



Духовка
Посібник користувача
Viryklė
Vartotojo vadovas



FSE67310GX

UK / LT

285.3034.01/R.AI/26.02.2024/7-5

7786585503



ПАПІР НА ІЗ ВТОРИННОЇ
СИРОВИНИ ТА
МАКУЛАТУРИ

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Beко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача. Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

Загальні правила техніки безпеки.....	4
Електрична безпека	5
Безпека виробу.....	6
Призначення.....	9
Захист дітей.....	10
Утилізація старого приладу.....	10
Утилізація пакувальних матеріалів.....	11

2 Загальна Інформація

Огляд.....	12
Вміст упаковки.....	13
Технічні характеристики.....	14

3 Установка

До початку установки.....	15
Установка та підключення.....	16
Утилізація старого приладу.....	18

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії	20
Початок використання.....	20
Налаштування часу.....	20
Початкове очищення виробу.....	21
Перше розігрівання.....	21

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування	22
Використання варильних панелей.....	23

6 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі.....	25
Використання електричної духової шафи	26
Робочі режими.....	26
Користування годинником духової шафи	27
Таблиця часу приготування.....	30
Використання гриля	32
Таблиця часу приготування на грилі.....	33

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація	34
Очищення варильної панелі	34
Очищення панелі управління	35
Очищення духовки	35
Очищення дверцят духовки	36
Виймання внутрішнього скла дверцят	37
Заміна лампи освітлення духової шафи	37

8 Пошук та усунення несправностей

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.

- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Не встановлюйте виріб на килимовому покритті. Недостатня вентиляція під днищем може спричинити перегрів електричних деталей. і проблеми в роботі виробу.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають

виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб шоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці

- технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
 - Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
 - Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
 - Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі.

- Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
 - Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
 - Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
 - У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання.

Для цього вимкніть домашній запобіжник.

- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

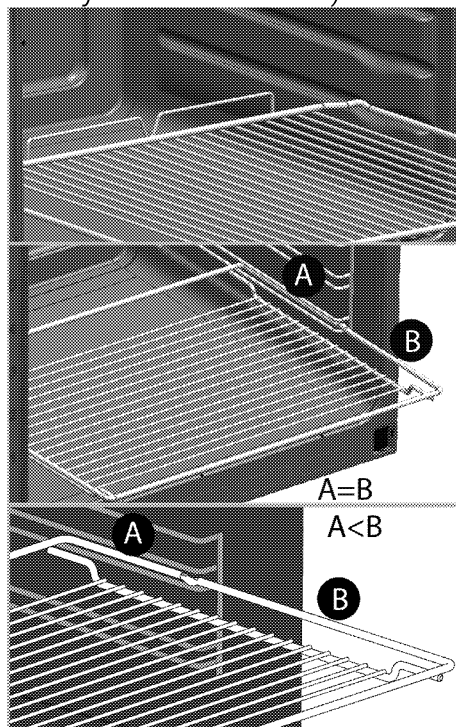
- **УВАГА:** Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.

- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розмішувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подрпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до

ураження електричним струмом.

- (Залежить від моделі пристрою.)

Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розмішуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
- **УВАГА:** Перед зміною лампи переконтуйтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або що переривач мережи відомкнуто, щоб уникнути поразки електричною струмою.
- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Пристрій слід встановлювати безпосередньо на підлозі. Не встановлюйте пристрій на підставку чи стійку.
- **УВАГА:** Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично ЗАБОРОНЕНО використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- **ОБЕРЕЖНО:** За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короткочасним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.
- **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте

речі на варильних поверхнях.

- **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Якщо скло електроплитки розбилося: негайно вимкніть усі конфорки та всі електричні нагрівальні елементи, а також відключіть пристрій від електромережі. Не торкайтеся поверхні пристрою. Не використовуйте пристрій.
- Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Тому стежте, щоб поверхня варильної поверхні та дно горщиків були завжди сухими.
- **УВАГА:** В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої

або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації.

Використання невідповідних захисних пристроїв може призвести до нещасливого випадку.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка шільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не

можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."

- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.

- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сидати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів

можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

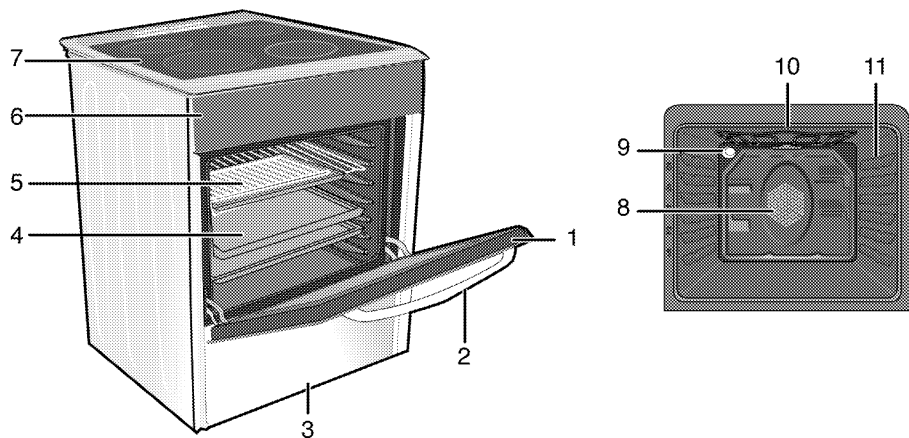
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

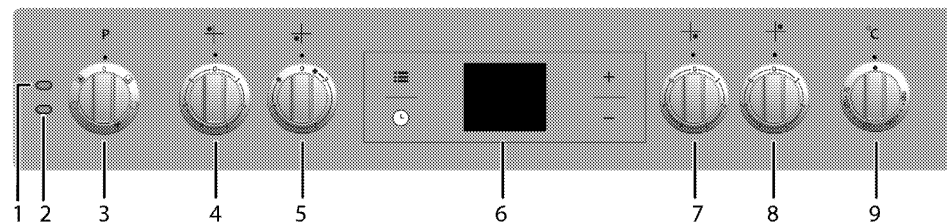
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

2 Загальна Інформація

Огляд



- | | |
|-------------------------|---|
| 1 Передні дверцята | 7 Панель пальника |
| 2 Ручка | 8 Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 3 Нижня висувна шухляда | 9 Лампочка |
| 4 Деко | 10 Нагрівальний елемент гриля |
| 5 Полиця-решітка | 11 Положення полиць |
| 6 Панель управління | |



- | |
|---|
| 1 Сигнальна лампочка |
| 2 Лампочка термостата |
| 3 Ручка вибору функції |
| 4 Одноконтурна зона нагріву Задній лівий |
| 5 Двоконтурна зона нагріву Передній лівий |
| 6 Цифровий таймер |
| 7 Одноконтурна зона нагріву Передній правий |
| 8 Одноконтурна зона нагріву Задній правий |
| 9 Ручка термостата |

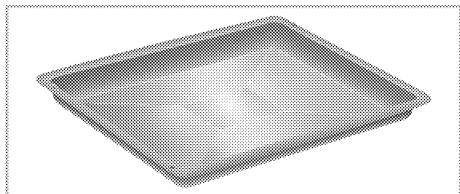
Вміст упаковки

i Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. Посібник користувача

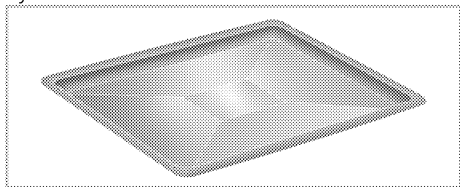
2. Стандартне деко

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



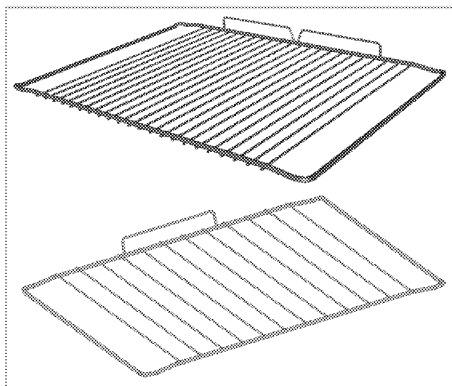
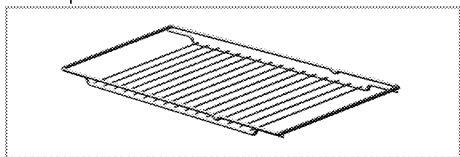
3. Деко для солодкої випічки

Для випічки, наприклад, здобного чи сухого печива.



4. Решітчастий гриль

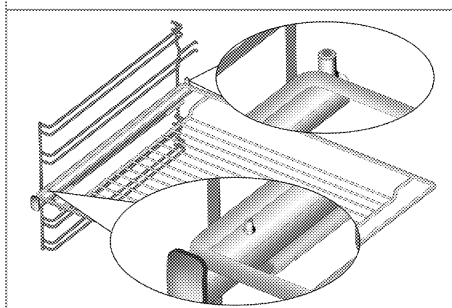
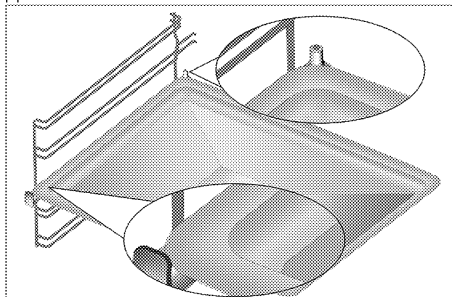
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



5. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція _ додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



Технічні характеристики

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напруга/частота	220-240 В 1N~ / 380-415 В 3N~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	8,2 кВт
Тип кабелю/переріз	мін.H05VV-FG 3 x 2,5 мм ² (1N) / 5 x 1,5 мм ² (3N)
Варильна поверхня	
Конфорки	
Задній лівий	Одноконтурна зона нагріву
Розмір	140 мм
Живлення	1200 Вт
Передній лівий	Двоконтурна зона нагріву
Розмір	180/120 мм
Живлення	1700/700 Вт
Передній правий	Одноконтурна зона нагріву
Розмір	140 мм
Живлення	1200 Вт
Задній правий	Одноконтурна зона нагріву
Розмір	180 мм
Живлення	1700 Вт
ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ	
Головна духова шафа	Використання вентилятора
Лампа внутрішнього освітлення	15 25 Вт
Енергоспоживання гриля	2,2 кВт

Базове: інформацію на табличці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 _ Приготування з вентилятором _ економічний режим, 2 _ Повільне приготування в турборежимі, 3 _ Приготування в турборежимі, 4 _ Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 _ Нагрівання зверху та знизу.

i З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

i Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.

i Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

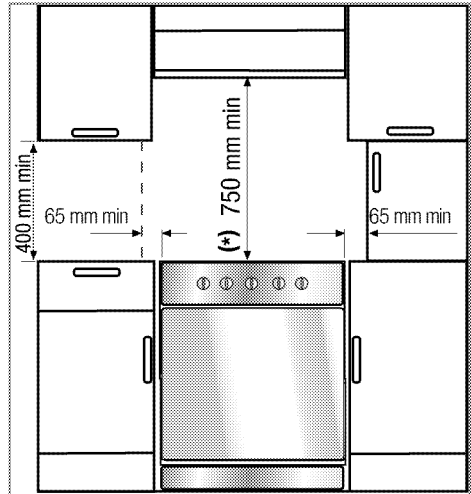
i Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.

! Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

! Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку установки

Аби забезпечити наявність необхідних проміжків для циркуляції повітря під пристроєм, рекомендуємо встановлювати його на твердій поверхні так, щоб ніжки не занурювалися в килим або м'яке підлогове покриття. Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.

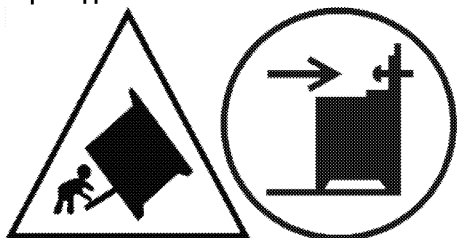


- Цей продукт є пристроєм класу 1 відповідно до стандарту EN 30-1-1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й **одна** з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з **іншого** боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.
- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити шонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також шонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.
- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір шонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- За необхідності установка надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою. Якщо в інструкції з витяжки не вказано жодного розміру, ця висота повинна бути не менше 650 мм.
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими

(витримувати температуру
шонайменше 100 °C).



**Попередження. Ризик
перекидання!**

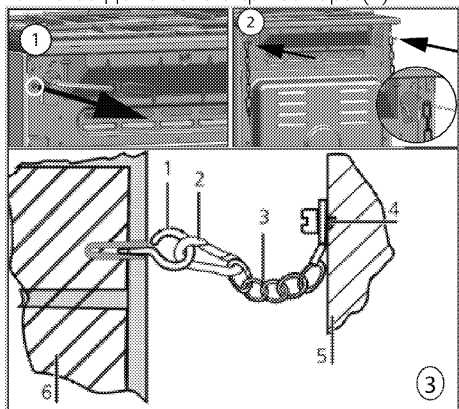


Попередження. Щоб запобігти перекиданню пристрою, необхідно встановити цей стабілізуючий механізм. Зверніться до інструкції з монтажу.

Запобіжний ланцюжок

**Якщо прилад обладнано двома
запобіжними ланцюгами(2);**

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його двома запобіжними ланцюжками, які входять до комплекту постачання. Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).



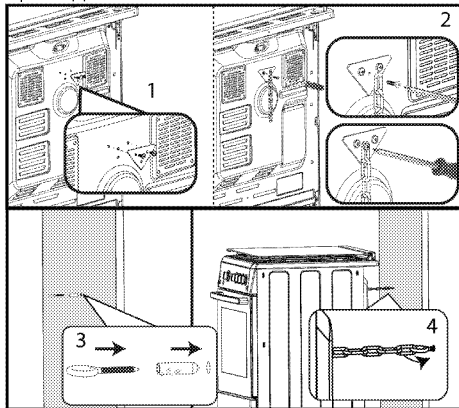
- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор
- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу

6 Стіна кухні

**Якщо прилад обладнано одним
запобіжним ланцюгом(1);**

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його запобіжним ланцюгом, який входить до комплекту постачання.

Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.



Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбік чи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим.

Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

Установка та підключення

Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил установки.



Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

- Виріб мають переносити шонайменше двоє людей.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на підлозі, а не на підставці чи стійці.

 Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку. Дверцята, ручка чи завіси можуть пошкодитися.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

 Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

 Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці.

Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

 Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!

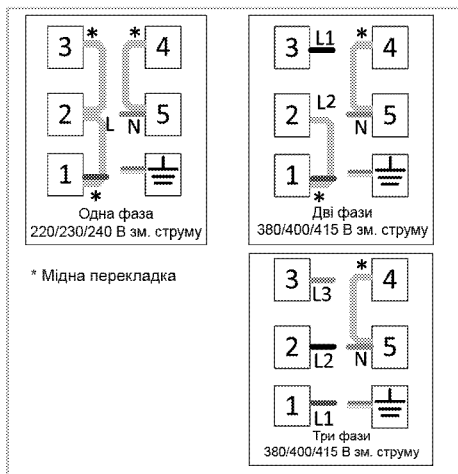
Під'єднання кабеля електроживлення

 Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряду до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

Якщо кабель входить до комплекту постачання:



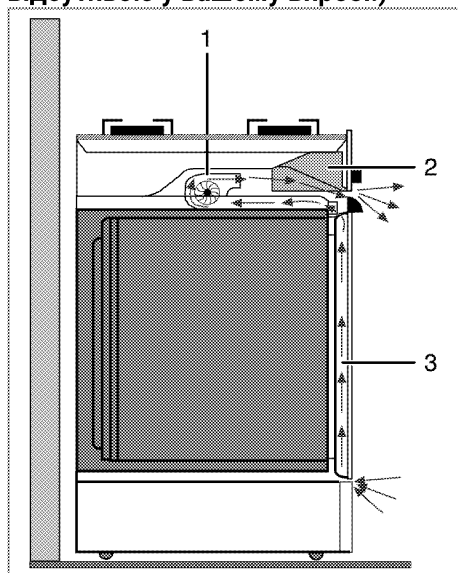
2. Для однофазної мережі слід виконати такі з'єднання:

- Коричневий кабель = L (Фаза)
- Блакитний кабель = N (нейтральний)
- Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)

3. Для трифазної мережі слід виконати такі з'єднання:

- Коричневий кабель = L1 (Фаза 1)
- сірий/Чорний кабель = L2 (Фаза 2)
- сірий/Чорний кабель = L3 (Фаза 3)
- Блакитний кабель = N (нейтральний)
- Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)
- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- **Регулювання ніжок духової шафи**
Через вібрації під час використання посуду може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано. Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



1 Охолоджувальний вентилятор

2 Панель управління

3 Дверцята

Вентилятор охолодження охолоджує як панель управління, так і передню панель обладнання.

- i** Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи.

Остання перевірка

1. Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
2. Перевірте роботу електричних функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решістчастим грилем і деками,

розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.

- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.

i Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.

i Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духови шафа вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.
- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каструлі з плоским дном.
Каструлі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.
- Контейнери й каструлі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каструлі має бути не менше за конфорку.
- Підтримуйте чистоту зон нагрівання та дна каструль. Бруд зменшить

теплопровідність між зоною нагрівання та дном каструлі.

- Під час тривалого приготування вимикайте зону нагрівання за 5-10 хвилин до завершення часу приготування. Завдяки залишковому теплу економія енергоспоживання може досягти 20%.
- Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом.

Початок використання

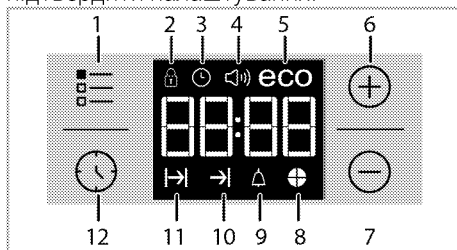
Налаштування часу

- i** Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи.

Після першого увімкнення духової шафи встановіть поточний час за допомогою кнопок **+**/**-**.

- i** Для моделей із сенсорним управлінням спершу торкніться **≡**, а потім за допомогою кнопок **+** / **-** встановіть час дня.

Торкніться символу **⌚** та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок
- 3 Символ годинника
- 4 Символ гучності звукового сигналу *
- 5 Символ економічного режиму
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ часу приготування пирога
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування*

- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми
- * (Залежить від моделі пристрою.)

i Якщо початкова настройка часу не була здійснена, годинник з самого початку буде показувати 12:00, також буде відображатися символ . Символ зникне після налаштування часу.

i Налаштування поточного часу скасовуються після перебоїв електроживлення. Їх слід налаштувати повторно.

Початкове очищення виробу

i Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 26*.
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 26*

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 32*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 15 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 32*



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

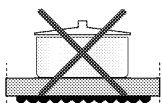
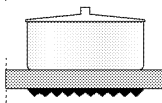
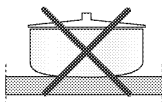
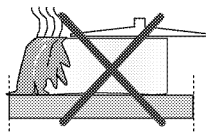
- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розмішуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. Негайно очистіть із поверхні випадково розплавлені рештки цих матеріалів. У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином

ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.

Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок. Розташовуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістите каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

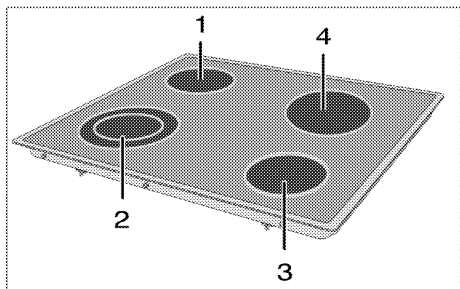
Поради щодо склокерамічних варильних панелей

- Склокерамічна поверхня є жароміцною; на неї не впливають значні коливання температури.
- Склокерамічну поверхню заборонено використовувати для зберігання чи різання продуктів.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з обробленим дном. Гострі краї подрпають поверхню.
- Заборонено використовувати алюмінієвий посуд і каструлі. Алюміній пошкоджує склокерамічну поверхню.



Проліті рідини можуть пошкодити склокерамічну поверхню й викликати пожежу. Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном. Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном. Вони нагріваються більш швидко й рівномірно. Якщо діаметр каструлі замалий, енергія споживається даремно.

Використання варильних панелей



- 1 Одноконтурна зона нагріву 14-16 см
- 2 Двоконтурна зона нагріву 18-20/12-14 см
- 3 Одноконтурна зона нагріву 14-16 см
- 4 Одноконтурна зона нагріву 18-20 см
перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.



Стежте, щоб предмети не падали на варильну панель. Навіть маленькі предмети (наприклад, сільничка) можуть пошкодити варильну панель. Не користуйтеся варильними панелями з тріщинами. Вода може потрапити в тріщини та призвести до короткого замикання. Якщо поверхня пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), відразу вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

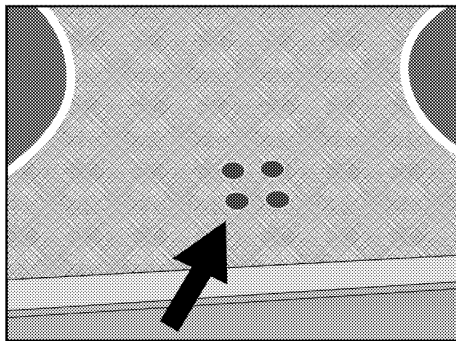
Склокерамічна варильна панель оснащена індикатором робочого режиму й індикатором зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання позначає стан активної зони й залишається увімкненим після її вимкнення конфорки. Блимання індикатора зони нагрівання не є несправністю.



Залежно від особливостей використання варильна панель може остигати в різний час. Поверхня варильної панелі може бути гарячою, навіть якщо індикаторні лампи не горять. Перед дотиком переконайтеся, що поверхня охолола. В іншому випадку можна обпалити руку!



Склокерамічні варильні панелі швидкого нагрівання яскраво світяться, коли увімкнені. Не задивляйтеся на яскраве світло.

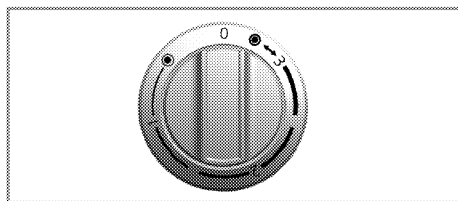


Вмикання керамічних конфорок

Для керування конфорками використовуються ручки управління варильною панеллю. Щоб отримати потрібну потужність нагрівання, поверніть ручки управління варильною панеллю до відповідного рівня.

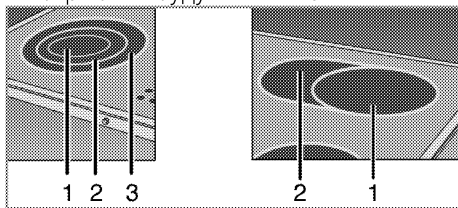
Рівень нагрівання	1	2 3	4 6
	розігрівання	тушкування, готування на повільному вогні	приготування, смаження, кип'ятіння

Рівень нагрівання	1	2	3
	розігрівання	тушкування, готування на повільному вогні	приготування, смаження, кип'ятіння



Вимикання зон нагрівання з кількох сегментів

1. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку управління проти годинникової стрілки у ВИМКНЕНЕ (верхнє) положення. Усі сегменти зони нагрівання будуть вимкнені.



- 1 Положення 1
- 2 Положення 2
- 3 Положення 3



Положення 2 і 3 зон нагрівання з кількох сегментів не працюють незалежно.

Вимикання керамічних конфорок

Поверніть ручку управління конфоркою у ВИМКНЕНЕ (верхнє) положення.

Використання зон нагрівання з кількох сегментів

Зони нагрівання з кількох сегментів дозволяють готувати в посуді різного розміру в межах однієї зони нагрівання. У разі увімкнення цих зон нагрівання спершу вмикається внутрішня зона нагрівання.

1. Щоб змінити діаметр робочої зони нагрівання, поверніть ручку управління за годинниковою стрілкою.
2. Під час зміни радіуса конфорки прозвучить клацання.

6 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духову шафу гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15–30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4–5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.

- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

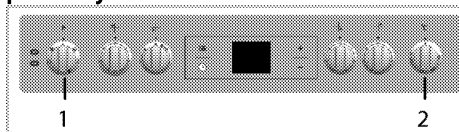
- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решічастому грилі чи на піддоні для випікання з решічастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решічасту полицю чи піддон для випікання з грилем у духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решічастій полиці встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Розмір піддона для випікання, який встановлюється, повинен охоплювати всю зону гриля. Цей піддон може не входити до комплекту пристрою. Налийте у піддон для випікання трохи води, щоб полегшити очищення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розмішуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духової шафи

Вибір температури й робочого режиму



1 Ручка вибору функції

2 Ручка термостата

1. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.

2. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.

» Духова шафа розігріється до встановленої температури й утримуватиме її. Під час нагрівання світиться температурний індикатор.

»

Вимкнення електричної духової шафи

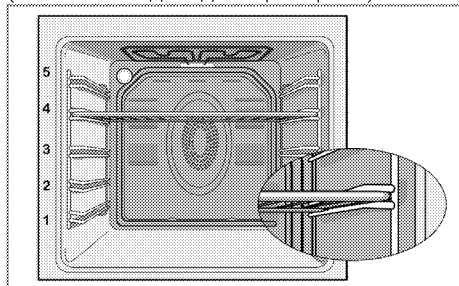
Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати

приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята. (Залежить від моделі пристрою.)



Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого виробу.

Нагрівання згори та знизу



Страву нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

Нагрівання знизу



Страву нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування. Ця функція також спрощує чищення парою.

Нагрівання згори та знизу з обдуванням



Страва нагрівається згори та знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.

Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розмішуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

Гриль + обдування



Продуктивність гриля у звичайному режимі не така висока, як у турборежимі

- Розмішуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

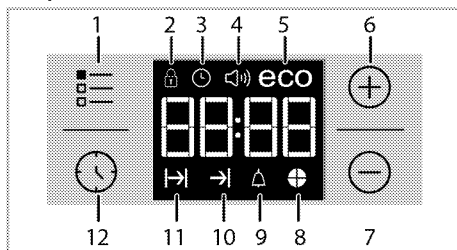
Швидке нагрівання



Ця функція дає змогу швидко розігріти духову шафу, але не підходить для приготування страв.

- Вибравши цю функцію, задайте потрібну температуру. Ввімкнеться лампа температури, і духову шафу почне розігріватися.
- Лампа вимкнеться після того, як розігрівання завершиться. Тепер виберіть потрібну функцію приготування.

Користування годинником духової шафи



- 1 Кнопка налаштування
 - 2 Символ блокування кнопок
 - 3 Символ годинника
 - 4 Символ гучності звукового сигналу *
 - 5 Символ економічного режиму
 - 6 Кнопка «плюс»
 - 7 Кнопка «мінус»
 - 8 Символ часу приготування пирога
 - 9 Символ звукового сигналу
 - 10 Символ завершення часу приготування*
 - 11 Символ часу приготування
 - 12 Кнопка програми
- * (Залежить від моделі пристрою.)

i Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин.

У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.

i Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи. Слід трохи зачекати, поки настройки набудуть чинності.

i Неможливо встановити час доби, якщо параметри приготування не встановлено.

i Якщо встановлено час приготування, на дисплеї буде відображатися час, що залишився після запуску приготування.

Приготування через встановлення часу приготування;

Ви можете налаштувати духову шафу так, щоб вона припинила працювати по завершенні визначеного часу, встановивши час на таймері.

1. Оберіть функцію приготування.
2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .

3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відображатиметься символ  і заданий проміжок часу.

4. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.

» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти

відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.

Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування; (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Встановивши час приготування на таймері, ви можете відкласти час завершення приготування.

1. Оберіть функцію приготування.

2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .

3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї

відображатиметься символ .

4. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкніться та утримуйте , доки на дисплеї не з'явиться символ .

5. Встановіть час завершення приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відображатимуться символи  і , а також заданий проміжок часу. Після початку приготування символ  зникне.

6. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.

» **Таймер духової шафи визначає час початку приготування, віднімаючи тривалість приготування від часу закінчення приготування.** Коли настане час початку приготування, духову шафу увімкнеться у вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.

» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час

приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.

7. Після закінчення приготування відобразиться повідомлення **«End»** (Готово), і таймер видасть звуковий сигнал.

8. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

i Якщо користувач натисне будь-яку кнопку після завершення звукового сигналу, духову шафу знову буде готова до роботи. Встановіть ручку регулювання температури та ручку вибору функції в положення **«0»** (вимк.), щоб вимкнути духову шафу, і для того, щоб запобігти повторному запуску програми духової шафи після закінчення звукового сигналу.

Ввімкнення блокування кнопок

Увімкнувши функцію блокування кнопок, можна запобігти використанню духової шафи.

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться **«OFF»** (ВИМКН.).

2. Натисніть кнопку , щоб увімкнути блокування кнопок.

» Якщо функція блокування кнопок увімкнута, на дисплеї відображається **«On»** (Увімкн.), а символ  світитиметься.

i Якщо увімкнута функція блокування кнопок кнопки духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок скасовано не буде.

Щоб деактивувати функцію блокування кнопок

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться **«On»** (Увімкн.).

2. Відключіть блокування кнопок, натиснувши кнопку .

» Після вимкнення функції блокування кнопок відобразиться повідомлення **«OFF»** (Вимкн.).

Налаштування звукового сигналу

Звуковий сигнал можна використовувати для попередження чи нагадування, незалежно від програми приготування.

Звуковий сигнал не впливає на функції духової шафи. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, його можна використати, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовій шафі. По закінченні заданого часу буде подано звуковий сигнал.

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

i Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою кнопок  / .

i Функціональні клавіші звуку сигналу, часу, яскравості дисплею та клавіші встановлення температури мають бути встановлені у положення 0 (ВИМКН.)

» Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ  світитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.

3. По завершенні часу подання звукового сигналу символ  почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.

Вимкнення звукового сигналу

1. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
- » Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

Відміна звукового сигналу;

1. Щоб відмінити звуковий сигнал, торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Натисніть й утримуйте кнопку , доки не відобразиться «00:00».

 Відобразиться час подання звукового сигналу. У разі одночасного встановлення часу подання звукового сигналу та часу приготування, відобразитиметься менший час.

Зміна звуку сигналу

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
 2. Оберіть тон звукового сигналу, який бажаєте, за допомогою кнопок  / .
 3. Встановлений тон незабаром буде активовано.
- » Вибраний тип звукового сигналу відобразитиметься на дисплеї як «b-01», «b-02» чи «b-03».

Зміна часу дня

Щоб змінити попередньо налаштований час дня:

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Встановіть час доби за допомогою кнопок  / .
3. Встановлений час незабаром буде активовано.

Економний режим

Ви можете зберегти енегрію за допомогою економного режиму під час готування, встановивши час приготування для духової шафи. В цьому режимі страва буде приготовлена за рахунок збереження температури всередині духової шафи, але нагрівальні елементи будуть

відключені ще до закінчення часу приготування.

Встановлення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **есо** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «OFF» (ВИМКН.).
2. Увімкніть економний режим, натиснувши на кнопку .
- » Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкнено), а символ «есо» світитиметься.

Вимкнення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **есо** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «On» (Увімкн.).
2. Вимкніть економний режим, натиснувши на кнопку .
- » Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплеї відобразиться «Off» (Вимкн.).

Встановлення яскравості екрана

(Ця функція _ додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

1. Торкніться і утримуйте кнопку , доки на дисплеї не відобразиться d-01, d-02 або d-03, що показують рівень яскравості екрана.
 2. Налаштуйте яскравість екрана за допомогою кнопок  / .
- » Встановлений час незабаром буде активовано.

Таблиця часу приготування

 Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

Запікання та смаження

 Першою полицею духовки є **нижня** полиця.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирогов на деці	Один піддон	Стандартне деко*		3	180	25 ... 30
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітці**		2	180	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*		3	180	25 ... 30
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	30 ... 40
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	25 ... 35
Дріжджі	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один піддон	Скляна/металева прямокутна форма для випікання на гриль-решітці**		2 - 3	200	30 ... 40
Піца	Один піддон	Стандартне деко*		2	200 ... 220	15 ... 20
Біфштекс (цільний)/печення	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 220 потім 180 ... 190	70 ... 90
Смажене курча (1,8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Таблиця пробного приготування

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN

60350-1, щоб полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
Пиріг з яблуками	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	180	50 ... 60

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.

-  Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.
- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Використання гриля

-  Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Увімкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.

» Увімкнеться індикатор температури.

Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції у вимкнене (верхнє) положення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розмішуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жарна їжа може загорітися.

Таблиця часу приготування на грилі

Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Аксесуар для використання	Положення решітки	Рекомендована температура**	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	Решітчастий гриль	4...5	250/max	20...25 хв. [#]
Нарізане курча	Решітчастий гриль	4...5	250/max	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	Решітчастий гриль	4...5	250/max	20...25 хв.
Ростбіф	Решітчастий гриль	4...5	250/max	25...30 хв. [#]
Телячі відбивні	Решітчастий гриль	4...5	250/max	25...30 хв. [#]
Грінки *	Решітчастий гриль	4	250/max	1...3 хв.
# залежно від товщини *Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин **Якщо температуру решітки вашого продукту неможливо відрегулювати, гриль буде працювати при рекомендованій температурі.				

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Аксесуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки	Решітчастий гриль	4	250/max	1...3 мін.
Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками	Решітчастий гриль	4	250/max	25...35 мін.
Переверніть страву після 2/3 від загального часу жарки. Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5 хвилин.				

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!



Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне.
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спростує видалення залишків їжі та запобігатиме їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.
Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Очищення варильної панелі

Склокерамічна поверхня

Промийте склокерамічну поверхню (ситал) холодною водою, приділяйте увагу, щоб не залишилося жодних решток миючого засобу, та витріть м'якою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на склокерамічній поверхні (ситал) ні в якому разі не можна зішкрябати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцієві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю доступного засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком.

У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його поглинання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.



Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні; не слід чекаючи, поки вона охолоне. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкодження склокерамічної поверхні.

Згодом може відбутися знебарвлення покриттів й інших поверхонь. Це не вплине на роботу приладу. Знебарвлення та плями на склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.

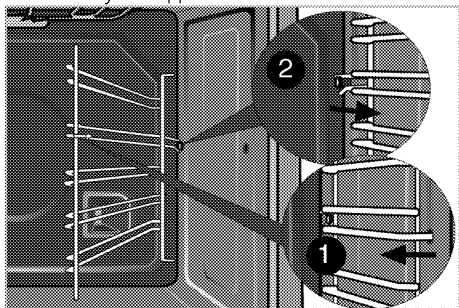
- i** Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

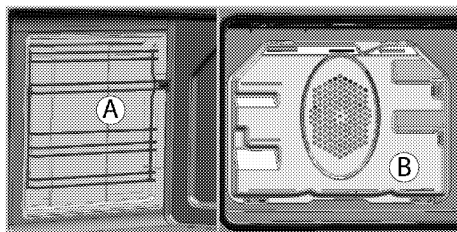
(Ця функція _ додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



Стінки з каталітичним покриттям (Ця функція _ додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

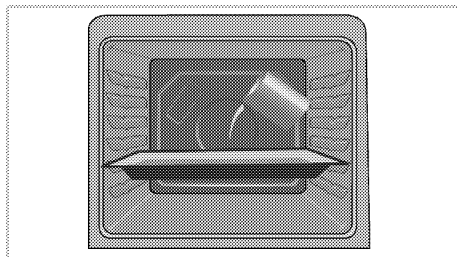
Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Завдяки своїй перфорованій структурі, поверхні, що мають каталітичне покриття, поглинають жир та починають блишати при його накопиченні. У цьому випадку необхідно замінити такі частини.



Просте чищення паром

Це спростує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.
2. Налийте 500 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



3. Встановіть духовку до легкого режиму очищення паром і працювати на 100 °C протягом 25 хвилин.
4. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою чи тканиною.
5. Стійкий бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.

і Під час роботи у режимі простого очищення паром, вода, що була налита у піднос для розм'якшення осаду/бруду всередині духовки, випарується та конденсується всередині духовки та внутрішній поверхні дверцят духовки, тому при відкритті дверцят може капати вода. Витріть конденсат зразу після відкриття дверцят духовки.

Очищення дверцят духовки

Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.

Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

і Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подрпати поверхню та пошкодити скло.

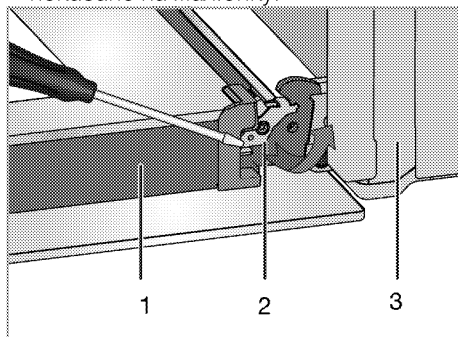
Очищення дверцят духовки

і Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

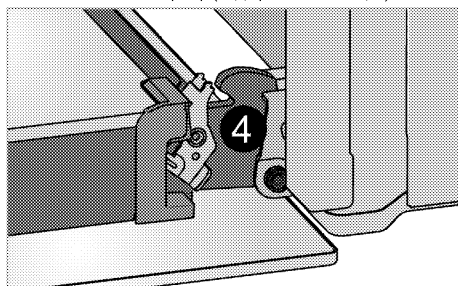
Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

Демонтаж дверцят духової шафи

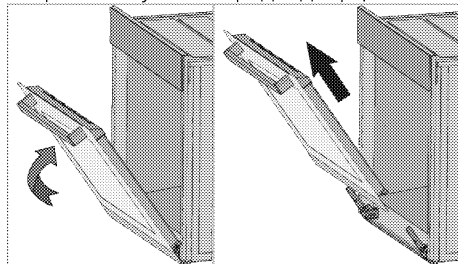
1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуньте передні дверцята.



4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

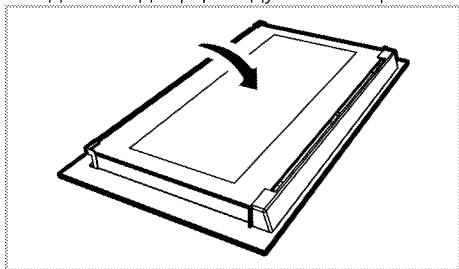
- i** Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

Виймання внутрішнього скла дверцят

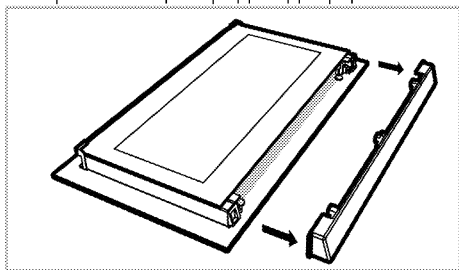
(Ця функція _ додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

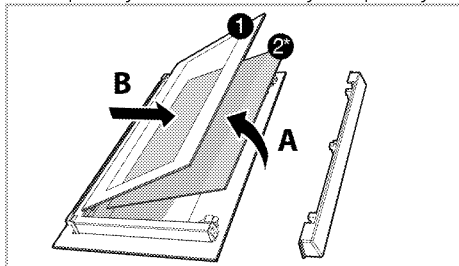
1. Відчиніть дверцята духової шафи.



2. Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.



3. Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку **A** та витягніть у напрямку **B**.



1 Найглибша скляна панель

- 2* Найглибша скляна панель . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
4. Якщо пристрій має середню скляну панель(2); Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).
5. Перший крок зі збирання дверцят _ встановити внутрішню скляну панель (2). Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі. (Якщо пристрій має середню скляну панель). внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).
6. Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі. Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.
7. Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.

Заміна лампи освітлення духової шафи

- !** Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

i У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 ° С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією. Цей виріб містить лампу класу енергії G.

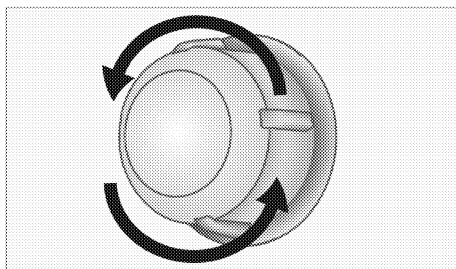
i Розташування лампи може відрізнятись від зображення на малюнку.

i Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.

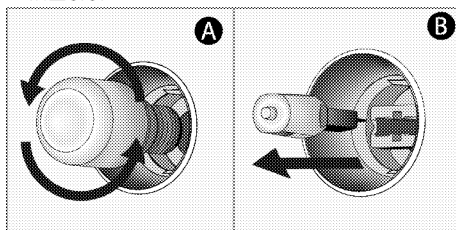
i Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °C.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

8 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духової шафи виділяє пару.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

(У моделях з таймером) Дисплей годинника блимає, або світиться символ годинника.

- Сталося порушення енергопостачання. >>> *Налаштуйте час/увімкніть пристрій і ввімкніть його знову.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх,
тел/факс.: 0-800-500-4-3-2;

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на
гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці,
розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік
виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт
виготовлений в травні 2010 року.



Viryklė

Vartotojo vadovas



LT



PERDIRBTAS &
PERDIRBAMAS POPIERIUS

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridamus 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/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai	4
Elektros sauga.....	5
Gaminio sauga.....	6
Numatytoji naudojimo paskirtis	8
Vaikų sauga	9
Seno gaminio išmetimas	9
Pakavimo medžiagų išmetimas	9

2 Bendra informacija 10

Apžvalga.....	10
Komplekto turinys	11
Techniniai duomenys	12

3 Įrengimas 13

Prieš įrengiant	13
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 šią viryklę 19

Bendroji informacija apie maisto gaminimą	19
Kaitlenčių naudojimas	19

6 Kaip naudoti orkaitę 22

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	22
Kaip naudoti elektrinę orkaitę	22
Veikimo režimai.....	23
Orkaitės laikrodžio naudojimas.....	24
Maisto gaminimo laiko lentelė	26
Kaip naudoti grilį	28
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	29

7 Techninis aptarnavimas ir prižiūra 30

Bendroji informacija	30
Kaitlentės valymas	30
Valdymo skydo valymas	30
Orkaitės valymas	30
Orkaitės durelių valymas.....	32
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas	32
Orkaitės lemputės keitimas	33

8 Trikčių nustatymas 35

9 Guarantee Details Error!

Bookmark not defined.

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 instrukuoti.

Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.

- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniui naudoti ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.
- Niekada prietaiso nestatykite ant grindų su kilimine danga. Tokiu atveju dėl nepakankamos oro tėkmės po prietaisu elektrinės dalys gali perkaisti. Tai sukels problemų naudojantis šiuo prietaisu.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojami asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.

- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

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

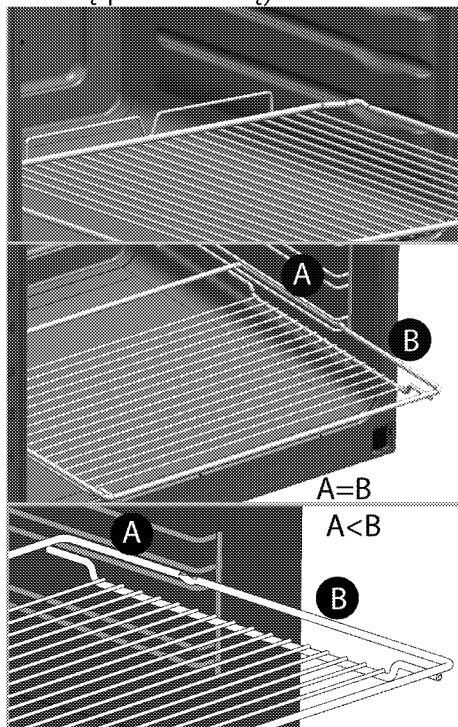
Gaminio sauga

- **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 skartos, grilio

grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- **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.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.
- **ĮSPĖJIMAS:** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- **DĖMESIO:** Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo

procesą reikia prižiūrėti nuolat.

- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
- Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl įsitikinkite, kad kaitlentės paviršius ir puodų dugnas visada yra sausi.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant

netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

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 gaminys 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 grilyje.

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 gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys 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:

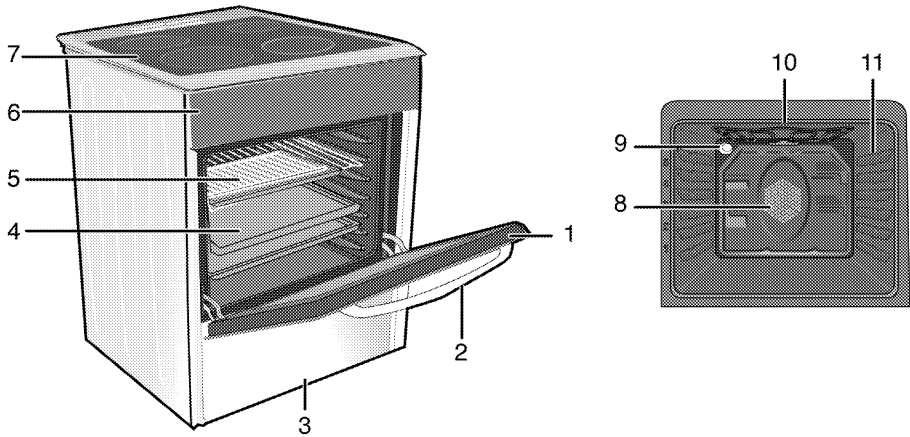
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

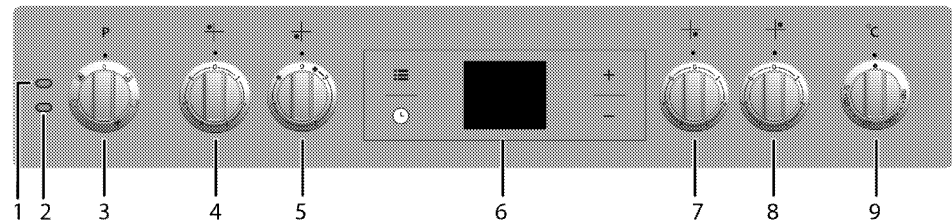
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu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

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|-------------------|----|---|
| 1 | Priekinės durelės | 7 | Degiklio plokštė |
| 2 | Rankena | 8 | Ventiliatoriaus variklis (už plieno plokštės) |
| 3 | Apatinis stalčius | 9 | Lemputė |
| 4 | Skarda | 10 | Grilio šildymo elementas |
| 5 | Grilio grotelės | 11 | Lentynos padėtis |
| 6 | Valdymo skydelis | | |



- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Įspėjamoji lemputė | 7 | Vienos grandinės kepimo plokštė Priekinis dešinysis |
| 2 | Termostato lemputė | 8 | Vienos grandinės kepimo plokštė Galinis dešinysis |
| 3 | Funkcijų parinkimo rankenėlė | 9 | Termostato rankenėlė |
| 4 | Vienos grandinės kepimo plokštė Galinis kairysis | | |
| 5 | Dviejų grandinių kepimo plokštė Priekinis kairysis | | |
| 6 | Skaitmeninis laikmatis | | |

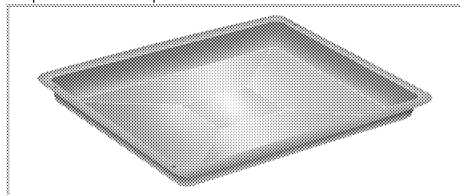
Komplekto turinys

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

1. Vartotojo vadovas

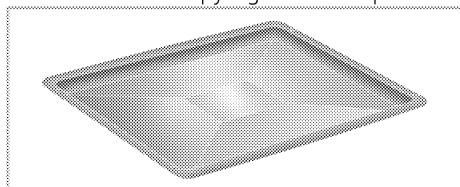
2. Standartinis padėklas

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



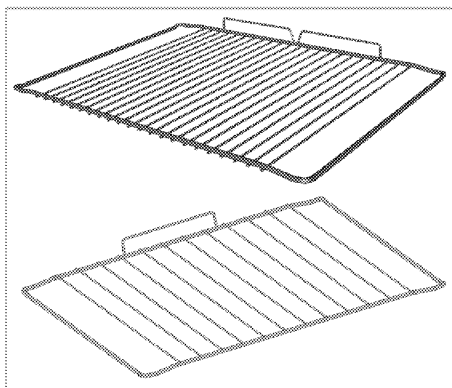
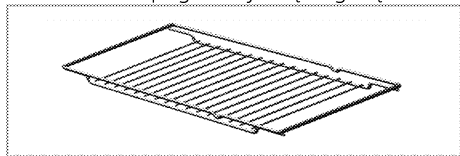
3. Skarda pyragaičiams

Naudojama tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams arba pyragaičiams kepti.



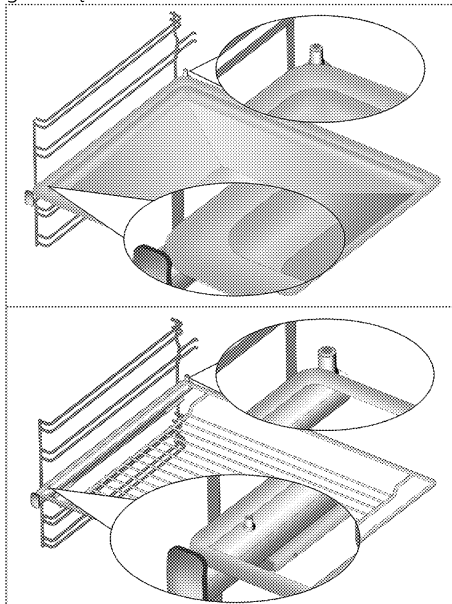
4. Grilio grotelės

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



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

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



Techniniai duomenys

BENDRA INFORMACIJA	
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	850 mm/600 mm/600 mm
Įtampa/dažnis	220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	8,2 kW
Saugiklis	25 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / 5 x 1,5 mm ² (3N)
VIRYKLĖ	
Degikliai	
Galinis kairysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W
Priekinis kairysis	Dviejų grandinių kepimo plokštė
Matmenys	180/120 mm
Energija	1700/700 W
Priekinis dešinysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W
Galinis dešinysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	180 mm
Energija	1700 W
ORKAITĖ/GRILIS	
Pagrindinė orkaitė	Su ventiliatoriumi
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.

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 lydinčiose 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.

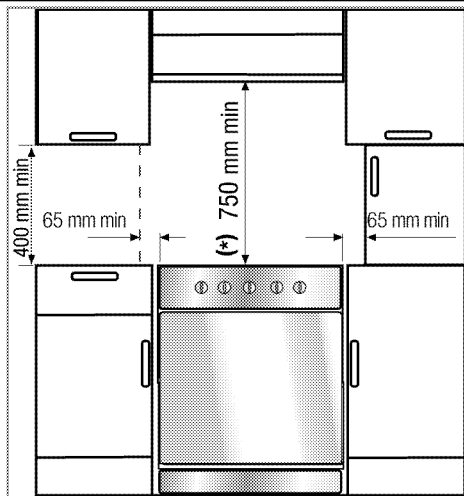
i Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.

! 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 pavojų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

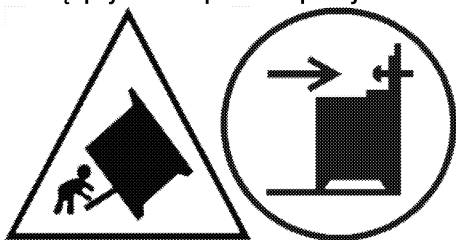
Siekiant užtikrinti, kad po šiuo gaminiu liktų būtinas tarpas orui cirkuliuoti, rekomenduojame statyti šį gaminį ant kieto pagrindo, kad jo kojelės nestovėtų ant jokių kilimų ar minkštos kiliminės dangos. Virtuvės grindys turi būti pakankamai tvirtos, kad išlaikytų prietaiso svorį ir papildomą svorį: virtuvės reikmenis, kepimo indus ir maisto produktus.



- Šis gaminys yra 1 klasės įrenginys pagal EN 30-1-1 standartą, t.y., jį galima statyti galine ir **viena** šonine sienele prie virtuvės sienų, virtuvės baldų arba bet kokio dydžio įrenginio. Iš **kitos** pusės virtuvės baldas ar įrenginys gali būti tik tokio paties dydžio arba mažesnis.
- Šį prietaisą galima naudoti spintelėse bet kurioje pusėje, bet, kad virš kaitvietės liktų mažiausiai 400 mm tarpas, tarpas tarp prietaiso ir šoninės sienos, sienelės ar aukštos spintelės turi būti bent 65 mm.
- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio. Jei gaubto vadove nenurodytas joks dydis, šis aukštis turėtų būti bent 650 mm.
- Bet koks prie šio prietaiso esantis virtuvės baldas privalo būti atsparus šilumai (bent iki 100 °C).



Įspėjimas - apvirtimo pavojus!

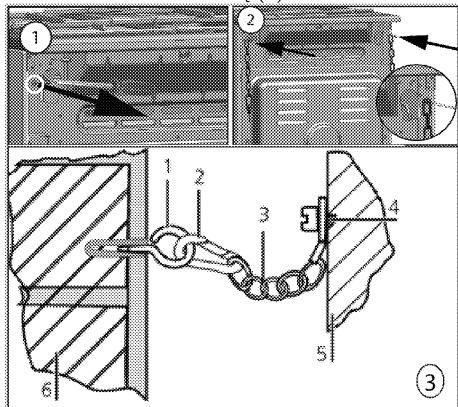


Įspėjimas: Kad prietaisas neapvirstų, būtina įrengti šią stabilizavimo priemonę. Žr. montavimo instrukcijas.

Apsauginė grandinė

Jeigu jūsų gaminyje yra 2 apsauginės grandinės;

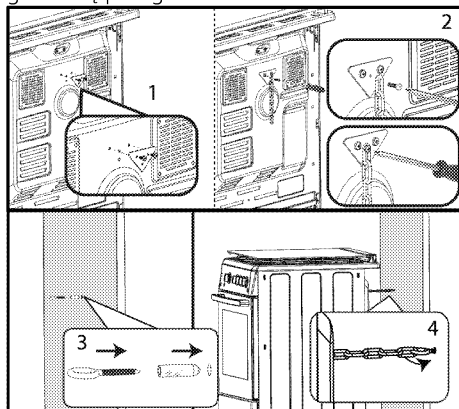
Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirstų, pritvirtinant jį dviem su orkaite pateiktomis apsauginėmis grandinėmis. Pritvirtinkite kabliuką (1) tinkamu varžtu prie virtuvės sienos (6) ir užkabinkite apsauginę grandinę (3) ant kabliuko, naudodami fiksavimo mechanizmą (2).



- 1 Stabilumo kabliukas
- 2 Fiksavimo mechanizmas
- 3 Apsauginė grandinė
- 4 Tvirtai pritaisykite grandinę prie viryklės galinės pusės
- 5 Viryklės galinė pusė
- 6 Virtuvės siena

Jeigu jūsų gaminyje yra 1 apsauginė grandinė;

Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirstų, pritvirtinant jį su orkaite pateikta apsaugine grandine. Vykdykite paveikslėlyje pavaizduotus veiksmus, kad pritvirtintumėte apsauginę grandinę prie gaminio.



i Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad apsaugotų viryklę nuo pasvirimo į priekį, į šonus ir įstrižai.

Stabilumo grandinė viryklėms, kuriose nėra angos grandinės laikikliui įkabinti.

Įrengimas ir prijungimas

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

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

- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.

i Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos. Apgadinamos durelės, rankenos ar vyriai.

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 laidą 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!

Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Kategorijos plokštelę pamatysite arba atidarę dureles arba apatiną dangtą, arba ji bus ant galinės prietaiso sienelės, priklausomai nuo prietaiso modelio.

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



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.

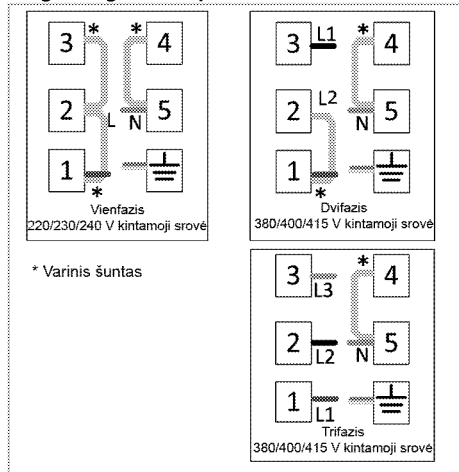
1. Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai

(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 reglamentus.

Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:



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

- Rudas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (Žemėjimo)

3. **Trifaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

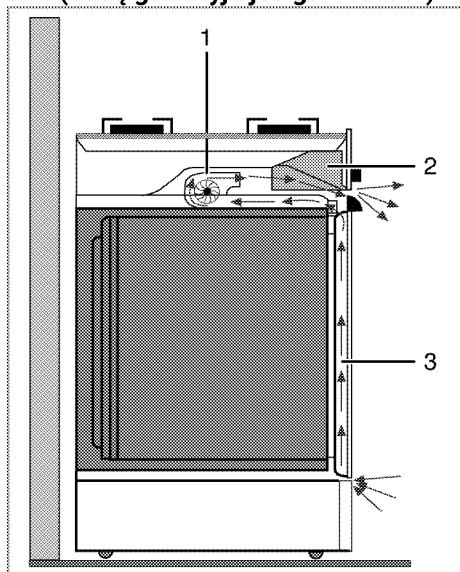
- Rudas laidas = L1 (1 fazė)
- Pilkas / Juodas laidas = L2 (2 fazė)
- Pilkas / Juodas laidas = L3 (3 fazė)
- Mėlynas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (Žemėjimo)
- Pristumkite prietaisą prie virtuvės sienos.

Orkaitės kojelių reguliavimas

Naudojant kylanti vibracija gali priversti prikaistuvius judėti. Šios pavojingos situacijos galima išvengti tinkamai išlyginutus ir subalansavus prietaiso aukštį. Savo pačių saugumui pastatykite prietaisą tiesiai, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles, sukdami jas

kairėn arba dešinėn, kad prietaisas būtų
sulygintas su stalviršiu.

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



1 Aušinimo ventiliatorius

2 Valdymo skydelis

3 Durelės

Šis ventiliatorius aušina ir valdymo skydelį, ir
prietaiso priekį.

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

Galutinis patikrinimas

1. Prietaisą vėl prijunkite prie elektros tinklo.
2. Patikrinkite elektros veikimą.

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 vertikalioje padėtyje.

i Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, 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 tamios spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- 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.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Gamindami ant elektrinių kaitlenčių, būtinai naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite sutaupyti iki 1/3 elektros energijos.
- Indai ir prikaistuviai privalo atitikti kaitinimo vietos dydį. Indų arba prikaistuvių dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.
- Kaitinimo vietos ir prikaistuvių dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins šilumos perdavimą iš kaitinimo vietos puodo dugnui.
- Gamindami ilgai, išjunkite kaitinimo vietą 5 arba 10 minučių iki gaminimo laiko pabaigos. Taip galite sutaupyti iki 20 %

elektros energijos, naudodami likusią šilumą.

- Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu.

Naudojant pirmą kartą

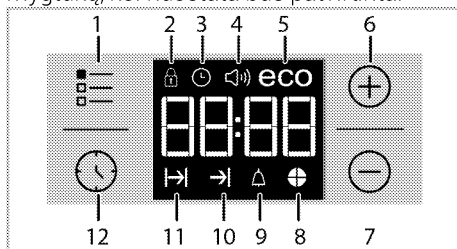
Laiko nustatymas

- i** Atliekant nustatymus, ekrane žybcios atitinkami simboliai.

Pirmą kartą įjungę orkaitę, norėdami nustatyti laiką, spauskite mygtukus **+**/**-**.

- i** Jutiklinio valdymo funkciją turinčių modelių atveju pirmiausia palieskite **eco** ir naudokite **+**/**-** paros laikui nustatyti.

Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį **⌚**, ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.



- 1 Nustatymo mygtukas
 - 2 Užrakto simbolis
 - 3 Laikrodžio simbolis
 - 4 Signalų garsumo simbolis *
 - 5 Ekonominio režimo simbolis
 - 6 Didinimo mygtukas
 - 7 Mažinimo mygtukas
 - 8 Laiko pyrago simbolis
 - 9 Įspėjimo signalo simbolis
 - 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis*
 - 11 Kepimo laiko simbolis
 - 12 Programos parinkimo mygtukas
- * (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

i Jeigu pradinio laiko nenustatysite, laikrodis pradės veikti nuo 12:00 ir bus rodomas simbolis ⌚. Nustačius laiką, simbolis dings.

i Dingus elektros tiekimui, esamo laiko nustatymai išsijungia. Laiką reikia nustatyti iš naujo.

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

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 22.*
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 22*

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 28.*
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 15 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 28*

i Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliti 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 šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusauskite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų.

Jeigu tokios medžiagos ištirptų, nedelsdami nuvalykite paviršius. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.

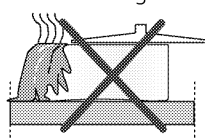
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs.

Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių.

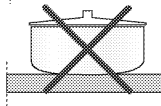
Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Patarimai dėl stiklo keramikos kaitlenčių

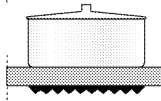
- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.
- Nenaudokite aliumininių puodų ir keptuvių. Aliuminis gadina stiklo keramikos paviršius.



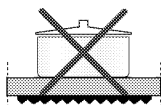
Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.



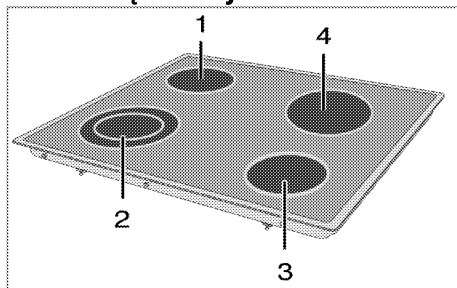
Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais dugnais. Tokie puodai užtikrina geresnį šilumos perdavimą. Jei puodo dugno skersmuo per mažas, prarasite dalį energijos.



Kaitlenčių naudojimas



- 1 Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm
- 2 Dviejų grandinių kepimo plokštė 18-20/12-14 cm
- 3 Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm

- 4 Vienos grandinės kepimo plokštė 18-20 cm yra rekomenduojamo skersmens puodų, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degiklių, sąrašas.



Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę. Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų įskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.

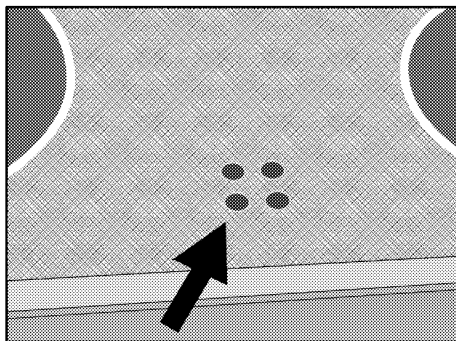
Stiklo keramikos kaitlentėje įrengta naudojimo lemputė ir kaitvietės likutinės šilumos įspėjimo indikatorius. Kaitvietės likutinės šilumos įspėjimo indikatorius rodo įjungtos kaitvietės būseną; išjungus kaitvietę, jis tebešviečia. Kaitvietės įspėjimo indikatoriaus žybciojimas nėra gedimas.



Priklausomai nuo naudojimo kaitlentės paviršiai gali atvėsti skirtingu greičiu. Kaitlentės paviršius gali būti šiltas net tada, kai nešviečia indikatoriai. Įsitikinkite, kad paviršius atvėso, priešingu atveju galite nusideginti ranką!



Įjungtos greitai kaistančios stiklokeraminės kaitvietės skleidžia ryškią šviesą. Nežiūrėkite įdėmiai į ryškią lemputę.



Keraminių kaitviečių įjungimas

Kaitvietės valdomos viryklės valdymo rankenėlėmis. Norėdami nustatyti tinkamą virimo galingumą, pasukite viryklės valdymo rankenėles į atitinkamą lygį.

Virimo lygis	1	2 3	4 6
	pašildymas	troškinimas, lėtas virimas	kepimas, skrudinimas, virinimas

Virimo lygis	1	2	3
	pašildymas	troškinimas, lėtas virimas	kepimas, skrudinimas, virinimas

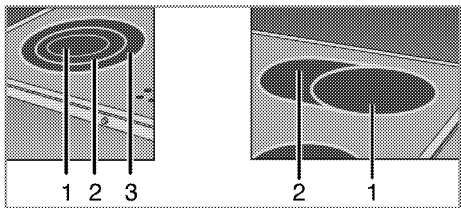
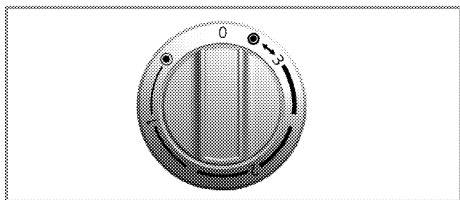
Keraminių kaitviečių išjungimas

Pasukite kaitvietės rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.

Kelių dalių kaitviečių naudojimas

Kelių dalių kaitvietės leidžia gaminti maistą naudojant skirtingo dydžio prikaistus ant tos pačios kaitvietės. Įjungus šias kaitvietes, pirmiausiai įjungama vidinė kaitvietės dalis.

1. Norėdami pakeisti kaitvietės skersmenį, pasukite valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę.
2. Kaitvietės skersmens spinduliui pasikeitus, pasigirs spragtelėjimas.



Kelių dalių kaitviečių išjungimas

1. Norėdami išjungti viryklę, sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į išjungimo (viršutinę) padėtį. Visos kaitvietės dalys bus išjungtos.

- 1 1 padėtis
- 2 2 padėtis
- 3 3 padėtis

i Kelių dalių kaitviečių 2 ir 3 padėtys atskirai neveikia.

6 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekomet 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 išeiti garai. Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepritekančias metalines lėkštes, aliumininis 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 kepančiam tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirs kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa įjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

Patarimai dėl kepimo 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 kepimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas nevirsytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujamame orkaitės lygyje. Jeigu kepate grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Įtaisoma kepimo skarda turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepimo grilyje sritį. Ši skarda su prietaisu gali būti nepateikta. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.

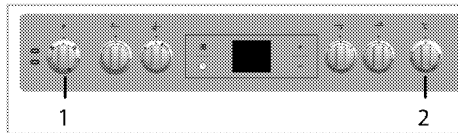


Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui.

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

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas



- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė
- 2 Termostato rankenėlė

1. Funkcijų rankenėlė nustatykite norimą darbo režimą.
2. Temperatūros rankenėlė nustatykite norimą temperatūrą.

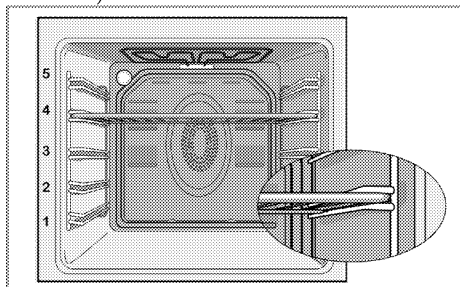
» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Šildymo metu lieka degti temperatūros lemputė.

Elektrinės orkaitės išjungimas

Pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo (viršutinę) padėtį. Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje.

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles 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.

Tradicinis kepimas



Veikia abu šildytuvai – ir viršutinis, ir apatinis. Maistas šildomas tolygiai – ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiui, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

Apat. šildymas



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



Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.

Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Ventiliatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

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.

Grilis+vent.



Kepimo drilyje efektas nėra toks stiprus, kaip naudojant didįjį grilį.

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

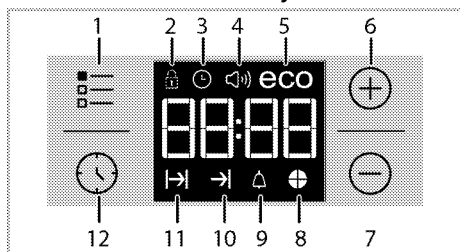
Galios didinimo funkcija



Ši funkcija naudojama norint greitai įkaitinti orkaitę; ji nėra tinkama maistui gaminti.

- Parinkę šią funkciją, pasirinkite norimą temperatūrą. Užsiedaga temperatūros lemputė ir orkaitė kaitinama.
- Kaitinimo procesui pasibaigus, lemputė užgesa. Dabar pasirinkite norimą funkciją patiekalui kepti.

Orkaitės laikrodžio naudojimas



- 1 Nustatymo mygtukas
- 2 Užrakto simbolis
- 3 Laikrodžio simbolis
- 4 Signalų garsumo simbolis *
- 5 Ekonominio režimo simbolis
- 6 Didinimo mygtukas
- 7 Mažinimo mygtukas
- 8 Laiko pyrago simbolis
- 9 Įspėjimo signalo simbolis
- 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis*
- 11 Kepimo laiko simbolis
- 12 Programos parinkimo mygtukas

* (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

i Maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra 5 val. ir 59 min. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.

i Atliekant nustatymą, ekrane žybsios atitinkami simboliai. Truputį palaukite, kol nustatymai pradės veikti.

i Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.

i Jeigu nustatytas kepimo laikas, pradėjus kepti bus rodomas likęs laikas.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

galite nustatyti, kad orkaitė būtų išjungta: nustatykite laikmatyje kepimo laiką ir nurodytam laikui pasibaigus, orkaitė bus išjungta.

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
2. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus **+** / **-**.
» Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis ir laiko juosta.
4. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.
» Pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgesa. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.

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

Nustatę laikmatyje kepimo laiką, kepimo pabaigos laiką galite nukelti vėlesniam laikui.

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
2. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus **+** / **-**.
» Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .
4. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis .
5. Norėdami nustatyti kepimo pabaigos laiką, spauskite mygtukus **+** / **-**.
» Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis , simbolis ir laiko juosta. Kepimui prasidėjus, simbolis dings.
6. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.
» Orkaitės laikmatis automatiškai nustato kepimo pradžios laiką, atimdamas kepimo trukmę iš jūsų nustatymo kepimo pabaigos laiko. Atėjus kepimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė įšildoma iki nustatytos temperatūros.

Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos.

» Pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalintas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgęsta. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.

7. Pasibaigus kepimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „End“ (pabaiga) ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.

8. 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.

i Jei išsijungus garso signalui paspausite bet kokį mygtuką, orkaitė vėl pradės veikti. Pasukite temperatūros ir funkcijos nustatymo rankenėles į padėtį „0“ (išjungta), kad išjungtumėte orkaitę ir nutiltų įspėjimo signalui ji vėl nepradėtų veikti.

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

» Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).

2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite .

» Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (įjungta) 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 ekrane pasirodys simbolis .

» Ekrane pasirodys „On“ (įjungta).

2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .

» Išjungus mygtukų užrakto, ekrane bus rodoma „OFF“ (IŠJUNGTA).

Žadintuvo nustatymas

Šio gaminio laikmatį galite naudoti ne tik kepimo 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 ekrane pasirodys simbolis .

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

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

i Garso signalo, dienos laiko, ekrano šviesumo ir temperatūros funkcijų mygtukai turi būti padėtyje 0 (OFF / IŠJUNGTA).

» 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“.

- i** Ekrane bus rodomas žadintuvo skambėjimo laikas. Jeigu bus nustatytas ir žadintuvo, ir kepimo laikas, bus rodomas trumpesnis laikas.

Garso signalų skambėjimo tono keitimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
 2. Nustatykite norimą įspėjimo garso toną, spausdami mygtukus **+** / **-**.
 3. Jūsų nustatytas tonas netrukus bus suaktyvintas.
- » Pasirinktas skambėjimo tonas ekrane rodomas kaip „b-01“, „b-02“ or „b-03“.

Dienos laiko keitimas

Norėdami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Nustatykite paros laiką, spausdami mygtukus **+** / **-**.
3. Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

Taupymo režimas

Nustatę orkaitės kepimo laiką, naudodami taupymo režimą, galite taupyti energiją. Veikiant šiam režimui, kepti baigiama naudojant likusią orkaitės temperatūrą, išjungus kaitinimo elementus kepimo laikui dar nesibaigus.

Taupymo režimo nustatymas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
- » Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).

2. Įjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką **+**.

» Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (įjungta) ir šviečia taupymo režimo simbolis.

Taupymo režimo išjungimas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
- » Ekrane pasirodys „On“ (įjungta).
2. Išjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką **-**.
- » Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma „Off“ (išjungta).

Setting the screen brightness

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

1. Lieskite  tol, kol ekrane bus rodoma ekrano šviesumo nuostata **d-01**, **d-02** arba **d-03**.
 2. Nustatykite norimą šviesumą, spausdami mygtukus **+** / **-**.
- » Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

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-ieji 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

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		3	180	25 ... 30
Tešlainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	30 ... 40
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	25 ... 35
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
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200 ... 220	15 ... 20
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. 220 tada 180 ... 190	70 ... 90
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	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
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30

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.

Ruošimo stalas bandomiesiems patiekalams

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų

lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų 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
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
Obuolių pyragas	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	180	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.

Patarimai dėl tortų kepimo

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

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinys yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis nevirsytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepinui, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.



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. Pasukite funkcijų rankenėlę ties norimu grilio simboliu.
2. Tuomet pasirinkite norimą kepimo grilyje temperatūrą.
3. Jeigu reikia, iš anksto pašildykite orkaitę 5–7 minutes.

» Užsidega temperatūros lemputė

Grilio išjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.



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

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

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

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

priklausomai nuo storio

*Pakaitinimas 5 minutes

**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/max	1...3 min.
Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai	Grilio grotelės	4	250/max	25...35 min.

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

Prieš kepančią maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.

7 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 gaminio 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.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Valydami nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



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

Kaitlentės valymas

Keraminio stiklo paviršius

Valykite stiklo keraminį paviršių (stiklo keramiką) šaltu vandeniu, pasirūpindami, kad ant jo neliktų valymo priemonių likučių,

ir nusauskinkite minkšta šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos (stiklo keraminio) paviršiaus pridžiūvusių likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

Kalcio dėmės (geltonas dėmes) šalinkite naudodami parduotuvėse įsigyjamomis kalkių nuosėdų šalinimo priemonėmis arba nedideliu kiekiu kitos kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinų sultimis.

Jeigu paviršius labai suteptas, užpilkite valymo priemonės ant kempinės ir palaukite, kol ji visiškai susigers. Tuomet nuvalykite kaitlentės paviršių drėgnu skudurėliu.



Cukringą maistą, pavyzdžiui, tirštą saldų kremą ir sirupą reikia nedelsiant nuvalyti, nelaukiant, kol paviršius atvės. Kitaip stiklo keramikos paviršius gali būti nepataisomai sugadintas.

Laikui bėgant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai neturi įtakos prietaiso veikimui.

Spalvos išblukimas ir dėmės, atsiradusios ant stiklo keramikos paviršiaus, yra normalu ir nėra gedimas.

Valdymo skydo valymas

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



Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

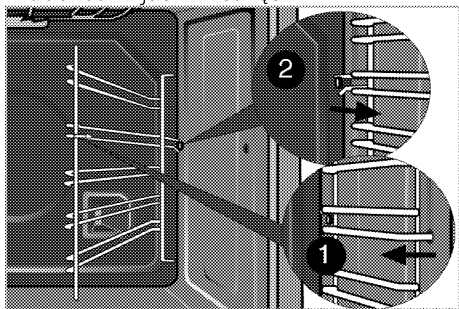
Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

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

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

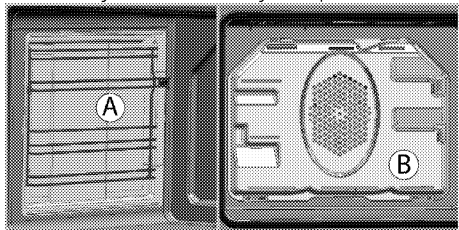
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



Kataliziniai paviršiai

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

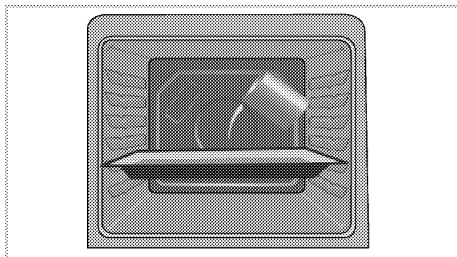
Vidinės šoninės (A) ir (arba) galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai absorbuoja riebalus, o paviršiui užsipildžius riebalais, jie pradeda blizgėti. Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.



Lengvas valymas garais

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 valymas garais režimą ir leiskite jai paveikti 25 minutes, nustatę 100°C temperatūrą.
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 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.

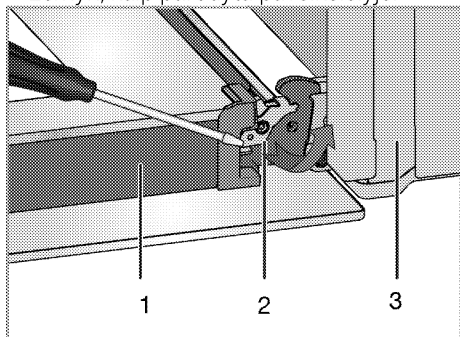
Orkaitės durelių valymas

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

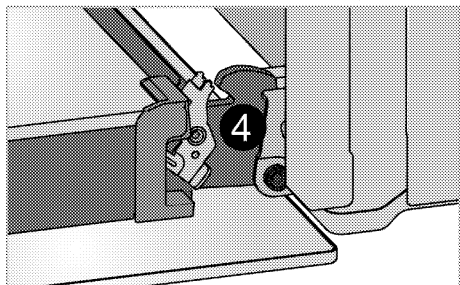
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose „orkaitės durelių nuėmimas“ ir „Vidinių durų stiklų nuėmimas“. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

Orkaitės durelių išėmimas

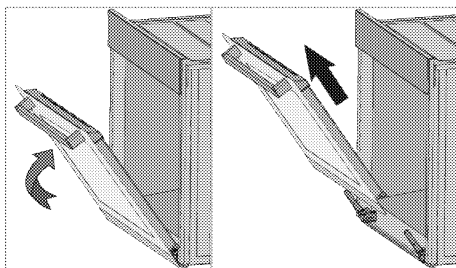
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 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.

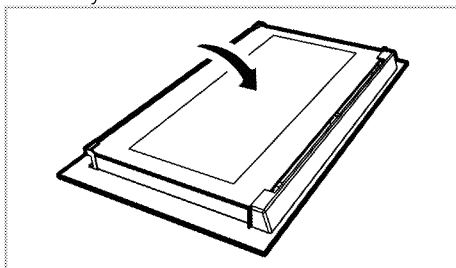
i Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

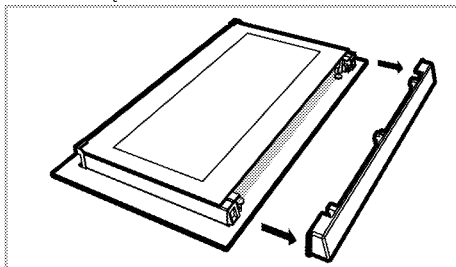
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

1. Atidarykite orkaitės dureles.

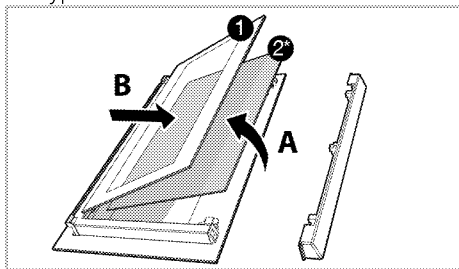


2. Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savęs.



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 gaminyje 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 gaminyje 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!



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. Šis produktas satur G energijas klases lampų.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



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

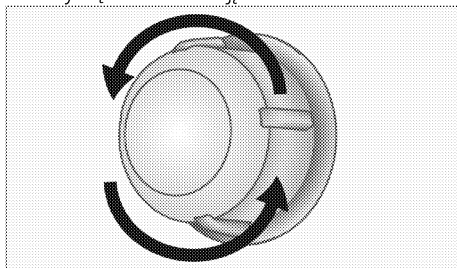


Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

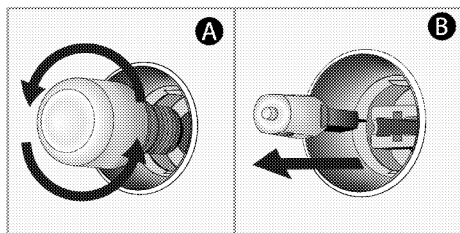
Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

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.

8 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina 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 lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Orkaitė nešyla.

- Gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Modeliuose su laikmačiu nenustatytas laikmatis. >>> *Nustatykite laiką.*
(Prietaisuose su mikrobangų krosnele laikmačio valdikliais valdoma tik mikrobangų krosnelė.)
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

(Modeliuose su laikmačiu) Žybcioja laikrodžio ekranas arba dega laikrodžio simbolis.

- Prieš tai buvo nutrūkęs elektros tiekimas. >>> *Nustatykite laiką / išjunkite ir vėl įjunkite gaminį.*



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

