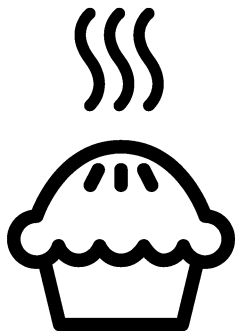


beko

Рерна за вградување
Упатство за корисникот
Įmontuojama orkaitė
Vartotojo vadovas



BIM25400XMS

MK / LT

285.4474.88/R.AE/17.03.2021/6-5

7768388603

Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот. Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина 4

Општа безбедност	4
Електрична безбедност	5
Безбедност на производот	6
Наменета употреба	8
Безбедност за децата.....	9
Фрлање на стариот производ.....	9
Фрлање на материјалот за пакување...	9

2 Општи информации 11

Преглед	11
Содржина на пакувањето	12
Технички спецификации	13

3 Инсталација 14

Пред поставување.....	14
Поставување и поврзување.....	16
Фрлање на стариот производ.....	18

4 Подготовка 20

Совети за штедење енергија.....	20
Првична употреба.....	20
Поставување на времето.....	20

Прво чистење на производот.....	21
Воведно загревање	21

5 Како се ракува со рерната 23

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.	23
Како се работи со електричната рерна	24
Работни режими	24
Како се работи со контролната единица на рерната	27
Табела со времиња за готвење	33
Како се работи со грилот	37
Табела со времиња на готвење за грил.....	38

6 Одржување и грижа 39

Општи информации	39
Чистење на контролниот панел	39
Чистење на рерната	39
Чистење на вратата на рерната	41
Вадење на внатрешното стакло на вратата	43
Замена на светилката во рерната	44

7 Решавање проблеми 46

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

Општа безбедност

- овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.

Децата не смее да си играат со апаратот.

Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со

намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства. Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.

- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.

- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во

спротивно, поврзувањето може да се оштети.

- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата

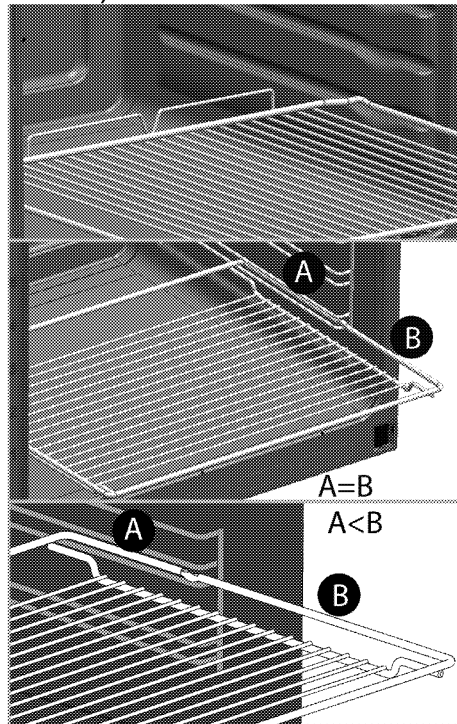
помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.

- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во

конзервата/теглата што предизвикува пукање.

- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полици
Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката.
Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на

нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе

загреаната рерна.

Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.

• Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

• Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,

- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греење.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење

месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.

- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на

вратата може да се оштетат.

Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE). Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

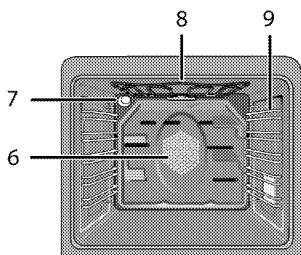
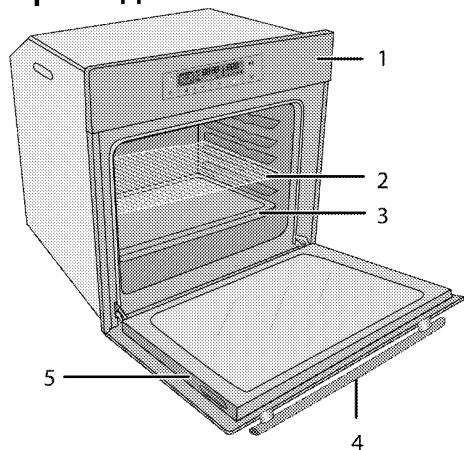
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на

безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете

го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

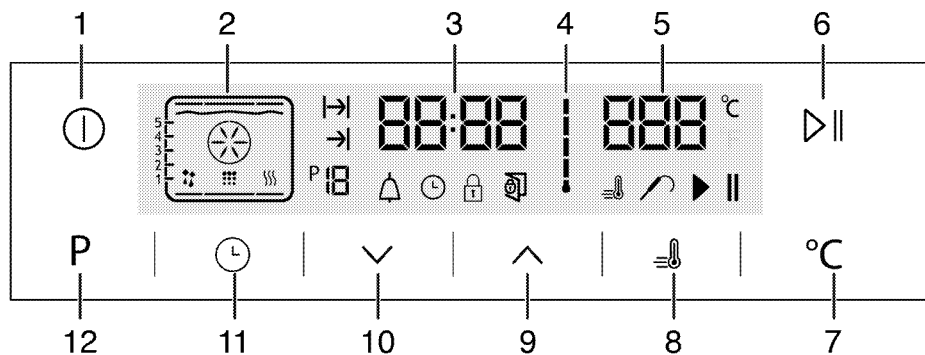
2 Општи информации

Преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Полица со решетки
- 3 Тава
- 4 Рачка
- 5 Врата

- 6 Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча)
- 7 Светилка
- 8 Елемент со горен грејач
- 9 Позиции на полиците



- 1 Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
- 2 Екран со функции
- 3 Поле со индикаторот за тековното време
- 4 Симбол за внатрешната температура во рерната
- 5 Поле за индикаторот за температурата
- 6 Копче за вклучување/исклучување на готвењето

- 7 Копче за поставување на температурата
- 8 Симбол за поттикнувачот (брзо претходно загревање)
- 9 Копче за плус
- 10 Копче за минус
- 11 Копче за прилагодување
- 12 Копче за враќање на функциите на екранот

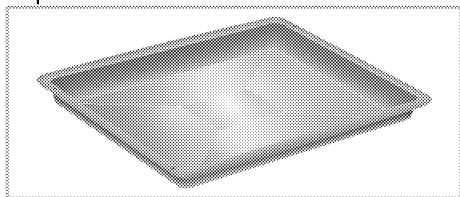
Содржина на пакувањето

i Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. Упатство за корисникот

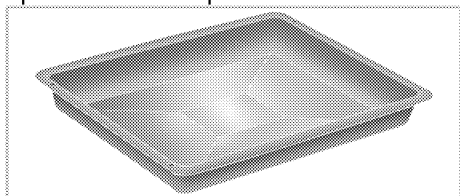
2. Стандардна тава

Користете ја за тесто, замрзната храна и печење на големи парчиња месо.



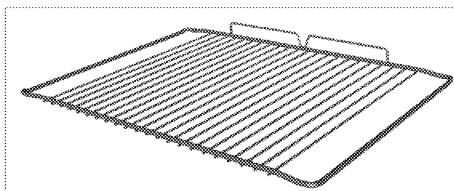
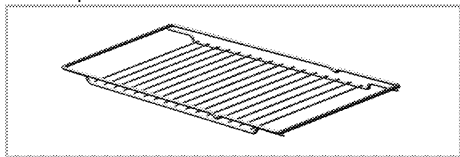
3. Длабока тава

Користете ја за тесто, големи парчиња месо за печење, течни јадења и за собирање маснотија при печење на грил.



4. Решетка за грил

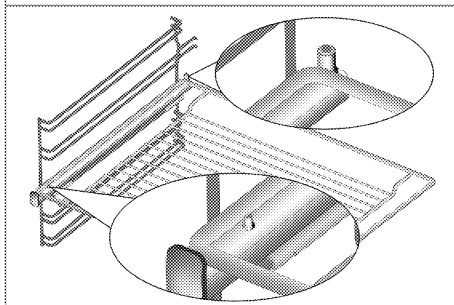
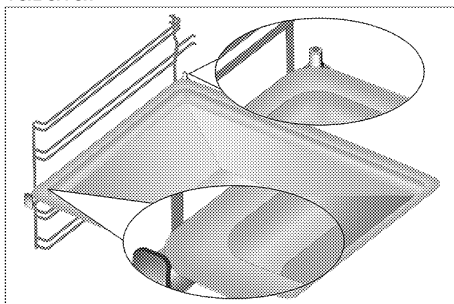
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во телсии на саканата полица.



5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно. Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V ~ 50/60 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	3.1 kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	595 мм./594 мм./567 мм.
Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина)	**590 или 600 мм./560 мм./мин. 550 мм.
Главна рерна	Повеќенаменска рерна
Внатрешна светилка	15/25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има).

Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1-Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.

** Видете *Инсталација, страница 14*.

i Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.

i Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.

i Вредностите што се дадени на табличките на производитите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.

i Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.

! Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.

! Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

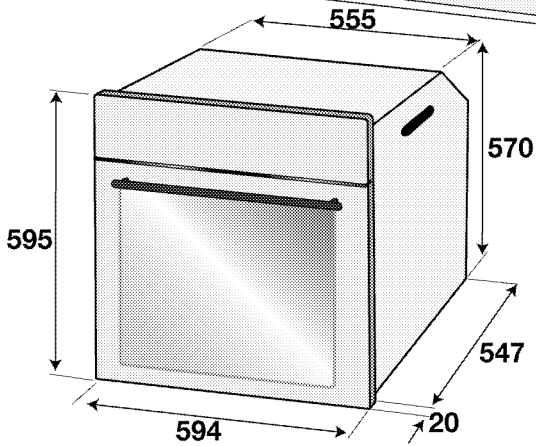
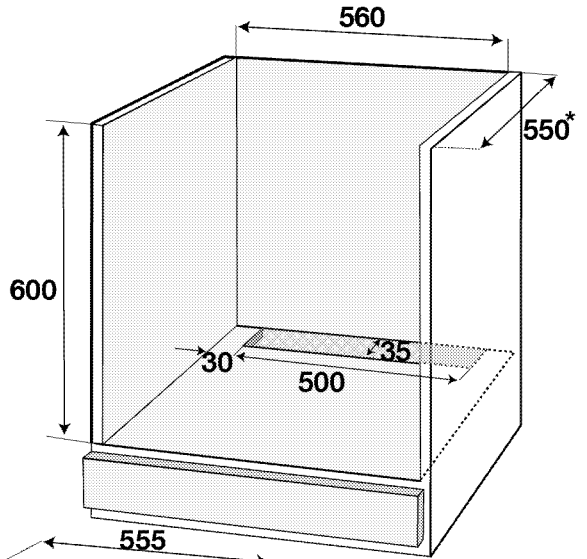
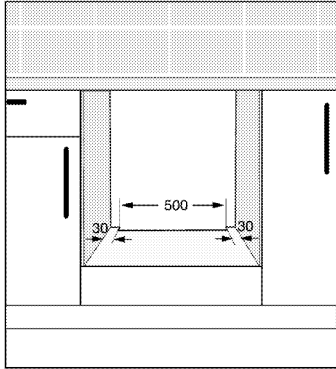
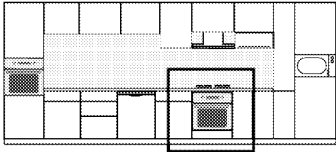
Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирани.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.

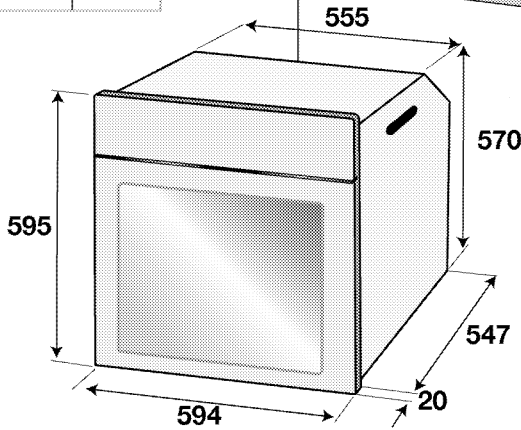
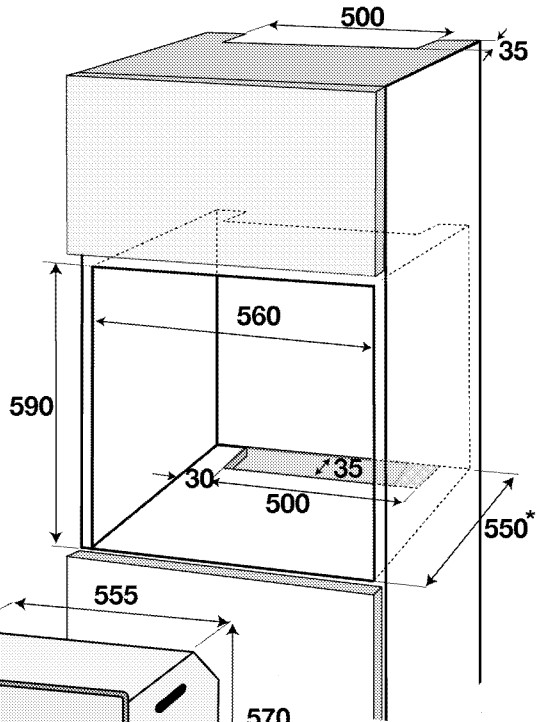
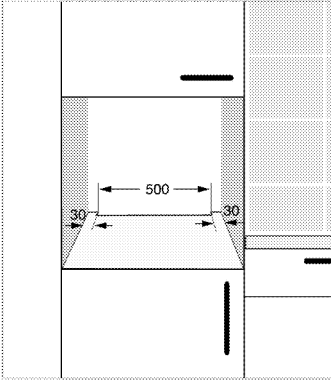
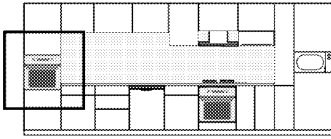
i Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.

i Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот.

i Ако производот има рачки, притиснете ги наназад во страничните сидови по преместување на производот.



* МИН.



* мин.

Поставување и поврзување


- Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.


Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во


16/МК

табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.


 Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.

 Кабелот за напојување не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Отворете ја предната врата за да ја видите плочката со номинални вредности.
- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.

 Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!

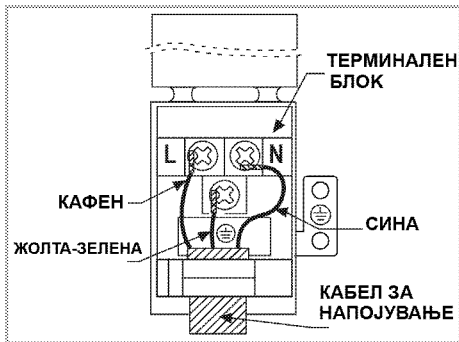
Поврзување на кабелот за напојување

 Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.


1. Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.


Ако се доставува кабел со производот:



2. За монофазно поврзување,
поврзете ги жиците како што е посочено подолу:

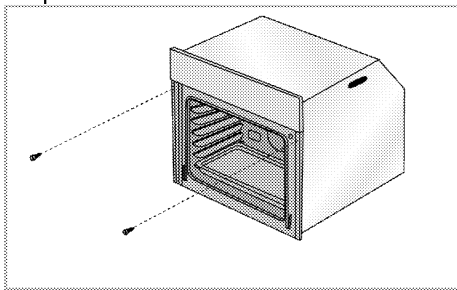
- Кафена/Црна жица - L (фаза)
- Сина/сива жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

» или

- сива/Црна жица - L (фаза)
- Сина/Кафена жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

Инсталација на производот

1. Лизнете ја рерната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде приклучен и/или заглавен.

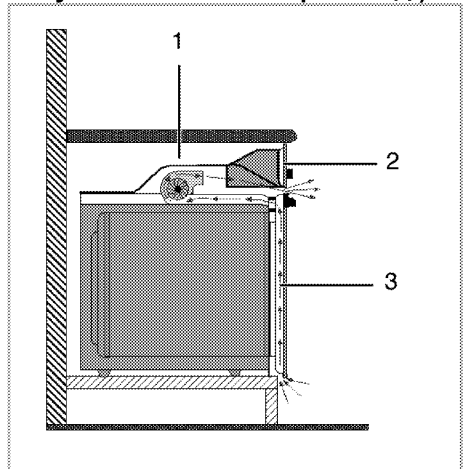


Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

По инсталирањето, проверете дали завртките се доволно затегнати и рерната не се поместува. Рерната може да се преврти за време на користењето ако не е инсталирана

според инструкциите и ако завртките не се доволно затегнати.

За производите со вентилатор за разладување (Може да не е вклучена со вашиот производ.)



1 Вентилатор за разладување

2 Контролен панел

3 Врата

Вградениот вентилатор за разладување ги лади и елементот за вградување и предницата на производот.



Вентилаторот за разладување продолжува да работи уште 20-30 минути дури и кога е исклучена рерната.

Ако сте готвеле со програмирање на тајмерот на рерната, ќе се исклучи и вентилаторот за ладење по истекот на времето за готвење заедно со сите други функции.

Конечна проверка

1. Работете со производот.
2. Проверете ги функциите.

Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот

- во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од рерната во иста висина како и

решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните сидови.

- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.
- i** Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.
- i** Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

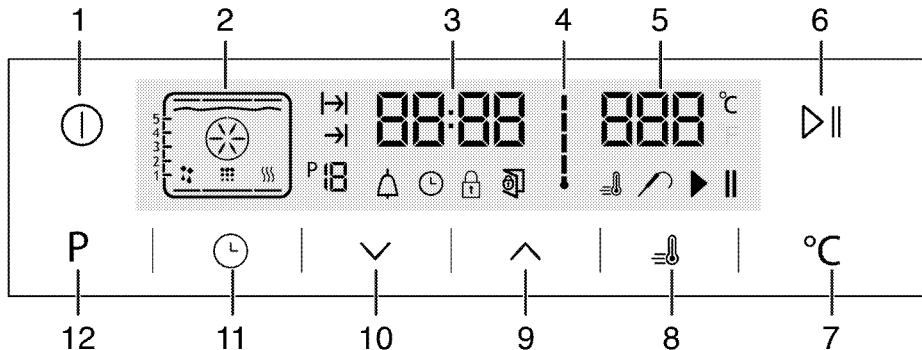
- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Ако вратата не е отворена, внатрешната температура станува оптимална за да се заштедува

енергија во режимот ECO FAN HEATING (ЕКО-ЗАГРЕВАЊЕ СО ВЕНТИЛАТОР) и може да не е иста со таа на приказот.

- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.

Првична употреба

Поставување на времето



1 Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ

2 Екран со функции

3 Поле со индикаторот за тековното време

4 Симбол за внатрешната температура во рерната

5 Поле за индикаторот за температурата

6 Копче за вклучување/исклучување на готвењето

7 Копче за поставување на температурата

8 Симбол за поттикнувачот (брзо претходно загревање)

9 Копче за плус

10 Копче за минус

11 Копче за прилагодување

12 Копче за враќање на функциите на екранот

1. При почетната работа на рерната кога симболот ⌚ засветува, допрете ги копчињата ^ / v за да го поставите часот.
2. Потврдете ја поставката до допир на симболот ⌚ и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.

i Ако тековното време не е поставено, поставката за време ќе започне да се зголемува/да се движи нагоре од 12:00. Симболот ⌚ ќе се активира за да посочи дека тековното време не е поставено. Ќе исчезне штом ќе го поставите времето.

Прво чистење на производот

i Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Воведно загревање

Загревајте ја рерната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслаги од производството ќе согорат и ќе се тргнат.



Врелите површини предизвикуваат изгореници! Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана. Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 24.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 24

Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот*, страница 37.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 15 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот*, страница 37

i Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



Врелите површини предизвикуваат изгореници! Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана. Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.



Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа. Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

Совети за печење

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога рерната е врела.
- Држете ја вратата на рерната затворена.

Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња

месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.

- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој центиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

Совети за печење на грил

Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете го решеткастиот грил или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решеткаст грил, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



Храната што не е соодветна за печење на грил носа ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот.

Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е највредиот дел и масната храна може да се запали.

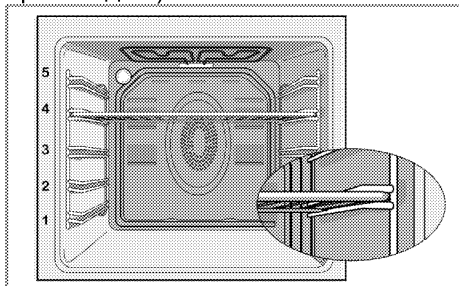
Како се работи со електричната рерна

Исклучување на електричната рерна

Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

Не оставајте решеткастиот грил да се потпира на задниот ѕид во рерната. Лизнете го решеткастиот грил низ предниот дел на лежиштата и наместете го со помош на врата за да се постигне добра работа на грилот.

(Варира зависно од моделот на производот.)



Работни режими

Редоследот на работните режими што е прикажан тука може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

1. Горен и долен грејач



Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава.

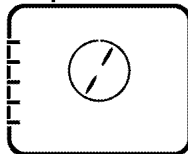
Соодветната позиција на решетката ќе се прикаже на екранот.

2. Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Вредиот воздух загреван со долниот и горниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе со една тава.

3. Загревање со вентилатор

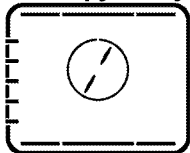


Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот. Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето

случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави.

- i** Кога е отворена вратата на рерната, моторот на вентилаторот нема да работи за да го задржи врелиот воздух внатре.

4. „ЗД“-функција



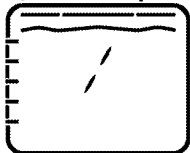
Работат горниот и долниот грејач и топлењето со помош на вентилаторот. Храната се готви рамномерно и бргу од сите страни. Гответе само со една тава.

5. Функција за пица



Работат долниот грејач и топлењето со помош на вентилаторот. Соодветно за печење пица.

6. Целосен грил + вентилатор

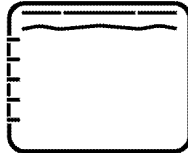


Врелиот воздух загреван со целосниот грил се распределува многу бргу во рерната со помош на вентилаторот. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.

- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

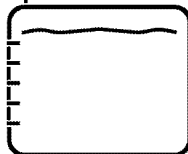
7. Целосен грил



Работи големиот грил на горната страна во рерната. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

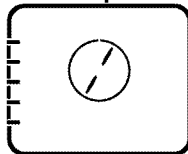
8. Грил



Работи малиот грил на горната страна во рерната. Соодветно за печење на грил и за гратинирање јадења.

- Ставете мали или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

9. Еко-загревање со вентилатор



За штедење енергија, може да ја користите оваа функција наместо операциите за готвење што би ги

извеле со топлење со помош на вентилатор во опсег на температура од 160-220 °C. Но, времето за готвење ќе се зголеми малку.

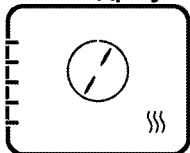
Времињата за готвење поврзани со оваа функција се посочени во табелата за „Еко-загревање со вентилатор“.

10. **Долен грејач**



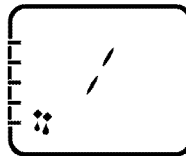
Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна.

11. **Одржување топлина**



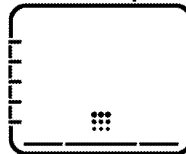
Се користи за одржување на храна на одредена температура подолг период, подготвена за сервирање.

12. **Работа со вентилатор**



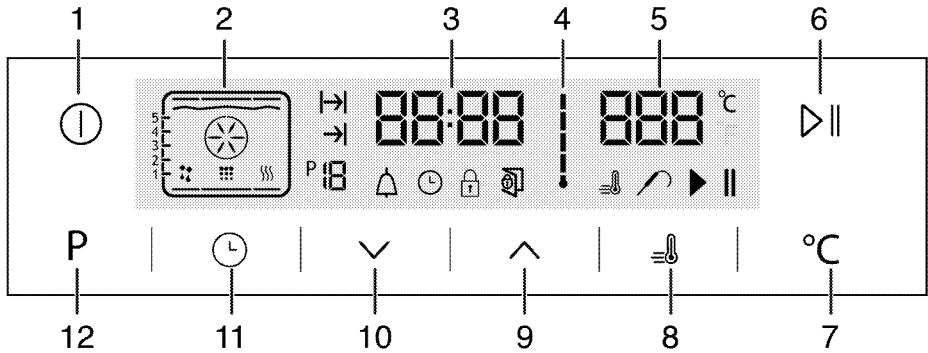
Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот ѕид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зрнеста храна на собна температура и ладење на зготвената храна. Времето потребно да се одмрзне парче месо е подолго од време потребно за храна со житарки.

13. **Лесно чистење со пареа (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**



Оваа функција помага нечистотијата во рерната да омекне и да се исчисти полесно (ако не сте чекале премногу време). Ве молиме видете го делот „Чистење - лесно чистење со пареа“ за лесно чистење со пареа.

Како се работи со контролната единица на рерната



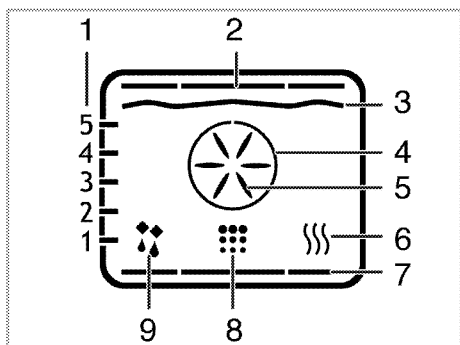
- 1 Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
- 2 Екран со функции
- 3 Поле со индикаторот за тековното време
- 4 Символ за внатрешната температура во рерната
- 5 Поле за индикаторот за температурата
- 6 Копче за вклучување/исклучување на готвењето
- 7 Копче за поставување на температурата
- 8 Символ за поттикнувачот (брзо претходно загревање)
- 9 Копче за плус
- 10 Копче за минус
- 11 Копче за прилагодување
- 12 Копче за враќање на функциите на екранот

- : Символ за отворена врата
- : Символ за поттикнувачот (брзо претходно загревање)
- : Символ за проверка на месото
- : Символ за паузирање на готвењето
- : Символ за почеток на готвењето
- * **(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

Табела со функции:

Табелата со функции ги посочува функциите што може да се користат со рерната и нивните соодветни максимални и минимални температури. Препорачаната температура се прикажува кога е избрана функцијата.

- : Символ за време на готвење
- : Символ за крајно време за готвење*
- P 18** : Број на функција
- : Символ за аларм
- : Символ за часовник
- : Символ за заклучени копчиња



- 1 Позиции на полиците
- 2 Горен грејач
- 3 Грејач за грил
- 4 Грејач за поттикнување
- 5 Вентилатор за поттикнување
- 6 Одржување топлина
- 7 Долен грејач
- 8 Позиција за чистење
- 9 Работа со позициите на вентилаторот

i Функциите варираат зависно од моделот на производот!


i Максималното прилагодливо време за готвење во режимите освен одржување на топлината е ограничено на 6 часа од безбедносни причини. Програмата се откажува ако снема струја. Мора одново да ја програмираете рерната.

i При прилагодување, дадените симболи на часовникот ќе трепкаат.

i Тековното време не може да се поставува додека работи рерната во која било функција или ако се направени полуавтоматски или целосно автоматски програмирања на рерната.

i Дури и кога е исклучена рерната, сијаличката на рерната свети кога ќе ја отворите вратата.

Како се работи со рерната















1. Допрете го копчето  околу 2 секунди за да ја отворите рерната. » На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе ја вклучите рерната. Кога екранот е во овој режим, може да ги поставите времето за готвење и крајното време за готвење, како и поттикнувачот (брзо загревање).


i Рерната автоматски ќе се исклучи за 20 секунди ако нема поставка за рерната на екранот.

Рачно готвење со избор на температура и работна функција
Може да готвите ако ги изберете температурата и работната функција коишто се специфични за јадењето и рачно контролирајте без да

Табела со функции	Опсег на температура (°C)
Горен и долен грејач	40-280
Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор	40-280
Готвење потпомогнато со вентилатор	40-280
Функција „ЗД“	40-280
Функција за пица	40-280
Голям грил потпомогнат со вентилатор	40-280
Целосен грил	40-280
Долен грил	40-280
Еко-загревање со вентилатор	160-220
Одржување топлина	40-100


















поставите времетраење за готвењето.

1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето  за да ја отворите рерната.
2. Изберете ја работната функција со допир на копчињата  .
3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето .
» Символот  трепка.
4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата  .
5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето .
6. Ставете го садот во рерната.
7. Допрете го копчето   за да започнете со готвење ако температурата и работната функција се соодветни. Символот  се прикажува на екранот.
» Рерната ќе започне веднаш со работа во избраната функција и ќе ја зголемува внатрешната температура до поставената температура. Секој степен на символот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.
8. Рерната не се исклучува автоматски заради рачното готвење кога нема да го поставите времето за готвење. Може да го завршите готвењето со допир на копчето   уште еднаш.
» Рерната завршува со готвење и символот  се појавува на екранот.

9. Допрете го копчето  околу 2 секунди за да ја затворите рерната.

Готвење со поставување на времето за готвење

Може да обезбедите рерната да се исклучи ако ги изберете температурата и работната функција коишто се специфични за јадењето и времето за готвење и рачно контролирајте без да поставите времетраење за готвењето.

1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето  за да ја отворите рерната.
2. Изберете ја работната функција со допир на копчињата  .
3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето .
» Символот  трепка.
4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата  .
5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето .
6. Допрете  додека не се појави символот  на екранот за времето за готвење.
7. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата   и потврдете ја поставката со допир на копчето .
» Штом ќе го поставите времето за готвење, символот  ќе се прикажува постојано.
8. Ставете го садот во рерната.
9. Допрете го копчето   за да започнете со готвење ако температурата и времето за готвење се соодветни. Символот  се прикажува на екранот.

» Рерната ќе се загрева до поставената температура и ќе ја одржува таа температура до крајот на времето за готвење што е избрано.

» Рерната ќе започне веднаш со работа во избраната функција и ќе ја зголемува внатрешната температура до поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на поставеното време за готвење. Секој степен на симболот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.


10. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува "End" (крај) на екранот и се огласува алармот.



11. Допрете го кое било копче за да го исклучите алармот.


» Алармот се исклучува и рерната завршува со работа автоматски.

Поставување крај на времето за готвење за подоцна (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)



Може да обезбедите рерната да се вклучи и исклучи автоматски со поставување на температурата и работната функција коишто се специфични за јадењето, времето за готвење и крајното време за готвење за подоцна, контролирајте рачно без да поставите времетраење за готвењето.


1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето  за да ја отворите рерната.



2. Изберете ја работната функција со допир на копчињата  .




3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето .


» Симболот  трепка.



4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата  .




5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето .


6. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за времето за готвење.

7. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата   и потврдете ја поставката со допир на копчето .




» Штом ќе го поставите времето за готвење, симболот  ќе се прикажува постојано.

8. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за крајното време за готвење.

9. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата   и потврдете ја поставката со допир на копчето .

» Штом ќе го поставите крајното време за готвење, симболот  ќе се прикажува постојано.

10. Ставете го садот во рерната.

11. Допрете го копчето   за да започнете со готвење ако температурата, работната функција и крајното време за готвење се соодветни. Симболот  се прикажува на екранот.

» Тајмерот на рерната автоматски го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте. Режимот за избраната операција се активира кога почетното време за готвење ќе

се достигне и рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на поставеното време за готвење. Секој степен на симболот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.

12. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува "End" (крај) на екранот и се огласува алармот.

13. Допрете го кое било копче за да го исклучите алармот.


» Алармот се исклучува и рерната завршува со работа автоматски.


i Ако сакате да го откажете само времето за готвење или времето за готвење заедно со крајното време за готвење откако сте ги поставиле, треба да го ресетирате времето за готвење.

Поставување на поттикнувачот (брзо претходно загревање)


Користете ја функцијата за поттикнувачот (брзо претходно загревање) за да обезбедите дека рерната ќе ја постигне саканата температура побргу.


i Поттикнувачот не може да се избере во функциите за одмрзнување, еко-загревање со вентилатор, одржување топлина и чистење. Поставките за поттикнувачот се откажуваат ако снема струја.

1. Допрете го копчето  откако ќе ги поставите температурата, работната функција, времето за готвење и крајното време за готвење.


» Симболот  свети постојано и поставката за поттикнувачот (брзо првично загревање) е вклучена.

» Симболот за поттикнувачот се гаси штом рерната ќе ја достигне саканата температура и ќе почне да работи во функцијата во која била пред да се активира поттикнувачот.

2. Допрете го копчето  повторно за да ја откажете функцијата за поттикнување.



» Симболот  се гаси и поставката за поттикнувачот (брзо првично загревање) е исклучена.

Исклучување на електричната рерна


Допрете го копчето  за да ја исклучите рерната.

Активирање на заштитата за копчињата



Може да спречите рерната да се користи со активирање на функцијата за заштита на копчињата.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

» Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на екранот.



2. Притиснете го копчето  за да ја активирате заштитата за копчињата.

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже


„On“ (вклучено) на екранот и ќе свети симболот  за заштитени копчиња. Потврдете преку допир на .


i Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Заштитата за копчињата нема да се откаже ако снема струја.


За да ја дезактивирате заштитата за копчињата, притиснете

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

» Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот.



2. Дезактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .


» „OFF“ (исклучено) ќе се појави што ќе се дезактивира заштитата за копчињата. Потврдете преку допир на .



 Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Поставете за заштитата за копчињата нема да се откажат ако снеса струја.


Поставување на алармот


Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење. Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот ќе се огласи со аларм на крајот на поставеното време.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

 Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата  / .

» Симболот  ќе свети и ќе се појави времето за алармот на екранот што ќе се постави времето за алармот.

3. По истекот на времето за алармот, симболот  ќе започне да трепка и ќе се слушне сигналот за алармот.



Исклучување на алармот


1. Сигналот за алармот ќе се огласува 2 минути. За да го


застанете алармот, само притиснете го кое било копче.

» Алармот нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.



Откажување на алармот



1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за да го откажете алармот.


2. Притиснете и држете го копчето  додека не се прикаже „0.00“.


 Се прикажува времето за алармот. Ако времето за алармот и времето за готвење се постават истовремено, ќе се прикажува пократкото време.

Промена на времето во денот


1. Допирајте го копчето  на интервали додека не се појави симболот  на екранот.



2. Допрете ги копчињата  /  за да го поставите часот.


3. Потврдете ја поставката до допир на симболот  и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.

 Поставете за тековно време се откажуваат ако снеса струја. Треба одново да ги прилагодите. Тековното време не може да се менува кога се користи која и да е функција на рерната.





Прилагодување на јачината

1. Додека рерната е во режим на мирување, допирајте го копчето  на кратки интервали додека не се појави 'VOL' на екранот.


2. Притискајте ги копчињата  /  за да поставите еден од тоновите L0, L1 или L2.

3. Притиснете го копчето  или почекајте 4 секунди пред да допрете некое од копчињата за да ја потврдите поставката

Прилагодување на поставката за економско осветлување



1. Додека рерната е во режим за мирување, допирајте го копчето  на кратки интервали додека не се појави 'LP' на екранот.
2. Притиснете ги копчињата  /  за да ја поставите опцијата On или ECO.
3. Притиснете го копчето  или почекајте 4 секунди пред да допрете некое од копчињата за да ја потврдите поставката

Табела со времиња за готвење

 Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашите навики за готвење.












4. Кога е поставено на ON: додека е отворена вратата или рерната е во режим на мирување или работи, сијаличката постојано свети.

5. Кога е поставено на ECO: додека е отворена вратата или рерната е во режим на мирување или работи, сијаличката се вклучува и потоа се исклучува по 15 секунди.

Ако допрете некое копче во текот на работата (освен копчињата  и ) сијаличката се вклучува и потоа се исклучува по 15 секунди.

Печење тесто и месо

 1-вата полица во рерната е **долната** полица.

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	180	25 ... 30
Колач во калап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		2	180	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазањи	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	10 ... 15
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 180, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 180, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30















Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Табела за готвење за тестирање јадења

Јадењата во оваа табела за готвење се подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на институциите за контрола да го тестираат производот.

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	170	50 ... 60
	2 тава	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на тава за тесто**		1 - 4	170	50 ... 60

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Еко-загревање со вентилатор

- i** Не менувајте ја температурата за готвење откако ќе започне готвењето во режим за Еко-загревање со вентилатор.

- i** Не отворајте ја вратата при готвење во режим „Еко-загревање со вентилатор“. Ако вратата не е отворена, внатрешната температура станува оптимална за да се заштедува енергија и може да не е иста со таа на приказот.

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*	3	160	25 ... 35
Колачи	Една тава	Стандардна тава*	3	180	25 ... 35
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*	3	200	45 ... 55
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*	3	200	35 ... 45

* Додатоците може да не бидат испорачани со производитот.

Совети за печење колачи

- Ако колачето е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење.
- Ако колачето е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10 .
- Ако колачето е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.
- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.

- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.

- i** Печете го тестото во согласност со режимот и температурите што се дадени во табелата за готвење. Ако долниот дел не е доволно испечен, ставете го за една полица подолу следниот пат.

Совети за готвење зеленчук









- Ако јадењето со зеленчук снима сок и се исуши, гответе го во тенџере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во рерната.

Како се работи со грилот





Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Исклучување на грилот


1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето  за да ја отворите рерната.
2. Допрете го копчето за  за да ја изберете саканата функција за грилот.
3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето .
» Символот  трепка.
4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата .
5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето .
6. Допрете го копчето  за да започнете со печење на грил ако температурата и работната функција се соодветни. Символот  се прикажува на екранот.

» Рерната ќе започне веднаш со работа во избраната функција и ќе ја зголемува внатрешната температура до поставената температура. Секој степен на символот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.

7. Може да го завршите со готвење на грил со допир на копчето  уште еднаш.

» Рерната завршува со готвење на грил и символот  се појавува на екранот.

Исклучување на грилот

1. Допрете го копчето  околу 2 секунди за да ја затворите рерната.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот.
Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

Табела со времиња на готвење за грил

Печење на грил со електричен грил

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Препорачана температура (°C)**	Време на печење на грил (приближно)
Риба	Решетка за грил	4...5	250	20...25 мин. #
Пилешко на парчиња	Решетка за грил	4...5	250	25...35 мин.
Котлети од јагнешко	Решетка за грил	4...5	250	20...25 мин.
Печење говедско	Решетка за грил	4...5	250	25...30 мин. #
Телешки котлети	Решетка за грил	4...5	250	25...30 мин. #
Леб за тостови *	Решетка за грил	4	250	1...3 мин.

во зависност од густината

*Претходно загрејте околу 5 минути.

**Ако температурата на скара на вашиот производ не може да се прилагоди, скарата ќе работи на препорачаната температура.

Јадењата во оваа табела за готвење се подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на институциите за контрола да го тестираат производот.

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Леб за тостови	Решетка за грил	4	250	1...3 мин.
Кофтиња (говедско) - 12 парчиња	Решетка за грил	4	250	25...35 мин.

Свртете ја храната откако ќе изминат 2/3 од вкупното време за грил.

Се препорачува рерната да се загрева 5 минути пред готвење на која било храна.

6 Одржување и грижа

Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.
Постои ризик од струен удар!



Оставете апаратот да се излади пред чистење.
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не`рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење.
Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на параа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

Чистење на контролниот панел

Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.



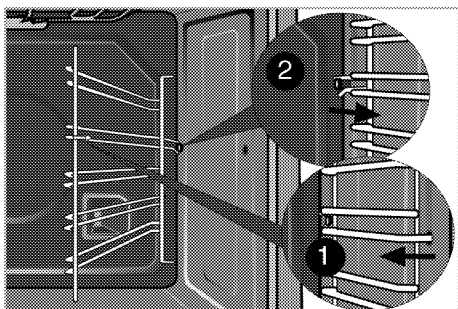
Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел. Контролниот панел може да се оштети!

Чистење на рерната

Чистење на страничните сидови (Варира зависно од моделот на производот.)

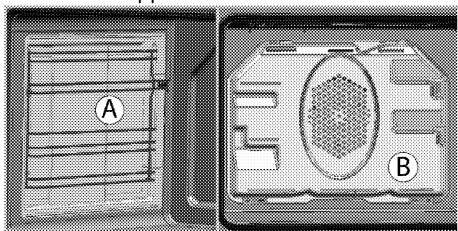
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка се влечење докрај кон вас.



**Каталитички сидови
(Оваа функција е опционална.
Може да не е вклучена со вашиот
производ.)**

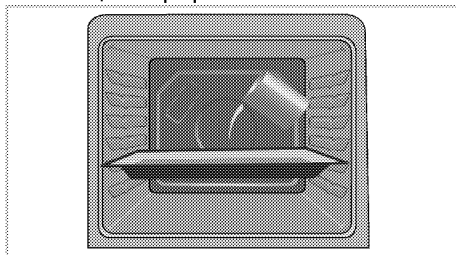
Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички еназел. Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Благодарение на нивната перфорирана структура, каталитичките површини ја собираат маснотијата и штом површината се наполни со маснотија, тие почнуваат да светат. Во овој случај, се препорачува замена на деловите.



**Лесно чистење со пареа
(Оваа функција е опционална.
Може да не е вклучена со вашиот
производ.)**

Овозможува лесно чистење бидејќи нечистотијата (под услов ако не сте чекале предолго) се омекнува со пареата што се создава во рерната, а водените капки се кондензираат на внатрешните површини.

1. Извадете ја целата опрема од рерната.
2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



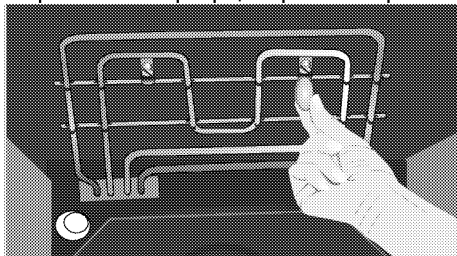
3. Изберете ја функцијата за лесно чистење со пареа. Времетраењето на чистењето ќе се види на екранот и не можете да го менувате. Можете да го поставите крајното време за оваа функција на чистење.
4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
5. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.

i За време на режимот на лесно чистење пареа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата додека е отворена вратата.

Чистење на плафонот во рерната (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

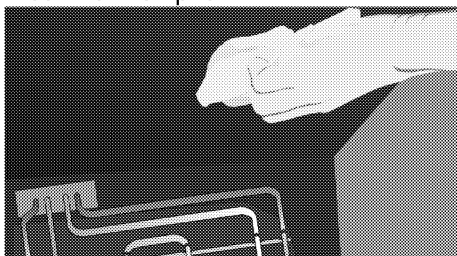
Елементот со грилот треба да се превртка за чистење на плафонот во рерната.

1. Разлабавете ги шрафовите за прицврстување на елементот со грилот со шрафцигер или паричка.



- i** Елементот се склопува. Останува прикачен на плафонот во рерната.

2. Исчистете го плафонот во рерната со влажна крпа.



3. Подигнете го одново елементот со грилот и затегнете ги шрафовите за прицврстување со шрафцигер или паричка.

Чистење на вратата на рерната

За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.

Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги отстраните остатоците од вар кои

може да се појават на стаклото на рерната.

- i** Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратата на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

- i** Внатрешното стакло на предната врата е обложено со материјал што лесно се чисти. Не користете никакви груби абразивни средства, тврди метални жици, сунѓери за триење или варикина за чистење на внатрешното стакло на предната врата бидејќи може да ја изгребаат површината. Со тоа може да се уништи обложениот материјал.

Чистење на вратата на рерната

- i** Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина за да ги чистите вратата и стаклото на рерната.

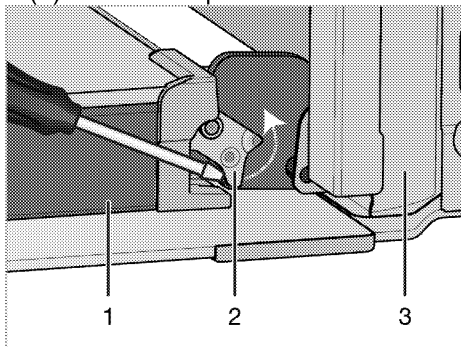
- i** Внатрешното стакло на вратата на рерната е обложено со материјал што лесно се чисти. Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина.

Можете да ги извадите вратата на рерната и стаклата на вратите за да ги исчистите. Како да ги извадите вратите и стаклата е објаснето во деловите "Вадење на вратата на

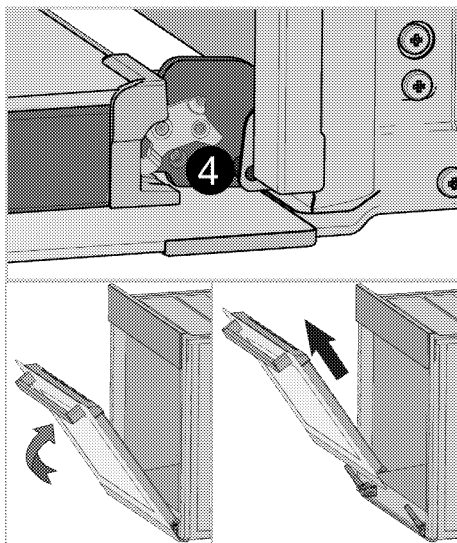
рерната" и "Вадење на внатрешните стакла на вратата". Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за садови, топла вода и мека крпа или сунѓер, а потоа избришете ги со сува крпа. Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги отстраните остатоците од вар кои може да се појават на стаклото на рерната.

Вадење на вратата на рерната

- 1.Отворете ја предната врата (1).
- 2.Отворете ги клиповите на кукиштето на шарка (2) на десната и левата страна на предната врата со притискање на куката како што е илустрирано на сликата. Заклучувањето треба да изгледа (4) кога е отворено.



- 1 Врата
- 2 Заклучување на панта(затворена позиција)
- 3 Рерна
- 4 Заклучување на панта(отворена позиција)



- 3.Поместе ја предната врата половично.
- 4.Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.

i Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

Мека отворена и мека функција за блиц

Некои модели може да вклучуваат функција за мека затвори и меко отворање. Услугата "Мека за затворање" му овозможува на корисникот непречено да ја затвори вратата на рерната така што ќе ја доведе на околу 15 см од затворената положба и нежно го турка. Системот за автоматско амортизација нежно ја затвора вратата. Слична функција се

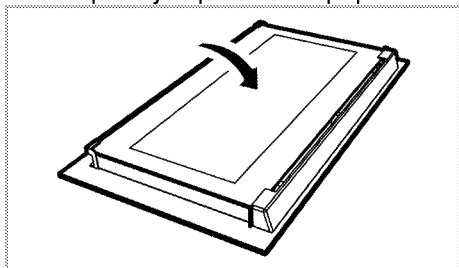
забележува додека вратата на рерната е целосно отворена; Околу 9 сантиметри од целосно отворената положба системот на амортизерите отвора и овозможува нежно отворање.

Вадење на внатрешното стакло на вратата

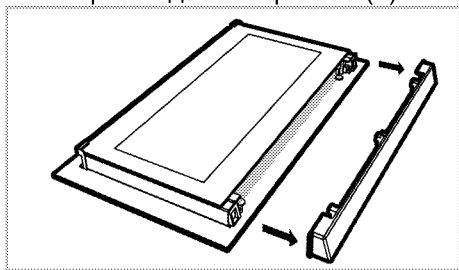
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешното стаклено окно на вратата на рерната може да се извади за чистење.

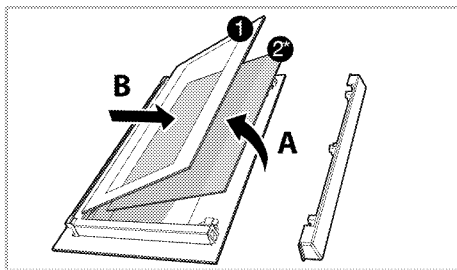
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).



3. Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.



1. Највнатрешно стаклено окно
- 2* Внатрешно стаклено окно (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
4. Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно (2); Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).
5. Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2). Ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор. (Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно). Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).
6. Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на највнатрешното стаклено окно (1) во долниот пластичен отвор.
7. Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

Замена на светилката во рерната

! Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

i Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.

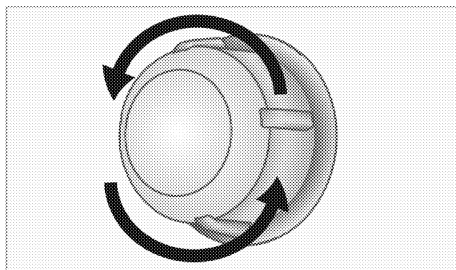
i Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.

i Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.

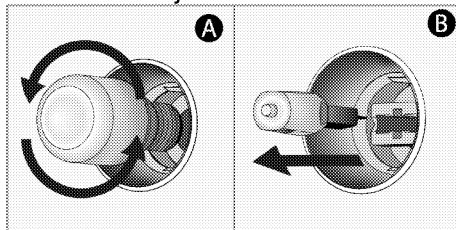
i Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температури над 50 ° C.

Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



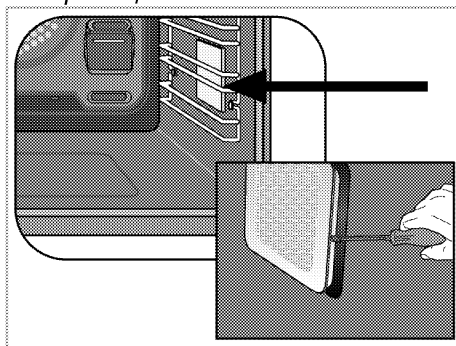
3. Ако сијаличката во рерната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стаклениот капак одново.

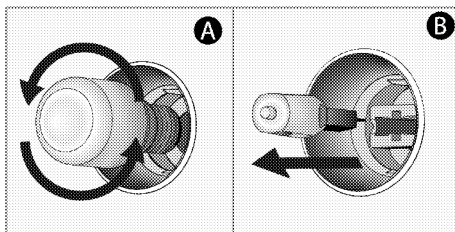
Ако рерната има квадратна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Извадете ги решеткастите полица како што е опишано. Видете *Чистење на рерната*, страница 39.



3. Извадете го заштитниот стаклен капак со шрафцигер.

4. Ако сијаличката во рерната е од тип (А) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (В), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



5. Ставете го стаклениот капак, а потоа и решеткастите полицаи.

7 Решавање проблеми

Рерната испушта пареа додека работи.

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> *Ова не е грешка.*

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*

Сијаличката во рерната не работи.

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> *Сменете ја сијаличката.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

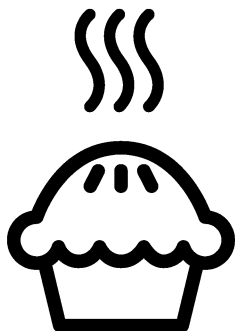


Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.



Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausių technologijų, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėdamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų 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 paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

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

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

2 Bendra informacija 9

Apžvalga	9
Komplekto turinys	10
Techniniai duomenys	11

3 Įrengimas 12

Prieš įrengiant	12
Įrengimas 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	18
Pradinis šildymas	18

5 Kaip naudoti orkaitę 19

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje	19
Kaip naudoti elektrinę orkaitę	20
Veikimo režimai	20
Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką	22
Maisto gaminimo laiko lentelė	28
Kaip naudoti grilį	31
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	32

**6 Techninis aptarnavimas ir
priežiūra 33**

Bendroji informacija	33
Valdymo skydo valymas	33
Orkaitės valymas	33
Orkaitės durelių valymas	35
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas	36
Orkaitės lemputės keitimas	37

7 Trikčių nustatymas 38

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti.

Neleiskite 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 neįgalieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegaliooti. 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 žeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar žeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra žemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! 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 įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenutieskite jo virš įkaitusių 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 gaminiui.

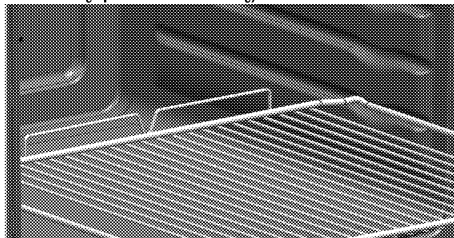
Gaminio sauga

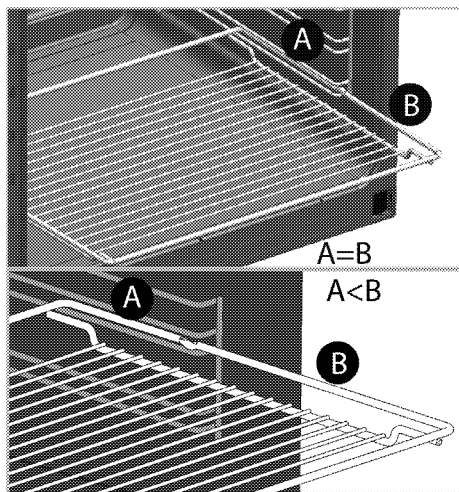
- **ĮSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista

naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus 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, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. 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 įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista Būkite atsargūs ir neprisilieskite 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.

- Nedėkite 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 subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)
Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. 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.
- 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., sudėkite ant jo maistą ir įdėkite viską į įkaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skardos, 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.

- **ĮSPĖJIMAS:** 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 dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

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

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminytis skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- **DĖMESIO:** Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti

kitiems tikslams, pavyzdžiui, 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 grylyje.

Vaikų sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiai veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.

- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite 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 gaminytis atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminytis paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminytis pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

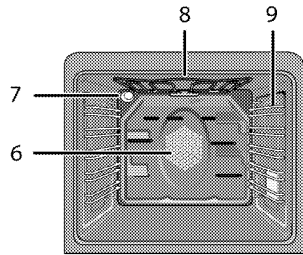
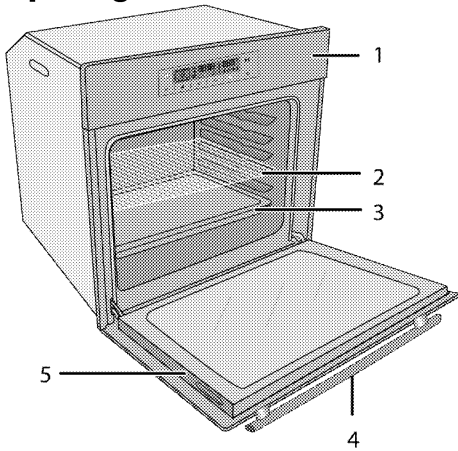
Jūsų įsigytas gaminytis atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

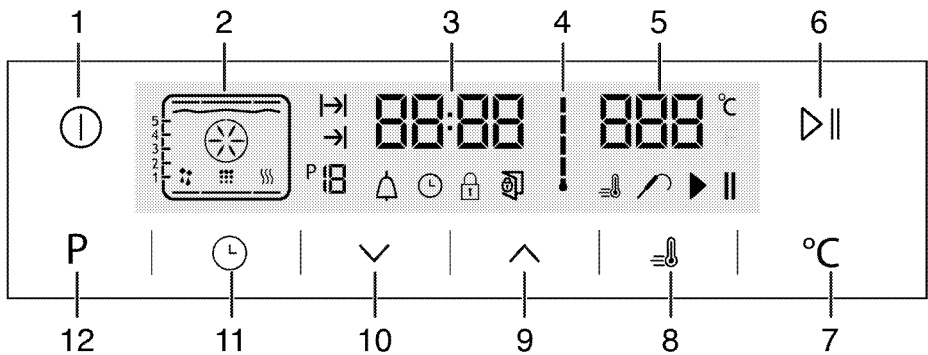
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis 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 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas | 8 Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas) |
| 2 Funkcijų rodyto ekranas | 9 Didinimo mygtukas |
| 3 Esamo laiko rodmens laukelis | 10 Mažinimo mygtukas |
| 4 Orkaitės vidaus temperatūros simbolis | 11 Nustatymo mygtukas |
| 5 Temperatūros indikatorius laukelis | 12 Grįžimo į funkcijų ekraną mygtukas |
| 6 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas | |
| 7 Temperatūros nustatymo mygtukas | |

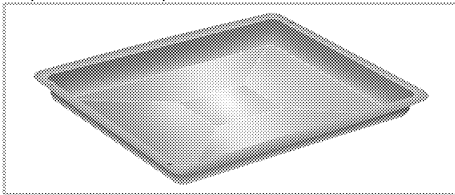
Komplekto turinys

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

1. Vartotojo vadovas

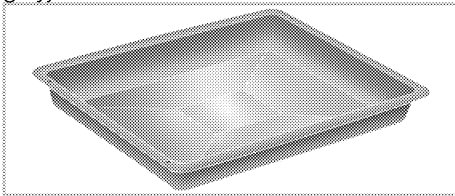
2. Standartinis padėklas

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



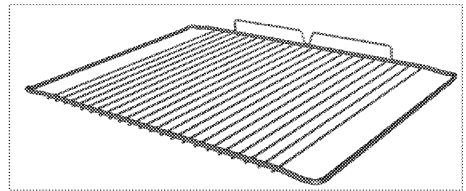
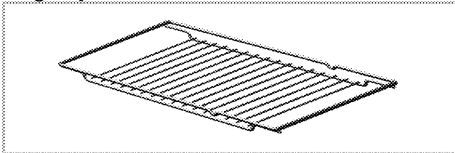
3. Gili kepimo skarda

Naudojama tešlainiams, dideliems kepsniams, sultingiems patiekalams gaminti ir riebalams surinkti kepant grilyje.



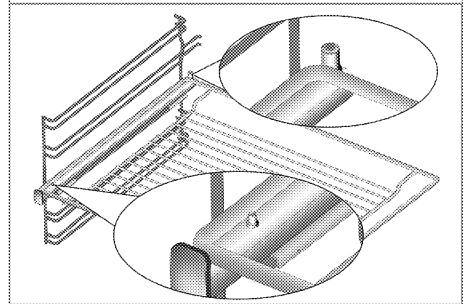
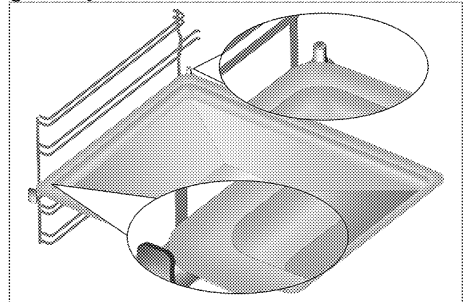
4. Grilio grotelės

Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepunami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujimų bėgelių.



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

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardą bei grilio grotelės. Naudodami skardą ir grilio grotelės su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50/60 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3.1 kW
Saugiklis	16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05VV-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 orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama 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 klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką 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. Įrengimas, puslapis 12.


i Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.


i Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.


i Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiuose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

3 Įrengimas

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

 Vartotojas yra atsakingas už vietas, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.


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


 Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.


Prieš įrengiant

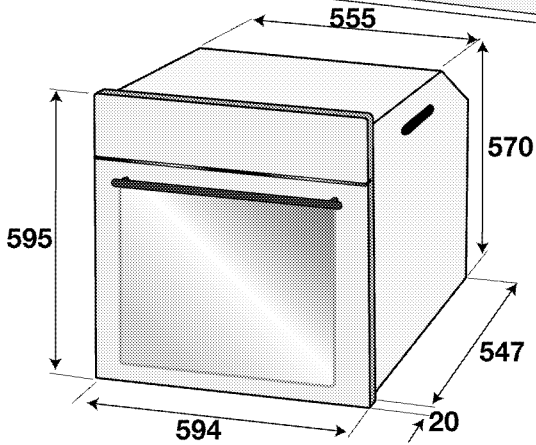
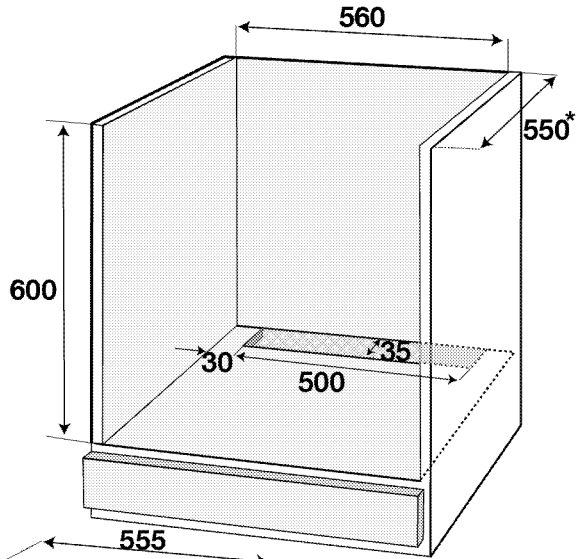
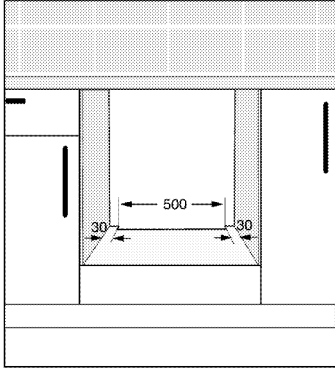
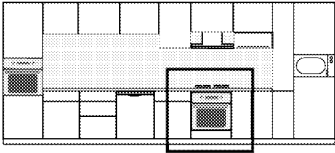
Šis buitinis prietaisas yra skirtas montuoti virtuvės spintelėse, kurias galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).

- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaitę yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.

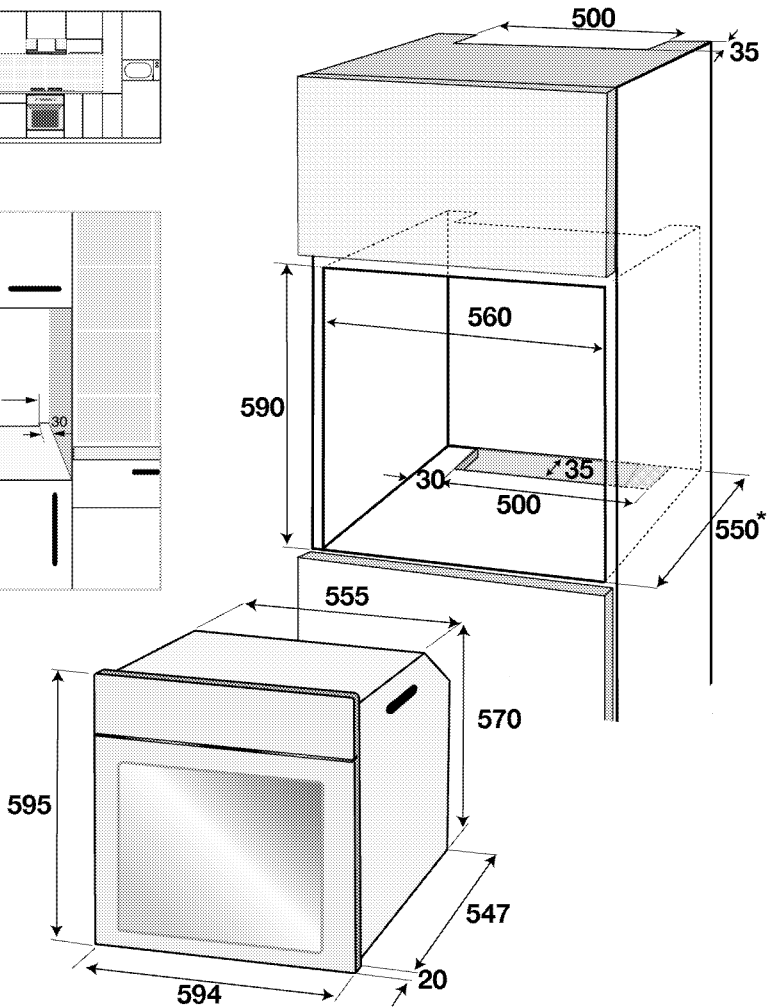
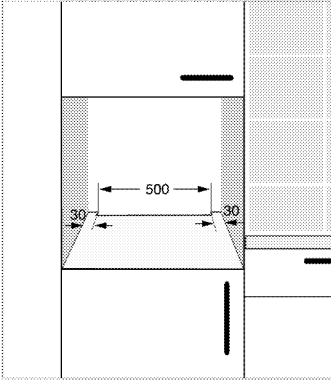
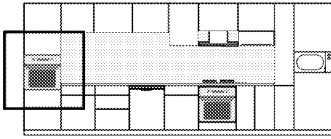
 Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.

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

 Jei gaminys turi vielines rankenėles, perkėlę gaminį, įstumkite jas į orkaitės šonus.



* min.



* min.

Įrengimas ir prijungimas

- Šį 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 vietos reglamentus.

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

! Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. 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 atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Norėdami pamatyti duomenų plokštelę, atidarykite priekines dureles.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.

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

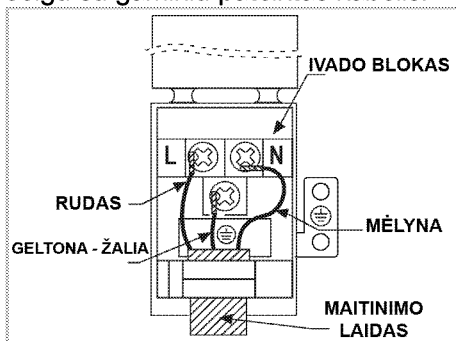
Maitinimo kabelio prijungimas

i Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitei tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

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

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminio pateiktas kabelis:



2. **Vienfaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

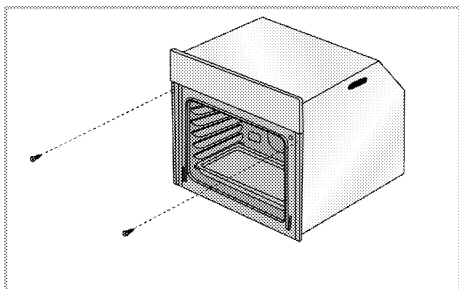
- Rudas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (žeminimo)

» arba

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

Gaminio įrengimas

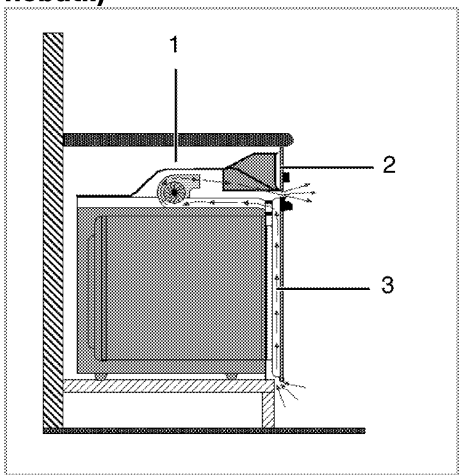
1. Įstatykite orkaitę į spintelę, sulyinkite ir pritvirtinkite ją, tuo pat metu įsitikindami, ar nepažeidėte ir (arba) neprispaudėte maitinimo laido.



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota.

Sumontavę įsitinkinkite, kad varžtai tinkamai priveržti ir orkaitė nejuda. Sumontavus ne pagal instrukcijas ir nepakankamai priveržus varžtus, naudojama orkaitė gali apvirsti.

Gaminiams 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.

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

Jeigu maistą orkaitėje gaminote užprogramavę laikmatį, 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 į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite jį 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.

i Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaloje padėtyje.

i Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

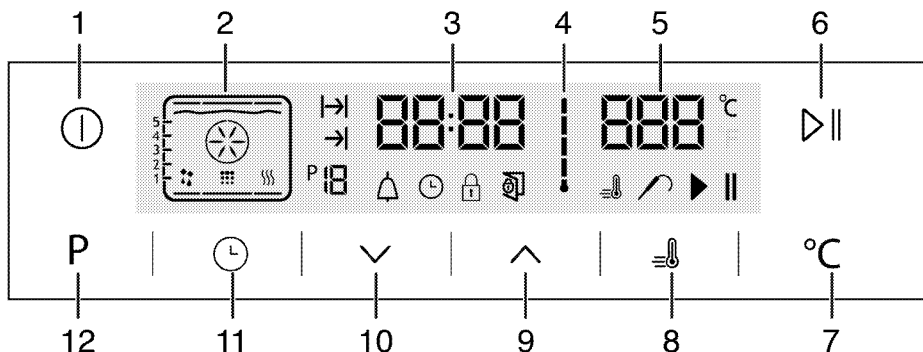
Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamos 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 neatidaromos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai

Naudojant pirmą kartą

Laiko nustatymas



- 1 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- 2 Funkcijų rodymo ekranas
- 3 Esamo laiko rodmens 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

taupyti naudojant TAUPAUS KAITINIMO SU VENTILIATORIUMI režimą ir gali skirtis nuo rodomos ekrane.

- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.

- 10 Mažinimo mygtukas
 - 11 Nustatymo mygtukas
 - 12 Grįžimo į funkcijų ekraną mygtukas
1. Pirmą kartą įjungus orkaitę, užsidega simbolis ⏻; liesdami mygtukus ▲ / ▼, nustatykite valandas.
 2. Patvirtinkite nuostatą, paliesdami 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 dings.

Pirmasis prietaiso valymas

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

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

Pradinis šildymas

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

! Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artn. 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“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 20*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 20*

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 31*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 15 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 31*

i Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliski nemalonūs kvapas. Tai visiškai normalu Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų skleidžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



Karšti 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.



Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išieiti garai.

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

Patarimai dėl kepimo

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

Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepant tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepinimo 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 grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

Patarimai dėl kepinimo grilyje

Kepant mėsą, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepamą mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

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



Dėl kepinimo grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

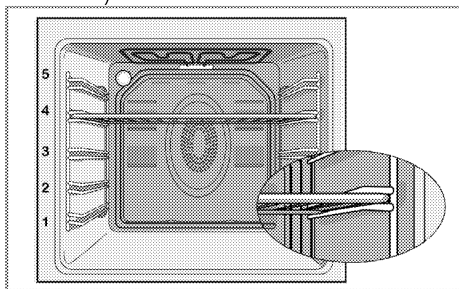
Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Elektrinės orkaitės išjungimas

Svarbu tinkamai padėti vielines grotėles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje.

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines grotėles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų 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



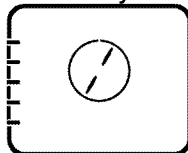
Maistas šildomas tolygiai - ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiui, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite įdėję tik vieną skardą. Ekrane rodoma tinkama lentynos padėtis.

2. Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo viršutinis ir apatinis šildytuvas. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

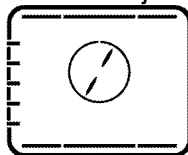
3. Vent. šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvas. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas.

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

4. "3D" funkcija



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventiliatoriumi. Patiekalas tolygiai ir greitai kepamas iš visų pusių. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

5. Picos kepimo funkcija



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

6. Did. grilis+vent.



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo stiprus grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelį mėsos kiekį.

- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

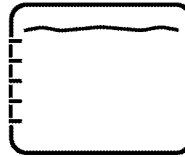
7. Stiprus grilis



Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelį mėsos kiekį.

- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

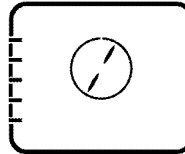
8. Grilis



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

- Dėkite mažas arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

9. Eko. Karštas oras

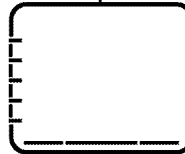


Norėdami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją vietoj kitų kepimo operacijų, kurias atliktumėte pasirinkdami greitąjį kepimą 160-220 °C temperatūros ribose. Bet kepimo laikas truputį pailgės.

Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos „Eko.

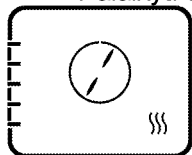
Karštas oras“ lentelėje.

10. Apat. šildymas



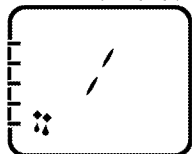
Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniam patiekalų apskrudinimui iš apačios.

11. Palaikyti šilumą



Naudojama maistui ilgai laikyti tokioje temperatūroje, kad jį galima būtų tuoj pat patiekti.

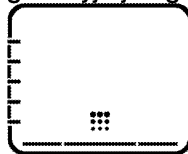
12. Veikia su ventilatoriumi



Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventilatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdytis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui

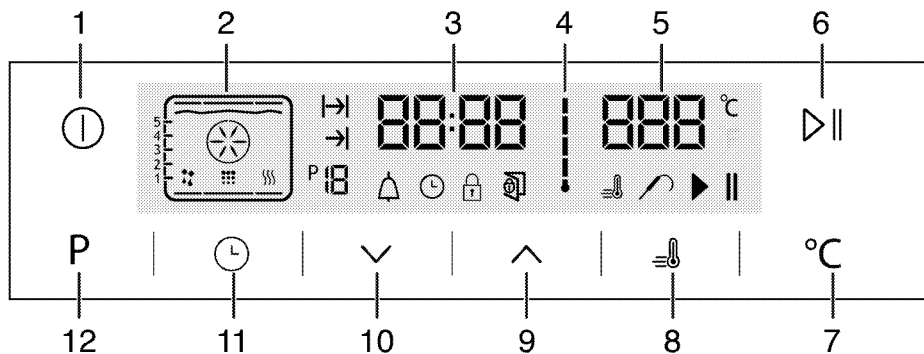
atvėsinti. Laikas, kurio reikia atšildyti visą mėsos gabalą, yra ilgesnis negu maistas, kuriame yra grūdų.

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. Norėdami sužinoti, kaip valyti garais, žr. dalį „Valymas – lengvas valymas garais“.

Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką



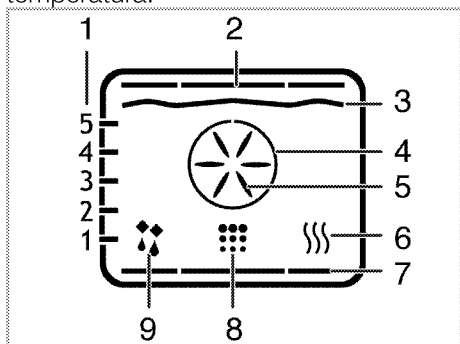
- | | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas | 9 Didinimo mygtukas |
| 2 Funkcijų rodyto ekranas | 10 Mažinimo mygtukas |
| 3 Esamo laiko rodmens laukelis | 11 Nustatymo mygtukas |
| 4 Orkaitės vidaus temperatūros simbolis | 12 Grįžimo į funkcijų ekraną mygtukas |
| 5 Temperatūros indikatoriaus laukelis | |
| 6 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas | → : Kepimo laiko simbolis |
| 7 Temperatūros nustatymo mygtukas | → : Kepimo pabaigos laiko simbolis* |
| 8 Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas) | P 18 : Funkcijų skaičius |
| | Δ : Įspėjimo signalo simbolis |
| | ⌚ : Laikrodžio simbolis |

-  : Užrakto simbolis
-  : Atidarytų durelių simbolis
-  : Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)
-  : Mėsos termometro simbolis
-  : Kepimo pristabdymo simbolis
-  : Kepimo pradžios simbolis
-  : Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.

Funkcijų lentelė	Temperatūros ribos (°C)
Tradicinis kepimas	40-280
Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	40-280
Kepimas su ventiliatoriumi	40-280
"3D" funkcija	40-280
Picos kepimo funkcija	40-280
Didysis grilis, naudojant karšto oro srautą	40-280
Didysis grilis	40-280
Mažasis grilis	40-280
Eko. karštas oras	160-220
Apatinis kaitinimas	40-220
Šilumos palaikymas	40-100


Funkcijų lentelė:


Funkcijų lentelėje nurodytos funkcijos, kurias galima pasirinkti, ir minimali bei maksimali orkaitės temperatūra, kurią galima nustatyti. Kai pasirinkama funkcija, rodoma rekomenduojama temperatūra.





- 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!


 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, žybcios 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











1. Palieskite mygtuką  ir palaikykite maždaug 2 sekundes, kad galėtumėte atidaryti orkaitės dureles.

» Orkaitei įsijungus, ekrane rodoma pirma veikimo funkcija. Ekranui veikiant šiuo režimu, galima nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką ir stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) funkciją.


- i** 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 , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirmą veikimo funkciją.
 2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus .
 3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .
- » Žybcioja simbolis .
4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus .
 5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
 6. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
 7. Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką , kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis .
- » Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs visos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.
8. Naudojant rankinį gaminimo valdymo būdą, nenustačius gaminimo trukmės, orkaitė automatiškai neišsijungia. Gaminimą galite išjungti, dar kartą palietę mygtuką  .

» Orkaitė baigia gaminti ir ekrane pasirodo simbolis .

9. Palieskite mygtuką  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 trukmės.

1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirmą veikimo funkciją.
 2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus .
 3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .
- » Žybcioja simbolis .
4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus .
 5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
 6. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
 7. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .
- » Nustačius gaminimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .
8. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
 9. Jeigu temperatūra ir gaminimo laikas yra tinkami, palieskite mygtuką , kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis .
- » Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki pasirinkto gaminimo pabaigos laiko.
- » Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą

iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.





10. Pasibaigus gaminimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „Pabaiga“ ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.


11. Norėdami nutildyti garso signalą, palieskite bet kurį mygtuką.






» Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.




Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)


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






1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus  .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .


» Žybčioja simbolis .




4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus  .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
6. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .

7. Liesdami 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. Liesdami mygtukus  , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

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

 10. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
 11. Jeigu temperatūra, veikimo funkcija, gaminimo laikas ir gaminimo laiko pabaiga yra tinkami, palieskite mygtuką  , kad būtų pradėtas 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 išildoma iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs 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 įspėjamieji garso signalai.
 13. Norėdami išjungti garso signalą, palieskite bet kurį mygtuką.


» Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.


i Jei nustatę gaminimo laiką arba papildomą gaminimo laiką norite juos atšaukti, privalote atšaukti gaminimo laiką (nustatyti j pradinę padėtį).

Stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) nustatymas


Stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) funkciją galite naudoti įkaitinimui, kad greitai pasiektumėte norimą orkaitės temperatūrą.


i Stiprintuvo funkcijos negalima pasirinkti veikiant atšildymo,eko. karštas oras, šilumos palaikymo ir valymo režimams. Dingus elektros tiekimui, stiprintuvo funkcijos nuostatos atšaukiamos.

1. Nustatę temperatūrą, veikimo funkciją, gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką, palieskite mygtuką .


» Ekране bus nuolat rodomas simbolis  ir stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) nuostata bus įjungta.

» Stiprintuvo simbolis (8) dingsta iš ekrano, kai tik orkaitėje pasiekama pageidaujama temperatūra ir orkaitė vėl ima vykdyti funkciją, kuri buvo parinkta prieš nustatant stiprintuvo funkciją.

2. Norėdami stiprintuvo funkciją atšaukti, dar kartą palieskite mygtuką .



» Simbolis  dings iš ekrano ir stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) nuostata bus išjungta.

Elektrinės orkaitės išjungimas


Norėdami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką .


Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

1. Lieskite  tol, kol ekране pasirodys simbolis .



» Ekране bus rodoma „IŠJUNGTA“.

2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite .


» Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekране rodoma „JUNGTA“ ir šviečia simbolis .


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

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite  tol, kol ekране pasirodys simbolis .

» Ekране pasirodys „JUNGTA“.

2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .



» Mygtukų užrakto funkciją išjungus, ekране vieną kartą pasirodys pranešimas „IŠJUNGTA“. Patvirtinkite, paliesdami .

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



Žadintuvo nustatymas


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


Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasiekus nustatyto laiko pabaigą, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.

1. Lieskite  tol, kol ekране pasirodys simbolis .

i Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.

2. Nustatykite įspėjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus  / .

» Nustačius garso signalų skambėjimo laiką, švies žadintuvo  simbolis ir ekrane bus rodoma, kada suskambės garso signalai.



3. Nustatytam laikui pasibaigus, pradės žybcioti žadintuvo laiko simbolis  ir pasigirs garso signalai.


Žadintuvo išjungimas


1. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.

» Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

Įspėjamojo garso signalo atšaukimas



1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis , kad galėtumėte atšaukti įspėjamąjį garso signalą.


2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką  tol, kol ekrane pasirodys „00:00“.


 Ekrane bus rodomas žadintuvo skambėjimo laikas. Jeigu bus nustatytas ir žadintuvo, ir gaminimo laikas, bus rodomas trumpesnis laikas.

Dienos laiko keitimas


1. Spūsciokite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .



2. Liesdami mygtukus  / , nustatykite valandas.


3. Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kad nuostat būtų patvirtinta.

 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. Orkaitei veikiant budėjimo režimu kelis kartus palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys pranešimas 'VOL'.


2. Norėdami nustatyti vieną iš L0, L1 arba L2 tonų, paspauskite mygtukus  arba .

3. Paspauskite mygtuką  arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

Taupymo lemputės nuostatos reguliavimas



1. Orkaitei veikiant budėjimo režimu kelis kartus palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys pranešimas 'LP'.

2. Norėdami nustatyti įjungimo arba taupymo funkciją, paspauskite mygtukus  / .

3. Paspauskite mygtuką  arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

4. Kai nustatyta kaip įjungta; kol orkaitės durlės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė nepertraukiamai dega.

5. Kai nustatyta taupymo funkcija; kol orkaitės durlės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė užsidega, o po 15 sekundžių užgęsta.

Jei prietaisui veikiant paliečiamas koks nors mygtukas (išskyrus mygtukus  ir ) lemputė užsidega, o po 15 sekundžių užgęsta.












Maisto gaminimo laiko lentelė

i 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

i 1-jeji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.















Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	180	25 ... 30
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		2	180	40 ... 50
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 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
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
Tešlainiai	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 grotelių**		2 - 3	200	30 ... 40

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	10 ... 15
Jautienos žlėgtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	100 ... 120
Ėriuko koja (troškiny)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	70 ... 90
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	60 ... 80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (5.5 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepant bet kokius patiekalus.
* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.
** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Ruošimo stalas bandomiesiems patiekalams

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produkty bandymams.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Skrudinta duona	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	2 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
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 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 kepanč bet kokius patiekalus.

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

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

Eko. Karštas oras

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

i Neatidarykite durelių, kepant Eko. Karštas oras režimu. Jei durelės neatidaromos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai taupyti ir gali skirtis nuo rodomos ekrane.

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

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 .
- 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.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinyas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinyas 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, įsitinkinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniai, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti

kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.

i Kepkite tešlos gaminius atsižvelgdami į kepimo 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

! Naudodami grilį, uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!

Grilio įjungimas

1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Norėdami pasirinkti norimą grilio funkciją, lieskite .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą,

- suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .
- » Žybcioja simbolis .
4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
6. Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką , kad būtų pradėtas kepinimas grilyje. Ekране pasirodo simbolis .
- » Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitėi pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.

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	20...25 min. #
Pjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4...5	250	25...35 min.
Ėrienos žiegtainiai	Grilio grotelės	4...5	250	20...25 min.
Rostbifas	Grilio grotelės	4...5	250	25...30 min. #
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4...5	250	25...30 min. #
Duonos skrebučiai *	Grilio grotelės	4	250	1...3 min.

priklausomai nuo storio

*Pakeitinimas 5 minutes

**Jei jūsų gaminio grotelių temperatūros negalima sureguliuoti, grotelės veiks rekomenduojamoje temperatūroje.

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams.


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

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

Prieš kepančią maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.

7. Kepimą grilyje galite išjungti, dar kartą palietę mygtuką .
- » Orkaitė baigia kepti grilyje ir ekrane pasirodo simbolis .

Grilio išjungimas

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



Dėl kepinimo grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui.

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

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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

! Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

! Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- 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 skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.

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

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

Valdymo skydo valymas

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

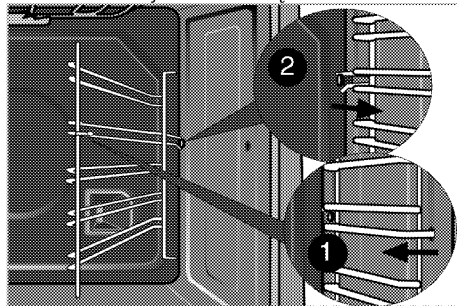
i Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

Norėdami 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.

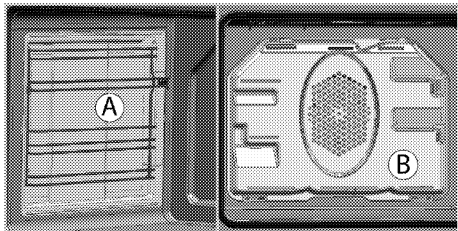


Kataliziniai paviršiai

(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. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai

absorbuoja riebalus, o paviršiumi užsipildžius riebalais, jie pradeda blizgėti. Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

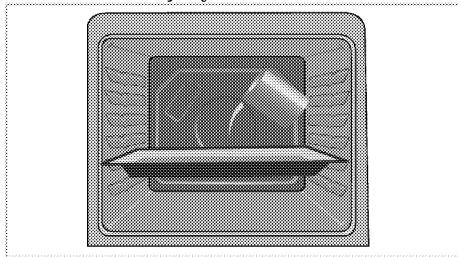


Lengvas valymas garais

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

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (įsisenėjusius) 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. Įsisenėjusius nešvarumus valykite minkštu drėgnu skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, o paskui iššluostykite sausu skudurėliu.

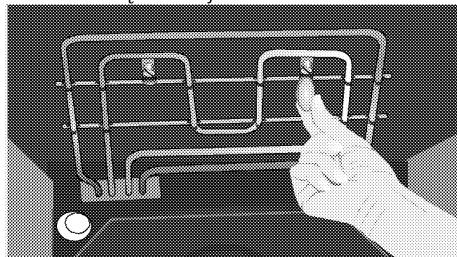
i Naudojant lengvo valymo garais režimą, vanduo, esantis ant skardos, kuris skirtas šiek tiek suminkštinti orkaitės ertmėje susidariusiems likučiams ir (arba) nešvarumams, išgaruos ir kaip kondensatas susikaups ant orkaitės durelių stiklo vidinės pusės, todėl atidarant orkaitės dureles, vanduo gali lašėti.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

Orkaitės viršutinės sienelės valymas

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

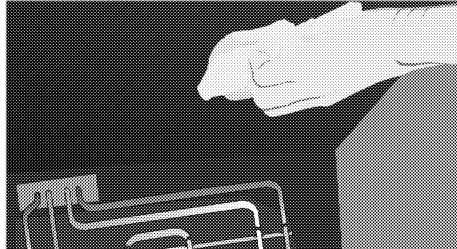
Valant viršutinę orkaitės sienelę, grilio elementą galima nulenkti.

1. Atsuktuvu arba moneta atsukite grilio elementą fiksuojančius varžtus.



i Grilio elementas nulenkiamas. Jis lieka pritvirtintas prie orkaitės viršutinės sienelės.

2. Nuvalykite orkaitės viršutinę sienelę drėgnu skudurėliu.



3. Pakelkite grilio elementą ir priveržkite jį fiksavimo varžtais, naudodami atsuktuvą arba monetą.

Orkaitės durų valymas

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

Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

i Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklių. Kitaip galite subraižyti paviršių ir sugadinti stiklą.

i Priekinių durelių stiklo plokštė yra padengta lengvai valoma medžiaga. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, kietų metalinių grandyklių, šveitimo kempinių ir baliklių priekinių durelių stiklo plokštei valyti, nes šios medžiagos gali subraižyti paviršių. Šios medžiagos gali pažeisti dangą.

Orkaitės durelių valymas

i Orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandyklių, vielinės vatos ar baliklių.

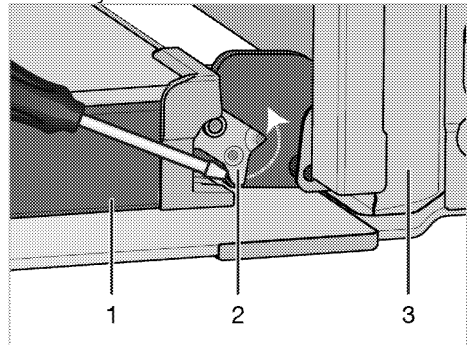
i Orkaitės durelių vidinis stiklas padengtas lengvai valoma medžiaga. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, kietųjų metalų grandyklių, vielos vatos arba baliklių, pvz., baliklio.

Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose „orkaitės durelių nuėmimas“ ir „Vidinių durų stiklų nuėmimas“. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba

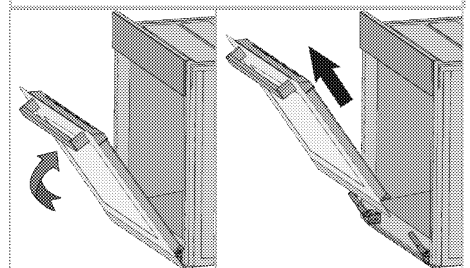
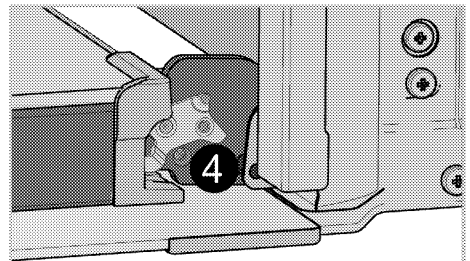
kempine ir nusausinkite sausa šluoste. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

Orkaitės durelių išėmimas

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



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



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

i Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

"Soft Open & Soft Close" funkcija

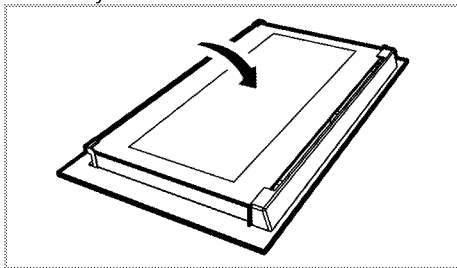
Kai kuriuose modeliuose gali būti "Soft Close & Soft Open" funkcija. "Soft Close" funkcija leidžia vartotojui sklandžiai uždaryti orkaitės dureles, pastumdama ją maždaug 15 cm nuo uždarytos padėties ir švelniai stumdami ją. Automatinė sklendžių sistema padeda tyliai uždaryti duris. Panašios savybės pastebimos, kai orkaitės durelės yra visiškai atidarytos; Maždaug 9 cm nuo visiškai atidarytos padėties, sklendžių sistema pradeda leisti švelniai atidaryti.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

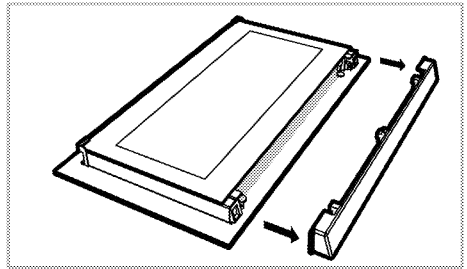
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

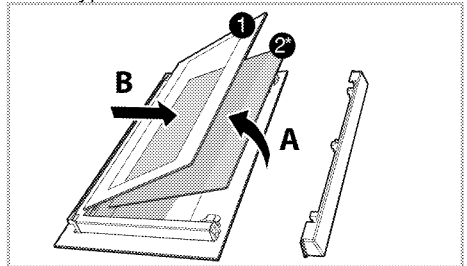
1. Atidarykite orkaitės dureles.



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



3. Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami B kryptimi.



1. Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2* Vidinė stiklo plokštė (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)
4. Jei jūsų gaminys turi vidinę stiklo plokštę (2); pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).
5. Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2). Dėkite nusklembtą stiklo plokštės kampą, kad jis atsiremtų į nusklembtą plastikinės angos kampą. (Jei jūsų gaminys turi vidinę stiklo plokštę). Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėje angoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).
6. Įdedant tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link. Svarbu, kad tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1) apatinis kampas būtų įtaisytas apatinėje plastikinėje angoje.

7. Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas

! Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėsęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

i Šioje krosnyje naudojama kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, aukštis mažesnis nei 60 mm, skersmuo mažesnis nei 30 mm, arba halogeninė lempa, kurios lizdas yra G9, galia mažesnė nei 60 W. Lempos yra tinkamos naudoti esant aukštesnei nei 300 ° C temperatūrai. Orkaitės lempas galima įsigyti iš įgaliotų techninės priežiūros agentų arba techniko, turinčio licenciją.

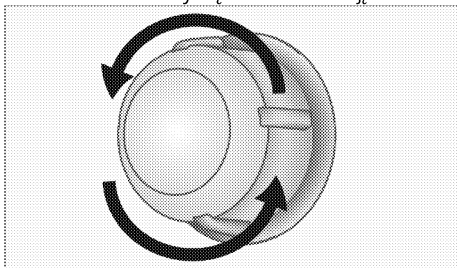
i Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.

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

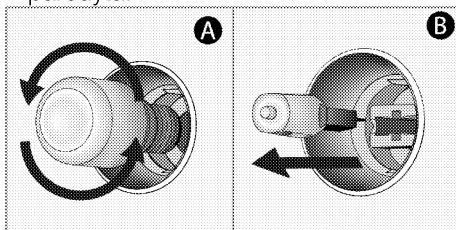
i Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 ° C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

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



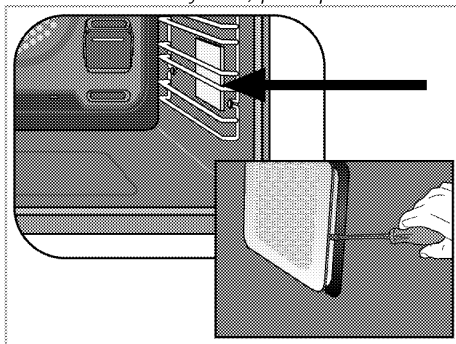
3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



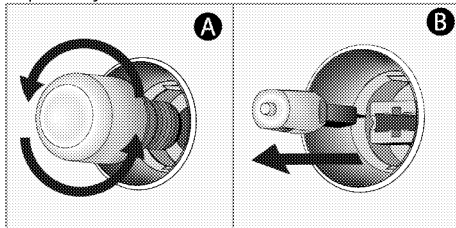
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

Jeigu orkaitėje sumontuota keturkampė lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Nuimkite vielines groteles, kaip aprašyta. Žr. *Orkaitės valymas, puslapis 33*.



3. Atsuktuvu nuimkite apsauginį stiklinį gaubtelį.
4. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



5. Paskui uždėkite stiklinį gaubtelį, o paskui – groteles.

7 Trikių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pašalinama garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos 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 įjungimą.*

Neveikia orkaitės apšvietimas.

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

Orkaitė nešyla.

- Gali būti nenustatyta 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 įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.