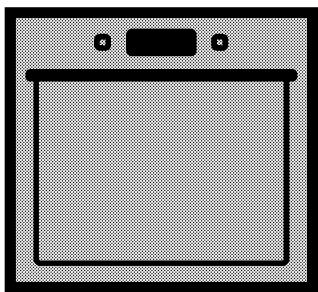


Встраиваемая духовка

Руководство пользователя



BIM24400WCS

RU | LT

285.4474.84/R.AC/05.07.2019/6-3
7759686701

Перед началом эксплуатации прочтайте это руководство пользователя!

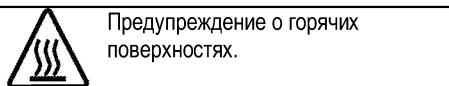
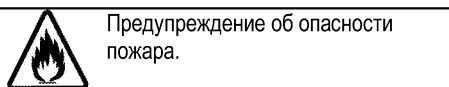
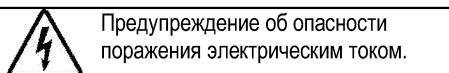
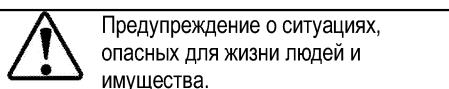
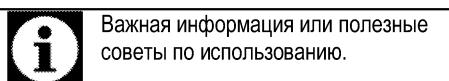
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Beko». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочтайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютилодже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции



СОДЕРЖАНИЕ

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды	4	Oчистка прибора перед началом эксплуатации.....20 Первоначальный прогрев.....20
Общие правила техники безопасности.....	4	
Электробезопасность.....	5	
Безопасность изделия	6	
Использование по назначению	8	
Безопасность детей	9	
Утилизация старого изделия.....	9	
Утилизация упаковочных материалов	10	
2 Общие сведения	11	
Обзор	11	
Содержание упаковки	12	
Технические характеристики.....	13	
3 Установка	14	
До начала установки	14	
Установка и подключение	16	
Для будущей транспортировки	18	
4 Подготовка к эксплуатации	19	
Рекомендации по экономии электроэнергии	19	
Подготовка к эксплуатации	19	
Настройка времени	19	
5 Правила эксплуатации духовки	21	
Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем.....	21	
Правила эксплуатации электрической духовки	21	
Режимы работы.....	22	
Правила работы с панелью управления духового шкафа	24	
Время приготовления блюд	28	
Как пользоваться грилем.....	32	
Время приготовления блюд на гриле.....	33	
6 Уход и техническое обслуживание	34	
Общие сведения.....	34	
Чистка панели управления.....	34	
Чистка духовки	34	
Снятие дверцы духового шкафа	35	
Снятие внутреннего стекла дверцы	36	
Замена лампочки освещения духового шкафа	37	
7 Поиск и устранение неисправностей	38	

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие

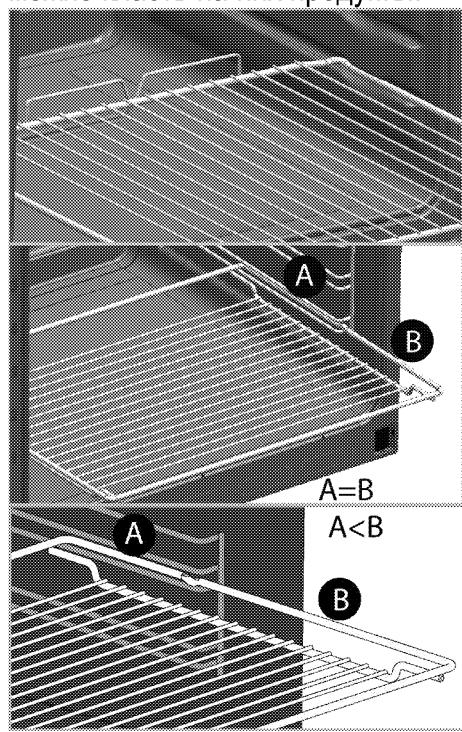
вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
 - Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
 - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
 - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
 - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
 - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
 - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
 - Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
 - Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.

- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)
Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих

Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки

- полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
 - Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкасаться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
 - **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы

избежать поражения электрическим током.

- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для

- других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развесивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с

нормами по охране окружающей среды.

- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

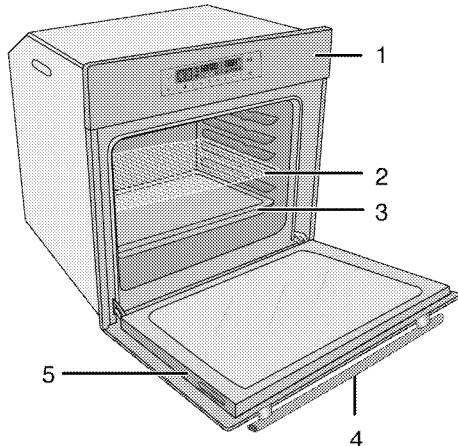
Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей.
Храните упаковочные материалы в

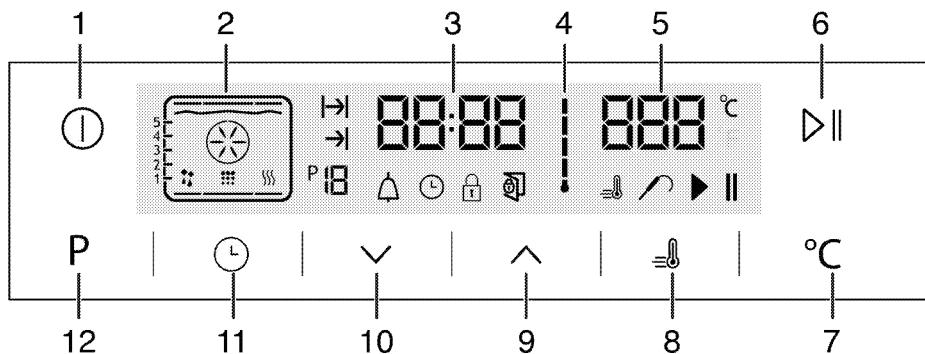
безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Панель управления | 6 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 2 | Проволочная решетка | 7 | Лампочка |
| 3 | Противень | 8 | Верхний нагревательный элемент |
| 4 | Ручка дверцы | 9 | Положения полок |
| 5 | Дверца | | |



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. | 7 | Кнопка регулировки температуры |
| 2 | Функциональный дисплей | 8 | Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев) |
| 3 | Поле индикатора текущего времени | 9 | Кнопка «плюс» |
| 4 | Символ внутренней температуры духового шкафа | 10 | Кнопка «минус» |
| 5 | Поле индикации температуры | 11 | Кнопка регулировки |
| 6 | Кнопка начала/остановки приготовления | 12 | Кнопка возврата на дисплей функций |

Содержание упаковки

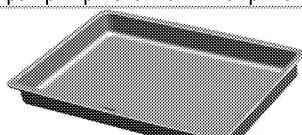


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

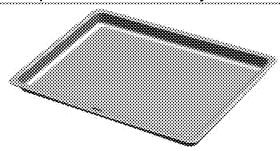
2. Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



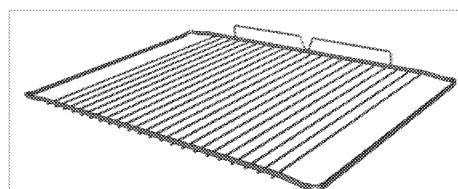
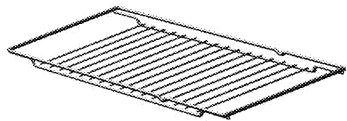
3. Противень для выпечки

Предназначен для выпечки изделий из теста, например, сдобного или сухого печенья.



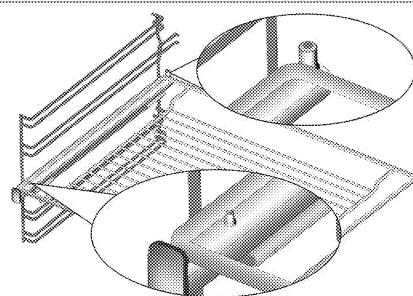
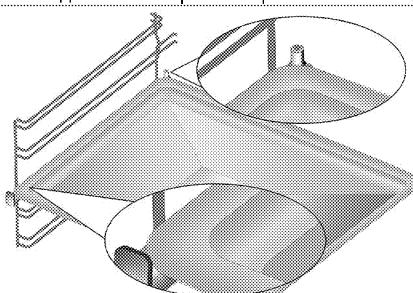
4. Решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



5. Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.



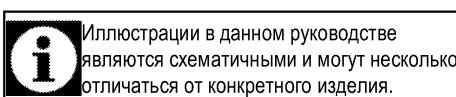
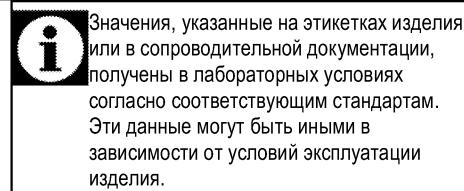
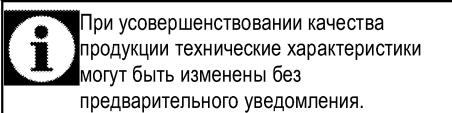
Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3.1 кВт
Тип кабеля/сечение	мин.Н05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт

Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

** См. раздел Установка, стр. 14.



3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



ОПАСНО:

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа.
При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное

безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

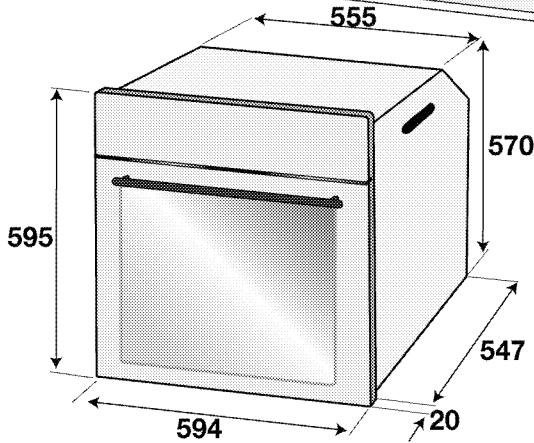
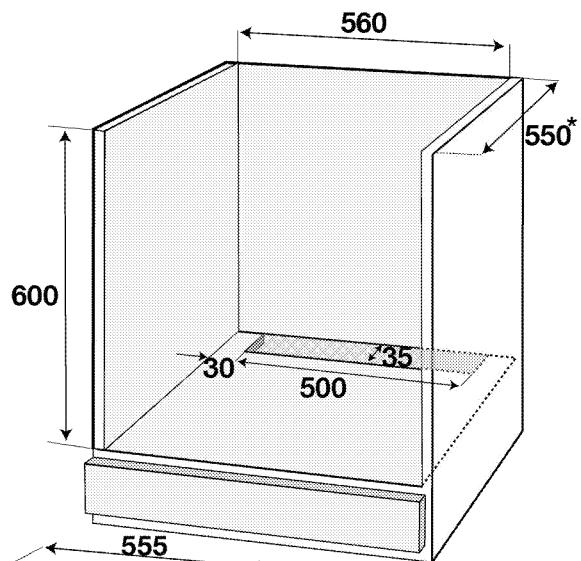
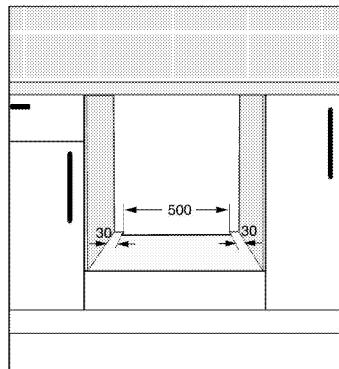
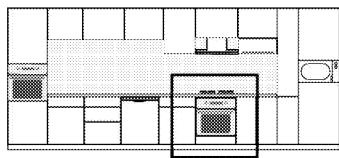
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.
- Для перемещения печи возмитеесь за пазы для переноски на обеих сторонах.
- Перед установкой печи извлеките все материалы и документы, находящиеся внутри ее.
- Размеры кухонной мебели должны соответствовать указанным на рисунке ниже. Для обеспечения достаточной вентиляции в задней части кухонной мебели необходимо выполнить отверстие, размер которого соответствует указанному на рисунке ниже.



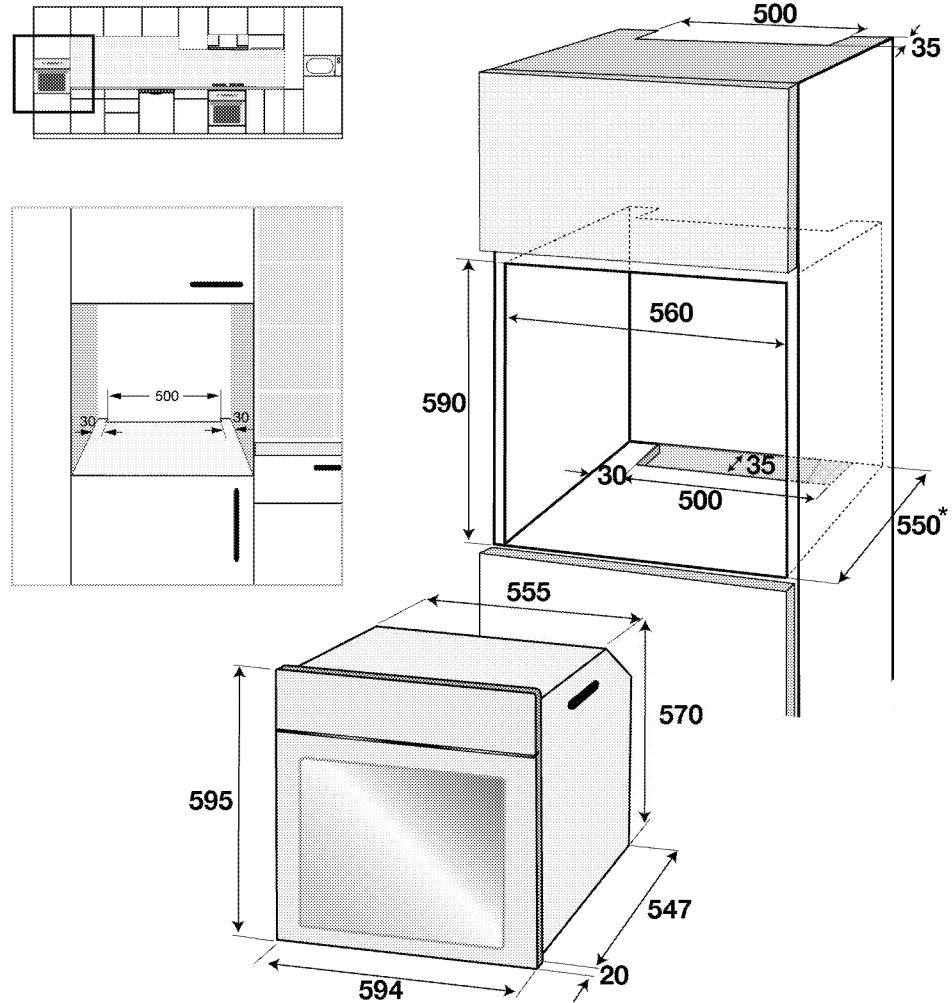
Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.



Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.



* МИН.



* мин.

Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять

квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки.

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или взорваннию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания

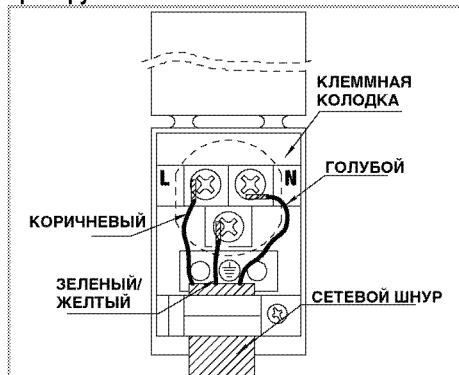


При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

- Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



- Инструкция по подключению к однофазной электрической сети**
 - коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)

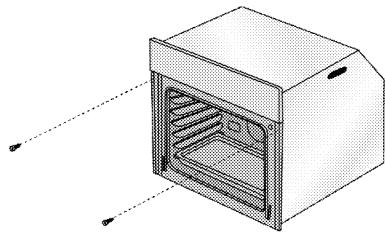
» или

 - серый/черный провод = L (фаза)

- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

Инструкция по монтажу

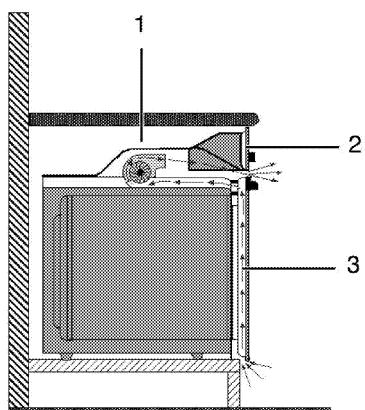
1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

После установки проверьте, что винты затянуты достаточно и печь зафиксирована на месте. Печь может сместиться в течение периода использования, если установка была выполнена в нарушение инструкций и если винты затянуты недостаточно.

Для изделий с вентилятором охлаждения (Она может отсутствовать в вашем изделии.)



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления

3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску бровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

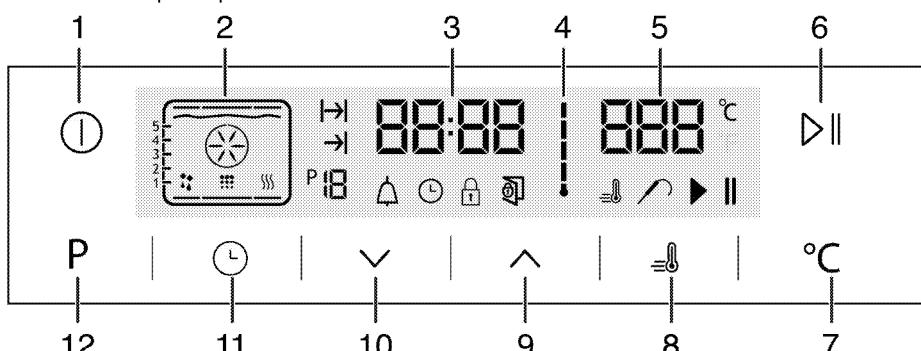
- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- Если дверцу не открывать, произойдет оптимизация внутренней температуры для экономии энергии в режиме ECO FAN

HEATING (Нагрев с вентилятором – экономичный режим), и ее значение может отличаться от показания на дисплее.

- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

Подготовка к эксплуатации

Настройка времени



- Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- Функциональный дисплей
- Поле индикатора текущего времени
- Символ внутренней температуры духового шкафа
- Поле индикации температуры
- Кнопка начала/остановки приготовления
- Кнопка регулировки температуры
- Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- Кнопка «плюс»
- Кнопка «минус»
- Кнопка регулировки
- Кнопка возврата на дисплей функций

- При подготовке к работе духовки будет отображаться символ (часы), чтобы установить время приготовления, нажмите кнопки / .
- Нажмите на символ и подождите 4 секунды, не нажимая кнопок для подтверждения настроек.

Если не установить текущее время, то индикатор времени начнет отсчет с **12:00**. При этом на дисплее будет светиться символ (часы), означающий, что текущее время не установлено. После установки времени символ исчезнет.

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 32).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 32)



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дольше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри

куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

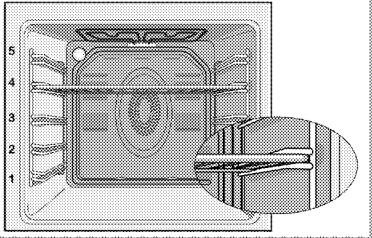
Правила эксплуатации электрической духовки

Выключение электрической духовки

Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке. Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

1. Нагрев сверху и снизу

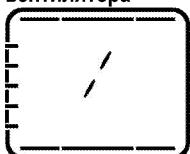


Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах..

Готовьте только с одним противнем.

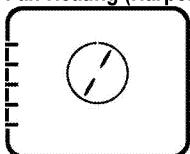
На дисплее будет показан подходящий уровень духовки.

2. Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Горячий воздух, нагретый нижним и верхним нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Готовьте с одним противнем.

3. Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



Горячий воздух, нагретый нагревательным элементом с вентилятором, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора.

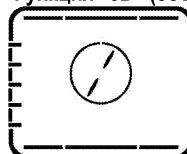
Предназначен для приготовления блюд на различных уровнях направляющих, и в

большинстве случаев предварительный разогрев не требуется. Подходит для приготовления с несколькими противнями.



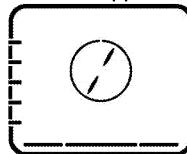
Если дверца духового шкафа открыта, двигатель вентилятора не будет работать, чтобы сохранять горячий воздух внутри.

4. Функция "3D" (объемный нагрев)



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте только с одним противнем.

5. Режим пиццы



Работают нижний нагревательные элементы и нагревательный элемент с вентилятором. Подходит для приготовления пиццы.

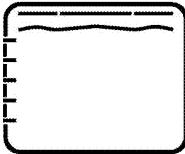
6. Усил.гр+вент



Горячий воздух, нагретый усиленным грилем, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

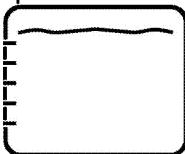
7. Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

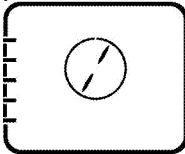
8. Гриль



Работает малый гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле и блюд с хрустящей корочкой.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

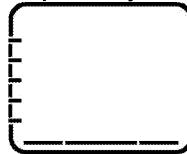
9. Нагрев + вентилятор – экономичный режим



Для экономии электроэнергии вы можете воспользоваться этой функцией вместо операций приготовления, которые вы выполняли бы при нагреве с вентилятором в температурном диапазоне 160-220°С. Но время приготовления немного увеличится.

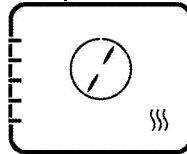
Продолжительность приготовления в этом режиме приведена в таблице "Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

10. Нагрев снизу



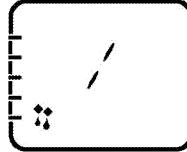
Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.

11. Разогрев



Используется для сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.

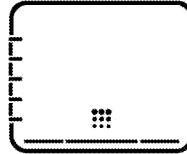
12. Работа с вентилятором



Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

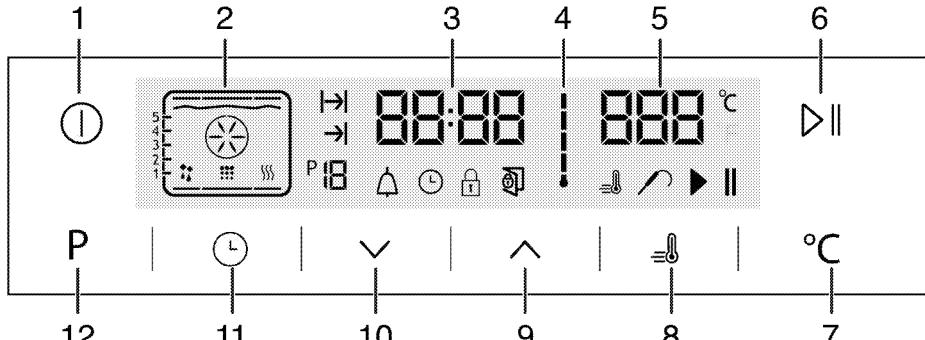
13. Простая очистка паром

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)



Данная функция позволяет размягчить загрязнения (образовавшиеся не слишком давно) внутри духовки для упрощения ее очистки. См. раздел «Чистка — простая очистка паром» для простой очистки паром.

Правила работы с панелью управления духового шкафа

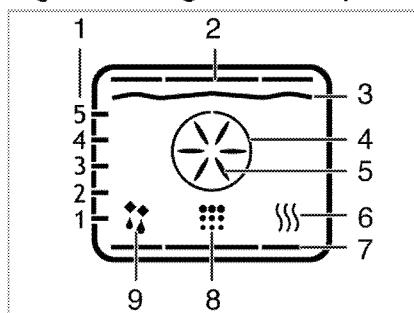


- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 2 Функциональный дисплей
- 3 Поле индикатора текущего времени
- 4 Символ внутренней температуры духового шкафа
- 5 Поле индикации температуры
- 6 Кнопка начала/остановки приготовления
- 7 Кнопка регулировки температуры
- 8 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 9 Кнопка «плюс»
- 10 Кнопка «минус»
- 11 Кнопка регулировки
- 12 Кнопка возврата на дисплей функций

- : Символ времени приготовления
- : Символ окончания времени приготовления
- P : Номер функции
- △ : Символ звукового сигнала
- ⌚ : Индикатор «Clock» (Часы)
- 🔒 : Символ блокировки клавиатуры
- 🔓 : Символ открытой дверцы
- 🌡️ : Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 🍖 : Символ зонда готовности мяса
- ⏸ : Символ паузы в приготовлении
- ▶ : Символ начала приготовления

Таблица функций:

В таблице функций указаны режимы работы, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры.



- 1 Положения полок
- 2 Верхний нагревательный элемент
- 3 Нагревательный элемент гриля
- 4 Нагревательный элемент ускоренного разогрева
- 5 Турбовентилятор
- 6 Разогрев
- 7 Нижний нагревательный элемент
- 8 Позиция чистки
- 9 Работа с вентилятором

Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Таблица функций	Рекомендованная температура (°C)	Диапазон температуры (°C)
Нагрев сверху и снизу	200	40-280
Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора	175	40-280
Приготовление с использованием вентилятора	180	40-280
Функция «3D» (объемный)	205	40-280

нагрев)		
Режим пиццы	210	40-280
Большой гриль с вентилятором	200	40-280
Full grill (Усил. гриль)	280	40-280
Low grill (Ослабл. гриль)	280	40-280
Нагрев + вентилятор – экономичный режим.	180	160-220
Нагрев снизу	180	40-220
Warm keeping (Поддерж. нагр.сост.)	60	40-100

* В моделях с функцией пиролитической самоочистки (пиролиза) можно задать температуру до 310 °C



Духовка автоматически выключится через 20 секунд, если при этой индикации на дисплее не произвести никаких установок духовки.

Ручные настройки параметров приготовления (выбор температуры и режима работы)

Вы можете настроить параметры готовки вручную, выбрав точные температуру и режим работы для вашего блюда, не задавая длительность приготовления.

1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки ①, которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок $\wedge\vee$.
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку $^{\circ}\text{C}$.
» Замигает символ $^{\circ}\text{C}$.
4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок $\wedge\vee$.
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку $^{\circ}\text{C}$.
6. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
7. Нажмите кнопку $\blacktriangleright \parallel$, чтобы начать приготовление, если температура и режим работы соблюдены. На дисплее отобразится символ \blacktriangleright .

» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

8. Духовка не выключится автоматически, поскольку находится в режиме «Кулинария», где время приготовления не было задано. Вы можете завершить процесс приготовления, снова нажав кнопку $\blacktriangleright \parallel$.
- » Духовка завершит приготовление и на дисплее появится символ \parallel .

9. Коснитесь и удерживайте кнопку ① в течение 2 секунд, чтобы закрыть духовку.



При температуре 280°C и выше духовой шкаф должен работать макс. 2 часа.



С целью безопасности максимальная продолжительность приготовления для всех режимов, кроме режима подогрева, ограничена 6 часами. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.



Во время настройки соответствующие символы на панели часов будут мигать.



Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.



Даже если духовой шкаф выключен, лампочка духового шкафа горит, пока открыта его дверца.

Правила эксплуатации гриля

1. Коснитесь и удерживайте кнопку ① в течение 2 секунд, чтобы открыть духовку.
» Первый режим работы будет отображен на дисплее после включения духовки. Когда дисплей находится в таком состоянии, можно задать продолжительность приготовления, время его окончания и включить режим ускоренного разогрева.

Приготовление посредством установки времени приготовления;

Вы можете убедиться, что духовка выключилась, выбрав точные температуру и режим работы для вашего блюда и начать готовку вручную, не задавая длительность приготовления.

1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок /.
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .
» Замигает символ .
4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок /.
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
6. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
7. Установите время приготовления с помощью кнопок / и подтвердите настройки, нажав на кнопку .

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .

8. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
9. Нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление, если температура, режим работы и время приготовления соблюдены.

На дисплее отобразится символ .

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.

» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит установленное время окончания приготовления. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

10. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «Конец» и произвучит звуковой сигнал.

11. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.
» Сигнал выключится и духовка автоматически завершит работу.

Установка более позднего времени окончания приготовления;

Вы можете убедиться, что духовка работает и выключается автоматически, установив точные температуру и режим работы для вашего блюда, время приготовления и время окончания приготовления, и настроив параметры приготовления вручную, не задавая длительность приготовления.

1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок /.
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .
» Замигает символ .
4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок /.
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
6. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
7. Установите время приготовления с помощью кнопок / и подтвердите настройки, нажав на кнопку .

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .

8. Чтобы отобразить время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
9. Установите время окончания приготовления с помощью кнопок / и подтвердите настройки, нажав на кнопку .

» После установки времени окончания приготовления на дисплее будет отображаться символ .

10. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
11. Нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление, если температура, режим работы, время приготовления и время

окончания приготовления соблюdenы. На дисплее отобразится символ ►.

» Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит установленное время окончания приготовления. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

12. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «Конец» и прозвучит звуковой сигнал.

13. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

» Сигнал выключится и духовка автоматически завершит работу.



Чтобы отменить только настройки продолжительности приготовления или настройки продолжительности приготовления и окончания приготовления после их установки, необходимо сбросить продолжительность приготовления.

Режим ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)

Используйте функцию ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева), чтобы в духовке быстрее установилась нужная температура.



При размораживании, агрев + вентилятор – экономичный режим, чистке и поддержании в нагретом состоянии режим ускоренного разогрева недоступен. В случае отключения электроэнергии настройки ускоренного разогрева будут отменены.

1. Нажмите кнопку =► после установки температуры, режима работы, времени приготовления и времени окончания приготовления.

» Будет отображаться символ =► и станет доступна настройка ускоренного разогрева (быстрый предварительный нагрев).

» По достижении заданной температуры в духовке индикатор «Ускор.» погаснет, и духовка вернется в режим, который был выбран до включения ускоренного разогрева.

2. Чтобы отменить функцию ускоренного нагрева, снова нажмите на кнопку =►.

» Символ =► погаснет и ускоренный разогрев (быстрый предварительный нагрев) будет отключен.

Выключение электрической духовки

Выключите духовку, коснувшись кнопки ①.

Включение блокировки кнопок

Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

1. Коснитесь и удерживайте ☰, пока на дисплее не появится символ ☱.

» На дисплее появится надпись «OFF» (Выкл.).

2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите △.

» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись «On» (Вкл.), и начнет светиться индикатор ☱.

Подтвердите, нажав ☰.



После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите

1. Коснитесь и удерживайте ☰, пока на дисплее не появится символ ☱.

» На дисплее появится надпись «On» (Вкл.).

2. Отключите функцию Key lock (блокировка кнопок), нажав на кнопку △.

» При выключении функции Key lock (блокировка кнопок) на экране появится надпись «OFF» (Выкл.). Подтвердите, нажав ☰.



После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

Настройка сигнального таймера

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания.

Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в

определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.

1. Коснитесь и удерживайте  , пока на дисплее не появится символ .



Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

2. Установите продолжительность звукового сигнала, с помощью кнопок  / .

» После установки интервала включения звукового сигнала индикатор  останется включенным и на дисплее появится значение заданного временного интервала.

3. По истечении заданного временного интервала индикатор  начнет мигать и прозвучит сигнал.

Выключение звукового сигнала

1. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

» Звуковой сигнал выключится и на дисплее будет показано текущее время.

Отключение звукового сигнала;

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте  , пока на дисплее не появится символ .
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится «00:00».



Будет показано время включения сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

Изменение времени суток

1. Последовательно нажмите кнопку  , пока на дисплее не появится символ .
2. Чтобы установить время, используйте кнопки  / .
3. Нажмите на символ  и подождите 4 секунды, не нажимая кнопок для подтверждения настроек.



При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку. Текущее время нельзя изменить, когда выполняется любая из функций духового шкафа.

Регулировка громкости

1. Пока духовка находится в режиме ожидания, коротко касайтесь кнопки  до появления на дисплее сообщения «VOL» (ГРОМК.).
2. Нажмите кнопки  /  для выбора одного из тонов L0, L1 и L2.
3. Для подтверждения настроек нажмите кнопку  или подождите 4 секунды, не касаясь кнопок.

Отрегулируйте освещение в Экономичном режиме.

1. Пока духовка находится в режиме ожидания, коротко касайтесь кнопки  до появления на дисплее сообщения «LP» (ОСВ.).
2. Нажмите кнопки  /  для выбора функций Вкл. или Экономичного режима.
3. Для подтверждения настроек нажмите кнопку  или подождите 4 секунды, не касаясь кнопок.
4. При выборе функции ON (ВКЛ.): пока открыта дверь духовки, находящейся в режиме ожидания, и во время эксплуатации, освещение ВКЛЮЧЕНО постоянно.
5. При выборе функции ECO (Экон. режим): пока открыта дверь духовки, находящейся в режиме ожидания, и во время эксплуатации, освещение ВКЛЮЧАЕТСЯ, а затем ОТКЛЮЧАЕТСЯ через 15 секунд.

При касании любой кнопки во время эксплуатации (за исключением кнопок  и ) освещение ВКЛЮЧАЕТСЯ, а затем ОТКЛЮЧАЕТСЯ через 15 секунд.

Время приготовления блюд



Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Выпечка и жарение



1-й полк духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне	Один противень	Стандартный противень*		3	180	25 ... 30
Выпечка в форме	Один противень	Формы для кексов на решетке**		2	180	40 ... 50
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
	Один противень	Стандартный противень*		3	150	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		2	150	30 ... 40
	2 противня	1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки**		1 - 4	150	35 ... 45
Печенье	Один противень	Противень для выпечки*		3	180	25 ... 30
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Изделия из теста	Один противень	Стандартный противень*		2	200	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 5-Стандартный противень*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65

Сдобная выпечка	Один противень	Стандартный противень*		2	200	25 ... 35
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Закваска	Один противень	Стандартный противень*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один противень	Стеклянная / металлическая прямоугольная сковорода на решетке**		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца	Один противень	Стандартный противень*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Один противень	Стандартный противень*		3	200	10 ... 15
Бифштекс (куском)/жаркое	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/max, затем 190	70 ... 90
	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/max, затем 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30
	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.
* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.
** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

Таблица для пробного приготовления
Блюда, внесенные в настоящую таблицу
готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы

облегчить контролирующем организациям
процесс проверки продукта.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
песочное	Один противень	Стандартный		3	140	20 ... 30

печенье		противень*				
	Один противень	Стандартный противень*		3	140	20 ... 30
	2 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки**		1 - 3	140	20 ... 30
	3 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки** 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
	Один противень	Стандартный противень*		3	150	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки** 3-Стандартный противень*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки** 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		2	150	30 ... 40
	2 противня	1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки**		1 - 4	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	180	50 ... 60
	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	170	50 ... 60
	2 противня	1-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке** 4-Круглая металлическое блюдо		1 - 4	170	50 ... 60

		диаметром 20 см на противне для выпечки**			
Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.					
* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.					
** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.					

Нагрев + вентилятор – экономичный режим



Не изменяйте температуру во время приготовления в режиме "Нагрев + вентилятор – экономичный режим".



Не открывайте дверцу во время приготовления в режиме "Нагрев + вентилятор – экономичный режим". Если дверцу не открывать, произойдет оптимизация внутренней температуры для экономии энергии, и ее значение может отличаться от показания на дисплее.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*	3	160	25 ... 35
Печенье	Один противень	Стандартный противень*	3	180	25 ... 35
Изделия из теста	Один противень	Стандартный противень*	3	200	45 ... 55
Сдобная выпечка	Один противень	Стандартный противень*	3	200	35 ... 45

* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно поддумянивалась, старайтесь равномерно

распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафе, можно их проварить или прогреть.

Как пользоваться грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время

приготовления пищи на гриле.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Включение гриля

- Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки ①, которая откроет духовку.

- Выберите нужную функцию гриля, нажимая кнопки .
 - Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку . » Замигает символ .
 - Установите нужную температуру, касаясь кнопок .
 - Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
 - Нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление блюд на гриле, если температура и режим работы соблюдены. На дисплее отобразится символ .
- » После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Рекомендуемая температура (°C)**	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	Решетка	4..5	250/max	20...25 мин. *
Курица (куски)	Решетка	4..5	250/max	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	Решетка	4..5	250/max	20...25 мин.
Ростбиф	Решетка	4..5	250/max	25...30 мин. *
Отбивные из телятины	Решетка	4..5	250/max	25...30 мин. *
Гренки *	Решетка	4	250/max	1...3 мин.

* в зависимости от толщины

**Разогрейте в течение 5 минут.

**Если настройка температуры гриля в вашем изделии не предусмотрена, то гриль будет работать при максимальной температуре.

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы

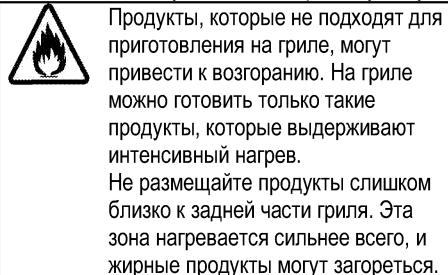
нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

- Вы можете завершить процесс приготовления блюд на гриле, снова нажав кнопку  .

» Духовка завершит приготовление блюд на гриле и на дисплее появится символ .

Выключение гриля

- Коснитесь и удерживайте кнопку ① в течение 2 секунд, чтобы закрыть духовку.



Время приготовления блюд на гриле

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Гренки	Решетка	4	250/max	1...3 мин.
Тефтели (говядина) - 12 кусками	Решетка	4	250/max	25...35 мин.

Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле.

Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 5-6 минут.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.
Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступить к чистке.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирите прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.
Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.

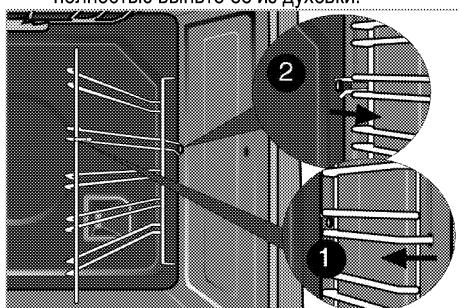
Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка боковых стенок(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

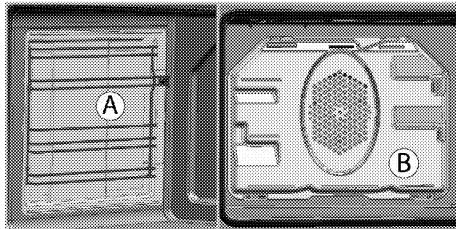
- Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
- Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



Стенки с каталитическим покрытием

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Внутренние боковые стенки (A) и (или) задняя стенка (B) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духовки, имеющие каталитическое покрытие, не следует чистить. Пористые поверхности стенок с каталитическим покрытием самоочищаются путем впитывания и разложения пролитого жира (на воду и углекислый газ).

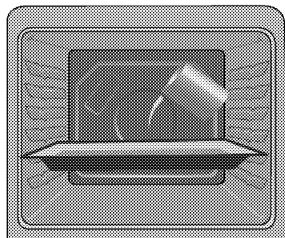


Простая очистка паром

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Это упрощает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образовывающимся в духовом шкафу, и каплями воды, конденсирующимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте в противень 500 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



3. Выберите функцию «Простая очистка паром». На экране появится время очистки, которое нельзя изменить. Можно установить время окончания данной функции очистки.
4. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
5. Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытираять прибор сухой тканью.



При работе в режиме упрощенной очистки паром, вода, налитая в лоток для размягчения образовавшихся осадков/грязи внутри духовки, испарится и конденсируется внутри духовки и на внутренней поверхности двери духовки, поэтому при открытии двери духовки может капать вода. Вытрите конденсат сразу после открытия дверей духовки.

Чистка дверцы духовки

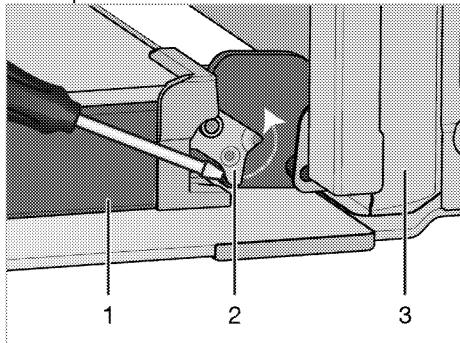
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



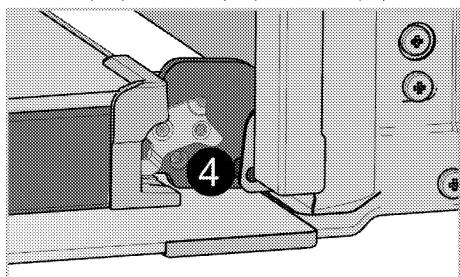
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

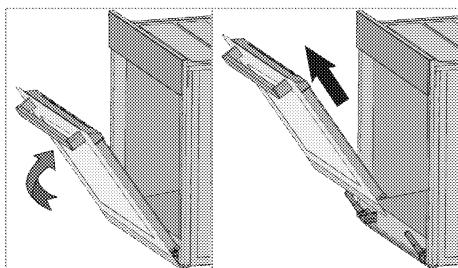
Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе шарнира (2) на правой и левой сторонах передней двери, нажав на крючок, как показано на рисунке. Замок должен выглядеть как (4), когда он открыт.



- 1 Дверца
- 2 Шарнирный замок(закрытое положение)
- 3 Духовой шкаф
- 4 Шарнирный замок(открытая позиция)





3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.



Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Функция Soft Open & Soft Close

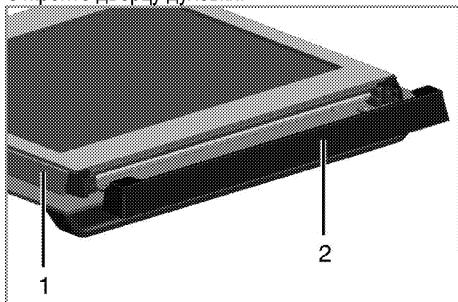
Некоторые модели могут включать функцию Soft Close & Soft Open. Функция «Soft Close» позволяет пользователю плавно закрывать дверцу духовки, доводя ее примерно на 15 см от закрытого положения и аккуратно надавливая на нее. Автоматическая система заслонки помогает закрывать дверь мягко. Аналогичная особенность наблюдается, когда дверца печи полностью открыта; Примерно в 9 см от полностью открытого положения система демпфера срабатывает, что позволяет нежно открывать.

Снятие внутреннего стекла дверцы

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

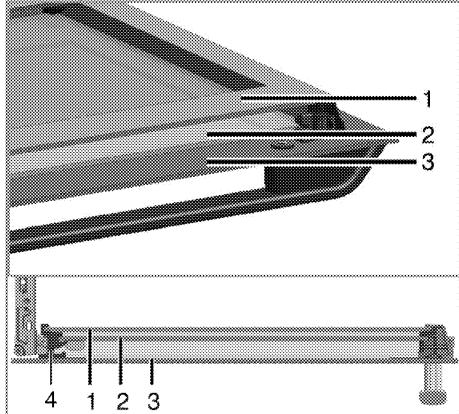
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

Откройте дверцу духовки.



- 1 Рамка
- 2 Пластмассовая накладка

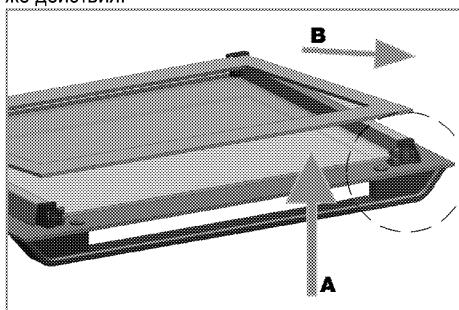
Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



- 1 Первое внутреннее стекло
- 2 Внутреннее стекло
- 3 Внешнее стекло
- 4 Пластмассовый держатель стекла – нижний

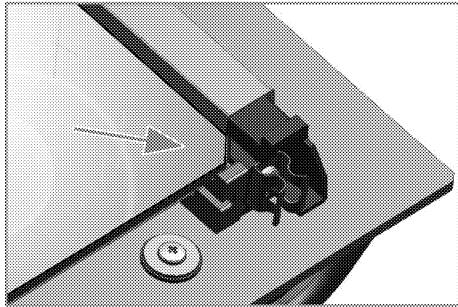
Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении А и вытяните его в направлении В, как показано на рисунке.

Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.



При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).

Вставляйте стекла таким образом, чтобы склоненный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке.



Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).

Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу.

Следите за тем, чтобы нижний угол среднего стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!



Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 13". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.



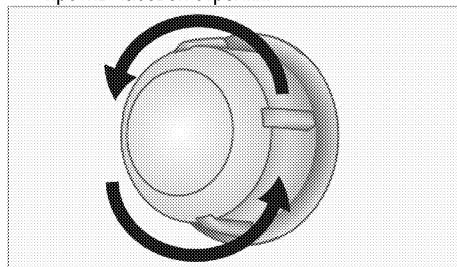
Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.



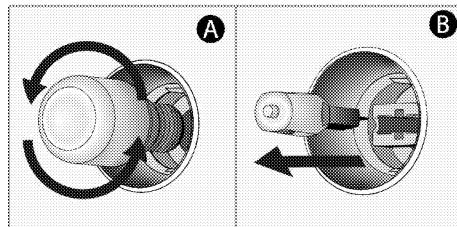
Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °C.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (A), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (B), потяните ее, как показано на рисунке, и извлеките.



4. Установите на место стеклянный плафон.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне正常но, если пар выделяется во время работы. >>> Это не является неисправностью.

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> Это не является неисправностью.

Прибор не работает.

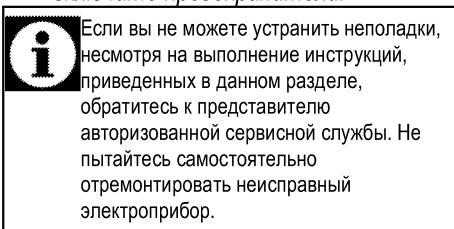
- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> Проверьте соединение штепсельной вилки.

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> Замените лампочку освещения шкафа.
- Нет электропитания. >>> Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.

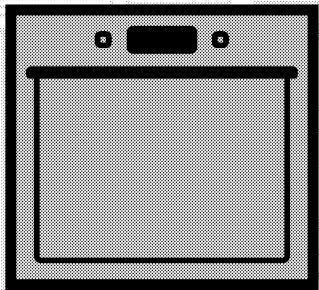
Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.
- Нет электропитания. >>> Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.



Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmausia įdėmėlai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

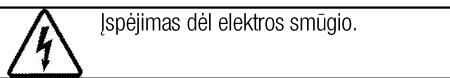
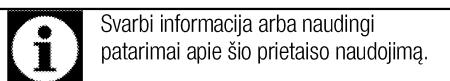
Gerbiamas pirkėjau,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantį šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridedamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prieikytų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paažkinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



**1 Svarbūs nurodymai ir jspėjimai dėl
saugos ir aplinkosaugos** **4**

Bendrieji saugos reikalavimai	4
Elektros sauga	4
Gaminio sauga	5
Numatytoji naudojimo paskirtis	7
Vaikų sauga	7
Seno gaminio išmetimas	8
Pakavimo medžiagų išmetimas	8

2 Bendra informacija **9**

Apžvalga	9
Komplekto turinys	10
Techniniai duomenys	11

3 Jrengimas **12**

Prieš jrengiant	12
Jrengimas ir prijungimas	14
Būsimas transportavimas	16

4 Paruošimo Darbai **17**

Patarimai, kaip taupyti energiją	17
Naudojant pirmą kartą	17

Laiko nustatymas	17
Pirmasis prietaiso valymas	17
Pradinis šildymas	17

5 Kaip naudoti orkaitę **19**

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje	19
Kaip naudoti elektrinę orkaitę	19
Veikimo režimai	19
Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką	21
Maisto gaminimo laiko lentelė	25
Kaip naudoti grilį	29
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	29

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra **30**

Bendroji informacija	30
Valdymo skydo valymas	30
Orkaitės valymas	30
Orkaitės durelių išémimas	31
Durelių vidinės stiklo plokštės išémimas	32
Orkaitės lemputės keitimas	33

7 Trikčių nustatymas **34**

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamas saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegaliros.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psychinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
Nelieiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valytis ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (iskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psychinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti.
Nelieiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neigaliotieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

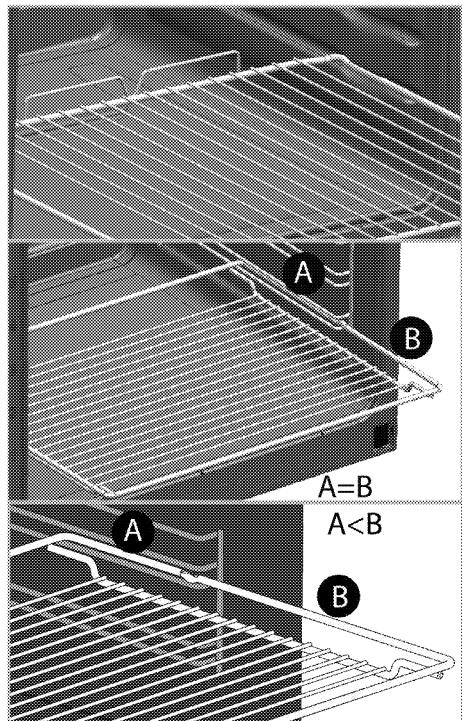
- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokius nuostolius,

- patirtus naudojant gaminj, kuris nėra jžemintas pagal vietos reglamentus.
 - Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenj! Kyla elektros smūgio pavojus!
 - Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
 - Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
 - Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
 - Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius jkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
 - Neprispauskite jungiamujų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenutieskite jo virš jkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
 - Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
 - Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminui.

Gaminio sauga

- **JSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys jkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieškite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amčiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodamai pateikaluose bet kokius alkoholinius gérimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu jkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas jkaista Būkite atsargūs ir

- neprisilieksite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedékite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subražyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis prilausomai nuo gaminio modelio.)
Kaip tinkamai ant bégelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bégelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Orkaitės rankena nėra skirta rankšluosčių džiovinimui. Nekabinkite rankšluosčių, pirštinų ar panašių tekstilės gaminiių, kai veikia grilio funkcija ir durelės yra praviros.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudékite ant jo maistą ir jdékite viską į kaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius

- iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.
- **JSPĖJIMAS:** Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.
 - Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvių durelių, kad neperkaistų.

Norédami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laidų; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- **DĒMESIO:** Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiemis tikslams, pavyzdžiu, patalpai šildyti.

- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- **JSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medšiagos gali kelti pavoju vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedékite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES).

Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrango klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbtai ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su jprastomis būtinėmis atliekomis. Atiduokite jį surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

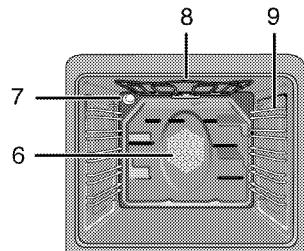
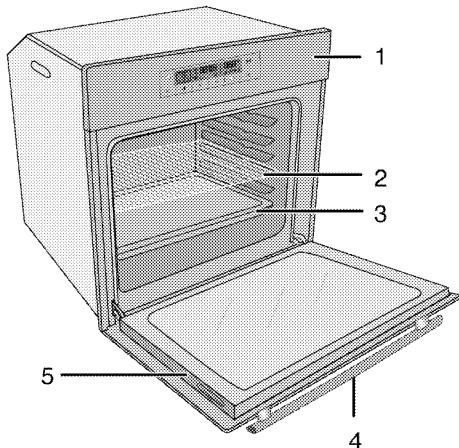
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

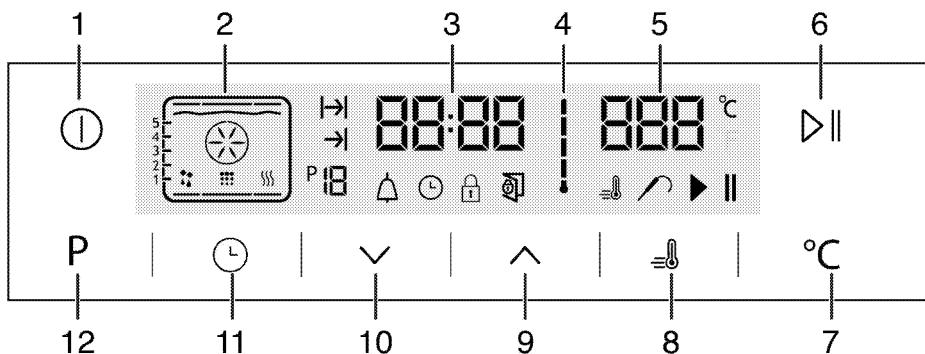
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atlieku perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su jprastomis būtinėmis atliekomis.

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|------------------|---|---|
| 1 | Valdymo skydelis | 6 | Ventiliatoriaus variklis (už plieno plokštės) |
| 2 | Grilio grotelės | 7 | Lemputė |
| 3 | Skarda | 8 | Viršutinis šildymo elementas |
| 4 | Rankena | 9 | Lentynos padėtis |
| 5 | Durelės | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|--|
| 1 | JUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas | 7 | Temperatūros nustatymo mygtukas |
| 2 | Funkcijų rodymo ekranas | 8 | Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas) |
| 3 | Esamo laiko rodmenys laukelis | 9 | Didinimo mygtukas |
| 4 | Orkaitės vidaus temperatūros simbolis | 10 | Mažinimo mygtukas |
| 5 | Temperatūros indikatoriaus laukelis | 11 | Nustatymo mygtukas |
| 6 | Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas | 12 | Grįžimo į funkcijų ekraną mygtukas |

Komplekto turinys

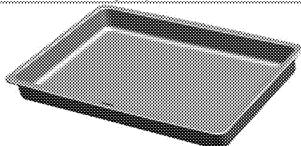


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminių modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. Vartotojo vadovas

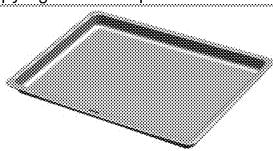
2. Gili kepimo skarda

Naudojama tešlainiams, dideliems kepsniams, sultingiemis patiekalamams gaminti ir riebalams surinkti kepant grilyje.



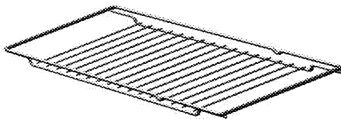
3. Skarda pyragaičiams

Naudojama tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams arba pyragaičiams kepti.



4. Grilio grotelės

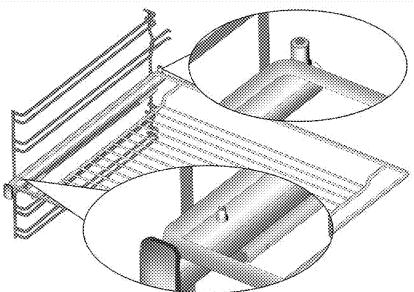
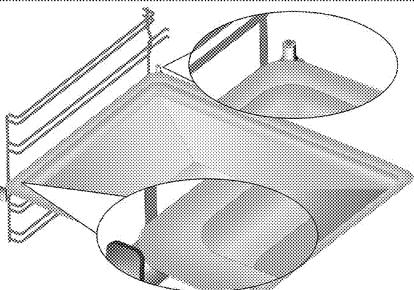
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamų bėgelį.



5. Kaip tinkamai įdėti grilio groteles ir skardą ant ištraukiamų bėgelį (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Ištraukiamų bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardą bei grilio grotelęs.

Naudodami skardą ir grilio grotelęs su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgeliai galinėje dalyje esantys kaičiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



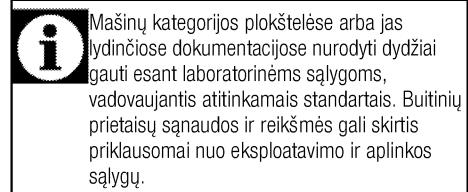
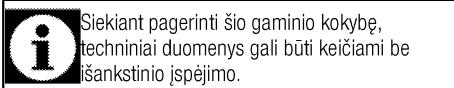
Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3.1 kW
Saugiklis	16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	595 mm/594 mm/567 mm
Montavimo matmenys (aukštis/plotis/gylis)	**590 arba 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Pagrindinė orkaitė	Daugiafunkcė orkaitė
Vidaus lemputė	15/25 W
Grilio energijos sąnaudos	2.2 kW

Bendroji informacija: Elektrinių orkaičių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiamą pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasę nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomiško kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.

** Žr. *Jrengimas, puslapis 12.*



3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamas galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojei asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instalacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietas duju ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.



PAVOJUS:

Prieš pradedant instalaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokili nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

Šis būtinis prietaisas yra skirtas montuoti virtuvės spintelėse, kurias galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio

prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpat. Žr. pav. (dydžiai mm).

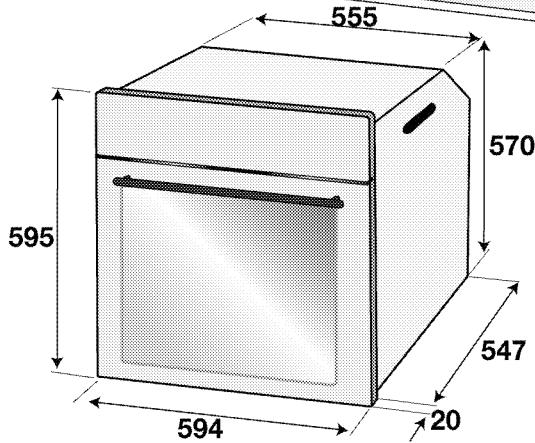
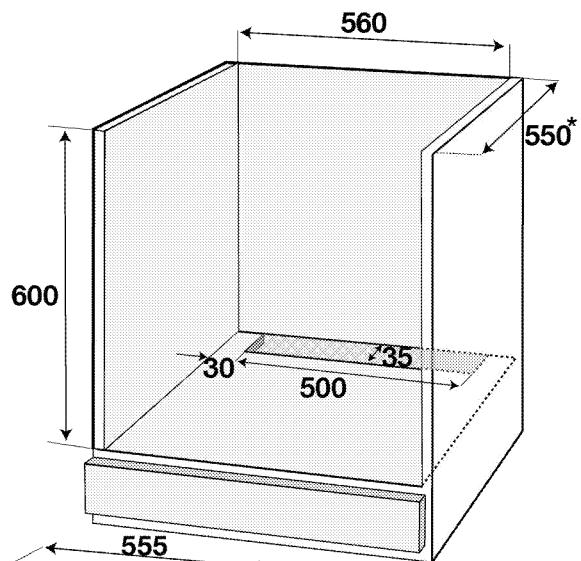
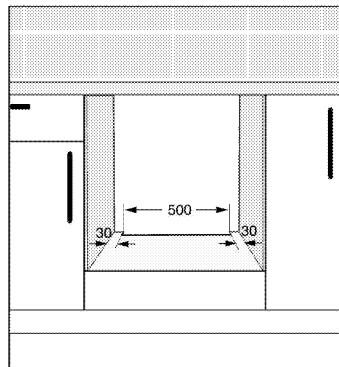
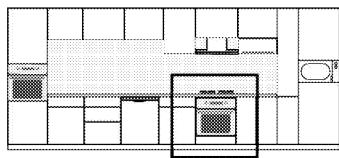
- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaite yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Norėdami perkelti, imkite orkaitę už angų abiejuose šonuose.
- Prieš montuodami gaminį, išimkite iš vidaus visas medžiagas ir dokumentus.
- Virtuvės baldai turi atitiktinai toliau paveikslėlyje nurodytus matmenis. Siekiant užtikrinti pakankamą ventiliavimą, galinėje virtuvės baldų dalyje turi būti išpjauta anga, kurios matmenys nurodyti paveikslėlyje toliau.



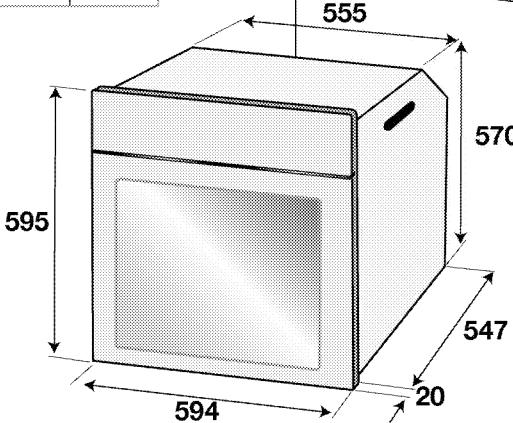
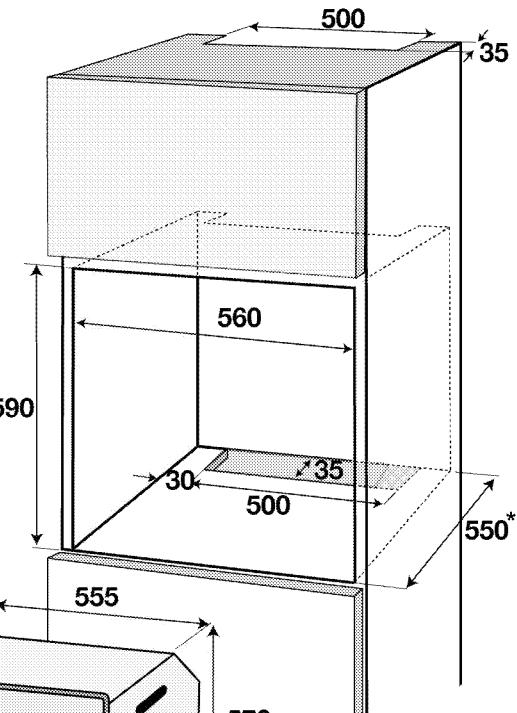
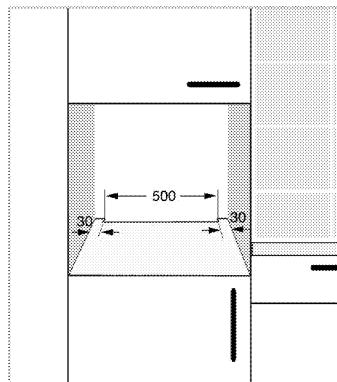
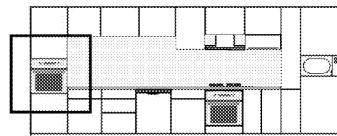
Nestatykite šio būtinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.



* min.



* min.

Įrengimas ir prijungimas

- Ši prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietas reglamentus.



PAVOJUS:

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai įjų prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.



PAVOJUS:

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie jkaitusiu prietaiso daliu.

Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitiki ant prietaiso esančioje kategorijos plokšteliuje nurodytus duomenis. Norėdami pamatyti duomenų plokštelię, atidarykite priekines dureles.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitiki techninius duomenų lentelėje nurodytus parametrus.



PAVOJUS:

Prieš pradēdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

Maitinimo kabelio prijungimas

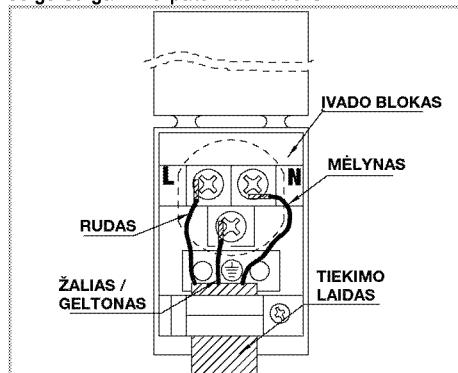


Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisykių ir naudotis orkaitė tinkančiuosiu kištukiniu lizdu / elektros linijų ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai virsija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdvavimo gebą, gaminj reikia jungti naudojant stacionarią elektros instalacią tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

1. Jeigu nejmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp konkaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:

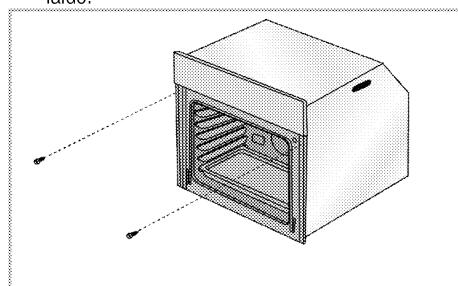


2. Vienfaziam prijungimui; prijunkite, kaip nurodyta toliau:

- Rudas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (žeminimo) » arba
- Pilkas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (žeminimo)

Gaminio įrengimas

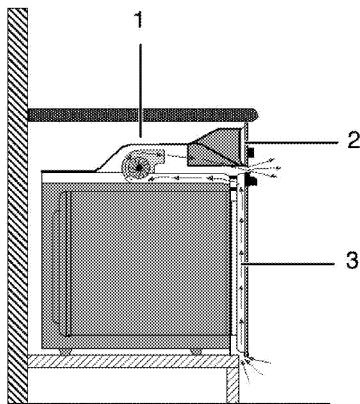
1. Įstatykite orkaitę į spintelę, sulyginkite ir pritrivirkite ją, tuo pat metu įsitikindami, ar nepažeidėte ar (arba) neprispaudėte maitinimo laido.



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota.

Sumontavę įsitikinkite, kad varžtais tinkamai priveržti ir orkaitė nejudė. Sumontavus ne pagal instrukcijas ir nepakankamai priveržus varžtus, naudojama orkaitė gali apvirsti.

Gaminams su aušinimo ventiliatoriumi (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



- 1 Aušinimo ventiliatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventiliatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.



Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius veikia dar 20–30 minučių.

Jeigu maistą orkaitėje gaminote užprogramavę laikmatą, pasibaigus kepimo laikui kartu su visomis funkcijomis bus išjungtas ir aušinimo ventiliatorius.

Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksploatavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį plastinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite ją lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.



Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jų tik vertikalioje padėtyje.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabėjimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip tauputi energiją

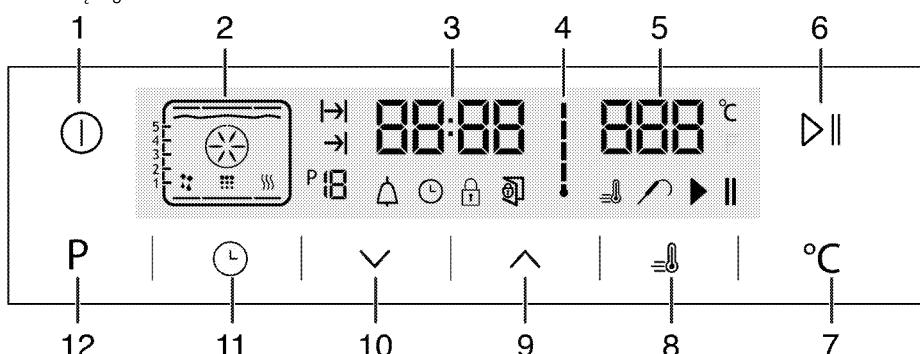
Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį būtinį prietaisą ir tauputi energiją.

- Naudokite tamios spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jei durelės neatidaramos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai tauputi naudojant TAUPAUS KAITINIMO SU VENTILATORIUMI režimą ir gali skirtis nuo rodomas ekrane.

- Jeigu jmanoma, vienu metu orkaitėje stenkiteis gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėjė du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminke daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atsildykite užsaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.

Naudojant pirmą kartą

Laiko nustatymas



- JUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
 - Funkcijų rodymo ekranas
 - Esamo laiko rodmens laukelis
 - Orkaitės vidaus temperatūros simbolis
 - Temperatūros indikatoriaus laukelis
 - Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
 - Temperatūros nustatymo mygtukas
 - Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)
 - Didinimo mygtukas
 - Mažinimo mygtukas
 - Nustatymo mygtukas
 - Gržimo į funkcijų ecraną mygtukas
- Pirmą kartą įjungus orkaitę, užsidega simbolis ☼; liezdami mygtukus ↑ / ↓, nustatykite valandas.
 - Patvirtinkite nuostataj, paliessdami simbolį ☺, ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

i Jeigu esamo laiko nenustatysite, laiko indikatorius pradės skaičiuoti/didėti nuo 12:00. Bus suaktyvintas simbolis ☺, rodantis, kad esamas laikas nebuvo nustatytas. Nustačius laiką, simbolis dingis.

Pirmasis prietaiso valymas

i Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Pradinis šildymas

Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį. Taip bus nudedintos ir pašalintos po gamybos likusios nuosėdos ir apsauginiai sluoksniai.



DĖMESIO

Karštai paviršiai gali nudeginti!

Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.

Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilių*, puslapis 29.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite grilių; žr. *Kaip naudoti grilių*, puslapis 29



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklisti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvédinkite patalpą, kad joje nėlirkštų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkiteis nejkvėpti dūmų ir jų skleidžiamuo kvapo.

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinių ir kepimą grilyje

DÉMESIO

Karštai paviršiai gali nudeginti!

Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

PAVOJUS:

Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes projas gali išeiti garai.

Karštai garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštės, alumininius indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite gretelių vietą.
- Kepimo formą dėkite gretelių viduryje.
- Prieš įjungdami orkaitę arba grill, pasirinkite tinkamą gretelių padėtį. Nekeiskite gretelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepinių

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaiksite marinatuose, pavyzdžiu, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepat tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant gretelių viduriniame arba apatiniaiame lygyje.

Patarimai dėl kepimo grilyje

Kepant mėsą, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražiai plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepamą

mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiu, pomidorus ir svogūnus.

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su gretelių pageidaujamame orkaitės lygyje. Jeigu kepate grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



PAVOJUS:

Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes projas gali išeiti garai.

Karštai garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.



Dėl kepmui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisrus pavoju. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui.

Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

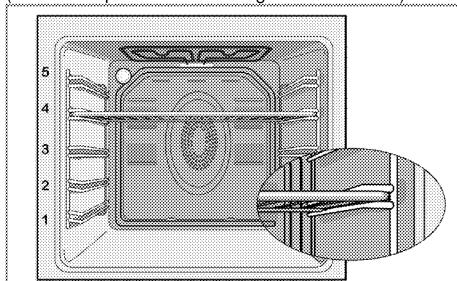
Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Elektrinės orkaitės išjungimas

Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių gretelių. Vielinės groteles privalo būti įdėtos tarp gretelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje.

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelepę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktu veiksmingiausiai.

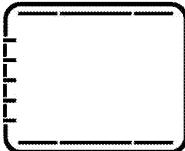
(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



Veikimo režimai

Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

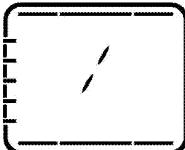
1. Tradicinis kepimas



Maistas šildomas tolygiai - ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiu, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite jidėjė tik vieną skardą.

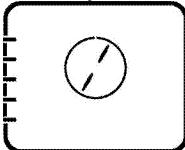
Ekrane rodoma tinkama lentynos padėtis.

2. Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį išaldo stiprus grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelių mėsos kiekj.

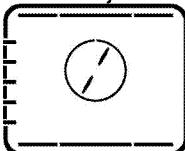
3. Vent. Šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį išaldo galinis šildytuvai. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atveju orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti jidėjus kelias skardas.

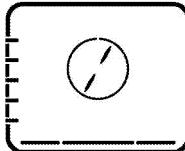
i Atidarius orkaitės dureles, ventiliatoriaus variklis išsijungia, kad karštasoras liktų orkaitės viduje.

4. "3D" funkcija



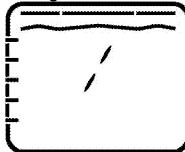
Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventiliatoriumi. Patiekalas tolygiai ir gretai kepamas iš visų pusiu. Kepkite jidėjė tik vieną skardą.

5. Picos kepmo funkcija



Veikia apatinis kaitinimo elementas ir kaitinimas ventiliatoriumi. Tinkama keparti picą.

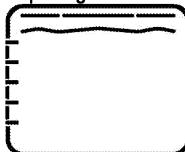
6. Did. grilis+vent.



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį išaldo stiprus grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelių mėsos kiekj.

- Dékite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Nustatykite maksimalią temperatūrą.
- Praėjus pusei numatyto kepmo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

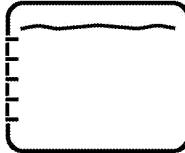
7. Stiprus grilis



Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelių mėsos kiekj.

- Dékite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Nustatykite maksimalią temperatūrą.
- Praėjus pusei numatyto kepmo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

8. Grilis

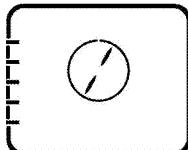


Veikia orkaitės viršuje esantis grilis. Tinkama kepti grilyje ir apkepus.

- Dékite mažas arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.

- Nustatykite maksimalią temperatūrą.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

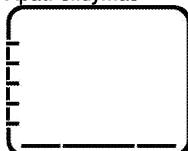
9. Eko. Karštas oras



Norédami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją vietoj kitų kepimo operacijų, kurias atliktumėte pasirinkdami greitąjį kepimą 160-220 °C temperatūros ribose. Bet kepimo laikas truputį pailgės.

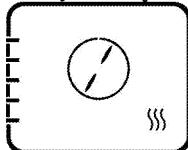
Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos „Eko. Karštas oras“ lentelėje.

10. Apat. šildymas



Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniams patiekalų apskrudinimui iš apačios.

11. Palaikyti šilumą



Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniams patiekalų apskrudinimui iš apačios.

Naudojama maistui ilgai laikyti tokiuoje temperatūroje, kad jį galima būtų tuo pat patiekti.

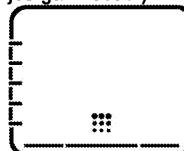
12. Veikia su ventiliatoriumi



Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdyti kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvésinti.

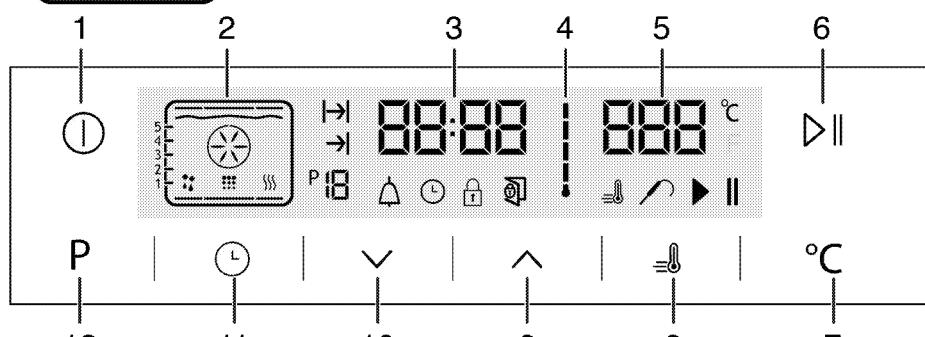
13. Lengvas valymas garais

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



Ši funkcija suteikia galimybę suminkštinti orkaitėje (ne per ilgą laiką) susikaupusius nešvarumus ir juos lengvai išvalyti. Norédami sužinoti, kaip valyti garais, žr. dalį „Valymas – lengvas valymas garais“.

Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką



1 JUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas

2 Funkcijų rodomo ekrano

3 Esamo laiko rodmenys laukelis

4 Orkaitės vidaus temperatūros simbolis

5 Temperatūros indikatoriaus laukelis

6 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas

7 Temperatūros nustatymo mygtukas

8 Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)

9 Didinimo mygtukas

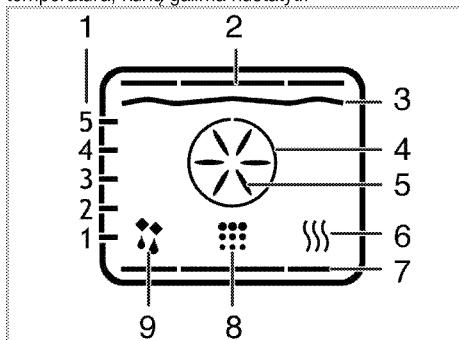
10 Mažinimo mygtukas

- 11 Nustatymo mygtukas
12 Grįžimo į funkcijų ekraną mygtukas

- : Kepimo laiko simbolis
 : Kepimo pabaigos laiko simbolis
 : Funkcijų skaičius
 : Jspėjimo signalo simbolis
 : Laikrodžio simbolis
 : Užrakto simbolis
 : Atidarytų durelių simbolis
 : Stiprintuvo simbolis (greitasis jkaitinimas)
 : Mėsos termometro simbolis
 : Kepimo pristabdymo simbolis
 : Kepimo pradžios simbolis

Funkcijų lentelė:

Funkcijų lentelėje nurodytos veikimo funkcijos, kurias galima pasirinkti, ir minimali bei maksimali orkaitės temperatūra, kurią galima nustatyti.



- 1 Lentynos padėtis
2 Viršutinis šildytuvas
3 Grilio šildytuvas
4 Stiprintuvo šildytuvas
5 Stiprintuvo ventiliatorius
6 Palaikyti šilumą
7 Apatinis šildytuvas
8 Valymo padėtis
9 Naudojimo su ventiliatoriumi padėtis

Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio!

Funkcijų lentelė	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Tradicinis kepimas	200	40-280
Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	175	40-280
Kepimas su ventiliatoriumi	180	40-280
"3D" funkcija	205	40-280
Picos kepimo funkcija	210	40-280
Didysis grillis, naudojant karštą oro srautą	200	40-280
Didysis grillis	280	40-280
Mazasis grillis	280	40-280
Eko. karštasis oras	160	160-220
Apatinis kaitinimas	180	40-220
Šilumos palaikymas	60	40-100

*Modeliuose su pirolitinio savaiminio valymosi funkcija (pirolize) galima nustatyti iki 310 °C temperatūrą

	Didesne kaip 280 °C temperatūra orkaitė veikia ilgiausiai 2 val.
	Saugos sumetimais, maksimalus gaminimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią gaminimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymą. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.
	Atliekant nustatymus, žybčios atitinkami laikrodžio simboliai.
	Jeigu orkaitė vykdo kokią nors funkciją, orkaitė yra pusiau automatiškai arba visiškai automatiškai užprogramuota, esamo laiko nustatyti negalima.
	Net jei orkaitė yra išjungta, atidarius orkaitės dureles, užsidega orkaitės lemputė.

Kaip naudoti orkaitę

- Palieskite mygtuką ir palaikykite maždaug 2 sekundes, kad galėtumėte atidaryti orkaitės dureles.
 » Orkaitei išjungus, ekrane rodoma pirma veikimo funkcija. Ekranui veikiant šiuo režimu, galima nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką ir stiprintuvo (greitojo jkaitinimo) funkciją.



Jeigu ekrane nebus pasirinkta jokia orkaitės nuostata, po 20 sekundžių orkaitė automatiškai išsijungs.

Rankinis gaminimo valdymo būdas, pasirenkant temperatūrą ir veikimo funkciją

Gaminti galite pasirinkdami savo patiekalui paruošti reikiamą temperatūrą ir veikimo funkciją, patys nustatydami gaminimo trukmę.

1. Palietus mygtuką ①, kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus \wedge/\vee .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką $^{\circ}\text{C}$.
» Žybčioja simbolis $^{\circ}\text{C}$.
4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus \wedge/\vee .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką $^{\circ}\text{C}$.
6. Idėkite patiekalą į orkaitę.
7. Jeigu temperatūra ir veikimo laikas yra tinkami, palieskite mygtuką $\blacktriangleright/\parallel$, kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis \blacktriangleright .

» Orkaitė tuo pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitei pasiekius nustatytą temperatūrą, užsideg visos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.

8. Naudojant rankinį gaminimo valdymo būdą, nenustatius gaminimo trukmęs, orkaitė automatiškai neišsijungia. Gaminimą galite išjungti, dar kartą palietę mygtuką $\blacktriangleright/\parallel$.

- » Orkaitė baigia gaminti ir ekrane pasirodo simbolis \parallel .
9. Palieskite mygtuką ① ir palaikykite maždaug 2 sekundes, kad orkaitė būtų uždaryta.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

Galite nustatyti, kad orkaitė išsijungtų, pasirinkdami savo patiekalui paruošti reikiamą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką, patys valdydami gaminimo procesą, nenustatę gaminimo trukmęs.

1. Palietus mygtuką ①, kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus \wedge/\vee .

3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką $^{\circ}\text{C}$.
» Žybčioja simbolis $^{\circ}\text{C}$.
4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus \wedge/\vee .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką $^{\circ}\text{C}$.
6. Lieskite ① tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis \rightarrow .
7. Liesdami mygtukus \wedge/\vee , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką ①.
» Nustačius gaminimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis \rightarrow .
8. Idėkite patiekalą į orkaitę.
9. Jeigu temperatūra ir gaminimo laikas yra tinkami, palieskite mygtuką $\blacktriangleright/\parallel$, kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis \blacktriangleright .
- » Orkaitė ikaista iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki pasirinkto gaminimo pabaigos laiko.
- » Orkaitė tuo pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikomą iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko.
10. Pasibaigus gaminimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „Pabaiga“ ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.
11. Norédami nutiltyni garso signalą, palieskite bet kurį mygtuką.
» Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.

Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniams laikui

Galite nustatyti, kad orkaitė išsijungtų, pasirinkdami savo patiekalui paruošti reikiamą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką, patys valdydami gaminimo procesą, nenustatę gaminimo trukmęs.

1. Palietus mygtuką ①, kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus \wedge/\vee .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką $^{\circ}\text{C}$.

» Žybčioja simbolis °C.

4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką °C.
6. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
7. Liedami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

» Nustačius gaminimo laiką, ekrane nuolat rodomas simbolis .

8. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis .
9. Liedami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

» Nustačius gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .

10. Jdėkite patiekalą į orkaitę.
11. Jeigu temperatūra, veikimo funkcija, gaminimo laikas ir gaminimo laiko pabaiga yra tinkami, palieskite mygtuką , kad būty pradetės gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis .

» Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Atėjus gaminimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė įšildoma iki nustatyto temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Orkaitė pasiekus nustatyta temperatūrą, užsiidegs kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.

12. Pasibaigus gaminimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „**Pabaiga**“ ir pasigirsta jspėjamieji garso signalai.
13. Norédami įjungti garso signalą, palieskite bet kurį mygtuką.
» Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.

Jei nustatę gaminimo laiką arba papildomą gaminimo laiką norite juos atšaukti, privalo te atšaukti gaminimo laiką (nustatyti į pradinę padėtij).

Stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) nustatymas

Stiprintuvu (greitojo įkaitinimo) funkciją galite naudoti įkaitinimui, kad greitai pasiekumėte norimą orkaitės temperatūrą.



Stiprintuvu funkcijos negalima pasirinkti veikiant atsildymo, eko, karštas oras, šilumos palaikymo ir valymo režimams. Dingus elektros tiekimui, stiprintuvu funkcijos nuostatos atšaukiamas.

1. Nustatę temperatūrą, veikimo funkciją, gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką, palieskite mygtuką .
- » Ekrane bus nuolat rodomas simbolis ir stiprintuvu (greitojo įkaitinimo) nuostata bus įjungta.
- » Stiprintuvu simbolis (8) dingsta iš ekrano, kai tik orkaitėje pasiekiamama pageidaujama temperatūra ir orkaitė vél ima vykdyti funkciją, kuri buvo parinkta prieš nustant stiprintuvu funkciją.
2. Norédami stiprintuvu funkciją atšaukti, dar kartą palieskite mygtuką .
- » Simbolis dings iš ekrano ir stiprintuvu (greitojo įkaitinimo) nuostata bus išjungta.

Elektrinės orkaitės išjungimas

Norédami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką .

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- » Ekrane bus rodoma „**ISJUNTA**“.
2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite .
- » Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „**JUNGTA**“ ir šviečia simbolis . Patvirtinkite, paliesdami .



Įjungus mygtukų užrakto funkciją, orkaitės mygtukai neveikia. Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcija nebus atšaukta.

Norédami įjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- » Ekrane pasirodys „**JUNGTA**“.
2. Išunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdamis mygtuką .
- » Mygtukų užrakto funkciją išjungus, ekrane viena kartą pasirodys pranešimas „**ISJUNTA**“. Patvirtinkite, paliesdami .



Įjungus mygtukų užrakto funkciją, orkaitės mygtukai neveikia. Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcijos nuostata nebus atšaukta.

Žadintuvu nustatymas

Šio gaminio laikmatį galite naudoti ne tik gaminimo programoms nustatyti, bet ir kaip jspėjimo arba priminimo priemonę.

Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip jspėjimo signalas. Pavyzdžiu, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasiekus nustatyto laiko pabaigą, pasigirs laikmačio jspėjamasis gario signalas.

1. Lieskite Δ tol, kol ekrane pasirodys simbolis \odot .



Maksimalus jspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.

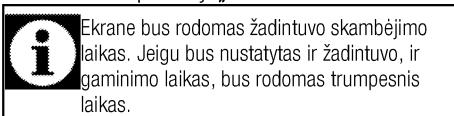
2. Nustatykite jspėjamojo gario signalo trukmę, spausdami mygtukus \wedge/\vee .
» Nustačius gario signalu skambėjimo laiką, švies žadintuvu Δ simbolis ir ekrane bus rodoma, kada suskambės gario signalai.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pradės žybčioti žadintuvu laiko simbolis Δ ir pasigirs gario signalai.

Žadintuvo išjungimas

1. Jspėjamasis gario signalas skambės 2 minutes. Norédami išjungti jspėjamajį gario signalą, tiesiog spauskite bet kurį mygtuką.
» Jspėjamasis gario signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

Jspėjamojo gario signalo atšaukimas

1. Lieskite \odot tol, kol ekrane pasirodys simbolis Δ , kad galėtumėte atšaukti jspėjamajį gario signalą.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką \vee tol, kol ekrane pasirodys „00:00“.



Dienos laiko keitimas

1. Spūsciolkite \odot tol, kol ekrane pasirodys simbolis \odot .
2. Liesdami mygtukus \wedge/\vee , nustatykite valandas.
3. Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį \odot , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kad nuostat būtų patvirtinta.

Patielakas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragelių skardoje	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	180	25 ... 30
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		2	180	40 ... 50



Dingus elektros tiekimui, esamo laiko nuostatos išsijungia. Laiką reikia nustatyti iš naujo. Esamo laiko negalima pakeisti, jei tuo metu naudojama kokia nors orkaitės funkcija.

Garsumo reguliavimas

1. Orkaitė veikiant budėjimo režimu kelis kartus palieskite mygtuką \odot , kol ekrane pasirodys pranešimas 'VOL'.
2. Norédami nustatyti vieną iš L0, L1 arba L2 tonų, spauskite mygtukus \wedge arba \vee .
3. Paspauskite mygtuką \odot arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

Taupymo lemputės nuostatos reguliavimas

1. Orkaitė veikiant budėjimo režimu kelis kartus palieskite mygtuką \odot , kol ekrane pasirodys pranešimas 'LP'.
2. Norédami nustatyti įjungimo arba taupymo funkciją, spauskite mygtukus \wedge/\vee .
3. Paspauskite mygtuką \odot arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.
4. Kai nustatyta kaip įjungta; kol orkaitės durelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė nepertraukiama dega.
5. Kai nustatyta taupymo funkcija; kol orkaitės durelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė užsidega, o po 15 sekundžių užgesta.

Jei prietaisui veikiant paliečiamas koks nors mygtukas (išskyrus mygtukus \odot ir \wedge/\vee) lemputė užsidega, o po 15 sekundžių užgesta.

Maisto gaminimo laiko lentelė



Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.

Kepimas ir kepinimas



1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.

Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant groteliu**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant groteliu**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant groteliu** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	35 ... 45
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		3	180	25 ... 30
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Tešlaimiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	25 ... 35
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mielinės tešla	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	35 ... 45
Lazanija	Viena skarda	Stiklinė / metalinė stačiakampio formos skarda, dėti ant groteliu**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	10 ... 15
Jautienos ziegtainius	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max. tada	100 ... 120

(ne)jaujamas/ kepsny					180 ... 190	
Erkuo koja (troškinys)	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	70 ... 90
	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	60 ... 80
Keptas viščiukas (1,8- 2 kg)	Viena skarda	Standartinis padéklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
	Viena skarda	Standartinis padéklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (5.5 kg)	Viena skarda	Standartinis padéklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda	Standartinis padéklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	200	20 ... 30

Slūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepat bet kokius patiekalus.

* Šie priedai gali būti neparduodami su produkту.

** Šie priedai neparduodami su produkту. Galima įsigyti papildomai.

Ruošimo stalas bandomiesiems patiekalam

Patielkalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal

EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti

reikalavimus, taikomus produkty bandymams

Patielkalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Skrudinta duona	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	140	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	140	20 ... 30
	2 skardos	1-Standartinis padéklas* 3-Skarda pyragaičiams*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 skardos	1-Standartinis padéklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padéklas*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1-Standartinis padéklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitas	Viena skarda	Apvili forma, 26 cm skersmens; dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35

	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	35 ... 45
Obuolių pyragas	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	180	50 ... 60
	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	170	50 ... 60
	2 skardos	1-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, pyragaičiams**		1 - 4	170	50 ... 60

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepat bėt kokius patiekalus.

* Šie priedai gali būti neparduodami su produkту.

** Šie priedai neparduodami su produkту. Galima išrygti papildoma!

Eko. Karštasis oras



Nekeiskite kepimo temperatūros, kai kepimas pradedamas vykdyti Eko. Karštasis oras režimu.



Neatidarykite durelių, kepatEko. Karštasis oras režimu. Jei durelės neatidaromos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai taupyti ir gali skirtis nuo rodomas ekrane.

Patielkalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyrageliai	Viena skarda	Standartinis padeklas*	3	160	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Standartinis padeklas*	3	180	25 ... 35
Testiniai	Viena skarda	Standartinis padeklas*	3	200	45 ... 55
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padeklas*	3	200	35 ... 45

* Šie priedai gali būti neparduodami su produkту.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 °C.
- Jeigu tortas per smarkiai apkepęs viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jeigu jis gerai iškepęs viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

- Jeigu tešlos kepinyse kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, išsitirkinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniu, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnii, kad kepinyse tolygiai kepty.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinyse yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.

Kepkite tešlos gaminius atsižvelgdami į kepinio lentelėje rekomenduojamą kepimo režimą ir temperatūrą. Jeigu kepinio apačia vis tiek nepakankamai iškepa, kitą kartą kepinį dėkite ant žemesnės lentynos.

Patarimai dėl daržovių kepinimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

Kaip naudoti grilį



DĖMESIO

Naudodamini grilių, uždarykite orkaitės dureles. Karštai paviršiai gali nudedinti!

Grilio įjungimas

- Palielius mygtuką ①, kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
- Norėdami pasirinkti norimą grilio funkciją, lieskite ↖↖.
- Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliessdami mygtuką °C. Žybčioja simbolis °C.
- Nustatykite norimą temepratūrą, liesdami mygtukus ↖↖.
- Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliessdami mygtuką °C.

- Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką ► II, kad būtų pradėtas kepimas grilyje. Ekrane pasirodo simbolis ►.

- Orkaitė tuo pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitei pasiekius nustatytą temperatūrą, užsidegs kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.
- Kepimą grilyje galite išjungti, dar kartą paleiety mygtuką ► II.

- Orkaitė baigia kepti grilyje ir ekrane pasirodo simbolis II.

Grilio išjungimas

- Palieskite mygtuką ① ir palaikykite maždaug 2 sekundes, kad orkaitė būtų uždaryta.



Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavoju. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui.

Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Rekomenduojama temperatūra (°C)**	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4...5	250/max	20...25 min. *
Pjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...35 min.
Erienos žiegtaimai	Grilio grotelės	4...5	250/max	20...25 min.
Rostifitas	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...30 min. *
Versienos kotletai	Grilio grotelės	4...5	250/max	25...30 min. *
Duonos skrebučiai *	Grilio grotelės	4	250/max	1...3 min.

* priklausomai nuo storio

**Pakaitinimas 5 minutes

**Jeigu jusu gaminimo grilio temperaturos negalima reguliuoti, grilis veiks maksimalia temperatūra.

Patielkalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal

EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti

reikalavimus, taikomus produkty bandymams

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1...3 min.
Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai	Grilio grotelės	4	250/max	25...35 min.

Apverkite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

Prieš kepati maistą rekomenduojama 5-6 minutes išlaikinti orkaitę.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja trukčių atvejų.



PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydam, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydam virykli, leiskite jai atvėsti.

Karštai paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. Tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jei nepridegs orkaitė naudojant kitą kartą.
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminui valyti ir sausą skudurėlį drėgmėi iššluostyt.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skysčioje valymo priemonėje (be šveiciamujų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.
Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštūnų daiktų.



Šiam prietaisui valyti nenaudoktie garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Valymo skydo valymas

Nuvalykite valymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.



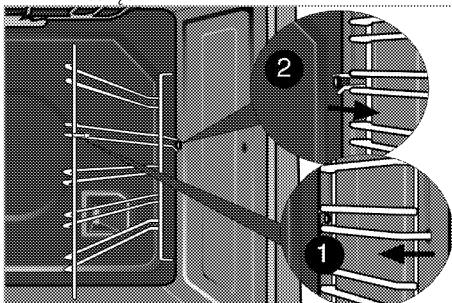
Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valymo skydelį, nenuimkite valymo rankenėlių.
Galite sugadinti valymo skydelį!

Orkaitės valymas

Norédami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.

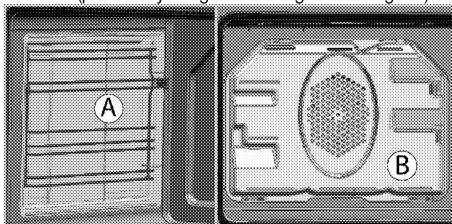


Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinės šoninės (A) ir / arba galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu.

Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Akytas katalizinių sienelių paviršius išsivalo savaimė, sugerdamas ir skaitydamas išsitaškiusius riebalus (paverčia juos garais ir anglies dvideginiu).

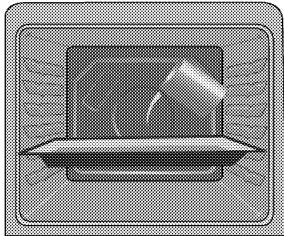


Lengvas valymas garais

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (išsenėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje esantys garai ir nuo jų orkaitėje susidaręs vandens lašelių kondensatas.

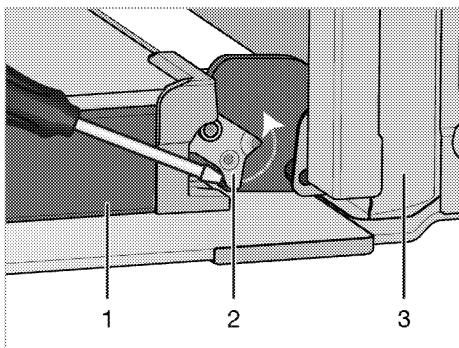
1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Pripilkite į orkaitės kepimo skardą 500 ml vandens, ir įstatykite skardą į 2-ą orkaitės lentyną.



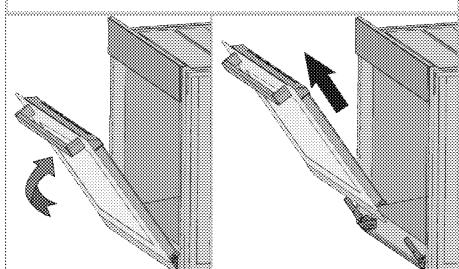
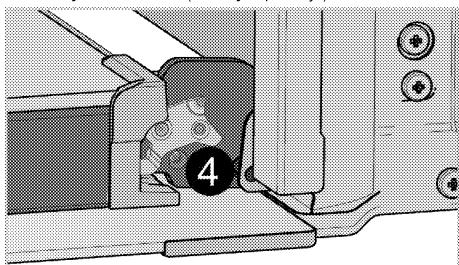
3. Pasirinkite lengvo valymo garais funkciją. Ekrane pasirodys valymo trukmė ir jos nebus galima pakeisti. Galite nustatyti šio valymo funkcijos pabaigos laiką.
4. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nušluostykite vidinius orkaitės paviršius.
5. Jisienėjusius nešvarumus valykite minkštū drėgnu skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, o paskui iššluostykite sausu skudurėliu.



Naudojant lengvo valymo garais režimą, vanduo, esantis ant skardos, kuris skirtas šiek tiek suminkštinti orkaitės ertmėje susidariusiems likučiams ir (arba) nešvarumams, išgaruoja ir kaip kondensatas susikaups ant orkaitės durelių stiklo vidinės pusės, todėl atidarant orkaitės dureles, vanduo gali lašeti. Nušluostykite kondensatą iš karto, kai atidarysite dureles.



- 1 Durelės
- 2 Vyris užrakintas(uždaryta pozicija)
- 3 Orkaitė
- 4 Vyris užrakintas(atidaryta pozicija)



Orkaitės durų valymas

Norédami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.

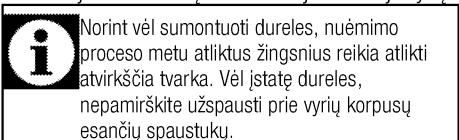


Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamujų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitap galite subražyti paviršiu ir sugadinti stiklą.

Orkaitės durelių išémimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atidarykite spaustukus prie vyrių korpuso (2) priekinių durų dešinėje ir kairėje pusėj paspaudę ant kablio, kaip parodyta paveikslyje. Užrakto vaizdas turi atrodyti kaip (4), kai jis yra atidarytas.

3. Pusiau praverkite priekines dureles.
4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.



Norint vėl sumontuoti dureles, nuémimo proceso metu atlikus žingsnius reikia atlikti atvirikšcia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

"Soft Open & Soft Close" funkcija

Kai kuriuose modeliuose gali būti "Soft Close & Soft Open" funkcija. "Soft Close" funkcija leidžia vartotojui sklandžiai uždaryti orkaitės dureles, pastumdamą ją maždaug 15 cm nuo uždarytos padėties ir švelniai stumdamai ją. Automatinė sklandžių sistema padeda

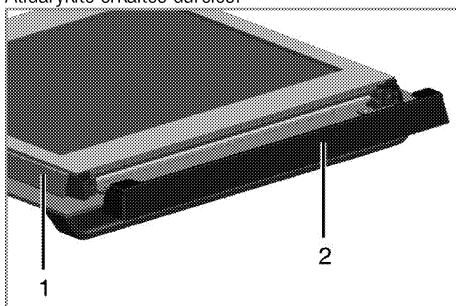
tyliai uždaryti duris. Panašios savybės pastebimos, kai orkaitės durelės yra visiškai atidarytos; Maždaug 9 cm nuo visiškai atidarytos padėties, sklendžių sistema pradeda leisti švelniai atidaryti.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinė orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

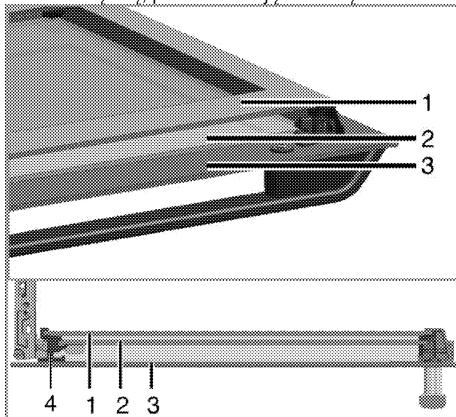
Atidarykite orkaitės dureles.



1 Rémas

2 Plastmasinė dalis

Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link saves.



1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė

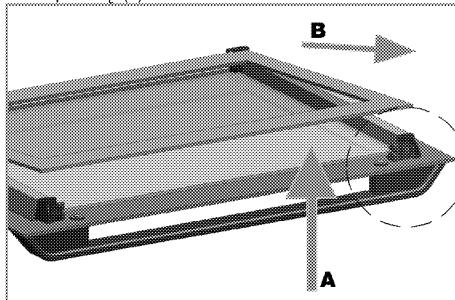
2 Vidinė stiklo plokštė

3 Išorinė stiklo plokštė

4 Plastikinė stiklo plokštės anga, apatinė

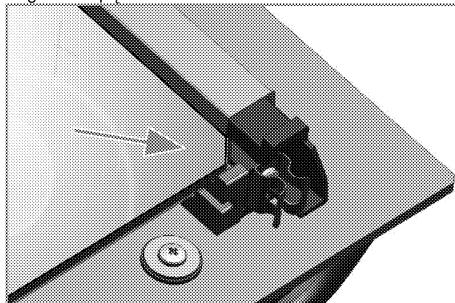
Truputį kilstelékite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traudami B kryptimi.

Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).



Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2).

Dėkite nusklebtą stiklo plokštės kampą kaip parodyta paveikslėlyje, kad jis atsiremtų į nusklebtą plastikinės angos kampą.



Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėjeangoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).

Išdedant toliliausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.

Svarbu, kad vidinės stiklo plokštės apatinis kampus būtų įtaisytas apatinėje plastikinėjeangoje.

Spauskite plastikinę dalį rémo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas

PAVOJUS:

Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitinkinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvésęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.

Karšti paviršiai gali nudeginti!



Orkaitės lemputė - tai speciali, 300 °C karščiui atspari elektros lemputė; išsamiau žr.

Techniniai duomenys, puslapis 11. Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš jėgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



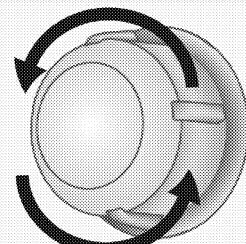
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvetimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



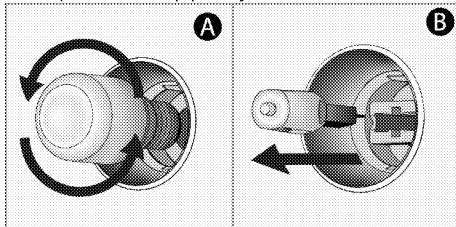
Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiu, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

- Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
- Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.



3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustracija), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

7 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes viryklii veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamios metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo jungimą.*

Neveikia orkaitės apšvietimas.

- Perdegė orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Orkaitė nešyla.

- Gali būti nemustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*



Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į igaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

