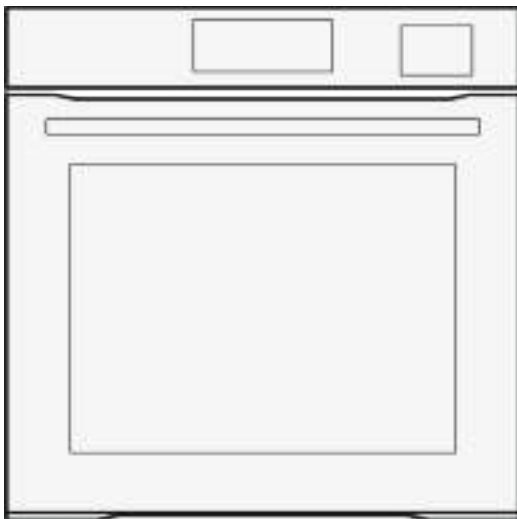


Įmontuojama orkaitė

Naudotojo vadovas

Modelis: SGS81-Z6PTDEU



Dreame OZ60 Pro įmontuojama kombinuota garų orkaitė (matinė juoda)

Prieš naudodami gaminį, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir išsaugokite jį ateičiai.

DREAME

Vadove naudojami simboliai

-  Įspėjimas / Atsargiai – saugos informacija
 Bendroji informacija ir patarimai

1. Saugos informacija

-  Prieš montuodami ir naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą naudotojo vadovą. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, atsiradusius dėl netinkamo montavimo ar naudojimo. Išsaugokite šį naudotojo vadovą ateičiai.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų asmenų sauga

- Vaikai iki 8 metų turi būti atokiau nuo prietaiso ir jo maitinimo laido, nebent jie nuolat prižiūrimi.
- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys su fizine, jutimine ar protine negalia gali naudotis prietaisu tik prižiūrimi arba instruktuoti už jų saugą atsakingo asmens, jei jiems paaiškinta, kaip tinkamai naudotis prietaisu, ir jie supranta susijusius pavojus.
- Vaikams neleidžiama žaisti su prietaisu.
- Vyresni nei 15 metų nepilnamečiai valyti ir prižiūrėti prietaisą gali tik prižiūrimi.

1.2 Bendroji sauga

- Šį prietaisą montuoti ir keisti gali tik kvalifikuoti specialistai.
- Įspėjimas. Naudojant orkaitę ir jos pasiekiamos dalys įkaista – saugokitės nudegimų. Karštus priedus ar indus iš orkaitės kameros išimkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
- Prieš keisdami lemputę, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Orkaitės nevalykite garų valytuvu.
- Durelių stiklui valyti nenaudokite aštrių, abrazyvinių ar metalinių valymo priemonių – jos gali subraižyti ar net sudaužyti stiklą.
- Pažeistą maitinimo kištuką ar komponentus specialiomis dalimis turi pakeisti gamintojas arba įgaliotasis techninės priežiūros atstovas – taip išvengsite elektros pavojų.

2. Saugos instrukcijos

2.1 Montavimas

-  **Įspėjimas!**
 Montuoti gali tik kvalifikuoti specialistai.
- Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.
 - Nemontuokite ir nenaudokite pažeistos orkaitės.
 - Prietaisą montuokite pagal kartu su gaminiu pateiktas montavimo instrukcijas.
 - Prietaisas sunkus – elkitės su juo atsargiai ir jį nešdami visada mūvėkite apsaugines pirštines.
 - Neneškite orkaitės laikydami už durelių rankenos.
 - Laikykitės mažiausių leistinų atstumų iki kitų prietaisų ir įrenginių.
 - Įsitikinkite, kad prietaisas sumontuotas ant tvirtos ir stabilios konstrukcijos.

2.2 Elektros prijungimas

Įspėjimas!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimo darbus turi atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisas turi būti tinkamai įžemintas.
- Kad prietaisas veiktų tinkamai, įrenkite elektros lizdą, atitinkantį techninių duomenų plokštelėje nurodytą vardinę galią.
- Nepažeiskite maitinimo kištuko ar laido. Jei jie pažeisti, juos pakeisti turi įgaliotasis techninės priežiūros atstovas.
- Neleiskite maitinimo laidui liestis prie orkaitės durelių ar būti arti jų, ypač kai durelės karštos.
- Įtampingųjų ir izoliuotųjų dalių apsaugos nuo vibracijos elementai turi būti tvirtai pritvirtinti ir nuimami tik įrankiais.
- Maitinimo kištuką į elektros lizdą junkite tik baigę montavimą.
- Nejunkite kištuko į klibantį elektros lizdą.
- Atjungdami orkaitę netraukite už maitinimo laido – visada traukite už kištuko.

2.3 Naudojimas

Įspėjimas!

Pavojus sugadinti orkaitę.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Nemonifikuokite prietaiso.
- Įsitinkinkite, kad vėdinimo angos neuždengtos.
- Nepalikite veikiančios orkaitės be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo orkaitę išjunkite.
- Būkite atsargūs: atidarius orkaitės dureles veikimo metu, gali išsiveržti karštų garų.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite orkaitės kaip darbo paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Kai durelės atidarytos, saugokite prietaisą nuo kibirkščių ir atviros liepsnos.
- Nedėkite degių daiktų ar degiosiomis medžiagomis įmirkusių daiktų į orkaitę, šalia jos ar ant jos.

Įspėjimas!

Pavojus sugadinti orkaitę.

- Kad emalis nebūtų pažeistas ir nepakeistų spalvos:
 - Nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės kameros dugno.
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusią orkaitę.
 - Baigę gaminti, nelaikykite orkaitėje drėgnų indų ar maisto.
- Išimdami ir įdėdami priedus, elkitės atsargiai.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pokyčiai orkaitės veikimui įtakos neturi.
- Ši orkaitė skirta tik maistui gaminti; jos negalima naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Gamindami visada uždarykite orkaitės dureles.
- Jei kombinuota garų orkaitė sumontuota už baldų durelių (pvz., baldų plokštės), naudojimo metu šios durelės turi būti atidarytos. Už uždarytų baldų durelių besikaupiantis karštis ir drėgmė gali smarkiai sugadinti kombinuotą garų orkaitę, baldus ir grindis. Baldų dureles uždarykite tik visiškai atvėrus kombinuotai garų orkaitę.

2.4 Gaminimas garuose

- Išsiskiriantys garai gali nudeginti:
 - Veikimo metu išsiskiria garai – atidarydami dureles būkite atsargūs.
 - Pagaminę maistą garuose, dureles atidarykite atsargiai.

2.5 Techninė priežiūra ir valymas

- Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, išjunkite orkaitę ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Prieš valydami įsitikinkite, kad orkaitė atvėsusi – kitaip gali sudužti stiklinė plokštė.
- Pažeistą durelių stiklą nedelsdami pakeiskite.
- Nuimdami orkaitės dureles, elkitės atsargiai – jos sunkios.
- Orkaitę valykite reguliariai, kad nesusidėvėtų paviršių medžiagos.
- Naudokite minkštą šluostę ir tinkamas valymo priemones. Nenaudokite abrazyvinių priemonių, šveičiamųjų kempinių, tirpiklių ar metalinių grandiklių.

2.6 Vidinis apšvietimas

- Siame prietaise naudojama lemputė ar halogeninė lempa skirta tik buitiniams prietaisams; jos negalima naudoti kitiems apšvietimo tikslams.



Įspėjimas!

Elektros smūgio pavojus.

- Prieš keisdami lemputę, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Naudokite tik tokių pačių specifikacijų lemputes.

2.7 Remontas

- Dėl remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik gamintojo tiekiamas atsargines dalis.

3. Montavimas

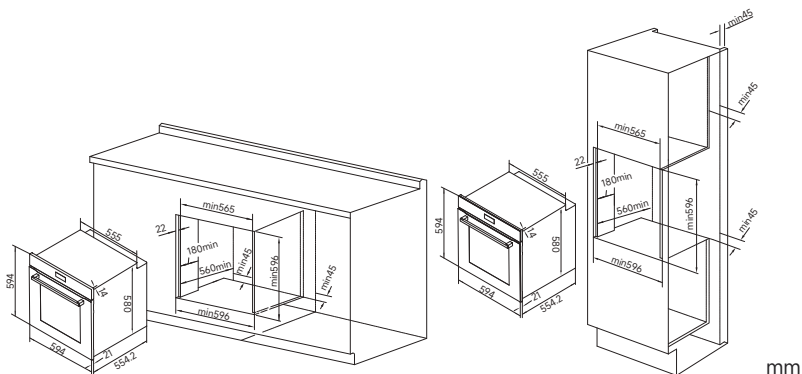
 Šio prietaiso elektros instaliacijos darbus turi atlikti įgijotasis elektrikas. Prietaisą reikia montuoti pagal pateiktas instrukcijas. Sumontavę nuimkite visas apsaugines pakuotės medžiagas nuo durelių ir iš prietaiso vidaus.

3.1 Saugos instrukcijas montuotojams

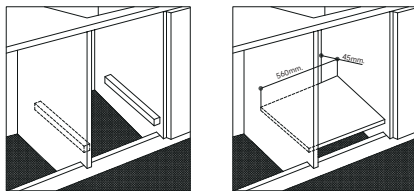
- Montuojant būtina užtikrinti, kad nebūtų pasiekiamų įtampingųjų elektros dalių.

3.2 Įmontuojamos orkaitės montavimas

- Kad įmontuojama orkaitė veiktų tinkamai, baldo matmenys turi būti tinkami. Toliau pateiktose schemose nurodyti matmenys, reikalingi montuojant į baldą ar sienos nišą.



- * Kad būtū uztikrintas tinkamas vēdināmas, baldo galinē sienelē turi būtī išimta. Orkaitē rekomenduoja statyti ant dviejų medinių atraminių juostų. Jei orkaitē statoma ant lygaus medinio paviršiaus, turi būtī paliktas ne mažesnis kaip 45 × 560 mm vēdinimo tarpas.



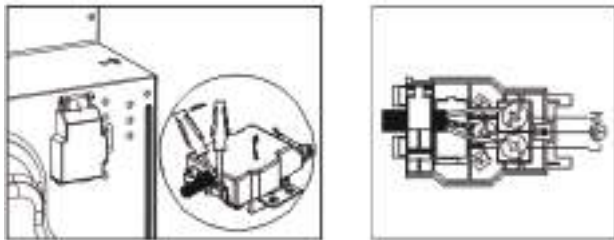
- Baldų plokštės turi būti pagamintos iš karščiui atsparių medžiagų. Ypač laminuotų plokščių baldai turi būti suklijuoti karščiui atspariais klijais, atlaikančiais iki 100 °C temperatūrą.
- Pagal galiojančius saugos standartus, sumontavus orkaitę, jokie vidiniai elektros komponentai neturi būti pasiekiami.
- Visos orkaitės saugiam veikimui būtinos dalys turi būti nuimamos tik profesionaliais įrankiais.
- Norėdami pritvirtinti orkaitę prie baldo, atidarykite orkaitės dureles ir įsukite du medžiaginius į dvi skyles orkaitės rėme.

3.3 Elektros prijungimas

- Orkaitė turi būti prijungta trigysliu maitinimo kabeliu. Maitinimas turi būti kintamosios srovės, o geltonai žalias laidas naudojamas įžeminimui.

3.4 Maitinimo kabelio prijungimas

- Kaip atidaryti gnybtų dėžutės dangtelį:
 - Atsuktuvu atsukite gnybtų dėžutės dangtelio šoninį varžtą.
 - Išsukite varžtą ir atidarykite dangtelį.
- Kaip prijungti maitinimo kabelį:
 - Atlaisvinkite kabelio spaustuko ir trijų laidų varžtus.
 - Prijunkite laidas taip: mėlyną (neutralųjį) – prie gnybto N, rudą (fazinį) – prie gnybto L, geltonai žalią (įžeminimo) – prie įžeminimo gnybto $\perp$.
 - Pritvirtinkite maitinimo kabelį kabelio spaustuku ir vėl uždėkite gnybtų dėžutės dangtelį.

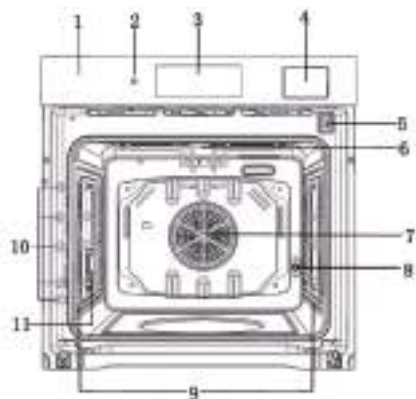


3.5 Maitinimo kabelio prijungimas prie elektros tinklo

- Įrenkite standartinį elektros lizdą pagal techninių duomenų plokštelėje nurodytą vardinę galią. Tarp elektros tinklo ir orkaitės turi būti įrengtas automatinis jungiklis. Atstumas tarp bet kokių neizoliuotų laidų turi būti ne mažesnis kaip 3 mm. Automatinis jungiklis turi atitikti elektros apkrovą ir vietos taisykles. (Pastaba. Įžeminimo laidas neturi eiti per automatinį jungiklį.)
- Nenutieskite maitinimo kabelio per vietas, kuriose temperatūra gali viršyti 50 °C.
- Prieš prijungdami orkaitę prie maitinimo šaltinio, įsitinkinkite, kad laikomasi šių reikalavimų:
 - Įžeminimo laidas turi būti patikimai prijungtas pagal vietos saugos taisykles. Jei abejojate, paprašykite kvalifikuoto specialisto patikrinti įžeminimo sistemą. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo įžeminimo ar jo nebuvimo.
 - Prieš jungdami orkaitę prie elektros tinklo, patikrinkite, ar techninių duomenų plokštelėje (ant prietaiso arba pakuotės) nurodyti parametrai atitinka vietinio elektros tinklo parametrus.
 - Įsitinkinkite, kad elektros sistema ir lizdas atlaiko nurodytą didžiausią vardinę srovę. Jei abejojate, pasitarkite su kvalifikuotu specialistu.
 - Jei lizdas netinka orkaitės kištukui, paprašykite specialisto jį pakeisti tinkamu lizdu. Adapterių, šakotuvų ar ilgintuvų su jungtimis naudoti nerekomenduojama. Jei to neišvengiama, pasitarkite su kvalifikuotu elektriку, kad būtų laikomasi prietaiso maitinimo reikalavimų.

4. Gaminio aprašymas

4.1 Apžvalga



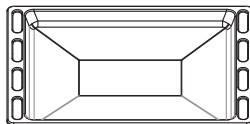
1. Valdymo skydelis
2. Maitinimo mygtukas
3. Ekranas
4. Vandens talpykla
5. Maisto zondo lizdas
6. Lempūtė
7. Ventiliatorius
8. Kalkių šalinimo išleidimo anga
9. Išimami grotelių laikikliai
10. 5 grotelių lygiai
11. Kvadratinė lempūtė

4.2 Priedai

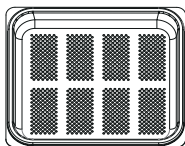
Su orkaite pateikiami šie priedai:



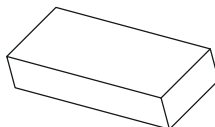
1. Grotelės
Skirtos lėkštėms, pyrago formoms ar kepimo skardoms dėti. Maistą galima dėti ir tiesiai ant grotelių.



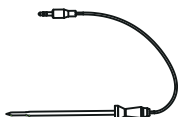
2. Kepimo skarda
Tinka pyragams ir desertams kepti. Taip pat galima naudoti nedideliame riebalų kiekiui surinkti.



3. Perforuotas garų padėklas
Tinka šviežioms ar šaldytoms daržovėms, mėsai ir paukštienai gaminti.



4. Sugeriamoji kempinė
Skirta likusiam vandeniui orkaitės kameroje nušluostyti.



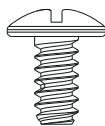
5. Maisto temperatūros zondas
Gaminimo metu matuoja maisto vidaus temperatūrą.



6. Kalkių šalinimo išleidimo žarnelė
Skirta kalkių šalinimo metu susidariusiam nešvariame vandeniui surinkti ir išleisti.



7. Karšto oro gruzdinimo krepšelis
Naudojamas karšto oro gruzdinimo funkcijai.
Galima dėti tiesiai ant grotelių laikiklių.



8. Montavimo rinkinys
Skirtas orkaitei montuoti.



9. Naudotojo vadovas ir receptai

5. Naudojimo instrukcijos

5.1 Programų valdymo skydelis (pagrindinis ekranas)



Trumpas paspaudimas: neaktyviame ekrane – atveriamas laikrodžio ekranas; veikimo metu – prašoma patvirtinti dabartinės programos nutraukimą.
Ilgas paspaudimas: paspauskite ir 10 sekundžių palaikykite, kad sistema būtų paleista iš naujo.





Funkcija	Aprašymas
1 Tik kepinimas	Apima 10 orkaitės gaminimo funkcijų.         
2 AirFry	Ijungia karšto oro gruzdinimo funkciją. 
3 Garai ir kepinimas	Apima 4 garų ir kepinimo funkcijas.     Pasirinkę galite nustatyti didelę, vidutinę arba mažą drėgmę.
4 Tik garai	Apima 3 tik garų funkcijas.   
5 Receptai	Apima orkaitės ir garų receptus su nustatyta temperatūra ir trukme.
6 Specialios funkcijos	Apima 7 specialias funkcijas.       
7 Mėgstami	Po kiekvieno gaminimo galite išsaugoti funkciją, temperatūrą, trukmę ir kt., kad kitą kartą greitai juos pasirinktumėte.
8 Valymas	Apima 2 valymo režimus.  
9 Nustatymai	Leidžia nustatyti ekrano ryškumą, kalbą, laiką ir datą, temperatūros vienetus, vandens kietumą, personalizavimą, budėjimo ir miego režimus, sistemos atnaujinimą, gamyklinių nustatymų atkūrimą ir belaidį zondą.

5.2 Funkcijų aprašymas

Piktograma	Funkcija	Piktograma	Funkcija
	Įprastas kaitinimas		Grilis
	Kepimas		Turbo grilis
	Pica		Greitas gaminimas
	Švelnus kepimas		Viršutinis kaitinimas
	Kelių lygių gaminimas		Karšto oro gruzdinimas
	ECO		
	Garai + įprastas kaitinimas		Garai + kepimas
	Garai + grilis		Garai + turbo grilis
	Garinimas		Pašildymas garais
	Sous vide		
	Atšildymas		Jogurtas
	Tešlos kildinimas		Lėkščių šildymas
	Dezinfekcija		Šilumos palaikymas
	Džiovinimas		
	Valymas garais		Kalkių šalinimas

6 Pirmasis naudojimas



Įspėjimas!

Žr. saugos skyrių.

6.1 Kalbos nustatymas

Prijungę gaminį prie maitinimo šaltinio ir jį įjungę, eikite į pagrindinį puslapį, bakstelėkite „Nustatymai“, tada – „Kalba“, kaip parodyta paveikslėlyje:



Nustatykite reikiamus parametrus arba praleiskite nustatymus ir iškart pereikite į pagrindinį ekraną.

6.2 Laikrodžio nustatymas

Pagrindiniame ekrane pasirinkite laiką ir datą ir juos sureguliuokite.



6.3 Kalkių šalinimo lygio nustatymas

- Prijungus orkaitę prie maitinimo šaltinio, reikia nustatyti kalkių šalinimo lygį.
- Gamyklinis kombinuotos garų orkaitės nustatymas – „kietas“ vanduo. Kad prietaisas veiktų tinkamai, nustatymą pakeiskite pagal vietinio vandens kietumą. Kuo vanduo kietesnis, tuo dažniau reikia šalinti kalkes.
- Toliau pateiktoje lentelėje nurodytas kiekvieno lygio vandens kietumas.

Kietumo lygis	Kietumas (mmol/l)
Minkštas	0–1,3
Vidutinis	1,3–2,5
Kietas	2,5–3,8
Labai kietas	>3,8

- Sužinokite vietinio vandens kietumą ir prireikus pakeiskite nustatymą.
- Pagrindiniame ekrane eikite į „Nustatymai“ → „Vandens kietumas“ ir sureguliuokite.



6.4 Pradinis valymas

- Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamus laikiklius.
- Nerūdijančiojo plieno gaminimo indus išplaukite šiltu vandeniu su švelniu plovikliu arba indaplovėje.
- Įjunkite tuščią orkaitę 30 minučių 200 °C temperatūroje, naudodami funkciją „Kepimas“ (sustiprintas ventiliatorius).
- Pirmą kartą įkaitinant kaitinimo elementus, gali pasklisti silpnas kvapas. Šis kvapas ir garai netrukus išnyks – tai nereiškia prijungimo klaidos ar prietaiso gedimo.
- Šio proceso metu gerai vėdinkite patalpą.

7 Kasdienis naudojimas



Įspėjimas!

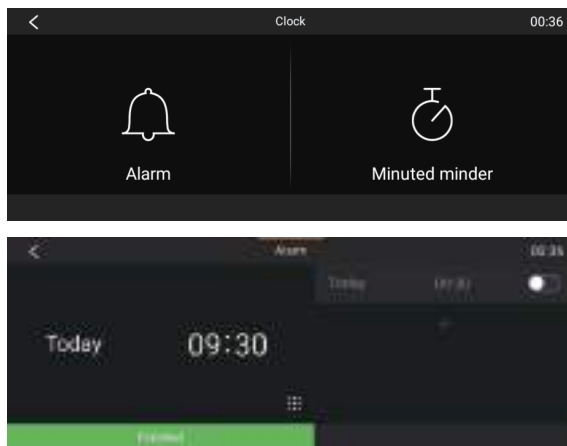
Zr. saugos skyrių.

7.1 Pagalbinės funkcijos

7.1.1 Žadintuvas

Ekrano viršuje patraukite žemyn paslėptą skydelį ir bakstelėkite laikrodžio piktogramą , kad atvertumėte žadintuvo nustatymų ekraną. Pasirinkite norimą žadintuvo laiką ir bakstelėkite „Patvirtinti“. Sistema išsaugos žadintuvo nustatymą. Žadintuvą galite įjungti arba išjungti. Prireikus galima nustatyti kelis žadintuvus. Norėdami pridėti daugiau žadintuvų, puslapyje bakstelėkite „+“, nustatykite laiką ir bakstelėkite „Baigti“. Atėjus žadintuvo laikui, sistema pypsi.





7.1.2 Užraktas nuo vaikų

Ekrano viršuje patraukite žemyn paslėptą skydelį ir bakstelėkite užrakto nuo vaikų piktogramą, kad jį įjungtumėte. Norėdami atrakinti, palaikykite paspaudę 5 sekundes.

7.2 Orkaitės funkcijos

7.2.1 Orkaitės funkcijų nustatymas

Bakstelėkite maitinimo mygtuką (I) – atsivers pagrindinis ekranas. Bakstelėkite „Tik kepimas“ ir orkaitės funkcijų ekrane braukdami kairėn arba dešinėn pasirinkite funkciją.





7.2.2 Parametrų nustatymas

Pasirinkę funkciją, nustatymų ekrane nustatykite temperatūrą, veikimo trukmę, pabaigos laiką ir greitąjį įkaitinimą (jei reikia). Reikšmes keiskite braukdami aukštyn arba žemyn. Norėdami pradėti, bakstelėkite „Pradėti“.



-  Nustatyto pabaigos laiko ir veikimo trukmės skirtumas turi būti didesnis nei dabartinis laikas.

7.2.3 Greitasis įkaitinimas

Nustačius orkaitės funkciją, greitojo įkaitinimo funkcija leidžia orkaitei per trumpą laiką pasiekti nustatytą temperatūrą.

-  Nedėkite maisto į orkaitę, kol nesibaigė greitasis įkaitinimas ir nepasiekta nustatyta temperatūra.

1. Nustatoma orkaitės funkcijos parametrų reguliavimo ekrane.

2.  Bakstelėkite šią piktogramą – ji taps geltona (funkcija pasirinkta).

-  1. Įkaitinimo funkciją palaiko tik orkaitės funkcijos (išskyrus atšildymą).
- 2. Įkaitinimas veikia, tik kai nustatyta temperatūra viršija 110 °C. Jei ji žemesnė, bakstelėjus greitojo įkaitinimo mygtuką, pasigirsta klaidos signalas.

7.2.4 Gaminimo pristabdymas

Gaminimą galite pristabdyti – bakstelėkite ekrano centre esančią veikimo būsenos piktogramą. Tuo metu galite pakeisti temperatūrą ir veikimo trukmę. Norėdami tęsti, bakstelėkite dar kartą.





7.2.5 Gaminimo pabaiga

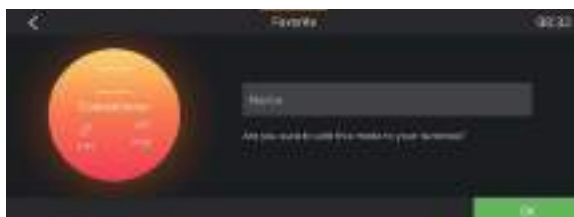
Pasibaigus veikimo trukmei, ekrane rodomas gaminimo pabaigos langas.



Šį gaminimą galite baigti – bakstelėkite „Baigti“. Taip pat galite pasirinkti funkciją „Pratęsti“ – bakstelėkite „Pratęsti“, kad atvertumėte pratęsimo nustatymų ekraną. Bakstelėjus „Pradėti“, orkaitė toliau kaitina nustatytą pratęsimo laiką.



Šią gaminimo programą taip pat galite išsaugoti tarp mėgstamų – dabartiniai gaminimo parametrai bus išsaugoti vėlesniam naudojimui. Norėdami išsaugoti, bakstelėkite „Mėgstami“.



7.2.6 Tik kepmo funkcijos

Įprastas kaitinimas

Šiluma sklaidžiama iš viršaus ir apačios. Tai tradicinė, klasikinė orkaitės funkcija. Ji puikiai tinka įvairių ingredientų patiekalams, pavyzdžiui: kopūstams su šonkauliais, ispaniškai menkei, džiovintai menkei pagal Ankonos receptą, veršienai su ryžiais ir pan. Ji taip pat puikiai tinka veršienos ar jautienos patiekalams (troškintai mėsei, jautienai su daržovėmis, kumpiui ir pan.), kuriuos reikia lėtai kepti su aliejumi ar trupučiu vandens.

Ji idealiai tinka pyragams ir vaisiams kepti. Naudodami šią funkciją, vienu metu naudokite tik vieną skardą ar groteles, kitaip šiluma gali pasiskirstyti netolygiai. Lygį rinkitės pagal tai, kaip maistą reikia kaitinti.

Greitas gaminimas

Kartu veikia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai bei ventiliatorius. Užtikrinamas nuolatinis ir tolygus šilumos srautas orkaitėje.

Ši funkcija ypač tinka greitam kepimui (įkaitinti nereikia), pvz., šaldytiems produktams. Geriausių rezultatų pasieksite kepdami viename lygyje (antrajame iš apačios).

Kelių lygių gaminimas

Kartu veikia viršutinis, galinis ir apatinis kaitinimo elementai bei ventiliatorius. Kadangi šiluma orkaitėje pasiskirsto tolygiai, maistą galima kepti keliuose lygiuose vienu metu – iki 2 lygių.

Ši konvekcinė funkcija puikiai tinka duonai ir ilgiau gaminamiems patiekalams, pvz.:

lazanijai, makaronų apkepui, keptai vištai su bulvėmis ir pan. Efektyviai paskirstoma šiluma leidžia kepti žemesnėje temperatūroje – išgaruoja mažiau drėgmės, o kepta mėsa tampa traškesnė. Tinka ir pagardintai žuviai kepti – išlaikoma spalva, aromatas ir skonis.

Desertai: taip pat tinka keksiukams kepti.

Nustatčius 80 °C, galima greitai atšildyti mėsą ir duoną; 60 °C tinka švelniems produktams.

Pica

Kartu veikia apatinis ir galinis kaitinimo elementai bei ventiliatorius. Toks derinys greitai pakelia orkaitės temperatūrą.

Idealiai tinka aukštoje temperatūroje gaminamiems patiekalams, pavyzdžiui, picai ir dideliems kepsniams. Vienu metu galima naudoti tik vieną lygį.

Švelnus kepimas

Kartu veikia ventiliatorius ir apatinis kaitinimo elementas. Puikiai tinka tešlos gaminams, pyragams ir desertams. Šiluma sklinda iš apačios. Skardas dėkite apačioje.

Gruzdinimas

Kartu veikia viršutinis ir galinis kaitinimo elementai bei ventiliatorius. Aukštos temperatūros karšto oro konvekcija per trumpą laiką paruošia traškų maistą be aliejaus. Tinka bulvytėms, vištienos sparneliams, vištienos kepsneliams ir pan.

Viršutinis kaitinimas

Veikia viršutinis kaitinimo elementas, šiluma spinduliuojama iš viršaus. Tinka minkštiems mėsos gabalams, kepsniams, dešrelėms, žuviai, skrebučiams su sūriu ir kitiems greitai paruošiamiems patiekalams. 3 min. įkaitinimas padeda išlaikyti kepsnių ir šonkaulių sultis – jie skanesni.

Grilis

Kartu veikia vidinis ir išorinis viršutiniai kaitinimo elementai. Grilio plotas didesnis, o kaitinama greičiau nei standartiniu griliu. Tinka minkštiems mėsos gabalams, kepsniams, dešrelėms, žuviai, skrebučiams su sūriu ir kitiems greitai paruošiamiems patiekalams. Visiškai išnaudojamas didelis grilio plotas, kaitinama greičiau nei standartine grilio funkcija. 3 min. įkaitinimas padeda išlaikyti kepsnių ir šonkaulių sultis – jie skanesni.

Turbo grilis

Kartu veikia ventiliatorius ir vidinis viršutinis kaitinimo elementas. Oro cirkuliacija ir kaitinimas iš viršaus neleidžia paviršiui perkaisti ir pridegti, o šiluma prasiskverbia į vidų. Idealiai tinka šašlykams, dešrelėms, šonkauliams, ėrienos ir kiaulienos kotletams, aštriai vištienai ir pan.

Kepimas

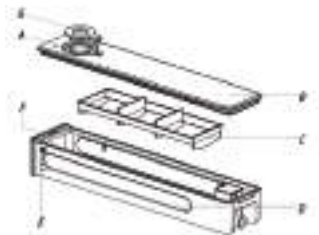
Galinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius tolygiai paskirsto temperatūrą orkaitėje. Tinka subtiliems kepiniams, pavyzdžiui, mafinams su kremu, saldiems sausainiams, keksiukams ir biskvitiniams vyniotiniams.

ECO

Galinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius tolygiai paskirsto temperatūrą orkaitėje. Kaitinimo elementas veikia su pertraukomis ir visapusiškai išnaudoja kameroje esančią šilumą, todėl sumažėja energijos nuostoliai ir taupoma elektra.

7.2.7 Vandens talpykla

- A. Vandens įpylimo anga
- B. Vandens talpyklos dangtelis
- C. Vandens pertvara
- D. Vandens talpyklos korpusas
- E. Vandens lygio žymė
- F. Vandens talpyklos priekinė plokštė
- G. Sandarinimo tarpiklis



Įspėjimas!

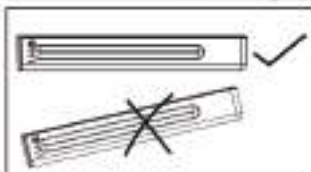
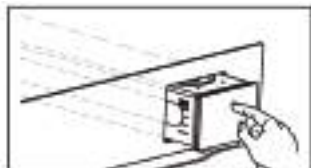
Vandens talpyklą laikykite atokiau nuo šilumos šaltinių. Vandens talpykla yra valdymo skydelio dešinėje ir ją galima išimti iš orkaitės.

Švelniai paspauskite vandens talpyklos priekinę plokštę – talpykla automatiškai išsistums iš orkaitės.

Vandens talpyklą galima pripildyti dviem būdais:

1. Palikite talpyklą vietoje ir pripildykite ją iš virdulio.
2. Išimkite talpyklą ir pripildykite ją atskirai. Pildydami laikykite talpyklą lygiai, kad neišsiliėtų vanduo.

Pripildę įstatykite talpyklą atgal į orkaitę ir spauskite priekinę plokštę, kol talpykla tvirtai užsifiksuos. Po kiekvieno naudojimo vandens talpyklą ištuštinkite.



Gaminimas garuose



Įspėjimas!

Naudokite tik šaltą vandenį.

Nenaudokite jokių kitų skysčių.

Niekada nepilkite į vandens talpyklą degių ar alkoholio turinčių skysčių.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite garų funkciją ir norimą gaminimo temperatūrą.
3. Jei reikia, nustatykite gaminimo trukmę ir pabaigos laiką.
4. Jei vandens talpykla tuščia, ekrane rodoma „E10“.
5. Paspauskite vandens talpyklos priekinę plokštę ir ją išimkite.
6. Pripildykite talpyklą vandens iki didžiausio lygio žymos.
7. Tinkamai įstatykite talpyklą atgal.



8. Bakstelėkite „Pradėti“, kad prietaisas pradėtų veikti.

Jei pripildyta talpykla šlapia, prieš įstatydami ją į orkaitę gerai nusausinkite šluoste.

Garai pasirodo maždaug po 1 min., o pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirsta signalas.

9. Išjunkite orkaitę.

10. Išpilkite iš talpyklos likusį vandenį.



Atsargiai!

Prietaisas šiuo metu karštas – galite nusideginti. Vandens talpyklą ištuštinkite atsargiai.

- Po gaminimo garuose kameros dugne susikaupia kondensatas. Prietaisui atvėsus, dugną būtina nušluostyti.
- Kai talpykloje lieka mažai vandens, prietaisas rodo įspėjimą apie vandens trūkumą E10. Išimkite vandens talpyklą ir pripildykite ją vandeniu.

7.3 Tik garai

7.3.1 Garinimas



Įspėjimas!

Ijungę funkciją, dureles atidarykite atsargiai, nes gali išsiveržti garų.

Ši funkcija tinka įvairiems šviežiams ir šaldytiems produktams. Ją galima naudoti gaminti, pašildyti, atšildyti arba garinti, pavyzdžiui, kopūstus, mėsą, žuvį, makaronus, ryžius, cukrinius kukurūzus, kiaušinius ir kt.

7.3.2 Sous vide funkcija



Naudojant šią funkciją, vakuume supakuotas maistas išlaiko aromatą ir maistines medžiagas, nes gaminimo metu neprarandama drėgmė ir skonis. Reikia nedaug prieskonių – išsaugomas natūralus produktų skonis.

Žemesnė gaminimo temperatūra sumažina pavojų maistą perkepti.

Produktų paruošimas

1. Nuplaukite ir tinkamai paruoškite produktus.
2. Sudėkite produktus į tinkamą vakuuminį maišelį.
3. Vakuumuokite maišelį, pašalindami kuo daugiau oro.
4. Pasirinkite funkciją „Sous vide“ ir gaminkite pagal recepte rekomenduojamą trukmę ir temperatūrą.
5. Atidarykite maišelį ir patiekite.

Ši funkcija naudoja žemesnę gaminimo temperatūrą nei įprasti būdai. Kad maistas būtų kokybiškas, su juo elkitės ypač atsargiai.

Rekomendacijos dėl maisto saugos

- Naudokite kokybiškus produktus.
- Naudokite kuo šviežesnius produktus.
- Iki gaminimo laikykite produktus tinkamomis sąlygomis.
- Naudokite tik žalius valgyti saugius produktus ir suvalgykite netrukus po paruošimo.
- Nenaudokite sous vide funkcijos likusiam maistui pašildyti.

Vakuuminio pakavimo patarimai ir rekomendacijos

- Gaminant sous vide būdu, reikalingas vakuumavimo aparatas ir vakuuminiai maišeliai.
- Naudokite gaminti tinkamus vakuuminius maišelius.
- Produktus maišelyje paskirstykite tolygiai, kad jie vienodai įkaistų.
- Nustatykite kuo stipresnį vakuumą – maistas iškeps greičiau ir tolygiau.

Bendrieji sous vide gaminimo patarimai

- Veikimo metu orkaitės durelių neatidarykite.
- Baigę gaminti, dureles atidarykite atsargiai – gali išsiveržti karštų garų.
- Pagal skonį į maistą galite įdėti aliejaus ir prieskonių. Aliejus padeda išvengti maisto prilipimo prie vakuuminio maišelio.

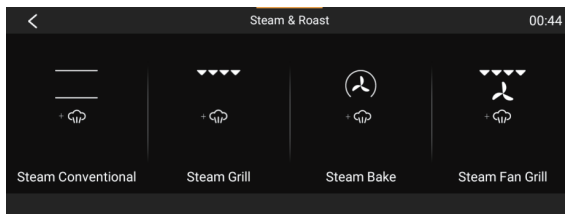
7.3.3 Karštų garų funkcija



Pašildymo garais funkcija neleidžia maisto paviršiui išdžiūti. Pašildymo metu šiluma paskirstoma švelniai ir tolygiai. Lėkštę su maistu galite pašildyti tiesiog įdėję ją į prietaisą arba naudodami groteles vienu metu pašildyti kelias lėkštes.

7.4 Garai ir kepimas

Šioje orkaitėje yra keturios kombinuotos garų ir kepimo funkcijos.



Naudojant šias funkcijas, gaminimo metu skirtingais laiko intervalais į orkaitę tiekiami skirtingo intensyvumo garai. Taip pagerinami gaminimo rezultatai.

Jūsų patiekalas bus:

- traškus išorėje
- blizgaus paviršiaus
- minkštas ir sultingas viduje
- mažai susitraukęs

Drėgmės lygis

Drėgmės lygis	Aprašymas
Didelė drėgmė	Tinka subtiliems patiekalams: kiaušinių kremams, vaisių pyragams, žuviai.
Vidutinė drėgmė	Tinka troškintai mėsei ir kiaulienai, duonai bei saldiems kepiniams. Garinant ir kaitinant mėsa tampa sultinga ir minkšta.
Maža drėgmė	Tinka mėsei, paukštienai ir orkaitėje keptiems patiekalams. Garinant ir kepant patiekalas būna traškus išorėje ir minkštas viduje.

Pasirinkę kaitinimo tipą, parametrų reguliavimo ekrane braukdami aukštyn arba žemyn pasirinkite norimą drėgmės lygį.



7.5 Specialios funkcijos

7.5.1 Atšildymas



Skirta šaldytiems produktams, pavyzdžiui, daržovėms ir vaisiams, atšildyti. Atšildymo trukmė priklauso nuo šaldyto maisto kiekio ir dydžio.

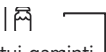
7.5.2 Tešlos kildinimas



Ši funkcija, palyginti su kambario temperatūra, gerokai pagreitina tešlos kildinimą ir tešlos neišdžiovina. Naudokite tik visiškai atvėsus orkaitei.

Kildinimo metu neatidarykite orkaitės durelių, kad nebūtų prarasta drėgmė. Tešlos neuždenkite. Temperatūra ir kildinimo trukmė priklauso nuo ingredientų rūšies ir kiekio. Receptuose nurodytos vertės yra tik orientacinės.

7.5.3 Jogurtas



Skirta jogurtui gaminti.

Ingredientai: 1 l pieno, 250 g natūralaus jogurto.

Gaminimas: sumaišykite natūralų jogurtą su pienu ir supilkite į jogurto indelį. Jei naudojate nepasterizuotą pieną, pirmiausia jį užvirinkite ir atvėsinkite iki 40 °C, tada sumaišykite su natūraliu jogurtu ir supilkite į jogurto indelį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lygis
Jogurtiniai ledai	42	5-6	2
Tradicinis jogurtas	42	7-8	2

7.5.4 Lėkščių šildymas



Skirta lėkštėms ir indams pašildyti.

Lėkštes ir indus tolygiai išdėliokite ant grotelių. Kad įkaistų tolygiai, įpusėjus šildymo laikui lėkštes ir indus apverskite. Numatytoji temperatūra – 70 °C. Rekomenduojamas lygis: 2.

7.5.5 Sterilizavimas



Šia funkcija sterilizuokite indus (pvz., kūdikių buteliukus).

Švarius indus padėkite ant vidurinio lygio (2 lygis).

Numatytoji temperatūra: 100 °C; numatytoji trukmė: 30 minučių.

7.5.6 Džiovinimas



Pasirinkite režimą ir atverkite nustatymų ekraną, kad nustatytumėte temperatūrą, veikimo trukmę ir pabaigos laiką. Numatytoji temperatūra – 60 °C. Darbo temperatūrą ir trukmę galite pakeisti pasirinkę atitinkamas parinktis, tada paspauskite „Pradėti“. Arba iškart paspauskite „Pradėti“ ir gaminkite pagal numatytuosius nustatymus.

7.5.7 Šilumos palaikymas



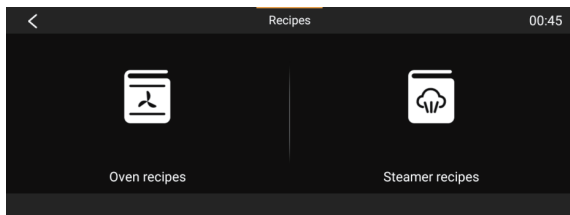
Skirta maistui šiltam išlaikyti.

Numatytoji temperatūra – 80 °C.

7.6 Receptai

Receptų funkcija pateikia įvairių patiekalų iš anksto nustatytą temperatūrą ir gaminimo trukmę. Yra 95 orkaitės ir 54 kombinuotos garų orkaitės receptai.

- Pagrindiniame ekrane bakstelėkite „Receptai“ – atsivers orkaitės ir kombinuotos garų orkaitės receptų kategorijos.



- Bakstelėkite „Kombinuotos garų orkaitės receptai“ ir pasirinkite patiekalą.



- Įdiegti receptai – tai praktiniai gaminimo pasiūlymai. Gaminimo parametrus galite keisti pagal savo pageidavimus.

Be to, galite vadovautis skyriuje „Praktiniai kepimo patarimai ir receptai“ pateiktais nustatymais.



8 Priedų naudojimas

8.1 Maisto temperatūros zondas

Maisto temperatūros zondas matuoja maisto vidaus temperatūrą. Pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, prietaisas nustoja veikti.

Reikia nustatyti dvi temperatūras:

- Orkaitės temperatūrą
- Maisto vidaus temperatūrą

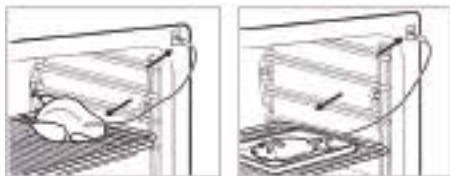


Atsargiai!

Naudokite tik pridedamus priedus ir originalias atsargines dalis.

- Produktai turi būti kambario temperatūros.
- Maisto temperatūros zondo nenaudokite skysčiams.
- Gaminimo metu zondas turi likti įsmeigtas į maistą, o jo kištukas – prijungtas prie lizdo.
- Naudokite siūlomuose receptuose rekomenduojamą maisto vidaus temperatūrą.
- Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto kiekio, pasirinktos funkcijos ir temperatūros.

Tinkami produktai: mėsa, paukštiena, žuvis.



1. Įjunkite prietaisą.
2. Įsmeikite zondo smaigalį į mėsos ar žuvies vidurį, geriausia – į storiausią vietą. Įsitikinkite, kad bent 3/4 zondo ilgio yra maiste.
3. Prijunkite zondą prie prietaiso lizdo. (Ekrane atsiras zondo piktograma )
4. Nustatykite kepimo funkciją ir darbo temperatūrą (žr. „Kepimo funkcijos“).
5. Nustatę darbo temperatūrą, nustatykite maisto vidaus temperatūrą.
6. Bakstelėkite „Pradėti“, kad prietaisas pradėtų veikti. (Pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta garso signalas, tada prietaisas automatiškai išsijungia.)
7. Ištraukite zondą iš lizdo ir išimkite maistą iš prietaiso.



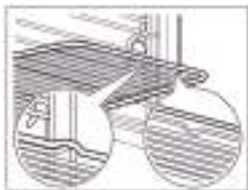
Įspėjimas!

Zondas gali įkaisti ir nudeginti – ištraukdami ir išimdami jį elkitės atsargiai.

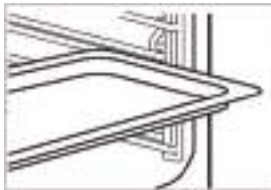
- Kai prijungtas maisto temperatūros zondas, nustatyta orkaitės temperatūra negali būti žemesnė už nustatytą maisto vidaus temperatūrą.
- Maisto vidaus temperatūros intervalas – 40–95 °C.

• Ši funkcija nesuderinama su , , , , ,  funkcijomis, specialiosiomis ir valymo funkcijomis.

8.2 Priedų įdėjimas



Grotelės: įstumkite grotelės į kreipiančiąsias tarp atraminių strypų taip, kad grotelių atramos būtų nukreiptos žemyn.



Kepimo skarda: įstumkite kepimo skardą į kreipiančiąsias tarp atraminių strypų.

9 Praktiniai kepimo patarimai ir receptai

Pastaba. Jei nenurodyta kitaip, lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų.

9.1 Praktiniai kepimo patarimai

9.1.1 Kepimas keliuose lygiuose

- Jei norite kepti keliuose lygiuose vienu metu, naudokite „“ arba „“ funkciją, nes tik šios dvi funkcijos leidžia kepti keliuose lygiuose.
- Kepdami subtilius kepinius keliuose lygiuose, naudokite kepimo funkciją. Vienu metu galite naudoti du lygius – pirmąjį ir trečiąjį, skaičiuojant iš apačios.
- Orkaitėje yra 3 lygiai. Kepdami su „“ funkcija, naudokite vidurinį lygį. Viršutinis ir apatinis lygiai gauna tiesioginę šilumą ir tinka greitai paruošiamiems patiekalams.
- Paprastai naudokite antrąjį ir ketvirtąjį lygius iš apačios. Daug karščio reikalaujančius patiekalus dėkite į antrąjį lygį. Pavyzdžiui, kepdami mėsą ir kitus patiekalus vienu metu, mėsą dėkite į antrąjį lygį, o kitus patiekalus – į ketvirtąjį (skaičiuojant iš apačios į viršų). Kepdami patiekalus, kuriems reikia skirtingos trukmės ir temperatūros, nustatykite kompromisinę temperatūrą. Greičiau iškepančius patiekalus dėkite į ketvirtąjį lygį (iš apačios). Trumpiau kepus patiekalus išimkite pirmiausia.
- Po apatinėmis grotelėmis dėkite riebalų surinkimo padėklą, o į viršutinį lygį – grilio grotelės.

9.1.2 Greito gaminimo funkcijos naudojimas

Ši funkcija greitesnė ir patogesnė iš anksto supakuotiems produktams (pvz., šaldytiems iš anksto paruoštiems patiekalams).

9.1.3 Grilio funkcija

Ši daugiafunkcė orkaitė turi dvi elektrinio kaitinimo parinktis:

Viršutinis  ir grilis .

- Naudokite viršutinio kaitinimo elemento funkciją ir dėkite maistą po kaitinimo elemento centru (rekomenduojamame lygyje).
- Padėkite riebalų surinkimo padėklą, kad riebalai ar prieskoniai nelašėtų ant orkaitės dugno.
- Įkaitinkite orkaitę.
- Rekomenduojama nustatyti aukščiausią darbo temperatūrą.

9.1.4 Kepimo funkcija (sustiprintas ventiliatorius)

- Ši funkcija užtikrina tolygesnį šilumos pasiskirstymą, todėl labai praverčia greitam kepimui. Ją taip pat galima naudoti maistui apskrudinti kepimo pabaigoje, pavyzdžiui, žuviai ar makaronų apkepams.
- Naudodami šią funkciją, grotelės dėkite į antrąjį lygį (skaičiuojant iš apačios). Kad riebalai nelašėtų ant orkaitės dugno ir nerūktų, į pirmąjį lygį įstatykite riebalų surinkimo padėklą.
- Naudojant šią funkciją, rekomenduojama nustatyti 200 °C temperatūrą. Temperatūrą galite koreguoti pagal savo patirtį.

9.1.5 Karšto oro gruzdinimo funkcija

- Naudodami karšto oro gruzdinimo funkciją, maistą dėkite į trečiąjį lygį. Kadangi įjungiami ir viršutinis, ir cirkuliacinis kaitinimo elementai, ši funkcija leidžia gaminti konvekcijos būdu, nevartant maisto – per trumpesnį laiką maistas apkepa traškiai ir be aliejaus. Tinka bulvytėms, vištiesos sparneliams, kepsneliams ir panašioms patiekalams gruzdinti.
- Numatytoji šios funkcijos darbo temperatūra – 230 °C.

9.1.6 Pyragų kepimas

Pyragus dėkite į visiškai įkaitintą orkaitę. Kepimo metu neatidarykite orkaitės durelių, kad pyragas nesubliūktų.

Bendrieji patarimai:

- **Pyrago plutelė per kieta arba sausa:** padidinkite temperatūrą 10 °C ir sutrumpinkite kepimo trukmę.
- **Pyrago plutelė skilinėja:** sumažinkite vandens kiekį arba sumažinkite temperatūrą 10 °C.
- **Pyrago plutelė pridega:** dėkite pyragą žemesniame lygyje, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo trukmę.
- **Pyrago vidus gerai iškepęs, bet paviršius lipnus:** sumažinkite vandens kiekį, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo trukmę.
- **Pyragas limpa prie formos:** formos dugną patepkite riebalais, pabarstykite miltais arba išklkite kepimo popieriumi.

9.1.7 Picos kepimas

Picai kepti naudokite „  “ funkciją – taip pasieksite geriausių rezultatų:

- Įkaitinkite orkaitę bent 10 minučių.
- Naudokite lengvą aliumininę picos skardą, padėtą ant orkaitės grotelių. Naudojant riebalų surinkimo padėklą, kepimo trukmė pailgėja, o picos pagrindas gali tinkamai neapskrusti.
- Kepdami stenkitės dažnai neatidarinėti orkaitės durelių.
- Kelių sluoksnių picai sūrį rekomenduojame dėti kepimo metu.
- Kepdami picą dviejuose lygiuose, bent 10 minučių įkaitinkite orkaitę, nustatykite 220 °C temperatūrą ir picas dėkite į antrąjį ir ketvirtąjį lygius (skaičiuojant iš apačios).

9.1.8 Žuvies ir mėsos kepimas

- Kepdami paukštinę ar žuvį, nustatykite 180–200 °C temperatūrą.
- Norėdami iškepti minkštą ir sultingą jautieną ar ėrieną su traškia plutele, pirmiausia trumpai kepkite aukštoje 200–220 °C temperatūroje, tada temperatūrą sumažinkite.
- Paprastai kuo didesnis maisto paviršiaus plotas, tuo žemesnę temperatūrą reikia nustatyti. Mėsą dėkite grotelių centre, o po jomis – riebalų surinkimo padėklą.
- Įsitinkite, kad grotelės yra orkaitės viduryje. Norėdami padidinti kaitrą orkaitės apačioje, pakeiskite apatinių grotelių padėtį.

- Kepant kepsnius, šiek tiek įpjovus jų paviršių, kepsnys iškepa tolygiau.

9.2 Rekomenduojami receptai

9.2.1 Įprastas kaitinimas – pyragai / tešlos gaminiai / duona

Patiekalas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Duonos vainikas	170-190	30-40	3
Mafinas su kremu	190-210	20-35	3
Biskvitinis vyniotinis	180-200	10-20	3
Kreminis migdolų pyragas	190-210	20-30	3
Vaisių pyragas	170	35-55	3
Mielinis keksiukas	160-180	40-80	3
Šifoninis biskvitas	160-180	20-40	2
Biskvitas	160-180	20-40	3
Keksiukas	170	20-30	3

9.2.2 Kepimas – sausainiai

Patiekalas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Tarta	160-180	20-30	3
Vaisinis keksas	160-180	40-45	3
Riešutiniai sausainiai	160-180	40-50	3
Mafinas	160	25-30	3
Plonas blynas	180-200	30-35	1
Keksiukas	180-200	20-25	1
Sūrio pyragas	190-210	15-20	1
Vyniotinis su kremu	160-180	20-25	3
Sausainiai	160-180	20-25	3

9.2.3 Pica

Patiekalas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Pica (plonas padas)	210-230	15-25	1
Pica (su įvairiais priedais)	180-200	20-30	1
Kiaušinių tartaletė	180-200	40-55	1
Ananasų pyragas	160-180	45-60	1
Obuolių pyragas	150-170	50-60	1
Daržovių pyragas	160-180	50-60	1
Napoleono tortas	160-180	45-55	1

9.2.4 Viršutinis kaitinimas

Patiekalas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Jautienos kepsnys	210-230	30-40	3
Jautienos filė kepsnys	230	20-30	3
Kiaulienos karbonadas	210-230	30-40	3
Visa žuvis (500–1000 g)	210-230	15-30	3/2

9.2.5 Grilis

Patiekalas	Laikas (min)	Lygis
Mėsainio paplotėlis	8-10	4
Dešrelės	10-12	4
Išpjova	10-12	4
Jautiena	7-10	4
Skrebučiai	1-3	4

9.2.6 Greitas gaminimas

Patiekalas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Šaldyta pica	200-220	15-25	3
Plonos bulvytės	190-210	15-25	3
Maltiniai	190-210	20-40	3
Bulviniai blynai	210-230	20-30	3
Šaldyti pyragėliai	210-230	30-35	3
Šaldyti vištienos kepsneliai	210-230	15-20	3
Vištienos sparneliai	180-200	20-25	3
Sausainiai	180-200	15-18	3

9.2.7 Maisto temperatūros zondas

Patiekalas		Vidaus temp. (°C)		
		Mažai kepta	Vidutiniškai	Gera kepta
Jautiena	Jautienos kepsnys	45	60	70
	Jautienos išpjova	45	60	70

Patiekalas		Vidaus temp. (°C)		
		Mažiau	Vidutiniškai	Labiau
Kiauliena	Kumpis	80	84	88
Veršiena	Veršienos kepsnys	75	80	85
Ėriena / aviena	Ėriuko koja	80	85	88
	Kepta ėriuko koja	65	70	75
Paukštiena	Višta (visa/pusė/krūtinėlė)	80	83	86
	Antis (visa/pusė)	75	80	85
	Kalakutas (visas/krūtinėlė)	75	80	85
	Antis (krūtinėlė)	60	65	70
Žuvis	Žuvis (visa/didelė/garinta)	60	64	68
	Žuvis (visa/didelė/kepta)	60	64	68
Apkepas (paruoštas)	Brokoliai, cukinijos	85	88	91
Makaronai	Makaronai, lazanija, makaronų apkepas	85	88	91

9.2.8 Garai ir kepimas – didelės drėgmės receptai

Patiekalas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Kiaušinių kremas / pudingas	90	35-45	3
Plona žuvies filė	85	15-25	3
Stora žuvies filė	90	25-35	3
Visa žuvis (350 g)	90	20-30	3
Visa žuvis (1000 g)	90	30-40	3
Kepti koldūnai	120-130	40-50	3

9.2.9 Garai ir kepimas – vidutinės drėgmės receptai

Patiekalas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Ivairi duona (500–1000 g)	180-190	45-60	3
Bandelės	180-200	25-35	3
Saldi duona	160-170	30-45	3
Troškinta mėsa	140-150	100-140	3
Šonkauliai	140-150	75-100	3
Kepta žuvies filė	170-180	25-40	3

9.2.10 Garai ir kepimas – mažos drėgmės receptai

Patiekalas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Kiaulienos kepsnys (1000 g)	160-180	90-100	3
Jautienos kepsnys (1000 g)	180-200	60-90	3
Veršienos kepsnys (1000 g)	180	80-90	3
Žalios mėsos vyniotinis (500 g)	180	30-40	3
Visa višta (1000 g)	180-210	50-60	3
Visa antis (1500–2000 g)	180	70-90	3
Makaronų apkepas	170-190	40-50	3
Lazanija	170-180	45-55	3

9.2.11 Tik garai – vaisiai

Produktas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Obuolių skiltelės	99	10-15	2
Uogos	99	10-15	2
Kriaušė	95	20-25	2

Daržovės

Produktas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Baklažanas	99	15-25	2
Žiedinis kopūstas (visas)	99	35-45	2
Brokolis (visas)	99	30-40	2
Brokolis (gabalėliais)	99	13-15	2
Grybų griežinėliai	99	15-20	2
Žirneliai	99	20-30	2
Pankolis	99	25-35	2
Morkos	99	25-35	2
Kopūstų juostelės	99	25-35	2
Paprikų juostelės	99	15-20	2
Šparaginės pupelės	99	35-45	2
Briuselio kopūstai	99	25-35	2
Burokėliai	99	70-90	2
Žalieji šparagai	99	15-25	2
Baltieji šparagai	99	25-35	2
Špinatai	99	15-20	2
Lęšiai	99	25-35	2
Garbanotieji kopūstai	99	20-25	2
Mažos cukinijos (riekelės)	99	15-25	2
Moliūgas (gabalėliais)	99	15-25	2
Batatai	99	20-30	2
Bulvės	99	15-25	2
Cukriniai kukurūzai	99	30-40	2

Žuvis

Produktas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Šviežios krevetės	85	20-25	2
Šaldytos krevetės	85	30-40	2
Šviežios žuvies gabalėliai	80	10-15	2
Lašišos filė	85	20-30	2
Jūrų ešerys	80	10-25	2
Otas	80	12-25	2

Mėsa

Produktas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Antienos krūtinėlė	90	30-50	2
Vištiesos krūtinėlė	90	25-35	2
Visa višta (1000–1200 g)	99	60-70	2

Kiaušiniai

Produktas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Senesni kiaušiniai	99	18-21	2
Šviežesni kiaušiniai	99	12-13	2
Minkštai virti kiaušiniai	99	10-11	2

9.2.12 Vakuuminis gaminimas žemoje temperatūroje**Mėsa**

- Lentelėse nurodyta trukmė yra mažiausia reikalinga gaminimo trukmė; pagal pageidavimą ją galima pailginti.
- Naudokite tik mėsą be kaulų, kad nepažeistumėte vakuuminio maišelio.
- Kad mėsos tekstūra būtų geresnė, apkepkite ją prieš vakuumuodami arba po to.

Mėsa: jautiena

Produktas	Storis	Svoris / 4 porcijos (g)	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Rausvas kepsnys	4cm	800	60	110-120	3
Gerai keptas kepsnys	4cm	800	65	90-100	3
Rausvas veršienos kepsnys	4cm	800	60	110-120	3
Gerai keptas veršienos kepsnys	4cm	800	65	90-100	3

Mėsa: ėriena

Produktas	Storis	Svoris / 4 porcijos (g)	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Mažai kepta ėriena	3cm	600-650	60	180-190	3
Vidutiniškai kepta ėriena	3cm	600-650	65	105-115	3

Žuvis / jūros gėrybės

- Nenaudokite didesnių žuvų nei nurodytos lentelėje.
- Prieš dėdami žuvies filė į vakuuminius maišelius, nusauskinkite ją popieriniais rankšluosčiais.

Produktas	Storis	Svoris / 4 porcijos (g)	Temp. °C	Laikas (min)	Lygis
Doradų filė	4 vnt. / 1 cm	500	70	25	3
Jūrų ešerių filė	4 vnt. / 1 cm	500	70	25	3
Menkė	2 vnt. / 2 cm	650	65	70-75	3
Moliuskai kiautuose	-	1000	95	20-25	3
Luptos krevetės	-	500	75	26-30	3
Upėtakio filė ¹⁾	2/1,5 cm	650	65	55-65	3
Lašišos filė ¹⁾	3cm	800	65	100-110	3

1) Kad mažiau netektų baltymų, 30 min. pamirkykite žuvį 10 % sūryme ir nusauskinkite popieriumi.

Daržovės

- Daržoves, kurias reikia nulupti, nulupkite prieš gaminimą.
- Kad būtų skaniausia, gaminkite iškart po paruošimo.

Produktas	Storis	Svoris / 4 porcijos (g)	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Žalieji šparagai	Nepjaustyti	700-800	90	40-50	3
Baltieji šparagai	Nepjaustyti	700-800	90	50-60	3
Cukinija	1 cm	700-800	90	35-40	3
Baklažanas	1 cm	700-800	90	30-35	3
Moliūgas	2 cm	700-800	90	25-30	3
Paprika	Juostelės	700-800	95	35-40	3
Morkos	0,5 cm	700-800	95	35-45	3
Pankolis	1 cm	700-800	95	35-45	3
Bulvės	1 cm	800-1000	95	35-45	3

Vaisiai

- Vaisius, kuriuos reikia nulupti, nulupkite prieš gaminimą.
- Kad kriaušės ir obuoliai nepakeistų spalvos, nuplovę ir supjaustę iškart pamerkite juos į citrinų sultis.
- Kad būtų skaniausia, gaminkite iškart po paruošimo.

Vaisiai	Storis	Svoris / 4 porcijos (g)	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Persikas	Pusėmis	4 vnt.	90	20-25	3
Slyva	Pusėmis	600g	90	10-15	3
Mangas	2x2 cm kubeliai	2 vnt.	90	10-15	3
Nektarinas	Pusėmis	4 vnt.	90	20-25	3
Ananasas	1 cm	600g	90	20-25	3
Obuolys	Ketvirčiais	4 vnt.	95	25-30	3
Kriaušė	Pusėmis	4 vnt.	95	15-30	3

9.2.13 Šildymas garais

	Patiekalas	Temp. (°C)	Laikas (min)	Lygis
Atvėsinti žalumynai	250g	120-130	5-15	3
	1kg	120-130	15-25	3
Šaldyti patiekalai	Paruošti patiekalai	120-130	15-25	3
	Sriuba / troškiny (400 ml)	120-130	10-25	3
Garnyras	Makaronai	120-130	8-25	3
	Koldūnai	120-130	8-25	3
	Bulvės	120-130	8-25	3
Kepiniai	Bandelės	150-160 ⁽¹⁾	10-20	3
	Pyragėliai	180 ⁽¹⁾	4-10	3
	Iškepta pica	170-180 ⁽¹⁾	5-10	3

(1) Reikia įkaitinti.

9.2.14 Tešlos kildinimas

Žalia tešla

Produktas	Temperatūra (°C)	Laikas (min)	Lygis
Vaisinis pyragas	35-40	10-20	2
Picos tešla	35-40	10-15	2
Balta duona	35-40	15-25	2
Bandelės	35-40	15-25	2

9.2.15 Džiovinimas

Daržovės

Produktas	Temp. (°C)	Laikas (val.)	Lygis	
			1 lygis	2 lygiai
Pupelės	60-70	6-8	2	1/4
Paprika	60-70	5-6	2	1/4
Grybų griežinėliai	50-60	6-8	2	1/4
Šakniavaisiai (morkos)	70-80	6-8	2	1/4
Žolelės	40-50	2-3	2	1/4

Vaisiai

Produktas	Temp. (°C)	Laikas (val.)	Lygis	
			1 lygis	2 lygiai
Slyvos	60-70	8-10	2	1/4
Abrikosai	60-70	8-10	2	1/4
Obuolių gabalėliai	60-70	6-8	2	1/4
Persikai	60-70	6-8	2	1/4

10 Valymas ir techninė priežiūra

10.1 Orkaitės durelių valymas



Iprasto naudojimo metu orkaitės durelės nenuimamos. Tačiau jei jas reikia nuimti (pvz., valyti), atlikite toliau nurodytus veiksmus. Pastaba. Orkaitės durelės sunkios.

Norėdami kruopščiau išvalyti orkaitę, nuimkite dureles taip:

- Visiškai atidarykite orkaitės dureles (1 pav.).
- Iki galo atlenkite abiejų vyrių fiksavimo svirtis A (2 pav.).
- Laikykite dureles, kaip parodyta (3 pav.).
- Švelniai pridarykite dureles, kol fiksavimo svirtys A užsikabins už vyrių svirčių B, tada iškelkite dureles (4 pav.).
- Dureles įstatykite atgal, atlikdami šiuos veiksmus atvirkštine tvarka.



1 pav.

2 pav.

3 pav.

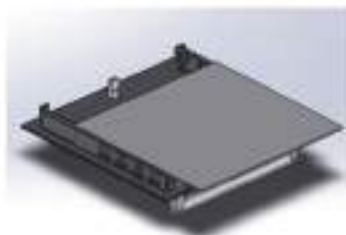
4 pav.

Vidinio stiklo išėmimas:

- Dvigubos orkaitės durelės: atsuktuvu išsukite du viršutinių durelių laikiklį laikančius varžtus, tada nuimkite laikiklį (1 pav.).
- Atsargiai ištraukite vidinį stiklą (2 pav.).
- Nuvalykite stiklą tinkama valymo priemone ir nusauskite minkšta šluoste.
- Tokiu pačiu būdu nuvalykite išorinio stiklo vidinę pusę.
- Išvalę stiklą įstatykite atvirkštine tvarka.



1 pav.



2 pav.

10.2 Vandens talpyklos valymas



Nenaudokite šveičiamųjų kempinių.
Neplaukite indaplovėje.

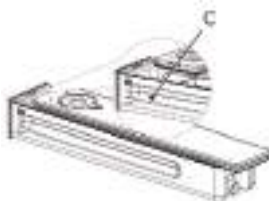
• Vandens talpyklos išėmimas iš prietaiso:

1. Nuimkite vandens talpyklos dangtelį. Kaip parodyta paveikslėlyje, pakelkite dangtelį nuo galinio talpyklos krašto.
2. Išimkite pertvarą.
3. Visas talpyklos dalis nuskalaukite švariu vandeniu.



• Išvalytos talpyklos surinkimas:

1. Įstatykite pertvarą į talpyklą.
2. Uždėkite dangtelį. Pirmiausia įstatykite priekinius fiksatorius, tada prispauskite dangtelį prie talpyklos.
3. Įstatykite talpyklą į prietaisą.
4. Spausdami plokštę, įstumkite talpyklą iki galo į orkaitę, kol ji užsifiksuos.



10.3 Valymo garais funkcija

- **Norėdami paleisti valymo garais programą, atlikite šiuos veiksmus:**

1. Išimkite visus priedus ir nuimkite kreipiančiųjų laikiklius.
2. Valymo ekrane bakstelėkite valymo garais piktogramą, nustatykite norimą temperatūrą ir trukmę, tada bakstelėkite „Pradėti“.



3. Programai pasibaigus, nušluostykite orkaitės kamerą sausa šluoste ir vėl įstatykite kreipiančiųjų laikiklius.

10.4 Kalkių šalinimas

Veikiant garų generatoriui, vandenyje esantis kalcis gali kauptis ir sistemos viduje sudaryti nuosėdas. Tai gali pabloginti garų kokybę, garų generatoriaus veikimą ir maisto kokybę. Kad taip nenutiktų, garų kontūre reikia reguliariai šalinti kalkes ir kalcio nuosėdas.

Šiame gaminyje yra kalkių šalinimo funkcija, kurią galima įjungti dviem būdais:

- **Automatinis priminimas šalinti kalkes:**

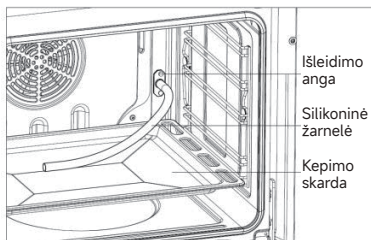
Pirmą kartą naudodami prietaisą, nustatykite kalkių šalinimo lygį. Po nustatyto naudojimo kartų skaičiaus prietaisas primins, kad reikia pašalinti kalkes.

- **Rankinis kalkių šalinimas:**

Valymo ekrane bakstelėkite kalkių šalinimo piktogramą – programa bus paleista rankiniu būdu. Vadovaukitės ekrane pateikiamais nurodymais. Visas procesas trunka apie 1,5 val.

Rankinis kalkių šalinimas atliekamas taip:

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Padėkite kepimo skardą ant kameros dugno.
3. Vieną kalkių šalinimo išleidimo žarnelės galą prijunkite prie išleidimo angos, o kitą laisvai nuleiskite į kepimo skardą, kaip parodyta paveikslėlyje.
4. Valymo ekrane pasirinkite kalkių šalinimo funkciją. Bakstelėkite „Pradėti“.
Ekrane bus paprašyta ištuštinti vandens talpyklą ir įpilti kalkių šalinimo priemonės.
5. Ištraukite vandens talpyklą ir įpilkite į ją kalkių šalinimo priemonės.



6. Pripildykite talpyklą vandens iki žymos „MAX“.
7. Tinkamai įstatykite vandens talpyklą atgal į prietaisą.
8. Bakstelėkite „Patvirtinti“, kad pradėtumėte. (Prasidės pirmoji programos dalis – kalkių šalinimas. Šis etapas trunka apie 70 minučių.)
9. Pasibaigus pirmajam etapui, išpilkite nešvarų vandenį iš kepimo skardos ir vėl įdėkite skardą į orkaitę.
10. Iššoks pranešimas: „Išimkite vandens talpyklą, išvalykite ją ir pripildykite švaraus vandens.“
Išpilkite iš talpyklos likusį skystį ir pripildykite ją švaraus vandens.
11. Vėl įstatykite talpyklą.
12. Bakstelėkite „Patvirtinti“, kad pradėtumėte. (Prasidės antroji programos dalis – skalavimas. Šis etapas trunka

apie 20 minučių.)



1. Baigę šalinti kalkes, išpilkite nešvarų vandenį iš kepimo skardos ir likusį vandenį iš talpyklos. Automatinis kalkių šalinimas atliekamas taip pat, kaip aprašyta pirmiau.
2. Kalkes šalinti ir skalauti galima esant atidarytoms arba uždarytoms orkaitės durelėms.
3. Atidarius dureles, orkaitės apšvietimas įsijungia automatiškai, o uždarius – išsijungia.
4. Orkaitės apšvietimą galite įjungti ir išjungti apšvietimo mygtuku.

10.5 Lemputės keitimas

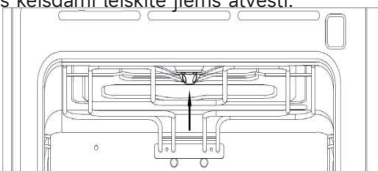
Padėkite šluostę ant orkaitės kameros dugno, kad nepažeistumėte lemputės gaubto ir lemputės.



Elektros smūgio pavojus! Prieš keisdami lemputę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Lemputės gaubtas ir lemputė gali būti karšti – prieš keisdami leiskite jiems atvėsti.

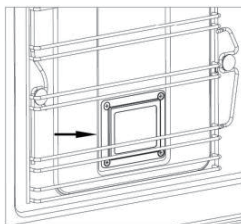
• Viršutinės apvalios lemputės keitimas:

1. Pasukite lemputės gaubtą prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuimkite metalinį žiedą ir nuvalykite stiklinį gaubtą.
3. Įsukite naują G9 lemputę.
4. Pritvirtinkite metalinį žiedą prie stiklinio gaubto.
5. Uždėkite stiklinį gaubtą.



• Šoninės kvadratinės lemputės keitimas:

1. Išimkite kairįjį kreipiančiųjų laikiklį.
2. Atsuktuvu nuimkite išorinį gaubtą.
3. Išardykite ir nuvalykite metalinį rėmelį ir tarpiklį.
4. Įstatykite naują lemputę.
5. Vėl įstatykite metalinį rėmelį bei tarpiklį ir priveržkite varžtus.
6. Vėl įstatykite kreipiančiųjų laikiklį.



11 Techninė priežiūra ir aptarnavimas

11.1 Dažniausios problemos ir trikčių šalinimas



Nebandykite patys išardyti korpuso!

- Montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus gali atlikti tik įgalioti specialistai. Neįgaliotų asmenų atliktas remontas ar techninė priežiūra gali kelti pavojų.
- Gamintojas neatsako už pavojus, kilusius dėl neįgaliotų asmenų atliktų darbų.
- Prietaisą vėl prijunkite prie maitinimo tik baigę techninės priežiūros darbus.

Problema: orkaitė nekaista

Galimos priežastys

- Orkaitė gali būti neįjungta.
- Gali būti nenustatytas laikrodis.
- Galėjo perdegti namų elektros saugiklis arba suveikti automatinis jungiklis.

Sprendimas

- Įjunkite orkaitę.
- Patikrinkite, ar pritaikyti norimi nustatymai.
- Pakeiskite saugiklį arba įjunkite automatinį jungiklį. Jei problema išlieka, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Problema: triukšmas po gaminimo

- Po gaminimo veikia aušinimo ventiliatorius.
- Tai normalu.

Problema: neužsidega apšvietimas

- Pažeista lemputė.
- Pakeiskite lemputę.

Problema: nepavyksta tinkamai įstatyti vandens talpyklos

- Netinkamai uždėtas dangtelis.
- Tinkamai uždėkite dangtelį.
- Neįstatyta pertvara.
- Tinkamai įstatykite pertvarą.
- Talpykla neįstumta iki galo.
- Įstumkite talpyklą iki galo.

Problema: po kalkių šalinimo kameroje lieka nešvaraus vandens

- Kalkių šalinimo metu netinkamai padėta kepimo skarda arba išleidimo žarnelė.
- Tinkamai padėkite kepimo skardą ir išleidimo žarnelę. Žr. skyrių „Kalkių šalinimas“.

Klaidos kodas: E03	
– Kaitinimo elemento žemos temperatūros gedimas.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Klaidos kodas: E05	
– Kameros NTC jutiklio gedimas.	– Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Klaidos kodas: E06	
– Boilerio NTC jutiklio gedimas.	– Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Klaidos kodas: E09	
– Ryšio klaida.	– Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Klaidos kodas: E10	
– Įspėjimas apie vandens trūkumą.	– Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Klaidos kodas: E12	
– Zondo trumpasis jungimas.	– Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

11.2 Techniniai duomenys

Orkaitės matmenys: (P) 594 × (A) 594 × (G) 554,2 mm

Vardinė įtampa: 220–240 V

Vardinis dažnis: 50/60 Hz