitę arba gaminsite patiekalus, kuriuose yra daug vandens, gali susidaryti kondensatas ant orkaitės durelių. Jį nuvalykite minkšta šluoste ir sumažinkite gaminimo temperatūrą.
 - Vedantis sandariklis, esantis aplink orkaitės angą, yra būtinas norint užtikrinti teisingą orkaitės funkcionavimą. Reguliariai patikrinkite jo būklę. Jeigu reikės, valykite jį, tačiau venkite naudoti abrazyvinius produktus ar objektus. Jeigu sandariklis yra pažeistas, prašome kreiptis į techninės priežiūros tarnybą. Rekomenduojame neliesti orkaitės iki tol, kol ji bus suremontuota.
- ① Svarbu!
- Niekada nedenkite nieko (įskaitant foliją ir kepimo padėklus) ant orkaitės dugno, kai ji veikia, nes tai gali pažeisti emalį.
- Valykite stiklines dureles naudodami neabrazyvines priemones ar kempines ir sausai nusausinkite minkšta šluoste.
- ① Svarbu!
- Nenaudokite stiprių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių peilių durelių stiklo valymui, nes jie gali įbrėžti paviršių ir sukelti stiklo skilimą. Naudokite tik neagresyvius, specialius orkaitės valiklius, kurie yra parduodami prekybos centruose ar statybos prekių parduotuvėse.

Kaip nuimti orkaitės dureles

Jūs galite nuimti orkaitės dureles švarinimosi metu, siekdami geresnės prieigos prie orkaitės.

Sekite toliau pateiktas instrukcijas, kaip nuimti dureles:

- ① Pilnai atidarykite dureles.
- ② Pakėlę ir pasukę spynelę A, esančią kiekviename iš dviejų vyriai.
- ③ Pajuskite dureles iš abiejų išorinių pusių ir uždarykite jas maždaug 3/4.
- ④ Pritraukite dureles aukštyn link savęs, pakeldami jas iš orkaitės rėmo.
- ⑤ Norėdami atgal įdėti dureles, pakartokite aukščiau nurodytus žingsnius atvirkštine tvarka.



1 pav.

2 pav.

3 pav.

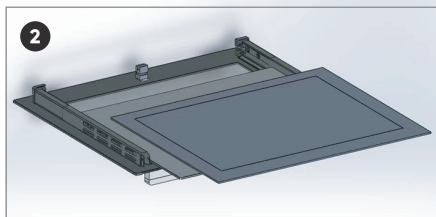
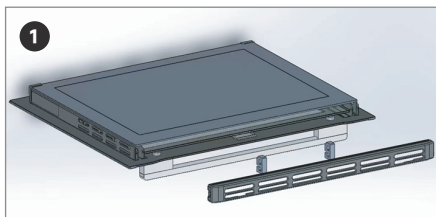
4 pav.

Kaip išmontuoti orkaitės dureles švarinimo tikslais

Galite nuimti vidinį durelių stiklo langą, kad būtų lengviau valyti.

Sekite instrukcijas, kaip nuimti vidinį durelių stiklo langą:

- ① Nuimkite viršutinį dangtelį, atsukdami 2 varžtus kairėje ir dešinėje pusėse.
- ② Švelniai ištraukite vidinį stiklo langą.
- ③ Valykite stiklą naudodami tinkamą valiklį.
Valykite stiklą naudodami tinkamą valiklį.
- ④ Dabar galėsite taip pat valyti išorinį stiklo vidų.
- ⑤ Naudodami atvirkštinę procedūrą, suklajuokite durelių stiklo langą.



Kaip keisti orkaitės lempą

⚠ Įspėjimas!

Įsitikinkite, kad įrenginys yra išjungtas, prieš keisdami lempą, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojus. Nuimkite stiklo dangtelį nuo lempos laikiklio.

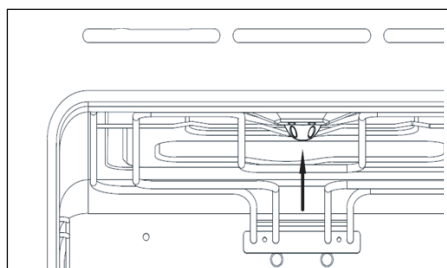
Nuimkite lempą ir ją pakeiskite į lempą, atsparią aukštai temperatūrai (300°C), su šiomis charakteristikomis:

- Įtampa: 220-240 V
- Galia: 25 W
- Tipas: G9

① Pastaba:

Pakeičiamos lempos yra prekyboje.

Įdėjus naują lempą, uždėkite stiklo dangtelį ir sugrąžinkite orkaitės dureles į pradinę padėtį.



7 GAMINIO INFORMACIJA

Modelio numeris(-iai):	OM81-OZ4P01ODEU
Įtampa ir dažnis:	220-240 V~ / 50-60 Hz
Naudojamas tūris:	81 l
Bendras tūris:	92 l
Galia:	2900-3400 W
Produkto matmenys (mm):	594 (Plotis) × 595 (Aukštis) × 554 (Gylis)

DREAME

OZ40 Pro Built-In Oven (Stainless Steel)



Skaityti QR kodą

♦ Norėdami peržiūrėti skaitmeninį naudotojo vadovą

Gamybos įmonė: Zhiyue Youchuang Technology (Suzhou) Co., Ltd.

Adresas: Room 552, Unit 5010, No.282 Dongping Street, Suzhou Industrial Park, Suzhou
Area, China (Kinija) (Jiangsu) Pilot Free Trade Zone

Interneto svetainė: global.dreametech.com

Versijos Nr.: 250908A1